ПХАЛИ ХИНКАЛИ

КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

«пхалихинкали»

- это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептур 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...

- New! - новинки
- гастротур
- вегетарианское блюдо
- острое блюдо
- хит - самое популярное блюдо
- блюдо на компанию

вкусная таблица умножения

x 1 = 85₽	x 6 = 510₽
x 2 = 170₽	x 7 = 595₽
x 3 = 255₽	x 8 = 680₽
x 4 = 340₽	x 9 = 765₽
x 5 = 425₽	x 10 = 850₽

*1шт. хинкали = 100г

1 кг — сколько съешь ты? — 850 ₽

гайд по пхали и хинкали

- ПХАЛИ СО СВЁКЛОЙ
- ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ
- ПХАЛИ С ГРИБАМИ
- ПХАЛИ С БАКЛАЖАНОМ
- Без надреза СВИНИНА-ГОВЯДИНА
- С надрезом БАРАНИНА-ГОВЯДИНА
- Срез-крестик С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ
- В виде восьмерки С АДЖАБСАНДАЛОМ
- С косым срезом С ГРИБАМИ
- В виде треугольника С ШКМЕРУЛИ
- Светлые хинкали С СЫРОМ

ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН

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

ПОДРОБНОСТИ У ОФИЦИАНТОВ И МЕНЕДЖЕРА
100% ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА
85₽ 1 шт.
#МАМА, КАКИЕ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ

Долгий завтрак

Растягиваем удовольствие

с 11:00 до 16:00

К ЛЮБОМУ ЗАВТРАКУ НАПИТОК НА ВЫБОР:
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С ВЕТЧИНОЙ

Классический хачапури из региона Гурия с отварным яйцом, сыром и зеленью, с добавлением ветчины из индейки

230г **260₽ -**

КАША ОВСЯНАЯ на воде / молоке

Овсяные хлопья, масло сливочное, сахар, мелисса

Топпинги к каше:

- Мёд
- Вишневый соус
- Грецкие орехи

50г **50₽ -**

240г **220₽ -**

ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ

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

230г **260₽ -**

СКРЭМБЛ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень

100г **140₽ -**

ОМЛЕТ из 2-х ЯИЦ

Яйцо куриное, сливки, масло растительное

Топпинги:

- Томаты свежие 50г **50₽ -**
- Свежая зелень 10г **30₽ -**
- Сыр 50г **50₽ -**
- Ветчина 50г **50₽ -**

100г **140₽ -**

ЯИЧНИЦА из 2-х ЯИЦ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень

100г **140₽ -**

ОТВАРНЫЕ ЯЙЦА всмятку / вкрутую

100г **140₽ -**

ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

Сладкие хинкали с вишней, яблоком, пряной корицей и освежающей мелиссой. Соус сметана или мацони

200г **280₽ -**

ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

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

220г **290₽ -**

ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

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

360г **420₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

Пхали и хинкали

ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- шпинат
- свекла

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха - с баклажаном, свеклой, шпинатом, грибами и зёрнами граната

180г **430₽ -**

ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

- грибы
- баклажан
- шпинат
- свекла

Все виды грузинских пхали на шоти - со свеклой, грибами, шпинатом и баклажаном

40г 1шт. **70₽ -**

АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160г **280₽ -**

ХИНКАЛИ

- сыр
- баранина и говядина
- говядина и свинина
- говядина / мраморная говядина
- грибы
- NEW аджабсандал
- NEW шкмерули

100г 1шт. **85₽ -**

МИКС ХИНКАЛИ

4 вида хинкали: сыр сулугуни, баранина-говядина, свинина-говядина, грибы

400г **340₽ -**

МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

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

300г **380₽ -**

ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ

ПОД РУКОВОДСТВОМ ОПЫТНОГО ШЕФ-ПОВАРА - ВАШ РЕБЕНОК ТОЧНО НАУЧИТСЯ ГОТОВИТЬ И НЕ БУДЕТ СКУЧАТЬ!

г. Великий Новгород, ул. Людогоща, д. 10 **+7 (816) 290-46-46**

Холодные закуски

АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ»

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

500г **870₽ -**

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ

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

250г **490₽ -**

АДЖАБСАНДАЛ

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

300г **430₽ -**

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

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

230г **390₽ -**

КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Сыр сулугуни и сочные томаты под соусом «песто по-грузински», украшенные наршарабом и свежим базиликом. Песто по-грузински – ароматный соус из зелени, грецкого ореха и сванской соли

250г **510₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма из говядины, суджук из говядины, язык говяжий, ростбиф из говядины, зерна граната, зелень

100г **650₽ -**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Нежный имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сулугуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурчхела и мелисса

180г **540₽ -**

подарочный сертификат

СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ ПОДАРОК ДРУГУ

*подробная информация о приобретении и использовании сертификата у менеджера ресторана

Салаты

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ

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

200г **390₽ -**

ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

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

250г **490₽ -**

САЛАТ БАБУШКИ НИНО

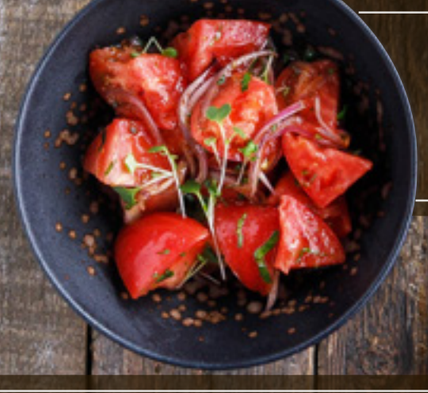
Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов, красного лука и зелени под салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса

260г **530₽ -**

САЛАТ С ТОМАТАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

220г **360₽ -**



САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Томленая свинина, лук маринованный, соус чесночный, картофель пай, яйцо перепелиное, наршараб, кинза, петрушка, микрозелень

220г **390₽ -**

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА

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

290г **560₽ -**

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

Свежие томаты, огурцы, красный лук, ореховая заправка, базилик, зелень

210г **340₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

Горячие закуски

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Традиционное блюдо - рулетики из фарша баранины и говядины, завёрнутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната

280г **490₽ -**

ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

Нежные грибы шампиньоны, запеченные под сырной корочкой, с добавлением ароматной зелени и пряностей

190г **320₽ -**

ЛОБИО

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

350г **350₽ -**

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

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

240г **390₽ -**

Грузинская пицца
от шеф-повара

ПИЦЦА «БАТУМИ» С ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ

Любимая классика в новом исполнении - пицца с томатами, травами, сыром сулугуни и гранатовым соусом

520г **590₽ -**

ПИЦЦА «РАЧА» ПО-ШКМЕРСКИ

Пицца, созданная по мотивам одного из самых любимых грузинских блюд - шкмерули - это нежное куриное бедро в сливочном соусе, с чесноком, шафраном, зернами граната и грецкими орехами

540г **690₽ -**

ПИЦЦА «СВАНЕТИ» МЯСНАЯ

Мясная пицца с бастурмой, суджуком, сыром сулугуни и томатами, оливковым маслом. Пицца, вдохновлённая регионом Сванетия, в котором исторически большую роль в кулинарии играло мясо во всех его вариациях

570г **850₽ -**

Батумский стрит-фуд

NEW! ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

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

330г **390₽ -**

ХАЧАПУРГЕР

Авторское соединение двух мировых блюд - хачапури и бургера в нашем исполнении. Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и пряным ароматным бифштексом из баранины и говядины внутри, со специями и нежным чесночным соусом

340г **490₽ -**

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

350г **470₽ -**

NEW! СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запеченная в тесте с грузинскими сырами

150г **190₽ -**

ЧЕБУРЕК

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

100г 1шт. **180₽ -**

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные пряные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки

300г **450₽ -**

Выпечка

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Пирог региона Имеретия - с сыром сулугуни внутри

460г **480₽ -**

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный пирог из региона Мегрелия - с сыром сулугуни, запечённым внутри и снаружи

500г **580₽ -**

АДЖАРИК

Маленький пирог по-аджарски с сыром сулугуни и сырым яйцом

210г **260₽ -**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Знаменитая лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и куриным яйцом

350г **440₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

Супы

СУП ХАРЧО

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

300г **390₽ -**

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

Суп из шампиньонов и белых грибов, сливок, репчатого лука, базилика и специй

300г **350₽ -**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

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

300г **290₽ -**

СУП ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ

Наваристый суп с томленой бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью

300г **390₽ -**

СУП ПО-ТИФЛИССКИ

Насыщенный суп с томленой свининой с добавлением нута, томатов, ароматной зелени и специй

300г **380₽ -**

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеиспеченный хлеб, приготовленный по традиционному рецепту

100г **100₽ -**

БАНКЕТЫ
ОТ «ПХАЛИХИНКАЛИ»

+7 (816) 290-46-46

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА

Блюдо от шеф-повара

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ

Запеченная баранья лопатка на кости с пряными травами, глазированная соусом. Подается с задымлением на опилках под клошем

580г **1 890₽** -

Горячие блюда

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

320г **460₽ -**

ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ
Филе трески панированное в грузинских специях, с картофелем, болгарским перцем, луком, томатами и зеленью

300г **590₽ -**

ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ
Запёченная баранина с картофелем, специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени

320г **750₽ -**

ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ
Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном

270г **620₽ -**

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
Нежные куриные котлеты с добавлением лука, специй, с воздушным картофельным пюре

260г **450₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ
Тушёная в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

320г **590₽ -**

ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
Запечённая курица в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью

300г **590₽ -**

ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ
Тушёная курица в томатах с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями

320г **420₽ -**

ДОСТАВКА

И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ...

СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Загрузите в App Store

Доступно в Google Play

+7 (816) 290-46-46

Шашлык

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

Нежный куриный шашлык, приготовленный на мангале, подается на тонком армянском лаваше с сочным красным луком, зеленью и с капустой по-гурийски

270г **530₽ -**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык из свинины, приготовленный на мангале, подается на тонком армянском лаваше с сочным красным луком, зеленью и с капустой по-гурийски

270г **490₽ -**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего и говяжьего фарша, приготовленное на мангале

270г **650₽ -**

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Маринованное филе индейки, приготовленное на мангале

270г **510₽ -**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Маринованная баранина, приготовленная на мангале

270г **790₽ -**

Соусы

САЦЕБЕЛИ
Соус, приготовленный на основе томатной пасты, с добавлением кинзы, чеснока, сухой аджики и специй

50г 90₽ -

БАЖЕ
Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй

50г 90₽ -

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНЫЙ
Соус из зеленой алычи с добавлением перца чили и чеснока

50г 120₽ -

НАРШАРАБ
Гранатовый соус

50г 150₽ -

СМЕТАНА

50г 90₽ -

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

50г 90₽ -

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ
Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока

50г 120₽ -

АДЖИКА КРАСНАЯ
Острая аджика, приготовленная на основе томатной пасте с добавлением болгарского перца

50г 90₽ -

МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ
Соус, приготовленный на основе традиционного грузинского кисломолочного продукта с добавлением зелени и пряностей

50г 90₽ -

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ
Картофель с чесноком и зеленью, запеченный до золотистой корочки

200г 160₽ -

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
Огурецы, томаты, свежая зелень

120г 170₽ -

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй

150г 290₽ -

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках

150г 160₽ -

Десерты

Home-made desserts
домашние десерты
ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ЧУРЧХЕЛА
Традиционное грузинское лакомство: очищенные грецкие орехи в загущенном фруктовом соке

110г 1шт. **280₽ -**

NEW! АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ «АКХАЛИ»
Пхали - традиционная грузинская закуска. Мы решили приобщиться к грузинской классике, но привнести в нее свое видение. Мы приготовили ассорти сладких пхали: лимон-лайм, малина, шоколад и соленая карамель. Кстати, в переводе с грузинского «акхали» значит «новое». Откройте и вы для себя новое сочетание!

180г **490₽ -**

СЛАДКИЕ ПХАЛИ «АКХАЛИ»
- NEW • лимон-лайм
- малина
- шоколад
- солёная карамель

45г 1шт. **140₽ -**

NEW! БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ
Нежный десерт из заварного теста со сливочной или шоколадной начинкой

30г 1шт. **140₽ -**

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД
Классическое сливочное мороженое

50г 1 шарик
130₽ -

СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН
Освежающий фруктово-ягодный десерт

50г 1 шарик **150₽ -**

ПАХЛАВА
Восточная сладость из слоеного теста с грецким орехом, пропитанная сладким сиропом с мёдом

100г 1шт. **240₽ -**

ТОРТ «МЕЛА КУДИ»
Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами

190г **410₽ -**

ТОРТ «КОМШИ»
Нежный торт с бисквитом на грецких орехах, кремом из маскарпоне и пюре айвы, дополненный пряным соусом из облепихи

130г **390₽ -**

ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»
Классическое сочетание шоколада, арахиса, соленой карамели и нежного сливочного крема

140г **390₽ -**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

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

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
ЗАВТРАКИ					
Драники из кабачка	220	90	6,5	3,5	6,5
Каша овсяная на воде	240	200	9	3,5	29
Каша овсяная на молоке	240	290	13	10	39
Олимпийский завтрак	360	520	22	20	61
Омлет из 2-х яиц	100	150	8,5	9,5	10
Скрэмбл	100	160	8,5	10	10
Хачапури по-гурийски с ветчиной	230	490	19	29	45
Хинкали с вишней и яблоком	200	480	2,5	11	104
Чирбули - грузинская яичница с томатами	230	150	4,5	11	17
Яичница из 2-х яиц	100	160	8,5	10	10
Отварные яйца всмятку / вкрутую	100	95	0,5	11	12
Ветчина топинг	50	40	1	8,5	0,1
Вишневый соус топинг	50	55	0,1	0,4	12
Зелень свежая топинг	10	4	0	0,3	0,5
Мед топпинг	50	160	0	0	40
Орех грецкий топпинг	50	340	30	8	9
Сыр топпинг	50	140	11	10	0,2
Томаты свежие	50	10	0,2	0,4	2

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
ПХАЛИ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Аджабсандал	300	210	13	4,5	19
Ассорти закусок «Кутаиси»	500	850	44	47	54
Ассорти пхали на лаваше	160	280	17	6	26
Ассорти рулетиков с сыром надуги с мятой	250	390	18	22	12
Ассорти сыров	180	500	29	26	34
Капрезе по-восточному	250	420	33	20	12
Капуста по-гурийски	150	55	0,3	2,5	11
Мясное ассорти	100	210	15	17	1
Пхали ассорти	180	300	24	7,5	13
Пхали на лаваше с баклажаном 1шт.	40	85	6	1,5	6,5
Пхали на лаваше с грибами 1шт.	40	85	6	1,5	6
Пхали на лаваше со свеклой 1шт.	40	90	6	1,5	7,5
Пхали на лаваше со шпинатом 1шт.	40	90	6,5	1,5	6
Сациви с курицей	230	490	40	23	10
Сезонные свежие овощи	260	60	0,4	3	11
Соленья	250	110	6	3,5	12

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
ХИНКАЛИ					
Микс хинкали	400	1190	16	44	215
Хинкали с аджабсандалом 1шт.	100	280	2,5	8	56
Хинкали с бараниной и говядиной 1шт.	100	290	3,5	12	54
Хинкали с говядиной и свининой 1шт.	100	320	6	13	54
Хинкали с грибами 1 шт.	100	290	3,5	8	56
Хинкали с мраморной говядиной 1 шт.	100	270	1,5	11	54
Хинкали с сыром сулугуни 1 шт.	100	360	9	16	53
Хинкали шкмерули 1шт.	100	770	42	41	58
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
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Долма с бараниной и говядиной	280	400	22	29	22
Запеченный сыр сулугуни с овощами	240	280	17	16	14
Лобио	350	420	9,5	21	63
Шампиньоны запеченные с сыром	190	250	19	12	6,5
БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД					
Пампури с томатным соусом	330	800	45	30	67
Пицца «Батуми» с томатами и сулугуни	520	1010	39	42	121
Пицца «Рача» по-чкмерски	540	1380	71	63	123
Пицца «Сванети» мясная	570	1520	83	70	122
Хачапургер	340	630	33	32	51
Чебурек с бараниной-говядиной 1шт.	100	190	4	11	29
Чебурек с сыром и зеленью 1шт.	100	230	7	12	28
Чебурек со свининой-говядиной 1шт.	100	230	7	12	29
Чебуреки ассорти	300	650	18	35	86
Шаверма по-батумски	350	930	58	43	59
Сосиска в тесте	150	420	26	14	33

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

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

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие либо продукты

ВЫПЕЧКА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
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	340	23	8,5	24
Куриный бульон с пшеничной лапшой	300	140	4	11	15
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Суп по-тифлисски	300	290	21	14	11
Суп Харчо	300	180	8,5	14	12
Суп Хашлама с бараниной и овощами	300	220	9,5	15	17

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья лопатка на кости	580	1770	121	145	27
Котлеты куриные с картофельным пюре	260	550	29	40	31
Оджахури из баранины	320	530	31	38	25
Оджахури с треской	300	390	22	28	22
Оджахури со свининой	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

СОУСЫ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
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 зеленый	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
Свежие овощи	120	20	0,2	1	4

ДЕСЕРТЫ

Ассорти сладких пхали «Акхали»	180	530	22	9,5	74
Мороженое ванильное	50	95	5	1,5	11
Мороженое шоколадное	50	110	6	2	12
Пахлава 1шт.	100	410	19	5,5	53
Сладкие пхали лимон-лайм	45	120	3	3	20
Сладкие пхали малина	45	45	0,5	0,2	9
Сладкие пхали соленая карамель	45	180	6,5	3	28
Сладкие пхали шоколад	45	140	10	1,5	11
Сорбет малина	50	0	0	0	0
Сорбет лимон	50	0	0	0	0
Торт «Комши»	130	380	15	6,5	53
Торт «Мела куди»	190	610	25	8,5	74
Торт «Тцнобили»	140	420	18	8,5	57
Чурчхела 1шт.	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

НАША ГЕОГРАФИЯ

ЖДЁМ ВАС В ГОСТИ, ДОРОГИЕ НАШИ ГЕНАЦВАЛЕ!

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
Ярослава Гашека, д. 6Б
ул. Заречная, д. 45, к. 1
пр. Ударников, д. 34
ул. Балтийский бульвар д 4

409-60-88

г. ПЕНЗА

пр. Строителей, д. 67Б

+7 (841) 275-52-55

г. ПСКОВ

Псковская обл., Псковский р-н,
д. Борисовичи, ул. Завеличенская, д. 23

+7 (812) 331 431

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А

997-77-07

г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1
г. Красное Село,
ул. Восстановления, д. 14А, стр 1

409-60-88

г. Сосновый Бор, ул.
Ленинградская д. 46

904-44-90

г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

ул. Людогоща, д. 10

+7 (816) 290 46 46

Загрузите в App Store

Доступно в Google Play

СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

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.