

Пахвала

• ЧАЙХАНА •



ЧАЙХАНА ПАХВАЛА

Санкт-Петербург, ТРЦ «Охта Молл», 3 этаж
ул. Брантовская дорога, д. 3
Телефон: +7 (812) 339-88-22
Сайт: pahvala-ohra.ru



ЧАЙХАНА ПАХВАЛА

Санкт-Петербург, ТРЦ «Жемчужная Плаза», 3 этаж
Петергофское шоссе, д. 51 А
Телефон: +7 (812) 339-88-78
Сайт: pahvala-plaza.ru



ЧАЙХАНА ПАХВАЛА & ВКУСНОВИЦА

Санкт-Петербург, ТРК «Лето», 2 этаж
Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А
Телефон: +7 (812) 339-88-93
Сайт: pahvala-leto.ru



@pahvala_spb

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Реальный вид блюд может отличаться
от представленных изображений.
Не является публичной офертой.

Если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты,
сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту.

ПАХВАЛЬНО-ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

С 12:00 ДО 17:00 ПО БУДНЯМ

ВКУСНЫЙ ОБЕД

Салат + суп + лепешка + чай 0,2

390 Р

ПАХВАЛЬНЫЙ ОБЕД

Салат или суп + горячее + лепешка + чай 0,2

510 Р

ПАХВАЛЬНО-ВКУСНЫЙ ОБЕД

Салат + суп + горячее + лепешка + чай 0,2

620 Р

ПОСТОЯННОЕ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из куриной грудки
- Шашлык из свиной шеи
- Люля из курицы
- Плов с говядиной
- Хинкали со свиной и говядиной 2 шт.
- Цыпленок кунг пао с рисом
- Судак в кисло-сладком соусе с рисом
- Запеченный ролл с креветками
- Запеченный ролл с угрем
- Темпура ролл с курицей
- Ролл острый тунец

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Лепешка к обеду 50 Р
Хинкали 1 шт. 80 Р

ЗАМЕНА НАПИТКОВ:

Кофе (американо, капучино)	150 мл	110 Р
Морс	250 мл	110 Р
Фреш на выбор (яблочный, морковный)	250 мл	220 Р
Чай листовой в чайнике (сенча, ассам, эрл грей)	500 мл	150 Р
Вино домашнее (белое, красное)	125 мл	180 Р

8-й
ОБЕД
В ПОДАРОК!

ПРИ ЗАКАЗЕ
ОБЕДА СКИДКА -30%
НА ДЕСЕРТ

*Подробности у вашего официанта

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти

Ассорти из мясных закусочных.
Подается с овощным соусом.

190 1090 Р

Рыбное ассорти

Закуска из 4 видов рыбы

160/40 1690 Р

Винное плато

Ассорти из сыровяленых колбас и сыров: пармезана, монт блю и рассольной моцареллы, оливок и маслин, горького шоколада и винограда. Подается с медовыми коржами, бразильским орехом и вареньем из инжира.

470 1950 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти маринадов 220 450 Р

Патиссон маринованный, черри маринованные, огурцы маринованные, капуста домашняя, чеснок соленый, зелень

Рулетики из баклажанов с сыром и орехами 160 550 Р

Жареные баклажаны, фаршированные сыром сулугуни с чесноком и грецким орехом

Тартар из баклажанов 260 760 Р

Нежный микс из запеченных баклажанов и болгарского перца с томатным конкассе, пикантным чили, маслинами и базиликом с тыквенным маслом. Подается на воздушном сырном муссе с хрустящим чипсом из семечек.

Атлантическая сельдь с картофелем и маринованным луком 100/80/20 390 Р

Ассорти овощей и зелени 300/20 620 Р

Томаты, огурцы, паприка, зелень

Кавказские сыры 165 790 Р

Трио кавказских сыров с медом

Гигантские оливки 100 490 Р

Два вида оливок

Тартар из тунца 190 790 Р

Тартар из тунца на подушке из авокадо и клубничного соуса



САЛАТЫ

Салат с иранской брынзой

Овощной салат с иранской брынзой, заправлен соусом на оливковом масле с орегано и темными оливками

240 690 ₽



Самегрело

Хрустящие листья салата, куриное бедро, приготовленное на углях, спелые южные томаты с соусом из копченого сыра, рожденного на западе Грузии в Самегрело

230 590 ₽



Салат с куриной печенью

Обжаренная в специях печень с миксом свежих овощей, апельсином и красным луком. Подается с гранатовой заправкой наршараб и ароматным кунжутом

220 680 ₽



САЛАТЫ

Салат с баклажанами и сливочным сыром 180 590 Р

Обжаренные баклажаны с томатами, ароматной кинзой, сливочным сыром и семенами подсолнечника

Оливье с говяжьим языком 240 560 Р

Пахвальная вариация всем известного салата

Грузинский салат с соусом из грецких орехов 270 780 Р

Овощной салат с соусом из грецких орехов и небольшим добавлением перца чили

Салат с ростбифом 210 890 Р

Нежный обожженный ростбиф с миксом салата, запеченным перцем и сочными томатами черри под оригинальным сочетанием соусов - айоли с унаги и пикантного тайского

Самарканд 200 620 Р

Салат из отварного говяжьего языка, обжаренного с репчатым луком, с добавлением маринованных шампиньонов, свежих томатов и маринованных огурцов

Азиатский с морепродуктами 180 750 Р

Экзотический салат с жареными креветками, кальмаром, спелыми томатами и пикантной азиатской заправкой

Ташкент 200 520 Р

Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется легким майонезом

Цезарь с куриной грудкой 210 690 Р

Листья салата айсберг и ромейн с кусочками шашлыка из грудки цыпленка. Салат заправлен соусом на основе домашнего майонеза и подается с томатами, гренками из лепешек и пармезаном

Цезарь с креветками 230 920 Р

Листья салата айсберг и ромейн с жареными тигровыми креветками. Салат заправлен соусом на основе домашнего майонеза, подается с гренками, томатами и сыром пармезан



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с ягненком

Традиционная долма с ягненком в соленых виноградных листьях. Подается с мятным соусом.

205 860 Р

Жареная чучвара

Восточные жареные пельмени с бараниной. Подаются с острым сливочным соусом

180/30 570 Р

Гренки с чесноком и копченым сулугуни

190 390 Р

Долма с говядиной и свиной

Традиционная долма с говядиной и свиной в соленых виноградных листьях. Подается с соусом из печеных баклажанов и йогурта.

255 670 Р

Ассорти
хачапури лодочек

Мини-хачапури с копченым
сыром, с томатами и грибами

510

850 Р



ВЫПЕЧКА

Хачапури по-мегрельски

Хачапури, начиненный сулугуни и рассольным имеретинским сыром. Посыпается дополнительным слоем сыра и запекается до золотистой корочки

280 660 Р

Хачапури по-гурийски

Грузинский хачапури с сыром сулугуни и отварным куриным яйцом

330 650 Р

Хачапури Аджарули

Традиционный грузинский хачапури из дрожжевого теста с начинкой из сыра и яйца

290 620 Р

ВЫПЕЧКА

Пиде с куриным шашлыком 280 620 Р и грибами

Пиде с грибами и шашлыком
из куриного бедра

Пиде "Груша-Монт Блю" 270 720 Р

Пиде со сладкой грушей, сыром Монт Блю
и грецким орехом

Чебурек с сыром 160 390 Р

Большой, зажаренный до хрустящей золотистой
корочки чебурек с сырной начинкой. Подается
с томатным соусом

Чебурек с ягнёнком 160 490 Р

Большой, зажаренный до хрустящей золотистой
корочки чебурек с начинкой из ароматной
баранины, рубленого репчатого лука, специй
и свежей кинзы. Подается с томатным соусом

Кутаб с сыром 160 390 Р

Тонкое пресное тесто с начинкой из сыра
сулугуни

Кутаб со шпинатом и зеленью 210 390 Р

Тонкое пресное тесто с начинкой из шпината,
сыра и зелени

Кутаб с ягнёнком 160 480 Р

Тонкое пресное тесто с начинкой из сочного
фарша ягненка

Мини-чебуреки 180 570 Р с копченым сыром 10 шт

Хачапури Пеновани 330 650 Р

Хачапури из слоеного теста с начинкой из сыра

Хачапури на шампуре 170 490 Р

Запеченный на шампуре хачапури
из слоеного теста с сыром сулугуни

Сырная начинка к хачапури 100 290 Р

Лепешка с кунжутом 100 120 Р

Традиционный узбекский хлеб из тандыра

Ржаной хлеб 120 120 Р

Лаваш армянский 100 150 Р



СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами

Пряный томатный суп на основе рыбного бульона с судаком, мидиями, кальмарами, тигровыми креветками и молодым картофелем

350 980 Р

Харчо с говядиной

Густой наваристый суп с говядиной и рисом с добавлением восточных специй. Подается с аджикой.

350/30 720 Р

Борщ с говяжьей грудинкой

Домашний борщ с говядиной. Подается со сметаной, чесноком и зеленью.

400/30 500 Р

СУПЫ

Хашлама по-грузински 400/15 650 Р

Наваристый грузинский острый суп с говядиной, картофелем, болгарским перцем, томатами. Подается с зеленью, чесноком и острым перцем чили

Мясная солянка 390/30 590 Р

Наваристый суп на мясном бульоне с копченостями, маслинами, каперсами и долькой лимона. Подается со сметаной

Куриный бульон 400 390 Р

Наваристый куриный бульон с домашней лапшой и яйцом

Тыквенный суп 360 450 Р

Густой крем-суп из тыквы с добавлением сливок. Подается с чипсами и тыквенными семечками

Тайский острый суп 300/70 820 Р

Острый азиатский суп с креветками, кальмаром и вешенками. Подается с рисом басмати

Лагман с ягненком 350/30 720 Р

Густой суп из ягненка с пряностями, овощами и домашней лапшой. Подается с острым соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ташкентский плов

Традиционный узбекский плов с рисом Аланга, бараниной, нут и овощами, особый аромат и тонкий вкус которому придают изюм и зира.

320 750 Р

Идеально к плову

На выбор: черемша, соленые огурцы, маринованный перец, маринованный чеснок, печеный чеснок, свежие огурцы/помидоры, зеленый лук/красный лук

30 90 Р

Ножка индейки с картофельным пюре и соусом из белых грибов

Запеченная ножка индейки. Подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

450 1200 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыпленок Тапака 720 990 Р

Нежный цыпленок в восточных специях и соусе наршараб. Подается с легким салатом из томатов, красного лука и зелени

Чкмерули 240/100 590 Р

Традиционное блюдо западно-грузинской кухни из жареных кусочков куриных бедер, которые тушатся в густом сливочно-чесночном соусе. Подается с лепешкой из тандыра

Тальятелле с лососем и креветками 380 1050 Р

Сливочная паста с креветками, лососем, цукини и томатами черри

Томленные говяжьи щечки с картофельным пюре 290 890 Р

Нежные говяжьи щечки с картофельным пюре

Оджахури со свиной 280 710 Р

Грузинское блюдо из обжаренной свинины и картофеля с овощами

Спагетти карбонара 250 560 Р

Классическая паста с беконом, сливками и пармезаном

Чахохбили с курицей 370/100 750 Р

Традиционное грузинское рагу из птицы. Нежное бедро цыпленка, тушенное в густом томатном соусе с добавлением большого количества овощей, зелени и пряных специй. Подается с лепешкой из тандыра.

Чашушули 310/100 920 Р

Традиционное грузинское блюдо из нежной говядины, тушенной в собственном соку с томатами, овощами и большим количеством специй. Подается с лепешкой из тандыра

Чакапули 310/100 1050 Р

Грузинское рагу из нежной говядины, тушенной с большим количеством зелени, белым вином и соусом ткемали. Подается с лепешкой из тандыра

Свинные ребра в ананасовой глазури 350/40/100 1050 Р

Карамелизированные свиные ребра в ананасовой глазури. Подаются с молодым картофелем и томатно-ананасовым соусом

Цыпленок Кунг Пао 300 720 Р

Классическое китайское блюдо из кусочков куриного филе с овощами и арахисом в фирменном соусе

Рыбные котлеты с картофельным пюре 390 820 Р

Сочные котлеты из судака. Подаются с нежнейшим картофельным пюре и сливочным соусом



ХИНКАЛИ И МАНТЫ

Хинкали со свиной и говядиной 1 шт	80	140 Р
------------------------------------	----	-------

Хинкали с ягненком 1 шт	80	170 Р
-------------------------	----	-------

Хинкали с сыром 1 шт	80	130 Р
----------------------	----	-------

Манты с говядиной 3 шт	195	540 Р
------------------------	-----	-------

Манты с тыквой 3 шт	195	350 Р
---------------------	-----	-------

Манты с рубленным ягненком и индейкой 3 шт	195	690 Р
--	-----	-------

МАНГАЛ И БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти шашлыков

Ассорти из шашлыков: куриного бедра, мякоти свиной шеи, говядины, бедра индейки и ягненка. Подается с картофелем бейби, жареными шампиньонами, домашней аджикой, соусом Айвар и зеленью.

1250

4700 Р

Люля из говядины и свинины

330

750 Р

Люля из говядины и свинины подаются на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой

Люля из ягненка

330

1050 Р

Люля из ягненка подаются на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой

Люля из молодого бычка

330

710 Р

Люля из мяса молодого бычка подаются на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой

Люля из курицы

330

660 Р

Люля из курицы подаются на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой



МАНГАЛ И БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Садж со свининой Блюдо на компанию из обжаренных овощей, грибов и мяса. Подается на лаваше с большим количеством свежей зелени	2000	4100 Р
Ассорти люля Ассорти люля из курицы, индейки, молодого бычка, говядины со свининой. Подается с молодым картофелем, овощами на углях, лавашом и соусами: аджикой и айваром	1200	4100 Р
Султан шашлык из ягнёнка Фирменный шашлык из люля, завернутый в тонкий армянский лаваш. Подается с соусами лечо и йогуртовым соусом с чесноком	140/60	1150 Р
Султан шашлык из говядины Фирменный шашлык из люля, завернутый в тонкий армянский лаваш. Подается с соусами лечо и йогуртовым соусом с чесноком	140/60	790 Р
Шашлык из говядины Шашлык из мраморной говядины подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	1350 Р
Шашлык из куриного бедра Шашлык из куриного бедра подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	720 Р
Шашлык из грудки цыпленка Шашлык из филе куриной грудки подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	720 Р
Шашлык из бедра индейки Шашлык из бедра индейки подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	790 Р
Шашлык из свиной шеи Сочный шашлык из свиной шеи подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	760 Р
Шашлык из мякоти ягненка Шашлык из мякоти ягненка подается на тонком лаваше с маринованным луком, маринованными огурчиками, грузинской капустой, халапеньо, зеленью и домашней аджикой	290	1370 Р

МАНГАЛ И БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Стейк из лосося гриль

Сочный стейк из лосося на углях. Подается с долькой лимона, маринованным кабачком и соусом тартар

130/30/50 1650 Р



Дорадо на углях

220 1350 Р



ГАРНИРЫ

Шампиньоны на углях	150	310 Р
Рис отварной	150	200 Р
Картофель фри	120	290 Р
Кукуруза на углях	170	260 Р
Картофельное пюре	150	200 Р
Картофель на углях	150	220 Р
Люля из картофеля с сулугуни	160	390 Р
Кабачок на углях	170	290 Р
Шашлык из овощей	150	420 Р

СОУСЫ И ТОППИНГИ

Чесночный	30	90 Р
Спайси	30	90 Р
Сацебели	30	90 Р
Кетчуп	30	90 Р
Аджика абхазская	30	90 Р
Горчица русская	30	90 Р
Сливочный хрен	30	90 Р
Сметана	30	90 Р
Сырный соус	30	90 Р
Тартар	30	90 Р
Барбекю	30	90 Р



ЯПОНИЯ

Крабы на крыше

Филе лосося со снежным крабом в сочетании с огурцом, творожным сыром, слайсом авокадо с миксом салата

270/40 860 Р

Карамель/соль/лосось

Невероятное сочетание обожженного лосося, тростникового сахара и морской соли

230/40 990 Р

Ролл с креветкой и персиком

Ролл в нори с креветкой, творожным сыром, персиком и соусами спайси и сладкий чили

245/40 710 Р

ЯПОНИЯ

Запеченные суши с креветкой 2 шт	110	440 Р
Запеченные суши с лососем 2 шт	110	540 Р
Запеченные суши с угрем 2 шт	110	440 Р
Запеченные суши с тунцом 2 шт	110	440 Р
Нигири суши угорь	27	200 Р
Нигири суши лосось	27	260 Р
Нигири суши креветка	27	200 Р
Нигири суши тунец	27	200 Р
Острые суши с креветками 2 шт	70	440 Р
Острые суши с лососем 2 шт	70	540 Р
Острые суши с угрем 2 шт	70	440 Р
Острые суши с тунцом 2 шт	70	440 Р

Пахвальный микс Ролл Филадельфия с лососем, ролл Филадельфия с угрем, суши запеченные с креветкой (2 шт), суши запеченные с угрем (2 шт)	760	2750 Р
Филадельфия с угрем Классическая Филадельфия с угрем, авокадо, огурцом и творожным сыром	230/40	920 Р
Филадельфия с лососем Классическая Филадельфия с лососем, огурцом и творожным сыром	230/40	990 Р
Запеченный ролл с угрем Запеченный ролл с угрем, творожным сыром и свежим огурцом	200/40	720 Р
Запеченный ролл с лососем Запеченный ролл с лососем, авокадо и творожным сыром. Украшается соусом терияки и кунжутом.	200/40	810 Р
Запеченный ролл с тунцом Запеченный ролл с тунцом, творожным сыром и свежим огурцом	200/40	610 Р
Лосось-огонь Опаленный ролл с лососем, творожным сыром и соусом терияки	230/40	980 Р

Спринг роллы с креветками Рулетки из тончайшей рисовой бумаги с тигровыми креветками, свежими овощами и соусом спайси	210	690 Р
--	-----	-------



ДЕСЕРТЫ

Рулет красный бархат

Красный
бархатистый бисквит
с творожным кремом

150/30 540 Р

Кекс горячий шоколад

Шоколадный кекс с горячим
центром. Подается с шариком
ванильного мороженого
и вишневым вареньем

190 650 Р

Меренговый рулет с вишней

Меренговый рулет со сливочным
кремом в сочетании с вишней
и миндалем

150 490 Р

ДЕСЕРТЫ

Домашнее мороженое 100 370 Р

Освежающий сорбет 100 390 Р

Танцующий кот 170 450 Р

Панна-котик с легким пломбирным вкусом (цвет десерта может быть другим)

Пахлава с грецким орехом 150 420 Р

Восточный десерт с грецким орехом и изюмом

Чизкейк с соленой карамелью 190 520 Р

Нежнейший чизкейк подается с соленой карамелью и миндалем.

Медовик 160 490 Р

Нежнейшие медовые коржи, пропитанные сметанным кремом. Десерт подается с вареньем из манго и сливочно-лимонным соусом

Наполеон 165 520 Р

Хрустящие воздушные коржи с заварным кремом

Крем-брюле 170 450 Р

Классический французский десерт из нежного заварного крема, покрытого тонкой хрустящей корочкой из карамелизированного сахара

Брауни с черной смородиной 140 650 Р

Шоколадный десерт, в котором насыщенная сладость шоколада балансирует с яркой ягодной кислинкой



ТОРТЫ



Для Вашего праздника мы будем рады предложить торты собственного приготовления на заказ. Подробную информацию уточняйте у менеджера ресторана.

Наполеон	1000	2400 Р
Пахвальный чизкейк	1600	3700 Р
Меренговый рулет с вишней	1260	3700 Р

Брауни с черной смородиной	800	4200 Р
Рулет красный бархат	1000	2900 Р
Торт медовик	1000	2400 Р