

ЗОЛО САНГРИЯ

Zolo Sangria

Летний фруктово-ягодный коктейль на основе красного вина и ароматных специй.

Flavourful fruit and berry summer cocktail based on red wine and vibrant spices.

390₽
300мл

990₽
850мл

10

11

12

13

10 ЦИМЦИМИ ШПРИТС Б/А

Tsimtzi Sprints alcohol-free

Безалкогольный освежающий шпритс с ярким вкусом граната.

Refreshing alcohol-free spritz with a vibrant pomegranate flavor.

320₽
300мл

11 ГРИН САУЭР

Green Sour

Яркий грузинский сауэр на основе чачи с зелёным яблоком, тархуном и банановым пюре.

Vibrant Georgian sour cocktail based on chacha with green apple, tarrhun and banana puree.

390₽
250мл

12 БАМБЛ МАНДАРИН

Tangerine Bumble

Холодный тонизирующий напиток на основе кофе и мандарина.

Cold energizing beverage based on coffee and tangerine.

240₽
350мл

13 ПАННА КОТТА ИЗ КРЫЖОВНИКА

Gooseberry panna cotta

Элегантное сочетание сливочной панна котты с пикантной кислинкой крыжовника на хрустящем песочном тесте.

Elegant combination of creamy panna cotta with juicy sourness of gooseberries on crispy shortcrust pastry.

490₽
110г

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

• SUMMER MENU •

phali-hinkali.ru

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



1 ЖАРЕНЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ

Fried mini-khinkali

Жареные мини-хинкали с начинкой из говядины с бархатистым сырным соусом.

Fried mini-khinkali stuffed with beef with velvety cheese sauce.

450₽
210г

2 ТОМАТНЫЙ ГАСПАЧО С КРЕВЕТКОЙ

Tomato gazpacho with shrimp

Холодный суп на основе томатов и болгарского перца с добавлением базилика и тархуна. Подается с креветками и трюфельным маслом.

Cold soup based on tomatoes and bell peppers with the addition of basil and tarkhun. Served with shrimp and truffle oil.

450₽
250г

3 ОКРОШКА НА МАЦОНИ

Matsoni-based okroshka

Окрошка по-грузински с мякотью цыпленка и свежими овощами, заправленная авторским мацони с добавлением тархуна, кинзы и зелёной аджики.

Georgian-style okroshka made of chicken meat and fresh vegetables, based on refreshing matsoni with the addition of tarkhun, cilantro and green adjika.

390₽
300г

4 ОКРОШКА НА КВАСЕ

Kvass-based okroshka

Окрошка с мякотью цыпленка и свежими овощами, заправленная пряным квасом.

Classic summer soup made of chicken meat and fresh vegetables, based on spicy kvass.

350₽
300г

5 БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ

Lamb ribs

Ароматные бараньи рёбрышки, приготовленные на мангале, подаются на лаваше, со свежей зеленью, чили перцем и красным луком.

Delicious char-grilled lamb ribs served on thin pita bread, with fresh herbs, chili peppers and red onions.

590₽
цена за 100г



6 ЧАКАПУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Chakapuli with beef

Традиционное грузинское блюдо из большого количества тархуна, петрушки и кинзы с говядиной, шампиньонами, белым вином и ароматными грузинскими специями. Подается с поджаренным лавашом.

Traditional Georgian dish made of a large quantity of tarkhun, parsley and cilantro with beef, champignons, white wine and fragrant Georgian spices. Served with toasted pita bread.

790₽
330г

7 САЛАТ С РОСТБИФОМ

Roast beef salad

Освежающий летний салат с ростбифом и миксом зелени и овощей.

Refreshing summer salad with roast beef and a mix of greens and vegetables.

550₽
280г

8 ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЁННАЯ

Roasted trout

Нежная форель, запечённая со специями и соево-медовым соусом.

Delicate trout roasted with spices and soy-honey sauce.

380₽
цена за 100г

9 ЗАПЕЧЁННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Roasted chicken wings

Ароматные куриные крылышки с хрустящей корочкой, замаринованные в грузинских специях.

Delicious chicken wings with crispy crust seasoned in Georgian spices.

550₽
330г

*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

*Please inform your waiter if you are allergic to any of the foods.