STUMARI

SPEISEKARTE

sei unser gast

VORSPEISEN
Appetizers

SEI UNSER GAST

STUMARI PLATTE

19,50

Ein Mix von Auberginen mit Walnusspaste, Sarsaparilla Pkhali, Spinat Pkhali, Rote Bete Pkhali und Lauch Pkhali (H, C)
Mix of eggplants with walnut paste,sarsaparilla pkhali, spinach pkhali, beetroot phkali and leek pkhali

AUBERGINEN MIT WALNUSSPASTE
2Stk. 7,00 4Stk.13,50

Gegrillte Auberginen gefüllt mit würziger Walnusspaste, Koriander und Granatapfelkernen
Grilled eggplants stuffed with spicy walnut paste, Coriander and pomegranate seeds

SPINAT PKHALI

2Stk. 6,00 4Stk.11,50

Gedünsteter Spinat mit Walnusspaste, Granatapfel, Kräuter und georgischen Gewürzen
Steamed spinach with walnut paste, pomegranate, Herbs and Georgian spices

ROTE BETE PKHALI
2Stk. 6,00 4Stk.11,50

Gedünstete Rote Bete verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen
Steamed beetroot refined with walnut, coriander, and pomegranate seeds

SARSAPARILLA PKHALI
2Stk. 7,00 4Stk.13,50

Gekochte Sarsaparilla verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen
Boiled sarsaparilla refined with walnut, Coriander and pomegranate seeds

LAUCH PKHALI
2Stk. 6,00 4Stk.11,50

Gedünsteter Lauch mit Walnusspaste, frischem Koriander und georgischen Gewürzen
Steamed leek with walnut paste, fresh coriander and Georgian spices

GEORGISCHER SALAT 13,00

Frische Tomaten und Gurken, rote Zwiebeln, rotes Basilikum und aromatische Kräuter, verfeinert mit einer cremigen Walnusspaste
Fresh tomatoes and cucumbers, red onions, red basil, and aromatic herbs, topped with a creamy walnut paste

TBILISURI SALAT 15,00

Gebratene Auberginen mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünem Salat, verfeinert mit Essig und Öl aus Kachetien
Fried eggplant with tomatoes, cucumbers, onions, mixed greens, and a dressing of vinegar and oil from Kakheti

MJAVE MIX 13,00

Sauer eingelegtes Gemüse wie Gurken, Tomaten, Pimpernüsse und grüne Pfeffer nach georgischer Art (J)
Pickled vegetables such as cucumbers, tomatoes, pimpernuts and green pepper Georgian - style

HÄHNCHEN SALAT 13,00

Gezupfte Hähnchenbrust mit Gurken, Ei, frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing (C,B+,F)
Shredded chicken breast with cucumbers, egg, fresh herbs, and homemade dressing

SATSIVI 16,00

Gekochtes Saftiges Hänchen mit Walnusssoße
Boiled succulent chicken with walnut sauce

Suppen

Soups

KHARCHO 10,00

Traditionelle georgische Rindfleischsuppe mit Reis, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, georgischen Gewürzen, Knoblauch, Koriander, Petersilie und Dill (Pikant -L)
Traditional Georgian beef soup with rice, Onion, Celery,Tomatoes, garlic, coriander, parsley dill and Spices

TSCHICHIRTMA 10,00

Klassische georgische Suppe mit Hähnchen & Ei, frischem Koriander und Dill (A,C,G)
Classic Georgian soup with chicken & egg, fresh coriander and dill

GEMÜSE SUPPE 10,00

Klassische georgische Gemüse Suppe mit frischem Gemüse (L)
Classic Georgian vegetable soup with seasonal fresh vegetables

TEIGGERICHTE Dough Dishes

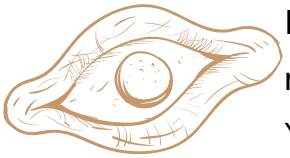
IMERULI KHACHAPURI 16,00

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse (A,C,G)
Round flatbread made from yeast dough and baked in a stone oven, filled with cheese

MEGRULI KHACHAPURI 18,00

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt und überbacken mit Käse und Eigelb (A,C,G)
Round flatbread made from yeast dough, baked in a stone oven, filled and gratinated with cheese and egg yolk

ATCHARULI KHACHAPURI 18,00



Im Steinofen gebackenes Hefeteigschiffchen gefüllt mit Weichkäse, garniert mit Butter, Käse und Eigelb (A, C, G)
Yeast dough boat baked in a stone oven filled with soft cheese, garnished with egg and butter

LOBIANI 16,00

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit roten Bohnen (A)
Round flatbread made from yeast dough and baked in a stone oven, filled with red beans

KHINKALI MIT RIND UND SCHWEIN 4stk. 13,00

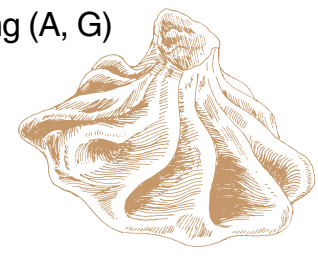
Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit einer herzhaften, saftigen Hackfleischfüllung aus **Rind und Schwein**, verfeinert mit Kräutern und georgischen Gewürzen. (A)
Traditional Georgian cooked dumplings with a hearty, juicy minced **beef and pork** filling, enhanced with herbs and Georgian spices.

KHINKALI MIT RIND UND LAMM 4stk. 15,00

Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit einer herzhaften, saftigen Hackfleischfüllung aus **Rind und Lamm**, verfeinert mit Kräutern und georgischen Gewürzen. (A)
Traditional Georgian cooked dumplings with a hearty, juicy minced **beef and lamb** filling, enhanced with herbs and Georgian spices.

KHINKALI MIT KÄSE 4stk. 15,00

Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit **Käse** - Füllung (A, G)
Traditional Georgian cooked dumplings with **cheese** filling



HAUPTGERICHTE Main Dishes

ADJAPSANDALI 17,00

Georgischer vegetarischer Eintopf mit geschmorten Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten verfeinert mit georgischen Gewürzen sowie frischem Koriander (Pikant)

Georgian vegetarian stew with braised aubergines, potatoes, peppers and garlic, Onions, tomatoes refined with Georgian spices and fresh coriander

LOBIO QOTANSHI 15,00

Herzhafter Bohneneintopf mit Bohnenkraut, Koriander und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse - Mjave (l)

Savoury bean stew with savoury, coriander and garlic, served with pickled vegetables

SOKO KETSZE 15,00

Champignons im Ofen mit Käse überbacken vegetarisch (B+)

Champignons in the oven baked with cheese

CHAKAPULI 24,00

Lammfleischeintopf in Weißwein geschmort mit frischem Estragon, grünen Mirabellen und Kräutern.

Lamb stew braised in white wine with fresh tarragon, green Mirabelle plums and herbs, served with Bread

TABAKA 21,00

Gegrilltes Hähnchen serviert mit hausgemachter Sauce nach georgischer Art

Grilled chicken served with homemade Georgian-style sauce

SHKMERULI KETSZE 22,00

Mariniertes Hähnchen im Ofen gegrillt, in einer Knoblauch - Milch - Sauce (G)

Marinated chicken grilled in the oven, in a garlic-milk sauce

OSTRI 21,50

Geschmortes Rindfleisch in pikanter Tomatensauce mit Dill, Koriander, Petersilien und georgischen Gewürzen (i)

Braised beef in a spicy tomato sauce with dill, coriander and parsley and Georgian spices

CHAKHOKHBILI 29,50

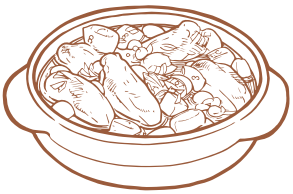
Zart geschmortes Hähnchen mit Knoblauch, Zwiebeln und reifen Tomaten in einer aromatischen Sauce, gewürzt mit georgischen Gewürzen und frischem Koriander
Softly braised chicken with garlic, onions and ripe tomatoes in an aromatic sauce flavoured with Georgian spices and fresh coriander

OJAKHURI MIT KALB 19,50

Saftig gebratenes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten serviert mit Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (G)
Juicy pan-fried veal with potatoes, bell peppers, and tomatoes, served with Tkemali

OJAKHURI MIT SCHWEIN 19,00

Saftig gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten serviert mit Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (G)
Juicy pan-fried pork with potatoes, bell peppers, and tomatoes, served with Tkemali



Grill Dishes
GRILLGERICHTE

MTSVADI LAMM 21,50

Lammfiletspieß dazu Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (A)
Lamb fillet skewer served with roast potatoes, vegetable salad, and Tkemali, a homemade Mirabelle plum sauce

MTSVADI KALB 19,50

Zarter Kalbspieß vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli - hausgemachte pikante Tomaten-Sauce. (A)
Tender veal skewer from the grill, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli

MTSVADI SCHWEIN 18,50

Saftiger Schweinespieß vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli
Juicy pork skewer from the grill, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli

MTSVADI HÄHNCHEN 18,50

Gegrillter Hähnchenspieß, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli
Grilled chicken skewer, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli

GEORGISCHER KABABI 19,50

Gewürzter Hackfleischspieß aus **Lamm und Rind**, verfeinert mit Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit Bratkartoffeln und Satsebeli
Seasoned minced pork and beef skewer with onions, barberries & garlic, served with fried potatoes & Satsebel

GEORGISCHER KABABI 18,50

Gewürzter Hackfleischspieß aus **Schwein und Rind**, verfeinert mit Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit Bratkartoffeln und Satsebeli
Seasoned minced lamb and beef skewer with onions, barberries & garlic, served with fried potatoes & Satsebel

LAMMKOTELETT 24,00

Lammkotelett, serviert mit Bratkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art
Lamb chops served with roast potatoes, grilled vegetables, and Tkemali, a homemade Mirabelle plum sauce Georgian style

FISCHGERICHTE

Fish Dishes

ORAGULI 23,00

Gegrillter Lachs mit Reis, Granatapfelsause, Avocadosalat und Zitrone (H)
Grilled salmon with rice, avocado salad ,pomegranate sauce and lemon

DORADE 24,00

Gegrillte Dorade mit gegrilltem Gemüse und Zitrone (H)
Grilled sea bream with grilled vegetables

FORELLE 20,00

Gegrillte Forelle mit Reis, Granatapfelsause, Avocadosalat und Zitrone (H)
Grilled trout with avocado salad

KINDERGERICHTE

Children's Meals

MTSVADI 15,00

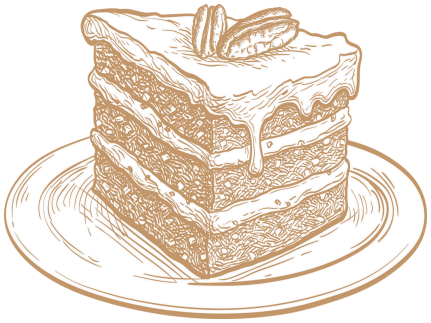
Hänchen-oder Schweinespieß dazu Pommes und Satsebeli (A)
Chicken or pork skewer served with chips and Satsebeli

SCHNITZEL 15,00

Kinderschnitzel mit Pommes und Sauce (A)
Children's schnitzel with chips and sauce

DESSERT

Desserts



KUCHEN — 8,00

Kuchen - STUMARI - vom Masterchef
Cake -STUMARI -from the Masterchef

EISKUGEL — 3,00

Schokolade oder Vanileeiskugel
Chocolate or vanilla ice cream ball

BEILAGEN

Side Dishes

Brattkartoffeln/Pommes Fried potatoes / fries	5,00
Reis Rice	5,00
Grillgemüse Grill vegetables	11,00
Mchadi - Hausgemachtes Maisbrot, serviert mit Käse Mchadi - Homemade cornbread, served with cheese	8,00
Shotis Puri – hausgemachtes Georgisches Brot Shotis Puri - Homemade Georgian bread	2,00
Ajika Sauce aus Chili und Knoblauch Ajika sauce made from chilli and garlic	3,00
Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art Tkemali -homemade mirabelle sauce in Georgian style	2,00
Satsebeli- hausgemachte pikante Tomaten - Sauce nach georgischer Art Satsebeli - homemade spicy tomato sauce in Georgian style	2,00

SUPRA

DAS GEORGISCHE FESTMAHL — 55,00 pro Person, zzgl. Getränken

Gesellschaften ab 9 Personen sind herzlich zur "Supra", dem traditionellen georgischen Festmahl, eingeladen! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, ein Menü für den gesamten Tisch zusammenzustellen, das im "Familien Style" geteilt wird und Sie auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der georgischen Aromen und Geschmäcker mitnimmt.