

# Добрѣ 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

Хачапури  
на компанию

950 гр / 1390.-

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

|         |                |
|---------|----------------|
| форель  | 100 гр / 300.- |
| ростбиф | 100 гр / 250.- |
| томаты  | 150 гр / 100.- |





Хачапури  
по-аджарски

285 гр / 495.-

Хачапури чахохбили

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

280 гр / 490.-

Хачапури карбонара

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

305 гр / 560.-





### Ассорти мини-хачапури

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

250 гр / 495.-

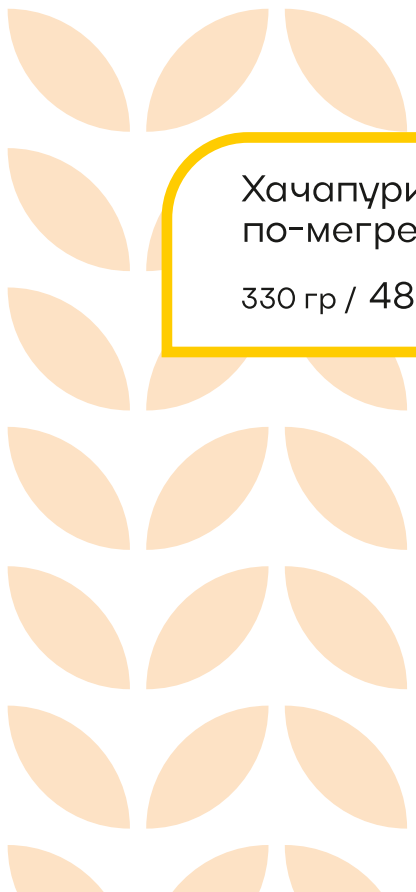


### Хачапури по-гурийски

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

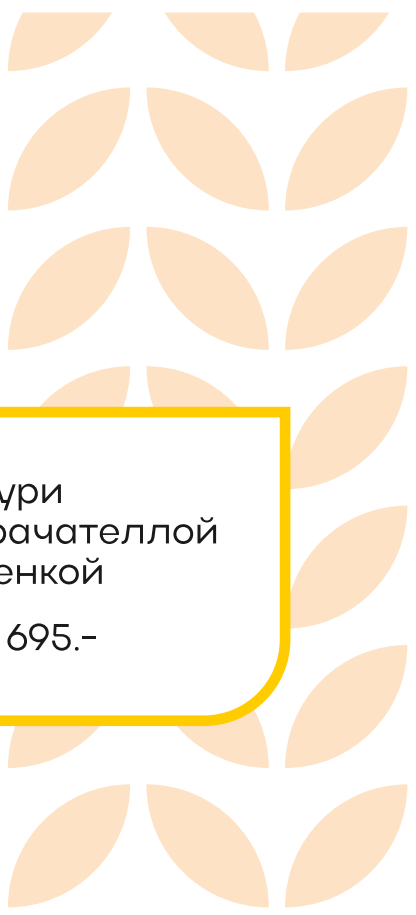
430 гр / 545.-





Хачапури  
по-мегрельски

330 гр / 485.-



Хачапури  
со страчателлой  
и вешенкой

450 гр / 695.-



### Пеновани

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

260 гр / 440.-

### Хлеб Пури

130 гр / 80.-

### Лаваш

80.-

### Хачапури по-царски

Закрытое хачапури с начинкой из имеретинского сыра и сыра Сулугуни

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 «лодочки». Внутри положили много 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 «лодочку».







# Закуски

## Паштет кучмачи

Паштет из куриной печени  
в томатной глазури

160/50 гр / 420.-





### Лобио

Красная фасоль, томленая  
с кавказскими специями  
и зеленью

250/50 гр / 255.-



### Долма в виноградных листьях

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

120/30/15 гр / 500.-



A photograph of three stuffed eggplants arranged in a row inside a light-colored, textured ceramic dish. The eggplants are filled with a mixture of meat and cheese, topped with a red sauce and garnished with green herbs. The dish is placed on a piece of rough, grey stone.

Жареные баклажаны  
с орехами / с сыром

90/35 гр / 370.-



Маринованный  
ростбиф

90/30 гр / 660.-





Овощное ассорти  
с зеленью

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

300 гр / 475.-



Ассорти пхали

из свеклы, из шпината,  
из тыквы, из грибов

160/10 гр / 395.-



Форель слабой  
соли с лимоном

110/20 гр / 730.-



### Сациви с цыпленком

Филе цыпленка с кавказскими специями под ароматным ореховым соусом

185 гр / 450.-



### Ассорти сыров

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

160/25 гр / 580.-



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

180/45 гр / 340.-





### Мжавеули

Грузинские разносолы

350 гр / 490.-



### Жареный сыр

Подается с салатом ачичук  
и кисло-сладким соусом

100/70/25 гр / 450.-



### Сельдь пряного посола с картопили

150/100/30 гр / 430.-





Чай  
«Ягодный лес»  
600 мл / 385.-



Чебурек  
с мясом / с сыром  
170 гр / 300.-



# ПРИЛОЖЕНИЕ ДОСТАВКИ

АДЖИ  
КИНЕ  
ЖАЛЬ

## АВТООПРЕДЕЛЕНИЕ ЛОКАЦИИ

Вам не нужно самим  
искать зону доставки

## ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ

Авторизация просто  
по номеру телефона

## ПОИСК ПО МЕНЮ

Навигация по разделам

КОПИТЕ БАЛЛЫ  
И ОПЛАЧИВАЙТЕ  
ИМИ 10%  
ОТ СУММЫ  
ЗАКАЗА





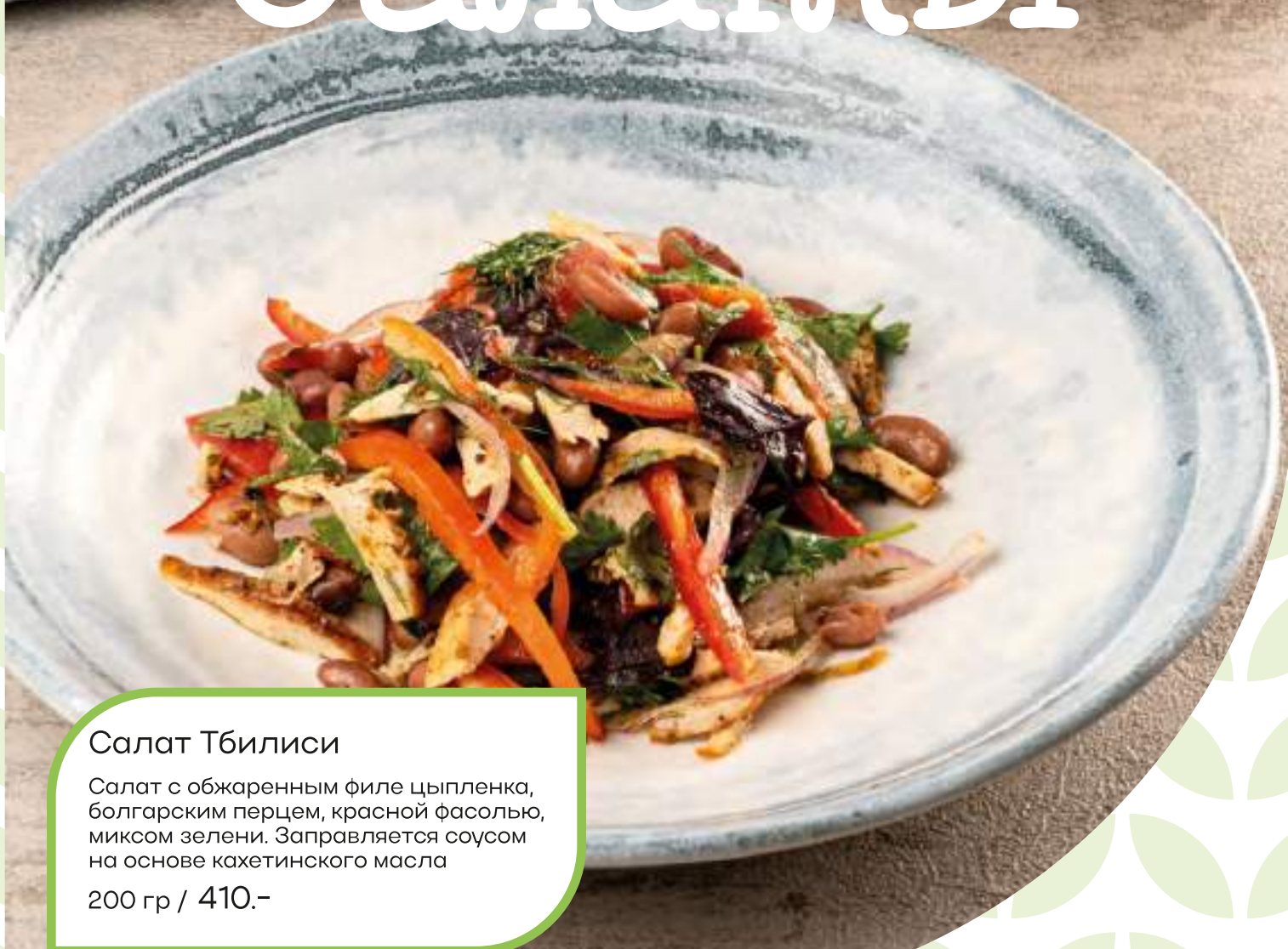


### Салат с форелью

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

220 гр / 595.-

# Салаты



### Салат Тбилиси

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

200 гр / 410.-





### Салат Чархали

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

195 гр / 420.-



### Салат Грузинский овощной

Салат из свежих овощей, красного лука и ореховой заправки

220 гр / 395.-



### Салат Бадриджани

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

230 гр / 480.-

### 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 / 515.-





### Салат овощной с брынзой

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

240 гр / 435.-

### Салат Батуми

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

160 гр / 530.-

### Салат Хорцы

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

155 гр / 560.-



# Супы

A photograph of two bowls of soup on a light-colored, textured table. In the background, there is a stack of round, flatbread-like items and a folded white striped napkin. The bowl in the foreground contains a clear broth with large pieces of meat, vegetables, and a garnish of fresh herbs. The bowl in the background contains a thicker, reddish-brown soup, also garnished with herbs. The entire image is framed by a decorative border of blue and white leaf-like patterns.

## Суп Харчо

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

330 гр / 415.-

## Шурпа из говядины

Традиционный восточный суп  
с говядиной и овощами

380 гр / 455.-

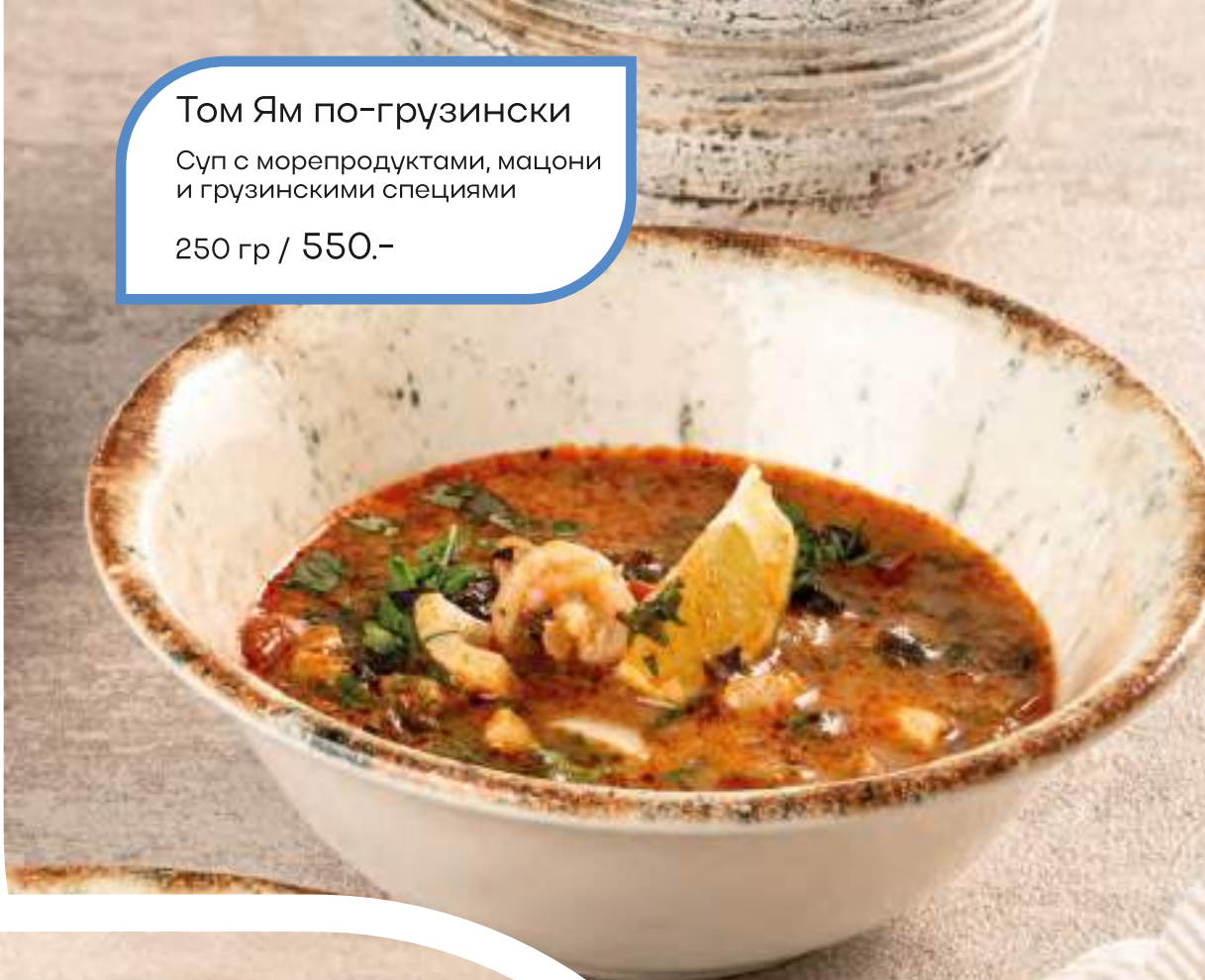




### Том Ям по-грузински

Суп с морепродуктами, мацони и грузинскими специями

250 гр / 550.-



### Домашний куриный суп

300 гр / 335.-





## Лагман

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

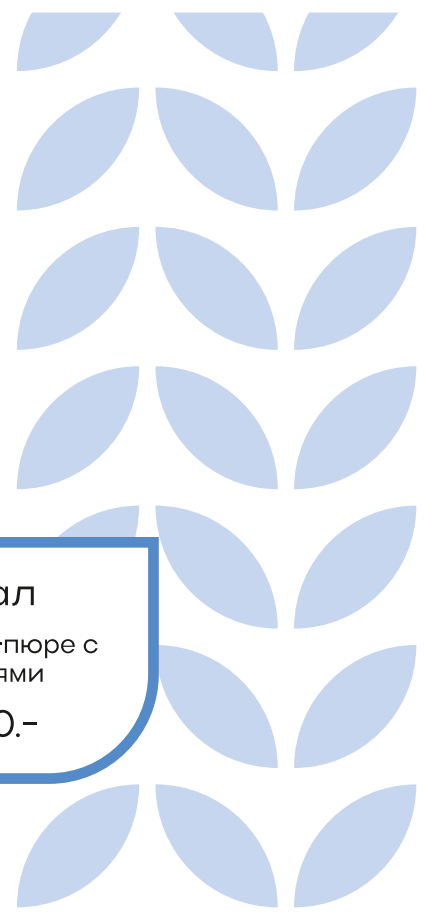
300/30 гр / 425.-



## Суп Хинкал

Куриный суп-пюре с мини-хинкалями

300 гр / 430.-





# შოთის პური

Шоти-пури или просто пури –  
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 / 655.-

## Хинкали

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

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| с мясом                   | 1 шт / 120.- |
| с бараниной               | 1 шт / 130.- |
| с цыпленком<br>и сүлугуни | 1 шт / 120.- |
| со страчателлой           | 1 шт / 130.- |
| с грибами                 | 1 шт / 120.- |
| «Том-ям»<br>с креветкой   | 1 шт / 160.- |





Хинкали патара  
с креветкой  
в сливочно-сырном  
соусе

280 гр / 595.-

Хинкали патара  
в соусе чкмерули

260 гр / 415.-

#### СОУСЫ

Горчица дижонская  
Наршараб  
Сметана  
Сацебели  
Сациви  
Сливочный  
Ткемали  
Цахтон  
Чакапули

50 гр / 80.-



### Чахохбили

Нежное обжаренное мясо  
курицы в соусе из овощей  
и ароматных специй

300 гр / 575.-

# Горячие блюда

### Чкмерули

Мясо цыпленка  
в сливочно-чесночном соусе

300 гр / 615.-

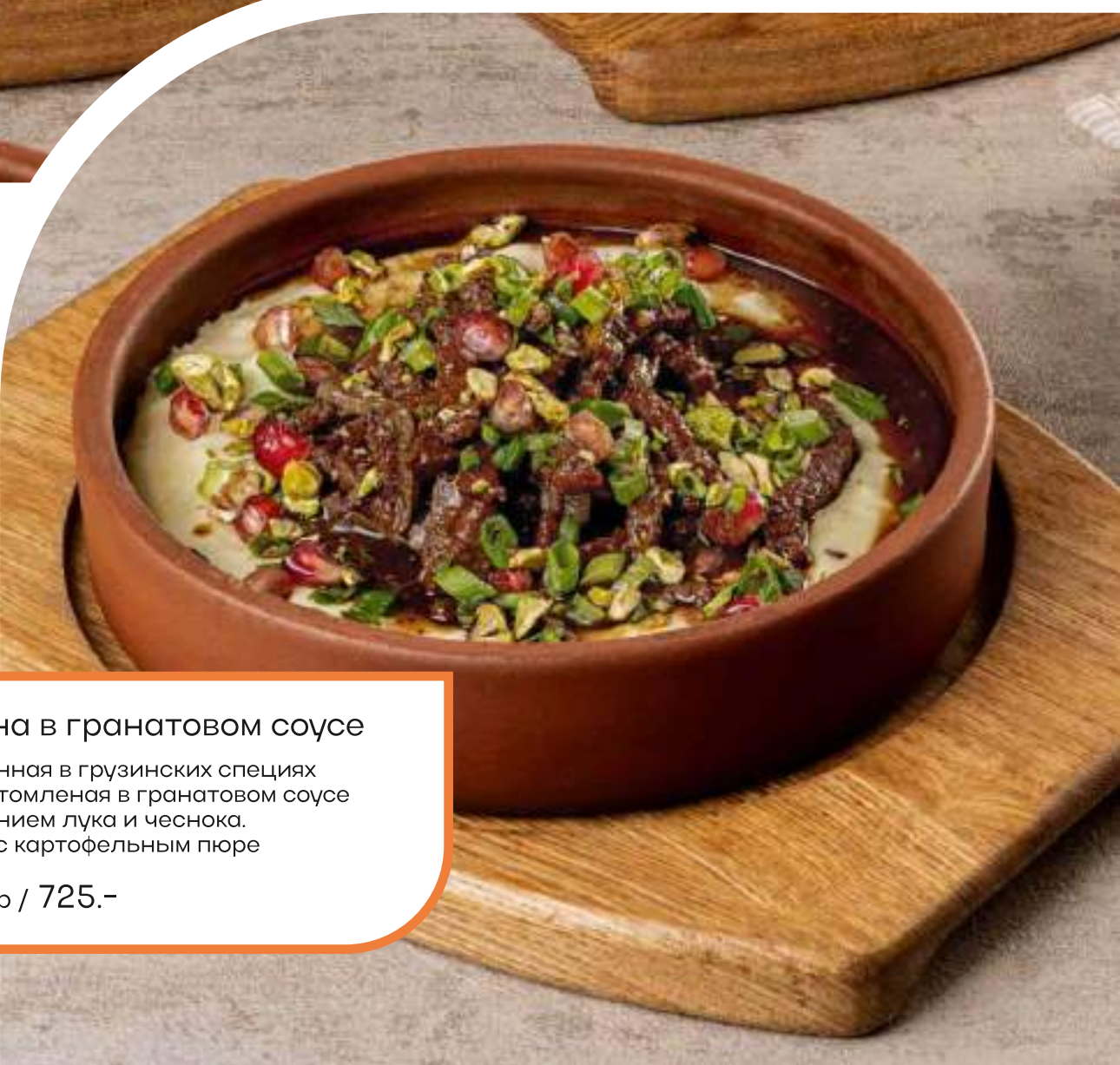




### Кёфта из говядины

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

160/130/40/30 гр / 695.-



### 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 / 725.-





### 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 / 595.-



Оджахури со свининой /  
с курицей / с грибами

350 гр / 545.- / 500.- / 470.-



Чашушули с говядиной

Говядина томленая с овощами,  
грузинскими специями и  
ароматной зеленью

300 гр / 755.-



# На мангале



Ассорти шашлыков  
на компанию

Подается с лавашом,  
маринованным луком  
и соусом сацебели

800/100/100 гр / 3750.-



### Шашлык из куриного филе

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

130/80/50 гр / 510.-



### Шашлык из индейки в беконе

Подается на стейке из цукини

130/140/70 гр / 635.-



### Шашлык из свиной шеи

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

130/80/50 гр / 570.-



### Кюфта из цыпленка

Подается с овощами-гриль

200/65/40 гр / 620.-





### Шашлык из креветок

Подается с лимоном и фирменным соусом

75/40 гр / 720.-



### Шашлык из форели

Подается с лимоном и соусом наршараб

100/25/15/5 гр / 795.-



### Шашлык из печени

Приготовленный в беконе.  
Подается с лавашом, свежими овощами, маринованным луком и соусом сацебели

130/80/50 гр / 530.-





### Шашлык из баранины

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

100/80/50 гр / 775.-



### Шашлык из говядины

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

100/80/50 гр / 795.-





### 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 / 625.-



### Люля-кебаб из говядины

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

130/80/50 гр / 545.-





### 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

200/60/110 / 615.-



### 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 / 285.-

Картофельное  
пюре

200 гр / 160.-



Зелёный чай  
600 мл / 250.-

# Десерты

## Пирог с сезонными ягодами

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

200 гр / 385.-

## Пирог с сезонными ягодами

( под заказ )

1600 гр / 2850.-





Наполеон  
230 гр / 355.-



### Фисташковый ролл

Меренговый фисташковый ролл  
с нежным сыром крематте  
и клубничным соусом

150 гр / 445.-



### Пряный медовик

Медовый десерт с черносливом  
и грецким орехом, украшается  
сотами

140 гр / 295.-





### Меренговый торт

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

100/10 гр / 355.-



### Шарик мороженого

50 гр / 105.-

### Мильфей на компанию

700 гр / 950.-





## Картопили

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

140/50/15 гр / 455.-



# АДЖИ КИНЕ ЖАЛЬ





# Торты на заказ



Торт  
«Черемуховый» 1 кг / 1600.-

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

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

Насыщенный смородиновый корж в сочетании 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  
«Пряный 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 сметанно-сливочным кремом. Украшен бархатной крошкой, лаймовым крем-чизом и свежей ягодой

Торт «Морковный» 1,2 кг / 1800.-

Пряный 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

Ежевика, брусника, ягодный морс, сироп смородина, сироп клубника, цитрус, травяной чай

385.-

## Золото Кавказа

Чай ройбуш, Сироп абрикос, яблочный сок, мёд, имбирь, сухофрукты, лимон, тимьян

385.-

## Маракуйя-облепиха

Чай черный, облепиха, мед, пюре маракуйя, сироп маракуйя, апельсин, мята

385.-

## Фирменный

## Аджикинежалъ

Чай черный, розмарин, бадьян, корица, черный перец, тимьян, кардамон. Подается с медом и лимоном

385.-

## Малина-Манго

Чай зелёный, малина, цитрус и мята, сироп манго, сироп малина, цукаты манго

385.-

# Чай

600 мл

## Чёрный чай

250.-

## Фруктовый

250.-

## Молочный Улун

250.-

## Каркаде

250.-

## Зелёный чай

250.-

## Ройбуш

250.-

## Травяной

250.-

## Эрл Грей

250.-

## Добавки к чаю

лимон 10 гр / 40.-  
мята 5 гр / 40.-  
мед 20 гр / 40.-

чабрец 3 гр / 40.-  
лайм 10 гр / 40.-  
имбирь 10 гр / 40.-

молоко 50 мл / 50.-  
сливки 50 мл / 50.-  
сироп 10 мл / 50.-

# Кофе и какао

## Капучино

150 мл / 220.-

## Эспрессо

30 мл / 190.-

## Латте

300 мл / 250.-

## Какао

300 мл / 300.-

## Американо

150 мл / 190.-



Лимонад  
Жасмин-Персик

# Лимонады

Лимонад  
Груша-Малина

Лимонад  
Вишня-Баблгам

Лимонад  
Манго-Апельсин

ВО ВСЕХ НАПИТКАХ УКАЗАН ВЫХОД С УЧЁТОМ ЛЬДА



# 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 / 270.- |
|  Эвервесс Лимон-лайм    | 0,25 л / 270.- |
|  Эвервесс Тоник         | 0,25 л / 270.- |
|  Адреналин Раш          | 0,25 л / 270.- |
|  Аква Минерале          | 0,26 л / 270.- |
|  Вода «Легенда Байкала» | 0,33 л / 310.- |
| Вода «Тбау»                                                                                                | 0,5 л / 250.-  |
| Лимонад «Гамарджоба»                                                                                       | 0,45 л / 330.- |
| 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.-  |



# Молочные коктейли

Молочно-  
шоколадный

Молочно-  
Ореховый

Клубника-  
Кокос

Молочно-  
Ягодный

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

350 мл

|                |       |
|----------------|-------|
| Шоколадный     | 355.- |
| Ванильный      | 355.- |
| Клубника-Кокос | 355.- |
| Ореховый       | 365.- |
| Ягодный        | 365.- |



# 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](https://adjiki.ru)





### Наслаждидзе

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

0,35 л / 490.-

### Листопадзе

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

0,35 л / 470.-

### Веселидзе

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

0,35 л / 430.-

# Алкобольные коктейлы





### 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 / 470.-





### Тропидзе

Ром белый, ликер дынный,  
сок лимона, сироп кокос,  
содовая, сок анансовый

0,35 л / 470.-



### Цители

Игристое, итальянский  
аперитив, сироп вишня,  
чернослив, базилик

0,35 л / 450.-



### Шокошвили

Ром, сливки, сироп шоколад,  
сироп миндаль, ликёр  
амаретто, финик

0,35 л / 430.-



Мартини  
Фиеро-Тоник

0,35 л / 470.-

Сет Мартини  
Фиеро-Тоник

1 л / 950.-





### Tchaikovsky Highball

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

0,35 л / 470.-





## HIGHLAND FATHER

Виски Highland  
Father, ликёр  
амаретто,  
апельсин

0,3 л / 470.-



# Настойки

Ассорти фирменных настоек  
0,3 л / 1000.-

Кизиловая  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-

Апельсиновое  
печенье  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-

Чурчела  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-

Барбарисовая  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-

Лесной  
орех  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-

Вишня  
в шоколаде  
0,05 / 190.-  
0,5 л / 1700.-









## Пиво

### Разливное

|                                                                                   |                          |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
|  | Фирменное «Адзикинежалъ» | 0,3 л/0,5 л / 260.-/350.- |
|   | Стелла Артүа             | 0,3 л/0,5 л / 300.-/450.- |
|   | Хугарден                 | 0,3 л/0,5 л / 300.-/480.- |

### Бутылочное

|                                                                                   |                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
|   | Эль Капулько      | 0,4 л / 380.-  |
|  | Ловенбрау Дункель | 0,45 л / 410.- |
|   | Киликия светлое   | 0,5 л / 450.-  |
|   | Киликия темное    | 0,5 л / 450.-  |

### Безалкогольное

|                                                                                    |                  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
|  | Стелла Артүа Б/А | 0,44 л / 350.- |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|

## Джин

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

## Ром

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Оакхарт ориджинал | 40 мл / 370.- |
|-------------------|---------------|

## Виски

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

## Водка

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Tchaikovsky              | 50 мл/0,5 л / 270.-/2600.- |
| Белая Берёзка            | 50 мл/0,5 л / 200.-/1900.- |
| Хаски Ориджинал          | 50 мл/0,5 л / 195.-/1900.- |
| Чача Асканели золотая    | 50 мл/0,5 л / 420.-/4100.- |
| Чача Асканели платиновая | 50 мл/0,5 л / 420.-/4100.- |

## Гастрономическая водка

(к мясным или рыбным блюдам)

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Гастроном купаж №1 классический    | 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.- |
| Гастроном купаж №4 к рыбным блюдам | 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.- |
| Гастроном купаж №7 к мясным блюдам | 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.- |

## 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 / 850.-              |
| Marett VSOP     | 40 мл / 950.-              |

## 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 / 390.-<br>0,75 л / 2300.- |
| Ежевичное красное        | 0,125 л / 390.-<br>0,75 л / 2300.- |
| Вино красное сухое       | 0,125 л / 350.-<br>0,75 л / 2000.- |
| Вино белое сухое         | 0,125 л / 350.-<br>0,75 л / 2000.- |
| Вино красное полусладкое | 0,125 л / 350.-<br>0,75 л / 2000.- |
| Вино белое полусладкое   | 0,125 л / 350.-<br>0,75 л / 2000.- |

## Вина Кавказа

### Красные

|                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| Алазанская Долина Асканели | 0,125 л / 410.-<br>0,75 л / 2450.- |
| Саперави Асканели          | 0,125 л / 510.-<br>0,75 л / 3000.- |
| Киндзмараули Асканели      | 0,125 л / 560.-<br>0,75 л / 3300.- |
| Мукузани Асканели          | 0,75 л / 3300.-                    |

### Белые

|                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| Алазанская Долина Асканели | 0,125 л / 410.-<br>0,75 л / 2450.- |
| Цинандали Асканели         | 0,125 л / 510.-<br>0,75 л / 3000.- |
| Ркацители Квеври Асканели  | 0,75 л / 3300.-                    |
| Манави Асканели            | 0,75 л / 3300.-                    |

## Вино по бокалам

### Красное

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| RestMe. Каберне       | 0,125 л / 370.- |
| Пар ла мер. Цвайгельт | 0,125 л / 380.- |
| Ориджин №1. Пинотаж   | 0,125 л / 550.- |

### Белое

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| RestMe. Грюнер Вельтлинер | 0,125 л / 370.- |
|---------------------------|-----------------|

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Пар ла мер. Совиньон Блан | 0,125 л / 380.- |
| Ориджин №4. Пиногриджио   | 0,125 л / 550.- |

### Розовое

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Пар ла мер. Каберне Совиньон | 0,125 л / 380.- |
|------------------------------|-----------------|

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Петула Розе. Винью Верде | 0,125 л / 570.- |
|--------------------------|-----------------|

### Игристое

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| RestMe. Экстра брют | 0,125 л / 380.- |
|---------------------|-----------------|

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Режи шампайн Гининери Горцаран. Деми-Сек | 0,125 л / 400.- |
|------------------------------------------|-----------------|

## Вино по бутылкам

### Красное

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| RestMe. Каберне             | 0,75 л / 2100.- |
| Пар ла мер. Цвайгельт       | 0,75 л / 2200.- |
| Ориджин №1. Пинотаж         | 0,75 л / 3300.- |
| Финка Бельтран. Темпранильо | 0,75 л / 3950.- |

### Белое

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Кеф Бай Карас Кангун. Шенен Блан | 0,75 л / 3300.- |
| Финка Бельтран. Шардоне          | 0,75 л / 3950.- |
| RestMe. Грюнер Вельтлинер        | 0,75 л / 2100.- |
| Пар ла мер. Совиньон Блан        | 0,75 л / 2200.- |
| Ориджин №4. Пиногриджио          | 0,75 л / 3300.- |

### Розовое

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Пар ла мер. Каберне Совиньон | 0,75 л / 2200.- |
| Петула Розе. Винью Верде     | 0,75 л / 3450.- |

### Игристое

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| RestMe. Экстра брют                      | 0,75 л / 2200.- |
| Режи шампайн Гининери Горцаран. Деми-Сек | 0,75 л / 2300.- |
| Режи шампайн Гининери Горцаран. Брют     | 0,75 л / 2300.- |
| Тинтонелли. Просекко                     | 0,75 л / 3800.- |
| Мартини Просекко                         | 0,75 л / 4500.- |
| Мартини Просекко Розе                    | 0,75 л / 4500.- |