



ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

УТИНЫЕ ИСТОРИИ

копчёная утка магрэ,
со спелым манго, садовой
грушей, листьями салата,
ягодным соусом
и кедровыми орешками

190 г **690 Р**



наша
классика

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ

хрустящие баклажаны
в панировке с розовыми
томатами, красным луком,
лёгким творожным сыром
и соусом сладкий чили

280 г **690 Р**

НУТ МЕНЯЕТ ПРОФЕССИЮ

нежный хумус с восточными
пряностями, обжаренным
авокадо-темпура
и пшеничной лепёшкой

150/40 г **490 Р**



ГРУЗДЬ ПРОГРАММЫ

маринованные чёрные грузди
с фермерской сметаной

150/30/50 **590 Р**




ПИР НА ВЕСЬ СЫР

камамбер, горгонзола, два вида
сулугуни, сливочный чечил,
копчёный чечил, мёд, орехи,
груша и хрустящие гриссини

150/50 г **950 Р**



Если у вас есть аллергия на определённые продукты
питания – сообщите об этом своему официанту



**САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ
И АВОКАДО**

обжаренные тигровые
креветки с авокадо, миксом
листьев салата, апельсинами
и ломтиками пармезана,
в винно-цитрусовой
заправке


220 г **990 Р**



**АССОРТИ
ПХАЛИКОВ**

грузинские овощные
закуски с грецкими
орехами и специями

200 г **590 Р**



**ТРЕТИЙ
НЕ ЛИШНИЙ**

трио паштетов из
кролика, куриной печени
и ягнёнка на рассыпчатых
песочно-медовых коржах

140 г **620 Р**



**СКАЗКА
ВЕНСКОГО ЛЕСА**

мраморная говядина
с болгарским перцем,
кинзой, петрушкой
и соусом на основе
сметаны и домашнего
майонеза

240 г **750 Р**



**ТАР-ТАР ПОД
ПРИКРЫТИЕМ**

вырезка молодого
бычка под одеялом
из творожного сыра
с деликатно
обжаренными
вешенками

100/30/20 г **750 Р**



**ЧТО-ТО
НА ГРУЗИНСКОМ**

спелые розовые
томаты, огурцы, болгарский
перец, чили перец, грецкий
орех и фирменный соус

250 г **580 Р**



ОВОЩИ С ГРЯДКИ

спелые розовые томаты,
свежие огурцы, перец
болгарский, зелень

250 г **590 Р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

наша
классика

ЧЕРНОМОРСКИЙ УЛОВ

свежий улов черноморской рыбы

жареная барабулька — **790 Р**

жареный луфарь — **790 Р**

жареный сарган — **790 Р**

стоимость за 150 г (вес сырого продукта)

МИДИИ ЗАМОРСКИЕ

• с сыром горгонзола
300/60/30 г **1100 Р**

• в сливочно-винном соусе
300/60/30 г **990 Р**

подаются с лимоном
и хрустящей чиабаттой

ЭЛЬ БАКЛАЖАН

баклажан, запечённый под
сырами сулугуни и пармезан
с томатным соусом и песто

280 г **700 Р**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты
питания – сообщите об этом своему официанту

КРЕВЕТКИ НОСЯТ ПРАДА

*тигровые креветки в пикантном
облачении на основе васаби
и сгущённого молока*

100 г **590 Р**

ДОЛМА СПАСЁТ МИР

*традиционное блюдо
из мраморной говядины
с ароматным рисом, спелыми
томатами, луком, чесноком
и специями, завернутое
в виноградные листья*

280/40 г **750 Р**

МОРСКИЕ ГОЛУБЦЫ

*голубцы с начинкой из тигровых
креветок, мурманского лосося
и грибов вешенок, завернутые
в листья салата романо*

220/50 г **790 Р**

ЗАПЕЧЁННЫЕ ГРИБЫ С СУЛУГУНИ

*шампиньоны,
запечённые
с сыром сулугуни*

230 г **590 Р**

СЫР В МАСЛЕ

*жареный хрустящий
сыр камамбер
с ягодным соусом*

110/40 г **790 Р**

НИ РЫБА, НИ МЯСО В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*рагу из черноморских
рапанов в сливочном соусе
с розовыми томатами*

300 г **890 Р**

СУПЫ



наша
классика

ТОТ САМЫЙ БОРЩ

борщ с мраморной
говядиной, копчёной
сметаной и смальцем

350/50/50/40 г **690 Р**



БОЗБАШ С ЯГНЁНКОМ

суп на основе
наваристого мясного
бульона с нутом,
овощами и мякотью
ягнёнка

430 г **790 Р**




БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ

куриный бульон с луком порей,
картофелем, морковью
и мини-хинкали с курицей

430 г **550 Р**



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту



**ГРИБНОЙ
КАПУЧИНО**

*крем-суп из лесных грибов
с воздушной пенкой капучино,
чипсами пармезана, землёй
из маслин и трюфельным
маслом, подаётся с хрустящей
чесночной чиабаттой*


250 г **590 Р**



ШОТИС к супам
ВСЕМУ ГОЛОВА

*грузинский белый
хлеб из печи*

160 г **200 Р**



**ОРАНЖЕВЫЙ
— ХИТ СЕЗОНА**

*крем-суп из чечевицы
и овощей с копчёной
утиной грудкой магрэ*

280 г **550 Р**

**ОТПУСК
ПО ОБМЕНУ**

*тайский пикантный
суп с морепродуктами,
мурманским лососем
и японским рисом*

350/100 г **890 Р**

ХАЧАПУРИ & ХИНКАЛИ

ХАЧАПУРИ

 наша
классика

• по-аджарски

хачапури-лодочка
с сыром сулугуни,
сливочным маслом
и желтком

370 г **680 Р**

• по-имеретински

круглый пирог
с сыром сулугуни

600 г **790 Р**

• на зависть всем

круглый пирог
с копчёным
и сливочным
сыром сулугуни

830 г **990 Р**

ХАЧАПУРИ АЛЯ БОЛЬНЬЕЗЕ

хачапури-лодочка
с томлёной мраморной
говядиной, розовыми
томатами, болгарским
перцем, луком, чесноком
и специями

370 г **740 Р**

ХИНКАЛИ ТОМ ЯМ 3 шт

с пикантной начинкой из креветок,
грибов вешенок, томатов черри,
пасты том-ям и кокосового молока

300/50 г **750 Р**

АССОРТИ ХИНКАЛИ

целая гора сочных хинкали:
6 видов по 2 штуки,
подаются с соусами цахтон,
сацибели и мацони

1100/150 г **2000 Р**



ХИНКАЛИ

- с бараниной, 5 шт
- с курицей, 5 шт
- с грибами, 5 шт

отварные

450/50 г **690 Р**

жареные

450/50 г **750 Р**

подаются с соусом
мацони



наша
классика

ХИНКАЛИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

5 шт, приправленные
луком, специями и кинзой,
подаются с соусом мацони

отварные 690 Р
жареные 750 Р

450/50 г



ХИНКАЛИ 4 СЫРА

с нежной начинкой из 4 сыров:
сулугуни, горгонзола,
моцарелла, чеддер, 3 шт

300/50 г **650 Р**



ХАЧАПУРИ АДЖАПСАНДАЛ

хачапури-лодочка из ржаного
теста с запечёнными на углях
овощами, сыром сулугуни
и соусом сацебели

370 г **680 Р**



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

попробуйте

ДРУГ ИЗ БЛИЖНИХ СТРАН

фирменная паста с зеленью,
томлёной мраморной говядиной,
томатами черри и перцем
чили

450 г 950 ₽



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

жаркое из свинины
с картофелем, перцем
и томатами

350 г 790 ₽



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

телячьи щёчки су-вид
со сливочным пюре
из корня сельдерея
и соломой из лука порей

260 г 1100 ₽



ДОРОГА НА ЭЛЬДОРАДО

филе чилийской дорадо
в сливочном соусе
бер-блан с молодыми
артишоками

260 г 1100 ₽



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту

**МОРСКАЯ
ФАНТАЗИЯ ГРАФА
СТРОГАНОВА**

*фрикасе из черноморских
рапанов с пюре
из картофеля в сливочном
соусе с корнитоном*

300 г **890 Р**



МОЛЧАНИЕ ЯГНЯТ

*баранья голяшка,
томлёная в овощном
соусе, подаётся
с пастой ризони*

300/120 г **1200 Р**



наша
классика

ВОПРОС РЕБРОМ

*свинные рёбра,
карамелизированные
в соусе BBQ, подаются
с салатом из двух видов
капусты и картофелем бейби*

300/120/60 г **890 Р**

МАНГАЛ & ГАРНИРЫ

ОБЖАРЕННЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ

с зеленью и чесноком

150 г **320 Р**



гарниры

паста ризони
в овощном соусе

150 г **320 Р**

картофель фри
с кетчупом

150/40 г **350 Р**

отварной рис
ароматный рис басмати
со сливочным маслом

150 г **290 Р**

картофельное
пюре
со сливочным маслом

150 г **320 Р**

СТЕЙК РИБАЙ

классический стейк
из мраморной говядины,
подаётся с соусом сацебели,
перцем чили и томатами
черри. Рекомендуемая
прожарка – медиум

100 г **1400 Р**

РЫБА ТВОЕЙ МЕЧТЫ

филе мурманского лосося
с соусом на основе домашнего
майонеза, корнизонов
и красного лука, подаётся
с листом салата, свежим
огурцом и реганом

180/50/50 г **1350 Р**



ОХ УЖ ЭТОТ КЕБАБ

люля-кебаб из ягнёнка
с иранской фисташкой
и восточными специями

170/100/50 г **990 Р**

люля-кебаб из филе
цыплёнка

160/100/50 г **850 Р**

подаются с тонким
лавашом, маринованным
луком, соусом сацебели



к мясу

ОВОЩИ С ГРЯДКИ

перец болгарский,
розовые томаты,
свежие огурцы,
зелень

250 г **590 Р**



наша
классика

ШАШЛЫЧОК

из свинины

240/100/50 г **940 Р**

из бедра
цыплёнка

240/100/50 г **890 Р**

подаются
с тонким лавашом,
маринованным
луком и соусом
сацебели



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

жареные на углях
баклажаны, цукини,
шампиньоны, болгарский
перец, томаты черри

200 г **480 Р**



СОУСЫ 50 г 100 Р

аджика, цахтон,
тар-тар, горчица,
сацебели, ткемали,
мацони

наршараб 50 г **150 Р**

Если у вас есть аллергия на определённые продукты
питания – сообщите об этом своему официанту

Наша команда желает вам отличного отдыха и ждёт вас в ресторанах Пхали & Хинкали в самых популярных локациях города:



Пхали & Хинкали
Центральный Сочи, ул. Приморская, 2/4

Расположен на популярном пляже «Маяк» с панорамным видом на море, порт и чарующие закаты



Пхали & Хинкали
ПГТ Сириус, ул. Голубая, 1Б/1

Расположен на территории отеля «Имеретинский», ждёт гостей, которые решили прогуляться по Олимпийской набережной и проголодались



Пхали & Хинкали
Сочи, пос. Эсто-Садок,
ул. Горная Карусель, 9

Расположен на центральной площади курорта «Красная Поляна» с панорамным видом на горы, гостеприимно встречает каждого, кто отправился покорять вершины



Пхали & Хинкали
Курорт «Газпром Поляна»,
плато Псехако +1440

Уникальный по своей локации ресторан, расположенный на высоте 1440 метров на курорте Газпром Лаура.

Место силы и наполнения энергией с панорамным видом на заснеженные горы



Делитесь впечатлениями