



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...

-  - новинки
-  - гастротур
-  - вегетарианское блюдо
-  - острое блюдо
-  - самое популярное блюдо
-  - блюдо на компанию



ГАЙД ПО ПХАЛИ И ХИНКАЛИ



ПХАЛИ
СО СВЕКЛОЙ



ПХАЛИ
С ГРИБАМИ



ПХАЛИ
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



ПХАЛИ
С БАКЛАЖАНОМ



Без надреза
СВИНИНА-ГОВЯДИНА



С надрезом
БАРАНИНА-ГОВЯДИНА



Срез-крестик
С ГОВЯДИНОЙ



В виде восьмерки
С АДЖАБСАНДОМ



С косым срезом
С ГРИБАМИ



Светлые хинкали
С СЫРОМ



Срез-капля
С КАРТОШКОЙ



Срез-квадрат
С ШКМЕРУЛИ



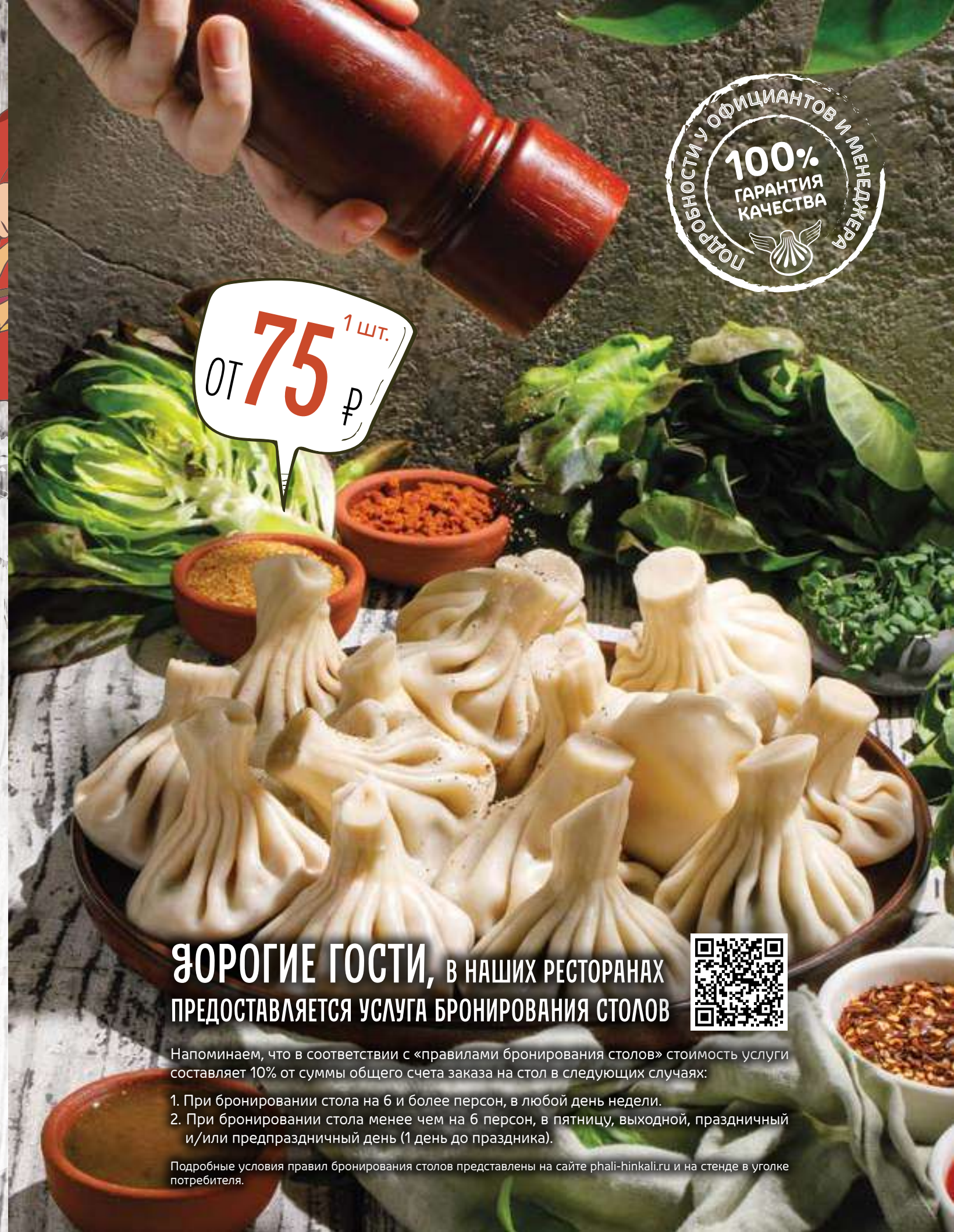
Треугольный срез
С ТРЕСКОЙ И КРЕВЕТКОЙ



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ
ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



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



ОТ **75** ^{1 шт.} _₽

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, В НАШИХ РЕСТОРАНАХ
ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ УСЛУГА БРОНИРОВАНИЯ СТОЛОВ**



Напоминаем, что в соответствии с «правилами бронирования столов» стоимость услуги составляет 10% от суммы общего счета 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.

ЗАВТРАКИ

с 11:00 до 16:00



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

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ

Яйцо куриное, масло
растительное, зелень.

100г **240₽ -**

СКРЕМБЛ

Яйцо куриное, масло
растительное, зелень.

100г **240₽ -**

ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ

100г **240₽ -**

ОМЛЕТ

Яйцо куриное, сливки,
масло.

Топпинги к омлету:

- томаты свежие 50г **110₽ -**
- свежая зелень 10г **60₽ -**
- сыр 50г **110₽ -**
- ветчина 50г **110₽ -**

100г **240₽ -**

КАША ОВСЯНАЯ НА ВОДЕ / МОЛОКЕ

Овсяные хлопья, масло
сливочное, сахар, мята.

Топпинги к каше:

- мёд 50г **110₽ -**
- вишнёвый соус 50г **110₽ -**
- грецкие орехи 50г **130₽ -**

240г **270₽ -**

ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ

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

230г **360₽ -**

ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

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

360г **520₽ -**

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

ПХАЛИ И ХИНКАЛИ

ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

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

190г **490₽ -**

АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ И МЯТОЙ

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

250г **530₽ -**

ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

- грибы 40г **110₽ -**
- баклажан 40г **110₽ -**
- болгарский перец 40г **110₽ -**
- свёкла 40г **100₽ -**

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

АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160г **400₽ -**

ХИНКАЛИ

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| • картошка | 100г 75₽ - |
| • говядина и свинина | 100г 100₽ - |
| • говядина | 100г 100₽ - |
| • грибы | 100г 100₽ - |
| • аджабсандал | 100г 100₽ - |
| • сыр сулгуни | 100г 110₽ - |
| • баранина и говядина | 100г 110₽ - |
| • шкмерули | 100г 130₽ - |
| • треска с креветками | 100г 150₽ - |

МИКС ХИНКАЛИ

4 вида хинкали:

- сыр сулгуни
- баранина и говядина
- говядина и свинина
- грибы

400г **400₽ -**

МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

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

300г **410₽ -**



ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ,
ЧЕМ КАЖЕТСЯ...

☎ 409-60-88



СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

ЖАЧАПУРИ С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

Жачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с ароматной мясной начинкой из томлёной свинины и тягучего сыра.

200г 390₽ -

ЖАЧАПУРГЕР

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

340г 530₽ -



ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- картофель и зелень
- говядина и свинина
- шкмерули

80г 1 шт. 150₽ -

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

Ассорти любимых грузинских пончиков - с картофелем, говядиной и свининой, шкмерули.

240г 390₽ -

СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами.

150г **240₽ -**

ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

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

330г **420₽ -**

ЖАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

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

300г **490₽ -**

ЧЕБУРЕК

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

100г 1 шт. **250₽ -**

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки.

300г **690₽ -**

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.

270г **490₽ -**

ЗАКУСКИ К ВИНУ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

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

180г **590₽ -**



МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма из говядины, суджук из говядины, зёрна граната, зелень.

65г **610₽ -**



АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК НА ЛАВАШЕ

Ассорти ароматных брускетт в грузинском стиле:

- с томлёной свининой
- с ростбифом, овощами и кинзой
- с языком, картофелем пай и перепелиным яйцом

180г **490₽ -**

АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАИСИ»

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

500г **970₽ -**



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

БАНКЕТЫ ОТ «ПХАЛИХИНКАЛИ»



409-60-88
УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЁКЛА С СЫРОМ ДОРБЛЮ

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

190г **350₽ -**



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

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

230г **450₽ -**



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

САЛАТЫ

СОЛЕНЬЯ

Чеснок, острый перец чили, томаты зелёные, капуста по-гурийски, огурцы, джонджоли, красный лук, зелень.

200г

530₽ -



КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Традиционное блюдо региона Гурия – ароматная хрустящая капуста, маринованная со свёклой, чесноком, зеленью и специями.

150г

190₽ -



СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук и зелень.

170г

370₽ -



САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА

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

290г

560₽ -

САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

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

210г

390₽ -



САЛАТ БАБУШКИ НИНО

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

260г

640₽ -



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

САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

220г **390₽ -**



САЛАТ КАХЕТИНСКИЙ

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

200г **370₽ -**



САЛАТ ЛИСТОВОЙ

Лёгкий зелёный салат с яркой свежей заправкой из сока лимона, оливкового масла и мёда.

160г **350₽ -**



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.

200г **420₽ -**

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.

250г **550₽ -**

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Сытный салат с томлёной свининой, маринованным луком, чесночным соусом, картофелем пай, перепелиным яйцом, соусом наршараб и миксом зелени.

220г **470₽ -**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛОБИО

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

350г 390₽ - 

ЗАПЕЧЁННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ОВОЩАМИ

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

240г 410₽ - 

ЎОЛМА С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Легендарное блюдо - рулетики с фаршем из баранины и говядины, завернутые в виноградные листья, с добавлением грузинских специй, зелени и граната.

280г 570₽ - 

АДЖАБСАНДАЛ

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

300г 470₽ - 

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

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

190г 370₽ -

ЎРАНИКИ ИЗ КАБАЧКА

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

220г 330₽ - 



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

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

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

500г **640₽ -** 



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури из региона Имеретия - с сыром сулгуни внутри.

460г **590₽ -**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

350г **530₽ -** 

АДЖАРИК

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулгуни и яичным желтком.

210г **350₽ -**

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

СУПЫ

СУП ЖАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

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

300г **440₽ -**

СУП ЖАРЧО

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

300г **440₽ -**



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной.

300г **470₽ -**

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

Суп с шампиньонами и белыми грибами, сливками, репчатым луком, базиликом и специями.

300г **490₽ -**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

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

300г **370₽ -**

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100г **110₽ -**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

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

320г **520₽** - 

ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ

Запечённая баранина с картофелем и специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени.

320г **830₽** -

ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

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

300г **650₽** -  

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные куриные котлеты с добавлением лука, специй, с воздушным картофельным пюре.

260г **490₽** -

ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном.

270г **690₽** - 



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

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Тушёная в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.

320г **650₽** -

ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Курица, томлёная в томатном соусе с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями.

320г **530₽** -

ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО- СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запечённая курица в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью.

300г **670₽** -

ЯУШЕВНОЕ КАРАОКЕ

ВКУСНО ПОЕЛ, КРАСИВО СПЕЛ!

КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ
И СУББОТУ С 22:00

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

пр. Юрия Гагарина, д. 71
ул. Заречная, д. 45, к. 1

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А

г. Колпино, ул. Пролетарская, д. 36А

☎ 409-60-88

☎ 997-77-07

☎ 409-60-44

МАНГАЛ

МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»

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

1500г 3 190₽ -



МАНГАЛ

СОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ, МАРИНОВАННЫЕ
В АВТОРСКОМ КУПАЖЕ ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЙ,
ИНДИВИДУАЛЬНО ПОДОБРАННЫХ ПОД КАЖДЫЙ
ВИД МЯСА. ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ НА ТОНКОМ
АРМЯНСКОМ ЛАВАШЕ С КРАСНЫМ ЛУКОМ,
ЗЕЛЕНЬЮ И КАПУСТОЙ ПО-ГУРИЙСКИ.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

270г 590₽ - 

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

270г 890₽ -



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

270г 670₽ -

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

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

270г 590₽ -

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

270г 570₽ - 

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего
и говяжьего фарша,
приготовленное
на мангале.

270г 790₽ -

БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ

Запечённая баранья лопатка
на кости с пряными травами,
глазированная соусом.
Подаётся с задымлением
на опилках под клошем.

580г **2 190₽** -

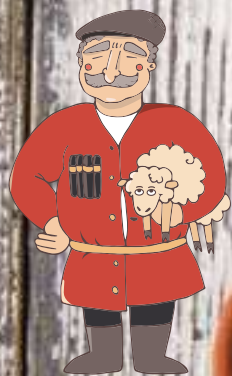
ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ



**СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ
ПОДАРОК ДРУГУ!**

*Подробная информация о приобретении и использовании сертификата у менеджера ресторана.

СОУСЫ



НАРШАРАБ

Гранатовый соус.

50г **170₽** - 

ЧЕСНОЧНЫЙ

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

50г **110₽** - 

АДЖИКА КРАСНАЯ

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

50г **110₽** - 

БАЖЕ

Соус на основе грецкого ореха, чеснока, специй.

50г **110₽** - 

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

Соус из красной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50г **140₽** - 

САЦЕБЕЛИ

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

50г **110₽** - 

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ

Соус из зелёной алычи с добавлением перца чили и чеснока.

50г **140₽** - 

МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ

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

50г **110₽** -

СМЕТАНА

50г **110₽** -

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре, приготовленное на сливках.

150г **240₽** - 

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель с чесноком и зеленью, запечённый до золотистой корочки.

200г **230₽** - 

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Запечённые цукини, болгарский перец и баклажан с добавлением специй.

150г **340₽** - 

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

Сочные ароматные грибы, запечённые на мангале.

120г **320₽** - 



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

АКХАЛИ

ВДОХНОВЛЁННЫЕ ТРАДИЦИОННЫМИ ГРУЗИНСКИМИ ПХАЛИ, МЫ РЕШИЛИ СОЗДАТЬ ИХ СЛАДКУЮ ВАРИАЦИЮ. ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОПРОБОВАТЬ АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ С НОВЫМИ ЯРКИМИ ВКУСАМИ. КСТАТИ, В ПЕРЕВОДЕ С ГРУЗИНСКОГО «АКХАЛИ» КАК РАЗ И ЗНАЧИТ «НОВОЕ».



АКХАЛИ

- фейхоа
- вишня-гранат
- солёная карамель
- шоколад
- виноград

45г 1 шт. 170₽ -

АССОРТИ АКХАЛИ

225г 850₽ -

Десерты

ТОРТ «КОМШИ»

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

130г 450₽ -

ЧУРЧХЕЛА

Традиционное грузинское лакомство: грецкие орехи в загущённом фруктовом соке.

110г 310₽ -



ТОРТ «МЕЛА КУДИ»

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

115г 450₽ -

ПАХЛАВА

Восточная сладость из слоёв тонкого теста с грецким орехом, пропитанная сладким сиропом с мёдом.

100г 1 шт. 320₽ -

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

ЖИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

Сладкие хинкали с вишней,
яблоком, корицей и освежающей
мятой, со сметаной или мацони
на выбор.

200г **370₽ -** 

ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

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

140г **450₽ -**

БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Нежный десерт из заварного теста
со сливочной или шоколадной
начинкой.

30г 1 шт. **170₽ -**

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД

Классическое сливочное
мороженое.

50г 1 шарик **170₽ -**

СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН

Освежающий
фруктово-ягодный десерт.

50г 1 шарик **170₽ -** 

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

БАНКЕТНЫЕ ТОРТЫ

ЗАКАЖИ ТОРТ СВОЕЙ МЕЧТЫ

от шеф-кондитера
ресторана ПхалиХинкали

Подробности у менеджера ресторана
или по номеру телефона 409-60-88



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
--------------------	-------	------	------	-------	----------

ЗАВТРАКИ

Каша овсяная на воде	240	200	9	3,5	29
Каша овсяная на молоке	240	290	13	10	39
Олимпийский завтрак	360	520	8,5	20	61
Омлет из 2-х яиц	100	150	8,5	9,5	10
Скрэмбл	100	160	19	10	10
Чирбули - грузинская яичница с томатами	230	170	5,5	11	19
Яичница из 2-х яиц	100	160	0,5	10	10
Отварные яйца всмятку / вкрутую	100	95	1	11	12
Ветчина топпинг	50	40	0,1	8,5	0,1
Вишнёвый соус топпинг	50	55	0	0,4	12
Зелень свежая топпинг	10	4	0	0,3	0,5
Мёд топпинг	50	160	30	0	40
Орех грецкий топпинг	50	340	11	8	9
Сыр топпинг	50	140	0,2	10	0,2
Томаты свежие	50	10	0,2	0,4	2

ПХАЛИ, ЗАКУСКИ К ВИНУ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти закусок «Кутаиси»	500	950	51	45	57
Ассорти пхали на лаваше	160	280	17	5,5	26
Ассорти рулетиков с сыром надуги с мятой	250	390	18	22	12
Ассорти мясных закусок на лаваше	180	490	32	23	27
Ассорти грузинских сыров	180	500	28	26	34
Свёкла с сыром дорблю	190	210	7	15	20
Капуста по-гурийски	150	55	0,3	2,5	11
Мясное ассорти	65	210	17	14	0,5
Пхали ассорти	190	290	23	7	14
Пхали на лаваше с баклажаном 1 шт.	40	85	6	1,5	6,5
Пхали на лаваше с грибами 1 шт.	40	85	6	1,5	6
Пхали на лаваше со свёклой 1 шт.	40	90	6	1,5	7,5
Пхали на лаваше с болгарским перцем 1 шт.	40	50	2	1,5	7
Сациви с курицей	230	520	41	25	11
Сезонные свежие овощи	170	40	0,3	2	7
Соленья	200	100	5,5	3	11

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
--------------------	-------	------	------	-------	----------

ХИНКАЛИ

Микс хинкали	400	1190	16	44	215
Хинкали с аджабсандалом 1 шт.	100	280	2,5	8	56
Хинкали с бараниной и говядиной 1 шт.	100	290	3,5	12	54
Хинкали с говядиной и свинойой 1 шт.	100	320	6	13	54
Хинкали с грибами 1 шт.	100	290	3,5	8	56
Хинкали с говядиной 1 шт.	100	270	1,5	11	54
Хинкали с сыром сулугуни 1 шт.	100	360	9	16	53
Хинкали с картофелем 1 шт.	100	170	3	4	32
Хинкали с треской и креветками в томатно-сливочном соусе 1 шт.	100	160	1	11	27
Хинкали шкмерули 1 шт.	100	230	8,5	11	27
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Хинкали с вишней и яблоком	200	480	2,5	11	103

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
Салат кахетинский	200	220	20	2	8,5
Салат листовой	160	100	6	2	10

БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

Пампури с томатным соусом	330	800	45	30	67
Хачапури с томлёной свинойой	200	470	24	20	44
Хачапури сванский	300	640	34	42	41
Хачапургер	340	630	33	32	51
Чебурек с бараниной-говядиной 1 шт.	100	190	4	11	29
Чебурек с сыром и зеленью 1 шт.	100	230	7	12	28
Чебурек со свинойой-говядиной 1 шт.	100	230	7	12	29
Чебуреки ассорти	300	650	18	35	86
Шаверма по-батумски	270	940	58	42	63
Сосиска в тесте	150	420	26	14	33
Ассорти грузинских пончиков	240	600	31	23	58
Грузинский пончик с картофелем и зеленью 1 шт.	80	150	5	3,5	22
Грузинский пончик со свинойой-говядиной 1 шт.	80	240	15	9,5	18
Грузинский пончик шкмерули 1 шт.	80	210	11	10	18

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

наименование блюда	выход	ккал	жиры	белки	углеводы
--------------------	-------	------	------	-------	----------

горячие закуски

Аджабсандал	300	210	13	4,5	19
Долма с бараниной и говядиной	280	400	22	29	22
Запечённый сыр сулгуни с овощами	240	280	17	16	14
Лобио	350	420	9,5	21	63
Шампиньоны запечённые с сыром	190	250	19	12	6,5
Драники из кабачка	220	90	6,5	3,5	6,5

выпечка

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	210	17	5,5	9
Куриный бульон с пшеничной лапшой	300	140	4	11	15
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Борщ с говядиной	300	200	9,5	14	15
Суп Харчо	300	180	8,5	14	12
Суп Хашлама с бараниной	300	220	9,5	15	17

горячие блюда

Баранья лопатка на кости	580	1770	121	145	27
Котлеты куриные с картофельным пюре	260	540	29	39	31
Оджахури из баранины	320	530	31	38	25
Оджахури с треской	300	390	22	28	22
Оджахури со свинойой	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
Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром	270	440	19	48	16

наименование блюда	выход	ккал	жиры	белки	углеводы
--------------------	-------	------	------	-------	----------

соусы

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 зелёный	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
Шампиньоны на мангале	120	90	8	2,5	1

десерты

Мороженое ванильное	50	95	5	1,5	11
Мороженое шоколадное	50	110	6	2	12
Пахлава 1 шт.	100	410	19	5,5	53
Акхали с фейхоа	45	110	3	8	13
Акхали с вишней и гранатом	45	120	1,5	2	18
Акхали солёная карамель	45	180	6,5	3	28
Акхали шоколад	45	160	12	1,5	13
Акхали с виноградом	45	90	2	2,5	16
Сорбет малина	50	98,5	0,3	3,2	20,7
Сорбет лайм-лимон	50	92,1	0,1	3,2	19,7
Торт «Комши»	130	380	15	6,5	53
Торт «Мела куди»	115	480	20	6,5	61
Торт «Тцнобили»	140	420	18	8,5	57
Чурчхела 1 шт.	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

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

НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждём вас в гости, дорогие наши генацване!

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
ул. Ярослава Гашека, д. 6Б
ул. Заречная, д. 45, к. 1
пр. 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. Сосновый Бор,
ул. Ленинградская, д. 46
☎ **904-44-90**
г. Колпино,
ул. Пролетарская, д. 36А
☎ **409-60-44**



РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

Майкопский р-н,
х. Причтовский,
ул. Курортная, д. 2
☎ **+7 (928) 840-00-11**

г. ПСКОВ

Псковская обл., Псковский р-н,
д. Борисовичи,
ул. Завеличенская, д. 23
☎ **+7 (8112) 331-431**

г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

ул. Людогоща, д. 10
☎ **+7 (816) 290-46-46**

г. ПЕНЗА

пр. Строителей, д. 67Б
☎ **+7 (8412) 755-255**



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.