

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

RUSSIAN MENU



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

STARTERS
and salads

ENTRÉES FROIDES
et salades

前菜 (冷製)
サラダ

精美凉菜大全
和沙拉

Сельдь с жареным картофелем (филе сельди, хлеб, укроп, лук красный, картофель, масло растительное)

280 ₺
300 g

Herring with fried potato (herring fillet, bread, dill, red onion, lemon, potato, oil)

1

Hareng accompagné de pommes de terre sautées (filet de hareng, pain, aneth, oignons rouges, citron, pommes de terre, huile végétale)

塩漬けニシンとフライドポテト(塩漬けニシン、パン、イソンド、玉葱、レモン、ジャガイモ、油)

鲱鱼, 油炸土豆条 (鲱鱼, 苜蓿, 面包, 土豆, 柠檬, 红葱, 植物油)

Русские соленья (капуста квашенная, маринованные помидоры, помидоры соленые, огурец малосольный, петрушка, клюква, масло растительное)

190 ₺
250 g

Russian pickles (sour cabbage, sour tomatoes, half-sour pickled cucumbers, parsley, cranberry, oil)

2

"Soleniya" légumes saumurés (choucroute, tomates en saumure, concombres demi-sel. Persil, canneberge, huile végétale)

ロシアの漬物 (塩漬けキャベツ、塩漬けトマト、塩漬けきゅうり、パセリ、クランベリー、油)

俄罗斯咸菜 (酸黄瓜, 植物油, 酸白菜, 酸西红柿, 蔓越橘)

Оливье с индейкой Самый популярный русский салат (филе индейки, горошек зеленый, картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, яйцо куриное, майонез, укроп, соль, перец черный, петрушка)

250 ₺
220 g

"Russian salad" with turkey Most popular Russian salad (turkey fillet, green pea, potato, carrot, fresh cucumber, pickled cucumber, eggs, mayonnaise sauce, dill, salt, black pepper, parsley)

3

Salade russe "Olivier" à la dinde La salade russe la plus populaire (filet de dinde, petits pois, pommes de terre, carottes, concombres frais, concombres salés, œuf, mayonnaise, aneth, sel, poivre, persil)

七面鳥の肉とロシアのサラダ 最も人気のあるロシアのサラダ (七面鳥の肉、グリーンピース、ジャガイモ、ニンジン、きゅうり、塩漬けきゅうり、たまご、マヨネーズ、塩、胡椒、パセリ)

奥利维耶沙拉 最受欢迎的俄罗斯沙拉 (火鸡肉, 青豆罐头, 胡萝卜, 土豆, 黄瓜, 酸黄瓜, 调味料, 鸡蛋, 沙拉酱)

Салат с солеными грибами и сметаной (картофель, грузди соленые, сметана, майонез, лук зеленый, укроп, мангольд, соль, малосольный огурчик)

210 ₺
200 g

Salad with salted mushrooms and sour cream (potato, pickled milk mushrooms, sour cream, mayonnaise sauce, green onion, dill, silverbet, salt, half-sour pickled cucumber)

4

Salade des lactaires salés (pommes de terre, lactaires salés. Crème fraîche, mayonnaise, oignons verts, aneth, bette, sel, concombres demi-sel (malosso!))

漬けキノコが入ったサラダ (ジャガイモ、漬けキノコ、サワークリーム、マヨネーズ、葱、イソンド、塩漬けきゅうり、塩、香辛料)

盐渍蘑菇沙拉 (土豆, 盐渍蘑菇, 酸奶油, 沙拉酱, 生嫩葱, 苜蓿, 盐, 牛皮菜, 酸黄瓜)





7

6

5

Soups

Soupes

スープ

汤

УХА "ИЗ ТОПОРА"

(судак, лук репчатый, морковь, корень пастернака, картофель мини, укроп, лавровый лист, перец горошек, эстрагон, соль)

320 ₺
300 g

5

UKHA "MADE OF WOOD CHOPPER"

Fish soup (pike perch, onion, carrot, parsnip root, small potatoes, dill, laurel leaf, pepper in corns, estragon, salt)

"OUKHA" (SOUPE DE POISSON) "IZ TOPORA"

(sandre, oignons, carottes, panais, pommes de terre grenailles, aneth, Soupe de poisson, poivre en grains, estragon, sel)

「斧から作った」魚のスープ

(鱸魚、玉葱、ニンジン、ジャガイモ、イノンド、ローリエ、胡椒、魚のスープ、塩、サワークリーム)

鱼汤 (鲈鱼, 洋葱, 胡萝卜, 土豆, 鱼汤, 盐, 酸奶油)

БОРЩ

Традиционный суп на основе свеклы и мясного бульона (говядина, свекла, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, перец болгарский, томатная паста, укроп, чеснок, лавровый лист, уксус, соль, сахар, сметана)

290 ₺
350 g

6

BORSCH

Traditional soup based on beets and meat broth (beef, beetroot, carrot, onion, cabbage, sweet red pepper, tomato paste, dill, garlic, laurel leaf, vinegar, salt, sugar, sour cream)

"BORTSCH"

Soupe traditionnelle à base de betteraves et bouillon de viande (bœuf, betteraves, carottes, oignons, chou blanc, poivron, concentré de tomates, aneth, ail, feuilles de laurier, vinaigre, sel, sucre, crème fraîche)

ボルシチ ビートと肉汁に基づく伝統的なスープ (牛肉, ビーツ、ニンジン、玉葱、キャベツ、パプリカ、トマトペースト、イノンド、大蒜、ローリエ、塩、砂糖、サワークリーム、食酢)

罗宋汤 基於甜菜和肉湯的傳統湯 (牛肉, 甜菜, 洋葱, 胡萝卜, 柿子辣, 番茄醬, 香味料, 盐, 糖, 醋, 酸奶油)

СУП ГРИБНОЙ С ПЕРЛОВКОЙ

(грибы белые, шампиньоны, картофель, морковь, лук репчатый, перловая крупа, укроп, петрушка, перец черный, сметана)

260 ₺
300 g

7

MUSHROOM SOUP WITH PEARL BARLEY

(dried porcini mushrooms, potato, carrot, onion, pearl barley, dill, parsley, black pepper, champignons, sour cream)

SOUPE AUX CHAMPIGNONS ET ORGE PERLÉ

(cèpes séchés, pommes de terre, carottes, oignons, orge perlé, aneth, persil, poivre, champignons de Paris, crème fraîche)

キノコと精麦入ったスープ (乾燥キノコ、ジャガイモ、ニンジン、玉葱、精麦、イノンド、パセリ、胡椒、サワークリーム、ハラタケ属)

大麦米蘑菇汤 (蘑菇, 土豆, 洋葱, 胡萝卜, 大麦米, 香味料, 酸奶油)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

Plats chauds

メイン料理

主菜

9



10



12





11

550 ¥
360 g

8

Бефстроганов с жареным картофелем (говядина вырезка, сливки, горчица зернистая, грибы белые, соль, перец черный, зелень микс, картофель, помидоры, масло сливочное, петрушка)

Beef Stroganoff (beef tenderloin, cream, grain mustard, porcini mushrooms, salt, black pepper, herbs, potato, tomato, butter, parsley)

Bœuf Stroganoff accompagné des pommes de terre sautées (filet de bœuf, crème, moutarde en grains, cèpes, sel, poivre, fines herbes, pommes de terre, tomates, beurre)

ビーフストロガノフとフライドポテト (牛肉、クリーム、からし、キノコ、塩、胡椒、ハーブ、ジャガイモ、トマト、バター、パセリ)

炒牛肉丝, 油炸土豆条 (牛肉, 蘑菇, 土豆, 调味料, 西红柿, 奶油, 盐, 牛奶)



390 ¥
300 g

9

Зразы рыбные с печеным фенхелем (треска, судак, молоко, перец черный, соль, грибы белые, лук репчатый, зелень микс, мука пшеничная, панировка, фенхель, помидоры, масло сливочное, маше)

Fish "Zraza" with baked fennel (cod, pike perch, milk, black pepper, salt, white mushrooms, onion, green mix, wheat flour, breading, fennel, tomatoes, butter, mache)

"Zrazy" croquettes de poisson farcies de fenouil cuit (cabillaud, sandre, lait, poivre noir, sel, champignons blancs, oignon, mélange vert, farine de blé, panure, fenouil, tomates, beurre, mâche)

魚の「ズラザ」と焼いたフェネル (鱈、鱈魚、牛乳、胡椒、塩、キノコ、玉葱、ハーブ、小麦粉、パン粉、フェネル、トマト、バター、香辛料)

鱼饼, 茴香 (鱈鱼, 鲈鱼, 牛奶, 蘑菇, 盐, 洋葱, 调味料, 西红柿, 茴香, 奶油, 牛皮菜, 面粉, 面包糠)



350 ¥
350 g

10

Жаркое из говядины (говядина, морковь, лук репчатый, сельдерей, имбирный сок, сметана, картофель, шампиньоны, огурцы свежие, петрушка)

Roast beef (beef, carrot, onion, celery, ginger juice, sour cream, potato, champignons, fresh cucumber, parsley)

"Jarkoie" ragoût de bœuf (bœuf, carottes, oignons, céleri, jus de gingembre, crème fraîche, pommes de terre, champignons de Paris, concombres frais, persil)

ローストビーフ (牛肉、ニンジン、玉葱、セロリ、生姜のジュウス、サワークリーム、ジャガイモ、ハラタケ属、きゅうり、パセリ)

烤牛肉 (牛肉, 胡萝卜, 洋葱, 酸奶油, 土豆, 菌类, 黄瓜, 芹菜, 姜)



240 ¥
240 g

11

Пельмени с говядиной и индейкой (говядина филе, филе индейка, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло сливочное, укроп, сметана)

Dumplings with beef and turkey (beef fillet, turkey fillet, onion, salt, black pepper, wheat flour, butter, dill, laurel leaf, pepper in corns, sour cream)

"Pelmeni" raviolis au bœuf et à la dinde (filet de bœuf, filet de dinde, oignons, sel, poivre, farine de blé, beurre, aneth, feuilles de laurier, poivre en grains, crème fraîche)

牛肉と七面鳥の肉が入ったペリメニ (牛肉、七面鳥の肉、玉葱、塩、胡椒、小麦粉、バター、イノンド、ローリエ、サワークリーム)

牛肉火鸡肉饺子 (牛肉, 火鸡肉, 洋葱, 盐, 调味料, 面粉, 奶油, 酸奶油)

190 ¥
300 g

12

Каша гречневая с белыми грибами (гречневая крупа, лук репчатый, масло сливочное, грибы белые, укроп, соль)

Buckwheat porridge with porcini mushrooms (buckwheat, onion, butter, porcini mushrooms, dill, salt)

Kacha (bouillie) de sarrasin aux champignons (gruau de sarrasin, oignons, beurre, cèpes, aneth, sel)

ソバ粉のカーシャとキノコ (そば粉、玉葱、バター、キノコ、イノンド、塩)

荞麦饭蘑菇 (荞麦, 洋葱, 奶油, 蘑菇, 盐, 苜蓿)

8

ДЕГУСТАЦИЯ ИКРЫ С БЛИНАМИ И ТОСТАМИ

Дегустация Икры

(икра красная лососёвая, щучья икра, кабачковая икра, икра из баклажанов, подаётся с блинами, ржаными тостами, сметаной и свежей зеленью)

Caviar tasting

(pike caviar, salmon caviar, squash spread «zucchini caviar», aubergine paste «eggplant caviar», bread, wheat pancakes, sour cream, green onion, dill, parsley)

Dégustation du caviar

(caviar de brochet, caviar de saumon, caviar de courgettes, caviar d'aubergines, pain, crêpes de froment, crème fraîche, oignons verts, aneth, persil)

イクラの賞味 (梭子魚のイクラ、さけのイクラ、南瓜ペースト、茄子のペースト、パン、小麦粉のブリニ、サワークリーム、葱、イソンド、パセリ)

鱼子, 青菜酱 (狗鱼子, 鲑鳟鱼子, 茄子酱, 西葫芦酱, 面包, 饅饼, 盐, 苜蓿, 生嫩葱, 酸奶油)

820 ₺ / 330 g





БЛИНЫ

PANCAKES

CRÊPE

パンケーキ

煎餅

Блины гречневые
со сметаной и вареньем
(Варенье в ассортименте)

Buckwheat pancakes with jam
and sour cream *(jam in assortment)*

Crêpes de sarrasin à la crème fraîche
et au confitures au choix
(confiture dans l'assortiment)

ジャムとサワークリーム
(ジャム、パンケーキ、キャビア) のパ
ンケーキ

餅, 酸奶油, 果子醬
(荞面, 牛奶, 鸡蛋, 酸奶油, 果子醬)

360 ₮ / 240 g

Блины пшеничные
со сметаной и икрой

Wheat pancakes with caviar
and sour cream
(wheat flour, milk, egg, caviar, sour cream)

Crêpes de froment à la crème fraîche
et au caviar *(farine de blé, lait, œuf, caviar rouge,
crème fraîche)*

キャビアとサワークリーム
(パンケーキ、サワークリーム、キャビ
ア) を入れたパンケーキ

饅餅, 酸奶油, 魚子
(面粉, 牛奶, 鸡蛋, 紅魚子, 酸奶油)

360 ₮ / 180 g





ПИРОЖКИ

PASTRY

PÂTISSERIE

ブリニとピロシキ

面点

Пирожок с капустой

(1 шт. - с начинкой из жареной капусты, лука и яйца)

Cabbage pie (1 piece)

(stuffed with fried cabbage, onions and eggs)

Chou tourte (1 pièces)

(farci avec du chou frit, des oignons et des œufs)

キャベツパイ (1個)

(キャベツ、玉ねぎ、目玉焼き)

白菜馅饼 (1个)

(塞满炒白菜·洋葱和鸡蛋)

60 ₺ / 80 g

Пирожок с курицей

(1 шт. - с начинкой из куриного бедра, лука и топленого масла)

Chicken pie (1 piece)

(stuffed from chicken thigh, onion and butter)

Tourte au poulet (1 pièces)

(farci au poulet, oignons et beurre)

チキンパイ (1個)

(チキン、タマネギ、バター詰め)

鸡肉馅饼 (1个)

(塞满鸡肉·洋葱和黄油)

80 ₺ / 80 g

Пирожок с зеленым луком и яйцом

(1 шт. - с начинкой из из зеленого лука, яйца и топленого масла)

Pie with green onions and egg (1 piece)

(stuffed with green onions, eggs and ghee)

Tourte aux oignons verts avec oeuf (1 pièces)

タマネギのパイと卵 (1個)

葱花生蛋饼 (1个)

60 ₺ / 80 g

DESSERT

DESSERTS

デザート

甜點

**Медовик
с клюквенным
киселем**

**Honey cake
with cranberry kissel**

**Gâteau au miel
avec kissel aux
canneberges**

クランベリーとハニ
ーケーキ

蜂蜜蛋糕与蔓越莓

230 ₮ / 180 g

13

Пирожное «Картошка» (1 шт.)

(любимое пирожное в виде хинкали с бисквитной начинкой и ароматом шоколада и коньяка)

Cake «Kartoshka» (1 piece)

(75g, 1 pc - a favorite russian chocolate cake with chocolate and cognac flavor)

«Kartoshka» cake (1 pièces)

(75g, 1 pc - populaire gâteau au chocolat russe avec des arômes de chocolat et de cognac)

チョコレートケーキ (1個)

(75 g、1個) - ロシアの人気チョコレートケーキ)

巧克力蛋糕 (1个) (75克 · 1个)
- 俄罗斯流行的巧克力蛋糕)

100 ₮ / 75 g

14

Царь-торт

(шоколадный и ванильный бисквит с ананасовым сиропом, прослойкой тар-тар из ананаса, сметанно-ванильный крем)

Tsar cake

(chocolate-vanilla cake with pineapple syrup, pineapple tar-tar layer and sour cream-vanilla)

Tsar cake

(gâteau au chocolat et à la vanille avec sirop d'ananas, crème à la vanille)

皇帝のケーキ

(パイナップルシロップ、バニラクリーム、チョコレート、バニラケーキ)

沙皇蛋糕

(巧克力和香草蛋糕配菠萝糖浆 · 香草奶油)

280 ₮ / 210 g

15



РУССКОЕ МЕНЮ

 phali-hinkali.ru

 [phalihinkali](https://www.facebook.com/phalihinkali)

 [phalihinkali](https://www.youtube.com/channel/UCphalihinkali)

 [phali_hinkali](https://www.instagram.com/phali_hinkali)

Bol'shaya Morskaya Str., 27
950-05-35