

# ZAJAZD DO GRUZJI 2700 KM

## Przystawki Starters

### 1 Roladki z bakłażana z orzechami (4 szt.) Eggplant rolls with nuts (4 pieces) 26 Zł

Smażone plastry z bakłażana nadziewane orzechami włoskimi z owocem granatu i kolendrą.  
Fried aubergine slices with walnut paste, coriander and pomegranate

### 2 Phali ze szpinaku (3 szt.) Spinach pkhali (3 pieces) 23 Zł

Purée ze szpinaku z orzechami w gruzińskich przyprawach  
Spinach purée with walnuts and Georgian spice

### 3 Ser gruziński Georgian cheese 34 Zł

Plasterki trzech rodzajów sera gruzińskiego  
Slices of three types of Georgian cheese

### 4 Mix przystawek (min 2 osoby) Starters mix (for two) 49 Zł

Roladki z bakłażana, phali ze szpinaku, ser gruziński  
Fried aubergine slices, spinach pkhali, Georgian cheese

## Sałatki Salads

### 1 Sałatka gruzińska Georgian salad 26 Zł

Świeże pomidory, ogórki, cebula z kolendrą, orzechem włoskim i przyprawami gruzińskimi  
Fresh tomatoes, cucumbers, onion with coriander, walnuts and georgian spices

### 2 Sałatka „Atsetsili” "Atsetsili" Salad 31 Zł

Salatka z piersi kurczaka, z sałatą lodową, pomidorem, cebulą, rzodkiewką doprawiana majonezem  
Chicken breast salad, with iceberg lettuce, tomato, onion, radish, seasoned with mayonnaise

### 3 Baba Ganoush danie od Pani Magdy Gessler 33 Zł

Pieczone bakłażany z papryką, cebulą, pomidory, przyprawione z kolendrą i przyprawami.  
Baked eggplants with peppers, onions, tomatoes, seasoned with coriander and spices

## Zupy Soups

### Charczo Kharchzo 27 Zł

Pikantna zupa z wołowiny z ryżem i kolendrą  
Spicy beef soup with rice and coriander

### Czakupuli Chakapuli 32 Zł

Zupa z baraniny, z dodatkiem cebuli, czosnku, liści estragonu, sosu tkemali, białego wina wytrawnego, mieszanych świeżych ziół  
Mutton soup, with the addition of onion, garlic, estrogen leaves, tkemali sauce, dry white wine, mixed fresh herbs

### Zupa dnia Daily soup 24 Zł

## Chaczapuri Khachapuri

### 1 Chaczapuri Imeruli Khachapuri Imeruli 31 Zł

Placek drożdżowy z pieca z serem gruzińskim  
Baked yeast dough cake with Georgian cheese

### 2 Chaczapuri Megruli Khachapuri Megruli 34 Zł

Placek drożdżowy z pieca s serem gruzińskim w środku i na wierzchu  
Baked yeast dough cake with Georgian cheese inside and on the top

### 3 Chaczapuri z serem i papryką Odmiana od Pani Magdy Gessler 36 Zł

Placek drożdżowy z pieca, z serem gruzińskim i pieczoną papryką  
Khachapuri with cheese and pepper  
Baked yeast dough cake with Georgian cheese and baked pepper

### 4 Chaczapuri Adzaruli Khachapuri Acharuli 36 Zł

Łódyczka z ciasta drożdżowego wypełniona serem, jajkiem sadzonym i masłem  
Boat-shaped yeast cake with cheese, fried egg and butter

### 5 Chaczapuri Królewskie Royal Khachapuri 37 Zł

Placek drożdżowy z pieca z trzema rodzajami sera  
Baked yeast dough cake with three type of cheese

### 6 Kubdari 36 Zł

Placek drożdżowy z pieca z mięsem, cebulą i kolendrą  
Baked yeast dough cake with meat, onion and coriander

## Polecane od szefa kuchni: ✨

### Suluguni na gorąco z pomidorami 34 Zł

Ser gruziński suluguni podawany na ciepło z pomidorami oraz sosem czosnkowym

### Pielmieni z mięsem 39 Zł

### Tolma 39 Zł

Gołąbki z mięsem w liściach z winogron podawana z sosem

## Dania główne Main dishes

### 1 Czasuszuli Chashushuli fricassee 40 Zł

Wołowina z dodatkiem pomidorów, papryki, cebuli, czosnku, kolendry i przypraw gruzińskich  
Beef fricassee with tomatoes, pepper, onion, garlic, coriander and georgian spices

### 2 Czkmeruli Chkmeruli 36 Zł

Smażony kurczak w sosie śmietanowym, czosnkiem i przyprawach gruzińskich  
Fried chicken in cream sauce, garlic and georgian spices

### 3 Odzachuri Odjakhuri 38 Zł

Smażone mięso wieprzowe z ziemniakami z dodatkiem cebulki, czosnku i przypraw gruzińskich  
Fried pork and potatoes with onion, garlic and georgian spices

### 4 Pieczarki z serem 34 Zł

Pieczarki zapiekane z serem gruzińskim  
Champignons baked with georgian cheese

### 5 Madame Bovary 43 Zł

Cielęcina z pieczarkami i cebulą zapiekane serem gruzińskim  
Veal with mushrooms and onion, baked with Georgian cheese

### 6 Adžapsandali Adjapsandali 33 Zł

Duszone bakłażany, papryka, ziemniaki, pomidory z cebulą i kolendrą  
Stewed eggplants, pepper, potatoes, tomatoes with onion and coriander

### 7 Łosoś po gruzińsku Georgian Salmon 55 Zł

Smażony filet łosia z sosem orzechowym  
Fried Salmon Fillet with Peanut Sauce

# ZAJAZD DO GRUZJI 2700 KM



## Dania z grilla Grilled dishes

- Szaszłyk wieprzowy  
Pork Shashlik** **39 Zł**  
280gr  
Grillowany szaszłyk z mięsa wieprzowego,  
serwowany z sosem adżyka  
Grilled pork shashlik served  
with adjika sauce
- Szaszłyk z jagnięciny  
Lamb Shashlik** **67 Zł**  
280gr  
Grillowany szaszłyk z jagnięciny,  
serwowany z sosem adżyka  
Grilled lamb shashlik served  
with adjika sauce
- Szaszłyk cielęcy  
Veal Shashlik** **62 Zł**  
280gr  
Grillowany szaszłyk z cielęciny,  
serwowany z sosem adżyka  
Grilled veal shashlik served  
with adjika sauce
- Szaszłyk z kurczaka  
Chicken Shashlik** **39 Zł**  
280gr  
Grillowany szaszłyk z mięsa drobiowego,  
serwowany z sosem adżyka  
Grilled poultry shashlik served  
with adjika sauce

- Lulla Kebab** **40 Zł**  
280gr  
Grillowane mięso mielone  
owinięte na szampurze,  
serwowane z sosem adżyka  
Grilled minced meat wrapped on  
a spike, served with adjika sauce
- Lulla Kebab z indyka** **40 Zł**  
280gr  
Grillowane mięso indyka owinięte  
na szampurze, serwowane  
z sosem adżyka  
Grilled minced turkey wrapped on  
a spike, served with adjika sauce
- Ziemniaki po gruzińsku** **21 Zł**  
Ziemniaki opiekane w przyprawach  
gruzińskich (pikantne) podawane  
z sosem majonezowym  
Potatoes roasted in Georgian spices  
(spicy) served with mayonnaise sauce

## Chinkali/Khinkali

- Chinkali z mięsem (5szt)  
Khinkali with meat** **34 Zł**  
Pierogi w kształcie sakiewki  
z mięsem mielonym i rosółem  
Pouch-shaped dumplings stuffed  
with minced meat and soup
- Chinkali z serem (5szt)  
Khinkali with cheese** **32 Zł**  
Pierogi w kształcie sakiewki  
z serem gruzińskim  
Pouch-shaped dumplings  
stuffed with georgian cheese
- Chinkali z baraniną (5szt)  
Khinkali with cheese** **39 Zł**  
Pierogi w kształcie sakiewki z baraniną  
Pouch-shaped dumplings  
stuffed with lamb

## Dodatki/Side dishes

- Puri** **8 Zł**  
Chleb gruziński
- Mczadi  
Mchadi** **21 Zł**  
Kukurydziane placuszki gruzińskie  
Georgian cornbread
- Frytki  
Fried potatoes** **14 Zł**
- Sos Satsebeli  
Satsebeli sauce** **8 Zł**
- Tkemali** **8 Zł**  
Sos mirabelkowy  
Plum sauce

## Desery/Deserts

- Deser dnia** **20 Zł**
- Czurczhela  
Churchhela** **16 Zł**  
Orzechy włoskie zalane sokiem z winogron  
Walnuts filled with grape juice

## Napoje gorące Hot Drinks

- Herbata Gruzkańska** **14 Zł**
- Espresso** **9 Zł**
- Americano** **10 Zł**
- Latte** **15 Zł**
- Cappuccino** **16 Zł**
- Dzbanek Herbaty Zimowej** **28 Zł**  
600 ml

## Napoje bezalkoholowe Soft drinks

- Lemoniada gruzińska  
Georgian lemonade** **15 Zł/0,5 l**
- Lemoniada domowa  
Homemade lemonade** **28 Zł/1 l**
- Napoje gazowane  
(pepsi, mirinda, 7up, )** **9 Zł/0,2 l**
- Napoje niegazowane** **9 Zł/0,2 l**  
(Lipton brzoskwinia, sok jabłkowy,  
sok pomarańczowy )
- Woda** **8 Zł**
- Dzbanek wody z cytryną i miętą** **17 Zł**
- Borjomi (woda gruzińska)** **14 Zł**

Od 6 osób doliczamy serwis 10%  
Service charge of 10% is included  
for groups of six or more people

