













ПХАЛИ   
ХИНКАЛИ


# КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

# ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

|   |   |
|---|---|
|  x 1 = 95₽  |  x 6 = 570₽  |
|  x 2 = 190₽ |  x 7 = 665₽  |
|  x 3 = 285₽ |  x 8 = 760₽  |
|  x 4 = 380₽ |  x 9 = 855₽  |
|  x 5 = 475₽ |  x 10 = 950₽ |

\*1 шт. хинкали = 100г

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

## 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



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН









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

СКОЛЬКО СВЕЩЬ ТЫБИ?

1 КГ

950₽

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

95₽ 1 шт.



УВАЖАЕМЫЕ 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](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

## ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ

Яйцо куриное, масло  
растительное, зелень.

100г **150₽ -**

## СКРЕМБЛ

Яйцо куриное, масло  
растительное, зелень.

100г **150₽ -**

## ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ

100г **150₽ -**

## ОМЛЕТ

Яйцо куриное, сливки,  
масло.

Топпинги к омлету:

- томаты свежие 50г **100₽ -**
- свежая зелень 10г **50₽ -**
- сыр 50г **100₽ -**
- ветчина 50г **100₽ -**

100г **150₽ -**

## Каша овсяная НА ВОДЕ / МОЛОКЕ

Овсяные хлопья, масло  
сливочное, сахар, мята.

Топпинги к каше:

- мёд
- вишнёвый соус
- грецкие орехи

240г **250₽ -**

50г  
**100₽ -**

## Чирбули - грузинская яичница с томатами

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

230г **280₽ -**

## Олимпийский завтрак

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

360г **490₽ -**

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.

190г **460₽** - 

## АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ И МЯТОЙ

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

250г **490₽** -

## ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла







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

40г 1 шт. **95₽** - 

## АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160г **380₽** -





## ХИНКАЛИ

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

100г 1 шт. **95₽** -

## МИКС ХИНКАЛИ

4 вида хинкали:

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

400г **380₽** -

## МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

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

300г **390₽** -



ПХАЛИ  
ХИНКАЛИ

# 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 томлёной свинины и тягучего сыра.

200г 320₽ -

## 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.

340г 490₽ - ★

## ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- картофель и зелень
- говядина и свинина
- шкмерули

80г 1 шт. 95₽ -

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

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

240г 285₽ -



### СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами.

150г **190₽ -**

### ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

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

330г **390₽ -**

### ХАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

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

300г **450₽ -**

### ЧЕБУРЕК

- свинина-говядина
- сыр и зелень
- баранина-говядина

100г 1 шт. **190₽ -**

### ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки.

300г **480₽ -**

### 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.

270г **470₽ -**



# ЗАКУСКИ К ВИНУ

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

180г **570₽ -**



## МЯСНОЕ АССОРТИ

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

65г **590₽ -**



## 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

180г **450₽ -**

## АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ»

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

500г **890₽ -**



# 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.

190г **320₽ -**



### САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

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

230г **430₽ -**



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



# САЛАТЫ

## СОЛЕНЬЯ

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

200г **490₽** - 

## КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

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

150г **170₽** - 

## СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

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

170г **350₽** - 

## САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА

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

290г **560₽** - 

## САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

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

210г **360₽** - 

## 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.

260г **550₽** - 



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

### САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

220г **370₽ -** 

### САЛАТ КАХЕТИНСКИЙ

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

200г **350₽ -** 

### САЛАТ ЛИСТОВОЙ

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

160г **310₽ -** 

### 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.

200г **390₽ -**

### 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.

250г **530₽ -**

### САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

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

220г **430₽ -**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ЗОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

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

280г **520₽** - 

## ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

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

240г **390₽** - 

## ЛОБИО

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

350г **370₽** - 

## АДЖАБСАНДАЛ

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

300г **450₽** - 

## ЯРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

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

220г **320₽** - 

## ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

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

190г **350₽** -

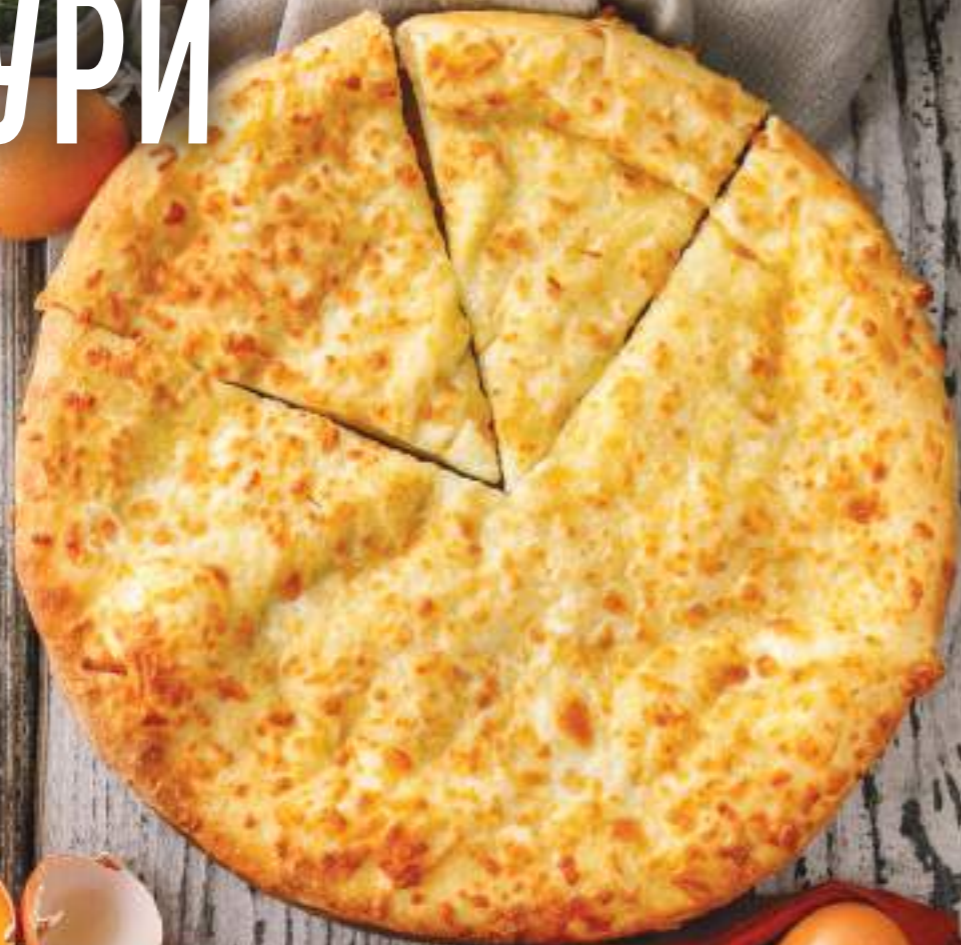


# ХАЧАПУРИ

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

500г **590₽** - 



## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури из региона Имеретия - с сыром сулгуни внутри.

460г **550₽** -



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

350г **470₽** - 



## АДЖАРИК

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

210г **290₽** -

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.

300г 420₽ -

## СУП ЖАРЧО

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

300г 420₽ -  

## ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100г 100₽ - 

## БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной.

300г 450₽ -

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

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

300г 450₽ - 

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

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


300г 350₽ -



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

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

320г **490₽ -** 

## ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ

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

320г **790₽ -**

## ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

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

300г **590₽ -**  

## ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

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

270г **650₽ -** 



## КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

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

260г **470₽ -**

## ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

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

320г **510₽ -**

## ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

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

320г **620₽ -**

## ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

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

300г **630₽ -**

# 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. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А

☎ 409-60-88

☎ 997-77-07

# МАНГАЛ

## МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»

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

1500г 2 990₽ -



# 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

270г 570₽ - 

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

270г 790₽ -



## ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

270г 570₽ -

## 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.

270г 530₽ -

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

270г 490₽ - 

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего  
и говяжьего фарша,  
приготовленное  
на мангале.

270г 690₽ -



# 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.

580г **1 990₽** -

# ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ



**СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ  
ПОДАРОК ДРУГУ!**

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

# СОУСЫ



## НАРШАРАБ

Гранатовый соус.

50г **160₽** -

## ЧЕСНОЧНЫЙ

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

50г **100₽** -

## АДЖИКА КРАСНАЯ

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

50г **100₽** -

## БАЖЕ

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй.

50г **100₽** -

## ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50г **130₽** -

## САЦЕБЕЛИ

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

50г **100₽** -

## ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ

Соус из зелёной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50г **130₽** -

## МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

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

50г **100₽** -

## СМЕТАНА

50г **100₽** -

# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки.

200г **180₽** -

## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй.

150г **290₽** -

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре, приготовленное на сливках.

150г **180₽** -

## ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

Сочные ароматные грибы, запечённые на мангале.

120г **290₽** -



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

45г 1 шт. 150₽ -

## АССОРТИ АКХАЛИ

225г 690₽ -

# ДЕСЕРТЫ

## ТОРТ «КОМШИ»

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

130г 420₽ -

## ЧУРЧХЕЛА

Традиционное грузинское лакомство: грецкие орехи в загущённом фруктовом соке.

110г 290₽ -

## ТОРТ «МЕЛА КУДИ»

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

115г 420₽ -

## ПАХЛАВА

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

100г 1 шт. 290₽ -

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

# БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

## БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Нежный десерт из заварного теста со сливочной или шоколадной начинкой.

30г 1 шт. **150₽ -**

## ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

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

200г **330₽ -** 

## МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД

Классическое сливочное мороженое.

50г 1 шарик **160₽ -**

## СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН

Освежающий фруктово-ягодный десерт.

50г 1 шарик **160₽ -** 

## ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

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

140г **420₽ -**

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



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов, калорийность и выход на одну порцию

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА | ВЫХОД | ККАЛ | ЖИРЫ | БЕЛКИ | УГЛЕВОДЫ |
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|

## ЗАВТРАКИ

|   |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| Каша овсяная на воде                    | 240 | 200 | 9   | 3,5 | 29  |
| Каша овсяная на молоке                  | 240 | 290 | 13  | 10  | 39  |
| Олимпийский завтрак                     | 360 | 520 | 8,5 | 20  | 61  |
| Омлет из 2-х яиц                        | 100 | 150 | 8,5 | 9,5 | 10  |
| Скрэмбл                                 | 100 | 160 | 19  | 10  | 10  |
| Чирбули - грузинская яичница с томатами | 230 | 170 | 5,5 | 11  | 19  |
| Яичница из 2-х яиц                      | 100 | 160 | 0,5 | 10  | 10  |
| Отварные яйца всмятку / вкрутую         | 100 | 95  | 1   | 11  | 12  |
| Ветчина топпинг                         | 50  | 40  | 0,1 | 8,5 | 0,1 |
| Вишнёвый соус топпинг                   | 50  | 55  | 0   | 0,4 | 12  |
| Зелень свежая топпинг                   | 10  | 4   | 0   | 0,3 | 0,5 |
| Мёд топпинг                             | 50  | 160 | 30  | 0   | 40  |
| Орех грецкий топпинг                    | 50  | 340 | 11  | 8   | 9   |
| Сыр топпинг                             | 50  | 140 | 0,2 | 10  | 0,2 |
| Томаты свежие                           | 50  | 10  | 0,2 | 0,4 | 2   |

## ПХАЛИ, ЗАКУСКИ К ВИНУ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| Ассорти закусок «Кутаиси»                 | 500 | 950 | 51  | 45  | 57  |
| Ассорти пхали на лаваше                   | 160 | 280 | 17  | 5,5 | 26  |
| Ассорти рулетиков с сыром надуги с мятой  | 250 | 390 | 18  | 22  | 12  |
| Ассорти мясных закусок на лаваше          | 180 | 490 | 32  | 23  | 27  |
| Ассорти грузинских сыров                  | 185 | 500 | 28  | 26  | 34  |
| Свёкла с сыром дорблю                     | 190 | 210 | 7   | 15  | 20  |
| Капуста по-гурийски                       | 150 | 55  | 0,3 | 2,5 | 11  |
| Мясное ассорти                            | 65  | 210 | 17  | 14  | 0,5 |
| Пхали ассорти                             | 190 | 290 | 23  | 7   | 14  |
| Пхали на лаваше с баклажаном 1 шт.        | 40  | 85  | 6   | 1,5 | 6,5 |
| Пхали на лаваше с грибами 1 шт.           | 40  | 85  | 6   | 1,5 | 6   |
| Пхали на лаваше со свёклой 1 шт.          | 40  | 90  | 6   | 1,5 | 7,5 |
| Пхали на лаваше с болгарским перцем 1 шт. | 40  | 50  | 2   | 1,5 | 7   |
| Сациви с курицей                          | 230 | 520 | 41  | 25  | 11  |
| Сезонные свежие овощи                     | 172 | 40  | 0,3 | 2   | 7   |
| Соленья                                   | 200 | 100 | 5,5 | 3   | 11  |

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА | ВЫХОД | ККАЛ | ЖИРЫ | БЕЛКИ | УГЛЕВОДЫ |
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|

## ХИНКАЛИ

|                                       |     |      |     |    |     |
|---------------------------------------|-----|------|-----|----|-----|
| Микс хинкали                          | 400 | 1190 | 16  | 44 | 215 |
| Хинкали с аджабсандалом 1 шт.         | 100 | 280  | 2,5 | 8  | 56  |
| Хинкали с бараниной и говядиной 1 шт. | 100 | 290  | 3,5 | 12 | 54  |
| Хинкали с говядиной и свиной 1 шт.    | 100 | 320  | 6   | 13 | 54  |
| Хинкали с грибами 1 шт.               | 100 | 290  | 3,5 | 8  | 56  |
| Хинкали с говядиной 1 шт.             | 100 | 270  | 1,5 | 11 | 54  |
| Хинкали с сыром сулгуни 1 шт.         | 100 | 360  | 9   | 16 | 53  |
| Мини-хинкали в бульоне                | 300 | 210  | 5   | 10 | 32  |
| Хинкали с вишней и яблоком            | 200 | 480  | 2,5 | 11 | 103 |

## САЛАТЫ

|                                    |     |     |     |     |     |
|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Салат бабушки Нино                 | 260 | 180 | 13  | 8,5 | 8   |
| Салат грузинский со специями       | 210 | 210 | 17  | 3,5 | 9   |
| Салат с баклажаном и сыром фета    | 290 | 390 | 34  | 10  | 10  |
| Салат с бужениной и картофелем пай | 220 | 430 | 30  | 19  | 17  |
| Салат с томатами и красным луком   | 220 | 120 | 8,5 | 2   | 8,5 |
| Салат с языком и гренками          | 200 | 370 | 27  | 9,5 | 22  |
| Цезарь по-восточному               | 250 | 770 | 64  | 36  | 13  |
| Салат кахетинский                  | 200 | 220 | 20  | 2   | 8,5 |
| Салат листовой                     | 160 | 100 | 6   | 2   | 10  |

## БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

|  |     |     |    |     |    |
|--|-----|-----|----|-----|----|
| Пампури с томатным соусом                      | 330 | 800 | 45 | 30  | 67 |
| Хачапури с томлёной свиной                     | 200 | 470 | 24 | 20  | 44 |
| Хачапури сванский                              | 300 | 640 | 34 | 42  | 41 |
| Хачапури гер                                   | 340 | 630 | 33 | 32  | 51 |
| Чебурек с бараниной-говядиной 1 шт.            | 100 | 190 | 4  | 11  | 29 |
| Чебурек с сыром и зеленью 1 шт.                | 100 | 230 | 7  | 12  | 28 |
| Чебурек со свиной-говядиной 1 шт.              | 100 | 230 | 7  | 12  | 29 |
| Чебуреки ассорти                               | 300 | 650 | 18 | 35  | 86 |
| Шаверма по-батумски                            | 270 | 940 | 58 | 42  | 63 |
| Сосиска в тесте                                | 150 | 420 | 26 | 14  | 33 |
| Ассорти грузинских пончиков                    | 240 | 600 | 31 | 23  | 58 |
| Грузинский пончик с картофелем и зеленью 1 шт. | 80  | 150 | 5  | 3,5 | 22 |
| Грузинский пончик со свиной-говядиной 1 шт.    | 80  | 240 | 15 | 9,5 | 18 |
| Грузинский пончик шкмерули 1 шт.               | 80  | 210 | 11 | 10  | 18 |

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

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА | ВЫХОД | ККАЛ | ЖИРЫ | БЕЛКИ | УГЛЕВОДЫ |
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                   |     |     |     |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Аджабсандал                       | 300 | 210 | 13  | 4,5 | 19  |
| Долма с бараниной и говядиной     | 280 | 400 | 22  | 29  | 22  |
| Запечённый сыр сулугуни с овощами | 240 | 280 | 17  | 16  | 14  |
| Лобио                             | 350 | 420 | 9,5 | 21  | 63  |
| Шампиньоны запечённые с сыром     | 190 | 250 | 19  | 12  | 6,5 |
| Драники из кабачка                | 220 | 90  | 6,5 | 3,5 | 6,5 |

### ВЫПЕЧКА

|                         |     |      |     |    |     |
|-------------------------|-----|------|-----|----|-----|
| Аджарик                 | 210 | 430  | 16  | 23 | 50  |
| Грузинский лаваш пури   | 100 | 220  | 1,5 | 6  | 44  |
| Хачапури по-аджарски    | 350 | 760  | 30  | 38 | 84  |
| Хачапури по-имеретински | 460 | 1060 | 39  | 48 | 128 |
| Хачапури по-мегрельски  | 500 | 1140 | 45  | 54 | 131 |

### СУПЫ

|   |     |     |     |     |    |
|---|-----|-----|-----|-----|----|
| Грибной крем-суп с базиликом и гренками | 300 | 210 | 17  | 5,5 | 9  |
| Куриный бульон с пшеничной лапшой       | 300 | 140 | 4   | 11  | 15 |
| Мини-хинкали в бульоне                  | 300 | 210 | 5   | 10  | 32 |
| Борщ с говядиной                        | 300 | 200 | 9,5 | 14  | 15 |
| Суп Харчо                               | 300 | 180 | 8,5 | 14  | 12 |
| Суп Хашлама с бараниной                 | 300 | 220 | 9,5 | 15  | 17 |

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                     |     |      |     |     |     |
|-------------------------------------|-----|------|-----|-----|-----|
| Баранья лопатка на кости            | 580 | 1770 | 121 | 145 | 27  |
| Котлеты куриные с картофельным пюре | 260 | 540  | 29  | 39  | 31  |
| Оджахури из баранины                | 320 | 530  | 31  | 38  | 25  |
| Оджахури с треской                  | 300 | 390  | 22  | 28  | 22  |
| Оджахури со свиной                  | 320 | 610  | 46  | 26  | 24  |
| Треска на подушке из овощей         | 270 | 190  | 2   | 37  | 7,5 |
| Чахохбили с цыпленком               | 320 | 420  | 30  | 25  | 14  |
| Чашушули с говядиной                | 320 | 300  | 22  | 4,5 | 19  |
| Шкмерули в пряно-сливочном соусе    | 300 | 660  | 51  | 43  | 9   |

### МАНГАЛ

|   |       |       |     |     |    |
|---|-------|-------|-----|-----|----|
| Люля-кебаб из баранины                  | 270   | 380   | 21  | 30  | 19 |
| Мясное ассорти «Садж»                   | 1 500 | 2 960 | 194 | 205 | 97 |
| Шашлык из баранины                      | 270   | 610   | 39  | 54  | 12 |
| Шашлык из индейки                       | 270   | 660   | 46  | 46  | 16 |
| Шашлык из куриного бедра                | 270   | 730   | 49  | 60  | 14 |
| Шашлык из свинины                       | 270   | 840   | 61  | 60  | 12 |
| Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром | 270   | 440   | 19  | 48  | 16 |

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА | ВЫХОД | ККАЛ | ЖИРЫ | БЕЛКИ | УГЛЕВОДЫ |
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|
|--------------------|-------|------|------|-------|----------|

### СОУСЫ

|                  |    |     |     |     |     |
|------------------|----|-----|-----|-----|-----|
| Аджика красная   | 50 | 25  | 0,5 | 1   | 4   |
| Баже             | 50 | 120 | 10  | 3   | 3,5 |
| Мацони с зеленью | 50 | 25  | 1   | 1,5 | 2,5 |
| Наршараб         | 50 | 120 | 0,1 | 0,3 | 30  |
| Сацебели         | 50 | 20  | 0,3 | 1   | 3,5 |
| Сметана          | 50 | 100 | 10  | 1,5 | 1,5 |
| Соус чесночный   | 50 | 220 | 23  | 1   | 2   |
| Ткемали зелёный  | 50 | 210 | 20  | 2,5 | 5   |
| Ткемали красный  | 50 | 210 | 20  | 2,5 | 5   |

### ГАРНИРЫ

|                        |     |     |     |     |     |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Картофель по-домашнему | 200 | 280 | 16  | 3   | 31  |
| Картофельное пюре      | 150 | 200 | 7   | 3,5 | 29  |
| Овощи на гриле         | 150 | 100 | 8,5 | 1,5 | 5,5 |
| Шампиньоны на мангале  | 120 | 90  | 8   | 2,5 | 1   |

### ДЕСЕРТЫ

|                                |     |      |     |     |      |
|--------------------------------|-----|------|-----|-----|------|
| Мороженое ванильное            | 50  | 95   | 5   | 1,5 | 11   |
| Мороженое шоколадное           | 50  | 110  | 6   | 2   | 12   |
| Пахлава 1 шт.                  | 100 | 410  | 19  | 5,5 | 53   |
| Акхали с фейхоа                | 45  | 110  | 3   | 8   | 13   |
| Акхали с вишней и гранатом     | 45  | 120  | 1,5 | 2   | 18   |
| Акхали солёная карамель        | 45  | 180  | 6,5 | 3   | 28   |
| Акхали шоколад                 | 45  | 160  | 12  | 1,5 | 13   |
| Акхали с виноградом            | 45  | 90   | 2   | 2,5 | 16   |
| Сорбет малина                  | 50  | 98,5 | 0,3 | 3,2 | 20,7 |
| Сорбет лайм-лимон              | 50  | 92,1 | 0,1 | 3,2 | 19,7 |
| Торт «Комши»                   | 130 | 380  | 15  | 6,5 | 53   |
| Торт «Мела куди»               | 115 | 480  | 20  | 6,5 | 61   |
| Торт «Тцнобили»                | 140 | 420  | 18  | 8,5 | 57   |
| Чурчхела 1 шт.                 | 110 | 200  | 17  | 5,5 | 7    |
| Булочка шу с ванильным кремом  | 30  | 75   | 4   | 2   | 8    |
| Булочка шу с шоколадным кремом | 30  | 170  | 12  | 2,5 | 15   |

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

# 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  
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. ПСКОВ

Псковская обл., Псковский р-н,  
д. Борисовичи,  
ул. Завеличенская, д. 23  
☎ **+7 (8112) 331-431**

## г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД


ул. Людогоща, д. 10  
☎ **+7 (816) 290-46-46**

## г. ПЕНЗА

пр. Строителей, д. 67Б  
☎ **+7 (841) 275-52-55**



СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

 [phali-hinkali.ru](http://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.