

**Der blaue Fuchs**  
**Feine georgische Spezialitäten und Weine**  
**Dienstag bis Freitag 16:00 - 24:00 / Samstag, Sonntag und Feiertage 12:00 - 24:00**  
[www.derblaufuchs.metro.bar](http://www.derblaufuchs.metro.bar) / Tel.: 030 26074244

**SUPPEN**

MINI KHINKALI SUPPE - kräftige Rinderbrühe mit Mini Khinkalis (Dumplings) gefüllt mit gehacktem Rinderfleisch, Dill	7,50 €
TSCHIHIRTMA -klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander, serviert mit Rotweinessig	7,50 €
PILZSUPPE- herzhaft Pilzsuppe mit Estragon und Parmesan-Topping, vegetarisch	7,50 €

**VORSPEISEN**

VORSPEISENPLATTE DER BLAUE FUCHS - für 2 Personen, bestehend aus 5 verschiedenen Vorspeisen	19,50€
NIGVZIANI BADRIJANI - gegrillte Auberginen gefüllt mit würziger Walnusspaste, Koriander und Granatapfelkernen, vegan	7,50 €
ISPANAHIS PKHALI - blanchierter Blattspinat mit Walnusspaste, Kräutern und Granatapfelkernen, vegan	7,00 €
KATMIS SALATI - Salat aus gezupfter Hähnchenbrust und Radieschen, frischen Kräutern und Granatapfelkernen	7,50 €
KHWEULA - Weißkohlrouladen gefüllt mit Walnusspaste, frischen Kräutern, georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen, vegan	7,00 €
SALATI QARTULI - Salat aus Tomaten und Salatgurken, mit Zwiebeln, rotem Basilikum, frischen Kräutern in Granatapfel-Rotweinessig-Dressing nach Art des Hauses, vegan	7,50 €
Wahlweise mit Walnusspaste	
CHARHLIS PKHALI - gebackene Rote Bete verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen, vegan	7,00 €
MCWANE LOBIO - grüner Bohnen-Salat mit Walnuss, frischen Kräutern und georgischen Gewürzen, vegan	7,00 €
GEBJALIA - auf georgische Art gereifte Mozzarella Blätter (Käserollen), gefüllt mit hausgemachter Kräuter Pesto in leichter Joghurt- Minz-Sauce, vegetarisch	7,50 €
MJAWE - Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art, je nach Saison, vegan	6,00 €
MCHADI DA KVELI -Maismehlgebäck mit Schafskäse, Tomaten und kaltgepresstem Sonnenblumenöl aus Kakhetien (Ost-Georgien), vegetarisch, Gluten frei	7,50 €

**DER BLAUE FUCHS SUPRA**

'Supra - ein Fest der georgischen Küche'. Die Supras sind für 2 Personen geeignet. In jedem Supra servieren wir:

VORSPEISENPLATTE - bestehend aus 5 verschiedenen Vorspeisen, KHACHAPURI IMERULI - im Ofen gebackener Fladen, gefüllt mit Käse, SCHOTI - georgisches Brot, DESSERTPLATTE - bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen, HAUPTSPEISENPLATTE - 3 verschiedene Hauptgerichte

**HAUPTGERICHTE**

CITELI LOBIO QOTANSI - herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, vegan	12,00 €
ADJAPSANDALI - georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan	12,00 €
SOKO KETSZE- Champignons mit georgischen Gewürzen, im Ofen mit Käse überbacken, vegetarisch	10,00 €
OJAKHURI - saftig gebratener Nacken vom Schwein mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfelkerne und Saperavi Salz	14,00 €
CHANAHI - Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, in kräftiger Tomatensauce und Kräutern	16,00 €
KABABI - gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit gegrilltem Gemüse und Blattsalat der Saison	14,00 €
KHARCHO - Hähnchenfleisch in würziger Walnuss-Tomatensauce, serviert mit Blattsalat der Saison und georgischem Brot	17,50 €
KHINKALI MIT FLEISCH – <b>gebraten oder gekocht</b> georgische Dumplings (5 Stück), gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand	13,90 €
KHINKALI MIT KÄSE-KARTOFFEL – <b>gebraten oder gekocht</b> , georgische Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung (5 Stück), Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand	13,90 €
CHAKAPULI - in Weißwein geschmortes Kalbfleisch Eintopf mit frischem Estragon und Kräutern, serviert mit georgischem Brot und Salat	17,90 €
TABAKA - mariniertes junges Hähnchen im Ofen gegrillt, serviert mit gegrilltem Gemüse. Wahlweise an Walnussauce (kalt), oder Brombeerensauce nach Art des Hauses (kalt)	18,50 €
SHKMERULI KETSZE - mariniertes junges Hähnchen im Ofen gegrillt, an einer Knoblauch-Milch Sauce, serviert mit gegrilltem Gemüse	18,50 €
ORAGULI ISRI-MAKVLIT - gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse an Brombeerensauce nach Art Hauses, Wahlweise an Walnussauce	19,50 €

**1. Supra - Hauptspeisenplatte mit**

CITELI LOBIO QOTANSI- herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, vegan  
 ADJAPSANDALI - georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan  
 KHINKALI MIT KÄSE - gebratene Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand, vegetarisch  
**60,00 €**

**2. Supra - Hauptspeisenplatte mit**

CITELI LOBIO QOTANSI- herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, CHANAHI - Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, in kräftiger Tomatensauce und frischen Kräutern  
 KHINKALI MIT FLEISCH - gebratene georgische Dumplings, gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand  
**65,00 €**

**3. Supra - Hauptspeisenplatte mit**

CHAKAPULI - in Weißwein geschmortes Kalbfleisch Eintopf mit frischem Estragon und Kräutern, serviert mit Blattsalat der Saison  
 KHARCHO - Hähnchenfleisch in würziger Walnuss-Tomatensauce, serviert mit Blattsalat der Saison  
 OJAKHURI - saftig gebratener Nacken vom Schwein mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfelkerne und Saperavi Salz  
**70,00 €**

**TEIGGERICHTE**

KHACHAPURI IMERULI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse	12,00 €
KHACHAPURI DER BLAUE FUCHS - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, mit 4 Käse-Kartoffelfüllung	13,00 €
LOBIANI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit roten Bohnen, Zwiebeln, mit oder ohne Speck Bacon	11,00 €
KHACHAPURI ATSCHARULI - gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse, einem Ei und Butter	13,00 €
NICO'S ATSCHARULI - gebackene Teigtasche In Schiffchenform, gefüllt mit Käse, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Bacon, einem Ei und Butter	14,00 €
ATSCHARULI LOBIANI - gefüllt mit roten Bohnen, eingelegter Pimpernuss (Jonjoli) mit oder ohne Speck Bacon	12,00 €

**DESSERT**

DESSERTPLATTE FÜR 2 PERSONEN Bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen	14,00 €
GEBACKENE FRÜCHTE - Früchte der Saison gefüllt mit Walnuss, mit Vanillecreme	7,50 €
KORKOTI - Traditionelle georgische Süßspeise aus Weizenkorn, Rosinen, Walnüsse und Honig	4,50 €
MURABA - nach georgischer Art süß eingelegte Früchte	3,50 €
PELAMUSCHI - Georgischer 'Pudding' aus Traubensaft und Maismehl	6,50 €
VANILLEIS MIT MURABA	6,50 €