

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

РУССКОЕ МЕНЮ

RUSSIAN MENU



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА Cold dishes

1 КАПУСТА КВАШЕНАЯ 250Р / 180г Sauerkraut

Квашеная капуста, лук красный, масло нерафинированное ароматное, специи, укроп, кинза, петрушка
Sauerkraut, red onion, unrefined aromatic oil, spices, dill, cilantro, parsley

2 СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ 290Р / 220г Russian salad

Любимый салат с курицей, картофелем, консервированным горошком, солёными и свежими огурцами, куриным яйцом под майонезом с зеленью
Favorite salad with chicken, potatoes, canned peas, pickled and fresh cucumbers, chicken egg with mayonnaise and herbs

Из-за простоты приготовления и доступности ингредиентов многие ошибочно считают, что «Столичный» – салат народный. На самом же деле рецепт этого питательного блюда придумал Иван Михайлович Иванов, который служил шеф-поваром в ресторане «Москва». За основу кулинарных дел мастер взял «буржуазный» салат «Оливье», в котором заменил несколько экзотических составляющих – каперсы, раковые шейки, оливки, более простыми и доступными – вареным мясом птицы и картофелем.

Many mistakenly believe that Stolichny salad is a folk salad. In fact, the recipe was invented by Ivan Mikhailovich Ivanov, who served as a chef at the Moscow restaurant. The master took the «bourgeois» salad «Olivier» as a basis, in which he replaced exotic ingredients – such as capers, crayfish necks, olives, with simpler and more affordable – boiled chicken and potatoes.

3 СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 290Р / 270г Herring with baked potatoes

Сельдь слабой соли под ароматным маслом с красным луком, печёным картофелем и бородинским хлебом

СУПЫ Soups

4 ТОМЛЕННЫЕ ЩИ СО СВИНИНОЙ 390Р / 400г Stewed cabbage soup with pork

Наваристый бульон со свининой, картофелем, морковью и капустой. Украшается рубленой зеленью и подаётся со сметаной

Rich broth with pork, potatoes, carrots and cabbage with chopped herbs and sour cream

5 БОРЩ СО СМЕТАНОЙ 450Р / 400г Borscht beet soup with sour cream

Домашний борщ с отварной говядиной, овощами, зеленью, зелёным луком, салом и сметаной

Homemade borsch with boiled beef, vegetables, herbs, green onions, lard and sour cream

Борщ – популярный суп на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный цвет. Является традиционным блюдом славянской кухни, имеющим схожие названиями у большинства славянских народов.

Borscht is a popular beet-based soup that gives its characteristic red color. It is a traditional dish of Slavic cuisine, which is available under similar names among most Slavic peoples.

ВТОРЫЕ БЛЮДА Main dishes

6 КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ С ПЮРЕ *Cutlets with mashed potatoes*

450₽ / 250г

Настоящие котлеты по старинному рецепту из куриного фарша с растительным и сливочным маслом, картофельным пюре и зеленью

Chicken cutlets with oil and butter, mashed potatoes and herbs

«Пожарские котлеты»

История пожарских котлет связана с императором Николаем I. Он много времени проводил в пути и отличался тем, что его никогда не сопровождали обозы провизии и поваров. По свидетельству немецкого посланника при дворе, во время поездки из Москвы в Петербург у царя сломался возок, и он вынужден был остановиться в небольшом городишке Осташкове у трактирщика Пожарского, где ему заказали завтрак. Гофмейстер выбрал котлеты из телятины. К ужасу трактирщика, телятины на кухне не оказалось, но находчивая дочь Евдокия предложила приготовить котлеты из курятины.

Николай по достоинству оценил блюдо, а трактирщик вынужден был признаться о подмене мяса. На удивление хозяев, монаршего гнева не последовало, а, наоборот, дочь Евдокия была приглашена в Петербург, чтобы научить придворных поваров приготовлению понравившихся котлет. В дальнейшем Евдокия Пожарская открыла трактир в Торжке, и знаменитые котлеты упоминаются во многих письменных свидетельствах современников. Самое известное пушкинское - другу Сергею Соболевскому:

«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке».

Мы поддерживаем проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»

7 ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ *Dumplings with beef and pork*

450₽ / 500г

Пельмени из говядины и свинины в курином бульоне с зеленью и сметаной

Beef and pork dumplings in a chicken broth with herbs and sour cream

8 СВИНИНА ТУШЕНАЯ В ГОРШОЧКЕ *Pork stew in a pot*

490₽ / 350г

Свинина тушеная с картофелем, подаётся с солёными огурцами и зеленью

Pork stew with potatoes, pickled cucumbers and herbs

ЛЕНИНГРАДСКОЕ МЕНЮ

LENINGRAD MENU

Ещё в довоенный период складывается феномен «ленинградская кухня». Это объясняется особой кулинарной культурой города, поварами, которые работали в петербургских ресторанах. «Ленинградское» ассоциировалось с особенной манерой готовить. Ленинградская кухня большей частью состояла из стандартных советских блюд, приготовленных с особенным изяществом.

Ленинград был не богат местными продуктами, за исключением всевозможных сортов рыбы, как морской, так и речной и озерной. Именно они и блюда из них и составляли петербургские специалитеты и основу меню.

Even in the pre-war period, the phenomenon of «Leningrad cuisine» was started. This is due to the special culture of the city, the chefs who worked in St. Petersburg restaurants. Leningrad menu was associated with a special way of cooking. Leningrad cuisine mostly consisted of Soviet standards.

Leningrad was not rich with a local products, with the exception of all kinds of fish.

12 ДЕСЕРТ ПЫШКА

Dessert Pyshka

290₽ / 90г

Необычный десерт на кофейном бисквите с кофейным муссом, шоколадной глазурью и сахарной пудрой

Coffee sponge cake with coffee mousse, chocolate icing and powdered sugar

13 ЦВЕТАЕВСКИЙ ПИРОГ

Apple pie

350₽ / 130г

Ароматный яблочный пирог на песочном тесте с миндальным кремом и ванильным мороженым

Apple pie on shortcrust pastry with almond cream and vanilla ice cream

До сих пор неизвестно, кто придумал рецепт этого простого, но необычайно вкусного пирога. По одной из легенд, рецепт пирога придумали сёстры Цветаевы, а по другой - его изобрела помощница по хозяйству их соседей на даче в Тарусе, где семья частенько чаёвничала вместе. Так пирог получил имя знаменитой русской семьи. Только вот, кто именно его придумал - так и осталось тайной. Ныне цветаевский яблочный пирог известен многим любителям выпечки.

It is still not clear who exactly invented the recipe of this delicious cake. According to one of the legends, the recipe was invented by the Tsvetaeva sisters, and according to the other - by their neighbors at their dacha in Tarusa, where the family often had a tea together. So the cake got the name of the famous Russian family.

9 СЕТ ЛЕНИНГРАДСКИХ ЗАКУСОК

Leningrad snacks Set

390₽ / 250г

Бутерброд с килькой 2шт, канапе с сельдью и картофелем 2шт, бутерброд фаршмак 2шт

Legendary snacks on a brown bread - 2 sandwiches with sprat, 2 canapes with herring and potatoes, 2 sandwiches with minced herring

10 ВИНЕГРЕТ С БУТЕРБРОДОМ С КИЛЬКОЙ

Vinaigrette salad with sprat

270₽ / 220г

Классический винегрет со свёклой, квашеной капустой, солёными огурцами, морковью, зеленью, картофелем, ароматным маслом с бутербродом с килькой на бородинском хлебе

Salad with beets, sauerkraut, pickles, carrots, herbs, potatoes, aromatic butter with a sprat sandwich

Винегрет с бутербродами с килькой

Сейт Ленинградских закусок

Десерт Пышка

Цветаевский пирог



РУССКОЕ МЕНЮ

 phali-hinkali.ru  [phalihinkali](https://www.whatsapp.com/channel/00299100000000000000)

УЛ. БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ, 27

НЕВСКИЙ ПР. 32/34

8-АЯ СОВЕТСКАЯ УЛ., 14

409-60-88

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