

Menu

Wszystkie

Chaczapuri

Dania główne

Dania z grilla

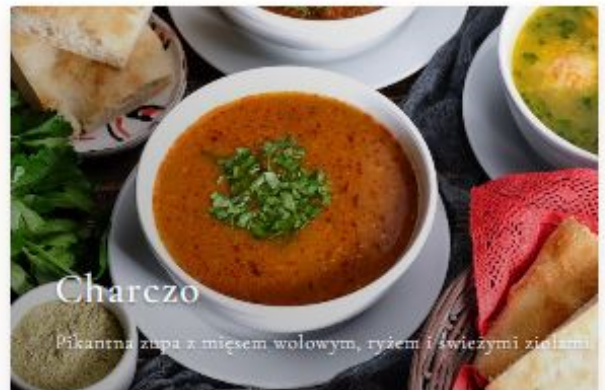
Przystawki

Desery



Chinkali

Tradycyjne gruzińskie pierożki, dostępne w trzech odsłonach: z mięsem, z mięsem i ziołami oraz z serem. Chinkali je się rękoma, złap za ogonek, ugryź ciasto i wypij bulion.



Charcho

Pikantna zupa z mięsem wołowym, ryżem i świeżymi ziołami.



Chikirtma

Rozgrzewająca zupa z kurczaka ze świeżymi ziołami, zagęszczana jajkiem, podawana z kawałkiem gotowanego kurczaka.



Czasuszuli

Pikantny gulasz z mięsem wołowym



Chaczapuri po Adżarsku

Placek z ciasta drożdżowego zapiekany z mieszanką serów, masłem i jajkiem.



Chaczapuri po Megerelsku

Placek z ciasta drożdżowego zapiekany z mieszanką serów.



Kubdari

Placek nadziewany mięsem wieprzowo-wołowym, cebulą i świeżymi ziołami.



Chaczapuri Guruli

Pieróg z ciasta drożdżowego z jajkiem na twardo, serem i świeżym koprem.



Odzachuri

Smażone mięso wieprzowe z papryką cebulą oraz gruzińskimi przyprawami podawane w glinianym naczyniu.



Kurczak po Czkmerulsku

Smażony kurczak w sosie śmietanowo-czosnkowym.



Pieczarki zapiekane z serem

Podawane w gruzińskim glinianym naczyniu "Keci".



Lula Kebab

Grillowane mięso wołowe z dodatkiem marynowanej cebuli i sosem sacebelia



Gruziniński Szaszlyk

Grillowane mięso wieprzowe z dodatkiem marynowanej cebuli i sosem sacebelia



Makrela

Marynowana w gruzińskich przyprawach i soku z cytryny.



Pchali z Bakłażana

Bakłażan z pastą orzechową, przyprawami i owocami granatu



Kiszonki

Ogórki kiszane, kapusta kiszona



Talerz Serów

Mieszanka serów i słodki miodowy sos



Gozinaki

Deser z prażonych orzechów z miodem.



Pelamuszi

Schłodzony gruziński deser z soku winogronowego i rodzynkami.



Bakława

Miodowo-orzechowy deser z ciasta francuskiego