









ПХАЛИ 
ХИНКАЛИ

КЪЖНЪ



Грузия ближе,
чем кажется!

ВКУСНАЯ ТАБЛИЦА УМНОЖЕНИЯ

 x 1 = 45₽	 x 6 = 270₽
 x 2 = 90₽	 x 7 = 315₽
 x 3 = 135₽	 x 8 = 360₽
 x 4 = 180₽	 x 9 = 405₽
 x 5 = 225₽	 x 10 = 450₽

*1 шт. хинкали = 100 г

А сколько
съешь ты?

1 кг
хинкали
= 450₽


пхалу-хинкали

- это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептов 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 гостротура. Грузия ближе, чем кажется...



 - новинки

 - гастро-тур

Хинкали с бараниной и говядиной
Хинкали со свиной и говядиной
Хинкали с грибами
Хинкали с сулугуни
Хинкали с аджапсандамом 



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ ХИНКАЛИ -
НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ -
ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ СПЕЦИАЛЬНЫМИ
ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА



45₽
1 шт./1 piece

МАМА,
КАКИЕ
ВКУСНЫЕ
ХИНКАЛИ



45₽ Хинкали

1 шт (100 г)
1 piece

Khinkali

- 1 С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ
Lamb and beef khinkali
- 2 С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ
Beef and pork khinkali
- 3 С СЫРОМ СУЛУГУНИ
Khinkali with cheese
- 4 С ГРИБАМИ
Khinkali with mushrooms
- NEW! 5 С АДЖАПСАНДАЛОМ
Khinkali with adjapsandal
- 6 МИКС ХИНКАЛИ (5 ШТ.)
Khinkali mix (5 pieces)
500 г / 225 ₽

ПХАЛИ – традиционная закуска грузинской кухни, есть много разновидностей этого блюда. неизменной составляющей остается ореховая основа, которая стала его изюминкой.

390₽ Пхали

260 г

Pkhali

- 7 ПХАЛИ С БАКЛАЖАНОМ
Aubergine pkhali
- 8 ПХАЛИ СО СВЕКЛОЙ
Beetroot pkhali
- 9 ПХАЛИ СО ШПИНАТОМ
Spinach pkhali
- NEW! 10 ПХАЛИ С ГРИБАМИ
Pkhali with mushrooms
- 11 АССОРТИ ПХАЛИ
Assorted pkhali
230 г / 390 ₽

Не забывайте
взять соус!



NEW! 5 ХИНКАЛИ
С АДЖАПСАНДАЛОМ

11 АССОРТИ
ПХАЛИ
390 ₽

9 ПХАЛИ
СО ШПИНАТОМ

7 ПХАЛИ
С БАКЛАЖАНОМ

NEW! 10 ПХАЛИ
С ГРИБАМИ

1 С БАРАНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ

6 МИКС
ХИНКАЛИ
(5 ШТ.)
225 ₽

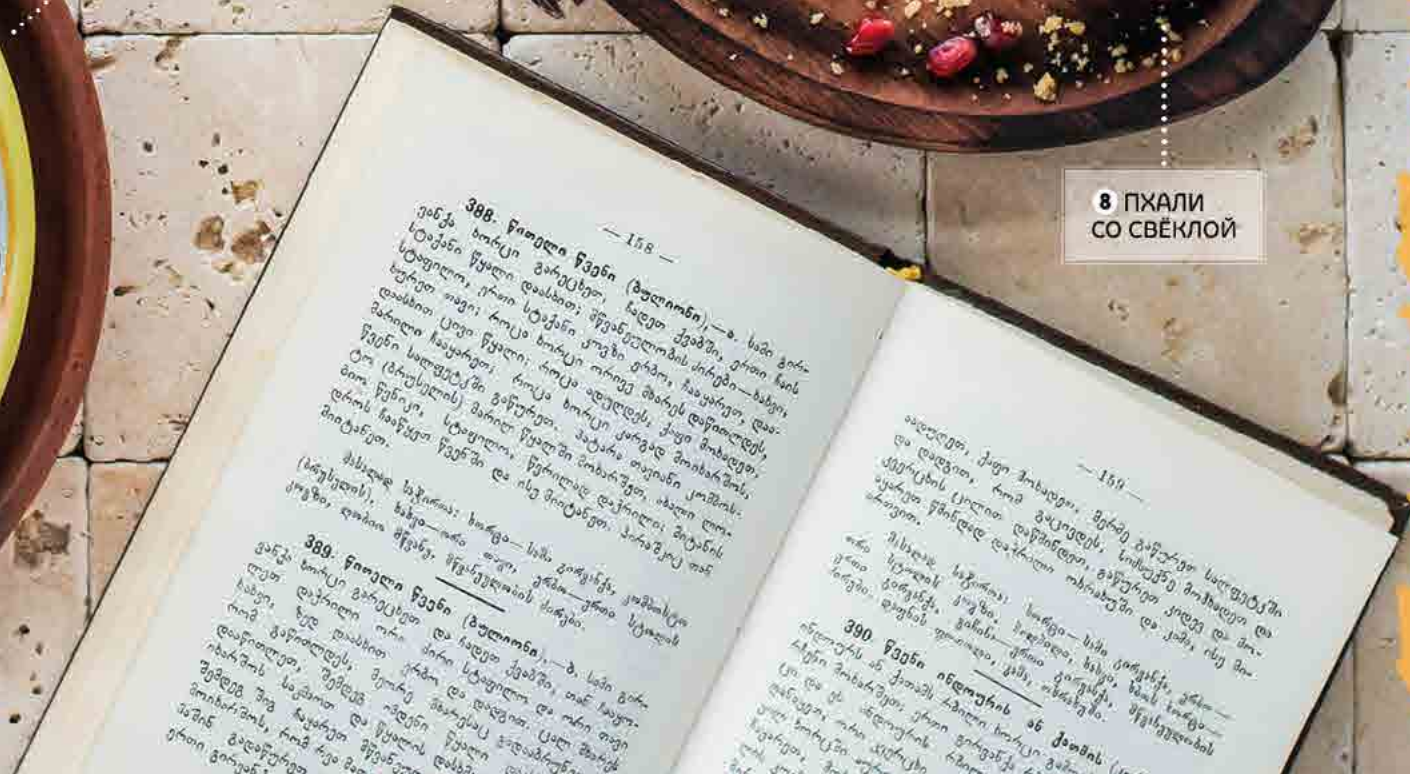
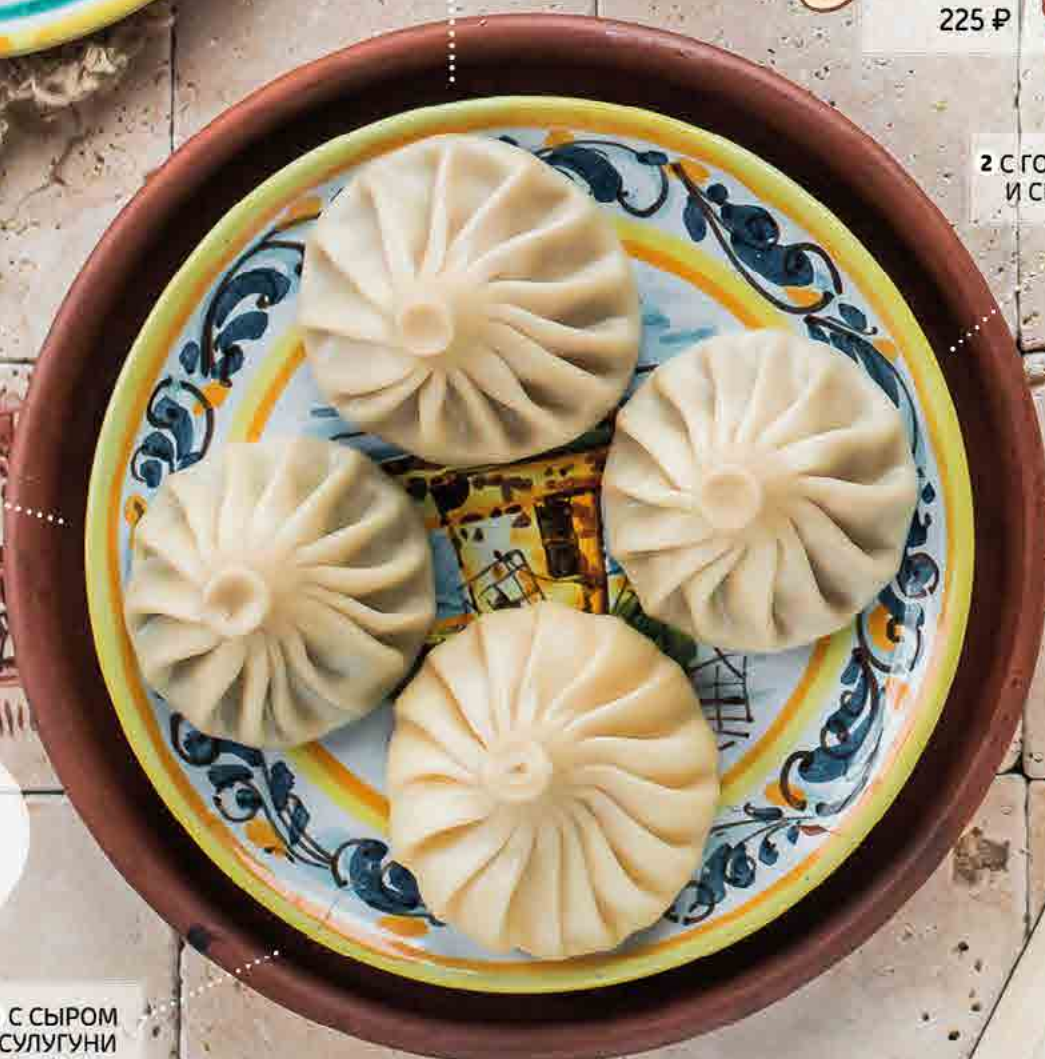
2 С ГОВЯДИНОЙ
И СВИНИНОЙ

8 ПХАЛИ
СО СВЕКЛОЙ

4 С ГРИБАМИ

ХИНКАЛИ – крупные мешочки из тугого теста с начинкой, приправленной острым перцем и ароматной зеленью.

3 С СЫРОМ
СУЛУГУНИ



Утро в Батуми



12



14



К каждому сету напиток на выбор: морс / кофе / чай
Coffee, tea or berry drink with every set (at your choice)



ДОБРОЕ УТРО В ПХАЛИ-ХИНКАЛИ

- BREAKFAST -

УТРО В БАТУМИ

320 ₺
550 г

- Омлет с сыром и ветчиной
- Красная фасоль
- Капуста по-гурийски
- Свежие овощи
- Грузинский хлеб

12

Morning in batumi
Omelet with cheese and ham, red beans, cabbage, fresh vegetables, Georgian bread

Гамарджоба



13



Олимпийский
Завтрак

ГАМАРДЖОБА

320 ₺
450 г

- Грузинский сэндвич с цыпленком и овощами
- Творог с вареньем

13

Gamarjoba
Georgian sandwich with chicken and fresh vegetables, yoghurt with jam

ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

320 ₺
400 г

- Яичница
- Бекон и сосиски
- Жареный картофель
- Свежие овощи
- Пита

14

Olympic breakfast
Scrambled eggs, Bacon and sausages, Fried potatoes, Fresh vegetables, Pita



СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК
200 мл / 190 ₺
Fresh juice



Холодные Закуски

Cold starters

15 АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА

Dried meat plate

100 г / 410 ₺

16 СОЛЕНЬЯ

Pickles (Gurian cabbage, mild-pickled cucumbers, tomatoes, ramsons, garlic)

360 г / 390 ₺

17 КАПРЕЗЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Kveli with tomatoes (Eastern caprese)

250 г / 350 ₺

18 АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Georgian cheese plate

130 г / 350 ₺

19 САЦИВИ С КУРОЙ

Satsivi with chicken (Chicken in «Satsivi» walnut sauce)

230 г / 330 ₺

20 СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Seasonal fresh vegetables

250 г / 290 ₺

21 КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian cabbage (Hot and spicy red cabbage)

150 г / 100 ₺

19 сациви
с курой
330 ₺

17 капрезе
по-восточному
350 ₺

18 ассорти
грузинских сыров
350 ₺

15 ассорти
вяленого мяса
410 ₺

16 соленья
390 ₺

21 капуста
по-гурийски
100 ₺

20 сезонные свежие
овощи
290 ₺

Джонджоли - это кустарник, произрастающий в Грузии. Употребление в пищу его соцветий очень полезно, так как они богаты витаминами и микроэлементами, а также способствуют укреплению организма и предотвращению многих болезней!





Самое популярное мнение о происхождении названия «сулгуни» гласит, что оно образовано от слов «сули» (яуша) и «гули» (сердце)



23 долма с бараниной 380 ₺



24 баклажан, запеченный с сыром и томатами 370 ₺

Горячие Закуски

Hot starters

22 АДЖАПСАНДАЛ

Ajapsandal (Aubergine, paprika, onions, tomatoes)
300 г / 410 ₺

23 ДОЛМА С БАРАНИНОЙ

Dolma with lamb (Minced lamb, wrapped in grape leaves)
240 г / 380 ₺

24 БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ТОМАТАМИ

Eggplant baked with cheese
300 г / 370 ₺

25 ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ОРЕХАМИ

Suluguni baked with tomatoes and nuts in the oven
200 г / 320 ₺

26 ЛОБИО

Lobio (Red beans, ajika, spices and herbs)
400 г / 280 ₺



ПОДАЕТСЯ ХОЛОДНЫМ ИЛИ ГОРЯЧИМ (на ваш выбор)

22 аджапсандал 410 ₺

25 запеченный сыр сулгуни с томатами и орехами 320 ₺

Слово «ЛОБИО» по-грузински значит «ФАСОЛЬ»

26 лоблио 280 ₺





с бараниной
и говядиной

со свиной
и говядиной

с сыром

31

30

29

ЧЕБУРЕКИ
(1 шт) 160 ₺

Вах,
какие
ЧЕБУРЕКИ!



27 шаверма
на тарелке
350 ₺



new!
28 шаверма
по-батумски
320 ₺

**ЧЕСНОЧНЫЙ
ИЛИ
ТОМАТНЫЙ
СОУС**
(на ваш выбор)

Горячие Закуски

Hot starters

27 ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ
Shawarma on a plate (Chicken fillet,
tomatoes, cucumbers, onions, garlic souse)
350 г / 350 ₺

**new! 28 ШАВЕРМА
ПО-БАТУМСКИ** ★
Batumi Shaverma (chicken, pita, onions,
tomatoes, romaine salad, tomato sauce
or garlic sauce to chose)
310 г / 320 ₺

ЧЕБУРЕКИ:
Chebureki

29 - с сыром
Cheburek with cheese
140 г / 160 ₺

**30 - со свиной
и говядиной**
Cheburek with pork and beef
140 г / 160 ₺

**31 - с бараниной
и говядиной**
Cheburek with lamb and beef
140 г / 160 ₺



ГРУЗИНСКИЙ ДОМ
- ЭТО ВСЕГДА ОТКРЫТЫЕ
ДВЕРИ И **СЕРДЦА**

34 салат грузинский
со специями
250 ₺

32 цезарь по-восточному
с копченым сулугуни
360 ₺

Салаты

Salads

32 **ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ
С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ**

Caesar in oriental style with smoked
suluguni

270 г / 360 ₺

33 **САЛАТ С ФАСОЛЬЮ
ПО-ГРУЗИНСКИ**

Salad with beans and paper
in Georgian style

230 г / 270 ₺

34 **САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ
СО СПЕЦИЯМИ**

Georgian spicy salad

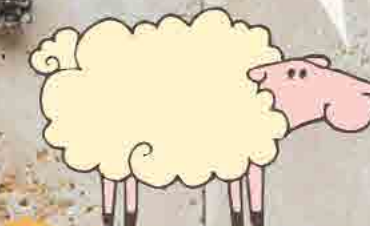
210 г / 250 ₺

Застолье в Грузии
сопровождается **музыкой**,
исполняются веселые,
зажигательные танцы,
распеваются красивые
многоголосные песни 🎵



33 салат с фасолью
по-грузински
270 ₺

В Грузии есть **трапизция**:
во время пиршества оставляют
дополнительные места для
новых гостей.
Мы всегда всем рады!



Салаты

Salads

35 САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И БРЫНЗОЙ

Salad with baked aubergine, tomatoes
and cheese

300 г / 390 ₺

36 САЛАТ БАБУШКИ НИНО

Grandma Nino salad
(beef tongue, champignons, pickled
cucumbers, red onion and tomatoes)

250 г / 350 ₺

37 СЫТНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ

Salad with beef tongue and croutons

200 г / 270 ₺

38 САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Salad with tomatoes and red onions

260 г / 210 ₺

37 СЫТНЫЙ САЛАТ
С ЯЗЫКОМ И
ГРЕНКАМИ
270 ₺

38 салат с помидорами
и красным луком
210 ₺

35 салат с запеченным
баклажаном,
томатами и брынзой
390 ₺

36 салат бабушки Нино
350 ₺





41 хачапури по-имеретински 320 ₺



40 хачапури на шампуре 330 ₺



NEW!
43 хачапури по-гурийски 290 ₺



39 хачапури по-мегрельски 350 ₺



44 аджарик 180 ₺

42 хачапури по-аджарски 320 ₺

Хачапури

- это «сырный шедевр» грузинской кухни!
ЕГО НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ ОТ СЛОВ «ТВОРОГ» (ХАЧО) И «ХЛЕБ» (ПУРИ)

Выпечка

Pastry

39 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Megrelian Khachapuri

390 г / 350 ₺

40 ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Khachapuri on the skewer

300 г / 330 ₺

41 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Imeretian khachapuri

380 г / 320 ₺

42 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Adjarian khachapuri

350 г / 320 ₺

NEW! 43 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Khachapuri in Gurian style (national pie with eggs, cheese and Green onion)

390 г / 290 ₺

44 АДЖАРИК (1/2 по-аджарски)

Adjarik (1/2 Adjarian khachapuri)

210 г / 180 ₺

Супы

Soups

47 БОЗБАШ

Bozbash (Beef, meat balls, onions, garlic, Georgian spices)

350 г / 260 ₺

48 ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Khashlama with lamb (Lamb, baked potatoes, garlic)

380 г / 250 ₺

45 СУП ДНЯ

Soup of the day

300 г / 290 ₺

46 ХАРЧО

Kharcho (Beef, rice, onions, Georgian spices, coriander)

350 г / 270 ₺

49 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Chicken broth with wheat noodles

340 г / 190 ₺

48 хашлама с бараниной 250 ₺

46 харчо 270 ₺

47 бозбаш 260 ₺

49 куриный бульон с пшеничной лапшой 190 ₺

ЛЮБОЙ ГОСТЬ
- ЭТО ПРАЗДНИК
ДЛЯ ХОЗЯЕВ!

Полное грузинское название харчо «**აზროხის ჯორჯი ჯარშო**» означает «**суп из говядины**»



ШАШЛЫК ИЗ
БАРАНИНЫ



ШАШЛЫК ИЗ
СВИНОЙ ШЕИ

ШАШЛЫК ИЗ
КУРИНОГО
БЕДРА

В Грузии говорят:
«Козга мы савимся за
стол - стрелки часов
останавливаются»



50 Ассорти Шашлыков

- шашлык из баранины
- шашлык из свиной шеи
- шашлык из куриного бедра
- картофель
- баклажаны
- цукини
- перец болгарский
- лаваш

Assorted shish kebabs (shish kebab of lamb, shish kebab of pork neck, shish kebab of chicken thigh, potatoes, eggplants, zucchini, sweet pepper, pita bread)

1500 г / 1900 ₺

СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ ВШНО:

- 🍷 Сатрапезо 10 Квеври Ркацители
- 🍷 Саперави Тбилвино
- 🍷 Мукузани Усурвази





52 шашлык из баранины 520 Р



53 шашлык из куриного бедра 390 Р



54 шашлык из свиной шеи 390 Р



55 цыпленок на мангале 490 Р



51 форель фаршированная шпинатом с гранатовым соусом 590 Р

Блюда с Мангала *Entrees & charcoal brazier*

51 ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ ШПИНАТОМ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ
Delicious trout, stuffed with spinach and baked with pomegranate sauce
250 г / 590 Р

52 ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
Shish kebab of lamb (Lamb meat, flatbread, red onions, gurian cabbage)
270 г / 520 Р

53 ЦЫПЛЕНОК НА МАНГАЛЕ 
 Chicken on the grill
360 г / 490 Р

54 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ
Shish kebab of pork neck (Pork neck, flatbread, gurian cabbage and red onions)
270 г / 390 Р

55 ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
Shish kebab of chicken thigh (Chicken thigh, flatbread, gurian cabbage and red onions)
270 г / 390 Р



59 оджахури
370 ₺

60 чашушули с
говядиной
370 ₺

NEW!

58 рыбное жаркое
390 ₺

NEW!

57 котлеты
с соусом
сацебели
420 ₺

61 чахохбили с
цыпленком
350 ₺

56 чкмерули
в пряно-
сливочном
соусе
510 ₺



Горячее

Main courses

56 **ЧКМЕРУЛИ В ПРЯНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Chkmeruli in a spicy cream sauce

480 г / 510 ₺

NEW! 57 **КОТЛЕТЫ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**

Cutlets with satsebeli sauce

320 г / 420 ₺

NEW! 58 **РЫБНОЕ ЖАРКОЕ**

Fish roast

420 г / 390 ₺

59 **ОДЖАХУРИ**

Ojahuri (Pork neck, potatoes, onions)

320 г / 370 ₺

60 **ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ**

Beef chashushuli (Beef, paprika, onions, herbs and spices)

370 г / 370 ₺

61 **ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ**

Chakhokhbili with chicken (Chicken, paprika, onions, herbs and spices)

380 г / 350 ₺

63 СВЕЖИЕ ОВОЩИ
150 ₺



65 картофель, обжаренный по-домашнему
120 ₺



Гарниры

Garnishes

62 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
Grilled vegetables
150 г / 250 ₺

63 СВЕЖИЕ ОВОЩИ
Fresh vegetables
120 г / 150 ₺

64 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes
170 г / 130 ₺

65 КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ
Fried potatoes
200 г / 120 ₺

66 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
Bread basket
100 г / 90 ₺



62 овощи на гриле
250 ₺



64 картофельное пюре
130 ₺



Соусы

Sauces

67 МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ
68 САЦЕБЕЛИ 69 ЧЕСНОЧНЫЙ
70 АДЖИКА КРАСНАЯ 71 БАЖЕ
72 ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ
73 ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый 74 НАРШАРАБ

Matzoon sauce with greens /
Satsebeli / Garlic sauce
Ajika red pepper sauce / Baje sauce
Tkemali sauce / Tkemali green /
Narsharab sauce

75 СМЕТАНА 50 г / 50 ₺
Sour cream

66 хлебная корзина
90 ₺



76 Чурчхела (1 шт) 180 ₺/110 г

Грузинское национальное лакомство из нанизанных на нитку орехов в загустевшем сиропе на основе виноградного или гранатового сока

Churchkhela (1 piece)
(an ancient Georgian national sweet from nuts in flour-laden grape or pomegranate juice)

77 Торт «Хачи»..190 ₺/160 г

Сочные бисквиты с тыквой, пропитанные апельсиновым сиропом, нежный сливочно-сырный крем под слоем тыквенной глазури. Подается на карамельно-слоёной крошке с хлопьями безе и вишневым соусом.

Cake «Хачи» (juicy biscuits with pumpkin, soaked in orange syrup, creamy cheese-cream under a layer of pumpkin glaze, served on caramel-puffed crumbs with meringue flakes and cherry syrup)

79 Слоёная пахлава...120 ₺/100 г

Хрустящая карамелизированная пахлава с орехами, пропитанная медовым сиропом.

78 Торт «Малиновый испанхи»...190 ₺/160 г

Бисквит со шпинатом и лимонной цедрой, с прослойкой малинового соуса, с легким сливочно-сырным кремом, в малиновой глазури. Подается с вареньем из лимонных корок, хлопьями безе, стружкой белого шоколада и ложкой легкого сливочного крема.

Raspberry-spinach cake
(green spinach-lemon with cream-cheese in a white chocolate glaze, served with lemon jam and meringue flakes)

Чаепитие у Бабушки Нино

Только в Пхали-Хинкали! Домашние десерты изготовлены нашим шеф-кондитером по уникальной рецептуре с использованием таких интересных ингредиентов, как имеретинский сыр, курага, манговой соус, варенье из лимонных корочек и других. Попробуй все вкусы и скажи нам, какой понравился больше?



Домашние десерты

ПХАЛИ ХИНКАЛИ

81 Торт «Орео»

220 ₺/150 г

Шоколадные коржи с легким кремом на основе маскарпоне с добавлением печенья «Орео» в карамельной глазури.

«Oreo» cake
(chocolate cake with mascarpone cream and Oreo cookie, meringue, ginger and orange peel)

82 Парфе из имеретинского сыра...240 ₺/160 г

Домашнее мороженое-парфе на основе имеретинского сыра с добавлением арахиса и молочного шоколада.

Imeritin cheese Parfait
(homemade ice cream-parfait based on Georgian Imeritin cheese with peanut, milk chocolate, cherry syrup and orange peel)

80 Мороженое

90 ₺/50 г

- Бурбонская ваниль
- Шоколад
- Сорбет Маракуйя

Ice cream

- Bourbon Vanilla
- Chocolate
- Sorbet Maracuya

Baklava with walnuts

(crispy caramelized baklava with nuts soaked in honey syrup)

83 Торт «А-ля мушмула»..190 ₺/130 г

Бисквит с добавлением кураги и апельсиновой цедры, прослойкой мангового соуса с нежным карамельно-сливочным кремом. Подается с манговым соусом.

Loquat Cake (biscuit with dried apricots, orange peel, mango sauce, caramel cream, served with pink pepper, dark chocolate and meringue)



всегда ждем вас в гости,
здравствуйте наши генацвале!

Пр. Просвещения, 53/1	950-05-11
ул. Большая Морская, 27	950-05-35
Пр. Ветеранов, 160	950-05-85
Комендантский Пр., 27/1	966-36-16
ул. Апрельская, 6/1	906-06-94
Пр. Юрия Гагарина, 71	906-06-48
ул. Кузнецовская, 22	950-05-88

**МЕНЮ
РУССКОЙ
КУХНИ!**

**БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ**
для любых
мероприятий

**ФИТНЕС
МЕНЮ**

БЕСПЛАТНО!

Каждое воскресенье
в 13:00 проводятся
детские кулинарные и
развивающие мастер-
классы!

Предварительная запись
обязательна по телефону
ресторана.

 phali-hinkali.ru

 [phalihinkali](#)

 [phalihinkali](#)

 [phali_hinkali](#)

i

РЕКЛАМНЫЙ МАТЕРИАЛ.
МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОСИТЬ
У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА.
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ.
Действует система сервисного
сбора при бронировании от 6
гостей и более;
в выходные и праздничные дни
10% включается в счёт

