

ПХАЛИ  
ХИНКАЛИ



# банкетное меню

с грузинским акцентом

ЗАКАЗАТЬ: +7 (812) 409-60-77



## вариант без горького

*730 г на персону*

**2 000 ₺ / ПЕРСОНА**

## салаты

*2 вида для всех на выбор*

- Салат с помидорами и красным луком *100 г*

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

- Салат Грузинский со специями *100 г*

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

- Салат Кахетинский *100 г*

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

- Салат с языком и гренками *100 г*

Салат с нежным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запечённым картофелем, сочными помидорами, яйцом, гренками, красным луком и зеленью, заправленный майонезом

- Цезарь по-восточному *100 г*

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

## холодные закуски

*Все виды ассорти без выбора*

### Пхали

- Пхали со свёклой *30 г*
- Пхали с баклажаном *30 г*

### Овощное ассорти

- Огурец свежий *20 г*
- Редис красный *20 г*
- Помидоры *20 г*

### Ассорти солений

- Капуста по-гурийски *20 г*
- Солёные огурцы *20 г*
- Солёные помидоры *20 г*

### Сырное ассорти

- Сулугуни солёный *20 г*
- Имеретинский *20 г*
- Сулугуни копчёный *20 г*

## выпечка

*1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- **Хачапури по-имеретински** *120 г*

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

- **Хачапури по-мегрельски** *120 г*

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

- **Мини-хачапури по-аджарски** *120 г*

Знаменитая мини-лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком

- **Мини-хачапури на шампуре** *120 г*

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запечённый на шампуре в печи

## хинкали

*2 мини-хинкали по 60 г на персону на выбор*

- Мини-хинкали со свиной и говядиной с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с говядиной с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с грибами *120 г*
- Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *120 г*

## грузинский лаваш *50 г*



## вариант 1

1 100 г на персону

2 500 ₺ / ПЕРСОНА

## салаты

*2 вида для всех на выбор*

- Салат с помидорами и красным луком **100 г**

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

- Салат Грузинский со специями **100 г**

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

- Салат Кахетинский **100 г**

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

- Салат с языком и гренками **100 г**

Салат с нежным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запечённым картофелем, сочными помидорами, яйцом, гренками, красным луком и зеленью, заправленный майонезом

- Цезарь по-восточному **100 г**

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

## выпечка

*1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- **Хачапури по-имеретински**  
**120 г**

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

- **Хачапури по-мегрельски**  
**120 г**

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

- **Мини-хачапури по-аджарски**  
**120 г**

Знаменитая мини-лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком

- **Мини-хачапури на шампуре**  
**120 г**

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запечённый на шампуре в печи

## холодные закуски

*Все виды ассорти без выбора*

### Пхали

- Пхали со свёклой **30 г**
- Пхали с баклажаном **30 г**

### Овощное ассорти

- Огурец свежий **20 г**
- Редис красный **20 г**
- Помидоры **20 г**

### Ассорти солений

- Капуста по-гурийски **20 г**
- Солёные огурцы **20 г**
- Солёные помидоры **20 г**

### Сырное ассорти

- Сулугуни солёный **20 г**
- Имеретинский **20 г**
- Сулугуни копчёный **20 г**

## хинкали

*2 мини-хинкали по 60 г на персону на выбор*

- Мини-хинкали со свиной и говяжьей с соусом мацони **120 г**
- Мини-хинкали с говяжьей с соусом мацони **120 г**
- Мини-хинкали с грибами **120 г**
- Мини-хинкали с бараниной и говяжьей с соусом мацони **120 г**

## горячие блюда

*порционно / в общее блюдо  
1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- Шашлык из куриного бедра **270 г**
- Люля-кебаб из цыплёнка **270 г**
- Шашлык из свинины **270 г**
- Шашлык из индейки **270 г**

## гарнир

- Картофель по-домашнему **100 г**

Картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зелёного лука

## грузинский лаваш **50 г**



варцант 2

1220 г на персону

3 000 ₺ / ПЕРСОНА

## салаты

*3 вида для всех на выбор*

- Салат с помидорами и красным луком *100 г*

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

- Салат Грузинский со специями *100 г*

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

- Салат Кахетинский *100 г*

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

- Салат с языком и гренками *100 г*

Салат с нежным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запечённым картофелем, сочными помидорами, яйцом, гренками, красным луком и зеленью, заправленный майонезом

- Цезарь по-восточному *100 г*

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

- Капрезе по-восточному *100 г*

Свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшается базиликом и поливается соусом наршараб

- Салат с баклажанами и брынзой *100 г*

Запеченный в духовке, с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками брынзы и ореховой заправкой

## холодные закуски

*Все виды ассорти без выбора*

### Пхали ассорти

- Пхали со свёклой *15 г*
- Пхали с баклажаном *15 г*
- Пхали с болгарским перцем *15 г*
- Пхали с грибами *15 г*

### Надуги ассорти

- Надуги цукини *30 г*
- Надуги баклажан *30 г*

### Овощное ассорти

- Огурец свежий *20 г*
- Редис красный *20 г*
- Помидоры *20 г*
- Перец болгарский *20 г*

### Сырное ассорти

- Сулугуни солёный *20 г*
- Имеретинский *20 г*
- Сулугуни копчёный *20 г*

## выпечка

*1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- Хачапури по-имеретински *120 г*
- Хачапури по-мегрельски *120 г*
- Мини-хачапури по-аджарски *120 г*
- Мини-хачапури на шампуре *120 г*

## хинкали

*2 мини-хинкали по 60 г на персону на выбор*

- Мини-хинкали со свиной и говяжьей начинкой с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с говяжьей начинкой с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с грибами *120 г*
- Мини-хинкали с бараниной и говяжьей начинкой с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *120 г*

## горячие блюда

*порционно / в общее блюдо  
1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- Шашлык из куриного бедра *270 г*
- Люля-кебаб из цыплёнка *270 г*
- Шашлык из свинины *270 г*
- Шашлык из индейки *270 г*
- Треска в кляре с овощами *290 г*

## гарниры

*порционно / в общее блюдо  
1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- Картофель по-домашнему *100 г*
- Овощи на гриле *100 г*

## грузинский лаваш *50 г*



варцант 3

1 310 г на персону

3 500 ₺ / ПЕРСОНА

## салаты

*3 вида для всех на выбор*

- Салат с помидорами и красным луком *100 г*
- Салат Грузинский со специями *100 г*
- Салат Кахетинский *100 г*
- Салат с языком и гренками *100 г*
- Цезарь по-восточному *100 г*
- Капрезе по-восточному *100 г*
- Салат с баклажанами и брынзой *100 г*
- Салат Листовой *100 г*

Лёгкий зелёный салат со свежей заправкой из сока лимона, оливкового масла и мёда

- Салат Бабушки Нино *100 г*

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов, красного лука и зелени под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса

## выпечка

*1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- **Хачапури по-имеретински** *120 г*

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

- **Хачапури по-мегрельски** *120 г*

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

- **Мини-хачапури по-аджарски** *120 г*

Знаменитая мини-лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком

- **Мини-хачапури на шампуре** *120 г*

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запечённый на шампуре в печи

## холодные закуски

*Все виды ассорти без выбора*

### Пхали ассорти

- Пхали со свёклой *15 г*
- Пхали с баклажаном *15 г*
- Пхали с болгарским перцем *15 г*
- Пхали с грибами *15 г*

### Надуги ассорти

- Надуги цукини *30 г*
- Надуги баклажан *30 г*
- Надуги болгарский перец *30 г*

### Овощное ассорти

- Огурец свежий *20 г*
- Редис красный *20 г*
- Помидоры *20 г*
- Перец болгарский *20 г*

### Сырное ассорти

- Сулугуни солёный *20 г*
- Имеретинский *20 г*
- Сулугуни копчёный *20 г*

### Ассорти солений

- Капуста по-гурийски *20 г*
- Солёные огурцы *20 г*
- Солёные помидоры *20 г*

### Мясное ассорти

- Карбонат из свинины *20 г*
- Ростбиф из говядины *20 г*
- Язык отварной *20 г*

## горячие закуски

*2 мини-хинкали по 60 г или 1 горячая закуска по 120 г на персону на выбор*

- Мини-хинкали со свиной и говядиной с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с говядиной с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с грибами *120 г*
- Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *120 г*
- Мини-хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *120 г*
- Аджабсанда *120 г*
- Запечённый сыр сулугуни с овощами *120 г*
- Шампиньоны запечённые *120 г*

## горячие блюда

*порционно / в общее блюдо до 3 видов для всех на выбор*

- Шашлык из куриного бедра *270 г*
- Люля-кебаб из цыплёнка *270 г*
- Шашлык из свинины *270 г*
- Шашлык из индейки *270 г*
- Треска в кляре с овощами *290 г*
- Люля-кебаб из баранины *270 г*

## гарниры

*порционно / в общее блюдо 1 или 2 вида на выбор*

- Картофель по-домашнему *100 г*
- Овощи на гриле *100 г*

## грузинский лаваш *50 г*



вариант 4

1500 г на персону

4 700 ₽ / ПЕРСОНА

## салаты

*3 вида для всех на выбор*

- Салат с помидорами и красным луком 100 г
- Салат Грузинский со специями 100 г
- Салат Кахетинский 100 г
- Салат с языком и гренками 100 г
- Цезарь по-восточному 100 г
- Капрезе по-восточному 100 г
- Салат с баклажанами и брынзой 100 г
- Салат Листовой 100 г
- Салат Бабушки Нино 100 г

## холодные закуски

*Все виды без выбора*

### Пхали ассорти

- Пхали со свёклой 15 г
- Пхали с баклажаном 15 г
- Пхали с болгарским перцем 15 г
- Пхали с грибами 15 г

### Надуги ассорти

- Надуги цукини 30 г
- Надуги баклажан 30 г
- Надуги болгарский перец 30 г

### Овощное ассорти

- Огурец свежий 20 г
- Редис красный 20 г
- Помидоры 20 г
- Перец болгарский 20 г

### Сырное ассорти

- Сулугуни солёный 20 г
- Имеретинский 20 г
- Сулугуни копчёный 20 г
- Сыр косичка 20 г
- Дор блю 20 г

## Ассорти солений

- Капуста по-гурийски 20 г
- Солёные огурцы 20 г
- Солёные помидоры 20 г
- Солёный перец чили 20 г

## Мясное ассорти

- Ростбиф из говядины 20 г
- Язык отварной 20 г
- Суджук 20 г
- Бастурма из говядины 20 г

## горячие закуски

*2 мини-хинкали по 60 г или 1 горячая закуска по 120 г на персону на выбор*

- Мини-хинкали со свиной и говядиной с соусом мацони 120 г
- Мини-хинкали с говядиной с соусом мацони 120 г
- Мини-хинкали с грибами 120 г
- Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони 120 г
- Мини-хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони 120 г
- Аджабсанда 120 г
- Запеченный сыр сулугуни с овощами 120 г
- Шампиньоны запеченные 120 г
- Долма с бараниной 120 г

## горячие блюда

*порционно / в общее блюдо до 3 видов для всех на выбор*

- Шашлык из куриного бедра 270 г
- Люля-кебаб из цыпленка 270 г
- Шашлык из свинины 270 г
- Шашлык из индейки 270 г
- Треска в кляре с овощами 290 г
- Люля-кебаб из баранины 270 г
- Шашлык из баранины 270 г

## гарниры

*порционно / в общее блюдо 1 или 2 вида на выбор*

- Картофель по-домашнему 100 г
- Овощи на гриле 100 г

## выпечка

*1 или 2 вида для всех гостей на выбор*

- **Хачапури по-имеретински 120 г**

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

- **Хачапури по-мегрельски 120 г**

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

- **Мини-хачапури по-аджарски 120 г**

Знаменитая мини-лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком

- **Мини-хачапури на шампуре 120 г**

Уникальный хачапури с большим количеством сыра, запеченный на шампуре в печи

## грузинский лаваш 50 г

## Фруктовая тарелка 100 г

- Ананас, виноград, апельсин, груша, яблоко, гранат, мята 100 г

## МОРС 200 мл

## велком

*1 позиция на выбор или 50/50*

- Бокал Российское игристое 125 мл
- Чача Легенда Гудаури серебро 40 мл

### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В САДЖЕ

Шашлык из куриного бедра, свинины, баранины, запеченные цукини, баклажан, картофель

3 290 ₺ 1670 г

### РЫБНОЕ АССОРТИ

Дует из масляной рыбы холодного копчения и лосося слабой соли

4 500 ₺ 600 г

## специальное предложение

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### БАРАНЬЯ НОГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ

8 490 ₺ 2 250 г

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

1 590 ₺ 1500 г



## банкетные торты

РАЗНООБРАЗНЫЕ НАЧИНКИ





## дополнительные услуги

- ВЕДУЩИЙ МЕРОПРИЯТИЙ
- ДИДЖЕЙ, ЗВУКОВОЕ И СВЕТОВОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ
- ШОУ-ПРОГРАММЫ
- ГРУЗИНСКАЯ ТЕМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА С ТАМАДОЙ
- ФОТОГРАФ И ВИДЕОГРАФ
- КАВЕР-ГРУППЫ
- ГРУЗИНСКИЙ ВОКАЛ
- ПОЮЩИЕ И ТАНЦУЮЩИЕ ОФИЦИАНТЫ
- ГРУЗИНСКИЕ ТАНЦЫ С МАСТЕР-КЛАССОМ ПО ЛИЗГИНКЕ
- ДЕКОРИРОВАНИЕ ЗАЛА И СТОЛОВ
- ОРГАНИЗАЦИЯ ФОТОЗОНЫ
- КУЛИНАРНЫЕ И ТВОРЧЕСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ
- ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ
- ВИННОЕ ИЛИ КОКТЕЙЛЬНОЕ КАЗИНО
- ПРАЗДНИКИ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ СЦЕНАРИЮ

## АКЦИИ



### - КОРПОРАТИВ -

При предварительном заказе  
от 30 000 ₹

**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 2 000 ₹**

При предварительном заказе  
от 50 000 ₹

**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 3 000 ₹**

При предварительном заказе  
от 70 000 ₹

**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 5 000 ₹**



### - ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ -

**СКИДКА 20%  
НА БУТЫЛОЧНЫЙ АЛКОГОЛЬ**  
в предварительном заказе  
при выборе банкетного меню

**СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ  
И ПРАЗДНИЧНЫЙ НАПИТОК В ПОДАРОК**  
при заказе от 1500 ₹ на персону

При предварительном заказе от 30 000 ₹  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 2 000 ₹**

При предварительном заказе от 50 000 ₹  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 3 000 ₹**

При предварительном заказе от 70 000 ₹  
**В ПОДАРОК СЕРТИФИКАТ  
НА 5 000 ₹**



### - СВАДЬБА -

При предварительном заказе  
на сумму не менее 15 000 ₹  
(включая меню, напитки)

**ДАРИМ МОЛОДОЖЁНАМ  
СЕРТИФИКАТ НА 3 000 ₹\***

*\*можно использовать через год  
на годовщину свадьбы*

# ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

## 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

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

- г. Гатчина,  
ул. Соборная, д. 3А
- г. Мурино,  
ул. Графская, д. 7, к. 1
- п. Новоселье,  
Красносельское ш., д. 2
- г. Колпино,  
ул. Пролетарская, д. 36А
- г. Сосновый Бор,  
ул. Ленинградская, д. 46

До встречи в ресторанах!