



Vorspeisen (auch als Hauptgericht)

1. Pchali - Große Portion - 33,00

0

2. Pchali - Kleine Portion, 10 Stück nach Wahl - 22,00

3. Qartuli Salati - Tomaten-Gurken Salat mit
Essig, Öl und Walnusssoße - 12,50



4. Pchali - Gebratene Aubergine mit Walnusscreme jeweils 5 Stück - 11,00



5. Pchali - Spinat mit Walnusscreme jeweils 5 Stück - 11.00



6. Pchali - Rote Bete mit Walnusscreme ieweils 5 Stück



7. Tsnili - Eingelegtes Gemüse - 9,00



8. Hausgemachter Käse - 100 gr.

- 7, 00



Teig Spezialitäten

9. Megruli Chatschapuri - Gefüllt und überbacken mit ausgemachtem Käse - 13,00 / 17,00

kl. Portion / gr. Portion



(A,G)

10. Ajaruli Chatschapuri - Gefüllt mit hausgemachtem Käse und Ei - 16,00



11. Imeruli Chatschapuri - Gebackenes, rundes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt - 10,00 / 14,00

kl. Portion / gr. Portion



12. Lobiani - Gebackenes, rundes Fladenbrot mit pürierten roten Bohnen gefüllt - 10,00 / 14,00

kl. Portion / gr. Portion



13. Hausgemachtes Brot

- 2,60



14. Mtschadi - Maisbrot

Stück - 2,50



15. Chinkali - Gekochte Teigtasche mit Schwein-Rind Hackfleischfüllung - Stück - 2,20



Georgische Hauptgerichte

16. Odjachuri - Gebratenes Schweinefleisch und Kartoffeln mit Gewürzen und Knoblauch

- 21,00



17. Shkmeruli - Gegrilltes Hähnchen in Knoblauch-Sahne-Sauce gekocht

- 21,00



18. Soko Kecze - Mit Käse gegrillte Pilze

- 15,00



19. Adjapsandali - Gemüseeintopf

- 14,00



20. Lobio - Bohneneintopf

- 14,00



Georgische Hauptgerichte

21. Mtswadi - Gegrilltes, mariniertes Lammfleisch - 21,00 Mit Kartoffeln und Salat



22. Mtswadi - Gegrilltes, mariniertes Hähnchenfleisch - 19,00 Mit Kartoffeln und Salat



23. Mtswadi - Gegrilltes, mariniertes Schweinefleisch - 18,00 Mit Kartoffeln und Salat



24. Lachs - Gebratener Lachs mit Kartoffeln Mit Kartoffeln und Salat

- 17,00



25. Qababi - Gegrilltes Rind und Schwein Hackfleisch - 17,00 Mit Kartoffeln und Salat



Suppen

26. Bazhe-Sauce - mit Hähnchenfilet

- 15,00



27. Charcho - Kalbfleischsuppe

- 14.00



28. Tschachochbili - Hähnchensuppe

-14,00



Dessert

• Tschurtschkhela - je Stück - 5,00 € (getrocknete Weintraubenpaste mit Walnüssen)



• Kuchen - hausgemacht - je Stück - 5,00 €



Getränke

- Borjomi (Georgisches Mineralwasser) 0,5 l. 5,00
- VIO still
 0,3 l. 3,00
 - 0,75 l. 6,00
- Apollinaris Medium 0,3 l. 3,00
 - 0,75 l. 6,00
- Coca-Cola 0,3 l. 3,00
- Fanta 0,3 l. 3,00
- Sprite 0,3 l. 2,70
- Eistee 0,3 l. 3,00
- Bionade 0,3 l. 3,50
 - Arizona 0,3 l. 3,50

Georgische Limonade

- Trauben
- Birne
- Estragon

- 0,5 l. 4,50
- 0,5 l. 4,50
- 0,5 l. 4,50

Bier

 • Kölsch
 - 0,3 l. - 3,00

 • Erdinger
 - 0,5 l. - 5,00

 • Erdinger (Alkoholfrei)
 - 0,5 l. - 5,00

 • Argo (Georgisches Bier)
 - 0,5 l. - 5,00

Georgischer Weisswein

Qisi (trocken) - 0,15 l. - 7,50
 Alasani Weli (Halb trocken) - 0,15 l. - 7,50
 Rkatsiteli (trocken) - 0,15 l. - 7,50

Georgischer Rotwein

• Saperavi (trocken) - 0,15 l. - 7,50 Flasche - 0,75 l. - 37,50 - 0,15 l. - 10,00 Flasche - 0,75 l. - 50,00 - 0,75 l. - 50,00

Tresterbrand

Tschatscha - 0,05 l. - 5,00

Cas georgische Alphabet existierte bereits vor dem 3. Ih. v. Chr., zählt zu den ältesten Schriltsystemen der Welt und ist eine den 14 of Ziellen Schrilten.





Wussten Sie schon, dass der Weinbau in Georgien eine lange Tradition hat, die über 8000 Jahre zurückreicht? Georgien ist damit eines der Ursprungsländer des Weinbaus und der kultwierten Weinrebe.

Allergen

- A Gluten C - Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren
- Säugetieren H - Schalenfrüchte L - Sellerie

Hallo (gamarjoba) გამარჯობა

Danke (madloba) მადლობა

Es ist lecker (gemrielia) გემრიელია

Wiederschen (nachwamdis) ნახვამდის

Berrenrather Str. 167 50937 Köln 0221 56079915 georgia16750@gmail.com