


ПХАЛИ   
ХИНКАЛИ


КЪЖНЪ




Грузия ближе,  
чем кажется!

## ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

 x 1 = 55₽


 x 6 = 330₽

 x 2 = 110₽


 x 7 = 385₽

 x 3 = 165₽

 x 8 = 440₽

 x 4 = 220₽

 x 9 = 495₽

 x 5 = 275₽

 x 10 = 550₽

\*1 шт. хинкали = 100 г

А сколько  
съешь ты ?

### пхали-хинкали

- это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептов и ингредиентов. Мы посетили Батуми, Тбилиси, Кахетию, Боржоми и другие районы этой солнечной страны.

И привезли частичку Грузии с собой - в виде пряных специй и трав с фермерских рынков.

На страницах меню вы найдете значок ★ означающий, что данное блюдо мы привезли с особой любовью из гастротура.


Грузия ближе, чем кажется...

1 кг  
хинкали  
= 550₽



 - новинки

 - гастро-тур

 - вегетарианское блюдо

 - острое блюдо

Хинкали с бараниной и говядиной  
Хинкали со свининой и говядиной  
Хинкали с грибами  
Хинкали с сулугуни  
Хинкали с картофелем **new!**  
Хинкали с аджапсандалом



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ -  
НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ -  
ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ  
ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА



**55₽**  
1 шт / 1 piece

# **МАМА,  
КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ**





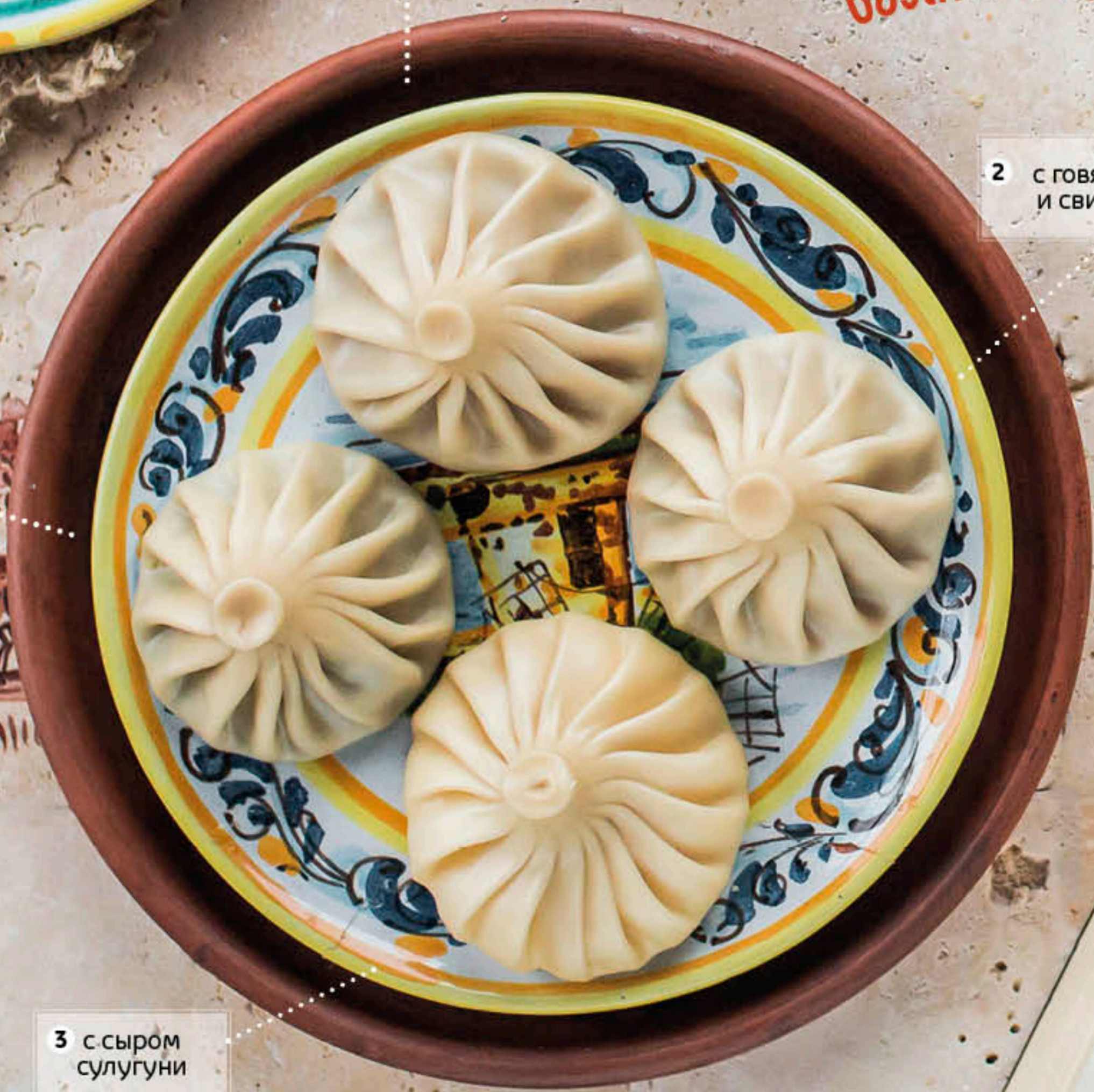
5 хинкали с картофелем



1 с бараниной и говядиной

Не забывайте  
взять соус!

2 с говядиной и свиной



4 с грибами

3 с сыром сулугуни

38  
ვანჯა ხორცი  
ლეთ დაქო  
ხახვი, ზეღ  
რომ გაწითლო  
დაწითლოთ,  
იხარშოს საკმაო  
შემდეგ შიგ ჩაყო  
შოხხარშოს, რომ ჩ  
შაშინ გადწურეთ  
ერთი გორენჯა ხორცი

6

**МИКС ХИНКАЛИ**  
(5 ШТ)  
275 ₺

**ХИНКАЛИ** - КРУПНЫЕ МЕШОЧКИ ИЗ ТУГОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ, ПРИПРАВЛЕННОЙ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ.

**55₺**

1 шт (100 г)  
1 piece

# Хинкали

Khinkali

## 1 С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Lamb and beef khinkali

## 2 С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Beef and pork khinkali

## 3 С СЫРОМ СУЛУГУНИ

Khinkali with cheese



## 4 С ГРИБАМИ

Khinkali with mushrooms

## 5 С КАРТОФЕЛЕМ

Khinkali with potatoes

## 6 МИКС ХИНКАЛИ (5 ШТ.)

Khinkali mix (5 pieces)

500 г / 275 ₺



**НАДУГИ** - ГРУЗИНСКИЙ СЫР  
С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.  
ЕГО ТОЧНЫЙ АНАЛОГ -  
ИТАЛЬЯНСКАЯ РИКОТТА.



**NEW!** 13 томатный мусс  
с грузинским  
лавашом  
250 ₺



**NEW!** 12 баклажаны с  
грузинским сыром  
надуги и мятой  
420 ₺



**NEW!** 14 ореховый мусс  
с грузинским  
лавашом  
250 ₺

**ПХАЛИ** - ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА  
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ. ЕСТЬ МНОГО  
РАЗНОВИДНОСТЕЙ ЭТОГО БЛЮДА. НЕИЗМЕННОЙ  
СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОСТАЕТСЯ ОРЕХОВАЯ ОСНОВА,  
КОТОРАЯ СТАЛА ЕГО ИЗЮМИНКОЙ.

7 пхали  
со свёклой  
290 ₺

8 пхали  
с баклажаном  
390 ₺

10 пхали  
с грибами  
380 ₺

9 пхали  
со шпинатом  
350 ₺

11  
**АССОРТИ  
ПХАЛИ**  
320 ₺

# Пхали

Pkhali

7 **СО СВЁКЛОЙ**

Beetroot pkhali  
260 г / 290 ₺

8 **С БАКЛАЖАНОМ**

Aubergine pkhali  
260 г / 390 ₺

9 **СО ШПИНАТОМ**

Spinach pkhali  
260 г / 350 ₺

10 **С ГРИБАМИ**

Pkhali with mushrooms  
260 г / 380 ₺

11 **АССОРТИ ПХАЛИ**

Assorted pkhali  
250 г / 320 ₺

**NEW!** 12 **БАКЛАЖАНЫ С  
ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ  
НАДУГИ И МЯТОЙ**

Eggplant with Georgian Nadugi  
cheese and mint  
260 г / 420 ₺

**NEW!** 13 **ТОМАТНЫЙ МУСС  
с грузинским лавашом**

Tomato Mousse with Georgian Bread  
150 г / 250 ₺

**NEW!** 14 **ОРЕХОВЫЙ МУСС  
с грузинским лавашом**

Nut Mousse with Georgian Bread  
150 г / 250 ₺

## ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

- Яичница
- Бекон и сосиски
- Жареный картофель
- Свежие овощи
- Пита

*Olympic breakfast*  
Scrambled eggs • Bacon and sausages • Fried potatoes • Fresh vegetables • Pita

320 ₺  
400 г

15



## NEW! ПАНКЕЙКИ

с творожным мусом и вареньем из айвы

*Pancakes with cottage cheese and cherry quince jam*

200 ₺  
280 г

16

ПОЛЕЗНЫЙ ВЫБОР!



## NEW! КАША ОВСЯНАЯ

на воде или на молоке с топпингом на выбор:

- Мед.....50 ₺/50 г
- Орехи.....50 ₺/50 г
- Варенье.....50 ₺/50 г
- Гранола.....50 ₺/50 г

*Oatmeal porridge with topping to choose from boiled in milk or in water (Honey / Nuts / Jam / Granola)*

210 ₺  
240 г

17



+ 50 ₺  
50 г



+ 50 ₺  
50 г



+ 50 ₺  
50 г



+ 50 ₺  
50 г



# ДОБРОЕ УТРО

- BREAKFAST -

## ГАМАРДЖОБА

• Грузинский сэндвич с  
цыплёнком и овощами

*Gamarjoba*

*Georgian sandwich with  
chicken & fresh vegetables.*

18

290 ₺  
320 г

EM XИHKAУ  
И БЕГАЮ  
100 КМ/ЧАС

МАМА КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ

МАМА КАКИЕ  
ВКУСНЫЕ  
ХИНКАЛИ

ПЛЕЙН  
ХИНКАЛИ

NEW!

## ЯИЧНИЦА

с грузинским лавашем  
и топпингом на выбор:

- Томаты..... 50 ₺/50 г
- Грибы..... 50 ₺/50 г
- шампиньоны..... 50 ₺/50 г
- Сыр сулугуни..... 50 ₺/50 г
- Ветчина..... 50 ₺/50 г
- Лук репчатый..... 20 ₺/30 г

130 ₺  
120 г

19

*Fried egg with 1 topping  
Mushrooms / Cheese / Ham  
Red onion*

NEW!

## ТВОРОЖНЫЙ МУСС

с малиновым вареньем  
и гранолой

*Cottage cheese  
with raspberry jam*

220 ₺  
250 г

20



+ 50 ₺  
50 г



+ 50 ₺  
50 г



+ 50 ₺  
50 г




+ 50 ₺  
50 г


К КАЖДОМУ ЗАВТРАКУ  
НАПИТОК НА ВЫБОР:  
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ

*Coffee, tea or berry drink  
with every set  
(at your choice)*



 27 капуста по-гурийски 100 ₹



 26 сезонные свежие овощи 300 ₹



24 ассорти грузинских сыров 320 ₹

21 ассорти вяленого мяса 390 ₹





23 капрезе по-восточному 370 ₺

25 сациви с курой 350 ₺



22 соленья 410 ₺

**Джонджоли** - это кустарник, произрастающий в Грузии. Употребление в пищу его соцветий очень полезно, так как они богаты витаминами и микроэлементами, а также способствуют укреплению организма и предотвращению многих болезней!



# Холодные Закуски

Cold starters

## 21 АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА

Dried meat plate  
100 г / 390 ₺

## 22 СОЛЕНЬЯ

Pickles (Gurian cabbage, mild-pickled cucumbers, tomatoes, ramsons, garlic)  
360 г / 410 ₺

## 23 КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Kveli with tomatoes (Eastern caprese)  
250 г / 370 ₺

## 24 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheese plate  
130 г / 320 ₺

## 25 САЦИВИ С КУРОЙ

Satsivi with chicken (Chicken in «Satsivi» walnut sauce)  
230 г / 350 ₺

## 26 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Seasonal fresh vegetables  
250 г / 300 ₺

## 27 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian cabbage (Hot and spicy red cabbage)  
150 г / 100 ₺

Самое популярное мнение о происхождении названия «сулугуни» гласит, что оно образовано от слов «сыли» (зюша) и «гули» (серяце)



28 аджапсандал  
410 ₺



31 запеченный сыр  
сулугуни с томатами  
и орехами  
360 ₺



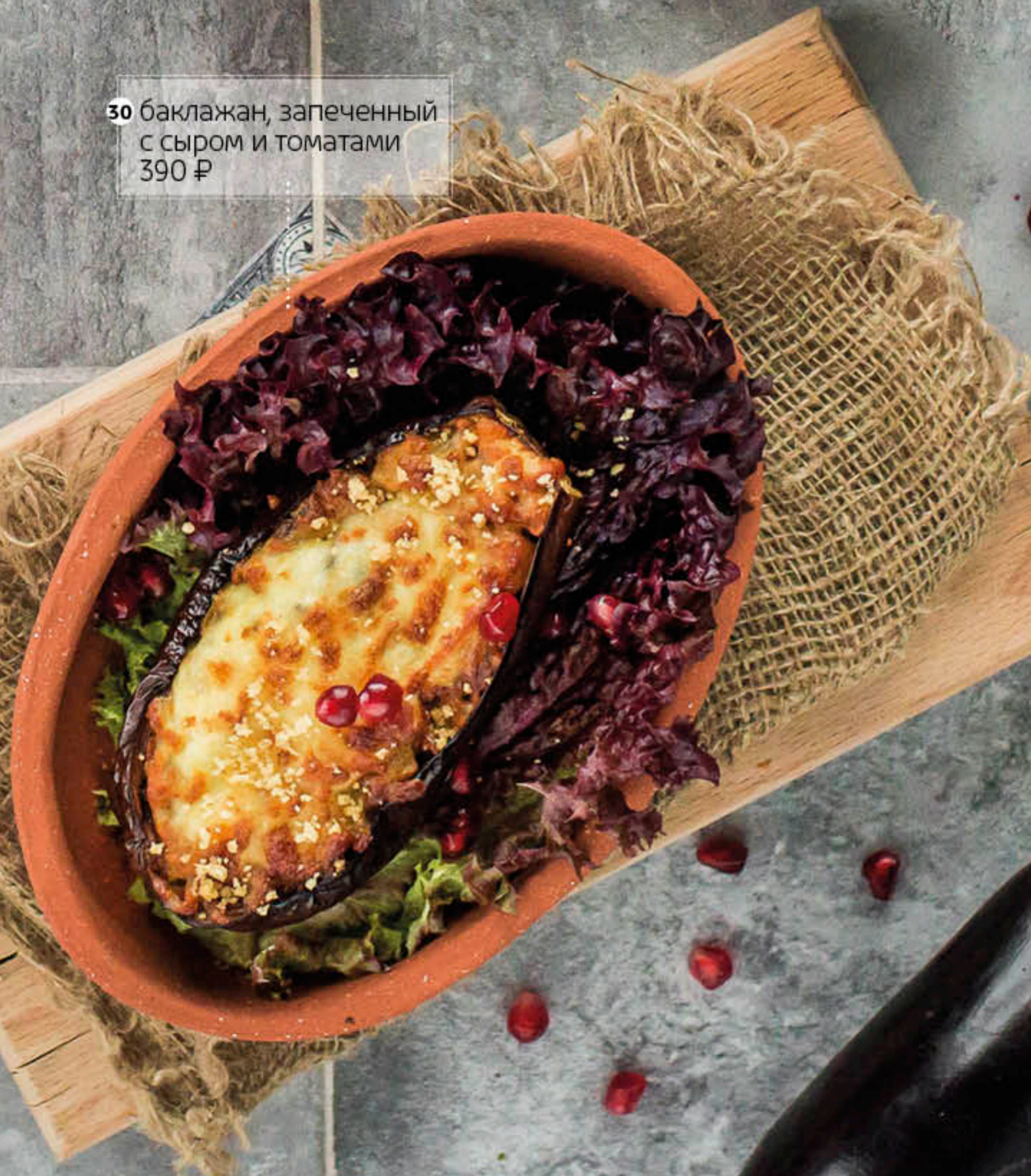
32 лобио  
310 ₺

Слово «ЛОБИО»  
по-грузински  
значит «ФАСОЛЬ»





29 долма с томатами и бараниной 390 ₺



30 баклажан, запеченный с сыром и томатами 390 ₺

# Горячие Закуски

Hot starters



## 28 АДЖАПСАНДАЛ

Ajapsandal (Aubergine, paprika, onions, tomatoes)

300 г / 410 ₺

## 29 ДОЛМА С ТОМАТАМИ И БАРАНИНОЙ

Dolma with tomatoes & lamb (Minced lamb, wrapped in grape leaves)

240 г / 390 ₺

## 30 БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ТОМАТАМИ

Eggplant baked with cheese

270 г / 390 ₺

## 31 ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ

Suluguni baked with tomatoes and nuts in the oven

250 г / 360 ₺



## 32 ЛОБИО

Lobio (Red beans, ajika, spices and herbs)

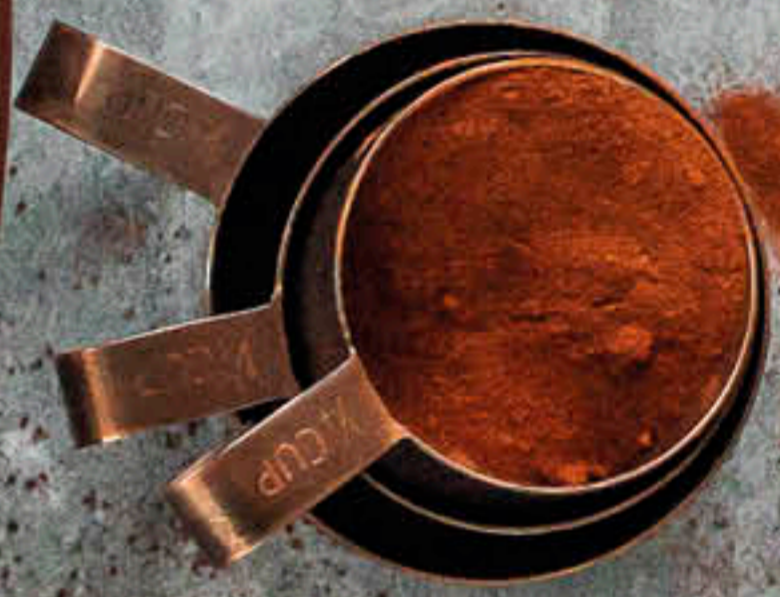
400 г / 310 ₺



с бараниной  
и говядиной

со свиной  
и говядиной

с сыром



37

36

35

ЧЕБУРЕКИ  
(1 шт) 170 ₺

Вах,  
какие  
ЧЕБУРЕКИ!



# Горячие Закуски

Hot starters

**33 ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ**  
Shawarma on a plate (Chicken fillet, tomatoes, cucumbers, onions, garlic souse)  
350 г / 340 ₺

**34 ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ ★**  
Batumi Shaverma (chicken, pita, onions, tomatoes, romaine salad, tomato sauce or garlic sauce)  
350 г / 340 ₺

## ЧЕБУРЕКИ (1 шт):

Chebureki is a national oriental pies

**35 - с сыром и зеленью**  
Cheburek with cheese  
140 г / 170 ₺

**36 - со свиной и говядиной**  
Cheburek with pork and beef  
140 г / 170 ₺

**37 - с бараниной и говядиной**  
Cheburek with lamb and beef  
140 г / 170 ₺

33 Шаверма  
на тарелке  
340 ₺

34 Шаверма  
по-батумски  
340 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ  
ИЛИ  
ТОМАТНЫЙ  
СОУС  
(на ваш выбор)



**ГРУЗИНСКИЙ ДОМ**  
- ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ  
ДВЕРИ И **СЕРДЦА**



Застолье в Грузии  
сопровождается **МУЗЫКОЙ**,  
исполняются весёлые,  
**зажигательные танцы**,  
распеваются красивые  
многоголосные песни 🎵🎵

38 цезарь по-восточному  
с копченым сулугуни  
420 ₺







40 салат грузинский  
со специями  
270 ₺



**new!** 39 салат с печенью,  
яйцом и  
помидорами  
310 ₺



# Салаты

Salads

**38 ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ  
С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**

Caesar in oriental style with smoked  
suluguni

270 г / 420 ₺



**39 САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ,  
ЯЙЦОМ И ПОМИДОРАМИ**

Creamy liver salad with tomato & egg

300 г / 310 ₺



**40 САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ  
СО СПЕЦИЯМИ**

Georgian spicy salad

210 г / 270 ₺



44 салат с помидорами  
и красным луком  
270 ₺



41 салат с запеченным  
баклажаном,  
томатами и брынзой  
430 ₺



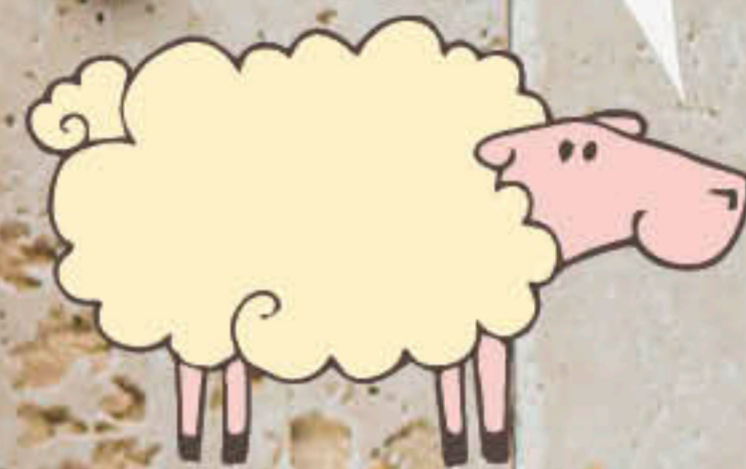
43 СЫТНЫЙ САЛАТ  
С ЯЗЫКОМ И  
ГРЕНКАМИ  
290 ₺



42 салат бабушки Нино  
390 ₺



В Грузии есть традиция:  
во время пиршества оставляют  
дополнительные места для  
новых гостей.  
Мы всегда всем рады!



# Салаты

Salads

 41 САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ  
БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ  
И БРЫНЗОЙ

Salad with baked aubergine, tomatoes  
and cheese

300 г / 430 ₺

42 САЛАТ БАБУШКИ НИНО


Grandma Nino salad  
(beef tongue, champignons, pickled  
cucumbers, red onion and tomatoes)

250 г / 390 ₺

43 СЫТНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ  
И ГРЕНКАМИ

Salad with beef tongue and croutons

200 г / 290 ₺

 44 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ  
И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Salad with tomatoes and red onions

260 г / 270 ₺



45 хачапуре  
по-имеретински  
330 Р



47 хачапуре  
с травами и  
шпинатом  
290 Р

# Выпечка

Pastry

**45 ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
Imeruly Khachapuri  
380 г / 330 ₺

**46 ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ**  
Adjarian khachapuri  
350 г / 350 ₺

**47 ХАЧАПУРИ С ТРАВАМИ  
И ШПИНАТОМ**  
NEW! Khachapuri with herbs and spinach  
300 г / 290 ₺

**48 АДЖАРИК  
(1/2 по-аджарски)**  
Adjarik (1/2 Adjarian khachapuri)  
210 г / 190 ₺

**46 хачапури  
по-аджарски**  
350 ₺

**48 аджарик**  
190 ₺

## хачапури

- это «сырный шедевр»  
грузинской кухни!  
Его название происходит  
от слов «творог» (хачо)  
и «хлеб» (пури)

51 хачапури  
по-гурийски  
330 ₴

49 хачапури  
по-мегрельски  
370 ₴



# Выпечка

Pastry

**49 ХАЧАПУРИ  
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**  
Megrelian Khachapuri

390 г / 370 ₺

**50 ХАЧАПУРИ  
НА ШАМПУРЕ**  
Khachapuri on the skewer

300 г / 350 ₺

**51 ХАЧАПУРИ  
ПО-ГУРИЙСКИ** ★  
Khachapuri in Giruan style (national  
pie with eggs, cheese and Green onion)

390 г / 330 ₺

50 хачапури  
на шампуре  
350 ₺

ЛЮБОЙ ГОСТЬ  
- ЭТО ПРАЗДНИК  
ДЛЯ ХОЗЯЕВ!





53 бозбаш  
290 ₺



56 куриный бульон  
с пшеничной  
лапшой  
230 ₺

54 хашлама с  
бараниной  
280 ₺





# Супы

Soups

## 52 ХАРЧО

 Kharcho (Beef, rice, onions, Georgian spices, coriander)

300 г / 290 ₺

## 53 БОЗБАШ

Bozbash (Beef, meat balls, onions, garlic, Georgian spices)

300 г / 290 ₺

## 54 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Khashlama with lamb (Lamb, baked potatoes, garlic)

300 г / 280 ₺

## 55 МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ В ГОРШОЧКЕ

**NEW!**

Mini Khinkali in a broth

330 г / 250 ₺

## 56 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

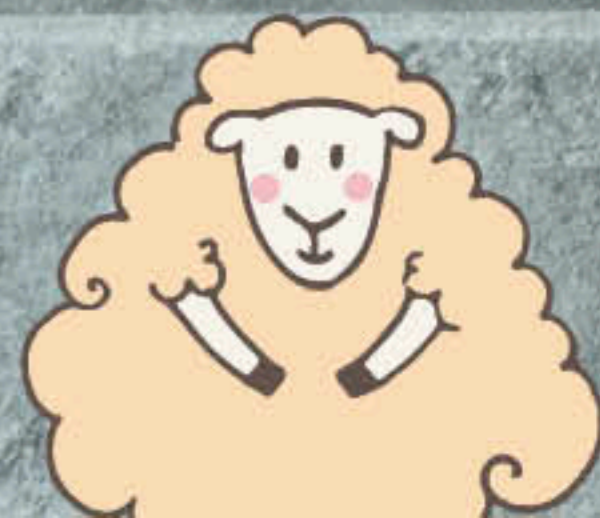
Chicken broth with wheat noodles

300 г / 230 ₺

ХИНКАЛИ  
ПОДАЮТСЯ  
В БУЛЬОНЕ!

**NEW!** 55 мини хинкали  
в бульоне  
250 ₺

Полное грузинское  
название харчо  
«**ჰაროჯის ჯორჯი ჯარშოთ**»  
означает  
«**Суп из говядины**»



**52** харчо  
290 ₺



ШАШЛЫК ИЗ  
БАРАНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ  
СВИНОЙ ШЕИ

ШАШЛЫК ИЗ  
КУРИНОГО  
БЕДРА



В Грузии говорят :  
«когда мы сядем за  
стол - стрелки часов  
останавливаются»



## 57 Ассорти Шашлыков

- шашлык из баранины
- шашлык из свиной шеи
- шашлык из куриного бедра
- картофель
- баклажаны
- цукини
- перец болгарский
- лаваш

Assorted shish kebabs (shish kebab of lamb, shish kebab of pork neck, shish kebab of chicken thigh, potatoes, eggplants, zucchini, sweet pepper, pita bread)

1500 г / 2170 ₺

**СОМЕЛЬЕ  
РЕКОМЕНДУЕТ ВИНО:**

- 🍷 Сатрапезо 10 Квеври Ркацители
- 🍷 Саперави Тбилвино
- 🍷 Мукузани Усурвази





59 Цыпленок на мангале 530 Р



61 Шашлык из куриного бедра 390 Р

58 Шашлык из баранины 560 ₺



60 Шашлык из свиной шеи 390 ₺



## Блюда с Мангала

Entrees & charcoal brazier

58 **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**  
Shish kebab of lamb (Lamb meat, flatbread, red onions, gurian cabbage)

270 г / 560 ₺

59 **ЦЫПЛЕНОК НА МАНГАЛЕ** ★  
Chicken on the grill

360 г / 530 ₺

60 **ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**  
Shish kebab of pork neck (Pork neck, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺

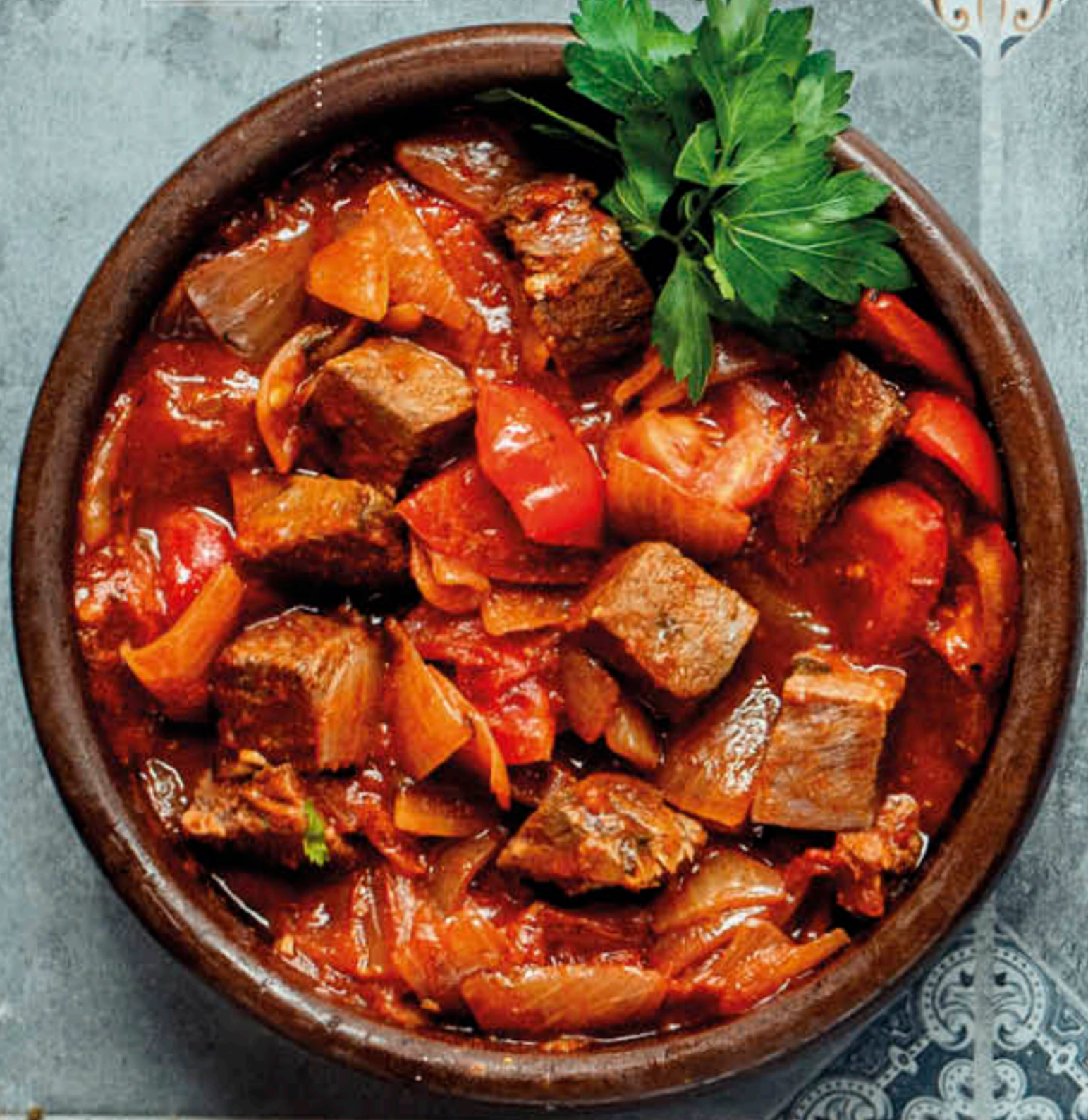
61 **ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**  
Shish kebab of chicken thigh (Chicken thigh, flatbread, gurian cabbage and red onions)

270 г / 390 ₺



64 рыбное жаркое  
440 ₺

67 чашушули с  
говядиной  
390 ₺



68 чахохбили с  
цыплёнком  
380 ₺

66 оджахури  
390 ₺





# Горячее

Main courses

**62 ЧКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Chkmeruli in a spicy cream sauce

480 г / 530 ₺

**63 КОТЛЕТЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**

Cutlets with satsebeli sauce

320 г / 430 ₺

**64 РЫБНОЕ ЖАРКОЕ**

Fish roast

330 г / 440 ₺

**65 ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Cod with vegetables

320 г / 410 ₺

**66 ОДЖАХУРИ**

Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)

320 г / 390 ₺

**67 ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ**

Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)

320 г / 390 ₺

**68 ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ**

Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)

320 г / 380 ₺

NEW!

**65** треска на подушке с овощами  
410 ₺

**62** чкмерули в пряно-сливочном соусе  
530 ₺

**63** котлеты с соусом сацебели  
430 ₺





70 свежие  
овощи  
150 ₺



72 картофель,  
обжаренный  
по-домашнему  
140 ₺



69 овощи на гриле  
260 ₺



71 картофельное  
пюре  
140 ₺



73 хлебная  
корзина  
100 ₺





# Гарниры

Garnishes

## 69 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled vegetables

150 г / 260 ₺

## 70 СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Fresh vegetables

120 г / 150 ₺

## 71 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 г / 140 ₺

## 72 КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ

Fried potatoes

200 г / 140 ₺

## 73 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Bread basket

100 г / 100 ₺

# Соусы 50 г / 75 ₺

Sauces

## 74 МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

## 75 САЦЕБЕЛИ 76 ЧЕСНОЧНЫЙ

## 77 АДЖИКА КРАСНАЯ 78 БАЖЕ

## 79 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

## 80 ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНЬЙ 81 НАРШАРАБ

## 82 СМЕТАНА

Matzoon sauce with greens /

Satsebeli / Garlic sauce

Ajika red pepper sauce / Baje sauce

Tkemali sauce / Tkemali green /

Narsharab sauce / Sour cream

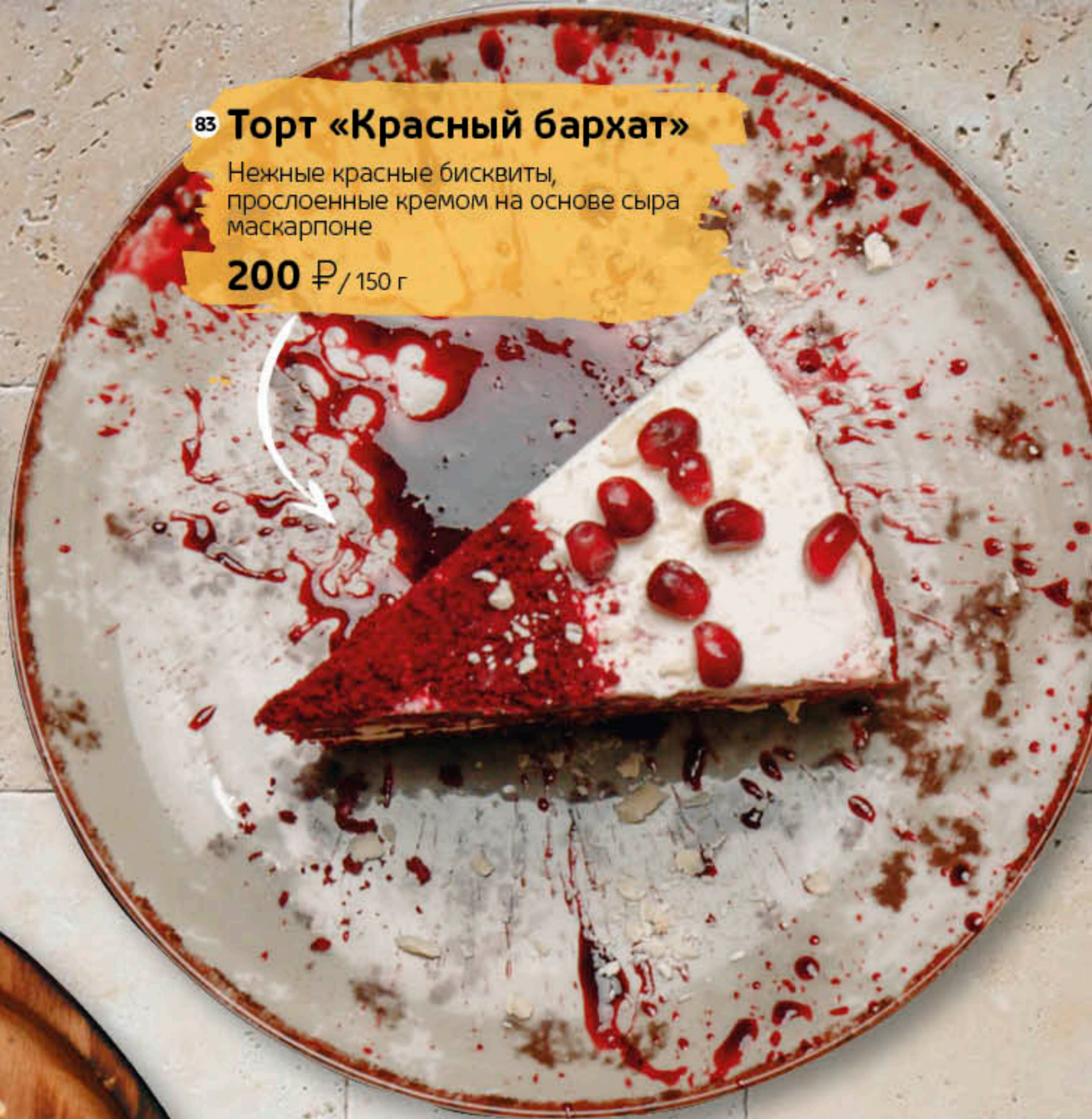




### 83 Торт «Красный бархат»

Нежные красные бисквиты, прослоенные кремом на основе сыра маскарпоне

200 ₺ / 150 г



### 84 Торт «Французский поцелуй»

Тонкие коржи с дробленным грецким орехом, прослоенные сливочно-заварным кремом

215 ₺ / 150гр



### 85 Чурчхела (1 шт)

Грузинское национальное лакомство из нанизанных на нитку орехов в загустевшем сиропе на основе виноградного или гранатового сока.

210 ₺ / 100 г



**86 Торт «Медовик»**

Медовые коржи, пропитанные сметанно-сливочным кремом

**200 ₺ / 150 г**



**87 Мороженое**

Мороженное 1 шарик / 90 руб.  
ванильное, шоколадное, сорбет  
манго



**88 Батуми**

Морковный бисквит, прослоенный кремом с Маскарпоне, грецким орехом и кокосовой стружкой.

**205 ₺ / 150 г**



**89 Трюфель с бананом**

Тонкие шоколадные коржи, прослоенные крем-муссом с горьким шоколадом и бананом

**200 ₺ / 150 г**



**90 Слоёная пахлава (1 шт)**

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом

**160 ₺ / 100 г**




**91 Слоёная пахлава с шариком ванильного мороженого (1 шт)**

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом.

**200 ₺ / 150 г**





Грузинам известен способ не только остановить время, но и ощутимо удлинить жизнь...

В АТМОСФЕРЕ НАСТОЯЩЕГО ЗАСТОЛЬЯ ПРИСУТСТВУЕТ МАГИЯ, КОТОРУЮ СОЗДАЕТ ХОРОШАЯ КОМПАНИЯ И **ХОРОШЕЕ ВИНО**, ПОЗВОЛЯЮЩАЯ ЧЕЛОВЕКУ ОТКРЫТЬ СЕРДЦЕ.

КАЖДЫЙ ТОСТ ЗАВЕРШАЕТСЯ ВСЕОБЩИМ ВОСКЛИЦАНИЕМ «**ՃԱՄԱՐԺՅՈՍ!**» — ПОЖЕЛАНИЕМ ЗДОРОВЬЯ ВСЕМ ПРИСУТСТВУЮЩИМ.

**ЗАКАЗЫВАЙТЕ  
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА  
С СОБОЙ  
по телефону  
ресторана 755-255**



*Мы всё приготовим  
и упакуем к Вашему  
приходу!*

**БЕСПЛАТНЫЕ!**



**ДЕТСКИЕ  
МАСТЕР-КЛАССЫ**



**КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ В 12:00**

совместно с шеф-поваром лепим хинкали,  
печём хачапури, блинчики или печенье!

Ваш ребёнок может стать настоящим  
кулинаром в игровой форме!

Предварительная запись на мастер-класс обязательна!  
записывайтесь по телефону ресторана.

# таблица калорийности

Содержание жиров, белков, углеводов и калорийность на одну порцию

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Аджапсандал	1,67	8,56	33,77	184,35
Аджарик (1/2 по-аджарски)	20,04	26,25	45,43	467,13
Аджика красная	8,40	1,41	5,83	104,50
Ассорти вяленого мяса	17,42	13,75	0,85	215,56
Ассорти грузинских сыров	21,73	20,80	12,22	327,64
Баже соус	9,20	2,53	3,15	105,48
Баклажаны с надуги и мятой	39,10	25,39	13,93	621,38
Баклажан запеченый	25,44	11,35	11,43	320,04
Долма с бараниной	12,99	19,37	21,56	280,63
Капрезе по-восточному	44,25	20,34	12,14	528,18
Капуста по-гурийски	0,29	2,60	15,45	74,83
Картофель по-домашнему	37,30	4,19	38,25	505,43
Картофельное пюре	14,15	5,30	42,61	319,00
Каша овсяная (завтрак)	10,20	9,65	35,86	273,80
Котлеты с соусом сацебели	80,76	55,24	38,01	1 099,85
Куриный бульон с пшеничной лапшой	6,38	13,53	10,09	151,87
Лобио	10,56	24,99	90,89	558,57
Мацони с зеленью	0,90	1,69	2,52	24,91
Микс хинкали	15,86	34,07	142,87	850,48
Ассорти шашлыков на углях	167,54	143,37	149,70	2 680,12
Наршараб соус	0,10	0,25	30,30	123,10
Овощи на гриле	8,63	2,23	7,32	115,93
Оджахури	63,11	22,69	32,12	787,19
Панкейки с творожным муссом и вареньем	11,10	19,14	79,11	535,92
Пахлава слоеная	18,15	5,51	53,23	398,27
Пхали ассорти	44,47	15,30	25,71	564,25
Пхали с баклажаном	68,61	14,38	23,03	767,11
Пхали с грибами	34,55	13,38	18,16	437,06
Пхали со свёклой	26,60	12,14	27,86	399,40
Пхали со шпинатом	46,66	19,98	22,36	589,31
Пхали мусс из томатов	13,77	40,58	3,15	298,85
Пхали мусс ореховый	34,88	11,76	34,51	497,31
Рыбное жаркое	9,62	5,65	27,67	218,54
Салат Бабушки Нино	39,16	8,52	8,10	418,92
Салат грузинский	21,59	3,70	9,37	246,63
Салат с баклажаном и брынзой	40,01	9,99	11,09	444,42
Салат с помидорами и красным луком	8,82	2,35	10,47	130,65
Салат с куриной печенью	65,15	20,04	14,82	745,22
Салат с языком и гренками	37,69	10,09	22,39	469,15
Сацебели соус	0,36	1,40	4,25	25,84
Сациви с курой	36,39	24,62	9,46	463,80
Свежие овощи (гарнир)	0,26	1,08	4,19	23,44
Сезонные свежие овощи	0,46	2,88	10,21	56,43
Сметана	10,00	1,40	1,60	102,00
Соленья	6,13	5,05	19,97	155,28
Сулугуни запеченый	22,74	22,85	5,57	318,31
Суп Бозбаш	24,81	20,83	39,94	466,38



## АЛЛЕРГИЯ?

В случае непереносимости  
какого-либо продукта  
обязательно сообщите об  
этом Вашему официанту.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ЖИРЫ (г)	БЕЛКИ (г)	УГЛЕВ. (г)	ККАЛ
Суп Харчо	15,95	30,16	13,77	319,34
Суп Хашлама с бараниной	8,01	14,61	27,10	238,89
Творожный мусс с малиновым вареньем	11,79	24,74	15,40	383,87
Ткемали соус	20,00	2,50	5,00	210,00
Торт Французский поцелуй	35,00	9,40	56,39	578,86
Торт Трюфель	19,82	6,32	46,14	387,96
Торт Медовый	24,16	9,32	86,64	601,35
Торт Морковный	28,68	6,19	49,14	463,54
Торт Красный бархат	27,52	4,39	39,80	424,56
Треска на подушке из овощей	31,57	30,42	6,27	428,68
Хачапури на шампуре	41,57	45,62	72,55	846,78
Хачапури по-аджарски	43,88	47,75	78,32	899,18
Хачапури по-гурийски	33,35	49,82	84,19	836,20
Хачапури по-имеретински	41,15	46,35	101,80	962,90
Хачапури по-мегрельски	45,24	57,32	101,93	1 044,17
Хинкали с аджапсандалом	0,55	4,92	32,01	152,69
Хинкали с бараниной и говядиной	2,71	7,70	26,93	162,94
Хинкали с говядиной и свининой	4,36	7,34	26,94	176,32
Хинкали с грибами	4,96	5,14	30,54	187,36
Хинкали с сыром сулугуни	8,56	12,76	26,45	233,90
Хачапури с травами	24,34	27,57	75,80	633,03
Хинкали в горшочке	22,49	14,15	44,15	436,18
Цезарь по-восточному	70,80	25,71	14,40	797,61
Цыпленок на мангале	24,22	67,18	22,62	578,27
Чахохбили с цыпленком	31,46	23,36	19,06	452,81
Чашушули с говядиной	37,88	31,88	20,33	549,80
Чесночный соус	23,09	1,11	2,02	220,34
Чкмерули с цыпленком	51,57	83,00	13,12	848,55
Чурчхела	16,50	5,50	6,93	198,22
Шаверма на тарелке	46,79	24,40	52,36	728,09
Шашлык из баранины	27,96	36,33	21,18	481,74
Шашлык из куриного бедра	37,59	36,16	24,54	581,10
Шашлык из свиной шеи	62,25	34,24	19,70	776,02
Шаверма по-батумски	36,14	24,28	67,05	690,61
Чебурек с бараниной и говядиной	4,70	12,87	39,34	251,16
Чебурек с сыром	11,49	18,77	38,64	333,00
Чебурек со свининой и говядиной	5,79	13,05	39,34	261,62
Гамарджоба (завтрак)	44,03	27,44	57,63	736,40
Олимпийский завтрак	37,54	21,58	38,05	576,40
Яичница глазунья	5,10	13,00	23,12	190,36
Ветчина топпинг	0,80	8,55	0,05	42,00
Гранола топпинг	13,3	6,1	20,1	224,1
Лук жареный топпинг	0,12	0,42	2,07	9,00
Мед топпинг	0,00	0,00	39,75	162,00
Орех грецкий топпинг	26,83	7,12	8,01	302,02
Сыр топпинг	11,00	10,25	0,20	140,80
Шампиньоны свежие топпинг	0,25	1,05	0,25	7,50



всегда жѐм вас в гостѣ,  
зорогие наши генацвале!

**ПРОСПЕКТ СТРОИТЕЛЕЙ, 67 Б**



 [phali-hinkali.ru](http://phali-hinkali.ru)

 [hinkali.penza](https://www.facebook.com/hinkali.penza)

 [hinkali.penza](https://vk.com/hinkali.penza)

 [phalihinkali.penza](https://www.instagram.com/phalihinkali.penza)



РЕКЛАМНЫЙ МАТЕРИАЛ.  
МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОСИТЬ  
У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА.  
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.