










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, Боржом 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
-  - самое популярное блюдо
-  - блюдо на компанию



ГАЙД ПО ПХАЛИ И ХИНКАЛИ



ПХАЛИ
СО СВЕКЛОЙ



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 АДЖАБСАНДОМ



С косым срезом
С ГРИБАМИ



Светлые хинкали
С СЫРОМ



Срез-капля
С КАРТОШКОЙ



Срез-квадрат
С ШКМЕРУЛИ



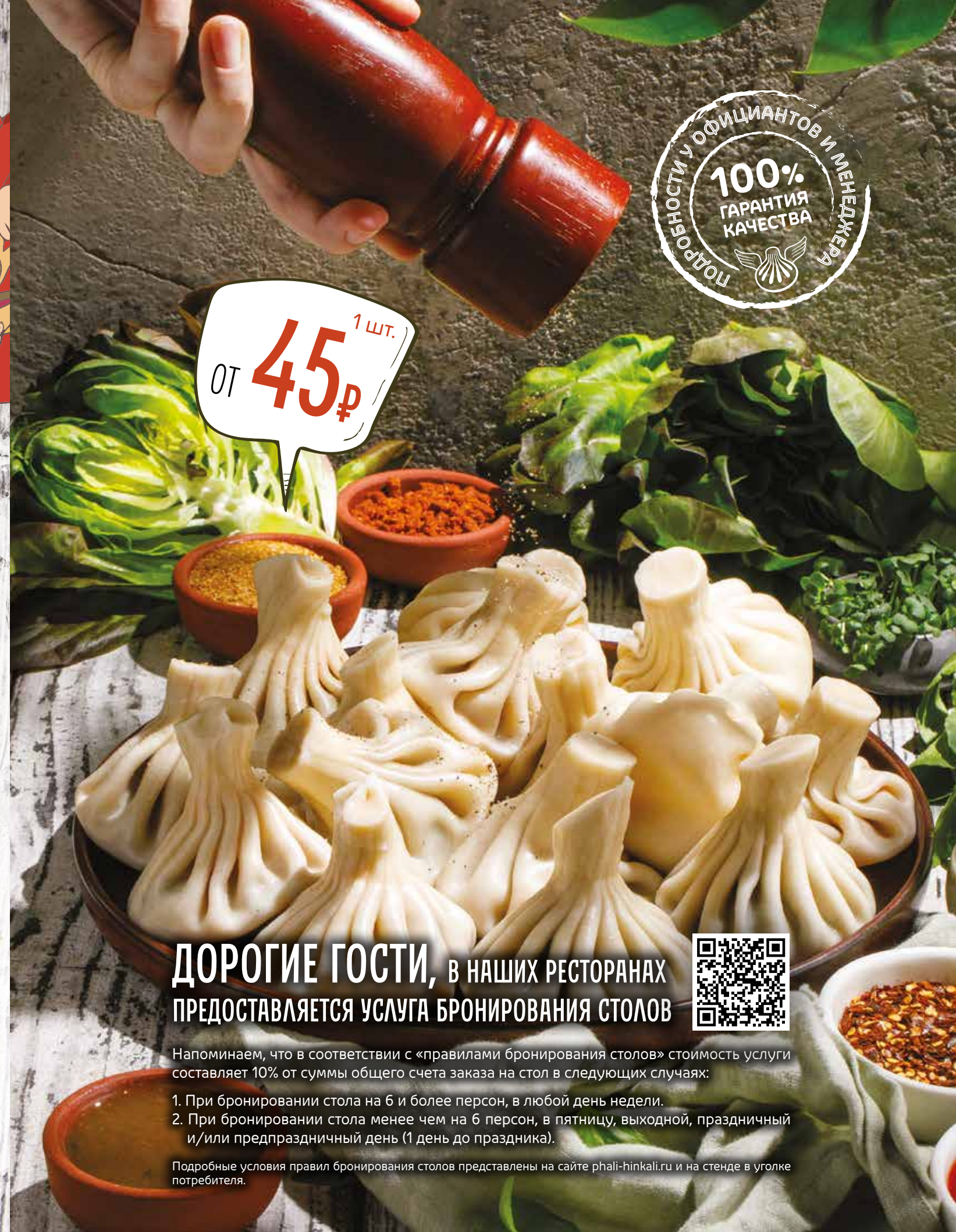
Треугольный срез
С ТРЕСКОЙ И КРЕВЕТКОЙ



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ
ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



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



от **45** ^{1 шт.} **₽**

**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:

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.

ЗАВТРАКИ

с 11:00 до 16:00



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

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ

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 свежеспечённой
пите - глазунья, сосиски, сочный бекон, обжаренный
картофель, ароматный салат из свежих огурцов
и помидоров с зеленью.

360 г **610₽ -**

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



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 зёрнами граната.

190 г **560₽ -**



АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ И МЯТОЙ

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

250 г **590₽ -**

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.



АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160 г **510₽ -**

НОВЫЙ УДОБНЫЙ ФОРМАТ!

NEW!

ХИНКАЛИ

- свинина и говядина

50 г **45₽ -**

ХИНКАЛИ

- | | | |
|-----------------------|-------|---------------|
| • картошка | 100 г | 80₽ - |
| • свинина и говядина | 100 г | 110₽ - |
| • говядина | 100 г | 110₽ - |
| • грибы | 100 г | 110₽ - |
| • аджабсандал | 100 г | 120₽ - |
| • сыр сулгуни | 100 г | 120₽ - |
| • баранина и говядина | 100 г | 120₽ - |
| • шкмерули | 100 г | 140₽ - |
| • треска с креветками | 100 г | 180₽ - |

МИКС ХИНКАЛИ

4 вида хинкали:

- сыр сулгуни
- баранина и говядина
- говядина и свинина
- грибы

400 г **430₽ -**

МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

Мини-хинкали с пряным фаршем из говядины и свинины в наваристом курином бульоне с добавлением рубленого ароматного укропа.

300 г **530₽ -**



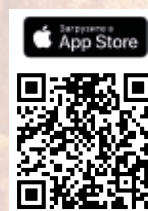
ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ,
ЧЕМ КАЖЕТСЯ...

☎ 409-60-88



СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

ХАЧАПУРИ С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

Хачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с ароматной мясной начинкой из томлёной 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₽ -

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₽ -**

ЖАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

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

300 г **530₽ -**

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₽ -**

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

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

270 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 «КУТАИСИ»

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»



409-60-88
УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЁКЛА С СЫРОМ ДОРБЛЮ

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

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

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

210 г **470₽ -** 

СОЛЕНЬЯ

Чеснок, острый перец чили, томаты зелёные, капуста по-гурийски, огурцы, каперсы, красный лук, зелень.

200 г **540₽ -** 

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

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

150 г **250₽ -** 

СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

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

170 г **390₽ -** 

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. С салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса.

260 г **670₽ -** 

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



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 КАХЕТИНСКИЙ

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

200 г **390₽ -** 

САЛАТ ЛИСТОВОЙ

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

160 г **450₽ -** 

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

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

220 г **490₽ -**

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₽ -**

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₽ -**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО

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

350 г 410₽ -



ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

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

240 г 470₽ -



ЎОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Легендарное блюдо - рулетики с фаршем из баранины и говядины, завернутые 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, ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

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

190 г 430₽ -



ЎРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

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

220 г 390₽ -



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

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 сулгуни внутри.

460 г **680₽ -**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

350 г **590₽ -** 

АДЖАРИК

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

210 г **430₽ -**

ТАБЛИЦА
КАЛОРИЙНОСТИ



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

СУПЫ

СУП ЖАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

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

300 г **490₽ -**

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₽ -**

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100 г **120₽ -**



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₽ -**



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

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

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

320 г **690₽ -**

ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Курица, томлёная 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



ЖУШЕВНОЕ 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,
ЗЕЛЕНЬЮ 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 цыплёнка
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.
Подаётся 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₽** - 

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₽** - 

БАЖЕ

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй.

50 г **110₽** - 


ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50 г **140₽** - 


САЦЕБЕЛИ

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

50 г **110₽** - 

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₽** -

СМЕТАНА

50 г **110₽** -

ГАРНИРЫ


КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки.

200 г **240₽** - 

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй.

150 г **390₽** - 


КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре, приготовленное на сливках.

150 г **260₽** - 

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

Сочные ароматные грибы, запечённые на мангале.

120 г **370₽** - 



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₽ -**



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.



ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

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

200 г **390₽ -** 

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₽ -** 

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.

БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ



ЗАКАЖИ ТОРТ СВОЕЙ МЕЧТЫ

от шеф-кондитера
ресторана ПхалиХинкали

Подробности у менеджера ресторана
или по номеру телефона 409-60-88



НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждём вас в гости, дорогие наши генацване!

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

пр. Просвещения, д. 53, к. 1
ул. Большая Морская, д. 27
Невский пр., д. 32-34
пр. Ветеранов, д. 160
Комендантский пр., 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. 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. Сосновый Бор,
ул. Ленинградская, д. 46
☎ **904-44-90**
г. Колпино,
ул. Пролетарская, д. 36А
☎ **409-60-44**



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,

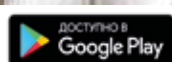
пр. Генерала Острякова, д. 260, ТЦ «Симол»
☎ **+7 (979) 024-04-44**

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

 **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.