

Aia

Polievkárna
Restaurace



MENU

Chut Gruzie



každý pracovní den máme bufet
every working day we have a buffet





Chačapuri/Khachapuri ^{1,3,7}

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 ADŽARULI / ADJARULI
kynuté těsto se sýrem a vejcem
bread with cheese and egg</p> <p>2 ADŽARULI s masem
kynuté těsto se sýrem, vejcem a
masem (70% hovězí, 30% vepřové)
ADJARULI with meat
bread with cheese, egg and meat
(70% beef, 30% pork)</p> <p>3 ADŽARULI 4 SÝRA
kynuté těsto plněné sýrem: mozzarella,
balkan a modrý sýr, mozzarella s matou
ADJARULI 4 CHEESE
bread with four types of cheese: mozzarella,
balkan cheese, blue cheese, mozzarella with mint</p> <p>4 IMERULI / IMERULI
kynuté těsto plněné sýrem
bread with cheese and egg</p> | <p>310 Kč
500 gr</p> <p>350 Kč
600 gr</p> <p>350 Kč
600 gr</p> <p>310 Kč / 470 Kč
650 gr / 1200 gr</p> | <p>5 MEGRULI / MEGRULI
kynuté těsto plněné dvojitým
sýrem
bread with double cheese</p> <p>6 LAZURI / LAZURI
kynuté těsto plněné sýrem a vejcem
bread with cheese and egg</p> <p>LAZURI s bylinkami
kynuté těsto plněné sýrem, vejcem,
červenou řepou a bylinkami
(estragon a koriandr)
LAZURI with herbs
bread with cheese, egg, beetroot
and herbs (tarragon and coriander)</p> <p>7 KUBDARI
kynuté těsto plněné masem
(hovězí 70% a vepřové 30%)
round bread filled with meat
(beef 70% and pork 30%)</p> | <p>340 Kč / 490 Kč
700 gr / 1400 gr</p> <p>290 Kč
700 gr</p> <p>310 Kč
800 gr</p> <p>285 Kč
350 gr</p> |
|---|--|--|--|





Pečivo/Bakery ^{1,3,7}

- 8 CHAČAPURI se špenátem
kynuté těsto plněné sýrem a špenátem
KHACHAPURI with spinach
bread with cheese and spinach

325 Kč
650 gr

- CHAČAPURI s estragonem
kynuté těsto plněné sýrem a estragonem
KHACHAPURI with tarragon
bread with cheese and tarragon

325 Kč
650 gr

- 9 PALAČINKY s kuřecím masem
PANCAKES with chicken

135 Kč
3 ks/psc

- 10 GRUZÍNSKÝ CHLÉB
domácí gruzínský chléb
GEORGIAN BREAD
georgian homemade bread

150 Kč
250 gr

- 11 MČADI / MCHADI
kukuříčný chléb / corn bread

75 Kč
1 ks/psc

Cháčapuri je specialita gruzínské kuchyně. Je to sýr, zapečený v těstě či bílém chlebu. Samotný chléb se připravuje z kynutého těsta. Po vykynutí se těsto rozválí a naplní sýrem, vajíčky a podle různých variant i dalšími surovinami. Naplněné těsto se následně upeče v zakrytém rozpáleném pekáči pak se potře máslem.





5



1

CHINKALI

Hlavní Jídlo / Main Courses

Chinkali je jedním z tradičních pokrmů gruzinské kuchyně, skutečnou vizitkou této pohostinné země. Jsou to vlastně taštičky plněné s masem a kořením. Bez tohoto jídla není možné si představit gruzínskou hostinu.



Khinkali is a very popular dumpling in Georgian cuisine. It is made of twisted knobs of dough, stuffed with meat and spices. The fillings of khinkali use herbs like parsley and cilantro (also called coriander). Mushrooms may be used in place of meat.

1

CHINKALI / KHINKALI

min 5 kus/5 psc
cena za kus/price per unit

MIX

70% hovězí, 30% vepřové
70% beef, 30% pork

68 Kč

JEHNĚČÍ / LAMB

80 Kč



S HOUBAMI
WITH MUSHROOMS

58 Kč



SE SÝREM / WITH CHEESE

68 Kč

2

LULA KEBAB

250 gr

AIA

300 Kč

(50/50 hovězí/vepřové, 50/50 beef/pork)

KUŘECÍ / CHICKEN

290 Kč

maso, lavaş, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzinské koření (domácí chléb +80 Kč)

meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)



2

LULA KEBAB

CHASHUSHULI

4





Hlavní Jídlo/Main Courses

3 ŠAŠLIK / SHASHLIK

VEPŘOVÝ / PORK

KRŮTÍ / TURKEY

KUŘECÍ / CHICKEN

JEHNĚČÍ / LAMB

na objednání / to order

maso, lavaš, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzínské koření (domácí chléb +80 Kč)

meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)

355 Kč

350 gr

349 Kč

350 gr

339 Kč

350 gr

550 Kč

600 gr

4 ČAŠUŠULI / CHASHUSHULI

Dušené hovězí maso v rajčatové omáčce s cibulí, česnekem, gruzínským kořením a čerstvým koriandrem.

Tender beef stewed in a rich tomato sauce with onions, garlic, Georgian spices and fresh coriander.

375 Kč

400 gr

5 ODŽACHURI / OJAXURI

350 gr brambory, 250 gr masa (vepřové nebo kuřecí) nebo houby, česneková omáčka a gruzínské koření

350 gr potato, 250 gr meat (pork or chicken) or mushrooms, garlic sauce and georgian spices

345 Kč

600 gr

6 AIA COMBO

pro 6 osob / for 6 people

2,5 kg masa: kuřecí, vepřové a krůti šašlik, kuřecí AIA lula kebab, zapečené brambory, marinovaná zelenina a 3 druhy omáčky + APCHAZURA or KUPATI

2,5 kg of meat: chicken, pork and turkey shashlik, chicken and AIA lula kebab, baked potatoes, marinated vegetables and 3 kinds of sauce + APKHAZURA or KUPATI

3500 Kč



- recommended with homemade bread + 150 Kč

- doporučujeme s domácím chlebem +150 Kč





5

KUPATI

2



Hlavní Jídlo / Main Courses

1

APCHAZURA / APKHAZURA

380 Kč
400 gr

Grilovaná Gruzinská kotleta: hovězí a vepřové maso, cibule, gruzinské horské koření, pepř, sůl, obalena ve vepřovém plstním sádle

Grilled Georgian chop: beef and pork, onion, Georgian mountain spices, pepper, salt, coated in pork felt fat.

4

ADŽABSANDALI AJAPSANDALI

305 Kč
500 gr

Zeleninové soté: lilék, červená paprika, rajčata, cibule, česnek, koriandr, bazalka

Vegetable sauté: eggplant, red pepper, tomatoes, onion, garlic, coriander, basil

2

KUPATI

380 Kč
400 gr

Gruzinská klobása z mletého vepřového a hovězího masa, pepře a cibule, dřišťál, gruzinské horské koření

Georgian sausage made of minced pork and beef, pepper and onion, barberry, Georgian mountain spices

5

ŠKMERULI / SHKMERULI

375 Kč
500 gr

Pečené kuře s omáčkou ze Smetany a česneku, podávané v ketsi (hliněná zapékačská miska)

Roasted chicken with sour cream and garlic sauce, served in a "Ketsi" (clay dish)

3

KŘUPAVÉ KUŘE TABAKA

385 Kč
500 gr

s ořechovou omáčkou (Baže)

CRISPY CHICKEN TABAKA

with walnut sauce (Bažhe)



6



8





4

APKHAZURA



1

AJAPSANDALI



6

MADAME BOVARY

345 Kč

450 gr

*Kuřecí maso s bramborami, houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.**Chicken backed with potatoes, mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)*

7

ČACHOCHBILI / CHAKHOKHBILI

375 Kč

600 gr

*Gruzinská národní specialita, připravena z kuřecího masa, rajčat, koriandru, papriky, česneku a orientálním kořením.**Stewed chicken with tomato, coriander, pepper, garlic and fresh herbs.*

8

LOBIO

290 Kč

500 gr

*fazole s orientálním kořením, podáváme s červeným zelím**beans with oriental spices, served with red cabbage*

V

MADAME BOVARY VEG

345 Kč

450 gr

*Zapečené brambory s houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.**Baked potatoes with mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)**- recommended with homemade bread + 150 Kč**- doporučujeme s domácím chlebem +150 Kč*

3

CHICKEN TABAKA



CHACHOCHBILI



7





Předkrmy/ Starter

- 1 **PKHALI** ⁸
dle denního nabídku / by daily offer
nakrájená zelenina, vlašské ořechy, orientální koření
vegetables to choose from, walnuts, oriental spices
165 Kč
min 3 ks/psc
- 2 **APPETIZERS PLATE** ^{1,3,7,8}
pkhali 5 kus, mchadi 3 kus a syr ricotta
pkhali 5 psc, mchadi 3 psc and cheese ricotta
625 Kč
- 3 **GRUZÍNSKÝ SALÁT** ⁸
rajčata, okurky, paprika, cibule, ořechy,
koriandr
290 Kč
600 gr
GEORGIAN SALAD ⁸
tomatoes, cucumbers, peppers, onions,
walnuts, coriander
- 4 **SALÁT CAESAR / CAESAR SALAD** ⁷
310 Kč
400 gr
- 5 **ŘECKÝ SALÁT / GREEK SALAD** ⁷
290 Kč
600 gr
- 6 **MIX SOLENJE / PICKLES MIX**
259 Kč
400 gr

- recommended with homemade bread + 150 Kč
- doporučujeme s domácím chlebem +150 Kč

Pkhali je tradiční gruzinské jídlo z nakrájené a mleté zeleniny, vyrobené z lilku, špenátu, fazolí, řepy a kombinované s mletými vlašskými ořechy, octem, cibulí, česnekem a bylinkami. Společnou složkou všech variant pkhali je pyré z vlašských ořechů.

Pkhali is a traditional Georgian dish of chopped and minced vegetables, made of eggplant, spinach, beans, beets and combined with ground walnuts, vinegar, onions, garlic, and herbs. The common ingredient of all variations of pkhali is pureed walnut sauce.





Předkrmy/Starter

- 7 **SALÁT S KUŘECÍ MASEM⁷** **270 Kč**
kuře, kukuřice, paprika, okurka, majonéza **300 gr**
SALAD WITH CHICKEN⁷
chicken, corn, paprika, cucumber, mayonnaise
- 8 **KUŘECÍ SALÁT S ANANASEM^{7,8}** **295 Kč**
kuře, ananas, paprika, vlašský ořech, majonéza **300 gr**
CHICKEN SALAD WITH PINEAPPLE^{7,8}
chicken, pineapple, paprika, walnut, mayonnaise

Přílohy/Side Dishes

- ✓ **AMERICKÉ BRAMBORY** **175 Kč**
zapečené brambory podávané s majonézovou omáčkou **400 gr**
AMERICAN POTATOES
baked potatoes served with mayonnaise sauce
- ✓ **BRAMBORY s koprem** **175 Kč**
POTATOES with dill **400 gr**

Omáčky/Sauces

- TKEMALI ČERVENÉ** **69 Kč**
sladkokyselé, mírně pálivá červená gruzínská omáčka s bylinkami **30 gr**
sweet and sour red georgian sauce with herbs
- TKEMALI ZELENÉ**
sladkokyselé, mírně pálivá zelená gruzínská omáčka s bylinkami
sweet and sour green georgian sauce with herbs
- SATSEBELI**
rajčatová gruzínská omáčka s bylinkami
tomato georgian sauce with herbs
- SMETANA / SOUR CREAM**

- SMETANA s česnekem a koprem** **79 Kč**
SOUR CREAM with garlic and dill **30 gr**
- ADŽIKA / ADJIKHA**
domácí Gruzínská pikantní omáčka
homemade Georgian spicy sauce

DOPORUČUJEME
zkuste pkhali s mčadi a sýrem
WE RECOMMEND
try pkhali with mchadi and cheese





Gruzinská Vínová/Georgian Wine

ALAZANI VALLEY

bílé polosladké víno
semi-sweet white wine

120 Kč / 600 Kč

0,15 l / 0,75 l

KINDZMARAULI

červené polosladké víno
semi-sweet red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

SAPERAVI

červené suché víno
dry red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

KHVANCHKARA

premium
červené polosladké víno
semi-sweet red wine

255 Kč / 1275 Kč

0,15 l / 0,75 l

TSINANDALI

bílé suché víno
dry white wine

129 Kč / 645 Kč

0,15 l / 0,75 l

RKATSITELI

bílé suché víno
dry white wine

129 Kč / 645 Kč

0,15 l / 0,75 l

MUKUZANI

červené suché víno
dry red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

SAPERAVI QVEVRI

premium
červené suché víno
dry red wine

255 Kč / 1275 Kč

0,15 l / 0,75 l

Teplé Nápoje/Hot Drinks

TURECKÁ KÁVA TURKISH COFFEE

85 Kč

ČAJ / TEA

na výběr / for choose

90 Kč / 190 Kč

350 ml / 1 l



MÁME TAKÉ DENNÍ NABÍDKU DEZERTY
ALSO WE HAVE DAILY DESSERTS

Georgia is generally considered the 'cradle of wine', as archaeologists have traced the world's first known wine creation back to the people of the South Caucasus in 6,000 BC. Georgia's fascinating winemaking includes more than 500 indigenous grape varieties. Of the more than 123,000 acres planted, 75% are planted to white varieties and 25% to red. An important and unique part of winemaking in Georgia includes the use of egg-shaped clay vessels called qvevri. These large, handmade vessels are buried in the ground to help control the temperature during fermentation. Traditionally, Georgian wines carry the name of the source region, district, or village, much like French regional wines such as Bordeaux or Burgundy. As with these French wines, Georgian wines are usually a blend of two or more grapes. Georgian wines are classified as sweet, semi-sweet, semi-dry, dry, fortified and sparkling. The semi-sweet varieties are the most popular.

Gruzie je obecně považována za "kolébku vína" protože archeologové vystopovali první známou výrobě vína na světě zpět k obyvatelům jižního Kavkazu 6000 před n.L. Gruzínské fascinující vinařství zahrnuje více než 500 domorodých odrůd hroznů. Z více než 123 000 hektaru tvoří 75% vysazeno na bílé odrůdy a 25% červené. Důležitou a jedinečnou součástí vinařství v Gruzii je použití hliněných nádob ve tvaru vejce zvaných "Qvevri". Tyto velké, ručně vyráběné nádoby jsou zakrabané v zemi, aby pomohly regulovat teplotu během fermentace. Tradičně gruzínská vína nejsou název zdrojového regionu, okresu, nebo vesnice, podobně jako francouzská regionální vína, jako je Bordeaux nebo Burgundsko. Stejně jako u těchto francouzských vín, jsou ta gruzínská obvykle směsí dvou nebo více druhů hroznů. Gruzínská vína jsou klasifikována jako sladká, polosladká, suchá, polosuchá. Nejoblíbenější jsou polosladké odrůdy.

Nealkoholický Nápoj/ Soft Drinks

GRUZÍNSKÁ LIMONÁDA

na výběr

85 Kč

0,5 l

GEORGIAN LEMONADE

for choose

ŠTÁVA / JUICE

na výběr / for choose

65 Kč

COLA

60 Kč

BORJOMI

Gruzínská minerální voda
Georgian mineral water

95 Kč

0,5 l

BIRELL

na výběr / for choose

60 Kč

0,3 l

NATURA VODA/WATER

neperlivá / non-carbonated
jemně perlivá / finely sparkling

55 Kč

0,33 l

VODA / WATER

120 Kč

0,8 l

Alkoholický Nápoj/ Alcoholic Drinks

ZEDAZENI

Gruzínské pivo / Georgian beer; 12°

85 Kč

0,5 l

PILSNER URQUELL

78 Kč

0,5 l

KOZEL

černý / black
světlé / light

68 Kč

0,5 l

ČAČA / CHACHA

129 Kč / 1299 Kč

0,05 l / 0,5 l

KOŇAK / COGNAC

169 Kč / 1699 Kč

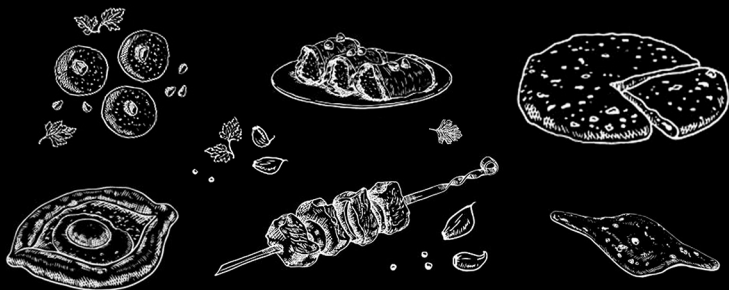
0,05 l / 0,5 l

FINLANDIA

119 Kč / 1299 Kč

0,05 l / 0,75 l





SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

- | | |
|---|---|
| <p>1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich</p> <p>2 KORÝŠI
a výrobky z nich</p> <p>3 VEJCE
a výrobky z nich</p> <p>4 RYBY
a výrobky z nich</p> <p>5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)
a výrobky z nich</p> <p>6 SOJOVÉ BOBY (SOJA)
a výrobky z nich</p> <p>7 MLÉKO
a výrobky z něj</p> | <p>8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY
mandle, laskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich</p> <p>9 CELER
a výrobky z něj</p> <p>10 HOŘČICE
a výrobky z něj</p> <p>11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)
a výrobky z nich</p> <p>12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂</p> <p>13 VLČÍ BOB (LUPINA)
a výrobky z něj</p> <p>14 MĚKKÝŠI
a výrobky z nich</p> |
|---|---|

