

VORSPEISEN Starters

Kartuli Salati Nigvzit 🌿🌿 12,00

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Walnusspaste*, kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus Kakhetien (Region in Georgien)
Tomato, cucumber, onion, herbs with walnut paste* & cold-pressed sunflower oil from Kakheti (a region in Georgia)

*optional ohne Walnusspaste
*optional without walnut paste

Katmis Salati 18,00

Knusprig gebratenes Hähnchenfilet auf Wildkräutersalat mit karamellisierten Birnen, Gurken & Jonjoli, verfeinert mit Waldbeeren-Granatapfel-Dressing und geriebenen Walnüssen
Crispy chicken breast on wild herb salad with caramelized pears, cucumber & jonjoli, finished with wild berry-pomegranate dressing & grated walnuts

Pkhaleuli Patara 🌿🌿 14,00

Spinat, Rote Bete & Grüne Bohnen mit Wallnusspaste serviert mit Maisbrotchips & Granatapfel
Spinach, beetroot & green beans with walnut paste, served with cornbread chips & pomegranate

Pkhaleuli Didi 🌿🌿 35,00

Spinat, Rote Bete, Grüne Bohnen, rote Paprika, Auberginen & Möhren gefüllt mit Wallnusspaste, serviert mit Maisbrotschips & Granatapfelkernen
Spinach, beetroot, green beans, red pepper, eggplant & carrots filled with walnut paste, served with cornbread chips & pomegranate seeds

Badridschani Nigvzit 🌿🌿 14,00

Vier gebratene Auberginenröllchen mit Walnusspaste & Granatapfelkernen
Four fried eggplant rolls with walnut paste & pomegranate seeds

Chvishtari Nadugit¹ 🌿 14,00

Goldbraune Maisbrotkugeln mit Käsefüllung, dazu Pfefferminz-Käsecrème
Golden cornbread balls filled with cheese, paired with mint cream cheese

SUPPEN Soups

Supkharcho 14,00

Kräftige Rindfleischsuppe mit Reis, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen & frischem Koriander
Hearty beef soup with rice, tomatoes, garlic, onions, spices & fresh coriander

Chikhirtma 10,50

Hühnersuppe mit Ei, Dill & Koriander
Chicken soup with egg, dill & coriander

TEIGGERICHTE Baked Specialties

Ofenfrisch goldbraun gebackene Weizenteigfladen gefüllt mit herzhaften Variationen
Oven-baked wheat flatbread filled with savory flavors

Lobiani⁶ 🌿🌿 16,00

Flacher Weizenteigfladen, gefüllt mit pikanter Bohnenpaste
Wheat flatbread filled with spicy mashed beans

Mkhlovana 🌿 19,50

Flacher Weizenteigfladen mit Rote-Bete-Blättern, Kräutern & Käse
Wheat flatbread filled with beetroot leaves, herbs & cheese

Imeruli Khatchapuri 🌿 18,50

Runder Weizenteigfladen, gefüllt mit milder Käsemischung
Round wheat flatbread filled with mild cheese

Adjaruli Khatchapuri 🌿 19,50

Bootsförmiger Weizenteigfladen mit Käse, Butter & rohem Eigelb
Boat-shaped wheat flatbread filled with cheese, served with butter & egg yolk

Megruli Khatchapuri 🌿 19,50

Runder Weizenteigfladen gefüllt & überbacken mit Käse
Round wheat flatbread topped with melted cheese

Kubdari 17,00

Runder Weizenteigfladen mit würzigem Rinderhackfleisch
Round wheat flatbread filled with spiced minced beef

KHINKALI

Zart gefaltete Weizenteigtaschen, saftig & herzhaft gefüllt
Delicately folded wheat dough dumplings, juicy & savoury filling

Rindfleisch 16,00

Beef

Pilz⁴ 🌿🌿 14,00

Mushroom

4 Stück pro Portion
4 pieces per serving

MTSVADI VOM GRILL Grilled Mtsvadi

Fleischspieße am Grill über offenem Feuer gegrillt. Serviert mit Grillgemüse, Kartoffeln, Tkemali (georgische Pflaumensauce) & pikanter Tomatensauce
Meat skewers grilled over an open flame. Served with grilled vegetables, potatoes, Tkemali (Georgian plum sauce) and spicy tomato sauce

Mariniertes Hähnchenfleisch 22,50

Marinated chicken

Schweinfleisch 26,50

Pork meat

Lammkotelett 35,00

Lamb chops

Gemischte Grillplatte 69,50

Alle Grillfleischsorten mit Beilagen
All Grilled Meats with sides

Alle Preise sind in Euro. All prices are in euros.

1. Ei. 2. Gluten. 3. Milch (einschließlich Laktose). 4. Sellerie. 5. Sulfite.
6. Zusatzstoffe. 7. Konservierungsstoffe. 8. Farbstoffe.

HAUPTGERICHTE Mains

Alle Gerichte werden mit hausgebackenem Weizenbrot serviert
All dishes are served with homemade wheat bread

Adschapsandali 🌿🌿 18,00

Auberginen, Paprika, Tomaten & Möhren mit Kräutern
Vegetable stew with eggplant, peppers, tomatoes & herbs

Lobio Mdschavit^{4,6} 🌿🌿 18,50

Bohneneintopf mit Zwiebeln und Kräutern, serviert mit eingelegte Gemüse
Red beans with onions and herbs, served with pickled vegetables

Kharcho 🌿🌿 23,50

Knuspriger Blumenkohl in pikanter Walnussauce
Crispy cauliflower in spicy walnut sauce

Chashushuli 24,50

Zart geschmortes Rindfleisch in aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit georgischen Gewürzen und frischem Koriander
Tender braised beef in aromatic tomato sauce, refined with Georgian spices & fresh coriander

Chaqapuli 26,50

Langsam geschmortes Kalbfleisch mit Estragon, Mirabellen und georgischem Weißwein in einer aromatischen Brühe
Slow-braised veal with tarragon, mirabelle plums and Georgian white wine in an aromatic broth

Odschakhuri 23,50

Gebratenes Schweinefleisch mit goldbraunen Kartoffeln, geschmorten Zwiebeln, Paprika und Granatapfelkernen
Roasted pork with golden-brown potatoes, caramelized onions, bell peppers & pomegranate seeds

Schkmeruli 24,00

Junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten in Knoblauchsahnesouse

Whole young corn-fed chicken roasted on the bone in a garlic cream sauce

Katami Makwalshi 26,50

Junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, in würziger Brombeersauce

Whole young corn-fed chicken roasted on the bone in a spicy blackberry sauce

DESSERTS

Gunda^{1,2,3} 9,50

Fluffiger Kuchen mit zarten Böden & leichter Karamellcreme
A Fluffy cake with delicate layers & light caramel cream

Korkoti Nakhinit^{1,3} 8,50

Süße Mischung aus Weizenkörnern, Honig, Rosinen und Walnüssen, serviert mit cremigem Vanilleeis
A sweet blend of wheat grains, honey, raisins and walnuts, served with creamy vanilla ice cream

Felamushi 8,00

Traditionelles georgisches Dessert aus Traubensaft, verdickt mit Maismehl
Traditional Georgian dessert made from grape juice thickened with cornmeal

BEILAGEN Sides

Puri 4,00

Georgisches Brot aus Wizenmehl
Georgian wheat bread

Mchadi 4,00

Maisbrot
Cornbread

Tkemali 3,00

Waldbeeren und Granatapfelsauce

Wild berries and pomegranate sauce

Satsebeli 3,00

Pikante Tomatensauce nach Georgischer Art
Spicy tomato sauce in Georgian style