

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



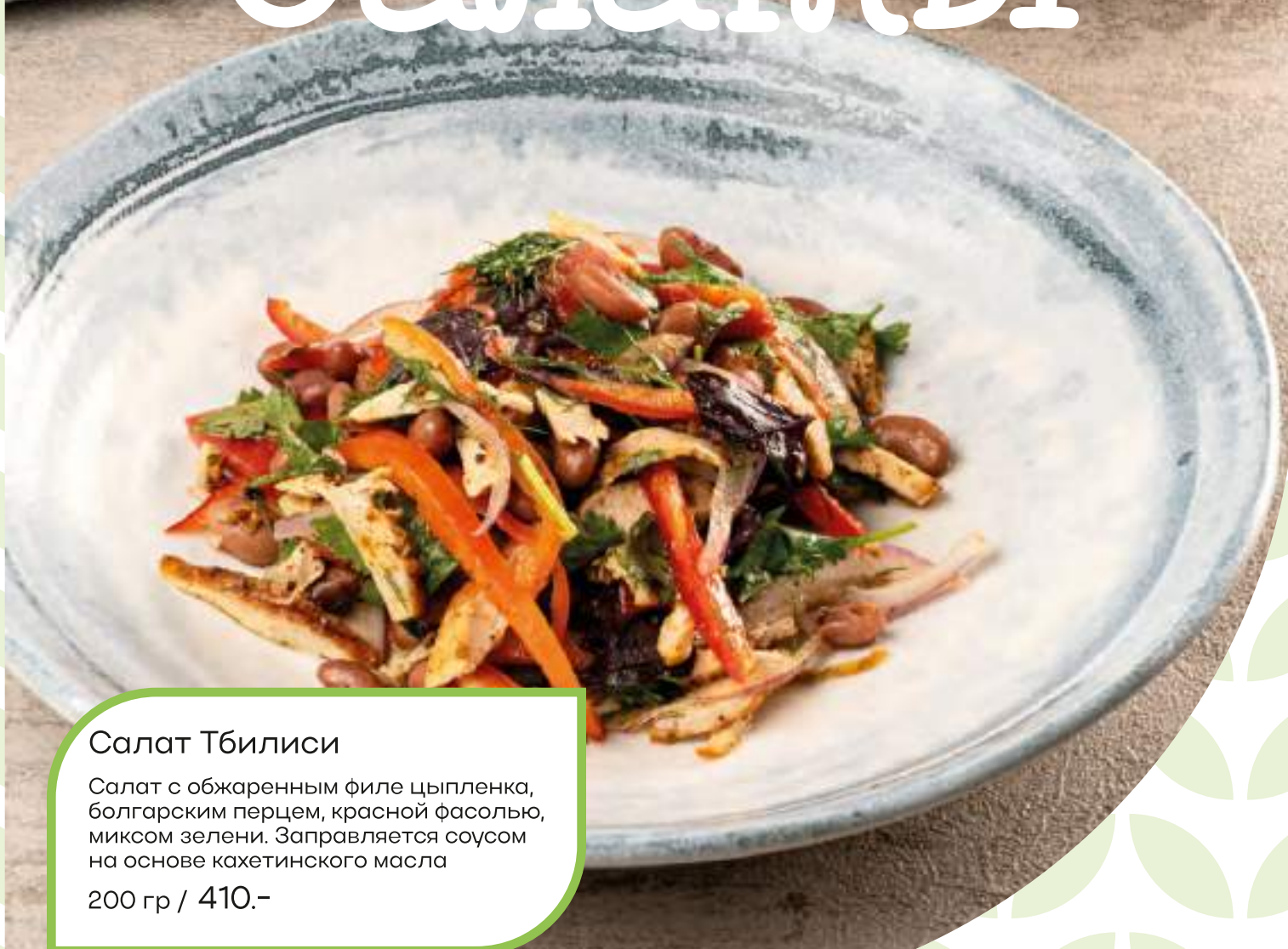


Салат с форелью

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

The image shows two bowls of soup on a light-colored, textured table. 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. In the upper left, a stack of round, flat bread is visible next to a folded white napkin. The entire scene 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

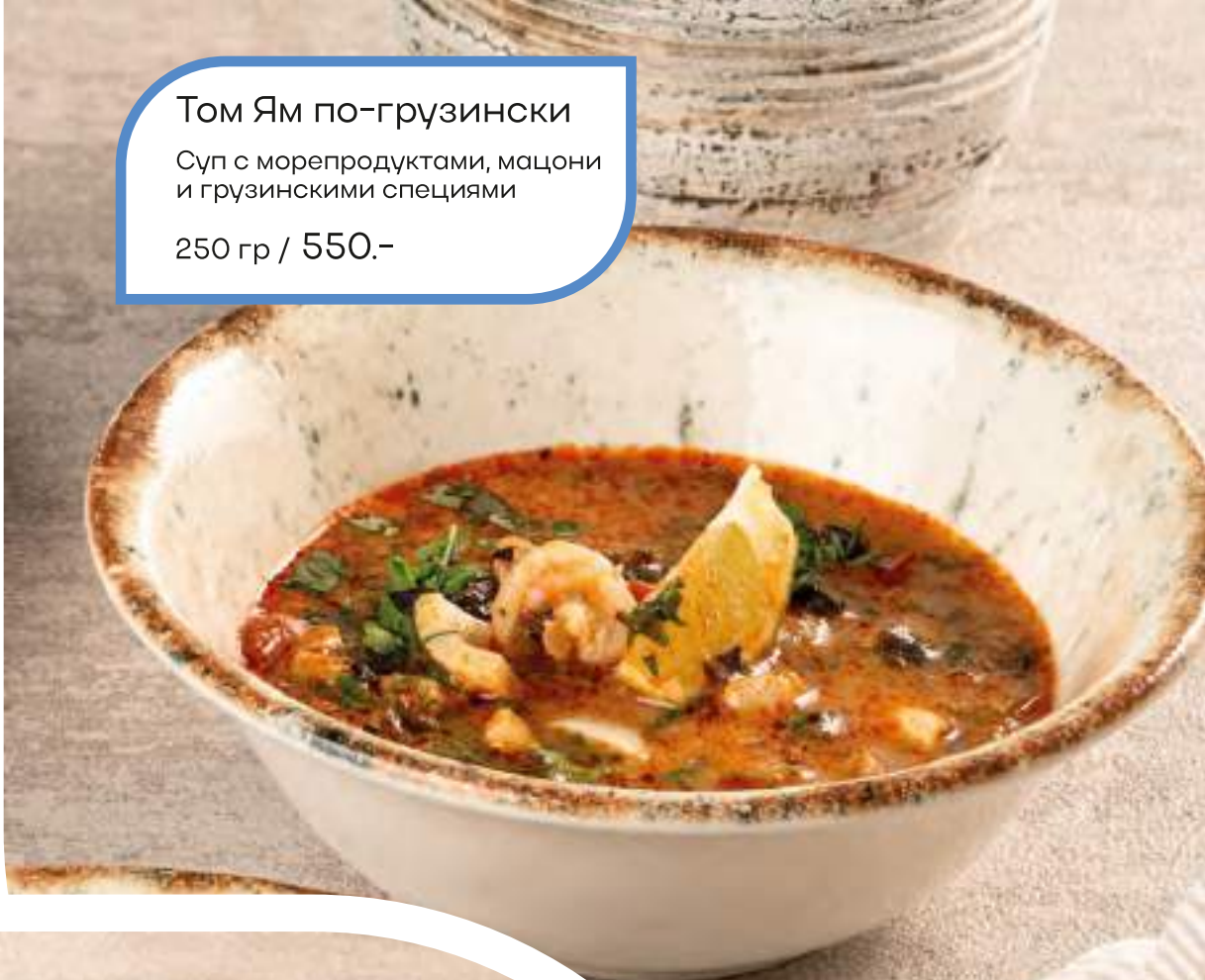
380 гр / 455.-



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

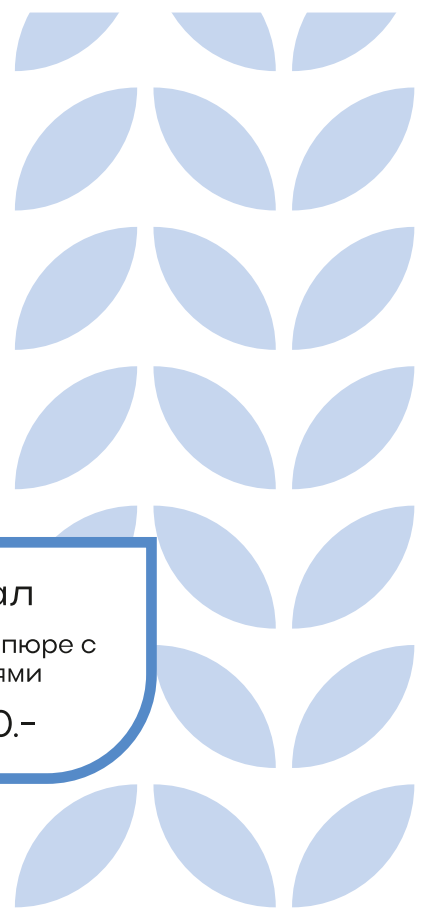
300/30 гр / 425.-



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 и сүлугуни	1 шт / 120.-
со страчателлой	1 шт / 130.-
с грибами	1 шт / 120.-
«Том-ям» 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.-

The image shows two round, reddish-brown clay pots sitting on a light-colored wooden cutting board. The pot in the foreground contains a creamy, light-colored sauce with pieces of fried chicken and fresh green herbs. The pot in the background contains a darker, more vibrant sauce with chunks of meat and vegetables, also garnished with herbs. In the upper left, a portion of a wooden mortar and pestle is visible. The entire scene is set against a light grey background, framed by a decorative border of overlapping orange and white leaf-like shapes.

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.-

A photograph of a plow with lamb, a traditional Georgian dish. It consists of rice, lamb, and vegetables, served in a blue and white ceramic bowl. In the background, there is a wooden mortar and pestle and a bowl of fresh salad.

Плов с бараниной

Подается с салатом ачичук

250/70 гр / 595.-

A photograph of Adjakhuri, a Georgian dish made of pork and chicken with mushrooms, served in a wooden bowl. It is garnished with fresh herbs and tomatoes.

Оджахури со свининой /
с курицей / с грибами

350 гр / 545.- / 500.- / 470.-

A photograph of Chashushuli, a Georgian dish made of beef, vegetables, and herbs, served in a large, round, flatbread bowl. The bread is topped with sesame seeds.

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 рулет

Меренговый фисташковый рулет
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



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.-



Шокошвили

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

0,35 л / 430.-



Цители

Игристое, итальянский
аперитив, сироп вишня,
чернослив, базилик

0,35 л / 450.-

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 0,3 л/0,5 л / 260.-/350.-
«Адзикинежалъ»



Стелла Артуа 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 Артуа 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 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.-
классический

Гастроном купаж №4 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.-
к рыбным блюдам

Гастроном купаж №7 50 мл/0,5 л / 240.-/2300.-
к мясным блюдам

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.- 0,75 л / 2300.-
Ежевичное красное	0,125 л / 390.- 0,75 л / 2300.-
Вино красное сухое	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-
Вино белое сухое	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-
Вино красное полусладкое	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-
Вино белое полусладкое	0,125 л / 350.- 0,75 л / 2000.-

Вина Кавказа

Красные

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

Белые

Алазанская Долина Асканели	0,125 л / 410.- 0,75 л / 2450.-
Цинандали Асканели	0,125 л / 510.- 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.-