



Aia

Polévárna Restaurace



MENU

Chut' Gruzie

každý pracovní den máme bufet
every working day we have a buffets





Chačapuri/Khachapuri ^{1,3,7}

- | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| 1 | ADŽARULI / ADJARULI
kynuté těsto se sýrem a vejcem
bread with cheese and egg | 310 Kč
500 gr | 5 | MEGRULI / MEGRULI
kynuté těsto plněné dvojitém sýrem
bread with double cheese | 340 Kč / 490 Kč
700 gr / 1400 gr |
| 2 | ADŽARULI s masem
kynuté těsto se sýrem, vejcem a masem (70% hovězí, 30% vepřové)
ADJARULI with meat
bread with cheese, egg and meat (70% beef, 30% pork) | 350 Kč
600 gr | 6 | LAZURI / LAZURI
kynuté těsto plněné sýrem a vejcem
bread with cheese and egg

LAZURI s bylinkami
kynuté těsto plněné sýrem, vejcem, červenou řepou a bylinkami (estragon a koriandr)
LAZURI with herbs
bread with cheese, egg, beetroot and herbs (tarragon and coriander) | 290 Kč
700 gr

310 Kč
800 gr |
| 3 | ADŽARULI 4 SÝRA
kynuté těsto plněné sýrem: mozzarella, balkan a modrý sýr, mozzarella s matou
ADJARULI 4 CHEESE
bread with four types of cheese: mozzarella, balkan cheese, blue cheese, mozzarella with mint | 350 Kč
600 gr | 7 | KUBDARI
kynuté těsto plněné masem (hovězí 70% a vepřové 30%)
round bread filled with meat (beef 70% and pork 30%) | 210 Kč
250 gr |
| 4 | IMERULI / IMERULI
kynuté těsto plněné sýrem
bread with cheese and egg | 310 Kč / 470 Kč
650 gr / 1200 gr | | | |





Pecivo/Bakery ^{1,3,7}

- 8 **CHAČAPURI se špenátem**
kynuté těsto plněné sýrem a špenátem
KHACHAPURI with spinach
bread with cheese and spinach

325 Kč
650 gr

- CHAČAPURI s estragonem**
kynuté těsto plněné sýrem a estragonem
KHACHAPURI with tarragon
bread with cheese and tarragon

325 Kč
650 gr

- 9 **PALAČÍNKY S HOVĚZÍM**
hovězím 70% a s vepřovým 30% masem
MEAT PANCAKES
with beef 70% and 30% pork meat

135 Kč
3 ks/psc

- 10 **GRUZÍNSKÝ CHLÉB**
domácí gruzínský chléb
GEORGIAN BREAD
georgian homemade bread

120 Kč
250 gr

- 11 **MČADI / MCHADI**
kukuřičný chléb / corn bread

75 Kč
1 ks/psc

Chačapuri je specialita gruzínské kuchyně. Je to sýr, zapečený v těstě či bílém chlebu. Samotný chléb se připravuje z kynutého těsta. Po vykynutí se těsto rozválí a naplní sýrem, vajíčky a podle různých variant i dalšími surovinami. Naplněné těsto se následně upeče v zakrytém rozpáleném pekáči pak se potře máslem.





KHINKALI



Hlavní Jídlo/Main Courses

Khinkali je jedním z tradičních pokrmů gruzínské kuchyně, skutečnou vizitkou této pohostinné země. Jsou to vlastně taštičky plněné s masem a kořením. Bez tohoto jídla není možné si představit gruzínskou hostinu.



Khinkali is a very popular dumpling in Georgian cuisine. It is made of twisted knobs of dough, stuffed with meat and spices. The fillings of khinkali use herbs like parsley and cilantro (also called coriander). Mushrooms may be used in place of meat.

1

CHINKALI / KHINKALI

MIX

70% hovězí, 30% vepřové
70% beef, 30% pork

JEHNĚČÍ / LAMB



S HOUBAMI

WITH MUSHROOMS



SE SÝREM / WITH CHEESE

5 kus/5 psc

325 Kč

375 Kč

275 Kč

325 Kč

2

LULA KEBAB

AIA

(50/50 hovězí/vepřové, 50/50 beef/pork)

KUŘECÍ / CHICKEN

JEHNĚČÍ / LAMB

na objednání / to order

maso, lavaš, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzínské koření (domácí chléb +80 Kč)

meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)

250 gr

300 Kč

290 Kč

500 Kč



LULA KEBAB





Hlavní Jídlo/Main Courses

- | | |
|---|--|
| <p>3 ŠAŠLIK / SHASHLIK</p> <p>VEPŘOVÝ / PORK 310 Kč
350 gr</p> <p>KRŮTÍ / TURKEY 310 Kč
350 gr</p> <p>KUŘECÍ / CHICKEN 290 Kč
350 gr</p> <p>JEHNĚCÍ / LAMB 550 Kč
600 gr</p> <p><i>na objednání / to order</i></p> <p><i>maso, lavaš, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzínské koření (domácí chléb +80 Kč)</i></p> <p><i>meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)</i></p> | <p>5 ODŽACHURI / OJAXURI 345 Kč
600 gr</p> <p><i>350 gr brambory, 250 gr masa (vepřové nebo kuřecí) nebo houby, česneková omáčka a gruzínské koření</i></p> <p><i>350 gr potato, 250 gr meat (pork or chicken) or mushrooms, garlic sauce and georgian spices</i></p> <p>6 ADŽABSANDALI 305 Kč
500 gr</p> <p><i>AJAPSANDALI</i></p> <p><i>Zeleninové soté: lilek, červená paprika, rajčata, cibule, česnek, koriandr, bazalka</i></p> <p><i>Vegetable sauté: eggplant, red pepper, tomatoes, onion, garlic, coriander, basil</i></p> |
| <p>4 LOBIO 290 Kč
500 gr</p> <p><i>fazole s orientálním kořením, podáváme s červeným zelím</i></p> <p><i>beans with oriental spices, served with red cabbage</i></p> | |





5
SHKMERULI



KUPATI

2



Hlavní Jídlo/Main Courses

1

APCHAZURA / APKHAZURA

Grilovaná Gruzínská kotleta: hovězí a vepřové maso, cibule, gruzínské horské koření, pepř, sůl, obalená ve vepřovém plstním sádle

Grilled Georgian chop: beef and pork, onion, Georgian mountain spices, pepper, salt, coated in pork felt fat.

380 Kč

400 gr

2

KUPATI

Gruzínská klobása z mletého vepřového a hovězího masa, pepře a cibule, dřšťál, gruzínské horské koření

Georgian sausage made of minced pork and beef, pepper and onion, barberry, Georgian mountain spices

380 Kč

400 gr

3

KŘUPAVÉ KUŘE TABAKA

s ořechovou omáčkou (Baže)

CRISPY CHICKEN TABAKA

with walnut sause (Bazhe)

385 Kč

500 gr

4

AIA COMBO

pro 6 osob / for 6 people

2,5 kg masa: kuřecí, vepřové a krůtí šašlik, kuřecí AIA lula kebab, zapečené brambory, marinovaná zelenina a 3 druhy omáčky + APCHAZURA or KUPATI

2,5 kg of meat: chicken, pork and turkey shashlik, chicken and AIA lula kebab, backed potatoes, marinated vegetables and 3 kinds of sauce + APKHAZURA or KUPATI

3500 Kč

5

ŠKMERULI / SHKMERULI

Pečené kuře s omáčkou ze Smetany a česneku, podávané v ketsi (hliněná zapékací miska)

Roasted chicken with sour cream and garlic sause, served in a "Ketsi" (clay dish)

375 Kč

500 gr



6



1

APKHAZURA





4

AIA COMBO



6

MADAME BOVARY

345 Kč

450 gr

Kuřecí maso s bramborami, houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.

Chicken backed with potatoes, mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)



MADAME BOVARY VEG

345 Kč

450 gr

Zapečené brambory s houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.

Backed potatoes with mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)



7

ČACHOCHBILI / CHAKHOKHBILI

375 Kč

600 gr

Gruzínská národní specialita, připravena z kuřecího masa, rajčat, koriandru, papriky, česnekem a orientálním kořením.

Stewed chicken with tomato, coriander, pepper, garlic and fresh herbs.



3



CHACHOCHBILI

7





Předkrmy / Starter

- 1 **PKHALI**⁸
LILEK, ŠPENÁT, MRKEV
EGGPLANTS, SPINACH, CARROTS
nakrájená zelenina, vlašské ořechy, orientální koření
vegetables to choose from, walnuts, oriental spices
165 Kč
3 ks/psc
- 2 **APPETIZERS PLATE**^{1,3,7,8}
pkhali 5 kus, mchadi 3 kus a syr ricotta
pkhali 5 psc, mchadi 3 psc and cheese ricotta
625 Kč
- 3 **GRUZÍNSKÝ SALÁT**⁸
rajčata, okurky, paprika, cibule, ořechy, koriandr
290 Kč
600 gr
- 4 **SALÁT CAESAR / CAESAR SALAD**⁷
310 Kč
400 gr
- 5 **ŘECKÝ SALÁT / GREEK SALAD**⁷
290 Kč
600 gr
- 6 **MIX SOLENJE / PICKLES MIX**
259 Kč
400 gr

Pkhali je tradiční gruzínské jídlo z nakrájené a mleté zeleniny, vyrobené z lilku, špenátu, fazolí, řepy a kombinované s mletými vlašskými ořechy, octem, cibulí, česnekem a bylinkami. Společnou složkou všech variant pkhali je pyré z vlašských ořechů.

Pkhali is a traditional Georgian dish of chopped and minced vegetables, made of eggplant, spinach, beans, beets and combined with ground walnuts, vinegar, onions, garlic, and herbs. The common ingredient of all variations of pkhali is pureed walnut sauce.





Předkrmy/Starter

- 7 **SALÁT S KUŘECÍ MASEM⁷** **270 Kč**
kuře, kukuřice, paprika, okurka, majonéza
SALAD WITH CHICKEN⁷
chicken, corn, paprika, cucumber, mayonnaise
- 8 **KUŘECÍ SALÁT S ANANASEM^{7.8}** **295 Kč**
kuře, ananas, paprika, vlašský ořech, majonéza
CHICKEN SALAD WITH PINEAPPLE^{7.8}
chicken, pineapple, paprika, walnut, mayonnaise

Přilohy/Side Dishes

- ✓ **AMERICKÉ BRAMBORY** **175 Kč**
zapečené brambory podávané s majonézovou omáčkou
AMERICAN POTATOES
baked potatoes served with mayonnaise sauce
- ✓ **BRAMBORY s koprem** **175 Kč**
POTATOES with dill
400 gr

Omáčky/Sauces

TKEMALI ČERVENÉ

sladkokyselá, mírně pálivá červená gruzínská omáčka s bylinkami
sweet and sour red georgian sauce with herbs

TKEMALI ZELENÉ

sladkokyselá, mírně pálivá zelená gruzínská omáčka s bylinkami
sweet and sour green georgian sauce with herbs

SATSEBELI

rajčatová gruzínská omáčka s bylinkami
tomato georgian sauce with herbs

SMETANA / SOUR CREAM

55 Kč
 30 gr

SMETANA s česnekem a koprem

SOUR CREAM with garlic and dill

ADŽIKA / ADJIKA

domácí Gruzínská pikantní omáčka
homemade Georgian spicy sauce

65 Kč
 30 gr

DOPORUČUJEME
zkuste pkhali s mčadi a sýrem
WE RECOMMEND
try pkhali with mchadi and cheese





Gruzínská Vínová/ Georgian Wine

ALAZANI VALLEY

bílé polosladké víno
semi-sweet white wine

120 Kč / 600 Kč

0,15 l / 0,75 l

SAPERAVI

červené suché víno
dry red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

TSINANDALI

bílé suché víno
dry white wine

129 Kč / 645 Kč

0,15 l / 0,75 l

RKATSITELI

bílé suché víno
dry white wine

129 Kč / 645 Kč

0,15 l / 0,75 l

MUKUZANI

červené suché víno
dry red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

SAPERAVI QVEVRI

červené suché víno
dry red wine

255 Kč / 1275 Kč

0,15 l / 0,75 l

KINDZMARauli

červené polosladké víno
semi-sweet red wine

139 Kč / 695 Kč

0,15 l / 0,75 l

KHVANCHKARA

červené polosladké víno
semi-sweet red wine

255 Kč / 1275 Kč

0,15 l / 0,75 l

Teplé Nápoje/ Hot Drinks

TURECKÁ KÁVA TURKISH COFFEE

85 Kč

ČAJ / TEA

na výběr / for choose

90 Kč / 190 Kč

350 ml / 1 l



MÁME TAKÉ DENNÍ NABÍDKU DEZERTY
ALSO WE HAVE DAILY DESSERTS

Georgia is generally considered the 'cradle of wine', as archaeologists have traced the world's first known wine creation back to the people of the South Caucasus in 6,000 B.C. Georgia's fascinating winemaking includes more than 500 indigenous grape varieties. Of the more than 123,000 acres planted, 75% are planted to white varieties and 25% to red. An important and unique part of winemaking in Georgia includes the use of egg-shaped clay vessels called qvevri. These large, handmade vessels are buried in the ground to help control the temperature during fermentation. Traditionally, Georgian wines carry the name of the source region, district, or village, much like French regional wines such as Bordeaux or Burgundy. As with these French wines, Georgian wines are usually a blend of two or more grapes. Georgian wines are classified as sweet, semi-sweet, semi-dry, dry, fortified and sparkling. The semi-sweet varieties are the most popular.

Gruzie je obecně považována za "kolébku vína" protože archeologové vystopovali první známou výrobu vína na světě zpět k obyvatelům jižního Kavkazu 6000 před n.L. Gruzínské fascinující vinařství zahrnuje více než 500 domorodých odrůd hroznů. Z více než 123 000 hektaru tvoří 75% vysazeno na bílé odrůdy a 25% červené. Důležitou a jedinečnou součástí vinařství v Gruzii je použití hlíněných nádob ve tvaru vejce zvaných "Qvevri". Tyto velké, ručně vyráběné nádoby jsou zahrabány v zemi, aby pomohly regulovat teplotu během fermentace. Tradičně gruzínská vína nejsou název zdrojového regionu, okresu, nebo vesnice, podobně jako francouzská regionální vína, jako je Bordeaux nebo Burgundsko. Stejně jako u těchto francouzských vín, jsou ta gruzínská obvykle směsí dvou nebo více druhů hroznů. Gruzínská vína jsou klasifikována jako sladká, polosladká, suchá, polosuchá. Nejoblíbenější jsou polosladké odrůdy.

Nealkoholický Nápoje/Soft Drinks

DOMACÍ LIMONÁDA
HOMEMADE LEMONADE

95 Kč / 195 Kč
0,33 l / 1 l

GRUZÍNSKÁ LIMONÁDA
na výběr

65 Kč
0,5 l

GEORGIAN LEMONADE
for choose

ŠTÁVA / JUICE
na výběr / for choose

65 Kč

COLA

60 Kč

BORJOMI
Gruzínská minerální voda
Gergian mineral water

75 Kč
0,5 l

BIRELL
na výběr / for choose

48 Kč
0,3 l

VODA / WATER
perlivá; neperlivá / carbonated; non-carbonated

120 Kč
0,8 l

NATURA VODA/WATER
neperlivá / non-carbonated
jemně perlivá / finely sparkling

55 Kč
0,33 l

Alkoholický Nápoje/Alcoholic Drinks

ZEDAZENI
Gruzínské pivo / Gergian beer; 12°

85 Kč
0,5 l

PILSNER URQUELL

68 Kč
0,5 l

KOZEL
černý / black; 10°

55 Kč
0,5 l

ČAČA / CHACHA

119 Kč / 1299 Kč
0,05 l / 0,5 l

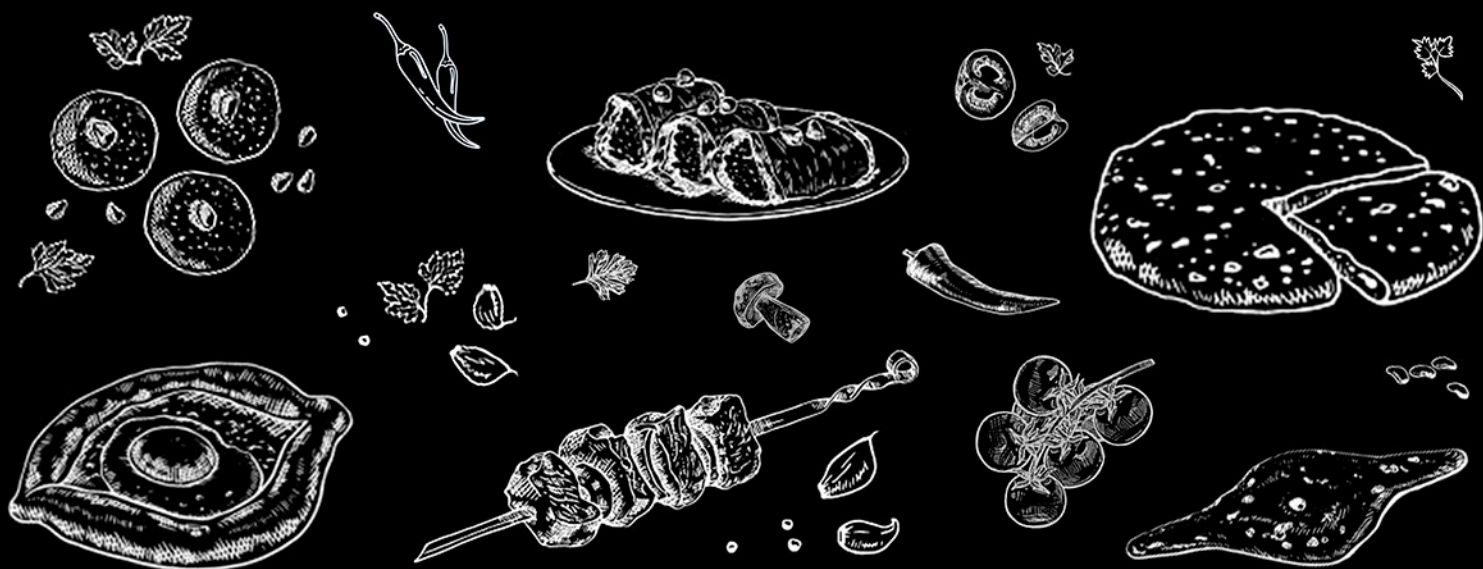
KOŇAK / COGNAC

150 Kč / 1699 Kč
0,05 l / 0,5 l

FINLANDIA

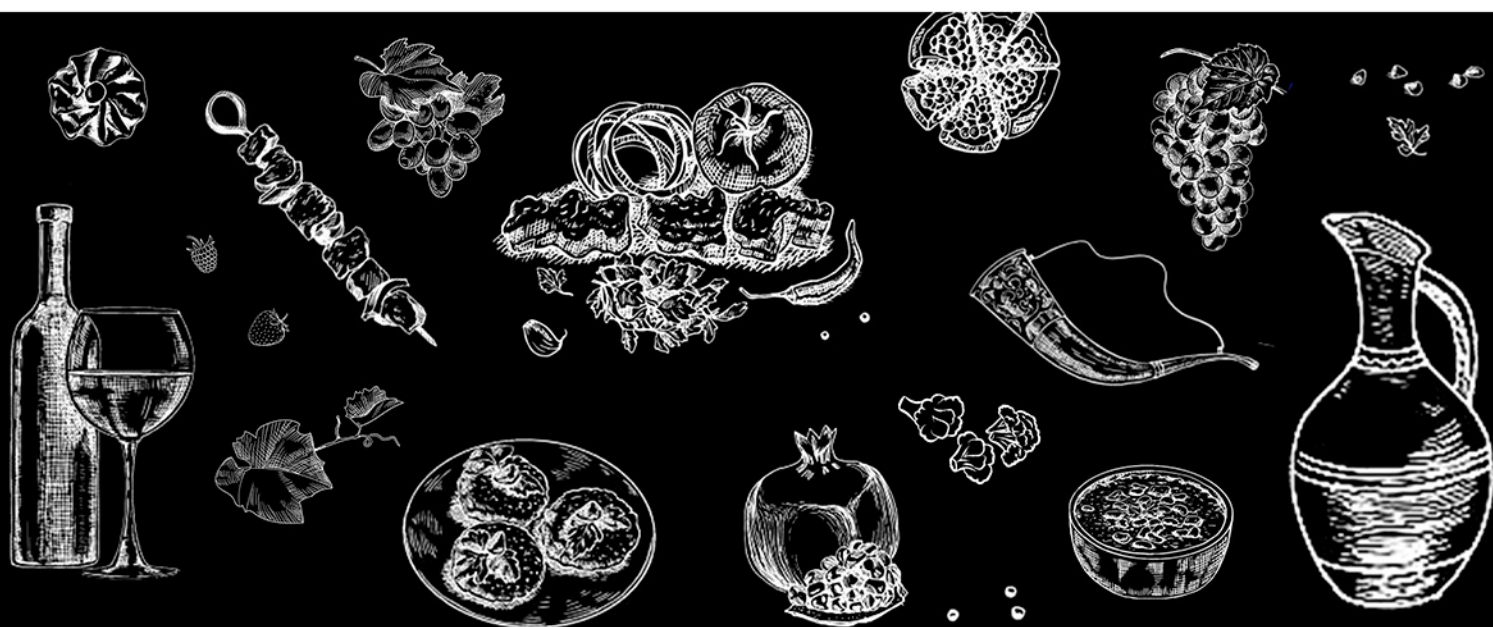
119 Kč / 1299 Kč
0,05 l / 0,75 l

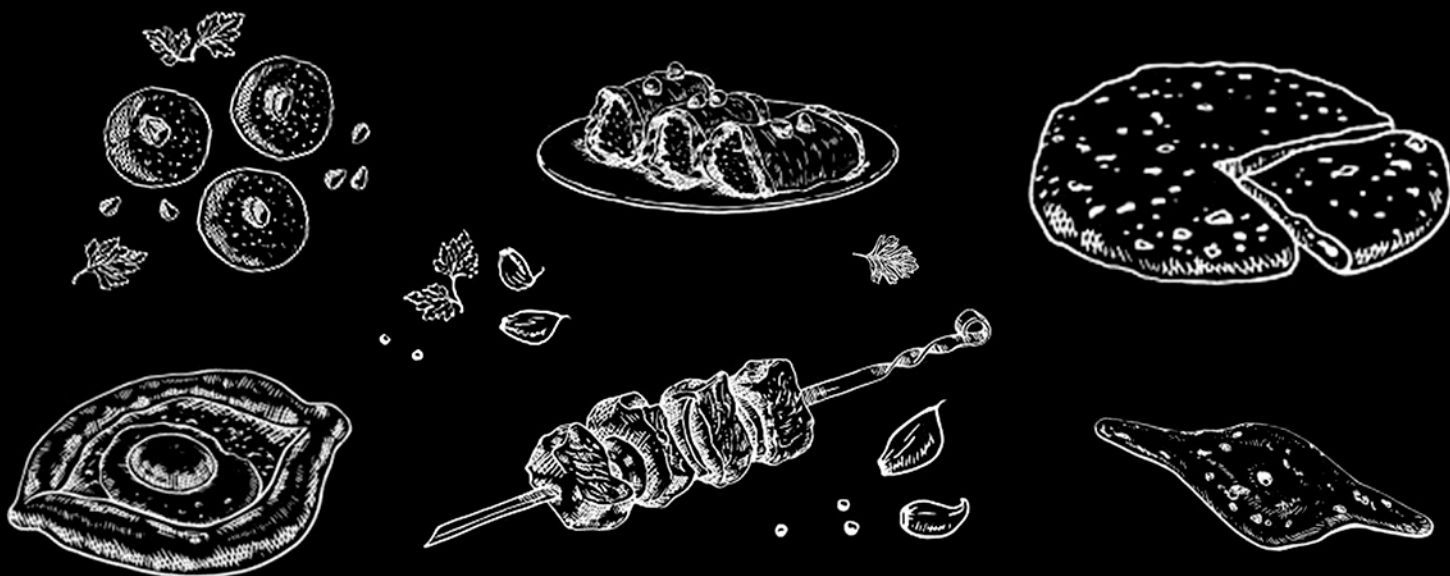




THE WINE REGIONS OF GEORGIA

WITH ASSOCIATED GRAPE VARIETIES





SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

2 KORÝŠI

a výrobky z nich

3 VEJCE

a výrobky z nich

4 RYBY

a výrobky z nich

5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich

6 SOJOVÉ BOBY (SOJA)

a výrobky z nich

7 MLÉKO

a výrobky z něj

8

SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich

9

CELER

a výrobky z něj

10

HOŘČICE

a výrobky z ní

11

SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich

12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

