

КУХНЯ

Полетели
в Грузию!

ENGLISH VERSION

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ



Дорогие гости, в наших ресторанах предоставляется услуга бронирования столов

Напоминаем, что в соответствии с «Правилами бронирования столов» стоимость услуги составляет 10% от суммы общего счёта заказа на стол в следующих случаях:

1. При бронировании стола на 6 и более персон, в любой день недели.

2. При бронировании стола менее чем на 6 персон, в пятницу, выходной, праздничный и/или предпраздничный день (1 день до праздника).

Подробные условия «Правил бронирования столов» представлены на сайте phali-hinkali.ru и на стенде в уголке потребителя.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

Руководство по пхали



со свёклой



с грибами



с болгарским перцем



с баклажаном

Руководство по хинкали



без надреза - со свининой и говядиной



с надрезом - с бараниной и говядиной



срез-крестик - с говядиной



в виде восьмёрки - с аджабсандалом



срез-капля - с картофелем



срез-квадрат - со шкмерули



косой срез - с грибами



светлые хинкали без надреза - с сыром



Хинкали обычно едят руками. Для удобства воспользуйтесь перчатками - обратитесь к официанту

«Пхалихинкали» - это семья ресторанов грузинской кухни

Наша команда регулярно путешествует по Грузии в поисках уникальных рецептов и качественных ингредиентов.

За 10 лет мы посетили и крупные города, и небольшие деревни в разных регионах этой солнечной страны, славящейся своими неповторимыми кулинарными традициями. Именно поэтому данное меню дарит возможность отправляться в незабываемый гастрономический тур по вкусам Грузии, каждый раз, посещая наши гостеприимные рестораны.

Искренне ваши, «Пхалихинкали»

новинка – новинка

 – популярное блюдо

 – вегетарианское блюдо

 – острое блюдо

 – блюдо на компанию

 – для маленьких гостей

 – высокое содержание белка

 – богато клетчаткой

 – лёгкое блюдо

 – авторский десерт

 – блюдо-участник гастрономического фестиваля «Петербургский завтрак»

спец цена а-ля карт – данное предложение не распространяется на заказы с собой и доставку. Списание бонусных баллов в рамках программы лояльности на данное предложение не распространяется.

завтраки

с 11:00 до 16:00

к любому завтраку напиток на выбор: морс / кофе / чай

европейский завтрак

Сытный классический завтрак на свежеиспеченной пите – яйцо пашот, сосиски, сочный бекон, картофельные крокеты, ароматный салат из свежих огурцов и помидоров с зеленью

360 г **610**

блины с заварным кремом и ванильным мороженым

Яркие блинчики с добавлением свекольного сока, с заварным кремом и шариком мороженого

160 г **290** новинка

чирбули – грузинская яичница с томатами

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

230 г **390**

греча с грибами и яйцом пашот

Греча, обжаренная с грибами, подаётся с яйцом пашот и свежим овощным салатом с травами

390 г **370** новинка

овсяная каша на молоке или на воде

Классическая овсяная каша с топпингами на выбор:

• мёд	50 г	**110**
• вишнёвый соус	50 г	**110**
• грецкий орех	50 г	**130**

240 г **290**

САНКТ ПЕТЕРБУРГ
ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЗАВТРАК

жинкали

жареные мини-жинкали с вишней и яблоком

Жареные десертные мини-хинкали с кисло-сладкой начинкой из вишни и яблока, подаются с шариком мороженого

180 г **450** новинка

мини-жинкали

- с говядиной
- с сыром

150 г **270**

жареные мини-жинкали с сырным соусом

Хрустящие жареные мини-хинкали с сочной начинкой из свинины и говядины, подаются в сырном соусе

200 г **450** новинка

мини-жинкали в бульоне

Мини-хинкали с говядиной и свининой в наваристом курином бульоне с добавлением ароматного укропа

280 г **530**

новый удобный формат жинкали!

- со свининой и говядиной

50 г **45**

жинкали

• с картофелем	90 г	**90**
• со свининой и говядиной	90 г	**110**
• с говядиной	90 г	**110**
• с грибами	90 г	**110**
• с аджабсандалом	90 г	**120**
• с сыром сулугуни	90 г	**120**
• с бараниной и говядиной	90 г	**120**
• со шкмерули	90 г	**140**

ассорти жинкали

- с сыром сулугуни
- с бараниной и говядиной
- со свининой и говядиной
- с грибами

360 г 4 шт. **430**

выпечка

хачапури по-аджарски

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

350 г **590**

хачапури по-аджарски мини

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулугуни и яичным желтком

210 г

спец цена *а-ля карт*

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

хачапури по-мегрельски

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

150 г **290**

500 г **740**

блюдо на компанию

пеновани

Традиционный грузинский слоёный хачапури с начинкой из сыра сулугуни

230 г **430** новинка

хачапури по-имеретински

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулугуни внутри

460 г **680**

блюдо на компанию

Холодные закуски

Ассорти пхали на лаваше

- грибы 40 г **140**
- баклажан 40 г **130**
- болгарский перец 40 г **130**
- свёкла 40 г **110**

Все виды грузинских пхали на шоти – со свёклой, грибами, болгарским перцем и баклажаном

160 г 4 шт. **510**

Ассорти рулетиков с сыром надуги и мятой

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

250 г **590**

Пхали ассорти

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха – с баклажаном, свёклой, болгарским перцем, грибами и зёрнами граната

190 г **560**

Ассорти закусок «Кутаиси»

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

500 г **980**

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

Ассорти грузинских сыров

Нежный имеретинский сыр, сулугуни, копчёный сулугуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурчхела и микрозелень

180 г **680**

Сациви с курицей

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

230 г **480**

Сыровяленое мясо

Тарелка бастурмы и суджука из говядины, украшенная зёрнами граната и зеленью

65 г **690**

Сезонные свежие овощи

Ассорти свежих овощей: томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук и зелень

170 г **390**

Свёкла с сыром дорблю

Лёгкая закуска из печёной свёклы в сочетании с сырами фета и дорблю, дополненная карамелизированным грецким орехом и шпинатом

190 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

Соленья

Ассорти солёных и маринованных овощей по домашним рецептам

220 г **540**

салаты

новинка

салат с цыплёнком су-вид и горчичной заправкой

Яркий салат из нежного цыплёнка су-вид, свежих овощей и горчичной заправкой

320 г **570**

салат грузинский со специями

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

210 г **470**

салат с баклажаном и сыром фета

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

290 г **630**

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

260 г **670**

цезарь по-восточному

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

250 г **610**

салат листовой

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

160 г **450**

салат с помидорами и красным луком

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

220 г **450**

салат «кахетинский»

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

200 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

салат с языком и гренками

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

200 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

Супы

Ассорти хлеба с наяуги

Хлебная тарелка с разными видами грузинского лаваша и надуги

150 г **190** *новинка*

Суп харчо

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

280 г **490**

Куриный бульон с пшеничной лапшой

Домашний куриный бульон с мякотью цыплёнка, лапшой собственного производства, зеленью и яйцом

280 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

Суп жашлама с бараниной

Сытный суп с томлёной бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью

280 г **490**

суп с фрикадельками

Лёгкий бульон с куриными фрикадельками и овощами

250 г **230**

борщ с говядиной

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной

280 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

лёгкий бульон с макаронами

Лёгкий бульон с макаронами, курой и овощами

250 г **250**

картофельный крем-суп

Гладкий картофельный крем-суп с грибами и хрусткими крутонами из грузинского лаваша

280 г **470** новинка

ПИКНИК ПО-ГРУЗИНСКИ

Возьми с собой!



ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

Батумский рецепт шавермы – завёрнутое в тонкий лаваш нежное куриное бедро, маринованное в грузинских специях, с добавлением огурца, помидора, перца чили, лука и чесночного соуса

270 г **530**

ЧЕБУРЕК

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки

- со свининой и говядиной 100 г **270**
- с сыром и зеленью 100 г **280**
- с бараниной и говядиной 100 г **290**

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

300 г 3 шт. **840**

ДВОЙНОЙ ЧЕБУРЕК XL *новинка*

- со свининой и говядиной 200 г **490**
- с сыром и зеленью 200 г **490**
- с бараниной и говядиной 200 г **490**

ЧЕБУРЕКИ XL АССОРТИ *новинка*

600 г 3 шт. **1290**

ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- с картофелем 80 г **160**
- с говядиной и свининой 80 г **170**
- со шкмерули 80 г **190**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

240 г 3 шт. **520**

ХАЧАПУРГЕР

Уникальное соединение двух мировых хитов – хачапури и бургера в нашем исполнении.
Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и ароматным бифштексом из говядины внутри, с пряными специями и чесночным соусом

340 г **590**

МИНИ-ХАЧАПУРГЕР

Маленький хачапургер, с сочной говяжьей котлетой, сыром и овощами

150 г **360**

ХАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

Сочный хачапури с начинкой из рубленого мяса, подаётся с маринованным луком и зеленью

300 г

спец цена *а-ля карт*

350 С ОТКРЫТИЯ ДО 17:00
390 С 17:00 ДО ЗАКРЫТИЯ



сосиска в тесте

Сосиска, запечённая в тесте
с грузинскими сырами

150 г **270**

пиццури
с сыром и ветчиной

Мини-пицца с сыром и ветчиной

150 г **270**

наггетсы куриные
в кляре

Нежные куриные наггетсы
с хрустящей корочкой

120 г **290**



+ подарок!

набор «картли»

- наггетсы куриные
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

330 г **730**

набор «рача»

- сосиска в тесте
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

360 г **690**

набор «сванетия»

- мини-хачапургер
- картофель фри
- овощные палочки
- кетчуп

360 г **790**

куриная котлета

Домашняя куриная котлета

100 г **290**

картофельные крокеты

Хрустящие картофельные крокеты,
обжаренные до золотистой корочки

150 г **350**

пиццури «маргарита»

Мини-пицца с сыром
и томатным соусом

180 г **250**

Горячие закуски



Лобио

Традиционное грузинское блюдо на основе томлёной красной фасоли с пряными специями. Подаётся с хрустящей капустой по-гурийски

350 г

Спец цена а-ля карт

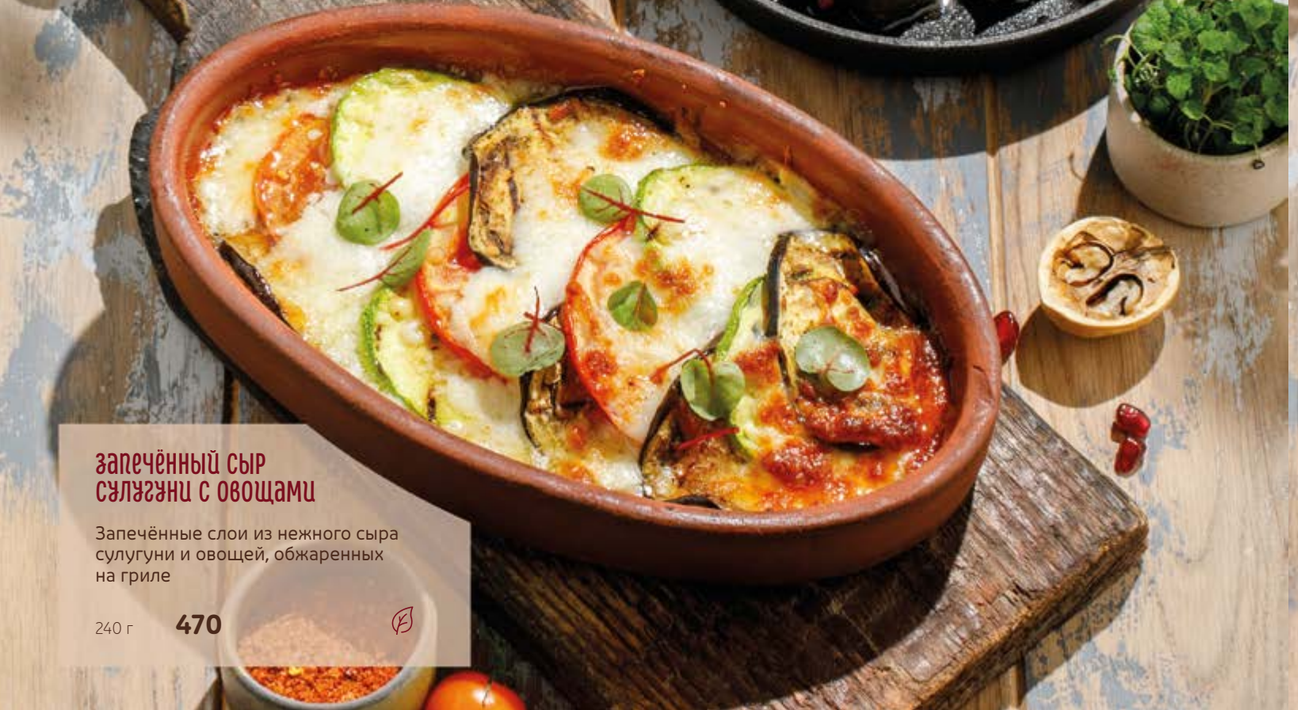
350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия



Долма с бараниной и говядиной

Легендарное блюдо – рулетики с фаршем из баранины и говядины, завёрнутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната

280 г **630**



Запечённый сыр сулугуни с овощами

Запечённые слои из нежного сыра сулугуни и овощей, обжаренных на гриле

240 г **470**



Шампиньоны, запечённые с сыром

Шампиньоны, запечённые под сырной корочкой, с добавлением ароматной зелени и пряностей

190 г **430**



Аджабсандал

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

300 г **490**



Драники из кабачка

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

220 г **390**

Горячие блюда

новинка

Треска в кляре с овощами

Нежное филе трески в кляре на подушке из припущенных овощей с лёгким зеленым маслом и сливочным соусом

290 г **790**

Оджахури со свининой

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

320 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

Куриная грудка су-вид со сливочным соусом

Сочная куриная грудка су-вид с картофельным пюре, грузинским песто и сливочным соусом

290 г **490** новинка

Чашушули с говядиной

Тушёная говядина с томатами и луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью

320 г **690**

чахохбили с цыплёнком

Томлёная мякоть цыплёнка
в томатном соусе с болгарским
перцем, чесноком, зеленью
и грузинскими специями

320 г

спец цена а-ля карт

350 с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

котлеты куриные с картофельным пюре

Нежные куриные котлеты
с добавлением лука и специй,
подаются с воздушным
картофельным пюре
и песто по-грузински

260 г **490**

шкмерули в пряно-сливочном соусе

Запечённая мякоть цыплёнка
в сливочно-чесночном соусе
с грецким орехом и зеленью

300 г **690**

оджахури с треской

Филе трески в грузинских специях
с картофелем, болгарским перцем,
луком, томатами и зеленью

300 г **720**

мангал



БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

мясное ассорти «саяж»

Три вида нежного шашлыка – свинина, курица и баранина, маринованные в грузинских специях. Подаются с овощами на гриле и тонким лавашом

1500 г **3390**

1 наршараб

Гранатовый соус

50 г **170**

2 мацони с зеленью

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

50 г **110**

3 ткемали зелёный

Соус из зелёной алычи с добавлением перца чили и чеснока

50 г **140**

4 чесночный

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

50 г **110**

5 ткемали красный

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока

50 г **140**

6 аджика красная

Острая аджика, приготовленная на основе помидоров с добавлением болгарского перца, лука и грузинских специй

50 г **110**

7 сметана

50 г **110**

8 баже

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй

50 г **110**

9 сацебели

Соус, приготовленный из помидоров с добавлением кинзы, чеснока, сухой аджики и специй

50 г **110**

соусы



люля-кебаб из баранины

Традиционный люля-кебаб
из баранины и говядины,
приготовленный на мангале

270 г **830**

люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром

Ароматный люля из цыплёнка
с ярким дымным мясным вкусом,
усиленным копчёным сыром
и ароматом пряных трав

270 г **620**

сочные шашлыки, маринованные в авторском купаже грузинских специй, индивидуально подобранных под каждый вид мяса. все шашлыки подаются на тонком лаваше с маринованным луком, зеленью и капустой по-гурийски

шашлык из индейки

Шашлык из филе индейки
в маринаде на основе мацони,
приготовленный на углях

270 г **680**

шашлык из свинины

Классический шашлык из свинины,
маринованной в грузинских специях,
приготовленный на углях

270 г **590**

шашлык из баранины

Сочный шашлык из бараньей мякоти,
маринованной в грузинских специях,
приготовленный на углях

270 г **990**

шашлык из куриного бедра

Нежный шашлык из куриного бедра
в сливочном маринаде с аджикой,
приготовленный на углях

270 г **620**



мини-шашлык из куриного бедра

Куриный мини-шашлык
с умеренной пряностью,
подаётся на лаваше

100 г **350**

Гарниры

Картофель по-домашнему

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки

200 г **240**

Макароны

Макароны со сливочным маслом

150 г **180**

Картофель фри

Классический картофель фри

120 г **190**

Овощные палочки

Хрустящие палочки из свежих овощей

90 г **150**

Картофельное пюре

Воздушное пюре из отварного картофеля, приготовленное на сливках

150 г **260**

Шампиньоны на мангале

Сочные ароматные грибы, запечённые на мангале

120 г **370**

Овощи на гриле

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй

150 г **390**

десерты

пхали-акхали

Вдохновлённые традиционными грузинскими пхали, мы решили создать их сладкую вариацию:

- фейхоа
- вишня и гранат
- солёная карамель
- шоколад
- абрикос **новинка**

45 г 1 шт. **180**

АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ

ассорти пхали-акхали

Приглашаем вас попробовать ассорти сладких пхали-акхали с новыми яркими вкусами. Кстати, в переводе с грузинского «акхали» как раз и значит «новое»

225 г 5 шт. **890**

торт «комши»

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

130 г **460**

торт «мела кхаи»

Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами

115 г **460**

пахлава

Хрустящая пахлава с грецким орехом, пропитанная медовым сиропом

100 г **360**

булочка шу

Хрустящая булочка из заварного теста с начинкой на выбор

- с ванильным кремом
- с шоколадным кремом

30 г 1 шт. **180**

новинка

панакота с грушей и гранолой

Нежная сливочная панакота с конфитюром из груши и хрустящей гранолой

165 г **450**

чурчхела

Традиционная грузинская сладость: грецкие орехи в загущенном фруктовом соке

110 г **390**

сорбет

- малина
- лайм-лимон

Освежающий фруктово-ягодный десерт

50 г 1 шт. **190**

мороженое

- пломбир
- шоколад

Классическое сливочное мороженое

50 г 1 шт. **190**



сметанник

Нежный бисквит, пропитанный ягодным сиропом, со сметанно-сливочным кремом. Лёгкий, сбалансированный десерт с деликатной ягодной кислинкой

200 г

спец цена à-la карт **350** с открытия до 17:00
390 с 17:00 до закрытия

торт «тиноБили»

Классическое сочетание шоколада, арахиса, солёной карамели и нежного сливочного крема

140 г **460**

банкетные торты

закажите торт своей мечты
от шеф-кондитера
ресторана



АВТОРСКИЙ
ДЕСЕРТ

Подробности
у менеджера
ресторана
или по номеру
телефона

409-60-88

мобильное приложение

Скачайте
мобильное приложение
и получайте особые привилегии

самовывоз и доставка

Заказывайте
любимые блюда из меню,
не выходя из дома

таблица калорийности

Вы можете ознакомиться
с актуальной информацией
о КБЖУ блюд
на нашем сайте

детские мастер-классы

Детские мастер-классы
каждую субботу
и воскресенье
в 12:00

подарочные сертификаты

Сертификат в ресторан
«ПхалиХинкали» –
отличный подарок
для родных и близких

подписка про

Оформите и получайте больше!

- Выгода до 50%
- Двойной кэшбэк
- Бесплатная доставка

Ждём вас, дорогие гости!

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

409-60-88

Ленинградская область

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А

997-77-07

г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1

409-60-88

п. Новоселье, Красносельское ш., д. 2

409-60-66

г. Колпино, ул. Пролетарская, д. 36А

409-60-44

г. Сосновый Бор, ул. Ленинградская, д. 46

904-44-90

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.

Грузия ближе, чем кажется!

Псков

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

+7 (8112) 331-431

Пенза

пр-т Строителей, д. 67Б

+7 (8412) 755-255

Великий Новгород

ул. Людогоща, д. 10

+7 (816) 290-46-46

Севастополь

пр-т Генерала Острякова, д. 260, ТЦ «Симол»

+7 (979) 024-04-44

Республика Адыгея

Майкопский р-н, х. Причтовский, ул. Курортная, д. 2

+7 (928) 840-00-11

