

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.ki.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 «Аджикинежаль» – 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 ВИДОВЫМ
БЕЛКОВЫМ ВИНОМ



ХАЧАПУРИ НА КОМПАНИЮ

950 гр / 1430.-

ХАЧАПУРИ ПОДАЕТСЯ БЕЗ ДОБАВОК, НО ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ
ОДЕЛАТЬ ЕГО ЕЩЕ ВКЛЮЧЕЕ 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

250 гр / 520.-



ХАЧАПУРИ ПО-ЦАРСКИ

400 гр / 625.-

ХАЧАПУРИ С ЛУКОМ ФРИ
И ИМБИРНЫМ СОУСОМ

450 гр / 550.-



ХАЧАПУРИ ЦЫЦЫЛА

Хачапuri с цыплёнком
и овощами

500 гр / 565.-



ХАЧАПУРИ С ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

410 гр / 595.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

285 гр / 495.-



ХАЧАПУРИ С КРЕВЕТКАМИ

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

440 / 35 гр / 825 -



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». Внутрь 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 ЛИСТЯХ

Традиционное армянское блюдо из виноградных листьев и мясной начинки, подается с соусом цахтон
120 / 30 гр / 525.-



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Подается с лепешкой и соусом ткемали из смородины
125 гр / 1 шт / 20 гр / 435.-

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 / 450.-



ЧЕБУРЕК С МЯСОМ / СЫРОМ

170 гр / 320.-



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

150 / 100 / 30 гр / 480.-

ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
С СЫРОМ / ОРЕХАМИ

90 / 35 гр / 390,-



МЯСНОЕ АССОРТИ

Сиддик, сало копченое, окорок
маринованный, шейка свиная
сырокопченая, домашняя куриная
колбаса. Подается с горчицей.

100 / 25 гр / 815,-

РЫБНОЕ АССОРТИ

175 / 25 гр / 715,-



АССОРТИ СЫРОВ

160 / 25 гр / 590,-

Брынза, сулугуни, копченый
сулугуни, чечил. 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, кинды, микса зелени и оригинальной заправки

230 гр / 490,-



ТБИЛИСИ

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

200 гр / 420,-

АДЖИКИНЕЖАЛЬ

Салат с обжаренными мидиями, печеным из маринада болгарским перцем, рукколой, томатами черри. Подается с рюлетиком из баклажан и оригинальной заправкой

200 гр / 590,-



ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ

240 гр / 485,-

Салат со свежими овощами, красным луком, панировкой капустой, оливками и сыром брынза



БАТУМИ

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

160 гр / 550,-



ГРУЗИНСКИЙ ОВОЩНОЙ

Салат из свежих овощей: красного лука и ореховой заправки

220 гр / 395.-



ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ

200 гр / 495.-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

220 гр / 365.-



ДЖО ДЖО

Салат с маринованным ангором, рикотой, жареными шампиньонами, свежими томатами, с кедровым орехом и луком фри. Заправляется имбирным соусом

200 гр / 590.-



БАХОР

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

220 гр / 415.-

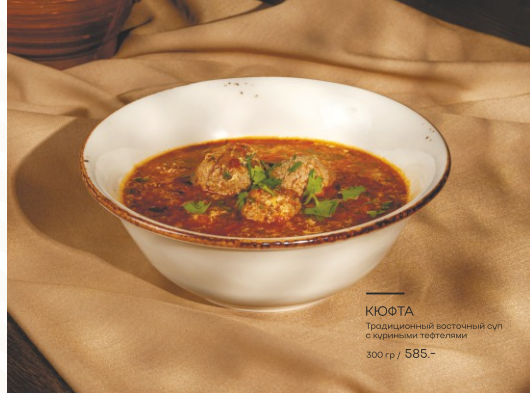
Супы

ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ
С ФИРМЕННЫМИ
НАСТОЯЙКАМИ



УХА

Подается с пирожком
400 гр / 1шт / 5 гр / 545.-



КЮФТА

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

ШУРПА ИЗ ГОВЯДИНЫ

380 гр / 495.-
Традиционный восточный суп
с говядиной и овощами



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

300 гр / 335.-



ХАРЧО

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

320 гр / 485.-

ЛАГМАН

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

300 / 30 гр / 485.-



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 / 695.-



ХИНКАЛИ

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

ПАТАРА ХИНКАЛИ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

260 гр / 425.-



СОУСЫ

Горчица дижонская
Наршараб
Сметана
Сацебели
Сациви
Сливочный
Ткемали
Цахтон
Чакапули

50 гр / 90.-

Аджика жгучая

50 гр / 160.-

ПАТАРА ХИНКАЛИ В СОУСЕ ЧАКАПУЛИ

260 гр / 445.-



Горячее

ЧАХОХБИЛИ

Нежное обжаренное мясо
курицы в соусе из овощей
и ароматных специй

300 гр / 585.-



ЧКМЕРУЛИ

Мясо цыпленка
в сливочно-чесночном
соусе

280 гр / 640.-



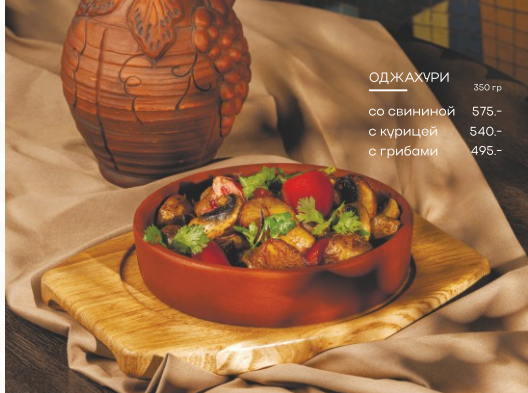
ОДЖАХУРИ

350 гр

со свининой 575.-

с курицей 540.-

с грибами 495.-



ОКУНЬ СО СПАРЖЕЙ

Подаётся с картофельным пюре

180 / 150 гр / 755.-



ГОВЯДИНА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Маринованная в грузинских специях говядина, томленая в гранатовом соусе. Подается с жартофельным пюре

185 / 150 гр / 780.-

КЕФТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

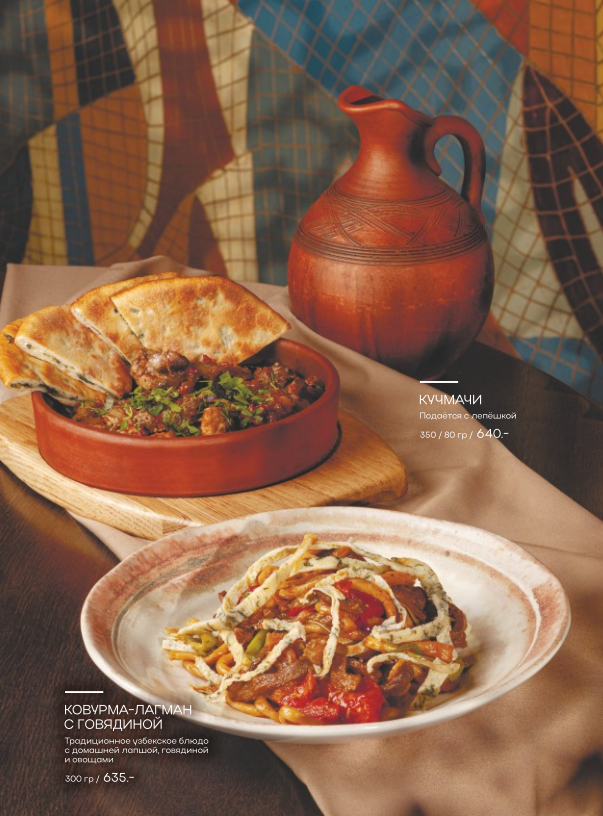
Нежные и сочные котлеты из говядины с грузинскими специями. Подаются с жареным молодым картофелем

160 / 130 / 40 / 30 гр / 730.-

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина томленая с овощами, грузинскими специями и зеленью

300 гр / 790.-



КУЧМАЧИ

Подается с лепёшкой
350 / 80 гр / 640.-

КОВУРМА-ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

Традиционное узбекское блюдо
с домашней лапшой, говядиной
и овощами

300 гр / 635.-

ПРИЛОЖЕНИЕ ДОСТАВКИ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ В ПОДАРОК

при первом заказе в нашем
приложении от 1000 рублей



КОПИМ БАЛЛЫ В ПРИЛОЖЕНИИ
ДОСТАВКИ И ТРАТИМ ПРИ
СЛЕДУЮЩИХ ЗАКАЗАХ



Подарки
в приложении
доставки

Блюда на мангале



ЦЫПЛЁНОК ГРИЛЬ

1/2 цыплёнка / 1260,-



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ
В БЕКОНЕ

Подается на стейке из цыпленки

130 / 140 / 70 гр / 695,-

КЮФТА ИЗ ЦЫПЛЁНКА

200 / 65 / 30 гр / 660,-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ТУРЕЦКИ

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

200 / 60 / 50 гр / 655,-



**АССОРТИ ШАШЛЫКОВ
НА КОМПАНИЮ**

800 / 150 / 100 гр / 3900,-



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с салатом из капусты
и соусом саччели

100 / 80 гр / 865,-

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с салатом из капусты
и соусом саччели

100 / 80 гр / 840,-



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ

Подается с салатом из капусты
и соусом саччели

130 / 80 гр / 595,-



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

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 / 705.-



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 / 835.-



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с салатом из капусты
и соусом шакебели

130 / 80 гр / 575,-



ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Подается с лимоном и соусом наршарб

75 / 40 гр / 750,-



ТВИШИ АСКАНЕЛИ

0,75 л / 3900,-

КАЛЬМАР

Подается с овощным салатом
и соусом айולי

180 / 90 / 40 гр / 695,-

СКУМБРИЯ

Подается с овощным салатом,
лимоном и соусом айולי

180 / 90 / 40 / 75 гр / 490,-

Гарниры

ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ

115 гр / 265.-

МАЧАХЕЛИ

250 гр / 475.-

ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ

200 гр / 240.-

РИС С ОВОЩАМИ
И ЯЙЦОМ

150 гр / 170.-

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

250 гр / 255.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 гр / 190.-

ФАСОЛЬ С ЯЙЦОМ

150 гр / 190.-

Десерты

ЧАЙ ШТРУДЕЛЬ

Пюре яблоко-корица, мед, яблочный сок, яблоко, корица, бадьян, чай черный, мята, лимон

500 мл / 435.-



ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

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

200 гр / 405.-

1600 гр / 2995.-

НАПОЛЕОН

230 гр / 375.-



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

150 гр / 490.-

Меренговый фисташковый рулет с молочным сырмом крошечке и клубничным соусом



КАРТОПИЛИ

140 / 50 / 15 гр / 490.-

Пирожное из шоколадного бисквита с варёной гущёной. Подается в шоколадной земле

ШАРИК
МОРОЖЕНОГО

50 гр / 135.-

САМАРКАНД

290 гр / 360.-

МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ

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

100 / 10 гр / 385.-

Торты на заказ



ЯГОДНЫЙ ПИРОГ

1,6 кг / 3100.-

на выбор: клубника,
брусника, вишня,

ПИРОГ
С ЧЕРНИКОЙ

1,6 кг / 2995.-

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

НАПОЛЕОН

1 кг / 1800.-

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

ПРЯНЫЙ МЕДОВИК

1 кг / 1800.-

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

КРАСНЫЙ БАРХАТ

1 кг / 2300.-

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

Авторский чай

ШТРУДЕЛЬ
500 мл / 435.-

ПРЯНАЯ КЛУБНИКА
500 мл / 435.-

РЕВЕНЬ-УЛУН
500 мл / 435.-

Авторский чай 500 мл

ЯГОДНЫЙ ЛЕС

Ежевика, брусника, ягодный морс, сироп
Смородина, сироп Клубника, цитрус,
травяной чай

435.-

МАРАКУЙЯ-ОБЛЕПИХА

Чай чёрный, облепиха, мёд, пюре маракуйя,
сироп Маракуйя, апельсин, мята

435.-

РЕВЕНЬ-УЛУН

Молочный улун, кордиал ревеня-лайм,
лимон, лайм, мята, розмарин

435.-

ПРЯНАЯ КЛУБНИКА

Кордиал клубника-гейшлфрут, сироп
Розовый перец, цитрус, сок яблочный,
клубника свежемороженая, яблоко,
апельсин, роза сушеная

435.-

ПЕРСИК-БАЗИЛИК

Кордиал персик, пюре базилик-лимон,
цитрус, мёд, чай зелёный, перец чёрный,
горошек, корица, сок яблочный, груша,
розмарин, базилик

435.-

ШТРУДЕЛЬ

Пюре яблоко-корица, мёд, яблочный сок,
яблоко, корица, бадьян, чай чёрный,
мята, лимон

435.-

Чай

500 мл

Добавки к чаю

ЧЕРНЫЙ

290.-

ЛИМОН

10 гр / 45.-

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

290.-

МЯТА

5 гр / 45.-

ТРАВЯНОЙ

290.-

МЁД

20 гр / 45.-

ЗЕЛЁНЫЙ

300.-

ЧАБРЕЦ

3 гр / 55.-

ФРУКТОВЫЙ

290.-

ЛАЙМ

10 гр / 55.-

ЭРЛ ГРЕЙ

290.-

ИМБИРЬ

10 гр / 55.-

РОЙБУШ

290.-

МОЛОКО

50 мл / 65.-

ЖАСМИНОВЫЙ

300.-

СЛИВКИ

50 мл / 65.-

КАРКАДЕ

290.-

СИРОП

10 мл / 65.-

Кофе и какао

КАПУЧИНО

150 мл / 240.-

ЭСПРЕССО

30 мл / 190.-

ЛАТТЕ

300 мл / 270.-

КАКАО

300 мл / 320.-

АМЕРИКАНО

150 мл / 190.-

Авторские лимонады

СМОРОДИНА-ЛАВАНДА

0,35 л / 1 л / 330.- / 890.-



РЕВЕНЬ-ЛАЙМ

0,35 л / 1 л / 330.- / 890.-



ДЫНЯ-ЖАСМИН

0,35 л / 1 л / 330.- / 890.-



ВИНОГРАД-ЧИЛИ

0,35 л / 1 л / 330.- / 890.-



Авторские лимонады

0,35 л / 1 л

ДЫНЯ-ЖАСМИН

Кордиал дыня-жасмин, цитрус, содовая, пена фейхоа

330.- / 890.-

СМОРОДИНА-ЛАВАНДА

Кордиал смородина-лаванда, цитрус, содовая

330.- / 890.-

РЕВЕНЬ-ЛАЙМ

Кордиал ремень-лайм, цитрус, содовая

330.- / 890.-

ПЕРСИК-ЛИМОН

Кордиал персик-лимон, цитрус, содовая

330.- / 890.-

МАРАКУЙЯ-АНАНАС

Кордиал маракуйя-ананас, цитрус, содовая, пена фейхоа

330.- / 890.-

ВИНОГРАД-ЧИЛИ

Сироп Виноград, цитрус, содовая, перчик чили

330.- / 890.-

КЛУБНИКА-ГРЕЙПФРУТ

Кордиал клубника-грейпфрут, цитрус, содовая

330.- / 890.-

Напитки и морсы

Вода «Тбау»

0,5 л / 275.-



Эвересс Кола

0,25 л / 295.-



Эвересс Лимон-Лайм

0,25 л / 295.-



Эвересс Тоник

0,25 л / 295.-



Адреналин Раш

0,25 л / 295.-



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 / 150.- / 700.-

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

ГРУША-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

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

0,35 л / 440,-

МАНГО-ВАНИЛЬ

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

0,35 л / 460,-

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 весёлую 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 / 465.-

ДЖОРДЖИ СТАР МАРТИНИ

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

0,2 л / 490.-

АВОКАДЗЕ

Авокадо, чама платиновая, цитрус, белок,
кордиал деня-жасмин, сок яблока, мята

0,3 л / 535.-

РЭДЗИ СПРИЦ

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

0,35 л / 535.-

TCHAIKOVSKY HIGHBALL

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

0,35 л / 490.-



САУЭР ПИТЧ

Кордиал персик-лимон,
пранный ром, цитрус, белок

0,3 л / 490,-



ТРОПИК СПРИТЦ

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

0,35 л / 535,-



КЛУБНИЧНАЯ ПАЛОМА

Кордиал клубника-грейпфрут, сироп
Клюква, цитрус, текила, содовая

0,35 л / 535,-



РЕВНЕВЫЙ ХАЙБОЛ

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

0,35 л / 490,-



HIGHLAND FATHER

Виски Highland Father, ликёр амаретто,
апелсин

0,3 л / 535,-



АПЕРОЛЕТТИ

Аперитив, игристое, содовая,
апелсин

0,35 л / 490,-



ВЕСЕЛИДЗЕ

Рам, сок гранатовый, сироп клубничный,
сироп Алчо, апельсин, мята

0,35 л / 465,-



БРУМ СМЭШ

Джин Broom Dry, кардиал
ревань-лайм, цитрус, мята

0,3 л / 535,-

ПИНК САУЭР

Джин Broom Pink, белок, кардиал
клубника-грейпфрут, цитрус,
цедра апельсина

0,3 л / 490,-



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 эприкот, кордиал персик, игристое, цитрус

0,35 л / 535.-

Пиво

РАЗЛИВНОЕ

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

БУТЫЛОЧНОЕ

	0,4 л / 380.-
 Эль Капультко	0,4 л / 380.-
 Ловенбрау Дункель	0,45 л / 420.-
 Киликия светлое	0,5 л / 470.-
 Киликия тёмное	0,5 л / 470.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

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

Коньяк

	40 мл / 0,5 л
Арапат 3 года	360.- / 4300.-
Асканели 3 года	340.- / 4000.-
Арапат 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.-
Васт Корк	650.-

Водка

	50 мл / 0,5 л
Tchaikovsky	290.- / 2900.-
АМГ Персик Фьюри 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	210.- / 2100.-
Белая Берёзка	220.- / 2200.-
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
Broom Драй Джин	300.-
Broom Пинк Джин	300.-

Вермут

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

Вино домашнее

0,125 л / 0,75 л

Гранатовое красное
Ежевичное красное
Красное сухое

430.- / 2500.-
430.- / 2500.-
350.- / 2000.-

Белое сухое
Красное полусладкое
Белое полусладкое

0,125 л / 0,75 л
350.- / 2000.-
350.- / 2000.-
350.- / 2000.-

Вина Кавказа

КРАСНЫЕ

0,125 л / 0,75 л

Киндзмараули Асканели (сн)
Саперави Асканели (сук)
Алазанская долина
Асканели (н/сн)
Мукузани Асканели (сук)

590.- / 3500.-
550.- / 3250.-
430.- / 2500.-
3500.-

Белое

0,125 л / 0,75 л

Ориджин №4. Пиногриджжо
Пар ла мер. Совиньон Блан
Уоллоби Крик Совиньон Блан
Каза Мозаико Айрен
Райнхессен Вайнхаус
Канни Рислинг

580.- / 3400.-
400.- / 2300.-
3900.-
3500.-
4400.-

БЕЛЫЕ

0,125 л / 0,75 л

Алазанская долина
Асканели (н/сн)
Цинднали Асканели (сук)
Манави Асканели (сук)
Твиши Асканели (н/сн)

430.- / 2500.-
540.- / 3200.-
3500.-
3900.-

Оранжевое

0,125 л / 0,75 л

Ркацители Квеври
Асканели (сук)
Шато Тамань Селект
ОРАНЖ (сук)

3500.-
400.- / 2300.-

Розовое

0,125 л / 0,75 л

Пар ла мер. Каберне
Совиньон
Петула Розе Венью
Верде DOC
Каза Де Фонте роз

400.- / 2300.-
590.- / 3500.-

Красное

0,125 л / 0,75 л

Ориджин №1. Пинотаж
Пар ла мер. Цвайгельт
Тре Чипресси Кьянти DOCG
Калев Мальбек Мендоса
Каза Мозаико Темпранильо

580.- / 3400.-
400.- / 2300.-
4500.-
3500.-
3500.-

Игристое

Эстрелья дель Мар Брют
Меланж Брют

0,75 л / 3700.-
0,125 л / 380.-

Хачатури пб-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., 157/1
(383) 309-20-40

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

пл. К. Маркса, 1/1
(383) 378-88-08

ул. Ватулина, 107
(383) 250-30-77

Нижневартовск

ТРЦ «ЮГРА МОЛЛ», ул. Ленина, 15П
(3406) 54-07-50

Барнаул

ул. Балтийская, 116
(3852) 55-67-87
Павловский тракт, 251Б
(3852) 56-08-09

Уфа

Коммунистическая, 45
(347) 285-45-45

Челябинск

ул. Свободы, 88 Д
(351) 214-00-00



Подробнее
о франшизе
на сайте
fradjiki.ru



Тут вы можете
ознакомиться
с подробным
составом блюд



Скачайте наше
приложение доставки
и станьте участником
бонусной программы