



MENU

ORYGINALNA KUCHNIA GRUZIŃSKA

SZEF VAZHA POLECA



CHAQAPULI 43,00

jagnięcina gotowana w białym winie oraz dużej ilości ziół: kolendra, estragon, lubczyk, pietruszka, szczypiorek



CHARCZO WOŁOWE 42,00

gulasz z wołowiny w sosie z orzechów włoskich, podawany z paluchem chlebowym



CZALAGADŽI 35,00

pieczony schab w marynacie, podany z zapiekanymi ziemniakami oraz sałatką i sosem



LULA KABAB 36,00

pieczone na rożnie mięso mielone, podane z zapiekanymi ziemniakami oraz sałatką i sosem



ODŽACHURI 35,00

kawałki mięsa wieprzowego z ziemniakami, zapiekane w sosie pomidorowym, przyprawy gruzińskie



ABHAZURA 37,00

zapiekane w ketsi mielone mięso wołowe z dodatkiem owoców suszonej żurawiny, w winnym sosie z owoców granatu i wiśni, podane z gruzińskim chlebkiem





MENU

ORYGINALNA KUCHNIA GRUZIŃSKA

ZUPY



CHARCZO 19,00
tradycyjna zupa gruzińska z kawałkami
wołowiny, ryżem i pomidorami



CZICHIRITMA 19,00
tradycyjna zupa gruzińska z kawałkami
kurczaka i ryżem



ZUPA FASOLOWA 18,00
zupa z czerwonej fasoli z czosnkiem,
cebulą i przyprawami gruzińskimi



ZUPA RYBNA 19,00
zupa rybna z kawałkami łososia, papryką i
przyprawami gruzińskimi



PRZYSTAWKI NA CIEPŁO



SOKO KECZE 19,00
pieczarki wypełnione serem, masłem i
przyprawami, zapiekane w całości w
tradycyjnej gruzińskiej miseczce



ADŽAPSANDALI 21,00
smażone bakłażany, pomidory, papryka,
cebula, przyprawy gruzińskie



PRZYSTAWKI NA ZIMNO



PCHALI 15,00
sałatka z buraków, orzechy włoskie,
przyprawy gruzińskie



GEBŻALIA 18,00
krążki serowe przyprawiane adżiką
podane w sosie jogurtowo-miętowym



ISPANACHI 15,00
mielone orzechy włoskie ze szpinakiem,
kapustą włoską, podsmażoną cebulą i
przyprawami

BADRIŻIANI 18,00
roladki z bakłażanów nadziewane pastą
z orzechów włoskich, z owocami
granatu, przyprawy gruzińskie



PCHALI Z FASOLI 15,00
mielone orzechy włoskie z fasolką
szparagową, podsmażoną cebulą,
czosnkiem i przyprawami

MIX PCHALI 18,00
pchali w 3 wersjach – pchali z buraków,
ispanachi, pchali z fasoli





MENU

ORYGINALNA KUCHNIA GRUZIŃSKA

CHACZAPURI



IMERULI 22,00
okrągły placek z ciasta drożdżowego
nadziewany mieszanką serów



IMERULI XXL 29,00

MEGRULI 25,00
okrągły placek z ciasta drożdżowego
nadziewany mieszanką serów z dodatkową
pastą serową na wierzchu



MEGRULI XXL 31,00

KUBDARI 27,00
okrągły placek z ciasta serowego
nadziewany siekanym mięsem i cebulą



KUBDARI XXL 33,00

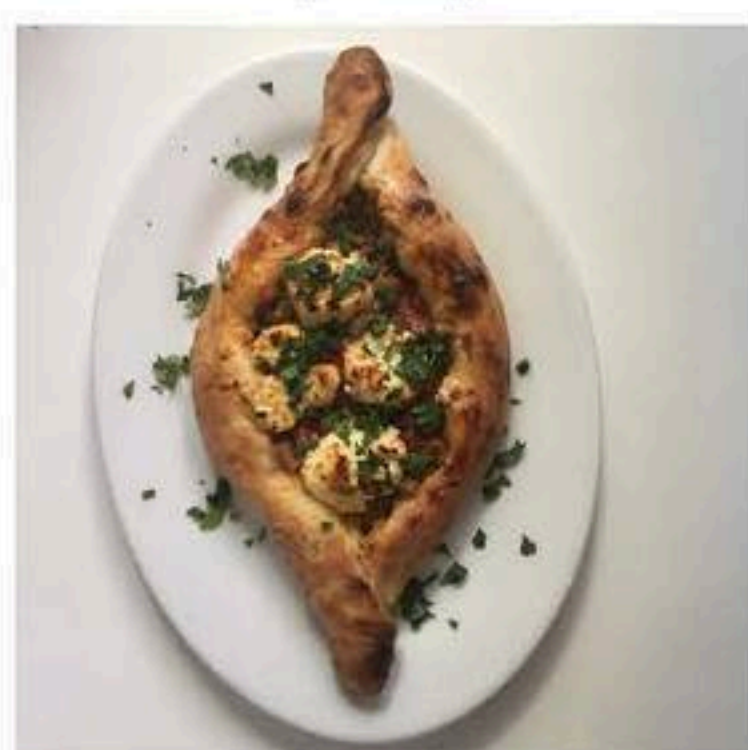
ADŻARULI 28,00
łódeczka z ciasta drożdżowego nadziewana
mieszanką serów z jajkiem sadzonym na wierzchu



GURULI 25,00
chaczapuri w kształcie calzone z mieszanką serów
i jajkiem na twardo w środku



IBERIA 29,00
łódeczka z ciasta drożdżowego nadziewana mięsem,
smażonymi pieczarkami, serem i sosem pomidorowym



PIEROGI



CHINKALI 25,00
tradycyjne gruzińskie pierożki w kształcie sakiewek
z mięsem i rosółkiem w środku



DANIA WEGETARIAŃSKIE

LOBIO 21,00
tradycyjne, gęste danie z czerwonej fasoli
podawane z warzywami, oraz paluchem chlebowym

LOBIO NIGWZIT 24,00
tradycyjne gęste danie z czerwonej fasoli
z orzechami włoskimi, podane z czerwoną kapustą
i paluchem chlebowym



DANIA GŁÓWNE



CZALAGADŽI 35,00
pieczony schab w marynacie, podany z zapiekаныmi ziemniakami oraz sałatką i sosem



LULA KABAB 36,00
pieczone na rożnie mięso mielone, podane z zapiekаныmi ziemniakami oraz sałatką i sosem



MTSVADI 36,00
szaszłyk z marynowanego mięsa wieprzowego, podany z zapiekаныmi ziemniakami oraz sałatką i sosem



QATMIS MTSVADI 36,00
szaszłyk z marynowanego mięsa drobiowego, podany z zapiekаныmi ziemniakami oraz sałatką i sosem

CHAQAPULI 43,00
jagnięcina gotowana w białym winie oraz dużej ilości ziół: kolendra, estragon, lubczyk, pietruszka, szczypiorek



SZKMERULI 32,00
pieczone udka kurczaka w sosie mleczno-czosnkowym, podawane z chlebkiem



CHARCZO WOŁOWE 42,00
gulasz z wołowiny w sosie z orzechów włoskich, podawany z paluchem chlebowym



OSTRI 38,00
gulasz z mięsa wołowego w sosie własnym z przyprawami gruzińskimi, podawany z paluchem chlebowym

ODŻACHURI

35,00

kawałki mięsa wieprzowego z ziemniakami, zapiekane w sosie pomidorowym, przyprawy gruzińskie

**ABHAZURA**

37,00

zapiekane w ketsi mielone mięso wołowe z dodatkiem owoców suszonej żurawiny, w winnym sosie z owoców granatu i wiśni, podane z gruzińskim chlebkiem

**PSTRĄG PIECZONY**

38,00

Pstrąg pieczony w foli, podawany na desce z zapiekanymi ziemniakami i sosem czosnkowym.

LOBIO RACZULI

24,00

gęste danie z czerwonej fasoli z przyprawami gruzińskimi z dodatkiem palucha chlebowego

**ŁOSOŚ BAZE**

36,00

pieczony łosoś w sosie z orzechów włoskich, podawany z paluchem chlebowym.



MENU

ORYGINALNA KUCHNIA GRUZIŃSKA

DODATKI



PALUCH CHLEBOWY	2,50
SOS POMIDOROWY	2,50
SOS CZOSNKOWY	2,50
SOS MIĘTOWY	3,00
ZIEMNIAKI ZAPIEKANE	9,00
SAŁATKA TIBILISKA	
SAŁATKA WARZYWNA	

NAPOJE

PIWO KSIĄŻĘCE GRZANE 0,5l z sokiem malinowym i goździkami	14,00
PIWO KSIĄŻĘCE GRZANE 0,33l z sokiem malinowym	11,00
WINO GRZANE 0,2l goździkiem i przyprawami korzennymi	13,00
HERBATA Z IMBIREM I SOKIEM MALINOWYM	11,00
HERBATA Z IMBIREM I MIODEM	11,00
HERBATA Z RUMEM	16,00

LOBIO RACZULI 24,00

tradycyjne gęste danie z czerwonej fasoli
z wędzonym boczkiem , podane z czerwoną kapustą
i paluchem chlebowym