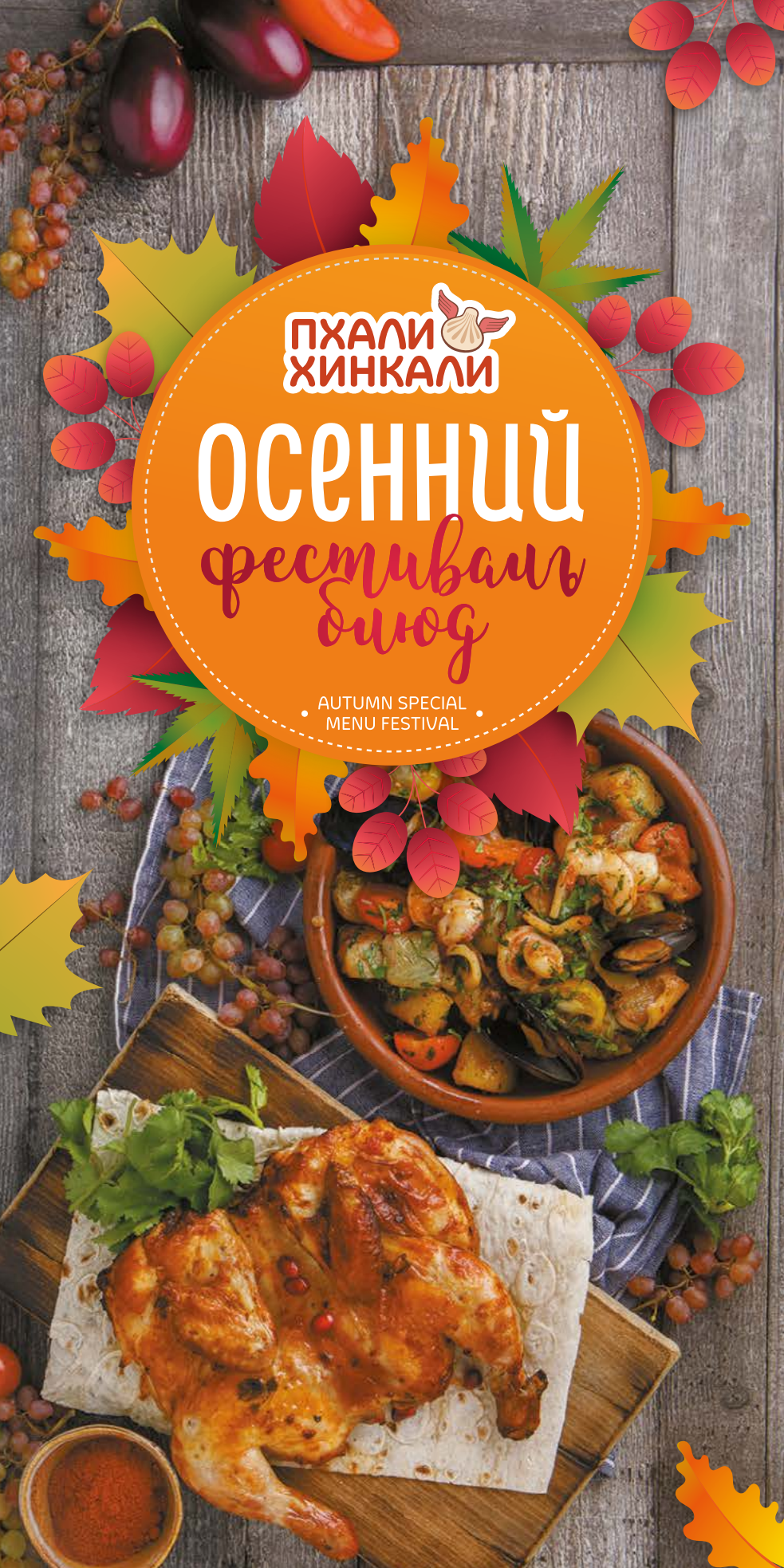


ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОСЕННИЙ фестиваль бюджет

• AUTUMN SPECIAL •
• MENU FESTIVAL •



ФЕСТИВАЛЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ЦЫПЛЁНКА

С 7 ПО 24 ОКТЯБРЯ

HOT DISH AND CHICKEN FESTIVAL

7 - 24 OCTOBER

Все виды курицы, маринованные в грузинских специях и травах - сванской соли, кинзе, чесноке и соусе аджика

Генацвале, пройдите короткий опрос. Это поможет нам определить победителя среди блюд и добавить его в наше основное меню! Наведи камеру смартфона на QR код. Ваше мнение очень важно для нас!



УДОБНО ЕСТЬ ПРИБОРАМИ!

УДОБНО ЕСТЬ ПРИБОРАМИ!

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

- | | | |
|---|---|---------------------|
| 1 | ПОЛОВИНА ЦЫЦЫЛЫ ПО-ГАЛЬСКИ
<i>Half of Georgian chicken</i> | 590 ₽
500 |
| 2 | ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН
<i>Gherkin chicken</i> | 590 ₽
380 |
| 3 | ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА БЕЗ КОСТИ
<i>Half of Georgian chicken without bones</i> | 590 ₽
530 |



ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО МЕТОДУ ТАПАКА - ПОД ПРЕССОМ

- | | | |
|---|---|---------------------|
| 4 | ПОЛОВИНА ЦЫЦЫЛЫ ПО-ГАЛЬСКИ
<i>Half of Georgian chicken</i> | 590 ₽
500 |
| 5 | ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН
<i>Gherkin chicken</i> | 590 ₽
380 |
| 6 | ПОЛОВИНА ЦЫПЛЁНКА БЕЗ КОСТИ
<i>Half of Georgian chicken without bones</i> | 590 ₽
530 |



ФЕСТИВАЛЬ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ЦЫПЛЁНКА С 7 ПО 24 ОКТЯБРЯ
HOT DISH AND CHICKEN FESTIVAL 7-24 OCTOBER

ФЕСТИВАЛЬ АВТОРСКИХ БЛЮД С 25 ОКТЯБРЯ ПО 10 НОЯБРЯ
FESTIVAL OF DISHES FROM THE CHEF 25 OCTOBER TO 10 NOVEMBER

Необычные сочетания любимой классики в новом исполнении с грузинским колоритом!

Unusual combinations of your favorite classics in a new version with Georgian flavor!

7



8



9



10



11



7

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Beef liver steak with pepper sauce

480 ₽

190

8

ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ НА КОСТИ

Roast with lamb on the bone

Ароматная корейка баранины на кости с картофелем, болгарским перцем, репчатым луком, помидорами, с грузинскими специями и зеленью

Lamb with potatoes, bell peppers, onions, tomatoes, georgian spices and herbs

890 ₽

340

9

ОДЖАХУРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Georgian roast with seafood

Новое прочтение классического грузинского блюда - с мидиями, тигровыми креветками, кальмаром, с овощами и грузинскими специями

New interpretation of a classic Georgian dish - with mussels, tiger prawns, squid, vegetables and spices

650 ₽

320

10

ХАЧАПУРГЕР

Khachapurger

Авторский хачапури-бургер с котлетой из баранины и говядины, с сыром сулугуни, помидорами, солёным огурцом, маринованным луком с чесночным соусом и соусом аджика

Khachapuri Burger with lamb-beef cutlet with suluguni cheese, tomatoes, pickled cucumber, pickled onions with garlic and adjika sauce

360 ₽

350

11

ЖАРЕННЫЙ СЫР В ЛАВАШЕ

Fried cheese with sauce

Идеально к вину! Жареный сулугуни с соусом на основе чесночного соуса и аджики

190 ₽

190

ФЕСТИВАЛЬ АВТОРСКИХ БЛЮД С 25 ОКТЯБРЯ ПО 10 НОЯБРЯ
FESTIVAL OF DISHES FROM THE CHEF 25 OCTOBER TO 10 NOVEMBER

ФЕСТИВАЛЬ ДЕСЕРТОВ С 11 ПО 30 НОЯБРЯ
FESTIVAL OF DESSERTS 11-30 NOVEMBER

12 ГЕБЖАЛИЯ С МАЦОНИ

Gebzhalia cheese starter with matsoni

Необычная нежная закуска в авторском исполнении!
 Сыр сулгуни, сыр рикотта, мята, соус мацони, сыр чечил

13 МИНИ-ХИНКАЛИ С УТКОЙ

Mini khinkali with duck

Любимые мини-хинкали с авторской начинкой - утка с грузинскими специями с грушево-ежевичным пюре и сыром рикотта

Mini khinkali with duck with georgian spices, pear-blackberry puree and ricotta cheese

390 ₽
200

270 ₽
180

«Кава» - с грузинского «кофе»

14

15



БЕЗ ГЛЮТЕНА,
БЕЗ САХАРА!

«Мотсви шакарши» - с грузинского «клюква в сахаре»

16

17

«Клиави» - с грузинского «слива»



14

ПОЛЕЗНЫЙ ДЕСЕРТ «САРГЕБЕРИ»

Dessert Sargeberi

Кто сказал, что полезный не значит вкусный? Ломаем стереотипы с новым десертом: кокосово-миндальный кекс с эстрагоновым соусом и яблочным мармеладом. Взрыв вкуса и сплошная польза!

В составе: кокосовая и миндальная мука, кокосовая стружка, псилиум, эритрол, ксантановая камедь, сода, имбирь, яблоко, эстрагон, соевое молоко, цедра лимона, кукурузный крахмал

Coconut-almond cake without gluten and sugar with tarragon sauce and apple marmalade

290 ₽
130

15

ДЕСЕРТ «КАВА»

Cranberry Dessert

Насыщенный кофейно-сливочный мусс поможет взбодриться в самую хмурую погоду

Coffee and creamy mousse

290 ₽
170

16

ДЕСЕРТ «МОТСВИ ШАКАРШИ»

Наша вариация любимой в детстве сладости «клюква в сахаре» - нежный сливочный мусс на основе белого шоколада в сочетании с насыщенным клюквенным мармеладом

Creamy white chocolate mousse with cranberry marmalade

290 ₽
120

17

ПИРОГ «КЛИАВИ»

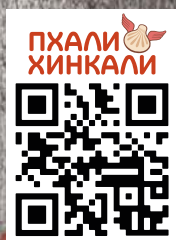
Plum pie with ice cream

Домашний грузинский пирог с пряной сливой и грецким орехом и шариком мороженого

270 ₽
130

БУДЕМ РАДЫ ВАШЕЙ ОБРАТНОЙ СВЯЗИ
ПО НОВЫМ БЛЮДАМ НА НАШЕМ САЙТЕ
И В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ!

*Есть идеи по блюдам?
пишите, мы обязательно учтем ваши пожелания!*



*Данное меню является рекламным буклетом,
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.
Все цены указаны в рублях.*