

ЗОЛО САНГРИЯ

Zolo Sangria

Летний фруктово-ягодный коктейль на основе красного вина и ароматных специй.

Flavourful fruit and berry summer cocktail based on red wine and vibrant spices.

390₽
300мл

990₽
850мл

10

9

11

9

ЦИМЦИМИ ШПРИТС Б/А

Tsimtzi Sprints alcohol-free

Безалкогольный освежающий шпритс с ярким вкусом граната.

Refreshing alcohol-free spritz with a vibrant pomegranate flavor.

320₽
300мл

10

ГРИН САУЭР

Green Sour

Яркий грузинский сауэр на основе чачи с зелёным яблоком, тархуном и банановым пюре.

Vibrant Georgian sour cocktail based on chacha with green apple, tarkhun and banana puree.

390₽
240мл

11

БАМБЛ МАНДАРИН

Tangerine Bumble

Холодный тонизирующий напиток на основе кофе и мандарина.

Cold energizing beverage based on coffee and tangerine.

240₽
350мл

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

• SUMMER MENU •

phali-hinkali.ru

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.



1 ЖАРЕННЫЕ МИНИ-ХИНКАЛИ

Fried mini-khinkali

Жареные мини-хинкали с начинкой из свинины и говядины с бархатистым сырным соусом.

Fried mini-khinkali stuffed with pork and beef with velvety cheese sauce.

2 ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ВЕТЧИНОЙ

Cold borscht with ham

Освежающий холодный борщ на основе свекольного отвара, с ветчиной из индейки и свежими овощами.

Refreshing cold borscht based on beet broth, with turkey ham and fresh vegetables.

3 ОКРОШКА НА МАЦОНИ

Matsoni-based okroshka

Окрошка по-грузински с мякотью цыплёнка и свежими овощами, заправленная авторским мацони с добавлением тархуна, кинзы и зелёной аджики.

Georgian-style okroshka made of chicken meat and fresh vegetables, based on refreshing matsoni with the addition of tarragon, cilantro and green adjika.

4 ОКРОШКА НА КВАСЕ

Kvass-based okroshka

Окрошка с мякотью цыплёнка и свежими овощами, заправленная пряным квасом.

Classic summer soup made of chicken meat and fresh vegetables, based on spicy kvass.

450₽
210g

350₽
340g

390₽
300g

350₽
300g



5 ЧАКАПУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Chakapuli with beef

Традиционное грузинское блюдо из большого количества тархуна, петрушки и кинзы с говядиной, шампиньонами, белым вином и ароматными грузинскими специями. Подаётся с поджаренным лавашом.

Traditional Georgian dish made of a large quantity of tarragon, parsley and cilantro with beef, champignons, white wine and fragrant Georgian spices. Served with toasted pita bread.

790₽
330g

6 САЛАТ С РОСТБИФОМ

Roast beef salad

Освежающий летний салат с ростбифом и миксом зелени и овощей.

Refreshing summer salad with roast beef and a mix of greens and vegetables.

550₽
280g

7 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ В БАКЛАЖАНЕ

Pork lulia-kebab in aubergine

Авторская находка, сочетающая в себе три традиционных грузинских продукта - мясо, сыр и баклажаны: кебаб из говядины и свинины с сыром сулугуни в слайсе баклажана, запечённый на мангале.

Our original discovery combining three traditional Georgian food products - meat, cheese and aubergines: beef and pork kebab with suluguni cheese in an eggplant slice, baked on the charcoal grill.

590₽
340g

8 ЗАПЕЧЁННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Roasted chicken wings

Ароматные куриные крылышки с хрустящей корочкой, замаринованные в грузинских специях.

Delicious chicken wings with crispy crust seasoned in Georgian spices.

550₽
330g