

«СУЛИ» И «ГУЛИ»
В ПЕРЕВОДЕ С ГРУЗИНСКОГО
«ДУША» И «СЕРДЦЕ»

Эти два слова и раскрывают сущность грузин.
Поэтому наши блюда приготовлены «от всей души».

Наши друзья из Адыгеи поставляют нам свежайшие сыры каждую неделю, из которых мы и готовим наши хачапури. Грузинские специи для нас подбирают в Тбилиси опытные травники, а терпкое домашнее вино нам привозят прямиком из Грузии.

Ресторан Аджика — это дом с кавказским гостеприимством, мы любим наших гостей и стараемся для Вас!

АДЖИКА
РЕСТОРАН

ЧЕБУРЕКИ



С МЯСОМ

250.— 170г

С СЫРОМ

290.— 170г



ХАЧАПУРИ

ПО-АДЖАРСКИ

450.— 330г



«ХЛЕБ, СЫР
И ДОБРОЕ СЕРДЦЕ —
ВОТ, СОБСТВЕННО, И ВСЁ,
ЧТО НУЖНО ХОРОШЕМУ ЧЕЛОВЕКУ»

ХАЧАПУРИ МНОГО
НЕ БЫВАЕТ...

С ЛОСОСЕМ 330 г 570.—

С ВЯЛЕНЫМИ
ТОМАТАМИ 420 г 430.—

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

480.— 380г



ХАЧАПУРИ
С МАНГАЛА

390.— 200г



ШАНЬГА
ПО-ГРУЗИНСКИ

380.— 260г

КУТАБЫ

С ГОВЯДИНОЙ

250.— 140/10г

СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ
И ШПИНАТОМ

240.— 110г

С СЫРОМ

290.— 160/10г

С КАРТОФЕЛЕМ
И СЫРОМ

210.— 160г



ЕСЛИ ПЕРЕД ВАМИ ЛЕЖАТ ВИЛКА И НОЖ, ЭТО НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ВЫ НЕПРЕМЕННО ДОЛЖНЫ ИМИ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ.

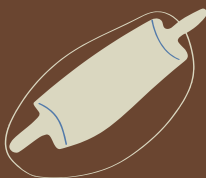
КУТАБЫ ЕДЯТ РУКАМИ. СВОРАЧИВАЯ В ТРУБОЧКИ.

АССОРТИ МИНИ-КУТАБОВ

С говядиной
С сыром
С картофелем и сыром

350.— 210г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХИНКАЛИ



1. ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Мука, вода, яйца, мясо, лук.
По желанию можно использовать свежую кинзу, перец и соль.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто для хинкали раскатывают в тонкую лепешку и в середину помещают начинку. Для приготовления мясного фарша чаще используется мясорубка, но по грузинской традиции, мясо нужно рубить.

Для удобства формирования хинкали, поместите лепешку в ладонь.

3. ВАРИМ ХИНКАЛИ

Помещаем хинкали в кипящую воду и варим в течение 15-20 минут.

Достаньте хинкали из воды, посыпьте чёрным перцем и подавайте к столу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ХИНКАЛИ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ РУКАМИ ЗА «ХВОСТИК», НАДКУСИТЬ И ВЫПИТЬ АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН. ГЛАВНОЕ НЕ ПРОЛИТЬ НА ТАРЕЛКУ НИ КАПЛИ БУЛЬОНА.

«ХВОСТИКИ» У ХИНКАЛИ НЕ ЕДЯТ. ОНИ ОСТАЮТСЯ НА ТАРЕЛКЕ.

ПО ТРАДИЦИИ,
В ХИНКАЛИ ДОЛЖНО БЫТЬ
НЕ МЕНЕЕ 19 СКЛАДОК.




ХИНКАЛИ

1 ШТУКА 90-100г

Порция
от 3-х штук

ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ	90.—
КУРИНЫЕ С СУЛУГУНИ	100.—
ГРИБНЫЕ	100.—
ИЗ БАРАНИНЫ	100.—
С СЫРОМ	120.—
ЖУЛЬЕН	130.—
СЫР И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	130.—



ХВОСТИК ХИНКАЛИ — ЭТО СОЛНЦЕ,
А СКЛАДОЧКИ — ЕГО ЛУЧИ.
ГОРЦЫ РАНЬШЕ ГОТОВИЛИ ХИНКАЛИ
В ВОСКРЕСЕНЬЕ, ТО ЕСТЬ, В «ДЕНЬ СОЛНЦА»

ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

1 ШТУКА — 100г

Порция
от 3-х штук

ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ	110.—
КУРИНЫЕ С СУЛУГУНИ	120.—
ГРИБНЫЕ	120.—
ИЗ БАРАНИНЫ	120.—
С СЫРОМ	140.—



* при заказе жареных хинкали, время
выдачи блюда увеличивается на 15 минут

МАНГАЛ

СВИНЫЕ РЁБРА

740.— 310/160г



ШАШЛЫК



ИЗ БАРАНИНЫ 140/165г 730.—

ИЗ СВИНИНЫ 140/165г 490.—

ИЗ КУРИЦЫ 140/165г 470.—

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ БАРАНИНЫ 130/165г 550.—

ИЗ КУРИЦЫ 130/165г 420.—

ИЗ ГОВЯДИНЫ
И СВИНИНЫ 130/165г 450.—



ИЗ БЭЙБИ
КАРТОФЕЛЯ

220.— 300г



ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

220.— 200г



ИЗ КРЕВЕТОК

650.— 100/90г



ОВОЩИ С МАНГАЛА

Подаются с соусом мацони

360.— 200г



САДЖ

НА КОМПАНИЮ

Шашлык из курицы, свинины; люля-кебаб из баранины, говядины, курицы; печёный картофель, свежие овощи, лаваш, аджика, мацони с тархуном, шашлычный соус

3000.— 700/930г

НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Шашлык из свинины, курицы, баранины; люля-кебаб из говядины, курицы; печёный картофель, свежие овощи, лаваш, аджика, мацони с тархуном, шашлычный соус

3800.— 900/930г

СКУМБРИЯ
С МАНГАЛА

620.— 260/120г



ХЛЕБ

ЗЛАКОВЫЙ 20.—
ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ 80.—

ТКЕМАЛИ
130.—

СОУС 50Г

АДЖИКА
ЗЕЛЁНАЯ
130.—

МАЦОНИ
С ТАРХУНОМ
130.—

АДЖИКА
КРАСНАЯ
130.—

САЦЕБЕЛИ
80.—

НАРШАРАБ
160.—

СМЕТАНА
80.—

ЧЕСНОЧНЫЙ
80.—

ТОМАТНЫЙ
80.—

ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Свежие огурцы, помидоры,
красный перец, редис,
лук зелёный, укроп, кинза

400.— 300г

МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф, крудо, буженина, курица вяленая, томаты маринованные, огурец маринованный, солёный крекер. Подаётся со свежей зеленью, соусом сацебели и зернистой горчицей

990.— 270г

АССОРТИ ИЗ РАЗНОСОЛОВ

Хрустящие огурцы, капуста по-грузински, помидоры, черемша, чеснок

450.— 315г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сыров: сулгуни, сулгуни копчёный, адыгейский, чечил с виноградом. Подаётся с грецким орехом и мёдом

670.— 200/120г



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Фрукты сезонные, по составу может меняться, уточняйте у официанта

650.— 500г





БАДРИДЖАНИ

Закуска из обжаренных баклажанов, фаршированных пастой из грецкого ореха

400.— 180г



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе сельди с обжаренным картофелем и маринованным луком

290.— 120/150г



САЦИВИ С ЦЫПЛЁНКОМ

390.— 300г



ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

580.— 140г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТОМ

Обжаренный баклажан в сочетании с сочным томатом, творожным сыром, чесноком и пряными специями

370.— 180г



АДЖАПСАНДАЛ

Традиционная грузинская закуска из обжаренных овощей, зелени и специй

290.— 200г

ДОЛМА

Завёрнутый в листья винограда фарш из баранины с добавлением риса, лука и чеснока со специями и зеленью

440.— 210г



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Копчёный сулугуни в панировке с малиновым соусом

390.— 120/30г



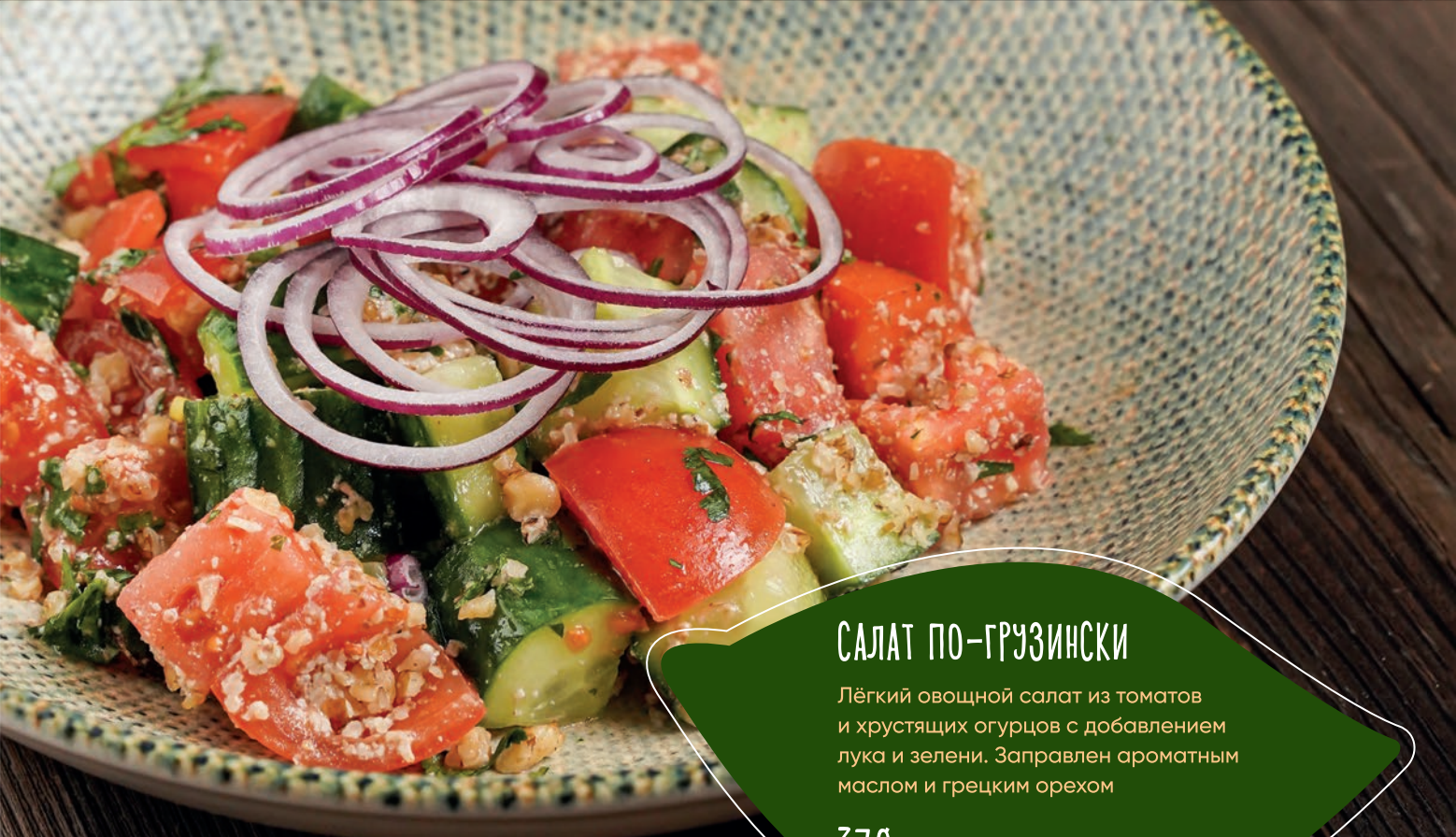
САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ И БРЫНЗЫ

Пикантный салат из баклажанов с сочными томатами, оливками и сыром фета, с добавлением ароматного масла

410.— 230г



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Лёгкий овощной салат из томатов и хрустящих огурцов с добавлением лука и зелени. Заправлен ароматным маслом и грецким орехом

370.— 250г

СЕЛЬДЬ
ПОД ШУБОЙ
360.— 260г



ОЛИВЬЕ
С РОСТБИФОМ
360.— 165г



ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА

Обжаренное филе цыплёнка, микс салатов, помидоры черри, перепелиное яйцо, соус «Цезарь», пармезан, гренки

490.— 235г



САЛАТ МАНГАЛ

Запечённый баклажан, цукини и болгарский перец, заправлен зеленью, лимонным соком и чесноком. Подаётся с ростбифом

570.— 240г





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Обжаренные креветки, микс салатов,
со сливочным сыром, виноградом
и грецким орехом

500.— 165г



САЛАТ С ТУНЦОМ

Тунец, микс салатов, соус
гуакамоле, помидоры черри,
кунжутное масло, лимон,
медово-горчичная заправка

520.— 195г

СУПЫ



ХАРЧО

Знаменитый грузинский суп на основе пряного бульона из говядины с зеленью и специями

390.— 350г

ЛАГМАН



Наваристый густой суп на основе говядины и овощей с лапшой и специями

410.— 450г



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

Суп из тыквы с картофелем,
креветками, сливками
и тыквенными семечками.
Подаётся с сухариками

350.— 300г

БОРЩ

Традиционный борщ из говядины
и овощей с душистыми приправами
и специями

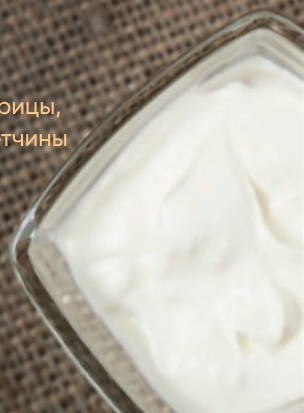
340.— 350г



СОЛЯНКА

Суп с говядиной и овощами
с добавлением копчёной курицы,
сырокопчёной колбасы и ветчины

420.— 330 / 30г



ГОРЯЧЕЕ

ЧАХОХБИЛИ

Рубленая курица, тушёная
с чесноком и овощами
с добавлением пряных
специй и аджики

450.— 300г



ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Томлёная в томатном соусе
говядина с овощами
и грузинскими специями

540.— 300г





БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Говяжья вырезка, томлёная с шампиньонам и луком в сметане. Подаётся с томатами черри, маринованным огурцом и картофельными дольками

550.— 360г



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Свинина, обжаренная с картофелем, помидорами, болгарским перцем, луком и зеленью

480.— 350г



ЧКМЕРУЛИ

Цыплёнок в сливочно-чесночном соусе и картофельное пюре

460.— 340г

ПЛОВ

Рис, говядина, морковь,
лук, специи

550.— 380г



БИТОЧКИ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ
С КАРТОФЕЛЬНО-СЕЛЬДЕРЕЕВЫМ
ПЮРЕ

470.— 330г



ЛОСОСЬ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ

990.— 190г



ГАРНИРЫ

БРОККОЛИ С ЦВЕТНОЙ
КАПУСТОЙ НА ПАРУ

200.— 150г

КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ДОЛЬКИ

160.— 150г

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

180.— 150г

РИС
ОТВАРНОЙ

150.— 150г


ДЕСЕРТЫ

И НА СЛАДЕНЬКОЕ...



НАШ ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ
ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС И ВЕЛЮР
ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

440.— 120г



В КАЖДЫЙ ДЕСЕРТ
ВЛОЖЕНА ДУША И ЛЮБОВЬ
НАШЕГО ШЕФ-КОНДИТЕРА
НАТАЛЬИ КОШЕЛЕВОЙ



ПАХЛАВА

240.— 120г

ЧАЙНАЯ ТАРЕЛКА

600.— 370г

ВАРЕНЬЕ
ИЗ КИВИ

ОРЕШКИ
СО СГУЩЁНКОЙ

ВАРЕНЬЕ
АПЕЛЬСИН С АНИСОМ

ХВОРОСТ

КОЗИНАК

ТРУБОЧКИ
СО СГУЩЁНКОЙ

ВАРЕНЬЕ
ВИШНЯ С ФЕНХЕЛЕМ

ВСЕ ПОЗИЦИИ
ИЗ ЧАЙНОЙ ТАРЕЛКИ
ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ
ПО ОТДЕЛЬНОСТИ

ЧИЗКЕЙК
ТРИ ШОКОЛАДА

290.— 100г



ДЕСЕРТ «БАНОФИЙ»

290.— 120г



ТОРТ ТРИ МОЛОКА

240.— 120г



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ

300.— 140г



ВИНА КАВКАЗА

- ГРУЗИЯ** АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА
Белое, полусладкое
330.— 150мл / 1700.— 750мл
- ЦИНАНДАЛИ
Белое, сухое
420.— 150мл / 2100.— 750мл
- МАНАВИ
Белое, сухое
560.— 150мл / 2800.— 750мл
- АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА
Красное, полусладкое
350.— 150мл / 1750.— 750мл
- САПЕРАВИ
Красное, сухое
370.— 150мл / 1850.— 750мл
- МУКУЗАНИ
Красное, сухое
490.— 150мл / 2450.— 750мл
- КИНДЗМАРАУЛИ
Красное, полусладкое
490.— 150мл / 2450.— 750мл

- АРМЕНИЯ** КАНГУН
Белое, сухое
400.— 150мл / 2000.— 750мл
- АРЕНИ НУАР
Красное, сухое
410.— 150мл / 2050.— 750мл

ВИНА ЕВРОПЫ

- ВИНЬЮ ВЕРАДЕ
Белое, полусухое,
Португалия
520.— 150мл
2600.— 750мл
- ПИНО ГРИДЖИО
Белое, сухое, Италия
460.— 150мл
2300.— 750мл
- РИСЛИНГ
Белое, полусухое,
Германия
540.— 150мл
2700.— 750мл
- СОВИНЬОН БЛАН
Белое, полусухое,
Германия
720.— 150мл
3600.— 750мл
- ПИНО НУАР
Красное, сухое,
Германия
680.— 150мл
3400.— 750мл
- КЪЯНТИ РИЗЕРВА
Красное, сухое,
Италия
510.— 150мл
2600.— 750мл
- МАЛЬБЕК
Красное, сухое,
Аргентина
490.— 150мл
2450.— 750мл



ИГРИСТЫЕ ВИНА

ПРОСЕККО КАСТЕЛЬБЕРГ

Белое, брют, Италия

520.— 150мл

2600.— 750мл

КАВА КАСТЕЛЬФИНО

Белое, полусухое,
Испания

470.— 150мл

2350.— 750мл

АПЕРИТИВЫ

МАРТИНИ ФИЕРО

300.— 60мл

АПЕРОЛЬ

250.— 30мл

КАМПАРИ

260.— 30мл

ПЕРЛИНО ВЕРМУТ БЬЯНКО

300.— 60мл

ПЕРЛИНО ВЕРМУТ ЭКСТРА ДРАЙ

300.— 60мл

ПЕРЛИНО ВЕРМУТ РОССО

300.— 60мл

ВОДКА

СВЕТЛАЯ ГОЛОВА ЗОЛОТАЯ

150.— 30мл

ЧАЙКОВСКИЙ

200.— 30мл

ЧИСТЫЕ РОСЫ

220.— 30мл

ОРГАНИК

110.— 30мл

ДЖИН

ВУДМЕН ДРАЙ ДЖИН

200.— 30мл

БАРИСТЕР

220.— 30мл

ТЕКИЛА

БУЭН АМИГО СИЛЬВЕР

300.— 30мл

БУЭН АМИГО ГОЛД

350.— 30мл

РОМ

РОМ ЕЛЬ БОКО ВАЙТ

250.— 30мл

РОМ ЧАИРМЕНС РЕЗЕРВ ВАЙТ ЛЭЙБЛ

350.— 30мл

РОМ ЧАИРМЕНС РЕЗЕРВ СПАЙСИД

380.— 30мл

РОМ ФЛОР ДЕ КАНА ЭКСТРА

300.— 30мл

НАШИ СОБСТВЕННЫЕ НАСТОЙКИ

Вкусы уточняйте
у официанта

150.— 30мл



ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ
КУПАЖ ГЛЕНДЕЙЛ

220.— 30мл

ШОТЛАНДСКИЙ
КУПАЖ УАЙТ СТЭГ

250.— 30мл

ВИСКИ БАРКЛАЙС
РОЯЛИСТ УАЙТ СТЭГ 12ЛЕТ

350.— 30мл

ВИСКИ КЕНТУКИ
БОУТ БЛЕНДЕД США

200.— 30мл

КОНЬЯК

ГРУЗИЯ

АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ

300.— 30мл

АМИРАНИ 7 ЛЕТ

350.— 30мл

АРМЕНИЯ

АРМЯНСКИЙ 3 ГОДА

250.— 30мл

АРМЯНСКИЙ 5 ЛЕТ

300.— 30мл

АЗЕРБАЙДЖАН

АГЗУ 3 ГОДА

250.— 30мл

АГЗУ 5 ЛЕТ

300.— 30мл

ЧАЧА

БРАТЬЯ АСКАНЕЛЛИ

200.— 30мл

ОТБОРНАЯ 50

180.— 30мл

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

АДЖИКА ФИРМЕННОЕ

300.— 300мл

АДЖИКА ФИРМЕННОЕ

400.— 500мл

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

КЛАУСТАЛЕР
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

300.— 330мл



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

АПЕРОЛЬ

Аперетив Апероль, игристое вино, содовая, сахарный сироп

550.— 280мл

АХТАМАР

Джин, ликёр Трипл Сек, заменитель белка, пюре малины, гранатовый сок, сахарный сироп, сок лимона

450.— 400мл

ШОДА

Грузинская Чача, ваниль, амаретто, пюре маракуйя, сироп мандарин, содовая

450.— 300мл

КОСМОПОЛИТЕН

Водка, ликёр, сок лимона, сироп, апельсин, клюквенный сок

430.— 300мл

ШУСТОВЫ НА ДАЧЕ

Арарат Абрикот, апельсиновый ликёр, яблочный сок, сироп манго, сок лайма, содовая

450.— 470мл

МАЙРАМУТ

Арарат 5 лет, ликёр Апероль, сироп маракуйя, сок лайма, ананасовый сок

450.— 450мл

ФИЕРО ТОНИК

Мартини Фиеро, тоник, содовая, апельсин

450.— 220мл

ЧЕРНИЧНЫЕ НОЧИ Red Bull

Джин, Ред Булл, черника

450.— 400мл

* выход коктейлей указан с учётом льда

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ 250.—
330мл

ГРАНАТОВЫЙ
ГРУШЕВЫЙ
ТАРХУН 550.—
1000мл

КЛАССИЧЕСКИЙ
ЦИТРУСОВЫЙ 250.—
330мл



ЧАЙ

ФИРМЕННЫЙ ГРАНАТОВЫЙ

470.— 600мл

ФИРМЕННЫЙ АБРИКОСОВЫЙ

470.— 600мл

ФИРМЕННЫЙ КАВКАЗСКИЙ СБОР

470.— 600мл

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

Ассам, бергамот, сенча,
жасмин, травяной

280.— 600мл

КОФЕ

ЭСПРЕССО

170.— 30мл

ДОПPIO

170.— 60мл

АМЕРИКАНО

140.— 120мл

КАПУЧИНО

170.— 200мл

ЛАТТЕ

190.— 220мл

РАФФ

250.— 230мл



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ЯБЛОЧНЫЙ

350.— 200мл

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

350.— 200мл

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

400.— 200мл

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МИЛК-ШЕЙК
КЛАССИЧЕСКИЙ

350.— 350мл

МИЛК-ШЕЙК
С НАПОЛНИТЕЛЕМ

Клубника, банан, карамель,
шоколад на выбор

400.— 350мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ

В ассортименте

330.— 500мл

МОРС

Облепиховый/
чёрная смородина

120.— 250мл

БАЙКАЛ

Газированная/
негазированная

270.— 250мл

СОК

В ассортименте

140.— 250мл

РЕД БУЛЛ

В ассортименте

300.— 250мл

КОЛА

190.— 330мл

