ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ЗИМНЕЕ МЕНЮ

WINTER MENU

7 **ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ КОКТЕБЕЛЬ**
Red Porto Koktebel
Ликёрное вино станет прекрасным дополнением к десерту или самостоятельным сладким дижестивом
Liqueur wine will be a great addition to dessert or an independent sweet digestif
2 200₽
750 мл

8 **МУСКАТ ЯНТАРНЫЙ КОКТЕБЕЛЬ**
Muscat amber Koktebel
Насыщенный вкус вина раскроется в бокале тонами цукатов, инжира и карамели
The rich taste of the wine will be revealed in a glass withtones of candied fruits, figs and caramel
150₽
50 мл

9 **ЗАМТАРИ**
Zamtari
Молочный коктейль с добавлением малины и сливочного ликёра
Milkshake with raspberries and cream liqueur
320₽
300 мл

10 **ФОНДАН С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ**
Fondant with salted caramel
Насыщенный горячий шоколадный кекс с жидкой карамельной начинкой и шариком ванильного мороженого
Rich hot chocolate fondant with liquid caramel filling and a scoop of vanilla ice cream
390₽
145 г

phali-hinkali.ru

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

1 ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ С ЦЫПЛЕНКОМ

65₽
40 г
1 шт.

Pakhali on lavash with chicken

Закуска из томленой мякоти цыпленка с пряным ореховым соусом баже, подается на обжаренном грузинском лаваше

Appetizer made of stewed chicken meat with spicy nuts baje sauce served on fried Georgian pita bread

2 САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

270₽
240 г

Salad with herring

Сытный зимний салат из печеных овощей с сельдью слабой соли, заправленный домашним майонезом

Hearty winter salad made of baked vegetables with lightly salted herring, dressed with homemade mayonnaise

3 ХАЧАПУРИ С ТОМЛЕНОЙ СВИНИНОЙ

290₽
200 г

Khachapuri with stewed pork

Одно из самых популярных блюд грузинской кухни. Хачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с нежной мясной начинкой из томленой свинины и тягучего сыра

One of the most popular Georgian dishes. Moon-shaped khachapuri made of soft airy dough with tender meat stuffing of stewed pork and thick cheese

4 КУРИНАЯ ГРУДКА С СЫРОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

450₽
220 г

Chicken breast with cheese and cranberry sauce

Нежная куриная грудка, фаршированная сыром и обжаренная в панировке до хрустящей корочки, подается с клюквенным соусом

Tender chicken breast, stuffed with cheese and fried in breadcrumbs until crispy, served with cranberry sauce

5 КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП

310₽
280 г

Corn cream soup

Шелковистый кремовый слегка сладковатый кукурузный суп с попкорном и копченой паприкой

Silky creamy slightly sweet corn soup with popcorn and smoked paprika

6 МИНИ-ХИНКАЛИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

390₽
230 г

Mini-khinkali with cheese sauce

Мини-хинкали с сочной начинкой из свинины и говядины, дополненные пряным сливочно-сырным соусом

Mini-khinkali with juicy stuffing of pork and beef, complemented with spicy cream-cheese sauce