

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Домашнее
Белое сухое, п/сл
500/1000 мл | **1300.-/2400.-**

Домашнее
Красное сухое, п/сл
500/1000 мл | **1300.-/2400.-**

ВИНО И ПИВО.
НЕ ДОРОГО,
БРАТ!

ЧАСТНАЯ ПИВОВАРНЯ АЛЕКСАНДРА АНТОНОВА

Hell
500 мл **380.-**

Dunkel
500 мл **380.-**

Weizen
500 мл **380.-**

Lager
500 мл **380.-**

СИМВОЛЫ В МЕНЮ



ОСОБЫЙ РЕЦЕПТ
ШЕФ ПОВАРА



ЛЮБЯТ ДЕТИ

NEW

НОВОЕ БЛЮДО



ОСТРОЕ
БЛЮДО



ФЕРМЕРСКАЯ
БАРАНИНА



ПАРНАЯ
ТЕЛЯТИНА



СВЕЖАЯ
РЫБА



СОЧНЫЙ
ЦЫПЛЕНОК



ОТБОРНАЯ
СВИНИНА



С ПРИВЕЗЕННЫМИ
ИЗ ГРУЗИИ СПЕЦИЯМИ



ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ
БЛЮДО



ГРИБЫ



СЫРЫ СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



МОРЕПРОДУКТЫ

**ПОБЕДИТЕЛЬ В НОМИНАЦИИ
« ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН 2021/2022 »**

В ежегодной премии «Что Где Есть в Уфе 2023»



«КАЖДОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО — ЭТО ПОЭМА»

Александр Сергеевич Пушкин



Гамарджоба, Генацвале!

Грузинская кухня всегда являлась олицетворением доброжелательности, радушия и гостеприимства. Оджахури - это в кругу семьи, друзей, близких людей и товарищей, это место силы, заботы, уважения и счастья. Хинкали, слепленные вручную, мясо с мангала, наша выпечка готовятся на живом огне в специальной печи на дубовых дровах. Это и есть традиции Грузинской кухни!

Приятного аппетита!
Шеф-повар Михаил Чесноков.



Александр Антонов,
Президент Dasko Group

Дарья Василенко,
Управляющая рестораном
«Оджахури»

Михаил Чесноков,
шеф-повар ресторана
«Оджахури»

НАШИ ХИНКАЛИ

Выбранные Вами хинкали мы приготовим
для Вас сварив их или обжарив в масле.
Хорошего аппетита!

В Грузии хинкали едят следующим образом:



Хинкали берут за «хвостик» и поворачивают на 180 градусов «хвостиком» вниз.



Аккуратно надкусывайте, пейте бульон, оставив только хвостик.



Обязательно ешьте хинкали горячими и старайтесь не пролить ни капли ароматного бульона.



Оставьте хвостик на тарелке.

ХИНКАЛИ



• С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

• АЛАЗАНСКИЕ С БАРАШКОМ

• СВАНСКИЕ С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ
И КОПЧЁНОЙ ГРУДИНКОЙ

• С ЦЫПЛЕНКОМ, ГРИБАМИ И СЫРОМ

• С КРЕВЕТКОЙ В СОУСЕ ТОМ ЯМ



100 г

100.-

130.-

110.-

100.-

190.-



300 г

280.-

360.-

300.-

280.-

540.-



ХАЧАПУРИ И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Как гласит грузинская истина:
«Кашу маслом не испортишь, а хачапури – сыром».





ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕННОГО ТЕСТА

320 г | 390.-



АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сулгуни, имеритинским
сыром и желтком
300 г | 460.-

Если правильно есть аджарский хачапури, то будет в 1000 раз вкуснее. Смешайте желток с тающим сливочным маслом, а затем отламывайте хрустящие бортики лодочки, обмакивайте их в нежную начинку и кушайте пока сыр и воздушное тесто не остыли.

ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ 🏠



НА ОДНОГО

290 г

380.-



НА ВСЕХ

500 г

620.-

МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ 🏠

с сыром внутри и снаружи



НА ОДНОГО

360 г

490.-



НА ВСЕХ

600 г

720.-

Мегрелия является частью Древней Колхиды. Мегрелы издавна известны сытными хачапури и кутабами.



КУБДАРИДЗЕ

пирог с рубленным мясом телятины
и свиной грудинкой снаружи
и сырной начинкой внутри

ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!

😊😊 НА ДВОИХ
400 г 580.-

😊😊😊😊 НА ВСЕХ
600 г 720.-





NEW

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с соусом из трех видов грибов

300 г | 460.-



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

прямо с мангала

200 г | 390.-



ХАЧАПУРИ

КАРБОНАРА

Аджарский хачапури с добавлением
обжаренной свиной грудинки
и репчатого лука
300 г | 460.-



КУТАБЫ



- с бараниной
150 г | 280.-



- с домашним сыром и зеленью
150 г | 280.-



- со свиной и говядиной
150 г | 280.-

В мире существуют сотни рецептов приготовления кутабов. В Грузии их готовят из тонкого пресного теста с начинкой из мяса, сыра или зелени. Кутабы готовят на жарочной поверхности без добавления масла.



ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ



- с телятиной и свиной
150 г | 280.-



- с фермерской бараниной
150 г | 280.-





НАШ ЛЮБИМЫЙ ПИНЕРЛИ

пирог с лососем, брокколи
и сливочным соусом
330 г | 620.-

ПОПРОБУЙ.
ЗЕНАЦВАЛЕ!



ШАШЛЫКИ

ЖАРЕНОЕ НА УГЛЯХ
МЯСО (ШАШЛЫК) В ГРУЗИИ
НАЗЫВАЮТ МЦВАДИ



🐔 МЦВАДИ
ИЗ МЯКОТИ
ЦЫПЛЕНКА

170/175/30 г | 640.-

🐷 МЦВАДИ
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

170/175/30 г | 690.-



 МЦВАДИ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
170/175/30 г | 990.-



 МЦВАДИ ИЗ МЯКОТИ
МОЛОДОГО БАРАШКА
170/175/30 г | 1160.-

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

ПОМИДОРЫ
С УГЛЕЙ

100 г | 290.-

БАКЛАЖАН
С УГЛЕЙ

100 г | 290.-

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
С УГЛЕЙ

100 г | 290.-

КЕБАБЫ


ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

с копченым сулгуни
160/175/30 г | 670.-



 **КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

с обжаренными грибами

150/175/30 г | 540.-



 **КЕБАБ
ИЗ МОЛОДОГО
БАРАШКА**

с копченым сыром чечил

160/175/30 г | 810.-



 **КЕБАБ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И СВИНИНЫ**

150/175/30 г | 560.-



NEW **КЕБАБ
ИЗ ИНДЕЙКИ**

с сыром моцарелла

160/175/30 г | 640.-

ПОПРОБУЙ,
ЗЕНАЦВАЛЕ!

ЗАКУСКИ



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С МОЛОДЫМ СЫРОМ

НАДУГИ

И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

160 г | 420.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с пастой из грецких орехов
и муссом из копченого сулгуни
150 г | 420.-



РУЛЕТКИ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

с молодым сыром надуги
и пастой из грецких орехов
150 г | 420.-



САЦИВИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Нежный цыпленок, приготовленный
на пару в соусе из грецких орехов
и сыром маскарпоне
120 г | 320.-



ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ,

с мясной начинкой в сметанном
соусе под сыром сулгуни
200 г | 560.-

ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!



СУЛУГУНИ

🏠 ЗАПЕЧЕННЫЙ

с томатами и гранатовым соусом

220 г | 480.-



АССОРТИ

ПХАЛИ

из свеклы, шпината и капусты
с муссом из копченого сулгуни

170 г | 360.-



МАРИНАДЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Квашеная капуста, соленые огурцы
и помидоры черри, шампиньоны
и вешенки собственного посола

350 г | 560.-



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

и ароматная зелень

340 г | 380.-





АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Рулет из конины горячего копчения,
казылык сыровяленый, свиная грудинка
горячего копчения, ростбиф из говядины
и рулет из цыпленка с омлетом

280 г | 990.-

ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!



АССОРТИ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Лосось слабого посола, скумбрия
холодного копчения,
балык из масляной рыбы
150 г | 890.-

СПИНКА СЕЛЬДИ

с картофелем
и маринованным луком
220 г | 380.-



СЫРЫ ИЗ НАШЕЙ СИРОВАРНИ

Сулугуни классический и копченый,
два вида сыра чечил
и имеретинский сыр
210 г | 520.-



NEW ПХАЛИ
из печеного
болгарского перца
с кешью и пармезаном

120/50 г | 360.-



 **ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ**

со сливочным сыром
и лепешкой из печи

170 г | 480.-



САЛАТЫ

ТБИЛИССКИЙ
ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
и заправкой из грецких орехов
190 г | 380.-



ХОЛОДНЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МАНГАЛА И ГРУДКИ ЦЫПЛЕНКА

в грузинском соусе

200 г | 380.-



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ

с луком и гранатовым соусом

200 г | 380.-



АДЖАПСАНДАЛИ

Баклажаны и сладкий перец
с углей, тушеные с томатами,
аджикой и травами

160 г | 380.-

ПОПРОБУЙ.
გენაცვალე!





САЛАТ С РОСТБИФОМ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ,

обжаренными шампиньонами и томатами
в медово-горчичной заправке

170 г | 580.-



САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

и кремом из молодого сыра

290 г | 610.-



САЛАТ С ЦУКИНИ, ПЕСТО ИЗ КИНЗЫ И ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ

260 г | 590.-



ТЕПЛЫЙ САЛАТ

из хрустящих баклажанов
с молодым сыром надуги

210 г | 440.-



NEW

САЛАТ С ТУНЦОМ

220 г | 540.-



ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

приготовленном на мангале

220 г | 480.-



ЦЕЗАРЬ 🐔 🍅

С КЕБАБОМ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

приготовленном на мангале

200 г | 480.-



ЦЕЗАРЬ С ОБЖАРЕННЫМИ ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

170 г | 590.-



СУПЫ



НАШ ФИРМЕННЫЙ

ХАРЧО

С ТЕЛЯТИНОЙ

350 г | 480.-





КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

с телятиной и ароматными травами

370 г | 490.-



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

на мацони с квари хинкали

из цыпленка

300 г | 380.-



ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН С МЯСНЫМИ КВАРИ ХИНКАЛИ И ОВОЩАМИ

300 г | 380.-



NEW



ШУРПА С ЯГНЕНКОМ

картофелем и сладким перцем

340 г | 490.-



ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!

А ЕЩЕ
ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ....



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

и сметаной

330 г | 410.-



ГУСТОЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ

С ОБЖАРЕННЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

300 г | 420.-

ПОПРОБУЙ,
ЗЕНАЦВАЛЕ!





КРЕМ СУП ИЗ ТОМАТОВ С КРЕВЕТКОЙ

и подкопченным сыром чечил

270 г | 460.-



УХА С ЛОСОСЕМ, ТРЕСКОЙ И ТОМАТАМИ

350 г | 460.-



ГОРЯЧЕЕ МЯСО НА КЕЦИ И НЕ ТОЛЬКО

ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!



ТЕЛЯТИНА

С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ,
ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ
В КЕЦИ

350 г | 720.-

ЧАШАШУЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ

300 г | 660.-



ОДЖАХУРИ

с обжаренной на углях свиной шеей

370 г | 620.-





ЧКМЕРУЛИ

цыпленок тушеный в сливочном
соусе с грузинскими специями
и чесноком

300 г | 690.-



ЧАХОХБИЛИ

цыпленок в густом соусе из томатов
с аджикой и грузинскими специями

320 г | 590.-



ДОЛМА

из телятины и свинины
в виноградном листе
в соусе мацони

240 г | 540.-





ЯГНЕНОК ТОМЛЕННЫЙ

в мясном соусе
с картофелем из печи

320 г | 940.-

ПОПРОБУЙ,
ЗЕНАЦВАЛЕ!



ТЕЛЯТИНА

в сливочно-перечном соусе
с обжаренными овощами

230 г | 690.-



ЧАЧКВАВИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

мякоть цыпленка
в сливочном соусе с овощами

280 г | 590.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОУСЕ ЧКМЕРУЛИ

с овощами

300 г | 740.-



ФИЛЕ ТРЕСКИ

с овощами в соусе чкмерули
запеченное под сыром

330 г | 760.-



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,

обжаренные на гриле
с соусом ранч и легким салатом

130/30/30 г | 820.-



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТРЕСКОЙ И ОВОЩАМИ

в соусе чашашули,
запеченные под сыром

310 г | 890.-





ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ СО ШПИНАТОМ

в соусе чкмерули
запеченные под сыром

210 г | 840.-

ПОПРОБУЙ,
ГЕНАЦВАЛЕ!



ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ,

обжаренный с белыми грибами

150 г | 340.-



🌿 🍷
**БРОККОЛИ и
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
НА ПАРУ**
150 г | 220.-



🍷 🍷
**МОЛОДОЙ
КАРТОФЕЛЬ**
с зеленью и сливочным маслом
150 г | 190.-



🍷 🍷
**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**
150 г | 170.-



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА,

запеченная в сливочном
соусе под сыром

230 г | 390.-



КАРТОФЕЛЬ

приготовленный в печи

150г | 170.-



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

с розмарином и чесноком

150 г | 190.-

СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

СВЕЖИЕ
ТРАВЫ С
ЧЕСНОКОМ

50 г | 100.-

АДЖИКА
ДОМАШНЯЯ

50 г | 100.-

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

50 г | 100.-

ФИРМЕННАЯ ЛЕПЕШКА
ОДЖАХУРИ

100 г | 90.-
200 г | 160.-

ТОНКИЙ ЛАВАШ

100 г | 90.-

ТОМАТНАЯ
САЛЬСА

50 г | 100.-

РАНЧ

50 г | 100.-

ТКЕМАЛИ
КРАСНЫЙ

50 г | 100.-

ТКЕМАЛИ
ЗЕЛЁНЫЙ

50 г | 100.-

ГРАНАТОВЫЙ

50 г | 100.-

МАЦОНИ

50 г | 100.-

ГРУЗИНСКАЯ ЛАВКА

ИЗ АЙВЫ

90 г | 250.-

ИЗ БЕЛОЙ
ЧЕРЕШНИ

90 г | 250.-

ИЗ ЗЕЛЕНОГО
ГРЕЦКОГО
ОРЕХА

90 г | 250.-

ИЗ КИЗИЛА

90 г | 250.-

СПЕЦИИ

- хмели сунели
- хлопья чили
- сухая аджика

40 г | 150.-

ЧУРЧЕЛА

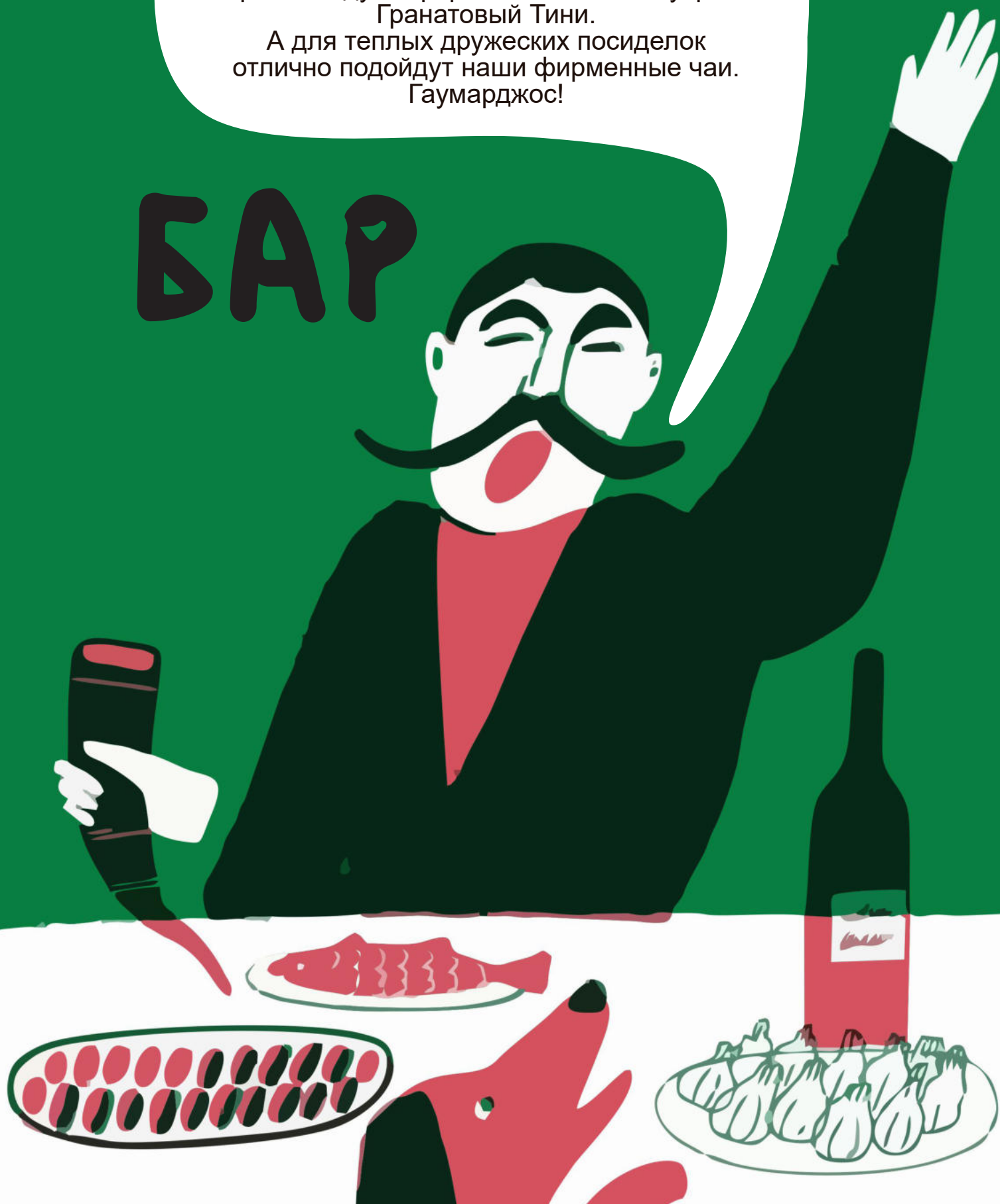
за 100 г | 250.-

Гамарджоба, Генацвале!
В нашей карте бара Вы найдете лучшие
крепкие напитки Кавказа - Грузинские
Чача и Анасеули, Армянский Арцах и
конечно же Коньяк!

Обратите внимание на нашу
коктейльную карту, особенно
рекомендуем фирменные Чача Сауэр и
Гранатовый Тини.

А для теплых дружеских посиделок
отлично подойдут наши фирменные чаи.
Гаумарджос!

БАР



ЧАИ

Ассам
Эрл Грей
Сенча
Жасмин
Молочный Улун
Ройбош
Грузинский дикий чай

600 мл **240.-**

КОФЕ

Эспрессо
40 мл **180.-**

Американо
120 мл **180.-**

Капучино
200 мл **240.-**

Латте
200 мл **260.-**

Капучино на безлактозном
молоке
250 мл **280.-**

Латте на безлактозном молоке
240 мл **280.-**

Если вы любите пряный вкус кофе, то
рекомендуем добавить корицу,
кардамон, мускатный орех или
душистый перец

МОЖНО ДОБАВИТЬ К ЧАЮ ИЛИ КОФЕ

Лимон
30 г **30.-**

Молоко
50 мл **50.-**

Сливки
50 мл **60.-**

Мёд
30 г **30.-**

Имбирь
20 г **20.-**

Чабрец
2 г **50.-**

Безлактозное молоко
50 мл **100.-**

ВАРЕНЬЕ

ИЗ БЕЛОЙ
ЧЕРЕШНИ

50 г | **180.-**

ИЗ АЙВЫ

50 г | **180.-**

ИЗ КИЗИЛА

50 г | **180.-**

ИЗ ЗЕЛЕННОГО
ГРЕЦКОГО
ОРЕХА

50 г | **180.-**

МАЛИНОВО- МАНДАРИНОВЫЙ

малиновое пюре, мята, имбирь,
мандариновый сироп,
дольки мандарина

600 мл | 380.-



ОБЛЕПИХОВЫЙ С РОЗМАРИНОМ

Облепиха, розмарин, сахарный
сироп, апельсин, апельсиновый сок

600 мл | 380.-



ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

ГРУШЕВЫЙ С ЛАЙМОМ

Груша, лайм, корица,
жасминовый чай, грушевый сироп

600 мл | 380.-



КЛУБНИЧНЫЙ ЦИТРУС

Клубничное пюре, апельсиновый
сок, тимьян, корица, гвоздика,
бадьян, сахарный сироп, апельсин

600 мл | 380.-



СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсиновый 250 мл 340.-
Морковный 250 мл 280.-
Яблочный 250 мл 280.-

**СОК
В АССОРТИМЕНТЕ**
250 мл 180.-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Эвервейс Кола, Эвервесс
Индиан Тоник 250 мл 240.-

ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ

500 мл 380.-

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Малина-Маракуйя

Малиновое пюре,
сироп маракуйя,
лимонный сок,
сахарный сироп,
содовая
250 мл 250.-

Тархун

с апельсином

Сироп тархун-
апельсин,
лимонный сок,
содовая
250 мл 250.-

Гранатовый

Гранатовый сироп,
лимонный сок,
содовая, гранат
250 мл 250.-

Кизил-Барбарис

Пюре кизил,
сироп барбарис,
лайм, содовая
250 мл 250.-

Ежевика-Лаванда

Сироп ежевика,
сироп лаванда,
лимон, мята,
содовая
250 мл 250.-

Облепиховый

Облепиха,
лимонный сок,
апельсиновый сок,
сахарный сироп,
ванильный сироп,
содовая
250 мл 250.-

1

литр
ЛЮБОГО
ЛИМОНАДА
820.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Боржоми
500 мл 380.-

Саирме б/г
500 мл 380.-

Байкал б/г
530 мл 380.-

Байкал Резерв с/г
530 мл 380.-

Аква Минерале с/г, б/г
250 мл 220.-

Минеральная вода с/г, б/г
500 мл 220.-

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

КЛУБНИЧНЫЙ

400 мл 350.-

ВАНИЛЬНЫЙ

400 мл 350.-

МАЛИНОВЫЙ

400 мл 350.-

ШОКОЛАДНЫЙ

400 мл 350.-



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Батуми Бум
сухое белое
вино, игристое,
бузина

300 мл 480.-

Мятная груша
игристое вино,
мята, лайм,
груша

190 мл 460.-

Гранатовый Тини
Джин, гранатовый
сироп, лимонный сок,
абрикосовый ликер

150 мл 460.-

Тамада
грузинский
коньяк, малина,
черешня

250 мл 480.-

Тбилисский рассвет

Вермут бьянко,
грейпфрут, игристое,
содовая

300 мл 480.-

Апероль Сприц

Апероль, игристое
вино, содовая,
апельсин

200 мл 580.-

Грузинская белая леди

на основе чачи
с сиропом алычи

130 мл 480.-

Май Тай

Белый и темный ром,
апельсиновый
и миндальный ликер,
ананасовый
и лимонный сок.

160 мл 520.-

Чача Сауэр

Чача, гранатовый
сироп, лимонный сок,
белок

130 мл 460.-

УНИКАЛЬНЫЕ

ЧАЧА

Высококачественная чача от компании Асканели, которую создают по старинному грузинскому рецепту из выжимок и сока винограда белых сортов, выращенного в Грузии. Обязательным условием является выдержка в дубовых бочках.

Асканели Платинум
40 мл 280.-

Асканели Голд
40 мл 280.-

Саперави Мускат Премиум
40 мл 420.-

Ркацители Квери Премиум
40 мл 420.-

МУШ

Армянская водка, с ярко выраженным ягодным ароматом. Мягкий вкус с фруктовой свежестью в продолжительном послевкусии.

Виноград / Гранат
40 мл 260.-



ДИСТИЛЛЯТЫ

АРЦАХ

АНАСЕУЛИ

Фруктовая водка, изготовленная из плодов, выращенных в экологически чистых районах Грузии, по традиционному домашнему рецепту.

Анасеули
Груша / Слива / Хурма
40 мл **390.-**

Анасеули Премиум
Черника / Фейхоа
40 мл **510.-**

«Арцах» – это уникальный выдержанный крепкий напиток с нежным ароматом и неповторимым мягким вкусом. «Арцах» имеет давние традиции производства в Армении и по праву считается частью самобытной национальной культуры этого края.

Арцах Кизилковый
40 мл **410.-**

Арцах Тутовый Серебрянный
40 мл **410.-**

Армениан Гарден Абрикосовый
40 мл **280.-**



Частная пивоварня



Частная пивоварня Александра Антонова – это собственный пивоваренный завод ресторанной компании «Dasko Group». Здесь мы варим пиво по старинным традиционным рецептам, отвечающим всем мировым законам пивоваров, в том числе проверенному временем, легендарному закону «О чистоте напитка от 1516 года».

Смысл которого в приготовлении пива на основании только трех основных ингредиентов: солода, хмеля и воды. Брожение производится самопроизвольно, без добавления дрожжей.

При пивоварении очень важна выдержка всех технологических процессов, ведь пиво не терпит спешки. Еще один нюанс, влияющий на вкус – это рецептура. Мы следим за процессом на каждом этапе со скрупулезностью профессионалов и следуем оригинальным рецептам, а солод и хмель закупаем в Германии.

Пиво из Частной пивоварни Александра Антонова обладает классическим ярким вкусом, поскольку мы точно уверены в соблюдении всех правил производства и натуральном происхождении ингредиентов.

Наслаждайтесь!

ПОПРОБУЙ ГЕНАЦВАЛЕ!

НАШИ ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ

ВОЗЬМИ
С СОБОЙ
ЧАСТИЧКУ
ГРУЗИИ!



Эстрагон- Виноград
Малина - Гранат
Клубника - Грузинский чай
Облепиха - Имбирь

50 мл | 220.-
0,5 л | 2100.-

БОНУСЫ И ДОСТАВКА В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ!

- Получи бонус 15% за первый заказ доставки
- Копи и трати бонусы в ресторанах и на доставке
- Просматривай бонусные счета и историю покупок
- Заказывай доставку без комиссий,
а самовывоз со скидкой
- Будь в курсе всех событий



Скачай приложение
DASKO GROUP



*С полными правилами бонусной программы можно ознакомиться на сайте daskogroup.com
*Не забудь включить push-уведомления, чтобы вовремя получать информацию о бонусах и акциях

ПИВО



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Hell
500 мл **380.-**

Dunkel
500 мл **380.-**

Weizen
500 мл **380.-**

Lager
500 мл **380.-**

ПИВО

Бичо
450 мл **480.-**

Натахтари
500 мл **580.-**

Стелла Артуа
440 мл **380.-**

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Стелла Артуа
440 мл **350.-**

Майзелс Вайс
500 мл **590.-**

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко 80 мл **360.-**

Мартини Экстра Драй 80 мл **360.-**

Мартини Россо 80 мл **360.-**

Мартини Фиеро 80 мл **360.-**

АМЕРИКАНСКИЙ БУРБОН

Джим Бим 40 мл **420.-**

ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

Джемесон 40 мл **480.-**

ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

Баллантайнс Файнест
40 мл **390.-**

Дюарс 12 лет
40 мл **520.-**

Дюарс 8 лет
40 мл **400.-**

Дюарс Уайт Лэйбл
40 мл **370.-**

Чивас Ригал 12 лет
40 мл **680.-**

Вильям Лоусонс
40 мл **360.-**

ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Гленморанж
40 мл **820.-**

ВОДКА

Чайковский
40 мл **290.-**

TCHAIKOVSKY
V O D K A

Белая березка
с березовым соком
40 мл **220.-**

Белая Березка Золотая
40 мл **220.-**

Дикий Мед
40 мл **280.-**

Абсолют Ориджинал
40 мл **380.-**

Грей Гус
40 мл **400.-**

Хаски
40 мл **220.-**

Прохладная на молоке
40 мл **210.-**

ORGANIC VODKA

Чистые Росы
40 мл **390.-**

Чистые Росы ржаная
40 мл **390.-**

КОНЬЯК ФРАНЦИЯ



Бисквит ВС
40 мл **690.-**

Бисквит ВСОП
40 мл **840.-**

КОНЬЯКИ ИЗ ГАММЫ АРАРАТ Армения

Арарат 5*
40 мл **380.-**

Арарат Ани 7 лет
40 мл **460.-**

КОНЬЯКИ ГРУЗИИ

Асканели 3 года
40 мл **320.-**

Асканели 8 лет
40 мл **370.-**

ДЖИН

Биккенс
40 мл **420.-**

Бомбей Сапфир
40 мл **460.-**

ТЕКИЛА

Канича Бланко
40 мл **340.-**

Канича Голд
40 мл **360.-**

Эсполон Бланка
40 мл **490.-**

Эсполон Репосадо
40 мл **540.-**

РОМ

Гавана Клуб 3 года
40 мл **360.-**

Бакарди Спайсд
40 мл **360.-**

ЛИКЕРЫ

Бехеровка
40 мл **360.-**

Ягермайстер
40 мл **380.-**