



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

«ПхалиХинкали» - это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептур 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...

-  - новинки
-  - гастротур
-  - вегетарианское блюдо
-  - острое блюдо
-  - хит
- самое популярное блюдо
-  - блюдо на компанию



ГАЙД ПО ПХАЛИ И ХИНКАЛИ



ПХАЛИ
СО СВЁКЛОЙ



ПХАЛИ
С ГРИБАМИ



ПХАЛИ
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



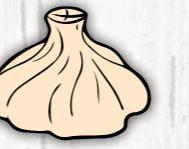
ПХАЛИ
С БАКЛАЖАНОМ



Без надреза
СВИНИНА-ГОВЯДИНА



С надрезом
БАРАНИНА-ГОВЯДИНА



Срез-крестик
С ГОВЯДИНОЙ



В виде восьмерки
С АДЖАБСАНДАЛОМ



С косым срезом
С ГРИБАМИ



Светлые хинкали
С СЫРОМ



Срез- капля
С КАРТОШКОЙ



Срез-квадрат
С ШКМЕРУЛИ



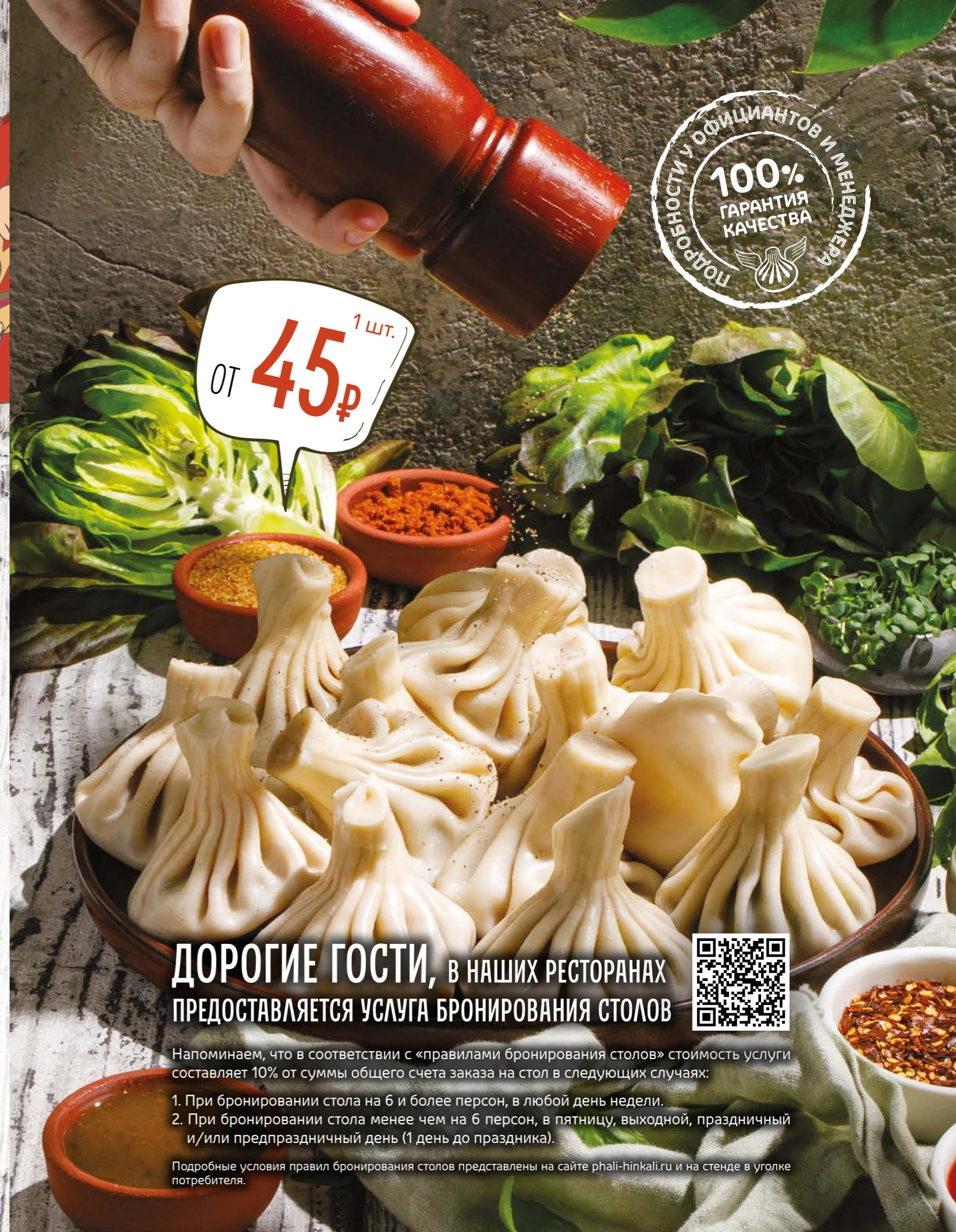
Треугольный срез
С ТРЕСКОЙ И КРЕВЕТКОЙ



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ
ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ.
ДЛЯ УДОБСТВА ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕРЧАТКАМИ.
ОБРАТИТЕСЬ К ОФИЦИАНТУ.



ДОРОГИЕ ГОСТИ, В НАШИХ РЕСТОРАНАХ
ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ УСЛУГА БРОНИРОВАНИЯ СТОЛОВ



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

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

ЗАВТРАКИ

с 11:00 до 16:00

К любому завтраку
напиток на выбор:
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ

Яйцо куриное, масло
растительное, зелень.

100 г 270₽ -

СКРЕМБЛ

Яйцо куриное, масло
растительное, зелень.

100 г 270₽ -

ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ

100 г 270₽ -

ОМЛЕТ

Яйцо куриное, сливки,
масло.

- Топпинги к омлету:
- томаты свежие 50 г 110₽ -
 - свежая зелень 10 г 60₽ -
 - сыр 50 г 110₽ -
 - ветчина 50 г 110₽ -

100 г 270₽ -

каша овсяная на воде / молоке

Овсяные хлопья, масло
сливочное, сахар, мята.

Топпинги к каше:

- мёд 50 г 110₽ -
- вишнёвый соус 50 г 110₽ -
- грецкие орехи 50 г 130₽ -

240 г 290₽ -

ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ

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

230 г 390₽ -

ОЛИМПИЙСКИЙ завтрак

Сытный классический завтрак на свежеиспечённой
пите - глазунья, сосиски, сочный бекон, обжаренный
картофель, ароматный салат из свежих огурцов
и помидоров с зеленью.

360 г 610₽ -

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

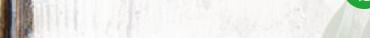
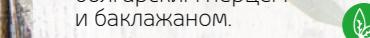
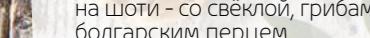
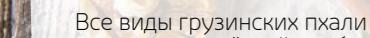
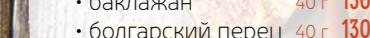
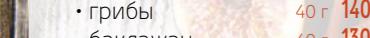
ПХАЛИ И ХИНКАЛИ

ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха - с баклажаном, свёклой, болгарским перцем, грибами и зёренами граната.

190 г 560₽ -





ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ,
ЧЕМ КАЖЕТСЯ...

© 904-44-90



СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ



БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

ХАЧАПУРИ С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

Хачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с ароматной мясной начинкой из томлённой свинины и тягучего сыра.

200 г 420₽ -

ХАЧАПУРГЕР

Уникальное соединение двух мировых хитов - хачапури и бургера в нашем исполнении. Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и ароматным бифштексом из баранины и говядины внутри, с пряными специями и чесночным соусом.

340 г 590₽ - ★

ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- картофель и зелень 80 г 160₽ -
- говядина и свинина 80 г 170₽ -
- шкмерули 80 г 190₽ -

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

Ассорти любимых грузинских пончиков - с картофелем, говядиной и свининой, шкмерули.

240 г 520₽ -

ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

Батумский рецепт шавермы - завёрнутое в армянский лаваш нежное куриное бедро, маринованное в грузинских специях, с добавлением огурца, помидора, перца чили, лука и чесночного соуса.

270 г 530₽ -

СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами.

150 г 270₽ -

ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Нежнейшие пампури с миксом традиционных грузинских сыров и свежей зеленью, приправленные томатным соусом.

330 г 470₽ -

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

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



ЧЕБУРЕК

- свинина-говядина 100 г 270₽ -
- сыр и зелень 100 г 280₽ -
- баранина-говядина 100 г 290₽ -

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки.

300 г 840₽ -

ХАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

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

300 г 530₽ -



ЗАКУСКИ К ВИНУ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

180 г 680₽ - 



МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма из говядины, суджук из говядины, зёрна граната, зелень.

65 г 690₽ -



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК НА ЛАВАШЕ

Ассорти ароматных брускетт в грузинском стиле:

- с томлёной свининой
- с ростбифом, овощами и кинзой
- с языком, картофелем пай и перепелиным яйцом

180 г 550₽ -



АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАСИ»

Сет закусок на компанию: сыры - сулугуни, чечил, ассорти надуги, мясные деликатесы - бастурма, суджук, сациви на багете, пхали ассорти на лаваше.

500 г 980₽ -  

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

БАНКЕТЫ ОТ «ПХАЛИХИНКАЛИ»



904-44-90

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЁКЛА
С СЫРОМ ДОРБЛЮ

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

190 г 420₽ -



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

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

230 г 480₽ -



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



САЛАТЫ

СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук и зелень.

170 г 390₽ -



КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Традиционное блюдо региона Гурия - ароматная хрустящая капуста, маринованная со свёклой, чесноком, зеленью и специями.

150 г 250₽ -



СОЛЕНЬЯ

Чеснок, острый перец чили, томаты зелёные, капуста по-гурнийски, огурцы, кальмары, красный лук, зелень.

200 г 540₽ -



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₽ -



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



САЛАТ БАБУШКИ НИНО

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

260 г 670₽ -



САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

220 г 450Р -

САЛАТ КАХЕТИНСКИЙ

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

200 г 390Р -

САЛАТ ЛИСТОВОЙ

Лёгкий зелёный салат с яркой свежей заправкой из сока лимона, оливкового масла и мёда.

160 г 450Р -

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Сытный салат с томлёной свининой, маринованным луком, чесночным соусом, картофелем пай, перепелиным яйцом, соусом наршарааб и миксом зелени.

220 г 490Р -

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 480Р -

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 610Р -

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЛОБИО

Традиционное грузинское блюдо на основе томлёной красной фасоли с пряными специями. Подается с хрустящей капустой по-грузински и каперсами.

350 г 410₽ -



ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Легендарное блюдо - рулетики с фаршем из баранины и говядины, завёрнутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната.

280 г 630₽ - ★

АДЖАБСАНДАЛ

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

300 г 490₽ -



ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Шампиньоны, запеченные под сырной корочкой, с добавлением ароматной зелени и пряностей.

190 г 430₽ -



ЯДРИНИКИ ИЗ КАБАЧКА

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

220 г 390₽ -

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный хачапури из региона Мегрелия. Его особенность - сыр внутри и снаружи.

500 г 740₽ -



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури из региона Имеретия - с сыром сулугуни внутри.

460 г 680₽ -



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

350 г 590₽ -



АДЖАРИК

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулугуни и яичным желтком.

210 г 430₽ -

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

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



СУПЫ

СУП ЖАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Сытный суп с томлённой бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью.

300 г 490₽ -



ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеиспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100 г 120₽ -



СУП ЖАРЧО

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

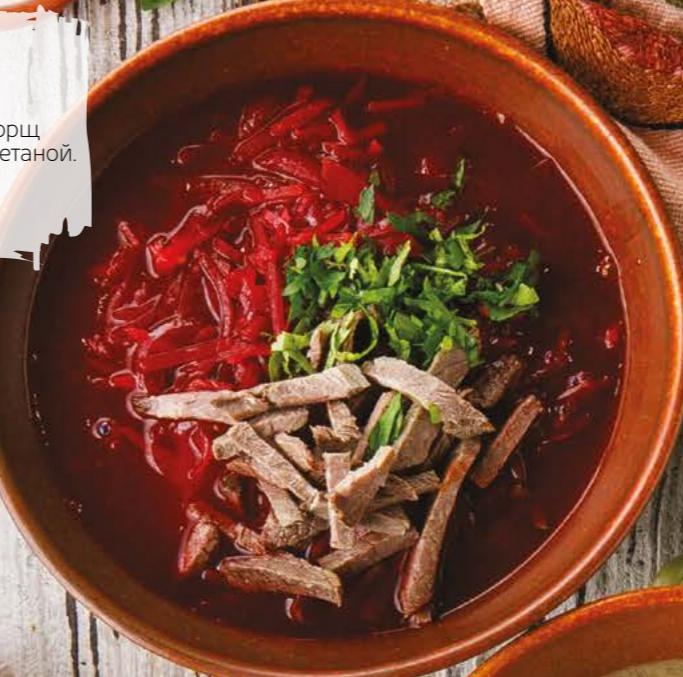
300 г 490₽ -



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной.

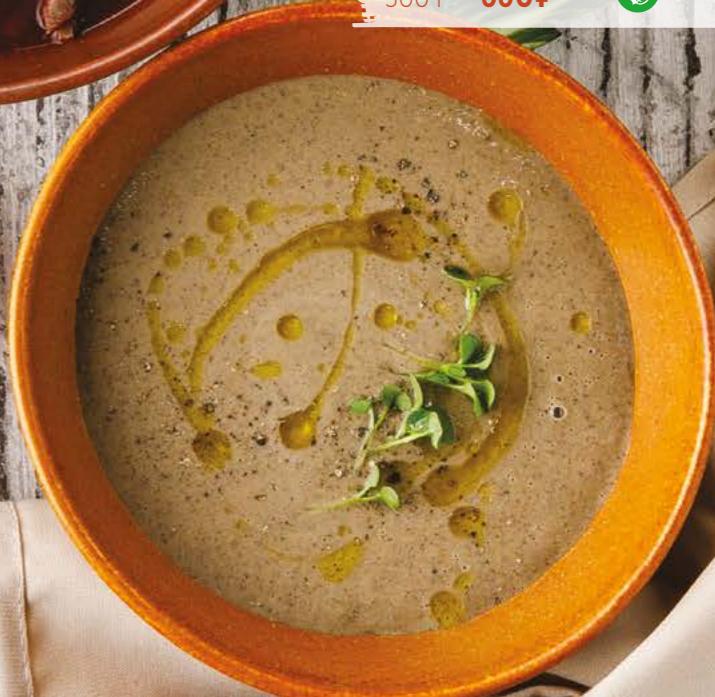
300 г 540₽ -



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

Суп с шампиньонами и белыми грибами, сливками, репчатым луком, базиликом и специями.

300 г 550₽ -



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Домашний куриный бульон с мякотью цыпленка, домашней лапшой, зеленью и яйцом.

300 г 390₽ -



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

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

320 г 590₽ - 

ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ

Запечённая баранина с картофелем и специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени.

320 г 920₽ -

ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

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

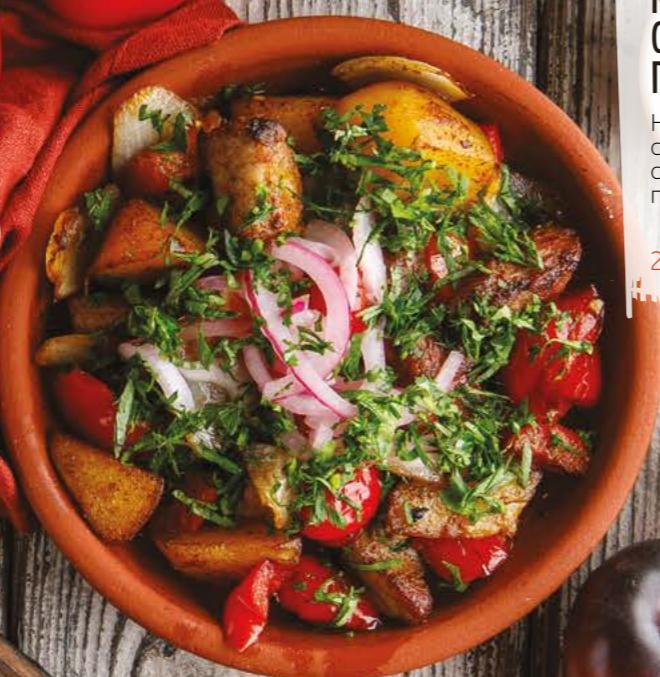
300 г 720₽ -  



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные куриные котлеты с добавлением лука, специй, с воздушным картофельным пюре.

260 г 520₽ -



ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном.

270 г 830₽ - 



ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Тушёная в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.

320 г 690₽ -



ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Курица, томлённая в томатном соусе с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями.

320 г 540₽ -



ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запечённая курица в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью.

300 г 690₽ -



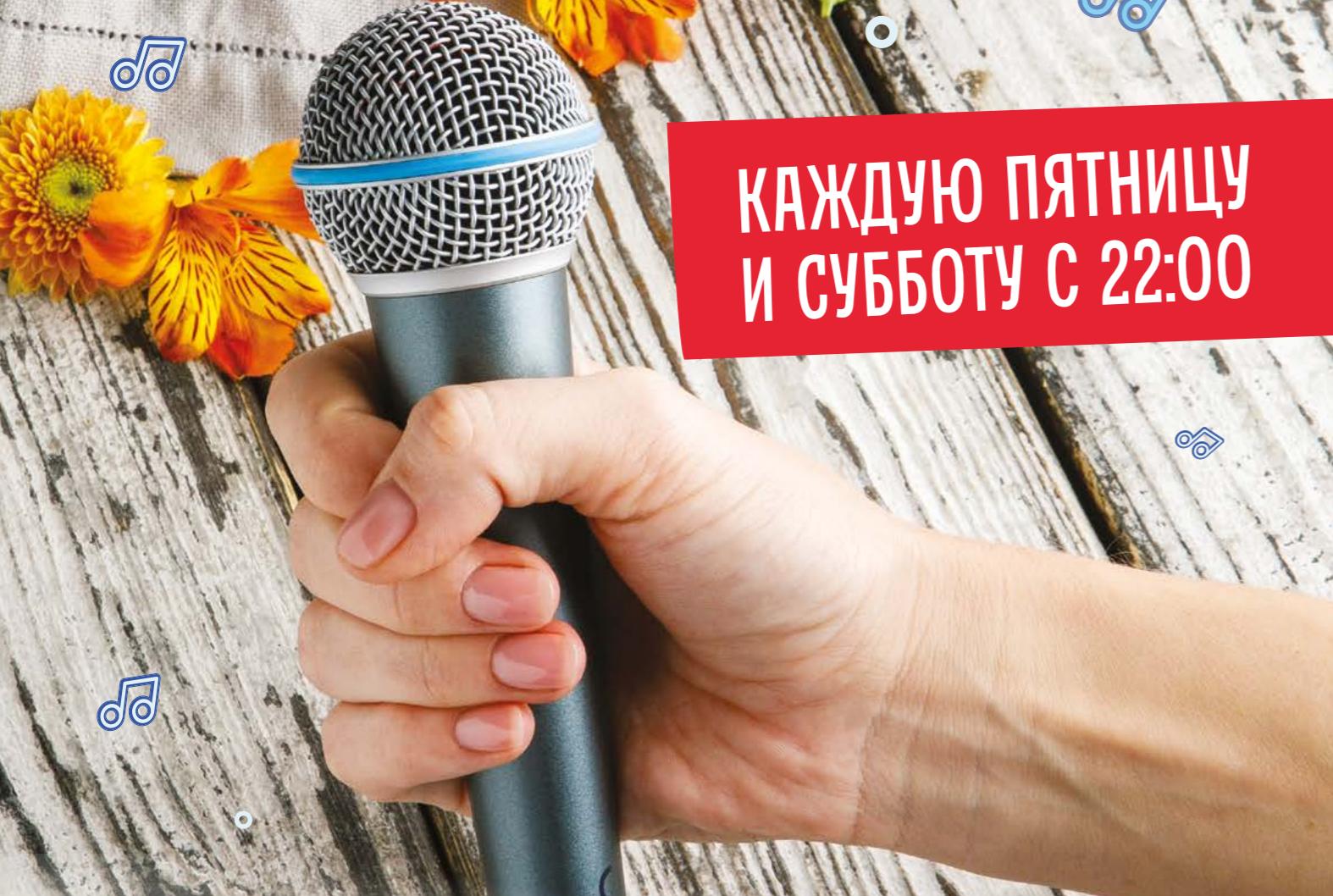
ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



ДУШЕВНОЕ КАРАОКЕ

ВКУСНО ПОЕЛ, КРАСИВО СПЕЛ!

КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ
И СУББОТУ С 22:00



ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ПР. ЮРИЯ ГАГАРИНА, Д. 71
УЛ. ЗАРЕЧНАЯ, Д. 45, К. 1
Г. МУРИНО, ГРАФСКАЯ УЛ., Д. 7, К. 1
409-60-88

Г. ГАТЧИНА,
УЛ. СОБОРНАЯ, Д. 3а
997-77-07

Г. КОЛПИНО,
УЛ. ПРОЛЕТАРСКАЯ, Д. 36а
409-60-44

МАНГАЛ

МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»

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

1500 г 3 390₽ -



ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



МАНГАЛ

СОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ, МАРИНОВАННЫЕ В АВТОРСКОМ КУПАЖЕ ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЙ, ИНДИВИДУАЛЬНО ПОДОБРАННЫХ ПОД КАЖДЫЙ ВИД МЯСА. ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ НА ТОНКОМ АРМЯНСКОМ ЛАВАШЕ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЗЕЛЕНОЙ И КАПУСТОЙ ПО-ГУРИЙСКИ.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

270 г 620₽ - 

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

270 г 990₽ -



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

270 г 680₽ -

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

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

270 г 620₽ -

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

270 г 590₽ - 



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего и говяжьего фарша, приготовленное на мангале.

270 г 830₽ -



БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА



БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ

Запечённая баранья лопатка на кости с пряными травами, глазированная соусом. Подается с задымлением на опилках под клошем.

580 г 2 390₽ -

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ



СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ
ПОДАРОК ДРУГУ!

*Подробная информация о приобретении и использовании сертификата у менеджера ресторана.

СОУСЫ



НАРШАРАБ

Гранатовый соус.

50 г 170₽ -

БАЖЕ

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй.

50 г 110₽ -

ЧЕСНОЧНЫЙ

Соус, приготовленный на основе сметаны и майонеза с добавлением чеснока и укропа.

50 г 110₽ -

АДЖИКА КРАСНАЯ

Острая аджика, приготовленная на основе помидоров с добавлением болгарского перца, лука и грузинских специй.

50 г 110₽ -

СМЕТАНА

50 г 110₽ -

САЦЕБЕЛИ

Соус, приготовленный из помидоров, с добавлением кинзы, чеснока, сухой аджики и специй.

50 г 110₽ -

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50 г 140₽ -

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ

Соус из зелёной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50 г 140₽ -

МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Соус, приготовленный на основе традиционного грузинского кисломолочного продукта с добавлением зелени и пряностей.

50 г 110₽ -

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре, приготовленное на сливках.

150 г 260₽ -

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки.

200 г 240₽ -

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₽ -

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



АКХАЛИ

ВДОХНОВЛЁННЫЕ ТРАДИЦИОННЫМИ ГРУЗИНСКИМИ ПХАЛИ, МЫ РЕШИЛИ СОЗДАТЬ ИХ СЛАДКУЮ ВАРИАЦИЮ. ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОПРОБОВАТЬ АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ С НОВЫМИ ЯРКИМИ ВКУСАМИ. КСТАТИ, В ПЕРЕВОДЕ С ГРУЗИНСКОГО «АКХАЛИ» КАК РАЗ И ЗНАЧИТ «НОВОЕ».

АКХАЛИ

- фейхоа
- вишня-гранат
- солёная карамель
- шоколад
- виноград

45 г 1 шт. 180₽ -

АССОРТИ АКХАЛИ

225 г 5 шт. 890₽ -

авторские
десерты
пхали хинкали

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



десерты

ТОРТ «КОМШИ»

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

130 г 460₽ -

ЧУРЧХЕЛА

Традиционное грузинское лакомство: грецкие орехи в загущённом фруктовом соке.

110 г 390₽ -

ТОРТ «МЕЛА КУДИ»

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

115 г 460₽ -

ПАХЛАВА

Восточная сладость из слоёв тонкого теста с грецким орехом, пропитанная сладким сиропом с мёдом.

100 г 1 шт. 360₽ -

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

БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ



ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

Сладкие хинкали с вишней, яблоком, корицей и освежающей мятой, со сметаной или мацони на выбор.

200 г 390₽ -



ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

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

140 г 460₽ -

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

БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Нежный десерт из заварного теста со сливочной или шоколадной начинкой.

30 г 1 шт. 180₽ -



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД

Классическое сливочное мороженое.

50 г 1 шарик 190₽ -

СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН

Освежающий фруктово-ягодный десерт.

50 г 1 шарик 190₽ -

НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждёшь нас в гости, дорогие наши генальяне!

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

пр. Просвещения, д. 53, к. 1
ул. Большая Морская, д. 27

Невский пр., д. 32-34

пр. Ветеранов, д. 160

Комендантовский пр., д. 27, к. 1

ул. Апрельская, д. 6, к. 1

пр. Юрия Гагарина, д. 71

ул. Кузнецovская, д. 22

8-ая Советская ул., д. 14

ул. Ярослава Гашека, д. 6Б

ул. Заречная, д. 45, к. 1

пр. 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

РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

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

📞 +7 (928) 840-00-11

г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

ул. Людогоща, д. 10

📞 +7 (816) 290-46-46

г. СЕВАСТОПОЛЬ,

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

📞 +7 (979) 024-04-44

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. Сосновый Бор,
ул. Ленинградская, д. 46

📞 904-44-90

г. Колпино,
ул. Пролетарская, д. 36А

📞 409-60-44



г. ПСКОВ

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

📞 +7 (8112) 331-431

г. ПЕНЗА

пр. Строителей, д. 67Б

📞 +7 (8412) 755-255

СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Загрузите в
App Store



ДОСТУПНО В
Google Play



phali-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.