

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...

New!

- 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



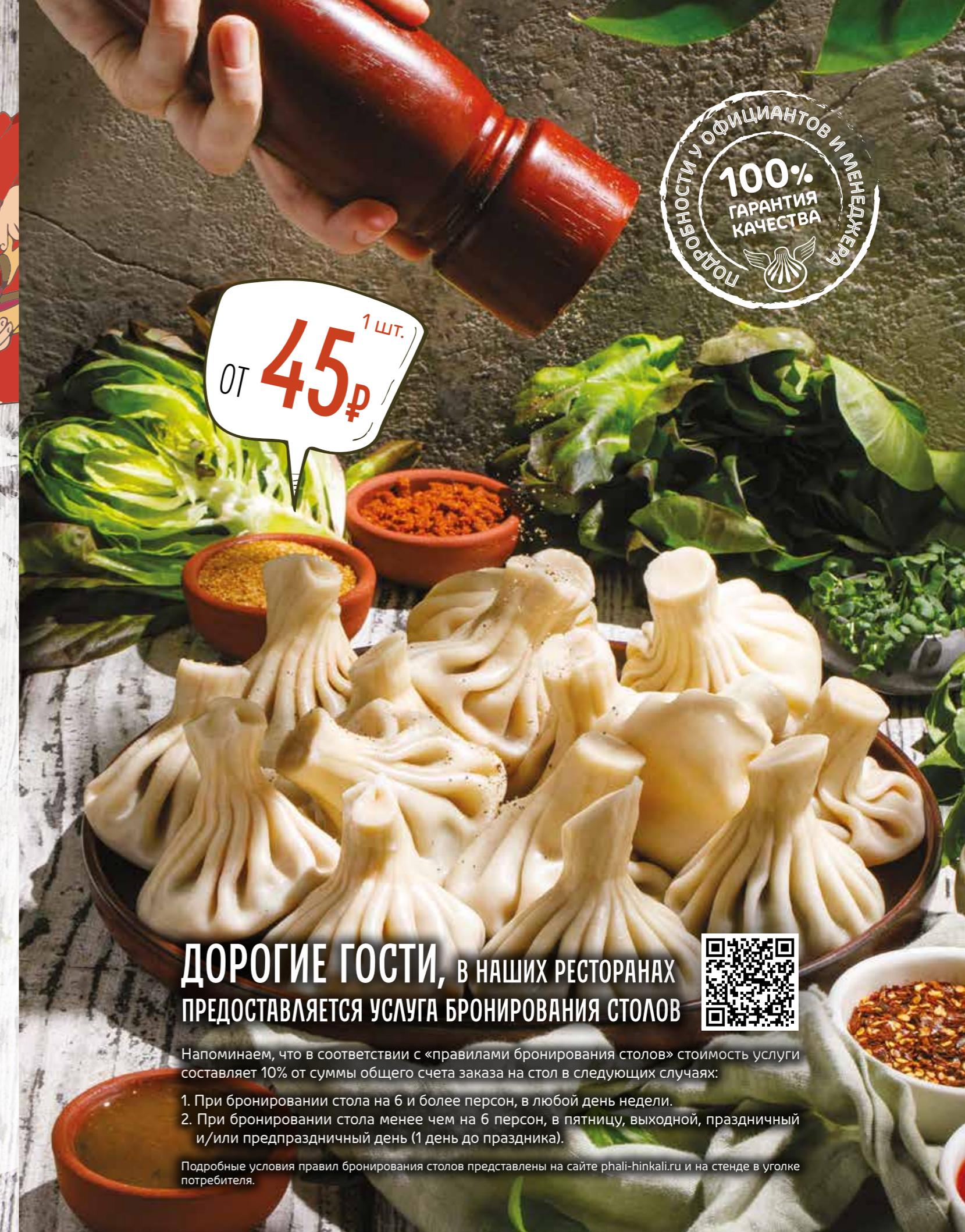
Треугольный срез  
С ТРЕСКОЙ И КРЕВЕТКОЙ



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](http://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 каши:

- мёд 50 г 110₽ -
- вишнёвый соус 50 г 110₽ -
- греческие 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.

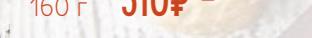
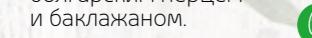
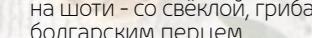
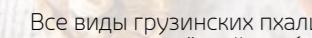
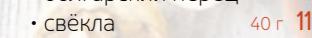
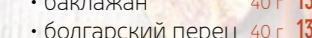
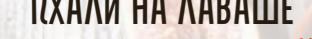
# ПХАЛИ И ХИНКАЛИ

## ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

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

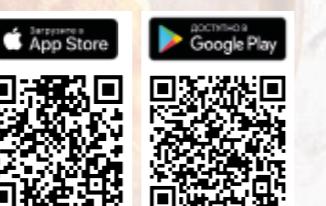
190 г 560₽ -



# ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ,  
ЧЕМ КАЖЕТСЯ...

409-60-88



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



## МЯСНОЕ АССОРТИ

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

65 г 690₽ -

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

180 г 680₽ -



## 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»



**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 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₽ -



leaf icon

## КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

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

150 г 250₽ -



leaf icon

## СОЛЕНЬЯ

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

200 г 540₽ -



leaf icon

## САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

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

210 г 470₽ -



leaf icon

## 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₽ -



leaf icon

## 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₽ -



leaf icon

## 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 490₽ -

## 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 ЛИСТОВОЙ

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

160 г 450₽ -



## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



## САЛАТ КАХЕТИНСКИЙ

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₽ -



## 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



# 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₽ -

ТАБЛИЦА  
КАЛОРИЙНОСТИ



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

# СУПЫ

## СУП ЖАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Сытный суп с томлённой 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₽ - 🍃

## ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеиспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100 г 120₽ - 🍅



## 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

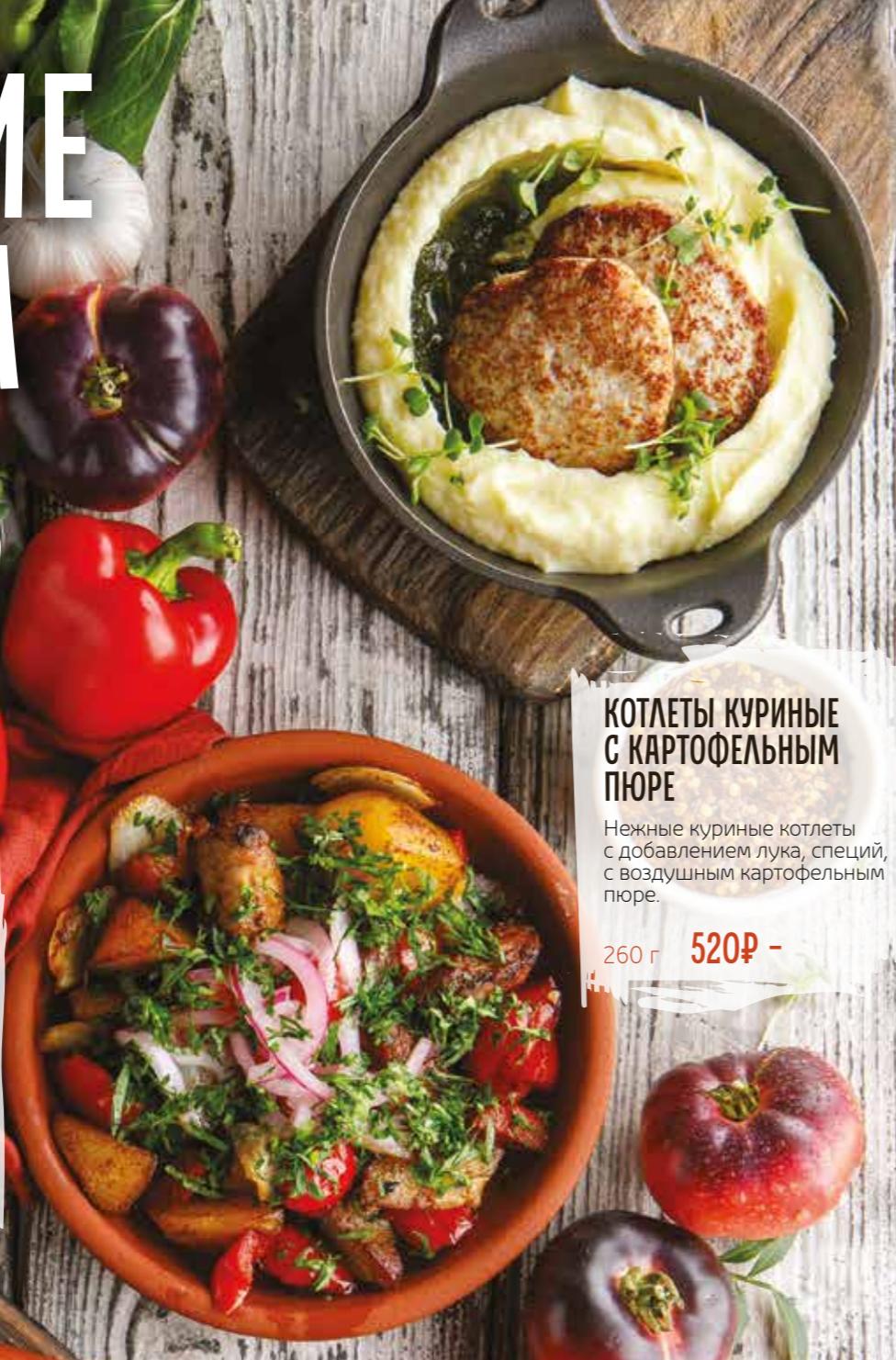
Запечённая баранина с картофелем и специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени.

320 г 920₽ -

## ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

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

300 г 720₽ -



## ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым черным 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₽ -

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



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

# ДУШЕВНОЕ КАРАОКЕ

ВКУСНО ПОЕЛ, КРАСИВО СПЕЛ!

КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ  
И СУББОТУ С 22:00



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 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. Подается с задымлением на опилках под клошем.

580 г 2 390₽ -

# ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ



\*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₽ -

## ТКЕМЛАЛИ 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



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₽ -

## 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₽ -

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



## ЗАКАЖИ ТОРТ СВОЕЙ МЕЧТЫ

от шеф-кондитера  
ресторана ПхалиХинкали

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

# НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждёшь нас в гости, дороже наши генуа!

## 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. 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



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.