

КҰЖНҰ



Полетели
в Грузию!



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ 

Дорогие гости, в наших ресторанах предоставляется услуга бронирования столов

Напоминаем, что в соответствии с «Правилами бронирования столов» стоимость услуги составляет 10% от суммы общего счёта заказа на стол в следующих случаях:

от **45₽**
1 шт.



1. При бронировании стола на 6 и более персон, в любой день недели.

2. При бронировании стола менее чем на 6 персон, в пятницу, выходной, праздничный и/или предпраздничный день (1 день до праздника).



Подробные условия «Правил бронирования столов» представлены на сайте phali-hinkali.ru и на стенде в уголке потребителя.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

РУКОВОДСТВО по пхали



со свёклой



с грибами



с болгарским перцем



с баклажаном

РУКОВОДСТВО по хинкали



без надреза -
со свининой
и говядиной



с надрезом -
с бараниной
и говядиной



срез-крестик -
с говядиной



в виде восьмёрки -
с аджабсандамом



срез-капля -
с картофелем



срез-квадрат -
со шкмерули



косой срез -
с грибами



светлые хинкали
без надреза -
с сыром

«пхалихинкали» - это семья ресторанов грузинской кухни

Наша команда регулярно путешествует по Грузии в поисках уникальных рецептов и качественных ингредиентов.

За 10 лет мы посетили и крупные города, и небольшие деревни в разных регионах этой солнечной страны, славящейся своими неповторимыми кулинарными традициями. Именно поэтому данное меню дарит возможность отправиться в незабываемый гастрономический тур по вкусам Грузии, каждый раз, посещая наши гостеприимные рестораны.

Искренне ваши, «Пхалихинкали»

новинка - новинка



- популярное блюдо



- вегетарианское блюдо



- острое блюдо



- блюдо на компанию



- для маленьких гостей



- высокое содержание белка



- богато клетчаткой



- лёгкое блюдо



- авторский десерт



- блюдо-участник
гастрономического фестиваля
«Петербургский завтрак»



Хинкали обычно едят руками. Для удобства воспользуйтесь перчатками - обратитесь к официанту

завтраки

с 11:00 до 16:00

К любому завтраку
напиток на выбор:
морс / кофе / чай

европейский завтрак

Сытный классический завтрак на свежеспеченной пите – яйцо пашот, сосиски, сочный бекон, картофельные крокеты, ароматный салат из свежих огурцов и помидоров с зеленью

360 г **610**



блины с заварным кремом и ванильным мороженым

Яркие блинчики с добавлением свекольного сока, с заварным кремом и шариком мороженого

160 г **290**

новинка

чирбули - грузинская яичница с томатами

Традиционный грузинский завтрак из яиц с томатами, красным луком, зеленью и грузинскими специями

230 г **390**



греча с грибами и яйцом пашот

Греча, обжаренная с грибами, подаётся с яйцом пашот и свежим овощным салатом с травами

390 г **370**

новинка

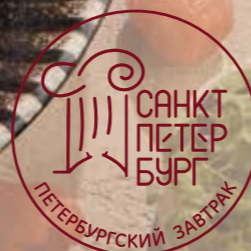


овсяная каша на молоке или на воде

Классическая овсяная каша с топпингами на выбор:

- мёд 50 г **110**
- вишнёвый соус 50 г **110**
- грецкий орех 50 г **130**

240 г **290**



ХИНКАЛИ

Жареные мини-хинкали с вишней и яблоком

Жареные десертные мини-хинкали с кисло-сладкой начинкой из вишни и яблока, подаются с шариком мороженого

180 г **450** новинка



Мини-хинкали

- с говядиной
- с сыром

150 г **270**



Жареные мини-хинкали с сырным соусом

Хрустящие жареные мини-хинкали с сочной начинкой из свинины и говядины, подаются в сырном соусе

200 г **450** новинка



Мини-хинкали в бульоне

Мини-хинкали с говядиной и свининой в наваристом курином бульоне с добавлением ароматного укропа

280 г **530**



Новый уютный формат хинкали!

- со свининой и говядиной

50 г **45**



Хинкали

- с картофелем 90 г **90**
- со свининой и говядиной 90 г **110**
- с говядиной 90 г **110**
- с грибами 90 г **110**
- с аджабсандалом 90 г **120**
- с сыром сулугуни 90 г **120**
- с бараниной и говядиной 90 г **120**
- со шкмерули 90 г **140**

Ассорти хинкали

- с сыром сулугуни
- с бараниной и говядиной
- со свининой и говядиной
- с грибами

360 г 4 шт. **430**



выпечка

хачапური по-аэжарски

Знаменитая лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком

350 г **590** ☆

хачапური по-аэжарски мини

Маленький хачапური по-аэжарски с сыром сулугуни и яичным желтком

210 г **430** ☆




хачапური по-мегрельски

Традиционный хачапური из региона Мегрелия. Его особенность – сыр внутри и снаружи

150 г **290** 👶

500 г **740** ☆

 БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

пеновани

Традиционный грузинский слоёный хачапური с начинкой из сыра сулугуни


230 г **430** новинка



хачапური по-имеретински

Хачапური из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

460 г **680**

 БЛЮДО НА КОМПАНИЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ассорти пхали на лаваше

- грибы 40 г **140**
- баклажан 40 г **130**
- болгарский перец 40 г **130**
- свёкла 40 г **110**

Все виды грузинских пхали на шоти – со свёклой, грибами, болгарским перцем и баклажаном

160 г 4 шт. **510**



ассорти рулетиков с сыром наядуги и мятой

Баклажан, кабачок и болгарский перец в рулетиках с мягким сыром наядуги и мятой

250 г **590**



пхали ассорти

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха – с баклажаном, свёклой, болгарским перцем, грибами и зёрнами граната

190 г **560**




ассорти закусок «кытауси»

Сет закусок на компанию: сыры – сулгуни, чечил, ассорти наядуги, мясные деликатесы – бастурма, суджук, сациви на багете, а также ассорти пхали на лаваше

500 г **980**



 БЛЮДО НА КОМПАНИЮ





ассорти грузинских сыров

Нежный имеретинский сыр, сулгуни, копчёный сулгуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурчхела и микрозелень

180 г **680**



сациви с кярцей

Домашняя закуска из отварной курицы с соусом из грецкого ореха, зелени, чеснока и специй

230 г **480**



сыровяленое мясо

Тарелка бастурмы и суджука из говядины, украшенная зёрнами граната и зеленью

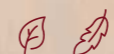
65 г **690**



сезонные свежие овощи

Ассорти свежих овощей: томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук и зелень

170 г **390**



свёкла с сыром ворблю

Лёгкая закуска из печёной свёклы в сочетании с сырами фета и дорблю, дополненная карамелизированным грецким орехом и шпинатом

190 г **420**



соленья

Ассорти солёных и маринованных овощей по домашним рецептам

220 г **540**



салаты



новинка

салат с цыплёнком су-вид и горчичной заправкой

Яркий салат из нежного цыплёнка су-вид, свежих овощей и горчичной заправкой

320 г **570**



салат грузинский со специями

Традиционный салат из свежих томатов, огурцов, красного лука с ореховой заправкой, базиликом и зеленью

210 г **470**



салат с баклажаном и сыром фета

Салат с баклажаном, запечённым со специями, томатами, сыром фета и зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом

290 г **630**



салат бабушки нино

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов, красного лука и зелени под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса

260 г **670**





цезарь по-восточному

Авторский салат с грузинским колоритом и изюминкой – копчёным сыром сулугуни, с куриным филе, хрустящими листьями салата, сочными томатами, соусом «цезарь» и ароматными гренками

250 г **610**



салат листовой

Лёгкий зелёный салат со свежей заправкой из сока лимона, оливкового масла и мёда

160 г **450**



салат с помидорами и красным луком

Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями

220 г **450**



салат «казетинский»

Салат из свежих помидоров, огурцов, красного лука, базилика и зелени с ароматным маслом и пикантной сванской солью

200 г **390**



салат с языком и гренками

Салат с нежным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запечённым картофелем, сочными помидорами, яйцом, гренками, красным луком и зеленью, заправленный майонезом

200 г **480**



СУПЫ

ассорти хлеба с наязги

Хлебная тарелка с разными видами грузинского лаваша и надуги

150 г **190** новинка

суп жарчо

Наваристый бульон с говядиной, спелыми томатами, рисом, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью

280 г **490**  

куриный бульон с пшеничной лапшой

Домашний куриный бульон с мякотью цыпленка, лапшой собственного производства, зеленью и яйцом

280 г **390**

суп жашлама с бараниной

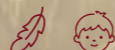
Сытный суп с томлёной бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью

280 г **490**

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Лёгкий бульон с куриными фрикадельками и овощами

250 г **230**



ЛЁГКИЙ БУЛЬОН С МАКАРОНАМИ

Лёгкий бульон с макаронами, курой и овощами

250 г **250**



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП

Гладкий картофельный крем-суп с грибами и хрусткими крутонами из грузинского лаваша

280 г **470** новинка



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной

280 г **540**



Пикник по-грузински

Возьми
с собой!

ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

Батумский рецепт шавермы – завернутое в тонкий лаваш нежное куриное бедро, маринованное в грузинских специях, с добавлением огурца, помидора, перца чили, лука и чесночного соуса

270 г **530**



ЧЕБУРЕК

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки

- со свининой и говядиной 100 г **270**
- с сыром и зеленью 100 г **280**
- с бараниной и говядиной 100 г **290**

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

300 г 3 шт. **840**

ЯВОЙНОЙ ЧЕБУРЕК XL *новинка*

- со свининой и говядиной 200 г **490**
- с сыром и зеленью 200 г **490**
- с бараниной и говядиной 200 г **490**

ЧЕБУРЕКИ XL АССОРТИ *новинка*

600 г 3 шт. **1290**

ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- с картофелем 80 г **160**
- с говядиной и свининой 80 г **170**
- со шкмерули 80 г **190**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

240 г 3 шт. **520**

ЖАЧАПУРГЕР

Уникальное соединение двух мировых хитов – хачапури и бургера в нашем исполнении.

Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и ароматным бифштексом из говядины внутри, с пряными специями и чесночным соусом

340 г **590**



МИНИ-ЖАЧАПУРГЕР

Маленький хачапургер, с сочной говяжьей котлетой, сыром и овощами

150 г **360**



ЖАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

Сочный хачапури с начинкой из рубленого мяса, подаётся с маринованным луком и зеленью

300 г **530**



сосиска в тесте
 Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами

150 г **270** 

пиццари с сыром и ветчиной
 Мини-пицца с сыром и ветчиной

150 г **270** 



наггетсы куриные в кляре
 Нежные куриные наггетсы с хрустящей корочкой

120 г **290** 



+ Подарок!

Набор «Картли»

- наггетсы куриные
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

330 г **730**

Набор «Рача»

- сосиска в тесте
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

360 г **690**

Набор «Сванетия»

- мини-хачапургер
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

360 г **790**

куриная котлета
 Домашняя куриная котлета

100 г **290** 



пиццари «Маргарита»
 Мини-пицца с сыром и томатным соусом

180 г **250** 

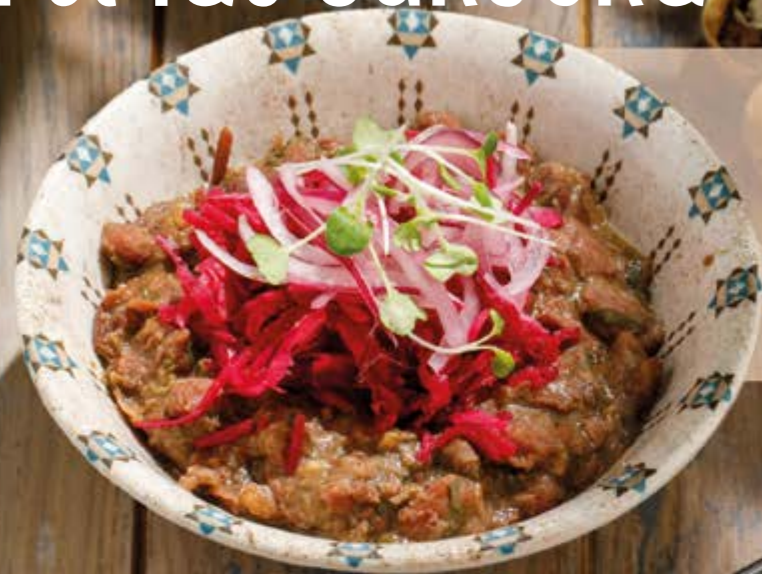


картофельные крокеты
 Хрустящие картофельные крокеты, обжаренные до золотистой корочки

150 г **350** 



ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ



ЛОБИО

Традиционное грузинское блюдо на основе томлёной красной фасоли с пряными специями. Подаётся с хрустящей капустой по-гурийски

350 г

410



ВОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Легендарное блюдо – рулетки с фаршем из баранины и говядины, завернутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната

280 г

630



ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

Запечённые слои из нежного сыра сулугуни и овощей, обжаренных на гриле

240 г

470



ШАМПИньОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

Шампиньоны, запечённые под сырной корочкой, с добавлением ароматной зелени и пряностей

190 г

430



АЯЖАБСАНВАЛ

Грузинское овощное рагу из баклажана, болгарского перца, репчатого лука и помидоров с грузинскими специями и зеленью

300 г

490



ЯРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

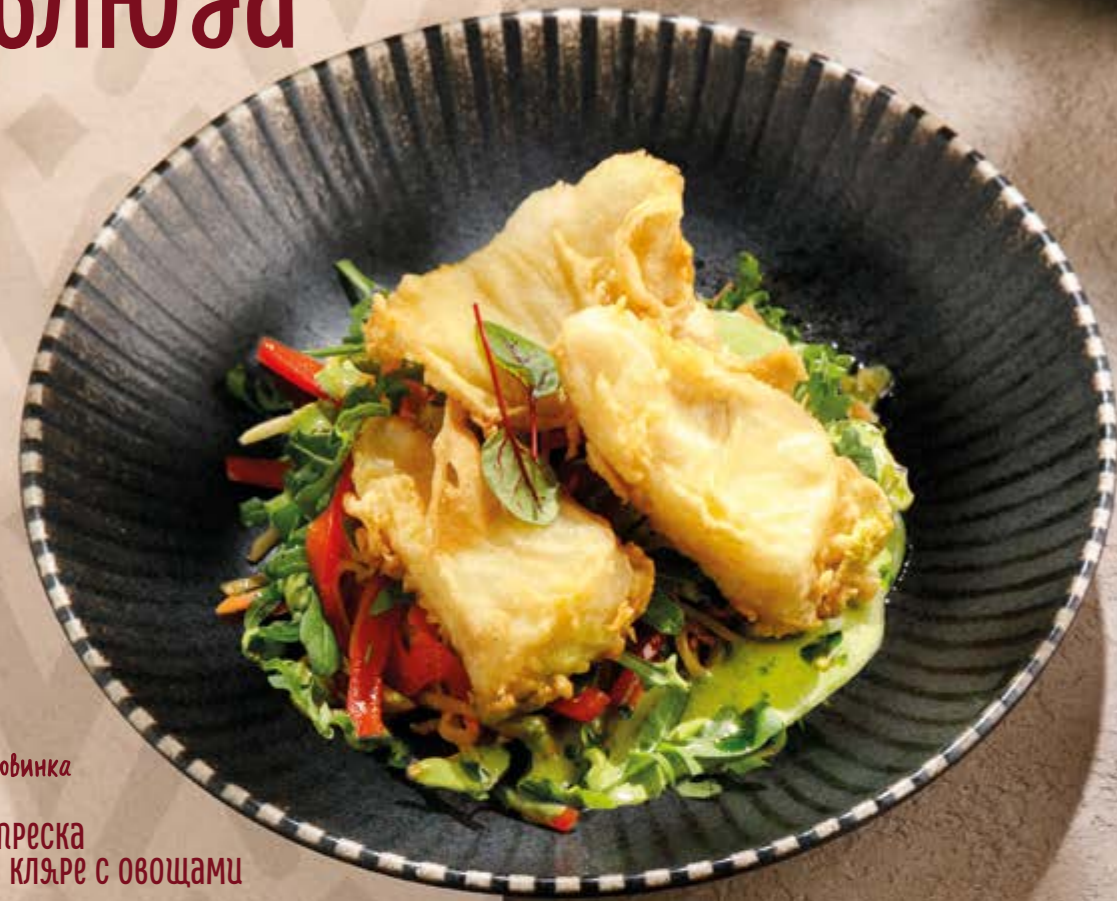
Нежные драники из кабачков, обжаренные на растительном масле до золотистой корочки. Подаются со сметаной

220 г

390



ГОРЯЧЕ БЛЮДА



новинка

Треска в кляре с овощами

Нежное филе трески в кляре на подушке из припущенных овощей с лёгким зеленым маслом и сливочным соусом

290 г **790**



Овяхажури со свиной

Обжаренная свинина с запечённым картофелем, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, с грузинскими специями и зеленью

320 г **590**



Куриная грудка су-вид со сливочным соусом

Сочная куриная грудка су-вид с картофельным пюре, грузинским песто и сливочным соусом

290 г **490** новинка



Чашушэли с говядиной

Тушёная говядина с томатами и луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

320 г **690**



Чажохбили с цыплёнком

Томлёная мякоть цыплёнка в томатном соусе с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями

320 г **540**



Котлеты куриные с картофельным пюре

Нежные куриные котлеты с добавлением лука и специй, подаются с воздушным картофельным пюре и песто по-грузински

260 г **490**



Шкмерули в пряно-сливочном соусе

Запечённая мякоть цыплёнка в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью

300 г **690**

Овжахъри с треской


Филе трески в грузинских специях с картофелем, болгарским перцем, луком, томатами и зеленью

300 г **720**




Мангал



 Блюдо
НА КОМПАНИЮ

Мясное ассорти «Саяж»

Три вида нежного шашлыка – свинина, курица и баранина, маринованные в грузинских специях. Подаются с овощами на гриле и тонким лавашом

1500 г **3390**  

Соусы

- 1** **Наршараб**
Гранатовый соус
50 г **170** 
- 2** **Мацони с зеленью**
Соус, приготовленный на основе традиционного грузинского кисломолочного продукта с добавлением зелени и пряностей
50 г **110**
- 3** **Ткемали зелёный**
Соус из зелёной алычи с добавлением перца чили и чеснока
50 г **140** 
- 4** **Чесночный**
Соус, приготовленный на основе сметаны и майонеза с добавлением чеснока и укропа
50 г **110** 
- 5** **Ткемали красный**
Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока
50 г **140** 
- 6** **Аджика красная**
Острая аджика, приготовленная на основе помидоров с добавлением болгарского перца, лука и грузинских специй
50 г **110** 
- 7** **Сметана**
50 г **110**
- 8** **Баже**
Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй
50 г **110** 
- 9** **Сацебели**
Соус, приготовленный из помидоров с добавлением кинзы, чеснока, сухой аджики и специй
50 г **110** 



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Традиционный люля-кебаб из баранины и говядины, приготовленный на мангале

270 г **830**



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

Ароматный люля из цыпленка с ярким дымным мясным вкусом, усиленным копченым сыром и ароматом пряных трав

270 г **620**

Сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, иньяви, традиционно позолоченных по каждому виду мяса. Все шашлыки подаются на тонком лаваше с маринованным луком, зеленью и капустой по-грузински



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Шашлык из филе индейки в маринаде на основе мацони, приготовленный на углях

270 г **680**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Классический шашлык из свинины, маринованной в грузинских специях, приготовленный на углях

270 г **590**



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Сочный шашлык из бараньей мякоти, маринованной в грузинских специях, приготовленный на углях

270 г **990**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Нежный шашлык из куриного бедра в сливочном маринаде с аджикой, приготовленный на углях

270 г **620**



МИНИ-ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Куриный мини-шашлык с умеренной пряностью, подается на лаваше

100 г **350**



Гарниры



Картофель по-восточному

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки

200 г **240**



Макароны

Макароны со сливочным маслом

150 г **180**



Картофель фри

Классический картофель фри

120 г **190**



Овощные палочки

Хрустящие палочки из свежих овощей

90 г **150**



Картофельное пюре

Воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках

150 г **260**



Шампиньоны на мангале

Сочные ароматные грибы, запечённые на мангале

120 г **370**



Овощи на гриле

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй

150 г **390**



десерты

пхали-акхали

Вдохновлённые традиционными грузинскими пхали, мы решили создать их сладкую вариацию:

- фейхоа
- вишня и гранат
- солёная карамель
- шоколад
- абрикос **новинка**

45 г 1 шт. **180**



АВТОРСКИЙ
ДЕСЕРТ

ассорти пхали-акхали

Приглашаем вас попробовать ассорти сладких пхали-акхали с новыми яркими вкусами. Кстати, в переводе с грузинского «акхали» как раз и значит «новое»

225 г 5 шт. **890**



торт «КОМШУ»

Нежный торт с бисквитом на грецких орехах, кремом из маскарпоне и пюре айвы, дополненный пряным соусом из облепихи

130 г **460**



торт «МЕЛА КУЯИ»

Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами

115 г **460**



пахлава

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г **360**

булочка шч

Хрустящая булочка из заварного теста с начинкой на выбор

- с ванильным кремом
- с шоколадным кремом

30 г 1 шт. **180**



новинка

панакота с грушей и гранолой

Нежная сливочная панакота с конфитюром из груши и хрустящей гранолой

165 г **450**



чурчхела

Традиционная грузинская сладость: грецкие орехи в загущенном фруктовом соке

110 г **390**

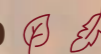


СОРБЕТ

- малина
- лайм-лимон

Освежающий фруктово-ягодный десерт

50 г 1 шт. **190**



МОРОЖЕНОЕ

- пломбир
- шоколад

Классическое сливочное мороженое

50 г 1 шт. **190**



Сметанник

Нежный бисквит, пропитанный ягодным сиропом, со сметанно-сливочным кремом. Лёгкий, сбалансированный десерт с деликатной ягодной кислинкой

200 г **420**



ПОРТ «ТЦНОБИЛИ»

Классическое сочетание шоколада, арахиса, солёной карамели и нежного сливочного крема

140 г **460**

банкетные торты

закажите торт своей мечты
от шеф-кондитера
ресторана



АВТОРСКИЙ
ДЕСЕРТ

Подробности
у менеджера
ресторана
или по номеру
телефона

☎ 409-60-88

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Скачайте
мобильное приложение
и получайте особые привилегии



САМОВЫВОЗ И ВОСТАВКА

Заказывайте
любимые блюда из меню,
не выходя из дома



таблица калорийности

Вы можете ознакомиться
с актуальной информацией
о КБЖУ блюд
на нашем сайте



детские мастер-классы

Детские мастер-классы
каждую субботу
и воскресенье
в 12:00



ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

Сертификат в ресторан
«ПхалиХинкали» –
отличный подарок
для родных и близких



ПОЯВЛЕНИЕ ПРО

Оформите и получайте больше!

- Выгода до 50%
- Двойной кэшбэк
- Бесплатная доставка



Жѐм вас, чорогие гости!

Санкт-Петербург

- пр-т Просвещения, д. 53, к. 1
- ул. Большая Морская, д. 27
- Невский пр-т, д. 32-34
- пр-т Ветеранов, д. 160
- Комендантский пр-т, д. 27, к. 1
- ул. Апрельская, д. 6, к. 1
- пр. Юрия Гагарина, д. 71
- ул. Кузнецовская, д. 22
- 8-ая Советская ул., д. 14
- ул. Ярослава Гашека, д. 6Б
- ул. Заречная, д. 45, к. 1
- пр-т Ударников, д. 34
- Балтийский б-р, д. 4
- ул. Оптиков, д. 30
- ул. Бабушкина, д. 62, к. 2
- г. Красное Село,
ул. Восстановления, д. 14А

☎ 409-60-88

Ленинградская область

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А

☎ 997-77-07

г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1

☎ 409-60-88

п. Новоселье,
Красносельское ш., д. 2

☎ 409-60-66

г. Колпино,
ул. Пролетарская, д. 36А

☎ 409-60-44

г. Сосновый Бор,
ул. Ленинградская, д. 46

☎ 904-44-90

RHALI-HINKALI.RU

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Внешний вид готового продукта может отличаться от изображения. Все цены указаны в рублях.

Зрyция ближе, чем кажется!

Псков

Псковская обл.,
Псковский р-н, д. Борисовичи,
ул. Завеличенская, д. 23

☎ +7 (8112) 331-431

Пенза

пр-т Строителей, д. 67Б

☎ +7 (8412) 755-255

Великий Новгород

ул. Людогоща, д. 10

☎ +7 (816) 290-46-46

Севастополь

пр-т Генерала Острякова, д. 260,
ТЦ «Симол»

☎ +7 (979) 024-04-44

Республика Адыгея

Майкопский р-н, х. Причтовский,
ул. Курортная, д. 2

☎ +7 (928) 840-00-11

