



LOBIANI

Fasola w cieście / placek z fasolą
Danie wegańskie, w Gruzji bardzo często serwowane w trakcie postu. Smacznie przyprawiona fasola, zamknięta w cieście drożdżowym i zapieczona w piecu.

Zawiera gluten



DODATKI

Na zdjęciu - chaczapuri z pomidorami. Możliwa jest również opcja ze szpinakiem, bądź ze szpinakiem i pomidorami.

Dodatki do placków stanowią również:

- sos sacebeli – pomidorowy, lekko pikantny
- sos tkhemali – mirabelkowy, kwaśny
- sos adzyka – papryczkowy, pikantny

Dania mięsne



KUBDARI

Danie charakterystyczne dla regionu Swanetii

Ciasto drożdżowe faszerowane świeżo mielonym mięsem, przyprawionym wg tradycyjnej, gruzińskiej receptury.

Danie mięsne, zawiera gluten.



CHINKALI

Najbardziej charakterystyczne danie kuchni gruzińskiej. Ręcznie robione pierożki ze świeżo mielonym mięsem z dodatkiem cebuli i przyprawami. Serwowane posypane odrobiną świeżo mielonym pieprzem.

Danie mięsne, zawiera gluten.

Potrawy Pana Gara

Zupy



ADŽABSANDALI

Warzywne, gęste „leczo”, w skład którego wchodzi: bakłażan, cukinia, papryka, ziemniak, marchewka, cebula, pomidor. Serwowane z kawałkiem chleba pieczonego w piecu Pana Gara.

Danie wegańskie.



LOBIO

Gruzińska zupa z fasoli. Przyprawiona charakterystycznie oryginalnymi, gruzińskimi przyprawami. Prosta i bardzo smaczna.

Danie wegańskie.

Dania wegetariańskie i wegańskie



CHACZAPURI (imerytyńskie)

Tradycyjny placek gruziński. Chaczo - po gruzińsku oznacza twaróg, Puri - to chleb. Chaczapuri z regionu Imereti (środkowa część Gruzji) - to najstarsza, najprostsza, tradycyjna forma placka. Każdy region Gruzji ma swoje chaczapuri, nie tylko z twarogiem, ale i innymi nadzieniami.

Danie wegetariańskie, zawiera gluten i laktozę.



LAZURI CHACZAPURI

Inaczej Adžaruli, albo chaczapuri po adżarsku - tradycyjne danie zachodniej Gruzji, z okolic Morza Czarnego. Symbolizuje udane rybołówstwo oraz słoneczną pogodę.

Danie wegetariańskie, zawiera gluten i laktozę oraz jajko.