

КҰЖНҰ

Полетели
в Грузию!

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ОПЯТЬ СОРОК ПЯТЬ!

Мы вернули цену, которую вы полюбили десять лет назад, и обновили сам продукт, оставив всё, за что его ценят: вкус, сочность и честность. Цена старая, формат новый!

от **45₽**
1 шт.



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



косой срез -
с грибами



срез-крестик -
с говядиной



светлые хинкали
без надреза - с сыром



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

«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

спец
цена
а-ля карт

– данное предложение не распространяется на заказы с собой и доставку. Списание бонусных баллов в рамках программы лояльности на данное предложение не распространяется.

завтрак

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**



чирбули – грузинская яичница с томатами

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

230 г **390**



хинкали

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**

новый необычный формат хинкали!

• со свининой и говядиной

50 г **45** ☆

хинкали

• со свининой и говядиной	90 г	110	
• с говядиной	90 г	110	
• с грибами	90 г	110	
• с сыром сулугуни	90 г	120	
• с бараниной и говядиной	90 г	120	

ассорти хинкали

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

360 г 4 шт. **430**



выпечка

хачапури по-аджарски

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

350 г

590



хачапури по-аджарски мини

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулгуни и яичным желтком

210 г



**спеи
цена**
и-я карт

**350
390**

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

грузинский лаваш

Ароматный свежеспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту

100 г

120

хачапури по-мегрельски

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

500 г

740



блюдо
на компанию

пеновани

Традиционный грузинский слоёный хачапури с начинкой из сыра сулгуни

230 г

430

новинка

хачапури по-имеретински

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулгуни внутри

460 г

680



блюдо
на компанию

холодные закуски

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

530



пхали с баклажаном

Традиционные рулетики из баклажана с ореховой начинкой

180 г

550

ассорти рулетиков с сыром наядги и мятой

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

250 г

590

свёкла с сыром зорблю

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

190 г



спец
цена
а-ля карт

**350
390**

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

сыровяленое мясо

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

65 г

690

ассорти грузинских сыров

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

180 г

680



соленья

Ассорти солёных и маринованных овощей по домашним рецептам

220 г

540



сезонные свежие овощи

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

170 г

390



салаты

цезарь по-восточному

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

250 г

590



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

250 г

590



салат «кажетинский»

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

200 г



спеу
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия



салат с помидорами и красным луком

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

220 г

450



супы

куриный бульон с пшеничной лапшой

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

280 г

специальная
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

суп хашлама с бараниной

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

280 г

490

мини-хинкали в бульоне

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

280 г

специальная
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

суп жарчо

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

280 г

490



пикник по-грузински

Возьми
с собой!

сосиска в тесте

Сосиска, запечённая в тесте
с грузинскими сырами

150 г

270



хачапури сванский

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

300 г

спец
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

грузинский пончик с говядиной и свиной

80 г

170

чебурек

Сочные ароматные чебуреки,
обжаренные до золотистой корочки

- со свиной 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

горячие закуски

яолма 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



картофель по-яомашнему

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки

200 г

210



гарниры

картофельное пюре

Воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках

150 г

230



шампиньоны, запечённые с сыром

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

190 г



спец.
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

запечённый сыр сулугуни с овощами

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

240 г

470



овощи на гриле

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй

150 г

390



горячие блюда



оҟажәური со свиной

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

320 г



спец
цена

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия



чашушули с говяжьей

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

320 г

690



шкмерули в пряно-сливочном соусе

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

300 г

690



чажожили с цыплёнком

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

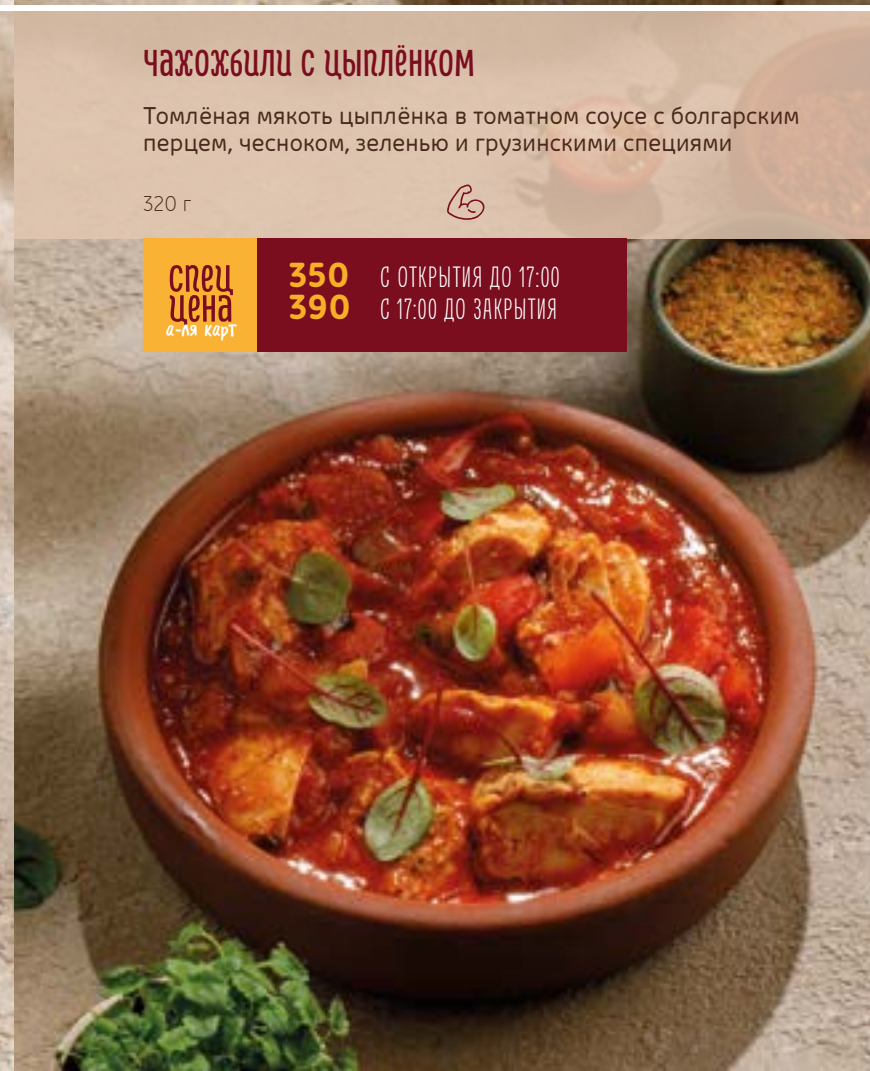
320 г



спец
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия



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



мангал

 Блюдо
на компанию

Мясное ассорти «саяж»

Два вида нежного шашлыка – из свинины и курицы, маринованные в грузинских специях, и люля кебаб из баранины. 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 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 ЦЫПЛЁНКА С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

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

270 г 620

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



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

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

270 г 590



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

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

270 г 620



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

сметанник

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

200 г



спец
цена
а-ля карт

350
390

с открытия до 17:00
с 17:00 до закрытия

пахлава

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г 360

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

детское МЕНЮ

наггетсы куриные в клэре

Нежные куриные наггетсы
с хрустящей корочкой

120 г

290



суп с фрикадельками

Лёгкий бульон с куриными фрикадельками
и овощами

250 г

230



картофель фри

Классический картофель фри

120 г

160



пицца с сыром и сосисками

Мини-пицца с сыром и ветчиной

150 г

270



куриная котлета

Домашняя куриная котлета

100 г

290



**яетский
куриный шашлычок**

Куриный мини-шашлык с умеренной
пряностью, подаётся на лаваше

100 г

350



картофельные крокеты

Хрустящие картофельные крокеты,
обжаренные до золотистой корочки

150 г

350



овощные палочки

Хрустящие палочки из свежих овощей

90 г

150



банкеты

Подробности у менеджера
ресторана



Мобильное приложение

Скачайте
мобильное приложение
и получайте особые привилегии



самовывоз и доставка

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

каждое воскресенье
в 12:00



подписка pro

Оформите и получайте больше!

- Выгода до 50%
- Двойной кэшбэк
- Бесплатная доставка



Ждём вас, дорогие 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

PHALI-HINKALI.RU

Грузия 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



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

