

MEET
THE
HOBBS



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

КАВКАЗСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО СЛАВИТСЯ НА ВЕСЬ МИР, ВЕДЬ НА КАВКАЗЕ ПРИНЯТО ВСТРЕЧАТЬ ГОСТИЯ 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.

ЖАЛЮДАЙТЕСЬ



ბარი

Egg & Bacon

Egg & Bacon

Мясные шашлыки

и горячие
закуски

С
о
с
о
с

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

465 ₽ 330 г

ХАЧАПУРИ
ПО-ЦАРСКИ

575 ₽ 400 г



ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ

445 ₽ 285 г

388
388
388



БОГДАНОВ

ХАЧАПУРИ
НА КОМПАНИЮ
1505 ₽ 1200 г



ХАЧАПУРИ
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

545 ₽ 400 г

БОГДАНОВ



АКИАТУРГ

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!»



**КУТАБ С СЫРОМ
И ШПИНАТОМ**

245 ₽ 150/300 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

ЗУГУ

ПЕНОВАНИ

Хачапури из слоеного теста с мясом птицы и томатами

575 ₷ 340 г

ХАЧАПУРИ ЛОРИ

Хачапури с маринованным окороком и имбирным соусом

595 ₷ 385 г



ЛОБИО

Красная фасоль, томленая с кавказскими специями, чесноком и зеленью

235 ₷ 250 г



ЗУГУ

Новинка



ХАЧАПУРИ
С КОПЧЁНЫМ СУЛУГУНИ
И ГРУШЕЙ

615 ₽ 440 г

Новинка



ХАЧАПУРИ
ЦЫЦЫЛА

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



610 ₽ 370 г

ХЛЕБ ПУРИ

65 ₽ 1 шт

ՑՈՒՑ

**ДОЛМА
В ВИНОГРАДНЫХ
ЛИСТЬЯХ**

Традиционное армянское блюдо из виноградных листьев и мясной начинки. Подается с соусом цахтан

435 ₽ 120/40 г



ՀԵՅ

ЖАРЕНИЙ СЫР

Подается с салатом «Ачичук» и кисло-сладким соусом

415 ₽ 110/70/25 г



ЗА ЖУС ТА

для самых
дорогих гостей

**ЖАРЕНЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ОРЕХАМИ**

310 ₽ 120 г



зубръ

**РУЛЕТИКИ
ИЗ БОЛГАРСКОГО
ПЕРЦА С СЫРОМ**

365 ₽ 3 шт



**ЖАРЕНЫЕ
БАКЛАЖАНЫ
С СЫРОМ**

310 ₽ 120 г



съезди

Свежее овощное ассорти с зеленью

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

430 ₽ 300 г

Мжавеули

435 ₽ 350 г



Свежее

Ассорти пхали

Из свеклы, из шпината, из тыквы, из грибов

375 ₽ 160/10 г



Свежее

САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

Филе цыплёнка с кавказскими специями
под ароматным ореховым соусом

435 ₷ 185 г



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с маслом грецкого ореха и пюри

485 ₷ 85/130 г

МАРИНОВАННЫЙ РОСТБИФ

600 ₷ 90/30 г



ШОУМАЗ



АССОРТИ СЫРОВ

Сыры сулугуни, копчёный сулугуни, брынза, чечил. Подается с медом

535 ₮ 160/25 г

БАСТУРМА

585 ₮ 90 г



З
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

з
о
р
е

СЕЛЬДЬ
ПРЯНОГО ПОСОЛА
С КАРТОПЛИ

415 ₽ 150/100/30 г

ТАР-ТАР
ИЗ ФОРЕЛИ

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

545 ₽ 110/130 г

ФОРЕЛЬ
СЛАБОЙ СОЛИ
685 ₽ 110/20 г



ხუმანი

ГРИБНАЯ НАМАЗКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Подается с пурой

395 ₷ 115/130 г



ხოგაბა

СОУСЫ



КАРПАЧЧО ИЗ ПЕРЦА ГРИЛЬ

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

535 ₷ 190 г



ТКЕМАЛИ

Сливочный соус

САЦЕВЕЛИ

Томатный соус

ЦАХТОН

Кисло-молочный соус

НАРШАРАВ

Гранатовый соус

СМЕТАНА

70 ₷ 50 г

САДЫ

для хорошего
начала

САЛАТ «БАДРИДЖАНИ»

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

405 ₽ 230 г



ГРУЗИНСКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей, красного лука и ореховой заправки

350 ₽ 220 г



ОВОЩНОЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ

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

375 ₽ 240 г



бру

беск





САЛАТ «ТБИЛИСИ»

Салат с обжаренным филе цыплёнка, 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

Салаты



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

Салат Батуми

Батуми – это морской регион.

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



სტუდია
კონცერტი

კუნძული

ОЧЕНЬ ГРЯДУЩИЙ

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. Подаётся со сметаной

385 ₽ 300/30 г

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. Подается со сметаной

435 ₽ 300/500 г



КРЕМ-СУП СОКО

Крем-суп из шампиньонов и белых грибов.
Подается с пюри

365 ₽ 250/130 г



ТОМ-ЯМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Суп с морепродуктами, грузинскими
спices и мацони

485 ₽ 255 г



ХИ ЖКА ГИЛ

и горячие блюда

კუნძულის

სურველი



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 цыпленком и сулугуни,
с грибами, со страчателло, 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-чесночном соусе

560 ₷ 350 г

ЧАХОХБИЛИ

Нежное обжаренное мясо курицы в соусе
из овощей и ароматных специй

525 ₷ 300 г

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина томлённая с овощами, грузинскими
спices и ароматной зеленью

695 ₷ 300 г

ФУДАМУ



З^омбо

КОВУРМА-ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

Традиционное узбекское блюдо
с домашней лапшой, говядиной и овощами

525 ₸ 300 г

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Подается с салатом ачичук

545 ₸ 250/70 г



ХИТ ПРОДАЖ

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

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

520 ₸ 350 г

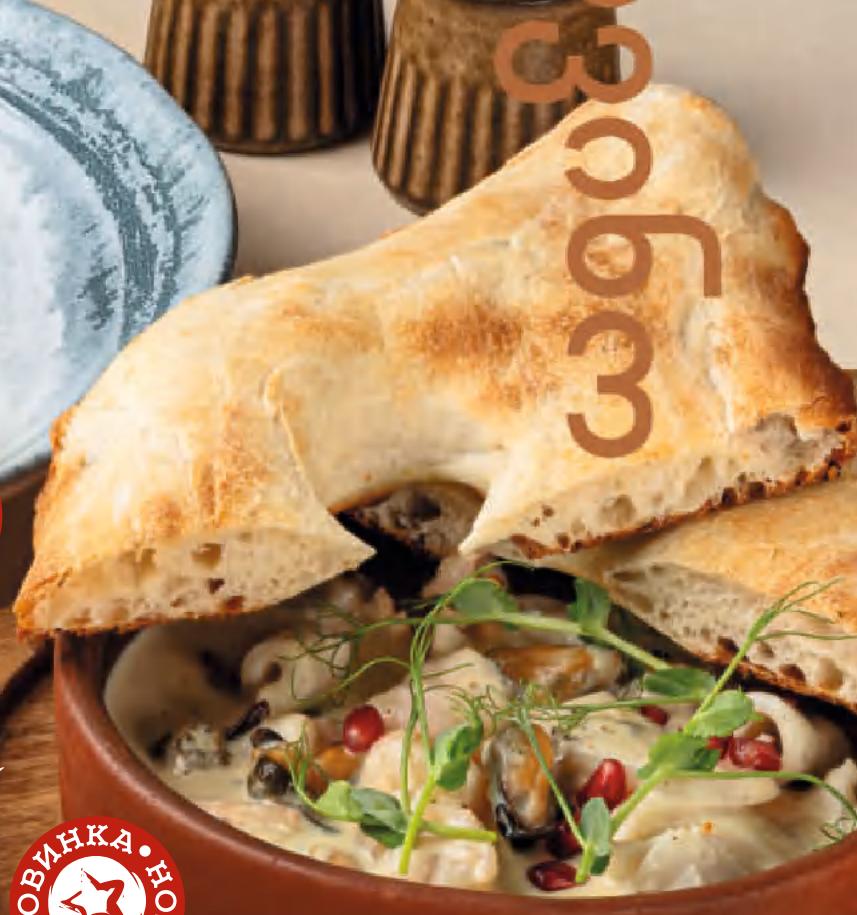




КИБОРЧАЛА С КАРТОПИЛИ В СЛИВОЧНО- ПРЯНОМ СОУСЕ

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

595 ₸ 130/120/75 г



ШЕМЦВАРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Морепродукты, томлённые в вине и сливках

625 ₸ 205/130 г

КОВУРМА-ЛАГМАН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Традиционное узбекское блюдо с домашней лапшой, морепродуктами и овощами

585 ₸ 300 г



3 звезда



Жаренка

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ЖИВОМ ОГНЕ

Люля-кебаб



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

515 ₷ 130/80 г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

430 ₷ 130/80 г

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

575 ₷ 130/80 г

ЗУСТУБЭ

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





КЮФТА С СУЛУГУНИ

Подается с салатом из свежих томатов и соусом сацебели

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



ША ШАКА РУ

С ЛЮБОВЬЮ
НА ЖИВОМ ОГНЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

725 ₷ 100/80 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

505 ₷ 130/80 г



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Подается с лавашом, маринованным луком и соусом сацебели

465 ₷ 130/80 г



шашлык

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА КОМПАНИЮ

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

3515 ₽ 800/100/100 г



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с лавашом, маринованным луком
и соусом сацебели

725 ₽ 100/80 г

шашлык

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ

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

485 ₽ 130/80 г

шашлык

3 3 3
3 3 3

ადამი კუნე სკაბ

სტუმან



ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ

Подаётся с лимоном и соусом наршараф

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 ни я

к аппетитному
мясу



ЖАРЕНЫЙ 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



зұстұбзас

БУЛГУР
140 ₪ 150 г

ұфасто

ФАСОЛЬ
С ЯЙЦОМ
145 ₪ 170 г

РИС С ОВОЩАМИ
И ЯЙЦОМ

140 ₪ 150 г



10
сер
тв

ПАЛЬЧИКИ
ОБЛИЖЕШЬ

Сладости



АРАЗХАНИ

Шоколадный бисквит, пропитанный вишневым компотом.
Подаётся со сметанным кремом и лепестками миндаля

345 ₽ 175 г

ПАХЛАВА

Подается с мороженым

285 ₽ 120/50 г

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Меренговый фисташковый рулет с нежным сыром
креметте и клубничным соусом

415 ₽ 150 г

БОГУМІЛКА



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДИ

Подаётся со свежей клубникой

395 ₽ 135/20/25 г



НАПОЛЕОН

Слоёный десерт с нежным ванильным кремом

335 ₽ 230 г



МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ

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

335 ₽ 100/10 г



Сладости

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 гречким орехом

295 ₽ 125 г



Сладости

Сладости

ЗУЛУБ

СФУМ

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

Порадуйте себя десертами,
приготовленными руками
наших заботливых кондитеров

ЗУЛУБ



Чай кофе

и какао

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

375₽ 600 мл



Боди

Боди

МАРАКУЙЯ- ОБЛЕПИХА

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

АПЕЛЬСИН- МАНГО

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

ОБЛЕПИХА- МАЛИНА

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

РОЗА- ПЕРСИК

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

ФИРМЕННЫЙ АДЖИКИНЕЖАЛЬ

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

ЕЖЕВИЧНО- МИНДАЛЬНЫЙ

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

ГРАНАТОВЫЙ

Чай чёрный, сок гранатовый, мёд, сироп гренадин, 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 ₽

Эксперт

для вкусной
еды

Фұз моло

Фұз ерзі



МИЛКШЕЙКИ

Ванильный / Шоколадный /
Клубника-кокос / Манго-пломбир

325 ₪ 350 мл

СМУЗИ

Облепиха-маракуйя / Мята-груша
/ Малиновое эскимо

325 ₪ 350 мл



ДОМАШНИЕ

ЧИЛМОНДЫ

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 УЧЁТОМ ЛЬДА

ЖАПИКИГ

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 ₽
С газом / без газа			
ЛИМОНАД «ГАМАРДЖОБА»		450 мл	250 ₽
Саперави / груша / тархун / барбарис			
СОК В АССОРТИМЕНТЕ		200 мл	150 ₽
Яблочный / апельсиновый / вишневый / томатный / персиковый /			
ананасовый / гранатовый / грейпфутовый			

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

жареный рыбный салат

для хорошего
настроения

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 чёрёмуха, апельсин, мята

410 ₽ 350 мл

БАЗИЛИКО

Джин, сок лимона, базилик, сахарный сироп

410 ₽ 320 мл



насладжидзе

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

440 ₷ 350 мл

джигидзе

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 продаем
алкоголь лицам
младше 18 лет.

официант имеет право,
в случае необходимости,
попросить вас
предъявить документы,
подтверждающие возраст.

крепнидзе

Красное вино, смородиновый ликер,
кофейная настойка, биттер

410 ₷ 290 мл



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

ЛОНГШВИЛЛИ

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

440 ₽ 350 мл

ЖА СТОЛ ТАУ

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
С ТЕПЛОМ И ДУШОЙ

настоЯи

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

настоЯи

настоЯи

ассорт настоек

900 ₽

300 мл

ВИ ЧО

для отличного
вечера



Georgie

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 ₽



სოჟაბა

БЕЛОЕ

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

КРАСНОЕ

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

ДЕСЕРТНОЕ

VELVET SEASON. САПЕРАВИ 75 мл 400 ₽

ГРУЗИНСКОЕ

БЕЛОЕ	
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО МАНАВИ П/СЛ, 125/750 мл	320 ₽
ЦИНАНДАЛИ АСКАНЕЛИ СУХ, 125/750 мл	1950 ₽
МАНАВИ АСКАНЕЛИ СУХ, 750 мл	390 ₽
РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ СУХ, 750 мл	2400 ₽
	2400 ₽
КРАСНОЕ	
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО МАНАВИ П/СЛ, 125/750 мл	320 ₽
САПЕРАВИ ШАТО МАНАВИ СУХ, 125/750 мл	1950 ₽
ПИРОСМАНИ ШАТО МАНАВИ П/СУХ, 750 мл	390 ₽
КИНДЗМАРАУЛИ ШАТО МАНАВИ СЛ, 750 мл	2400 ₽
	2500 ₽
	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 ВИНЬЮ ВЕРДЕ DOC КАЗА ДЕ ФОНТЕ ПЕКЕНА 125/750 мл	445 ₽
	2800 ₽

ПА ВО

и крепкий
алкоголь

ПИВО

РАЗЛИВНОЕ



ФИРМЕННОЕ АДЖИКИНЕЖАЛЬ
300/500 МЛ

215 ₽
305 ₽



СТЕЛЛА АРТУА / STELLA ARTOIS
300/500 МЛ

295 ₽
415 ₽



ХУГАРДЕН / HOEGAARDEN
300/500 МЛ

385 ₽
485 ₽



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 ₽

ДЖИН 40 мк

BROOM DRY GIN

300 ₽

BROOM PINK GIN

300 ₽

ВИСКИ 40 мк

ДЖИМ БИМ

420 ₽

ВЭСТ КОРК

480 ₽

ВОДКА 50/500 МЛ

ХАСКИ ОРИДЖИНАЛ

175/1750 ₽

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА

185/1850 ₽

**GASTRONOM.
КУПАЖ №4**

к рыбным блюдам

195/1950 ₽

**GASTRONOM.
КУПАЖ №7**

к мясным блюдам

195/1950 ₽

ЧАЧА ЗОЛОТАЯ

330/3300 ₽

ЧАЧА ПЛАТИНОВАЯ

330/3300 ₽

КОНЬЯК 40 мк

АСКАНЕЛИ 3 ГОДА

270 ₽

АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ

325 ₽

АРАПАТ 3 ГОДА

310 ₽

АРАПАТ 5 ЛЕТ

385 ₽

МАРТИНИ 50 мк

БЬЯНКО

310 ₽

РОССО

310 ₽

ЭКТРА ДРАЙ

310 ₽

83000000

-10%
в день
рождения

КИДА
ДОСТАВКА

-10%
на блюда
с собой



ADJIKI.RU

БЛЮД КАВКАЗСКОЙ КУХНИ ИЗ РЕСТОРАНА «АДЖИКИНЕЖАЛЬ»



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