

...& RESTORATOR PROJECT 



# ХАЧАПУРИ

грузинская кухня



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ



## ЛОГОТИПЫ СЕТИ Restorator Project Green ∞



Фирменный велосипед сети Restorator Project Green ∞ в виде бесконечности - заднее ржавое колесо, переходящее в стремительное переднее словно отполированное лезвие рассекающее время и препятствия на своём пути, для достижения Green ∞ бесконечности через множество целей.

## The Mediterra



Ресторан «The Mediterra Green» – Месторасположение ресторана буквально между Маркотхским горным хребтом и берегом Геленджикской бухты. Как уже привычно говорят гости города - «рукой можно дотянуться до гор и до моря одновременно». Ресторан словно зажат в тиски огромных вековых деревьев, кронами которых укрылись от летней жары летние веранды, соседствующие с виноградниками и украшенные множеством цветов. (предшествующие годы - Suolo Italiano Магнолия)

## ПРОЕКТЫ



## ФИЛОСОФИЯ

Принятием Green философии, выбором пути развития компании, применением новых правил, стандартов и процессов мы начинаем новый этап - Restorator Project Green ∞.

### Философия Green бесконечность

Движение каждого человека к осмысленному подходу в создании и применении экологически чистых и безотходных технологий;

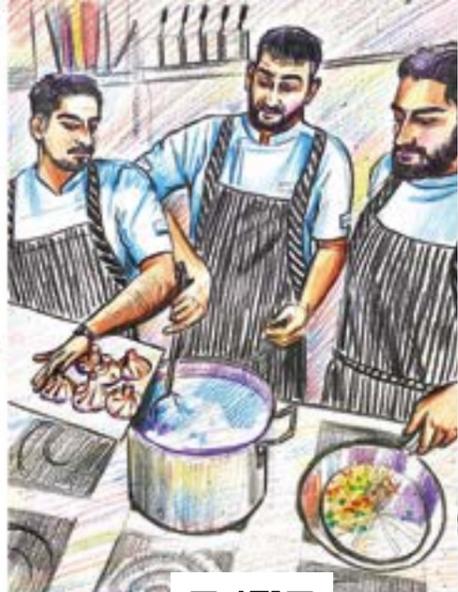
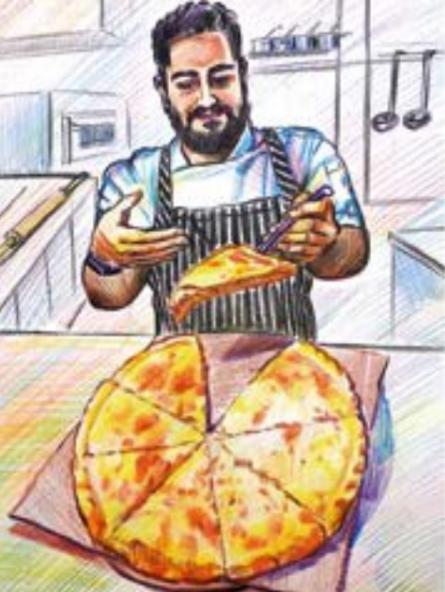
Принятие как единственно правильной парадигмы мышления с акцентом на здоровье человечества, развитии, образовании, культуре, цивилизованности;

Эволюция человека от происхождения разума до перехода в бесконечность абсолютной осознанности бережливого созидания.

### Ключевой вектор бренда

Человечеству необходимо достичь даты, после которой безвозвратно начнётся только Green подход – Green ∞ бесконечность.





# хачапური

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



Ресторан «Хачапური» - проект, который планировался к открытию долгие годы, поскольку яркость, насыщенность и в то же время простота грузинской кухни сегодня покорила уже многих. Да и мы порядком заскучали по нашему прошлому проекту кавказской кухни «Хали-Гали», для которого, например, ягнятина поставлялась строго с домбайского высокогорья. Грузинский ресторан «Хачапური», определённо будет вписан добрыми словами в страницы истории компании "Restorator Project Green". Логотип в виде головы барана зародился единым, тёплым эмоциональным посылом коллектива при Brainstorm - лучезарные, ароматные поля Грузии с отарами овец и задумчивыми, романтическими чабанами.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория. Тел.: +7 (929) 830-57-75  
г. Краснодар, ЖК Самолет, ул. К. Гондаря, 97. Тел.: +7 (928) 400-40-79  
с. Дивноморское, ул. Кирова 16. Тел.: +7 (918) 460-53-53



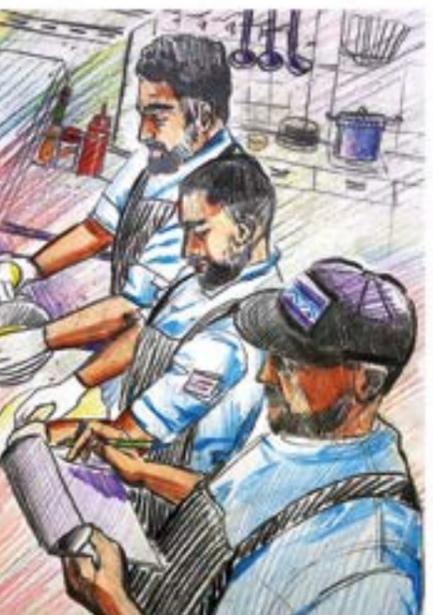
## КАЗАЧЬИ БЕРЕГ

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

Идея логотипа — прелесть близкой к природе жизни и рыбацкого быта, свежего улова, если бог даст и что даст. Исполнение лого в классическом, старинно-русском стиле, используем специфическое написание букв из казачьего алфавита.

«На самом краю хутора. Воротца с базара ведут на север к Дону. Крутой восьмисаженный спуск меж замшелых в прозелени меловых глыб, и вот берег: перламутровая россыпь ракушек, серая изломистая кайма нацелованной волнами гальки и дальше — перекипающее под ветром вороненой рябью стремя Дона.» (Михаил Шолохов, Тихий Дон). Именно это состояние передаёт стилизованная иллюстрация в логотипе.

г. Геленджик, ул. Крымская 3, корп. 2, ЖК Акватория.  
Тел.: +7 (929) 833-58-85



# Завтраки

Подаются с 8:00 до 11:00



## ОМЛЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ

Подается с обжаренным шпинатом с розовыми томатами, тостовым хлебом и фасолью в томате

**315₽** 125/85 г

### Наполнители для омлета:

|  |      |
|--|------|
| Кабачки 30 г                                     | 55₽  |
| Паприка красная 30 г                             | 85₽  |
| Бекон 50 г                                       | 105₽ |
| Ветчина 30 г                                     | 95₽  |
| Сыр микс 50 г                                    | 95₽  |
| Креветки 35 г                                    | 175₽ |
| Лосось 30 г                                      | 125₽ |
| Помидор 50 г                                     | 75₽  |
| Микс свежей зелени 10 г (кинза, петрушка, укроп) | 45₽  |
| Грибы шампиньоны 30 г                            | 105₽ |



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК БЕКОНОМ

Яйца, фасоль в томате, обжаренный шпинат с томатами, тостовый хлеб, бекон

**365₽** 100/206 г



## АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК С СОСИСКАМИ

Яйца, фасоль в томате, обжаренный шпинат с томатами, тостовый хлеб, сосиски

**345₽** 306 г

# Завтраки

Подаются с 8:00 до 11:00

## ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

**345₽** 190/65 г



## КАША ОВСЯНАЯ С ГРАНОЛОЙ И ГРУШЕЙ

**275₽** 250 г



## ТВОРОЖНАЯ МАССА СО СМЕТАНОЙ

**325₽** 245 г



## КАША РИСОВАЯ С КУРАГОЙ

**245₽** 250 г



## КАША ИЗ ТРЕХ ЗЛАКОВ С ГРУШЕЙ И ЯБЛОКОМ

**245₽** 250 г



# ЗАВТРАКИ

Подаются с 8:00 до 11:00

## СЫРНИКИ 315₽ 150 г

**рекомендуемые  
соусы:**  
сметана 40 г 105₽  
сгущеное  
молоко 40 г 105₽  
варенье  
из кизила 40 г 105₽



## БЛИНЫ 185₽ 90 г

**рекомендуемые  
соусы:**  
сметана 40 г 105₽;  
сгущеное  
молоко 40 г 105₽  
варенье  
из кизила 40 г 105₽  
топленое  
масло 40 г 105₽



## БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ 295₽ 180 г

**рекомендуемые  
соусы:**  
сметана 40 г 105₽;  
сгущеное  
молоко 40 г 105₽  
варенье  
из кизила 40 г 105₽



# ЗАВТРАКИ

Подаются с 8:00 до 11:00

## СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ

Хлеб тостовый, лосось слабосоленый,  
соус «Тар-тар» розовые помидоры,  
огурец, салат «Лола бионда»

365₽ 165 г



## СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Хлеб тостовый, ветчина,  
соус майонез, помидоры розовые,  
сыр Моцарелла, салат  
«Лола бионда»

295₽ 155 г



## СЭНДВИЧ С КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тостовый хлеб, говяжья котлета,  
яйцо, помидоры, соус майонез, сыр  
Моцарелла, салат «Лоло бионса»

345₽ 240 г



## СЭНДВИЧ С КОТЛЕТОЙ ИЗ КУРИЦЫ

Тостовый хлеб, котлета  
из курицы, помидоры, яйцо  
куриное, салат «Лоло  
бионда» соус BBQ,  
сыр моцарелла

345₽ 254 г

# хачапури

## ХАЧАПУРИ «ПО-ЦАРСКИ»

Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сливочный сыр сулугуни,  
сулугуни копченый

**785₽** 530 г



## «КУБДАРИ»

### ХАЧАПУРИ С МЯСОМ

Тонко раскатанное сдобное тесто,  
рубленая свиная шея, лук, зелень кинзы,  
грузинские специи

**795₽** 550 г



## ХАЧАПУРИ «САМПУРИ»

Слоеное бездрожжевое тесто, сыр моцарелла  
Хачапури запекается на мангале и  
подается с соусом «Наршараб»

**395₽** 230/40 г



## ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни, шпинат,  
зелень петрушки, кинзы,  
сметана, сливочное масло

**695₽** 550 г



# хачапури

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка с сыром сулугуни,  
яйцом и сливочным маслом

**570₽** 340 г



## ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ С КРЕВЕТКАМИ

Лодочка с сыром сулугуни, к  
реветками, яйцом  
и сливочным маслом

**675₽** 390 г



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тонко раскатанное сдобное  
тесто с начинкой из сыра  
сулугуни с добавлением  
еще одного слоя сыра

**760₽** 500 г



# хачапури



**ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни*  
**585₽ 480 г**



**ХАЧАПУРИ  
«ПЕНОВАНИ»**  
*Слоеное бездрожжевое  
тесто, сыр сулугуни  
и сливочное масло*  
**565₽ 390 г**



**ХАЧАПУРИ «ДИОСКУРИ»**  
*Тонко раскатанное сдобное  
тесто, сыр сулугуни, яйцо куриное,  
сливочное масло*  
**765₽ 540 г**



**ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ**  
*Мука, вода, дрожжи, соль, сахар*  
**115₽ 130 г**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ**  
*Сыр сулугуни сливочный, копченый,  
сыр чанах, сыр чечил, фундук в  
карамели, варенье из кизила*  
**465₽ 160/40 г**



**ЧЕРНОМОРСКАЯ СЕЛЬДЬ  
С КАРТОФЕЛЕМ**  
*Черноморская сельдь пряного посола,  
подается с маринованным луком  
и запеченным картофелем*  
**435₽ 215 г**



**РУЛЕТКИ ИЗ  
БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ**  
*Рулетки из баклажанов с  
начинкой из творожного сыра,  
зелени кинзы и мяты*  
**465₽ 160 г**



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СПЕЦИЯМИ**  
*Рулетки из баклажанов с начинкой  
из молотых грецких орехов  
и грузинских специй*  
**465₽ 160 г**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### СОЛЕНЬЯ

Маринованные черри, огурцы,  
патиссоны, перец цикак,  
чеснок, капуста

495₽ 300 г



### САЦИВИ ИЗ ЛОСОСЯ

Кусочки лосося под ароматным  
пряным ореховым соусом с  
грузинскими специями

715₽ 190г



### САЦИВИ

Нежные кусочки курицы под  
ароматным пряным ореховым соусом  
с грузинскими специями

415₽ 230 г



### ОВОЩНОЙ БУКЕТ

Огурцы, помидоры,  
зелень кинзы,  
базилика, петрушки,  
острый перец, редис,  
болгарский перец,  
зеленый лук

415₽ 250 г



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма, суджук, язык  
говяжий, ростбиф, гриссини

735₽ 110/70 г



### ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ

895₽ 100/40 г



### ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

795₽ 100/40 г



## салаты

### САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ

Розовые томаты, ялтинский лук. Вы можете выбрать заправку маслом или сметану

**445₽** 240 г



### САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свежие розовые помидоры, огурцы, красный лук и оливковое масло

**495₽** 240 г



## салаты

### САЛАТ ТБИЛИСИ

Отварная говядина, красная фасоль, сладкий болгарский перец, красный лук, грецкий орех, растительное масло, винный уксус, зелень кинзы

**545₽** 200 г



### САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОГО БАКЛАЖАНА С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ И СЫРНЫМ МУССОМ

Баклажан обжаренный во фритюре, розовые томаты, соус «sweet chilli», сырный мусс, зелень кинзы

**495₽** 200 г



### САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Розовые помидоры, говяжий язык, корнишоны, обжаренный картофель «беби», зелень шпината, рукколы, лук фри, соус из зернистой горчицы, сливочного хрена и оливкового масла

**595₽** 200 г



### АЦЕЦИЛИ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Запеченные баклажаны, болгарский перец, красная фасоль, красный лук, грецкий орех, чеснок, зелень кинзы, соус наршараб, растительное масло

**495₽** 200 г



### САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ ИЗ СЫРА ЧЕЧИЛ, АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И КИНЗОЙ

Помидоры, ароматное масло, сливочный чечил, ядра подсолнечника, кинза

**475₽** 250 г



### САЛАТ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Свежие розовые помидоры, огурцы, красный лук, сметана, грецкий орех, зелень кинзы и красного базилика

**475₽** 220 г



## ХИНКАЛИ

### МАМА ХИНКАЛИ

Состоит из пяти классических хинкали (свино-говяжий фарш)

**630Р** 500 г

Рекомендуемые соусы:  
сметанно-чесочный  
пряно-томатный  
красная аджика

**135Р** 40 г



### ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ

Тесто с добавлением томатов  
Порция от 3-х штук

**195Р** 1 шт 84 г



### ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

**105Р**

1 шт 100 г

С бараниной

**105Р**

1 шт 100 г

С говядиной

**105Р**

1 шт 100 г

Рекомендуемые соусы:  
сметанно-чесочный  
пряно-томатный  
красная аджика

**135Р** 40 г



### ХИНКАЛИ С СЫРОМ

Сыр сулугуни, сливки, мята и тархун  
Порция от 3-х штук

**105Р** 1 шт 80 г



### ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

Порция от 3-х штук

Классические свино-говяжьи

**120Р** 1 шт 100 г

С бараниной

**120Р** 1 шт 100 г

С говядиной

**120Р** 1 шт 100 г



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ЧЕБУРЕКИ

С говядиной и грузинскими специями

**395Р** 150 г

Со свининой и говядиной

**385Р** 150 г

С сыром сулугуни и тархуном

**365Р** 150 г

С бараниной и грузинскими специями

**415Р** 150 г

Рекомендуемые соусы: **135Р** 40 г  
соус сацебели, соус сметанно-чесочный



### КРЕВЕТКИ ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОКОМ

**995Р** 160/25г



### ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

**385Р** 160/25 г



### ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

**385Р** 165/25 г



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИДИИ В ВИННОМ СОУСЕ

Ялтинский лук, помидоры,  
тимьян, обжаренные на масле,  
с добавлением белого вина,  
зелени петрушки и кинзы

635₽ 380 г



### МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Ялтинский лук, чеснок  
обжаренные на масле  
с добавлением сливок

635₽ 360 г

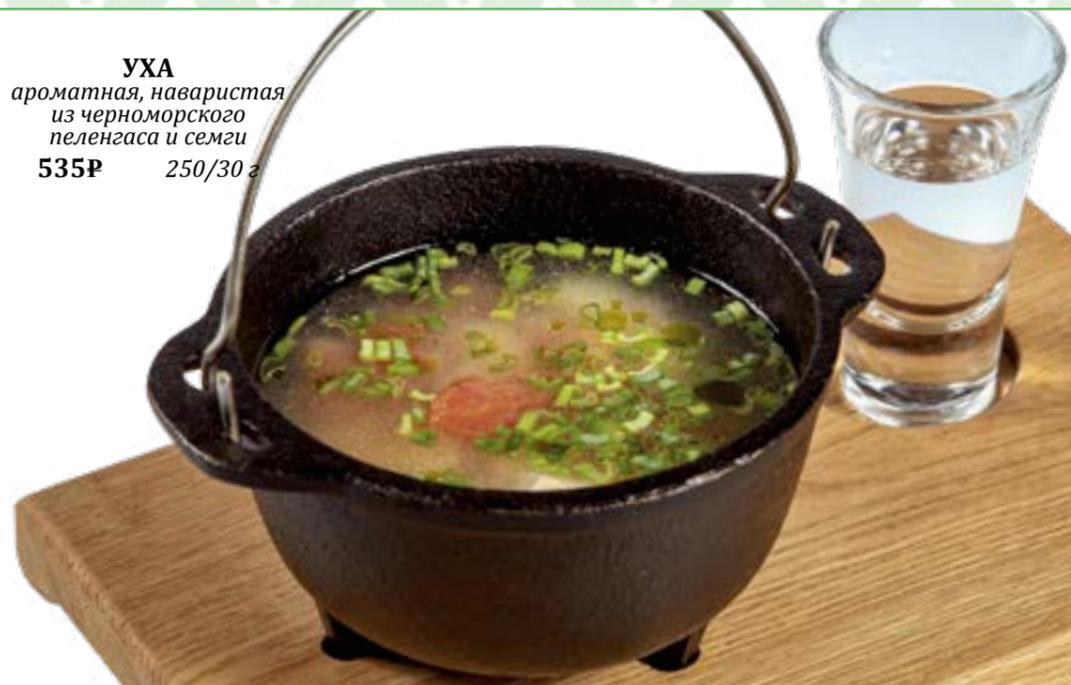


## СУПЫ

### УХА

ароматная, наваристая  
из черноморского  
пеленгаса и семги

535₽ 250/30 г



## СУПЫ

### ХАРЧО

Традиционный  
грузинский суп с  
говядиной, томатами,  
репчатым луком,  
чесноком, кинзой,  
сельдереем, острым  
перцем и специями

495₽ 280 г



### ХАШЛАМА

Насыщенный говяжий бульон,  
говяжья грудка, рубленая зелень  
кинзы, чеснок

485₽ 280 г



### СУП КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны, лук, картофель,  
чеснок, сливки 33%

465₽ 250 г



### КУРИНЫЙ СУП ЧИХИРТМА

Легкий сливочный суп, с куриным мясом,  
кинзой и винным уксусом

415₽ 260 г



### ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Наваристый куриный бульон, кусочки  
куриного мяса, домашняя лапша.

415₽ 250 г



## горячие блюда

### ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Цыпленок приготовленный на гриле с хрустящей корочкой, подается с маринованной капустой, острым зеленым перцем

795₽ 230/50 г

Рекомендуемые соусы:  
соус гриль  
перечный соус  
соус тар-тар  
135₽ 40 г



### ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ НА КЕЦЕ

Цыпленок приготовленный на гриле,  
соус: сливки 33%,  
рубленый чеснок

965₽ 400 г



## горячие блюда

### СВИНЫЕ РЕБРА

Ребра, глазированные соусом барбекю. Подается с кукурузой и картофелем фри

375₽ за 100 г



### ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

825₽ 300 г

### ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ

Курица обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

825₽ 300 г

### ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Свинина обжаренная с репчатым луком, томатами, болгарским перцем, острым перцем, чесноком, с картофелем с ароматными специями

825₽ 300 г



### ЛОБИО

Красная фасоль, зелень, сельдерей и грузинские специи. Подается с маринованной капустой

365₽ 320 г



### ДОЛМА

Блюдо из маринованных виноградных листьев, начиненных фаршем из телятины, свинины, риса, томленных в собственном соку. Подается с мацони чесноком и зеленью

635₽ 180/40 г



# рыба мангал

**ДОРАДО**  
415₽ за 100 г



**СИБАС**  
415₽ за 100 г



**ФОРЕЛЬ**  
415₽ за 100 г



**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ**  
995₽ за 100 г



# рыба мангал

**«КАТРАН»**  
**АКУЛА ЧЕРНОМОРСКАЯ**  
Нежное и сочное филе акулы  
приготовленное на мангале  
Зона вылова: Черное море  
375₽ за 100 г



**КАМБАЛА**  
Зона вылова: Черное море  
915₽ за 100 г



**КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ**  
Зона вылова: Индийский океан  
595₽ за 100 г



# МАНГАЛ

## рекомендуемые соусы:

зеленая аджика  
40 г 135₽



красная аджика  
40 г 135₽



соус гриль  
40 г 135₽



перечный соус  
40 г 135₽



### ПЕЧЕНЬ В ЖИРОВОЙ СЕТКЕ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком

315₽ за 100 г



### КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком

275₽ за 100 г



# МАНГАЛ

### КАРЕ ЯГНЕНКА

Подается на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком

1265₽ за 100 г



### КАРЕ БАРАШКА

Подается на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком

950₽ за 100 г



### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным репчатым луком

395₽ за 100 г



### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

345₽ за 100 г



# мангал

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным луком

**345Р** за 100 г



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖЬИ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным луком

**345Р** за 100 г



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Подается на тонком лаваше  
с маринованным луком

**315Р** за 100 г



# рыба

## КАМБАЛА "ТЮРБО"

Запеченная с ароматными  
специями, сливочным маслом,  
помидорами черри и мини  
картофелем.

Зона вылова: Азовское море

**445Р** за 100 г



## БАРАБУЛЬКА ЖАРЕНАЯ

Зона вылова Черное море

**425Р** за 100 г



## САРГАН ЖАРЕННЫЙ

Зона вылова Черное море

**395Р** за 100 г



## ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯТНОЙ АДЖИКИ

Рыба маринованная мятной аджикой,  
запеченная в сливочно-чесночном  
соусе в фольге

**825Р** 430 г



## ПЕЛЕНГАС ЖАРЕННЫЙ

Зона вылова Черное море

**415Р** за 100 г



# гарниры

**ЖАРЕНый МИНИ КАРТОФЕЛЬ**  
Чесночное масло, рубленая петрушка  
**245Р** 150 г



**АССОРТИ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ**  
Баклажан, болгарский перец, помидор, цуккини  
**365Р** 250 г



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
**245Р** 150 г



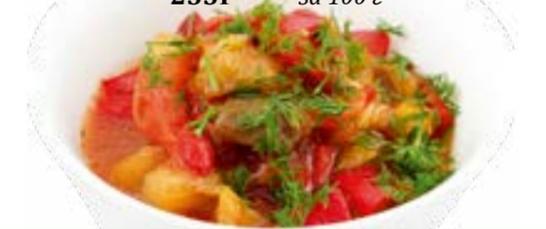
**ШАМПИньОНЫ НА МАНГАЛЕ**  
**245Р** 150 г



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ КИНЗЫ**  
**265Р** 150 г



**РАТАТУЙ**  
Салат из баклажанов, паприки и помидоров, запеченных на углях  
**255Р** за 100 г



**ХЛЕБ АЛЬПИЙСКИЙ**  
**65Р** 100 г



**соуса** 40 г 135Р  
ТАР-ТАР  
СОУС МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ  
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ  
ПРЯННО-ТОМАТНЫЙ  
АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ  
АДЖИКА КРАСНАЯ  
АДЖИКА МЯТНАЯ  
НАРШАБАТ



**ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ**  
**65Р** 100 г



...& RESTORATOR PROJECT



магазин  
**хачапური**  
грузинская кухня



**ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ**  
Традиционный грузинский хлеб  
**115Р** 120 г  
1 шт

**КОМПОТ ИЗ БАЗИЛИКА**  
Напиток из базилика и лимона  
**165Р** 250 мл



**ТЕСТО СДОБНОЕ**  
Мука, дрожжи, яйца, молоко и вода  
**85Р** 300 г



**СПЕЦИИ ЛОБИО**  
Специи для приготовления лобия  
**280Р** 40 г



**СПЕЦИИ ХАРЧО**  
Специи для приготовления супа харчо  
**260Р** 40 г



**АДЖИКА КРАСНАЯ**  
Считается самой острой приправой и более подходит к мясным блюдам и овощам  
**290Р** 100 г



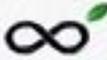
**АДЖИКА МЯТНАЯ**  
Имеет мятно-острый вкус. Рекомендуем к сырам, блюдам из рыбы, овощам и соусам  
**290Р** 100 г



**АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ**  
Имеет мягкий вкус и аромат. Рекомендуем к тушеному мясу, рыбе и овощам  
**290Р** 100 г



ул. Крымская, 3 корп. 2, ЖК «Акватория»  
тел.: 8 (929) 830 57 75

...& RESTORATOR PROJECT 

**The Mediterra**

  
**Green**

8 (928) 237 97 12  
Приморский  
бульвар, 15



**ХАЧАПУРИ**

8 (929) 830 57 75  
ул. Крымская, 3,  
корп. 2



**КАЗАЧНИЙ  
БЕРЕГ**

РЫБАЦКИЙ РЕСТОРАН

8 (929) 833 58 85  
ул. Крымская, 3,  
корп. 2



**ХАЧАПУРИ**

8 (918) 460 53 53  
с. Дивноморское,  
ул. Кирова, 16



**ХАЧАПУРИ**

8 (928) 400 40 79  
г. Краснодар,  
ЖК Самолет,  
ул. К. Гондара, 97



ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ | СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА  
РОМАНТИЧЕСКИХ И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

 restoratorproj |  restorator-pro.ru

