

Der blaue Fuchs

Feine georgische Spezialitäten und Weine

Dienstag bis Donnerstag 16:00 - 22:00 Uhr / Freitag bis Sonntag 14:00 - 22:00 Uhr

www.derblaufuchs.metro.bar / Tel.: 030 26074244

SUPPEN

MINI KHINKALI SUPPE - kräftige Rinderbrühe mit Mini Khinkalis (Dumplings) gefüllt mit gehacktem Rinderfleisch, verfeinert mit Dill	7,50
TSCHIHIRTMA klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander, serviert mit Rotweinessig	7,50

VORSPEISEN

VORSPEISEPLATTE DER BLAUE FUCHS - für 2 Personen, bestehend aus 5 verschiedenen Vorspeisen	18,50€
NIGVZIANI BADRIJANI - gegrillte Auberginen gefüllt mit würziger Walnusspaste, Koriander und Granatapfelkernen, vegan	7,50 €
ISPANAHIS PKHALI - blanchierter Blattspinat mit Walnusspaste, Kräutern und Granatapfelkernen, vegan	6,50 €
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	6,50 €
SALATI QARTULI - Salat aus Tomaten und Salatgurken, mit Zwiebeln, rotem Basilikum, frischen Kräutern in Granatapfel-Rotweinessig-Dressing nach Art des Hauses, vegan	7,00 €
Wahlweise mit Walnusspaste	7,50 €
CHARHLIS PKHALI - gebackene Rote Bete verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen, vegan	6,50 €
GEBJALIA - auf georgische Art gereifte Mozzarellablätter (Käserollen), gefüllt mit hausgemachter Kräuterpesto in leichter Joghurt-Minz-Sauce, vegetarisch	7,50 €
MJAWE - Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art, je nach Saison, vegan	5,50 €

DER BLAUE FUCHS SUPRA

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

VORSPEISEPLATTE - 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	11,00 €
ADJAPSANDALI - georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan	12,00 €
OJAKHURI - saftig gebratener Nacken vom Schwein mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfelkerne und Saperavi Salz	12,50 €
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 - gebratene georgische Dumplings (5 Stück), gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand	13,90 €
KHINKALI MIT KÄSE - gebratene 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 Walnusssauce (kalt), Knoblauch-Milch Sauce (warm) oder Brombeerensauce nach Art des Hauses (kalt)	18,50 €

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 €

TEIGGERICHTE

KHACHAPURI IMERULI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse	11,00 €
LOBIANI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit roten Bohnen, Zwiebeln, mit oder ohne Speck Bacon	10,00 €
KHACHAPURI ATSCHARULI - gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse, einem Ei und Butter	12,00 €
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

MURABA - nach georgischer Art süß eingelegte Früchte	3,50 €
PELAMUSCHI - Georgischer 'Pudding' aus Traubensaft und Maismehl	6,50 €

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 €