



## „Tbilissi“ Georgisches Restaurant

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 18:00 – 23:00 Uhr  
Montag Ruhetag

Tel-Nr: +49 (0)681 91005645

### Vorspeisen

- |                                                                                           |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>1. Pchalis asorti</b>                                                                  | <b>8,90 €</b>  |
| Auberginen, Spinatbällchen- und Grillpaprika mit<br>Walnusspaste und Granatapfelkernen    |                |
| <b>Für 2 Personen</b>                                                                     | <b>16,90 €</b> |
| <b>2. Chatschapuri klein</b>                                                              | <b>10,50 €</b> |
| Georgisches Käsebrot,<br>mit 3 Käsesorten gefüllt und überbacken                          |                |
| <b>Chatschapuri groß</b>                                                                  | <b>15,50 €</b> |
| <b>3. Adjaruli Chatschapuri klein</b>                                                     | <b>11,50 €</b> |
| Wie Chatschapuri Nr. 2,<br>als offene Bootsform gebacken und mit einem<br>Bio-Ei gekrönt  |                |
| <b>Adjaruli Chatschapuri groß</b>                                                         | <b>16,80 €</b> |
| <b>4. Lobiani Chatschapuri klein</b>                                                      | <b>9,80 €</b>  |
| Mit roten Bohnen (traditionell gewürzt) gefüllt und gebacken.                             |                |
| <b>Lobiani Chatschapuri groß</b>                                                          | <b>14,90 €</b> |
| <b>5. Kubdari klein (Swanetische Spezialität)</b>                                         | <b>10,90 €</b> |
| Gehackte Fleischstückchen mit swanetischem Gewürzsalz in<br>georgischem Brotteig gebacken |                |
| <b>Kubdari groß</b>                                                                       | <b>16,90 €</b> |
| <b>6. Baje (Saziwi)</b>                                                                   | <b>14,50 €</b> |
| Geflügelfleisch in Walnussauce (kalte Speise)                                             |                |
| <b>7. Tschvistari</b>                                                                     | <b>12,60 €</b> |
| 2 kleine Käsemaisbrote                                                                    |                |



## Salate

- 1. Salat Tbilissi** **14,90 €**  
Grillhähnchenstreifen, Salat, Oliven, Gurken, Käse,  
Croutons und hausgemachter Dressing
  
- 2. Salat Kala** **15,90 €**  
Frisches Gemüse (Tomaten, Paprika, Karotten) und gegrillte  
Auberginen auf Salat, mit hausgemachtem Dressing und  
Grillhähnchenstücken
  
- 3. Georgischer Bauernsalat** **9,90 €**  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, frische Kräuter  
mit Essig-Öl Dressing
  
- 4. Georgischer Bauernsalat** **11,20 €**  
Tomaten, Gurken, frische Kräuter, Zwiebeln,  
und Walnusspaste.

## Suppen

- 1. Joghurtsuppe (warm)** **7,00 €**  
Fein gewürzte Suppe aus Joghurt mit Reis und frischem Koriander
  
- 2. Tschichirtma (warm)** **8,10 €**  
Fein gewürzte Geflügelsuppe mit Eigelb, frischem Koriander  
und Hähnchenfiletstückchen



## Fischgerichte

### **Lachs**

- |                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.1 am Spieß gegrillt, mit Granatapfel-Sauce,<br>frischen frittierten Kartoffeln | <b>24,50 €</b> |
| 1.2 am Spieß gegrillt, mit Walnußsauce,<br>frischen frittierten Kartoffeln       | <b>25,50 €</b> |

## Hauptgerichte

- |                                                                                                                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>1. Tschakapuli (Herzhafter Kalbsfleischeintopf)</b><br>Kalbsfleisch mit frischem Estragon, Kräutern, Mirabellen und<br>Weißwein, im Tongefäß serviert.                                                              | <b>22,90 €</b> |
| <b>2. Mtswadi Tbilisser Art</b>                                                                                                                                                                                        |                |
| 2.1 In Wein und Zwiebeln mariniertes Schweinefleisch,<br>am Spieß gegrillt mit frischen frittierten Kartoffeln                                                                                                         | <b>19,90 €</b> |
| 2.2 Geflügelfleisch am Spies gegrillt<br>Mit frischen frittierten Kartoffeln                                                                                                                                           | <b>21,00 €</b> |
| 2.3 Kalbsfleisch am Spies gegrillt<br>mit frischen frittierten Kartoffeln                                                                                                                                              | <b>23,90 €</b> |
| <b>3. Lula</b><br>Gemischtes Hackfleisch mit frischem Kräuter, gemahlene<br>Berberitze -Beeren und Zwiebeln, am Spieß gegrillt und in dünnem<br>Fladenbrot mit pikanter Tomatensauce und einem Beilage Salat serviert. | <b>18,90 €</b> |



- 4. Schkmeruli** **23,60 €**  
Ganzes Stubenkücken (ca.420 gr) knusprig in Knoblauchmilchsauce, serviert in der Tonpfanne mit frischen, frittierten Kartoffeln.
- 5. Tabaka** **21,90 €**  
Ganzes Stubenkücken (ca. 420 gr) knusprig gegrillt in Ajika (scharf) Sauce frittierten Kartoffeln
- 6. Tschaschuschuli - Kalbsschmortopf** **19,90 €**  
Kalbsfleisch in Tomaten-Rotweinsauce  
serviert in der Tonpfanne mit frischen, frittierten Kartoffeln
- 7. Odjakhuri (Vegan)** **17,80 €**  
Champignons in der Tonpfanne gebraten mit georgischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln
- 8. Odjakhuri (Fleischgericht)**
- 8.1 Schweine-Grillfleisch** in der Tonpfanne gebraten mit georgischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln. **19,90 €**
- 8.2 Kalbs-Grillfleisch** in der Tonpfanne gebraten mit georgischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln **22,90 €**
- 9. Adjapsandali - (Ratatouille)** **17,80 €**  
Gemüse Eintopf mit frischen Kräutern,  
serviert mit frischen frittierten Kartoffeln
- 10. Lobio (Vegan)** **16,10 €**  
Bohneneintopf im Tongefäß, mit frischem Maisbrot



## Beilagen

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 1. Frische frittierten Kartoffel | 5,00 € |
| 2. Kleiner Salat                 | 4,50 € |

## Desserts

### 1. Suliko

(von dem Boden, bis zur Creme in unserem Haus zubereitet) feine Torte mit Rum und Orangenlikör getränktem Boden und zarter Kakaocreme.

6,80 €

2. **Vanilleeis** mit Fruchtstückchen und Sirup der eingekochten grünen Wallnüsse.

5,50 €