

8

## ГЛИНТВЕЙН ЯНТАРНЫЙ

*White mulled wine*

Глнтвейн на основе  
янтарного вина  
с пряностями, сиропом  
тыквы и мёдом.

*Mulled amber wine  
spiced with pumpkin  
syrup and honey.*

**490**

245 мл

8

9

10

11

12

9

## КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЙП СПАЙС»

Коктейль на пряном роме со слад-  
ким вермутом, соком грейпфрута  
и абрикосовым ликёром.

*Grape spice cocktail*

*Spiced rum cocktail with  
sweet vermouth, grapefruit  
juice and apricot liqueur.*

**490**

170 мл

10

## ОНЕГИН GOURMET КУРАГА

*Onegin gourmet  
tincture dried apricot*

Пряная настойка на кураге  
с нотами облепихи и физалиса.

*Spiced apricot-infused tincture  
with notes of sea buckthorn  
and physalis.*

**350**

50 мл

11

## ОНЕГИН GOURMET ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

*Onegin gourmet tincture  
black currant*

Пикантная настойка на основе  
чёрной смородины, ежевики  
и ягод асаи.

*Spicy black currant, blackberry,  
and acai berry tincture.*

**350**

50 мл

## ВИСКИ «ДЖИМШЕР» КЛАССИК

*«Jimsher» classic*

Грузинский купажированный виски,  
выдержанный не менее трёх лет  
в дубовых бочках из-под бурбона.

*Georgian blended whiskey, aged for  
at least three years in ex-bourbon  
oak barrels.*

**350**

50 мл

## ВИСКИ «ДЖИМШЕР» ЦИНАДАЛИ КАСК 5 ЛЕТ

*«Jimsher» Tsinandali cask  
5 years old*

Грузинский купажированный виски,  
выдержанный в дубовых бочках  
из-под вина Цинандали.

*Georgian blended whiskey,  
aged in ex-Tsinandali wine oak  
barrels.*

**360**

50 мл

12

## ПРЯНАЯ ПАННА КОТТА С ТОМЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ

Нежная сливочная панна котта  
с добавлением корицы, имбиря  
и гвоздики в сочетании  
с ароматным томлёным яблоком.

*Spiced panna cotta  
with braised apple*

*Delicate, creamy panna cotta  
infused with cinnamon, ginger,  
and cloves, paired with  
fragrant braised apple.*

**450**

155 г

ПХАЛИ  
ХИНКАЛИ

# ЗИМНЕЕ МЕНЮ

WINTER MENU •

[phali-hinkali.ru](http://phali-hinkali.ru)

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

1

## ТОМЛЁНОЕ ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

690

360 г

### *Braised beef heart with roasted potatoes*

Говяжье сердце, томлёное с насыщенным овощным соусом, подаётся с печёным картофелем, малосольными огурцами, маринованным луком и зелёным маслом.

*Beef heart braised in a rich vegetable sauce, served with roasted potatoes, lightly salted cucumbers, pickled onions and herb butter.*

2

## ТРЕСКА В КЛЯРЕ С МОРКОВНЫМ МУССОМ

690

290 г

### *Cod in batter with carrot mousse*

Нежная треска в хрустящей корочке в сочетании с необычным муссом из моркови, руколой и сливочным соусом из петрушки и чеснока.

*Crispy cod with carrot mousse, rucola and a creamy parsley-garlic sauce.*

3

## ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

290

190 г

### *Gurian-style khachapuri*

Хачапури в форме полумесяца под ароматной сырной корочкой с начинкой из отварного яйца и микса душистой зелени.

*Crescent-shaped khachapuri beneath the most delicious cheese crust filled with boiled eggs and a mix of fragrant herbs.*

4

## СУП НА РЖАНОМ СОЛОДЕ С ЯГНЁНКОМ

490

300 г

### *Rye malt soup with lamb*

Согревающий ароматный суп на основе запечённой бараньей лопатки с овощами, грузинскими специями и тёмным пивом.

*Heart-warming soup made with roasted lamb shoulder, vegetables, Georgian spices and dark beer.*

5

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

550

300 г

### *Warm turkey salad with a poached egg*

Идеальный салат для зимы: сочное филе индейки в сочетании с миксом салата, томатами, красным луком, печёным картофелем и яйцом пашот.

*Ideal winter salad: juicy turkey fillet combined with a mix of greens, tomatoes, red onion slices, roasted potatoes and a poached egg.*

6

## ШАВЕРМА СО СВИНИНОЙ

590

350 г

### *Shawarma with pork*

Новый взгляд на классику: шаверма с пряной томлёной свининой, сыром, свежими томатами, салатом айсберг и соусом барбекю.

*Novel take on a classic: shawarma with spiced braised pork, cheese, fresh tomatoes, iceberg lettuce and barbecue sauce.*

7

## МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ С АДЖИКОЙ

190

140 г

### *Lightly salted cucumbers with adjika*

Пикантные хрустящие огурчики с лёгкой остринкой аджики, маринованным красным луком и свежей зеленью.

*Spicy crispy cucumbers with adjika, marinated red onions and fresh herbs.*

\*Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты. \*Please inform your waiter if you are allergic to any of the foods.

