

# 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 [adjiki.ru](http://adjiki.ru).  
Если у вас имеется аллергия на какие-то продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

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



# Выпечка

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ  
С НАШИМ ФИРМЕННЫМ  
СОКОВЫМ ВИНОМ



## ХАЧАПУРИ НА КОМПАНИЮ

950 гр / 1530,-

ХАЧАПУРИ ПОДАЕТСЯ БЕЗ ДОБАВОК, НО ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ  
СДЕЛАТЬ ЕГО ЕЩЕ ВКУСНЕЕ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ:

Слабосоленая рыба	100 гр / 515,-
Окорок маринованный	100 гр / 515,-
Томаты	100 гр / 205,-



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

330 гр / 550,-

## АССОРТИ МИНИ-ХАЧАПУРИ

С овощами гриль, с картофелем и беконом,  
с сыром, с птицей и сыром, с грибами  
и сыром

280 гр / 520,-

---

ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ

400 гр / 645.-



---

ХАЧАПУРИ ЦЫЦЫЛА

Хачапури с цыпленком  
и овощами

500 гр / 565.-



---

ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

410 гр / 595.-



---

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

285 гр / 510.-



#### ХАЧАПУРИ С КРЕВЕТКАМИ

Хачапури с креветками, томатами черри, рукколой и сливочно-шарановым соусом

440 / 35 гр / 855,-



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 «лодочки».

Внутри положили много сыра, который символизировал бескрайние моря, а в центр добавили яичный желток, который напоминал жаркое солнце. Так и появилось всеми любимое хачапури.

Попробуйте и вы ту самую «лодочку».

# Закуски

## ЛОБИО

Красная фасоль томлёная с ароматными кавказскими специями и зеленью

250 / 50 гр / 265,-



## ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

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

120/30 гр / 525,-



## ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Подается с лепешкой и соусом ткемали из смородины

125 гр / 1шт / 20 гр / 445,-

## САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ 185 гр / 465,-

Филе цыпленка с кавказскими специями под ароматным ореховым соусом



## ЖАРЕННЫЙ СЫР

Подается с соусом ткемали из смородины

150 / 30 гр / 480,-



**ЧЕБУРЕК С МЯСОМ**

170 гр / 360.-



**АССОРТИ ПХАЛИ**

Традиционная грузинская закуска:  
из свеклы, из шпината, из тыквы, из грибов

160 / 10 гр / 435.-

**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ**

115 гр / 265.-



**СЕЛЬДЬ  
ПРЯНОГО ПОСОЛА  
С КАРТОПИЛИ**

160 / 100 / 30 гр / 490.-

**ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ  
С СЫРОМ / ОРЕХАМИ**

90 / 35 гр / 390,-



**МЯСНОЕ АССОРТИ**

Одичка, сала копченое, асарак маринованный, шеика свиная сырокопченая, домашняя куриная колбаса. Подается с горчицей

190 / 25 гр / 855,-



**РЫБНОЕ АССОРТИ**

175 / 25 гр / 865,-



**АССОРТИ СЫРОВ**

160 / 25 гр / 590,-

Брынза, сулугуни, копченый сулугуни, мачил. Подается с медом.

**МЖАВЕУЛИ**

Грузинские разносолы

350 гр / 510,-



**ОВОЩНОЕ АССОРТИ  
С ЗЕЛЕНЬЮ**

300 гр / 485,-

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

# Салаты

## БАДРИДЖАНИ

Салат на основе хрустящих баклажанов, свежих томатов, творожного сыра, кинной смеси зелени и оригинальной заправки.

230 гр / 490.-



## ТБИЛИСИ

Салат с обжаренным филе цыпленка, болгарским перцем и красной фасолью, с добавлением свежей зелени. Заправляется соусом на основе кахетинского масла и аджикой.

200 гр / 440.-



## ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ

Салат со свежими овощами, красным луком, помидорной катухот, оливками и сыром брынза

240 гр / 505.-



## БАТУМИ

Салат из обжаренных мидий, кальмаров, креветок, свежих овощей и оригинальной заправки от шефа

160 гр / 565.-



### ГРУЗИНСКИЙ ОВОЩНОЙ

Салат из свежих овощей, красного лука и ореховой заправки

220 гр / 395,-



### ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ

200 гр / 505,-



### ДЖО ДЖО

Салат с маринованным асороком, рыжиком, жареными шампиньонами, свежими томатами, с кедровым орехом и луком фри.

Заправляется имбирным соусом

200 гр / 615,-

### БАХОП

Салат из нежной курочки, приготовленной на мангале, со свежими овощами и пекинской капустой. Заправляется домашним соусом

220 гр / 415,-

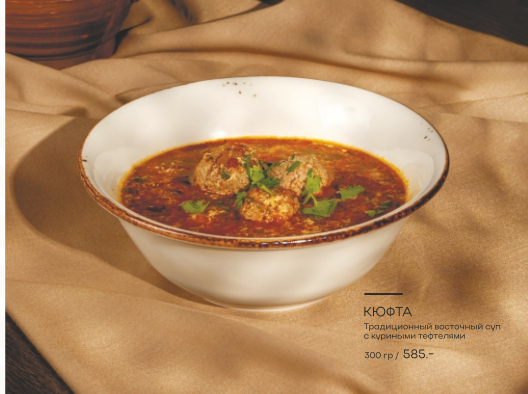
# СУПЫ

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ  
С ФИРМЕННЫМИ  
НАСТОЙКАМИ



## УХА

Подается с пирожком  
400 гр / 1шт / 5 гр / 600,-



## КЮФТА

Традиционный восточный суп  
с куриными тефтелями  
300 гр / 585,-

## ШУРПА ИЗ ГОВЯДИНЫ

380 гр / 540,-

Традиционный восточный суп  
с говядиной и овощами



## ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

300 гр / 345,-



### ХАРЧО

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

320 гр / 505,-

### ЛАГМАН

Традиционный узбекский суп с домашней лапшой, говядиной и овощами. Подается со сметаной

300 / 30 гр / 505,-

# შოთის პური

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

Мы каждый день печём его для вас. С ним все горячие блюда ещё вкуснее. Попробуйте.



### ХЛЕБ ПУРИ

130 гр / 85,-

# Хинкали

## АССОРТИ ХИНКАЛИ

6 шт / 705.-



### ХИНКАЛИ

	1 шт		1 шт
с мясом	125.-	том-ям с креветкой	180.-
с бараниной	160.-	с грибами	135.-
с цыплёнком и сулгуни	125.-	с картофелем и беконом	110.-
со страчателлой	145.-		

## ПАРА ХИНКАЛИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

260 гр / 425.-



### СОУСЫ

Горчица дижонская  
Наршараб  
Сметана  
Сацебели  
Сацеви  
Сливочный  
Ткемали  
Цахтон  
Чакапули

50 гр / 90.-

Аджика жгучая

50 гр / 160.-

## ПАРА ХИНКАЛИ В СОУСЕ ЧАКАПУЛИ

260 гр / 445.-

# Горячее

## ЧАХОБИЛИ

Нижнее обжаренное мясо курицы в соусе из овощей и ароматных специй

300 гр / 620.-



## ЧКМЕРУЛИ

Мясо цыпленка в сливочно-чесочном соусе

280 гр / 655.-

## ОДЖАХУРИ

350 гр

со свинойной 595.-

с курицей 575.-

с грибами 535.-



## ОКНЬ СО СПАРЖЕЙ

Подается с картофельным gyro

180 / 150 гр / 775.-

---

### ГОВЯДИНА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Маринованная в грузинских специях говядина, томлёная в гранатовом соусе. Подается с картофелем фри

185 / 150 гр / 805.-



---

### КЕФТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежные и сочные котлеты из говядины с грузинскими специями. Подается с жареным молодым картофелем

160 / 130 / 40 / 30 гр / 760.-

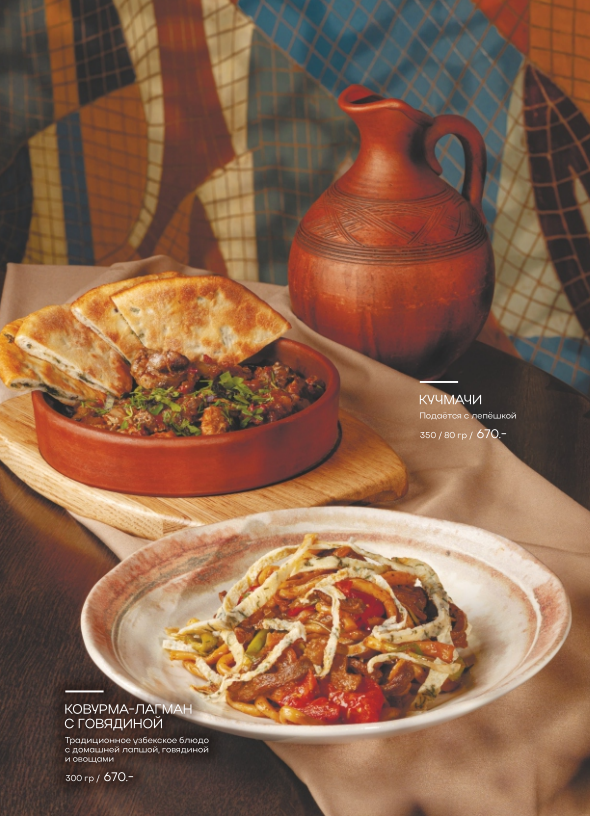
---

### ЧАЦХУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина томлёная с овощами, грузинскими специями и зеленью

300 гр / 805.-





### КУЧМАЧИ

Подается с лепёшкой

350 / 80 гр / 670,-

### КОВУРМА-ЛАГ МАН С ГОВЯДИНОЙ

Традиционное узбекское блюдо  
с домашней лапшой, говядиной  
и овощами

300 гр / 670,-

С НАШЕЙ ПРОГРАММОЙ ЛОЯЛЬНОСТИ  
ПОХОД В РЕСТОРАН ИЛИ ЗАКАЗ ДОСТАВКИ  
СТАНОВИТСЯ ЕЩЁ ПРИЯТНЕЕ!

НАКАПЛИВАЙТЕ БОНУСЫ,  
ПОЛУЧАЙТЕ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЯ  
И ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛЫ  
ДЛЯ ОПЛАТЫ  
СЛЕДУЮЩИХ ЗАКАЗОВ



ЧЕМ ЧАШЕ ВЫ ВЫБИРАЕТЕ НАС —  
ТЕМ БОЛЬШЕ ПРИВИЛЕГИЙ ПОЛУЧАЕТЕ.

- бонусные баллы за заказы
- эксклюзивные акции для участников
- персональные скидки
- подарки и специальные предложения



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ  
К ПРОГРАММЕ  
И ПРЕВРАЩАЙТЕ ПОКУПКИ  
В ВЫГОДНЫЕ БОНУСЫ

# Блюда на мангале



ЦЫПЛЁНОК ГРИЛЬ

1/2 цыплёнка / 1 420.-



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ  
В БЕКОНЕ

Подается на стейке из цыпленка

130 / 140 / 70 гр / 730.-

КЮФТА ИЗ ЦЫПЛЁНКА

200 / 65 / 30 гр / 680.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ТУРЕЦКИ

Кебаб из говядины в лаваше, с сыром сулугуни и печеными овощами. Подается с салатом из капусты, соусом шакебели и соусом цахтон

200 / 60 / 50 гр / 675.-



**АССОРТИ ШАШЛЫКОВ  
НА КОМПАНИЮ**

800 / 150 / 100 гр / 3 900,-



**ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Подается с салатом из капусты  
и соусом шагбебели

100 / 80 гр / 895,-



**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**

Подается с салатом из капусты  
и соусом шагбебели

100 / 80 гр / 855,-

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ**

Подается с салатом из капусты  
и соусом шагбебели

130 / 80 гр / 595,-



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Подается с салатом из капусты  
и соусом сацебели

130 / 80 гр / 520.-



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с салатом из капусты  
и соусом сацебели

130 / 80 гр / 750.-



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с салатом из капусты  
и соусом сацебели

130 / 80 гр / 490.-



### АССОРТИ КЕБАБОВ

Подается с салатом из капусты  
и соусом сацебели

160 / 80 гр / 855.-



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Подается с салатом из капусты  
и соусом сацибели

130 / 80 гр / 595.-



**ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК**

Подается с лимоном и соусом наршарар

75 / 40 гр / 750.-



**ТВИШИ  
АСКАНЕЛИ**

0,75 л / 4 200.-

**КАЛЬМАР**

Подается с овощным салатом  
и соусом айелли

120 / 90 / 40 гр / 705.-

**СКУМБРИЯ**

Подается с овощным салатом,  
лимоном и соусом айели

180 / 90 / 40 / 75 гр / 580.-

# Гарниры

ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ

115 гр / 265.-

МАЧАХЕЛИ

250 гр / 475.-

ЖАРЕНЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ

200 гр / 240.-

РИС С ОВОЩАМИ  
И ЯЙЦОМ

180 гр / 170.-

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

280 гр / 255.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 гр / 190.-

ФАСОЛЬ С ЯЙЦОМ

160 гр / 190.-

# Десерты

## ЧАЙ ШТРУДЕЛЬ

Пире яблока-корица, мед, яблочный сок, яблока, корица, бадьян, чай чёрный, мята, лимон

500 мл / 465.-



## ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Пирог из песочного теста, крем-чиз, черничного варенья и меренги

200 гр / 405.-

1600 гр / 2 995.-

## НАПОЛЕОН

230 гр / 375.-



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

160 гр / 505.-


Меренговый фисташковый рулет с мороженым сиропом кремлетте и клубничным соусом



## КАРТОПИЛИ

140 / 50 / 15 гр / 505.-

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



ШАРИК  
МОРОЖЕНОГО

60 гр / 135.-

САМАРКАНД

290 гр / 360.-

МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ

Нежное бёзе из греческого ореха и сливочного крема. Украшается мятой и клубникой

100 / 10 гр / 385.-



# Торты на заказ

ЯГОДНЫЙ ПИРОГ 1,6 кг / 3 100.-

на выбор: клубника, брусника, вишня,

ПИРОГ  
С ЧЕРНИКОЙ

1,6 кг / 2 995.-

Пирог из песочного теста, крем-чиз, черничного варенья и меренги

НАПОЛЕОН

1 кг / 1 800.-

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

ПРЯНЫЙ МЕДОВИК

1 кг / 1 800.-

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

КРАСНЫЙ БАРХАТ

1 кг / 2 700.-

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

# Авторский чай

ШТРУДЕЛЬ  
500 мл / 465.-

ПРЯНАЯ КЛУБНИКА  
500 мл / 465.-

РЕВЕНЬ-УЛУН  
500 мл / 465.-

## Авторский чай 500 мл

<b>ЯГОДНЫЙ ЛЕС</b> Ежевика, брусника, ягодный морс, сироп Смородина, сироп Клубника, цитрус, травяной чай	465.-	<b>МАРАКУЙЯ-ОБЛЕПИХА</b> Чай чёрный, облепиха, мёд, пюре маракуйя, сироп Маракуйя, апельсин, мята	465.-
<b>РЕВЕНЬ-УЛУН</b> Молочный улун, кордиал ревень-лайм, лимон, лайм, мята, розмарин	465.-	<b>ПРЯНАЯ КЛУБНИКА</b> Кордиал клубника-грейпфрут, сироп Розовый перец, цитрус, сок яблочный, клубника сахаромороженая, яблоко, апельсин, роза сушёная	465.-
<b>ПЕРСИК-БАЗИЛИК</b> Кордиал персик, пюре базилик-лимон, цитрус, мёд, чай зелёный, перец чёрный, горошек, корица, сок яблочный, груша, розмарин, базилик	465.-	<b>ШТРУДЕЛЬ</b> Пюре яблоко-корица, мёд, яблочный сок, яблоко, корица, бадьян, чай чёрный, мята, лимон	465.-

## Чай

ЧЁРНЫЙ	310.-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	310.-
ТРАВЯНОЙ	310.-
ЗЕЛЁНЫЙ	320.-
ФРУКТОВЫЙ	310.-
ЭРЛ ГРЕЙ	310.-
РОЙБУШ	310.-
ЖАСМИНОВЫЙ	320.-
КАРКАДЕ	310.-

## Добавки к чаю

ЛИМОН	10 гр / 45.-
МЯТА	5 гр / 45.-
МЁД	20 гр / 45.-
ЧАБРЕЦ	3 гр / 55.-
ЛАЙМ	10 гр / 55.-
ИМБИРЬ	10 гр / 55.-
МОЛОКО	50 мл / 65.-
СЛИВКИ	50 мл / 65.-
СИРОП	10 мл / 65.-

## Кофе и какао

КАПУЧИНО	150 мл / 260.-	ЭСПРЕССО	30 мл / 210.-
ЛАТТЕ	300 мл / 290.-	КАКАО	300 мл / 320.-
АМЕРИКАНО	150 мл / 210.-		

# Авторские лимонады

СМОРОДИНА-ЛАВАНДА

0,35 л / 1 л / 350.- / 890.-



РЕВЕНЬ-ЛАЙМ

0,35 л / 1 л / 350.- / 890.-



ДЫНЯ-ЖАСМИН

0,35 л / 1 л / 350.- / 890.-

ВИНОГРАД-ЧИЛИ

0,35 л / 1 л / 350.- / 890.-



\*Объем напитков указан с учетом льда

## Авторские лимонады

0,35 л / 1 л

ДЫНЯ-ЖАСМИН

Кардиал дыня-жасмин, цитрус, содовая, пена фейхоа

350.- / 890.-

СМОРОДИНА-ЛАВАНДА

Кардиал смородина-лаванда, цитрус, содовая

350.- / 890.-

РЕВЕНЬ-ЛАЙМ

Кардиал ремень-лайм, цитрус, содовая

350.- / 890.-

ПЕРСИК-ЛИМОН

Кардиал персик-лимон, цитрус, содовая

350.- / 890.-

МАРАКУЙЯ-АНАНАС

Кардиал маракуйя-ананас, цитрус, содовая, пена фейхоа

350.- / 890.-

ВИНОГРАД-ЧИЛИ

Сироп Виноград, цитрус, содовая, перчик чили

350.- / 890.-

КЛУБНИКА-ГРЕЙПФРУТ

Кардиал клубника-грейпфрут, цитрус, содовая

350.- / 890.-

## Напитки и морсы

Вода «Тбай»

0,5 л / 275.-



Эвервесс Кола

0,25 л / 315.-



Эвервесс Лимон-Лайм

0,25 л / 315.-



Эвервесс Тоник

0,25 л / 315.-



Адреналин Раш

0,25 л / 325.-



Аква Минерале

0,26 л / 295.-



Вода «Легенда Байкала»

0,33 л / 355.-



«Натахтари» в ассортименте

0,5 л / 355.-

Сок в ассортименте

0,2 л / 205.-

Морс ягодный

0,2 л / 1 л / 170.- / 800.-

Компот

0,2 л / 1 л / 120.- / 500.-

✕ Компот фейхоа

0,2 л / 1 л / 170.- / 800.-

Айран

0,2 л / 170.-



варит наш шеф-бармен по своему особому рецепту

# Молочные коктейли

## МАНГО-ВАНИЛЬ

Цукат манго, сироп Манго, мороженое  
ваниль, молоко, пена фейхоа

0,35 л / 460,-

## ГРУША-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Сироп Груша, сироп Солёная карамель,  
молоко, пена фейхоа, груша, мороженое ваниль

0,35 л / 440,-

## ДЫНЯ-ГУАВА

Сироп Дыня, сироп Гуава, молоко,  
пена фейхоа, клубника сушёная,  
мороженое ваниль

0,35 л / 440,-

## МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ

0,35 л / 440,-

# Банкеты в Аджикинежаль

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

Забронируйте стол в Аджикинежаль для любого повода  
и устройте свою веселую супру!



adjiki.ru

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

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## СМОРОДИНОВЫЙ ГИМЛЕТ

Джин, кордиал смородина-лаванда,  
цитрус, эссенция соли

0,15 л / 505,-

## ДЖОРДЖИ СТАР МАРТИНИ

Водка, кордиал,  
мороккэй-ананас, цитрус,  
белок, игристое брют

0,2 л / 490,-

## АВОКАДЗЕ

Авокадо, моча платиновая, цитрус, белок,  
кордиал дьяна-жасмин, сок яблоко, мята

0,3 л / 535,-

## РЭДЗИ СПРИЦ

Гранатовый сок, кордиал  
клубника-грейпфрут,  
игристое, оперитиво, цитрус,  
бадьян

0,35 л / 535,-

## TCHAIKOVSKY HIGHBALL

Водка Tchaikovsky, ликер смородина,  
красный вермут, ягодный морс, цитрус,  
тимьян

0,35 л / 490,-



\*Объем напитков указан с учетом льда

\*Объем напитков указан с учетом льда

### ТРОПИК СПРИТЦ

Пюре манго, кардидл ананас-маракуйя,  
ром, цитрус, игристое

0,35 л / 535.-



### САУЭР ПИТЧ

Кардидл персик-лимон,  
пьяный ром, цитрус, белок

0,16 л / 490.-



### КЛУБНИЧНАЯ ПАЛОМА

Кардидл клубника-грейпфрут, сироп  
Клюкво, цитрус, текила, содовая

0,35 л / 535.-



### РЕВНЕВЫЙ ХАЙБОЛ

Джин, кардидл ревень-лайм, цитрус,  
вино белое, белок, содовая, мак

0,35 л / 490.-



\*Объем напитков указан с учетом льда

### HIGHLAND FATHER

Виски Highland Father, ликёр амаретто,  
апельсин

0,3 л / 535.-



\*Объем напитков указан с учетом льда

## АПЕРОЛЕТТИ

Аперитиво, игристое, садовая,  
апельсин

0,35 л / 490,-



## ВЕСЕЛИДЗЕ

Ром, сок гранатовый, сироп клубничный,  
сироп Апельсина, апельсин, мята

0,35 л / 505,-



## БРУМ СМЭШ

Джин Beoot Dry, кордиал  
ревеня-лайм, цитрус, мята

0,3 л / 535,-

## ПИНК САУЭР

Джин Beoot Pink, Белок, кордиал  
клубника-грейпфрут, цитрус,  
цедрово-апельсиновое

0,3 л / 490,-

\*Объем напитков указан с учетом льда

# Настойки

Ассорти фирменных настоек

0,3 л / 1260,-

## КЛУБНИКА-ЛАЙМ

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## ОБЛЕПИХОВАЯ

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## ДОМАШНИЙ БЕЙЛИС

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## КУРАГА-БРУСНИКА

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## МЯТНЫЕ ЯГОДЫ

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## ГАСТРОНОМИЧНАЯ

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-

## ПРЯНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ

50 мл / 0,5 л / 230,- / 2100,-





## ЭПРИКОТ СПРИТЦ

Самограй априкот, кордиал персик, игристое, цитрус

0,35 л / 535,-

## Пиво

### РАЗЛИВНОЕ

	0,3 л / 0,5 л
Фирменное «Адзжикинежал»	280,- / 380,-
Стелла Артуа	380,- / 480,-
Хугарден	390,- / 490,-

### БУТЫЛОЧНОЕ

Эль Капүлько	0,4 л / 380,-
Ловенбрау Дункель	0,45 л / 420,-
Киликия светлое	0,5 л / 470,-
Киликия темное	0,5 л / 470,-

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Стелла Артуа	0,44 л / 380,-
--------------	----------------

## Коньяк

	40 мл / 0,5 л
Арат 3 года	360,- / 4300,-
Асканели 3 года	340,- / 4000,-
Арат 5 лет	420,- / 5000,-
Асканели 5 лет	390,- / 4500,-
Marett VSOP	40 мл / 1000,-
Marett VS	40 мл / 890,-

## Виски

	40 мл
Джим Бим	500,-
Highland Cattle	370,-
Вест Корк	650,-

## Водка

	50 мл / 0,5 л
Tchaikovsky	330,- / 3300,-
АМГ Персик Фьори настойка	250,- / 2500,-
АМГ Ананас-кайенский перец настойка	250,- / 2500,-
АМГ Тархун-бергамот настойка	250,- / 2500,-
АМГ Персидский Гранат настойка	250,- / 2500,-
Самограй Яблочный дистилят	400,- / 4000,-
Самограй Абрикосовый дистилят	400,- / 4000,-
Хаски Ориджинал	230,- / 2300,-
Белая Берёзка	260,- / 2600,-
Чача Асканели золотая	450,- / 4200,-
Чача Асканели платиновая	450,- / 4200,-

## Гастрономическая водка

(к мясным или рыбным блюдам)

	50 мл / 0,5 л
Гастроном купаж №1	290,- / 2900,-
Гастроном купаж №4	290,- / 2900,-
Гастроном купаж №7	290,- / 2900,-

## Джин

	40 мл
Vroom Драй Джин	330,-
Vroom Пинк Джин	330,-

## Вермут

	50 мл
Мартини Бьянко	380,-
Мартини Фиерро	380,-
Мартини Экстра Драй	380,-
Мартини Россо	380,-

## Вино домашнее

	0,125 л / 0,75 л		0,125 л / 0,75 л
Гранатовое красное	450.- / 2600.-	Белое сухое	350.- / 2000.-
Ежевичное красное	450.- / 2600.-	Красное полусладкое	350.- / 2000.-
Красное сухое	350.- / 2000.-	Белое полусладкое	350.- / 2000.-

## Вина Кавказа

### КРАСНЫЕ

	0,125 л / 0,75 л		0,125 л / 0,75 л
Киндзмараули Асканели (н/сл.)	590.- / 3500.-	Ориджин №4. Пиногриджио	580.- / 3400.-
Саперави Асканели (сух.)	550.- / 3250.-	Пар ла мер. Совиньон Блан	420.- / 2500.-
Алазанская долина Асканели (н/сл.)	450.- / 2600.-	Уоллоби Крик Совиньон Блан	3900.-
Мүкүзани Асканели (сух.)	3500.-	Каза Мозаико Айрен	3500.-
		Райнхессен Вайнхаус Канни Рислинг	4400.-

### БЕЛЫЕ

	0,125 л / 0,75 л		0,125 л / 0,75 л
Алазанская долина Асканели (н/сл.)	450.- / 2600.-	Оранжевое	
Цинандали Асканели (сух.)	540.- / 3200.-	Ркацители Квеври Асканели (сух.)	3500.-
Манави Асканели (сух.)	3500.-	Шато Тамань Селект ОРАНЖ (сух.)	400.- / 2300.-
Твиши Асканели (н/сл.)	4200.-		

## Красное

	0,125 л / 0,75 л		0,125 л / 0,75 л
Ориджин №1. Пинотаж	580.- / 3400.-	Розовое	
Пар ла мер. Цвайгельт	420.- / 2500.-	Пар ла мер. Каберне Совиньон	420.- / 2500.-
Тре Чипресси Квянти DOCG	4500.-	Петула Розе Венью Верде DOC	
Калеу Мальбек Мендоса	3500.-	Каза Де Фонте роз	590.- / 3500.-
Каза Мозаико Темпранильо	3500.-	Игристое	
		Эстрелья дель Мар Брют	0,75 л / 3700.-
		Меланж Брют	0,125 л / 380.-

# Жачатури по-аджарски в подарок

при первом заказе  
в нашем приложении  
от 1000 руб



Подарки  
в приложении  
доставки



# АДЖИ КИНЕ ЖАЛЬ

## Франшиза

ресторана «Аджикинежалъ»

restme

франшизы  
от опытных рестораторов

>10 000

гостей

10 ресторанов,  
открытых в пяти городах

20%

рентабельность

Поддержка на каждом  
этапе открытия

### Новосибирск

Красный пр. 15/1  
(383) 309-20-40

Красный пр. 37  
(383) 227-09-21  
ул. Ильина, 6  
(383) 252-04-20

пл. К. Маркса 3/7  
(383) 378-88-08  
ул. Водянова, 107  
(383) 230-30-77

### Нижневартовск

ТРЦ «ЮГРА МОДЛЪ», ул. Ленина, 18П  
(3446) 54-07-50

### Барнаул

ул. Балтийская, 116  
(3852) 55-07-67

Павловский тракт, 251В  
(3852) 56-08-09

### Уфа

Коммунистическая, 45  
(347) 285-45-48

### Челябинск

ул. Свободы, 68 Д  
(353) 214-60-44



Подробнее  
о франшизе  
на сайте  
[fradjiki.ru](http://fradjiki.ru)



Тут вы можете  
ознакомиться  
с подробным  
составом блюд



Скачайте наше  
приложение доставки  
и станьте участником  
бонусной программы