



M E
H O

ДОБРО 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.

РЕСТОРАН КАВКАЗСКОЙ КУХНИ «АДЖИКИНЕЖАЛЬ» – ЭТО БОЛЬШОЙ ГОСТЕПРИИМНЫЙ ДОМ, ГДЕ ВЫ СМОЖЕТЕ ПОГРУЗИТЬСЯ В АТМОСФЕРУ УЮТА, ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТИ И НАСЛАДИТЬСЯ МНОГОГРАННОЙ, СВЕЖЕЙ, ЯРКОЙ И ПРЯНОЙ КАВКАЗСКОЙ КУХНЕЙ.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

კვლევა



მანქანი

კვლევა

ХО ПІВА ЧУРЧІ

И ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ



**ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

465 ₴ 330 г



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

445 ₴ 285 г



**ХАЧАПУРИ
ПО-ЦАРСКИ**

575 ₴ 400 г

სტუმარს



**ХАЧАПУРИ
НА КОМПАНИЮ**

1505 ₺ 1200 г



**ХАЧАПУРИ
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

545 ₺ 400 г

სადაც

МАЧАТУРЧИ НА КОМПАНИЮ

Дорогие генацвале!
Одна кавказская притча гласит:

«Были бы хорошие напитки, кусок хлеба с сыром, гора зелени, достойные люди — и для правильного кавказского застолья все имеется!»



საზღვრისა
უფრავა



**КУТАБ С СЫРОМ
И ШПИНАТОМ**

245 ₺ 150/30 г




ЧЕБУРЕК С МЯСОМ

255 ₺ 170 г

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

255 ₺ 170 г



**АССОРТИ МИНИ
ХАЧАПУРИ**

Мини хачапури с грибами и сыром, с сыром, с птицей
и сыром, с овощами гриль, со шпинатом и сыром

415 ₺ 250 г

გულუ



ПЕНОВАНИ

Хачапури из слоеного теста с мясом птицы и томатами

575 ₾ 340 г



ЛОБИО

Красная фасоль, томленая с кавказскими специями, чесноком и зеленью

235 ₾ 250 г

ХАЧАПУРИ ЛОРИ

Хачапури с маринованным окороком и имбирным соусом

595 ₾ 385 г



სტუმრ

Убав



**ХАЧАПУРИ
С КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ
И ГРУШЕЙ**

615 ₺ 440 г



**ХАЧАПУРИ
ЦЫЦЫЛА**

Хачапуре из ржаного теста. Подаётся
с куриным шашлыком и соусом барбекю

610 ₺ 370 г


Убав



ХЛЕБ ПУРИ

65 ₺ 1 шт

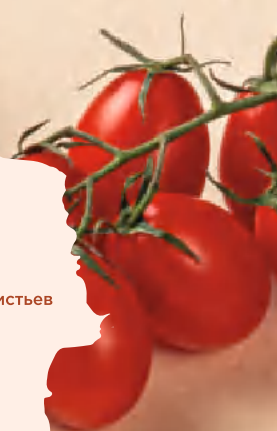
გულუ



**ДОЛМА
В ВИНОГРАДНЫХ
ЛИСТЬЯХ**

Традиционное армянское блюдо из виноградных листьев и мясной начинки. Подаётся с соусом цахтон

435 ₺ 120/40 г



აჭიკ



ЖАРЕННЫЙ СЫР

Подаётся с салатом «Ачичук» и кисло-сладким соусом

415 ₺ 110/70/25 г

Ваше Кухня Ресторан

ДЛЯ САМЫХ
ДОРОГИХ ГОСТЕЙ

**ЖАРЕННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ОРЕХАМИ**

310 ₴ 120 г



გულუბ

**РУЛЕТКИ
ИЗ БОЛГАРСКОГО
ПЕРЦА С СЫРОМ**

365 ₴ 3 шт



**ЖАРЕННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
С СЫРОМ**

310 ₴ 120 г



სამეგრე

საქონი



МЖАВЕУЛИ

435 ₾ 350 г



ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ЗЕЛЕНЬЮ

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

430 ₾ 300 г



АССОРТИ ПХАЛИ

Из свеклы, из шпината, из тыквы, из грибов

375 ₾ 160/10 г

საქონი

САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Филе цыплёнка с кавказскими специями
под ароматным ореховым соусом

435 ₪ 185 г



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся с маслом грецкого ореха и пури

485 ₪ 85/130 г

МАРИНОВАННЫЙ РОСТБИФ

600 ₪ 90/30 г

სტუმარ



АССОРТИ СЫРОВ

Сыры сулгуни, копчёный сулгуни,
брынза, чечил. Подаётся с медом


535 ₾ 160/25 г



БАСТУРМА

585 ₾ 90 г

სტუმარ



**СЕЛЬДЬ
ПРЯНОГО ПОСОЛА
С КАРТОПИЛИ**

415 ₺ 150/100/30 г



**ТАР-ТАР
ИЗ ФОРЕЛИ**

Тар-тар из свежей форели с огурцом
и кунжутным соусом. Подается на сырной подушке

545 ₺ 110/130 г



**ФОРЕЛЬ
СЛАВОЙ СОЛИ**

685 ₺ 110/20 г



სტუმარი

ბუმბარო

ГРИБНАЯ НАМАЗКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Подается с пури

395 ₾ 115/130 г



სტუმარ

ღაჯა

ТКЕМАЛИ

Сливовый соус

САЦЕБЕЛИ

Томатный соус

ЦАХТОН

Кисло-молочный соус

НАРШАРАВ

Гранатовый соус

СМЕТАНА

70 ₾ 50 г



КАРПАЧО ИЗ ПЕРЦА ГРИЛЬ

Подается с маринованным окороком,
пряным маслом, имбирным соусом и луком фри

535 ₾ 190 г



В НАЧАЛЕ

**ДЛЯ ХОРОШЕГО
НАЧАЛА**



САЛАТ «БАДРИДЖАНИ»

Салат на основе обжаренных баклажанов, свежих томатов, творожного сыра, киноа, микса зелени и оригинальной заправки

405 ₺ 230 г



ბუმი

ГРУЗИНСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей, красного лука и ореховой заправки

350 ₺ 220 г



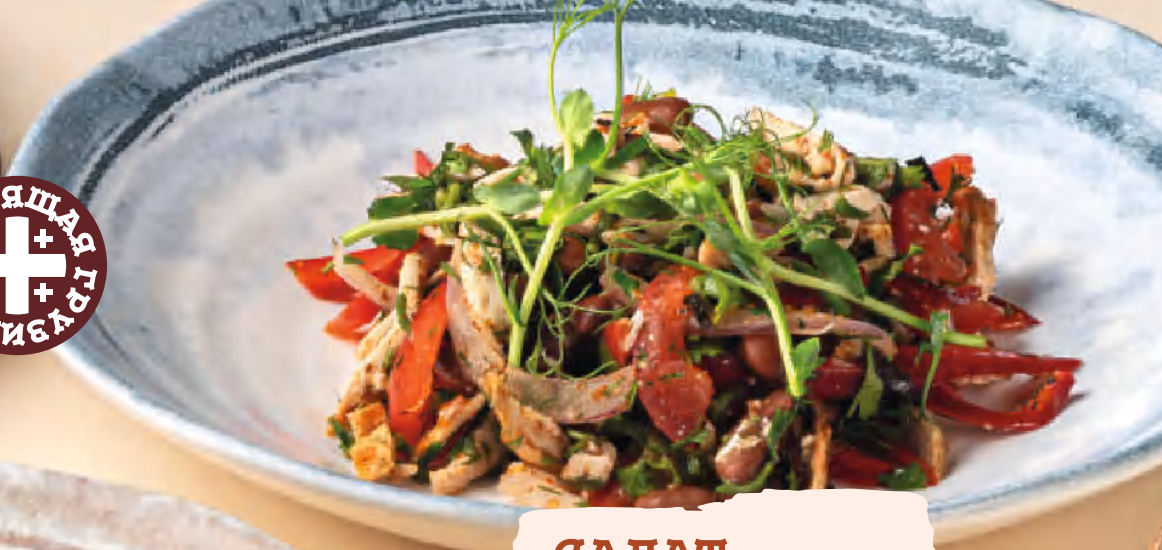
სადავო

ОВОЩНОЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ

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

375 ₺ 240 г





САЛАТ «ТБИЛИСИ»

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

365 ₴ 200 г



САЛАТ «АЧЕЧЕЛИ»

Салат с хрустящими баклажанами, маринованным окороком, свежими томатами и имбирной заправкой

495 ₴ 200 г



САЛАТ «БАХОР»

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

375 ₴ 220 г

სტუმარ



САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

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

545 ₾ 240 г

САЛАТ «БАТУМИ»

Салат из обжаренных мидий, кальмаров, креветок,
со спелыми овощами и оригинальной заправкой

495 ₾ 160 г

САЛАТ С БАСТУРМОЙ

Салат из бастурмы, свежих овощей, рукколы.
Заправляется имбирным соусом

465 ₾ 155 г

სეზონალური სალათა

Батуми – это морской регион.

В салате собраны отборные морепродукты, которые напоминают о теплых днях у моря.

სეზონალური

სეზონალური



ОС ТКА

СОГРЕВАЮЩИЕ
СЕРДЦЕ И ДУШУ

ХАРЧО

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

415 ₺ 330 г



ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

335 ₺ 300 г

ЛАГМАН

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

385 ₺ 300/30 г

სტუმარი

სტუმარი

სტუმარი

ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ

Традиционный восточный суп
с говядиной и овощами

415 ₺ 380 г

ХИНКАЛ

Лёгкий куриный суп-пюре с мини-хинкали

430 ₺ 300 г

ЧУЧВАРА

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

435 ₺ 300/50 г



КРЕМ-СУП СОКО

Крем-суп из шампиньонов и белых грибов.
Подаётся с пури

365 ₴ 250/130 г



ТОМ-ЯМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Суп с морепродуктами, грузинскими специями и мацони

485 ₴ 255 г



მადრი

ლვინ

საფორტა

ХИ ЖКА ЛУИ

И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



გულიანობა და სიძვერება

ХИНКАЛИ

Мы можем пожарить для вас хинкали.
Уточните у официанта

С БАРАНИНОЙ	1 ШТ	110 ₹
С ГРИБАМИ	1 ШТ	110 ₹
«ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКОЙ»	1 ШТ	140 ₹
С МЯСОМ	1 ШТ	110 ₹
С ЦЫПЛЁНКОМ И СУЛУГУНИ	1 ШТ	110 ₹
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	1 ШТ	110 ₹

АССОРТИ ХИНКАЛИ

Хинкали с мясом, с бараниной, с цыплёнком и сулугуни,
с грибами, со страчателлой, с том ям

610 ₹ 6 ШТ



**ХИНКАЛИ ПАТАРА
В СОУСЕ ЧАКАПУЛИ**

415 ₺ 260 г

**ХИНКАЛИ ПАТАРА
С КРЕВЕТКОЙ
В СЛИВОЧНО-
СЫРНОМ СОУСЕ**

595 ₺ 280 г

**ХИНКАЛИ ПАТАРА
В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ**

395 ₺ 260 г

ЧКМЕРУЛИ

Мясо цыпленка, приготовленное по фирменному рецепту в сливочно-чесочном соусе

560 ₺ 350 г

ЧАХОХБИЛИ

Нежное обжаренное мясо курицы в соусе из овощей и ароматных специй

525 ₺ 300 г



ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина томлёная с овощами, грузинскими специями и ароматной зеленью

695 ₺ 300 г

ტუმანი

საბურავი



КОВУРМА-ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

Традиционное узбекское блюдо
с домашней лапшой, говядиной и овощами

525 ₴ 300 г



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Подаётся с салатом ачичук

545 ₴ 250/70 г



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Нежное мясо свинины с обжаренным картофелем,
свежими томатами, чесноком, луком и зеленью

520 ₴ 350 г



КИБОРЧХАЛА С КАРТОПИЛИ В СЛИВОЧНО- ПРЯНОМ СОУСЕ

Крабовые котлетки, подаются с картофельным пюре и сырным соусом с мидиями

595 ₺ 130/120/75 г



ШЕМЦВАРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Морепродукты, томлёные в вине и сливках

625 ₺ 205/130 г



КОВУРМА-ЛАГМАН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Традиционное узбекское блюдо с домашней лапшой, морепродуктами и овощами

585 ₺ 300 г



Ўزбекистон

Ўзбекистон



Ке Таш Юкы

**ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ЖИВОМ ОГНЕ**

ლუბო



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

515 ₴ 130/80 г



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

430 ₴ 130/80 г



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

575 ₴ 130/80 г

გულუბი

АССОРТИ КЕБАБОВ

Кебаб из курицы, кебаб из баранины, кебаб из говядины.
Подаётся с маринованным луком, лавашом и соусом сацебели

705 ₴ 180/80 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ТУРЕЦКИ

Кебаб из говядины в лаваше, с сыром сулугуни и печёными овощами. Подаётся с маринованным луком, соусом сацебели и соусом цахтон

575 ₴ 250/60/40 г

სტუმარი

გაფორმებული



КЮФТА С СУЛУГУНИ

Подается с салатом из свежих томатов и соусом сачебели

585 ₾ 170/110/40 г



ГРУЗИНСКИЕ КУПАТЫ ХОРЦЫ

Купаты из мяса, подаются с картофелем черри, маринованным луком и соусом барбекю

750 ₾ 200/120/80 г



გაფორმებული

ШО ШАКА РЕУ

С ЛЮБОВЬЮ
НА ЖИВОМ ОГНЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

725 ₴ 100/80 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

505 ₴ 130/80 г



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

465 ₴ 130/80 г

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА КОМПАНИЮ

Ассорти шашлыков и кебабов. Подаётся с лавашом,
маринованным луком и соусом сацебели

3515 ₴ 800/100/100 г

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

725 ₴ 100/80 г

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ

Шашлык из печени, приготовленный в беконе.
Подаётся с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

485 ₴ 130/80 г

გულაუბრი

სტუმარი

ААЖИ КИНЕ ЖАЛЬ



მადრი



ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ

Подаётся с лимоном и соусом наршараб

750 ₴ 100/25/15/5 г



ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Подаётся с лимоном и фирменным соусом

685 ₴ 100/40 г



ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ


Подаётся с овощами гриль, маринованным луком
и соусом сацебели

525 ₴ 130/80/75 г



Тар ХУ РЭ

К АППЕТИТНОМУ
МЯСУ



**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ**

215 ₺ 250 г



**КАРТОФЕЛЬ
НА УГЛЯХ**

115 ₺ 250 г



МАЧАХЕЛИ

Цукини, баклажан, перец болгарский,
томат, лук репчатый, соус песто

325 ₺ 250 г



**ШАМПИНЬОНЫ
НА ГРИЛЕ**

245 ₺ 150 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

140 ₺ 200 г

გულუხვი

БҮЛГҮР

140 ₾ 150 г

უმანო

**ФАСОЛЬ
С ЯЙЦОМ**

145 ₾ 170 г

**РИС С ОВОЩАМИ
И ЯЙЦОМ**

140 ₾ 150 г



До сер ты

ПАЛЬЧИКИ
ОБЛИЖЕШЬ

საფუძვლები

ტუმანი

АРАЗХАНИ

Шоколадный бисквит, пропитанный в вишневом компоте. Подается со сметанным кремом и лепестками миндаля

345 ₾ 175 г



ПАХЛАВА

Подаётся с мороженым

285 ₾ 120/50 г

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Меренговый фисташковый рулет с нежным сыром кремлетте и клубничным соусом

415 ₾ 150 г



სტუმარი



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДИ

Подаётся со свежей клубникой

395 ₾ 135/20/25 г

НАПОЛЕОН

Слоёный десерт с нежным ванильным кремом

335 ₾ 230 г



მარი

სადავო

МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ

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

335 ₾ 100/10 г



МОРОЖЕНОЕ

Фирменное в ассортименте

95 ₴ 50 г

ОРЕШКИ СО СГУЩЁНКОЙ

225 ₴ 160 г

ГРАНАТ

445 ₴ 170/20 г

МЕДОВИК ПРЯНЫЙ

Традиционный медовый десерт
с черносливом и грецким орехом

295 ₴ 125 г

სტუმარ

სტუმარ

გულუბნა

სტუმრ

На Кавказе есть поверье, что Десерт – это праздник, который можно устроить в любой день!

Порадуйте себя десертами, приготовленными руками наших заботливых кондитеров

ადავგადა



Уақыт
ЖОҢАҒА

И КАКАО

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

375₽ 600 ML



МАРАКУЙЯ- ОБЛЕПИХА

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

ОБЛЕПИХА- МАЛИНА

Чай чёрный, облепиха, малина, мёд, имбирь, мята

ФИРМЕННЫЙ АДЖИКИНЕЖАЛЬ

Чай чёрный, розмарин, бадьян, корица, чёрный перец, тимьян, кардамон. Подаётся с мёдом, лимоном и сосновыми шишками

АПЕЛЬСИН- МАНГО

Цукаты манго, апельсин, сироп манго, сок лимона, мята, корица

РОЗА- ПЕРСИК

Сухая роза, каркаде, сироп персик, имбирь, цитрус, яблочный сок, апельсин, клюква

ЕЖЕВИЧНО- МИНДАЛЬНЫЙ

Чай чёрный, ежевика, сироп миндаль, сироп ежевика, сок лимона, сок яблока

ГРАНАТОВЫЙ

Чай чёрный, сок гранатовый, мёд, сироп гренатин, зира, тимьян

ЯГОДНЫЙ ЛЕС

Ежевика, клюква, клубника, сироп смородина, сироп клубника, цитрус, травяной чай

ЧАЙ

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

240 ₺

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

240 ₺

УЛУН МОЛОЧНЫЙ

240 ₺

ФРУКТОВЫЙ

240 ₺

ТРАВЯНОЙ

240 ₺

РОЙБУШ

240 ₺

ЭРЛ ГРЕЙ

240 ₺

КОФЕ

И КАКАО

ЭСПРЕССО

165 ₺ 30 мл

АМЕРИКАНО

165 ₺ 150 мл

КАКАО

280 ₺ 300 мл

КАПУЧИНО

195 ₺ 150 мл

ЛАТТЕ

210 ₺ 300 мл

ДОБАВКИ К ЧАЮ И КОФЕ

ЛИМОН 10 г 30 ₺

ЧАБРЕЦ 3 г 40 ₺

МОЛОКО 50 мл 50 ₺

МЯТА 5 г 30 ₺

ЛАЙМ 10 г 40 ₺

СЛИВКИ 50 г 50 ₺

МЁД 20 г 30 ₺

ИМБИРЬ 10 г 40 ₺

СИРОП 10 г 50 ₺

Эта Пити Жу

ДЛЯ ВКУСНОЙ
ЕДЫ

ტუმანი

ტეფალი

МИЛКШЕЙКИ

Ванильный / Шоколадный /
Клубника-кокос / Манго-пломбир

325 ₾ 350 мл



სტუმ

СМУЗИ

Облепиха-маракуйя / Мята-груша
/ Малиновое эскимо

325 ₾ 350 мл



ტეფალი

გულუხვ

ДОМАШНИЕ

ЛИМОНАДЫ

350/1000 МЛ

275/750₽

ГРУША-МАЛИНА

АРБУЗ-СМОРОДИНА

ЛИМОН-ДЫНЯ

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

МАЛИНА-ОГУРЕЦ

КРЕМ-СОДА

КИНЗА-АБРИКОС

МАНГО-АПЕЛЬСИН

ВО ВСЕХ НАПИТКАХ УКАЗАН
ВЫХОД С УЧЕТОМ ЛЬДА

НАПИТКИ

В АССОРТИМЕНТЕ

	ЭВЕРВЕСС КОЛА	250 мл	240 ₮
	ЭВЕРВЕСС ЛЕМОН ЛАЙМ	250 мл	240 ₮
	ЭВЕРВЕСС ТОНИК	250 мл	240 ₮
	АДРЕНАЛИН РАШ	260 мл	250 ₮
	АКВА МИНЕРАЛЕ	260 мл	230 ₮
	ВОДА ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА	330 мл	290 ₮
	ВОДА ТБАУ	500 мл	195 ₮
	<small>С газом / без газа</small>		
	ЛИМОНАД «ГАМАРДЖОБА»	450 мл	250 ₮
	<small>Саперави / груша / тархун / барбарис</small>		
	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	150 ₮
	<small>Яблочный / апельсиновый / вишневый / томатный / персиковый / ананасовый / гранатовый / грейпфутный</small>		

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МОРС ЯГОДНЫЙ	200/1000 мл	115/460 ₮
КОМПОТ	200/1000 мл	95/380 ₮
АЙРАН	200 мл	130 ₮

ЖЕ РАНО ПОСЛЕ

ДЛЯ ХОРОШЕГО
НАСТРОЕНИЯ

ინტ

საქართველო

ТРОПИДЗЕ

Ром белый, ликёр дынный, сок лимона, сироп кокос, содовая, сок ананасовый

430 ₴ 350 мл

АПЕРОЛЕТТИ

Игристое вино, итальянский аперитив, минеральная вода

440 ₴ 350 мл

ВЕСЕЛИДЗЕ

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

410 ₴ 350 мл

БАЗИЛИКО

Джин, сок лимона, базилик, сахарный сироп

410 ₴ 320 мл

მარტი

საქართველო

ობ

НАСЛАДЖИДZE

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

440 ₴ 350 мл

ДЖИГИДZE

Белый ром, сироп ананас, сироп клубника,
сливки, персиковый ликёр

430 ₴ 350 мл

НАЗИ

Текила, ликёр персик, сироп розовый
грейпфрут, сок лимона, апельсин,
минеральная вода

430 ₴ 350 мл

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ

**МЫ НЕ ПРОДАЁМ
АЛКОГОЛЬ ЛИЦАМ
МЛАДШЕ 18 ЛЕТ.**

**ОФИЦИАНТ ИМЕЕТ ПРАВО,
В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ,
ПОПРОСИТЬ ВАС
ПРЕДЪЯВИТЬ ДОКУМЕНТЫ,
ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ ВОЗРАСТ.**

КРЕПНИДZE

Красное вино, смородиновый ликер,
кофейная настойка, биттер

410 ₴ 290 мл

სტუმარ



ქუმბაკი

ღვინე

ЛАРИСУ ИВАНУ ХОЧУ

Игристое вино, сироп лавандовый,
тоник, тимьян

410 ₺ 350 мл



ДЖОРДЖИН- ТОНИК

Джин, тоник, микс кислот, красное вино, сироп алыча

410 ₺ 350 мл



ЛОНГИШВИЛЛИ

Ром, джин, водка, текила, апельсиновый
ликёр, эвервесс блэк роял, лайм

440 ₺ 350 мл



ВАЙ ВАЙ

Белый ром, тёмный ром, сироп миндаль,
сироп кокос, цитрус, содовая, базилик

440 ₺ 350 мл

ღვინე

ქუმბაკი

ღვინე

Жа
СТОИМ
ЖУ

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
С ТЕПЛОМ И ДУШОЙ

ჯაშთინა

ОКУДЖАВА

Водка, смородина, кофе

ВИНОГРАДЗЕ

Водка, виноград, лимон

МАГАРИ

Ром, ананас, кокос

185/1550 ₺

50/500 мл

ВЕЛУРИ ВАРДИ

Джин, гранат, гибискус

АЛАВЕРДЫ

Ром, базилик, лимон, сахар

ЛИЗАВЕЛЛИ

Белый ром, груша, сгущёнка, миндальное молоко, корица

ФИРМЕННАЯ НАСТОЙКА АДЖИКИНЕЖАЛЬ

175/1475 ₺

50/500 мл

АССОРТИ НАСТОЕК

900 ₺ 300 мл

მარტი

სტუმარი

ცუკანა

ВЫ ЖО

ДЛЯ ОТЛИЧНОГО
ВЕЧЕРА

მედიტაციის
კურსები



სადაც
მედიტაციის
კურსები

ДОМАШНЕЕ ВИНО

125/750 МЛ

**ГРАНАТОВОЕ
КРАСНОЕ**

295/1750 ₺

**БЕЛОЕ
СУХОЕ**

285/1700 ₺

**КРАСНОЕ
СУХОЕ**

285/1700 ₺

**ЕЖЕВИЧНОЕ
КРАСНОЕ**

295/1750 ₺

**БЕЛОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ**

285/1700 ₺

**КРАСНОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ**

285/1700 ₺

საფრინველი

სტუმარი

სტუმარი

БЕЛОЕ

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЮЛЛЕР-ТУРГАУ 125/750 МЛ	315 ₺ 1850 ₺
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН 125/750 МЛ	305 ₺ 1750 ₺
ДЖИ 7 СОВИНЬОН БЛАН 125/750 МЛ	410 ₺ 2500 ₺
ХАЙ БЭЙ РИСЛИНГ 125/750 МЛ	340 ₺ 2000 ₺
КАЛЕУ ШАРДОНЕ МЕНДОСА 750 МЛ	2700 ₺
RESTME ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР 750 МЛ	1850 ₺
ДУКА ДЕЛЛА РОККА ТРЕББЬЯНО IGT 750 МЛ	2900 ₺

КРАСНОЕ

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЕРЛО 125/750 МЛ	315 ₺ 1850 ₺
ХАЙ БЭЙ ПИНО НУАР 125/750 МЛ	340 ₺ 2000 ₺
ДЖИ 7 КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 125/750 МЛ	410 ₺ 2500 ₺
RESTME КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 750 МЛ	1850 ₺
БИГ ИНСАЛТ ФУЛ ОФ КРОК ШИРАЗ 750 МЛ	2900 ₺
МОНТЕ КЛАВИХО ТЕМПРАНИЛЬО 750 МЛ	3900 ₺

ДЕСЕРТНОЕ

VELVET SEASON. САПЕРАВИ 75 МЛ	400 ₺
-------------------------------	-------

ГРУЗИНСКОЕ

БЕЛОЕ

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО МАНАВИ П/СЛ, 125/750 МЛ	320 ₺ 1950 ₺
ЦИНАНДАЛИ АСКАНЕЛИ СУХ, 125/750 МЛ	390 ₺ 2400 ₺
МАНАВИ АСКАНЕЛИ СУХ, 750 МЛ	2400 ₺
РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ СУХ, 750 МЛ	2450 ₺

КРАСНОЕ

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО МАНАВИ П/СЛ, 125/750 МЛ	320 ₺ 1950 ₺
САПЕРАВИ ШАТО МАНАВИ СУХ, 125/750 МЛ	390 ₺ 2400 ₺
ПИРОСМАНИ ШАТО МАНАВИ П/СУХ, 750 МЛ	2500 ₺
КИНДЗМАРАУЛИ ШАТО МАНАВИ СЛ, 750 МЛ	2900 ₺

ИГРИСТОЕ

RESTME ЭКСТРА БРЮТ 750 МЛ	1850 ₺
РИАЛЬТО ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ IGT БЬЯНКО АМАБИЛЕ КОНТРЕ СПУМАНТИ 750 МЛ	2150 ₺
РЕЖИ БРЮТ ГИНИНЕРИ ГОРЦАРАН 750 МЛ	1950 ₺
РЕЖИ ДЕМИ-СЕК ГИНИНЕРИ ГОРЦАРАН 750 МЛ	1950 ₺

РОЗОВОЕ

ПЕТУЛА РОЗЕ ВИНЬО ВЕРДЕ ДОС КАЗА ДЕ ФОНТЕ ПЕКЕНА 125/750 МЛ	445 ₺ 2800 ₺
---	-----------------

Πα ΒΟ

И КРЕПКИЙ
АЛКОГОЛЬ

ПЛИВО

ВОДКА 50/500 МЛ

РАЗЛИВНОЕ



**ФИРМЕННОЕ
АДЖИКИНЕЖАЛЬ**
300/500 МЛ

215 ₺
305 ₺



**СТЕЛЛА АРТУА /
STELLA ARTOIS**
300/500 МЛ

295 ₺
415 ₺



**ХУГАРДЕН /
HOEGAARDEN**
300/500 МЛ

385 ₺
485 ₺

БУТЫЛОЧНОЕ



**ЭЛЬ КАПУЛЬКО
EL CAPULCO**
400 МЛ

370 ₺



**ЛОВЕНБРАУ ДУНКЕЛЬ /
LÖWENBRAU DUNKEL**
450 МЛ

395 ₺



**KILIKIA/
КИЛИКИЯ СВЕТЛОЕ**
500 МЛ

430 ₺



**KILIKIA DARK/
КИЛИКИЯ ТЕМНОЕ**
500 МЛ

430 ₺

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ



**СТЕЛЛА АРТУА Б/А
STELLA ARTOIS NA**
440 МЛ

285 ₺

ХАСКИ ОРИДЖИНАЛ 175/1750 ₺

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА 185/1850 ₺

GASTRONOM.
КУПАЖ №4 195/1950 ₺
к рыбным блюдам

GASTRONOM.
КУПАЖ №7 195/1950 ₺
к мясным блюдам

ЧАЧА ЗОЛОТАЯ 330/3300 ₺

ЧАЧА ПЛАТИНОВАЯ 330/3300 ₺

КОНЬЯК 40ml

АСКАНЕЛИ 3 ГОДА 270 ₺

АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ 325 ₺

АРАРАТ 3 ГОДА 310 ₺

АРАРАТ 5 ЛЕТ 385 ₺

ДЖИН 40ml

BROOM DRY GIN 300 ₺

BROOM PINK GIN 300 ₺

ВИСКИ 40ml

ДЖИМ БИМ 420 ₺

ВЭСТ КОРК 480 ₺

МАРТИНИ 50ml

БЬЯНКО 310 ₺

РОССО 310 ₺

ЭКТРА ДРАЙ 310 ₺

სამსახურის

სამსახურის

-10%
в день
рождения

СКЛДКА

-10%
на блюда
с собой

ДОСТАВКА  ADJIKI.RU

БЛЮД КАВКАЗСКОЙ КУХНИ ИЗ РЕСТОРАНА «АДЖИКИНЕЖАЛЬ»

სამსახურის

Франшиза

РЕСТОРАНА «АДЖИКИНЕЖАЛЬ»

restme франшизы от опытных рестораторов

>8000

гостей в месяц

20%

рентабельность

Восемь ресторанов,
открытых в четырёх городах

Поддержка
на каждом этапе открытия



Подробнее
о франшизе
на сайте
fr.adjiki.ru



Станьте участником
бонусной программы
Аджикинежаль
Скачать Wallet карту

გულუხვობა