

Доброе пожаловать

Кавказское гостеприимство славится на весь мир, ведь на Кавказе принято встречать гостя как дорогого друга, относиться к нему очень почтительно и внимательно, предлагая самое вкусное угощение и лучшее вино.

Грузинский ресторан и праздник «Аджикинежалъ» – это большой гостеприимный дом, где вы сможете погрузиться в атмосферу уюта, доброжелательности и насладиться многогранной, свежей, яркой и пряной кавказской кухней.

Грузинский ресторан и праздник



Информация о составе, количестве, пищевой и энергетической ценности продукции, аллергенах, указана в приложении №1 к меню в уголке потребителя в ресторане и на сайте adji.ru.
Если у вас имеется аллергия на какие-то продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Выпечка



Хачапури
на компанию
1000 гр / 1390.-

Хачапури подается без
добавок, но если вы
хотите сделать его
еще вкуснее можете
добавить:

форель	100 гр / 250.-
ростбиф	100 гр / 230.-
томаты	150 гр / 100.-

Хачапури карбонара

Аджарская сырная лодочка
с добавлением обжаренного бекона,
желтка и сыра пармезано-реджано

305 гр / 550.-

Хачапури
по-аджарски
285 гр / 475.-



Хачапури чахохбили

Аджарская сырная лодочка с сочной
начинкой из свинины и птицы.
Подается с веточкой кинзы

280 гр / 490.-





Ассорти мини-хачапури

С грибами и сыром, с сыром, с птицей
и сыром, с овощами гриль,
со шпинатом и сыром

250 гр / 495.-



Хачапури по-гурийски

Закрывает хачапури с начинкой из яйца
и свежего зеленого лука, запеченное
с кавказскими сырами

430 гр / 525.-

Хачапури по-мегрельски

330 гр / 475.-



Хачапури со страчателлой и вешенкой

450 гр / 645.-

Пеновани

Хачапури из воздушного слоеного теста с начинкой из птицы, сыра и шампиньонов

260 гр / 440,-

Хлеб Пური

130 гр / 80,-

Хачапури по-царски

Закрытое хачапури с начинкой из имеретинского сыра и сыра Сулгуғуни

400 гр / 595,-

Существует легенда, что хачапури по-аджарски символизирует жизнь моряков.

Много лет назад мужчины Аджарии уходили в море, чтобы добыть пищу для всей семьи. Их жены очень по ним скучали, поэтому, когда те возвращались домой, женщины устраивали пышный пир.

Однажды они решили приготовить особое блюдо. Замесили тесто и придали ему форму «ледочки». Внутри положили ломас сыра, который символизировал бескрайние моря, а в центр добавили яичный желток, который напоминал жаркое солнце. Так и появился всеми любимый хачапури.

Попробуйте и вы эту самую «ледочку».



Закуски

Паштет кучмачи

Паштет из куриной печени
в томатной глазури

160/50 гр / 420,-

Лобιο


Красная фасоль, томленая
с хавказскими специями
и зеленью

250/50 гр / 255,-

Долма в виноградных листьях


Традиционное армянское блюдо
из виноградных листьев и мясной
начинки, подается с соусом цахтон

120/40/15 гр / 495,-



Жареные баклажаны
с орехами / с сыром


90/35 гр / 350.-



Овощное ассорти
с зеленью


Свежие томаты, огурцы,
перец болгарский, редис
и микс зелени

300 гр / 470.-




Ассорти пхали
из свеклы, из шпината,
из тыквы, из грибов

160/10 гр / 395.-



Маринованный
ростбиф

90/30 гр / 620.-



Форель слабой
соли с лимоном

110/20 гр / 695.-

Сациви с цыпленком

Филе цыпленка с кавказскими специями под ароматным ореховым соусом

185 гр / 450.-



Ассорти сыров

Сыры сулгуни, копченый сулгуни, брынза, чечил. Подается с медом

160/25 гр / 575.-



Мжавеули

Грузинские разносолы

350 гр / 440.-



Жареный сыр

Подается с салатом очичук и кисло-сладким соусом

100/70/25 гр / 440.-



Карпаччо из перца гриль

Карпаччо из запеченного перца с маринованным говяжьим окороком

190 гр / 565.-



Сельдь пряного посола с картопили

150/100/30 гр / 425.-





Грибная намазка
с кедровым орехом

110/130 гр / 395.-



Кутаб с сыром
и томатами/
шпинатом/птицей
(3 вкуса)

180/45 гр / 340.-



Чай
«Ягодный лес»

600 мл / 375.-

Чебурек
с мясом / с сыром

170 гр / 290.-

Салат с форелью

Салат с форелью, обжаренной на мангале, свежими овощами и стручковой фасолью

240 гр / 595,-



Салаты

Салат Тбилиси

Салат с обжаренным филе цыпленка, болгарским перцем, красной фасолью, миксом зелени. Заправляется соусом на основе кахетинского масла

200 гр / 405,-



Салат Чархали

Нежный салат из вареной свеклы, рукколы с добавлением нежного сливочного сыра

196 гр / 420,-



Салат Грузинский овощной

Салат из свежих овощей, красного лука и ореховой заправки

220 гр / 390,-



Салат Бадриджани

Салат на основе хрустящих баклажанов, свежих томатов, творожного сыра, киноа, мисо, зелени и оригинальной заправки

230 гр / 455.-

Салат Бахор

Салат из нежной курицы на мангале, свежих овощей и пекинской капусты. Заправляется домашним соусом

220 гр / 405.-

Салат с мясом

Свежие огурцы и томаты в сочетании с маринованным говяжьим окороком и сочными листьями салата романо. Заправляется соусом из печеного на углях болгарского перца

200 гр / 490.-

Салат овощной с брынзой

Салат со свежими овощами, красным луком, пекинской капустой, маслинами и сыром

240 гр / 405.-

Салат Батуми

Салат из обжаренных мидий, кальмаров, креветок, спелых овощей и оригинальной заправки

160 гр / 525.-

Салат Хорцы

Салат из рукколы, сочных томатов, маринованного говяжьего окорока и пармезанских яиц в фирменном имбирном соусе

155 гр / 465.-

СУПЫ

Суп Харчо

Традиционный грузинский суп с говядиной, рисом, овощами и ковказскими специями

330 гр / 415.-



Шурпа из говядины

Традиционный восточный суп с говядиной и овощами

380 гр / 435.-



Том Ям по-грузински

Суп с морепродуктами, мацони и грузинскими специями

255 гр / 530.-

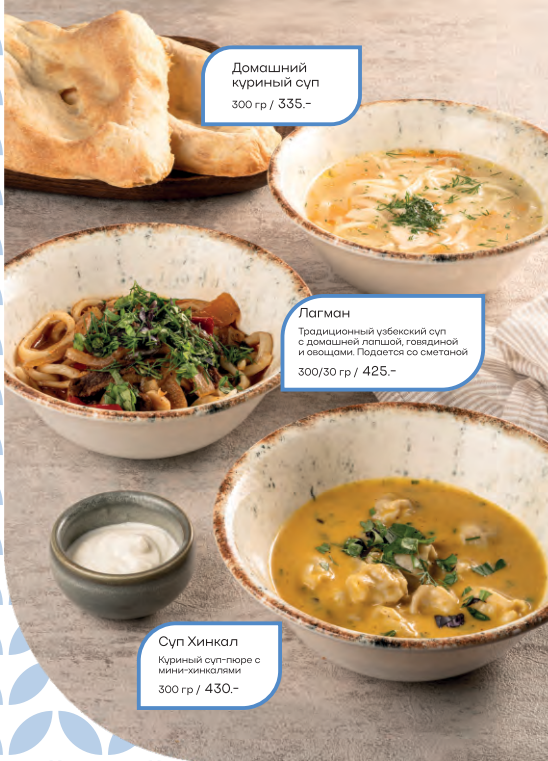


Чучвара

Суп с узбекскими пельменями, говядиной и овощами. Подается со сметаной

300/50 гр / 460.-





Домашний
куриный суп
300 гр / 335.-

Лагман

Традиционный узбекский суп
с домашней лапшой, говядиной
и овощами. Подается со сметаной
300/30 гр / 425.-

Суп Хинкал

Куриный суп-пюре с
мини-хинкалями
300 гр / 430.-

შოთის პური

Шоти-пური или просто пური -
это традиционный грузинский
хлеб в форме меча.

Мы каждый день печем его для вас.
С ним все горячие блюда еще вкуснее. Попробуйте



Аджика
жгучая
50 гр / 150,-

Хинкали



Ассорти
хинкали
6 шт / 650,-

Хинкали

(Мы можем пожарить для вас хинкали. Уточните у официанта)

- | | |
|--------------------------|--------------|
| с мясом | 1 шт / 120,- |
| с бараниной | 1 шт / 120,- |
| с цыпленком
и сұлгуни | 1 шт / 120,- |
| со страчателлой | 1 шт / 120,- |
| с грибами | 1 шт / 120,- |
| «Том-ям»
с креветкой | 1 шт / 160,- |

Хинкали патара
с креветкой
в сливочно-сырном
соусе

280 гр / 595,-



Хинкали патара
в соусе чкмерули

260 гр / 415,-

СОВСЫ

Горчица дижонская
Наршараб
Сметана
Сацебели
Сациви
Сливочный
Ткемали
Чахтон
Чакапули

50 гр / 80,-

Горячие блюда

Чахохбили

Нежное обжаренное мясо
курицы в соусе из овощей
и ароматных специй

300 гр / 575.-

Чкмерули

Мясо цыпленка
в сливочно-чесочном соусе

350 гр / 590.-

Кёфта из говядины


Нежные котлеты из говядины
с грузинскими специями. Подаются
с жареным молодым картофелем

170/130/60/30 гр / 685.-

Говядина в гранатовом соусе

Маринованная в грузинских специях
говядина, томленая в гранатовом соусе
с добавлением лука и чеснока.
Подается с картофельным пюре

200/150 гр / 695.-



**Киборччала с картопили
в сливочно-пряном соусе**

Крбовые котлети, подаются
с картофельным пюре и сливочно-пряным
соусом с мидиями


130/120/75 гр / 635.-



**Кальмары
с шафрановым соусом**

Обжаренное на углях филе кальмара,
маринованное в ароматных специях.
Подается на обжаренном булгуре
с яйцом

100/130/70 гр / 680.-



**Ковурма-лагман
с говядиной**

Традиционное узбекское блюдо
с домашней лапшой, говядиной
и овощами


300 гр / 595.-



Плов с бараниной

Подается с салатом ачичук

250/70 гр / 575.-



**Оджахури со свинойной /
с курицей / с грибами**

350 гр / 535.- / 500.- / 470.-



Чашушули с говядиной

Говядина томленая с овощами,
грузинскими специями и
ароматной зеленью

300 гр / 725.-

На мангале



Ассорти шашлыков на компанию

Подается с лавашом,
маринованным луком
и соусом шацебели

800/100/100 гр / 3650.-



Шашлык из куриного филе

Подается с лавашом, свежими овощами,
маринованным луком и соусом шацебели

130/80/50 гр / 510.-



Шашлык из индейки в беконе

Подается на стейке из цуккини

130/140/70 гр / 620.-

Шашлык из свиной шеи

Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели
130/80/50 гр / 570,-



Шашлык из креветок

Подается с лимоном и бирменным соусом
75/40 гр / 720,-



Шашлык из форели

Подается с лимоном и соусом маршароб
100/25/15/5 гр / 760,-



Кюфта из цыпленка

Подается с овощами-гриль
200/65/40 гр / 620,-



Шашлык из печени

Приготовленный в беконе.
Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели
130/80/50 гр / 510,-





Шашлык из баранины

Подается с лавашом, свежими овощами,
маринованным луком и соусом сацебели
100/80/50 гр / 755.-



Шашлык из говядины

Подается с лавашом, свежими овощами,
маринованным луком и соусом сацебели
100/80/50 гр / 785.-



Ассорти кебабов

Подается с лавашом, свежими овощами,
маринованным луком и соусом сацебели
180/80/50 гр / 780.-



Люля-кебаб из баранины

Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели
130/80/50 гр / 605.-



Люля-кебаб по-турецки

Кебаб из говядины в лаваше, с сыром сулугуни и печеными овощами. Подается со свежими овощами, маринованным луком, соусом сацебели и соусом цахтон
250/60/40/50 / 605.-



Люля-кебаб из говядины

Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели
130/80/50 гр / 545.-



Люля-кебаб из курицы

Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели
130/80/50 гр / 480.-

Гарниры

Жареный картофель
с грибами
250 гр / 230.-



Мачахели
250 гр / 355.-



Хрустящие
баклажаны
115 гр / 210.-



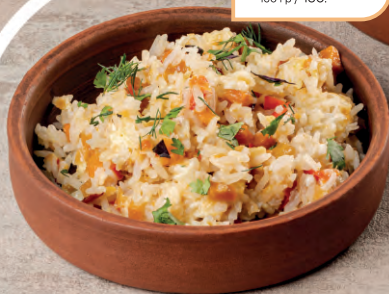
Картофель
на углях
250 гр / 245.-



Фасоль с яйцом
150 гр / 160.-



Рис с овощами
и яйцом
150 гр / 160.-



Шампиньоны
на гриле

150 гр / 260.-

Картофельное
пюре

200 гр / 160.-

Кускус с пряными
травами

150 гр / 160.-

Зелёный чай
600 мл / 240.-

Десерты



Пирог с сезонными ягодами

Пирог из песочного теста с начинкой крем-чиз, сезонными фруктами или ягодами

200 гр / 345.-

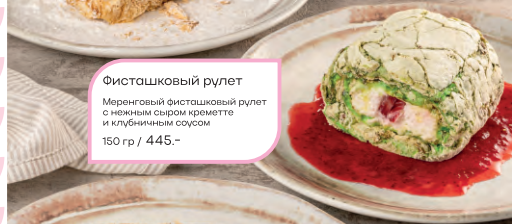
Пирог с сезонными ягодами

(под заказ)

1600 гр / 2750.-



Наполеон
230 гр / 355.-



Фисташковый ролет

Меренговый фисташковый ролет с нежным сыром кремлетте и клубничным соусом

150 гр / 445.-



Пряный медовик

Медовый десерт с черносливом и грецким орехом, украшается сотами

140 гр / 295.-

Меренговый торт

Нежное бэзе из грецкого ореха и сливочного крема. Украшается мятой и клубникой.

100/10 гр / 355.-

Шарик мороженого

50 гр / 105.-

Пахлава

Подается с мороженым

120/50 гр / 310.-

Картопили

Пирожное из шоколадного бисквита с вареной сгущенкой. Подается в шоколадной земле

140/50/15 гр / 430.-



Мильфей
на компанию
700 гр / 900.-

Торты на заказ



Торт
«Черемуховый» 1 кг / 1600.-

Торт с черемуховым бисквитом,
сливочно-сметанным кремом,
грецкими орехами, топлёным
шоколадом

Чизкейк
«Шоколадно-
смородиновый» 1 кг / 2500.-

Насыщенный смородиновый корж в
сметанном с шоколадно-творожным
чизкейком. Украшен свежей ягодой
и шоколадной стружкой

Чизкейк с лимонным
курдом 1 кг / 1600.-

Творожно-сливочный крем-чиз,
нежный лимонный крем,
меренга обожженная

Торт «Наполеон» 1 кг / 1600.-

Нежный торт из слоеного теста,
с заварным кремом, хрустящей
воздушной крошкой и сахарной пудрой

Торт
«Пьяный медовик» 1 кг / 1600.-

Классический домашний медовый торт с
черносливом, грецким орехом и
сливочно-сметанным кремом

Торт
«Красный бархат» 1,35 кг / 2100.-

Классический торт из нежных бисквитных
коржей с бруснично-лимонным сиропом и
сметано-сливочным кремом.
Украшен бархатной крошкой, лаймовым
крем-чизом и свежей ягодой

Торт «Морковный» 1,2 кг / 1800.-

Пьяный торт с морковным бисквитом,
шоколадно-сливочным и сырным кремом,
украшен хрустящей вафельной крошкой
и шоколадными чипсами



Авторский чай



Чай
Малина-
Манго

Чай
Маракуйя-
облепиха

Чай
Золото
Кавказа

Авторский чай

600 мл

Ягодный Лес 375.-	Золото Кавказа 375.-
Ежевика, Брусника, ягодный морс, сироп смородина, сироп клубника, цитрус, травяной чай	Чай ройбуш, Сироп обриво, яблочный сок, мед, имбирь, сухофрукты, лимон, тимьян
Маракуйя-облепиха 375.-	Фирменный Аджикинежаль 375.-
Чай черный, облепиха, мед, пюре маракуйя, сироп маракуйя, апельсин, мята	Чай черный, розмарин, бадьян, корица, черный перец, тимьян, кардамон. Подается с медом и лимоном
Малина-Манго 375.-	
Чай зелёный, малина, цитрус и мята, сироп манго, сироп малина, цукаты манго	

Чай

600 мл

Чёрный чай 240.-	Фруктовый 240.-
Молочный Улун 240.-	Каркаде 240.-
Зелёный чай 240.-	Ройбуш 240.-
Травяной 240.-	Эрл Грей 240.-

Добавки к чаю

лимон 10 гр / 30.-	чабрец 3 гр / 40.-	молоко 50 мл / 50.-
мята 5 гр / 30.-	лайм 10 гр / 40.-	сливки 50 мл / 50.-
мед 20 гр / 30.-	имбирь 10 гр / 40.-	сироп 10 мл / 50.-

Кофе и какао







Капучино 150 мл / 195.-	Эспрессо 30 мл / 175.-
Латте 300 мл / 220.-	Какао 300 мл / 290.-
Американо 150 мл / 175.-	

Лимонад

0,35 л / 1 л

Лимон-Дыня	310.- / 860.-
Груша-Малина	310.- / 860.-
Манго-Апельсин	310.- / 860.-
Жасмин-Персик	310.- / 860.-
Вишня-Баблгам	310.- / 860.-

Напитки и морсы

 Эвервесс кола	0,25 л / 250.-
 Эвервесс лимон лайм	0,25 л / 250.-
 Эвервесс тоник	0,25 л / 250.-
 Адреналин раш	0,26 л / 250.-
 Аква минерале	0,26 л / 250.-
 Вода легенда байкала	0,33 л / 300.-
Вода тбай	0,5 л / 250.-
Лимонад гамарджоба	0,45 л / 300.-
Сок в ассортименте	0,2 л / 150.-
Морс ягодный	0,2 л / 130.-
Морс ягодный	1 л / 575.-
Компот	0,2 л / 100.-
Компот	1 л / 400.-
Айран	0,2 л / 160.-

Лимонад
Жасмин-Персик



Лимонады

Лимонад
Груша-Малина



Лимонад
Манго-Апельсин



Лимонад
Вишня-Баблгам



Молочные коктейли

Молочно-
шоколадный



Молочно-
Ореховый



Клубника-
Кокос



Молочно-
Ягодный



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

350 мл / 335.-

Шоколадный
Ванильный
Клубника-Кокос
Ореховый
Ягодный

БанкетЫ в Аджикинежаль

А вы знали, как называется грузинское застолье?
- Настоящее, шумное и веселое застолье называется «супра».

Забронируйте Аджикинежаль для любого повода
и устройте свою веселую супру!

О подробностях бронирования
уточните у вашего официанта
или по телефону на сайте



adjiki.ru



Насладжидзе

Пюре маракуйи, сироп манго, сироп ваниль, белый ром и игристое

0,35 л / 470,-

Листопадзе

Джин, игристое, сироп Баבלлам, ликёр персик, синий чай

0,35 л / 470,-

Веселидзе

Ром, сок гранатовый, сироп клубничный, сироп алыча, апельсин и мята

0,35 л / 430,-

Алкогольные коктейли

Моцви

Игристое, сироп клюква, сироп кокос, базилик, настойка «апельсиновое печенье»

0,35 л / 450,-

Мидари

Красное вино, пряный ром, сироп вишня, сироп апельсин

0,3 л / 450,-

Аперолетти

Игристое вино, итальянский аперитив, минеральная вода

0,35 л / 450,-

Тропидзе

Ром белый, ликер дынный,
сок лимона, сироп кокос,
содовая, сок анансовый
0,35 л / 450.-



Цители

Игристое, итальянский
аперитив, сироп вишня,
чернослив, базилик
0,35 л / 450.-

Мартини
Фиеро-Тоник
0,35 л / 450.-

Сет Мартини
Фиеро-Тоник
1 л / 900.-

Шокошвили

Ром, сливки, сироп шоколад,
сироп миндаль, ликер
амаретто, финик
0,35 л / 430.-



Tchaikovsky Highball

Водка Tchaikovsky,
ликер смородина,
красный вермут,
ягодный морс,
цитрус, тимьян
0,35 л / 450.-



HIGHLAND FATHER

Виски Highland Father, ликёр амаретто, апельсин

0,3 л / 470.-

Настойки

Ассорти фирменных настоек

0,3 л / 1000.-

Кизиловая

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-

Апельсиновое печенье

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-

Чурчела

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-

Барбарисовая

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-

Лесной орех

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-




Вишня в шоколаде

0,05 / 185.-
0,5 л / 1650.-







Пиво


Разливное

	Фирменное «Аджикинежаль»	0,3 л/0,5 л / 240.-/330.-
	Стелла Артуа	0,3 л/0,5 л / 280.-/430.-
	Хугарден	0,3 л/0,5 л / 295.-/450.-

Бутылочное

	Эль Капультко	0,4 л / 380.-
	Ловенбрау дункель	0,45 л / 395.-
	Киликия светлое	0,5 л / 450.-
	Киликия темное	0,5 л / 450.-

Безалкогольное

	Стелла Артуа Б/А	0,44 л / 300.-
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------	----------------

Джин

BOMBAY SAPHIRE	40 мл / 600.-
BROOM DRY GIN	40 мл / 300.-
BROOM PINK GIN	40 мл / 300.-

Ром

Оакхарт оригинал	40 мл / 350.-
------------------	---------------

Виски

Highland Cattle	40 мл / 350.-
ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ	40 мл / 490.-
ДЮАРС 8 ЛЕТ	40 мл / 580.-
ДЖИМ БИМ	40 мл / 450.-
ВЭСТ КОРК	40 мл / 550.-

Водка

Tchaikovsky	50 мл/0,5 л / 250.-/2500.-
Белая березка	50 мл/0,5 л / 190.-/1900.-
Хаски Ориджинал	50 мл/0,5 л / 185.-/1850.-
Чача Асканели золотая	50 мл/0,5 л / 380.-/3800.-
Чача Асканели платиновая	50 мл/0,5 л / 380.-/3800.-

Гастрономическая водка

(к мясным или рыбным блюдам)

Гастроном купаж №1 классический	50 мл/0,5 л / 230.-/2300.-
Гастроном купаж №4 к рыбным блюдам	50 мл/0,5 л / 220.-/2200.-
Гастроном купаж №7 к мясным блюдам	50 мл/0,5 л / 220.-/2200.-

Коньяк

Асканели 3 года	40 мл/0,5 л / 300.-/3500.-
Асканели 5 лет	40 мл/0,5 л / 350.-/4200.-
Арарат 3 года	40 мл/0,5 л / 330.-/4000.-
Арарат 5 лет	40 мл/0,5 л / 400.-/4900.-
Marett VS	40 мл / 700.-
Marett VSOP	40 мл / 850.-

Мартины

БЬЯНКО	50 мл / 350.-
РОССО	50 мл / 350.-
ЭКСТРА ДРАЙ	50 мл / 350.-
ФИЕРРО	50 мл / 350.-

Вино домашнее

Гранатовое красное	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-
Ежевичное красное	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-
Вино красное сухое	0,125 л / 320.- 0,75 л / 1850.-
Вино белое сухое	0,125 л / 320.- 0,75 л / 1850.-
Вино красное полусладкое	0,125 л / 320.- 0,75 л / 1850.-
Вино белое полусладкое	0,125 л / 320.- 0,75 л / 1850.-

Вина Кавказа

Красные

Алазанская Долина Асканели	0,125 л / 365.- 0,75 л / 2100.-
Саперави Асканели	0,125 л / 465.- 0,75 л / 2700.-
Киндзмарацли Асканели	0,125 л / 490.- 0,75 л / 2950.-
Мукүзани Асканели	0,75 л / 2950.-

Белые

Алазанская Долина Асканели	0,125 л / 365.- 0,75 л / 2100.-
Цинандали Асканели	0,125 л / 465.- 0,75 л / 2700.-
Ркаццители Квеври Асканели	0,75 л / 2950.-
Манави Асканели	0,75 л / 2950.-

Вино по бутылкам

Красное

RestMe. Каберне	0,125 л / 340.-
Пар ла мер. Цвайгельт	0,125 л / 360.-
Хай Бэй. Пино Нуар	0,125 л / 380.-
Ориджин №1. Пинотаж	0,125 л / 440.-

Белое

RestMe. Грюнер Вельтлингер	0,125 л / 340.-
Пар ла мер. Совиньон Блан	0,125 л / 360.-
Хай Бэй. Рислинг	0,125 л / 380.-
Ориджин №4. Пиногриджио	0,125 л / 440.-

Розовое

Пар ла мер. Каберне Совиньон	0,125 л / 360.-
Петула Розе. Винью Верде	0,125 л / 480.-

Мариотто

RestMe. Экстра брют	0,125 л / 350.-
Режи шампайн Гининери Горцаран. Деми-Сек	0,125 л / 350.-

Вино по бутылкам

Красное

Франко Резерва. Каберне Совиньон	0,75 л / 3000.-
Финка Бельтран. Темпранильо	0,75 л / 3500.-

Белое

Кеф Бай Карас Кангун. Шенен Блан	0,75 л / 3000.-
Финка Бельтран. Шардоне	0,75 л / 3400.-
Циммерманн-Граефф & Мюллер. Мюллер Тургау	0,75 л / 3600.-

Мариотто

Режи шампайн Гининери Горцаран. Брют	0,75 л / 2100.-
Тинтанелли. Просекко	0,75 л / 3300.-
Мартини Просекко	0,75 л / 3900.-
Мартини Просекко Розе	0,75 л / 3900.-

Франшиза

ресторана «Аджикинежал»

restme

франшизы
от опытных рестораторов

>10 000

гостей

10 ресторанов,
открытых в пяти городах

20%

рентабельность

Поддержка на каждом
этапе открытия

Барнаул

ул. Волынский, 116
(3856) 35-67-87

Пашковский тракт, 251В
(3852) 59-08-09

Новосибирск

Красный пр. 357А
(383) 30-20-40

Красный пр. 37
(383) 227-09-21

пл. К. Маркса, 1/1
(383) 375-88-08

ул. Илмина, 6
(383) 253-04-20

ул. Ватулины, 107
(383) 230-30-77

Нижевартовск

ТРЦ «ЮГРА МОЛЛ», ул. Ленина, 15П
(3446) 54-07-50

Уфа

Коммунистическая, 48
(347) 255-45-46

Челябинск

ул. Свободы, 88Д
(351) 214-60-00



Подробнее
о франшизе
на сайте
fradji.ru



Скачайте наше
приложение доставки
и станьте участником
бонусной программы