

КҮХНҲ

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:

от **45₽**  
1 шт.

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](http://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 аджабсандамом



срез-капля -  
с картофелем



срез-квадрат -  
со шкмерули



косой срез -  
с грибами



светлые хинкали  
без надреза -  
с сыром

## «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  
отправиться 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.



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

# завтрак

с 11:00 до 16:00

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

## европейский завтрак

Сытный классический завтрак на свежеспеченной 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

## греча с грибами и яйцом пашот

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

390 г **370** новинка

## чирбыли – грузинская яичница с томатами

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

230 г **390**

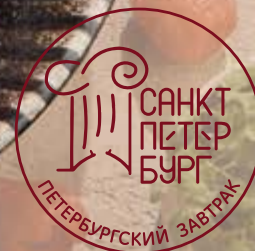


## овсяная каша на молоке или на воде

Классическая овсяная каша с топпингами на выбор:

- |                 |      |            |
|-----------------|------|------------|
| • мёд           | 50 г | <b>110</b> |
| • вишнёвый соус | 50 г | <b>110</b> |
| • грецкий орех  | 50 г | <b>130</b> |

240 г **290**



# хинкали

## Жареные мини-хинкали 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-хинкали

- с говядиной
- с сыром

150 г **270**



## Жареные мини-хинкали с сырным соусом

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

200 г **450** новинка

## Мини-хинкали в бульоне

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

280 г **530**

## Новый необычный формат хинкали!

- со свининой и говядиной

50 г **45** ☆

## Хинкали

|                           |      |            |   |
|---------------------------|------|------------|---|
| • с картофелем            | 90 г | <b>90</b>  | 🍴 |
| • со свининой и говядиной | 90 г | <b>110</b> | 🍴 |
| • с говядиной             | 90 г | <b>110</b> | 🍴 |
| • с грибами               | 90 г | <b>110</b> | 🍴 |
| • с аджабсандалом         | 90 г | <b>120</b> | 🍴 |
| • с сыром сулугуни        | 90 г | <b>120</b> | 🍴 |
| • с бараниной и говядиной | 90 г | <b>120</b> | 🍴 |
| • со шкмерули             | 90 г | <b>140</b> | 🍴 |

## Ассорти хинкали

- 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 сулгуни со сливочным маслом и яичным желтком

350 г

**590**



## хачапури по-аджарски мини

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулгуни и яичным желтком

210 г



спец  
цена  
а-ля карт

**350**  
**390**

с открытия до 17:00  
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 сулгуни

230 г

**430**

новинка

## хачапури по-имеретински

Хачапури из региона Имеретия – с сыром сулгуни внутри

460 г

**680**



блюдо  
на компанию

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ассорти пхали на лаваше

- |                    |      |            |
|--------------------|------|------------|
| • грибы            | 40 г | <b>140</b> |
| • баклажан         | 40 г | <b>130</b> |
| • болгарский перец | 40 г | <b>130</b> |
| • свёкла           | 40 г | <b>110</b> |

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 «кятауси»

Сет закусок на компанию: сыры – сулгуни, 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, сулгуни, копчёный сулгуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурчхела и микрозелень

180 г **680**



### сациви с кярицей

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 ворблю

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  
390**

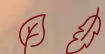
с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия



### соленья

Ассорти солёных и маринованных овощей по домашним рецептам

220 г **540**



# салаты

новинка

## салат с цыплёнком су-виз 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 «кажетинский»

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

200 г



спеу  
цена  
а-ля карт

**350**  
**390**

с открытия до 17:00  
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



спеу  
цена  
а-ля карт

**350**  
**390**

с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия



# супы

## ассорти хлеба с наязги

Хлебная тарелка с разными видами грузинского лаваша и надуги

150 г

**190**

новинка

## суп жарчо

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

280 г

**490**



## куриный бульон с пшеничной лапшой

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

280 г

специальная  
цена  
а-ля карт

**350  
390**

с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия

## суп хашлама 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**



### 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

### борщ с говядиной

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной

280 г

спец  
цена  
а-ля карт

**350**  
**390**

с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия

Возьми  
с собой!

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



Сочные ароматные чебуреки,  
обжаренные до золотистой корочки

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

300 г 3 шт. **840**

новинка

- со свиной и говяжьей 200 г **490**
- с сыром и зеленью 200 г **490**
- с бараниной и говяжьей 200 г **490**

новинка

600 г 3 шт. **1290**

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

240 г 3 шт. **520**

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**

Маленький хачапургер,  
с сочной говяжьей котлетой,  
сыром и овощами

150 г **360**

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

300 г

спец  
цена  
а-ля карт

350  
390

С ОТКРЫТИЯ ДО 17:00  
С 17:00 ДО ЗАКРЫТИЯ



**сосиска в тесте**

Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами

150 г **270**



**пиццари 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**



**пиццари «маргарита»**

Мини-пицца с сыром и томатным соусом

180 г **250**



**картофельные крокеты**

Хрустящие картофельные крокеты, обжаренные до золотистой корочки

150 г **350**



# горячие закуски

## лобио

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

350 г



специальная  
цена  
а-ля карт

350  
390

с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия

## яолма с бараниной и говядиной

Легендарное блюдо – рулетики с фаршем из баранины и говядины, завернутые 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



## аяжабсаняал

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

300 г

490



## яраники 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



## овсяжхури со свиной

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

320 г



специальная  
цена

а-ля карт

350  
390

с открытия до 17:00  
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



## чашушвили с говядиной

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

320 г

690



### чажожили с цыплёнком

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

320 г



спец.  
цена  
а-ля карт

350  
390

с открытия до 17:00  
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

### оужажури 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**  

# соусы

### 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**



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 по вкусу мяса. Все шашлыки подаются на тонком лаваше с маринованным луком, зеленью и капюстой по-грузински



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 кучаи»

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 шә

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  
а-ля карт

350  
390

с открытия до 17:00  
с 17:00 до закрытия

торт «тцнобили»

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

