

ZAJAZD DO GRUZJI 2700 KM

Przystawki Starters

- 1

Roladki z bakłażana z orzechami (4 szt.)
Eggplant rolls with nuts (4 pieces)

22 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)

18 Zł

Purée ze szpinaku z orzechami w gruzińskich przyprawach
Spinach purée with walnuts and Georgian spice
- 3

Ser gruziński
Georgian cheese

29 Zł

Plasterki trzech rodzajów sera gruzińskiego
Slices of three types of Georgian cheese
- 4

Mix przystawek (min 2 osoby)
Starters mix (for two)

47 Zł

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

Sałatki Salads

- 1

Sałatka gruzińska
Georgian salad

23 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

27 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

30 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

- 1

Charczo
Kharcho

24 Zł

Pikantna zupa z wołowiny z ryżem i kolendrą
Spicy beef soup with rice and coriander
- 2

Czakapuli
Chakapuli

30 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
- 3

Zupa dnia
Daily soup

22 Zł

Chaczapuri Khachapuri

- 1

Chaczapuri Imeruli
Khachapuri Imeruli

29 Zł

Placek drożdżowy z pieca z serem gruzińskim
Baked yeast dough cake with Georgian cheese
- 2

Chaczapuri Megruli
Khachapuri Megruli

32 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

35 Zł

Khachapuri with cheese and pepper
Placek drożdżowy z pieca, z serem gruzińskim i pieczoną papryką
Baked yeast dough cake with Georgian cheese and baked pepper
- 4

Chaczapuri Adzaruli
Khachapuri Acharuli

32 Zł

Łódeczką z ciasta drożdżowego wypełnioną serem, jajkiem sadzonym i masłem
Boat-shaped yeast cake with cheese, fried egg and butter
- 5

Chaczapuri Królewskie
Royal Khachapuri

35 Zł

Placek drożdżowy z pieca z trzema rodzajami sera
Baked yeast dough cake with three type of cheese
- 6

Kubdari

33 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**
Ser gruziński suluguni podawany na ciepło z pomidorami oraz sosem czosnkowym

30 Zł
- Roladki sera z miętą**

32 Zł
- Tolma**
Gołąbki z mięsem w liściach z winogron podawana z sosem

35 Zł

Dania główne Main dishes

- 1

Czaszuszuli
Chashushuli fricassee

38 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

35 Zł

Smażony kurczak w sosie śmietanowym, czosnkiem i przyprawach gruzińskich
Fried chicken in cream sauce , garlic and georgian spices
- 3

Odzhachuri
Odjakhuri

34 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

32 Zł

Pieczarki zapiekane z serem gruzińskim
Champignons baked with georgian cheese
- 5

Madame Bovary

38 Zł

Cielęcina z pieczarkami i cebulą zapiekane serem gruzińskim
Veal with mushrooms and onion, baked with Georgian cheese
- 6

Adžapsandali
Adjapsandali

30 Zł

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

ZAJAZD DO GRUZJI 2700 KM

Chinkali/Khinkali

1 Chinkali z mięsem (5szt) Khinkali with meat 32 Zł

Pierogi w kształcie sakiewki
z mięsem mielonym i rosółem
Pouch-shaped dumplings stuffed
with minced meat and soup

2 Chinkali z serem (5szt) Khinkali with cheese 31 Zł

Pierogi w kształcie sakiewki
z serem gruzińskim
Pouch-shaped dumplings
stuffed with georgian cheese

Dania z grilla Grilled dishes

1 Szaszłyk wieprzowy Pork Shashlik 38 Zł

Grillowany szaszłyk z mięsa wieprzowego,
serwowany z sosem adżyka
Grilled pork shashlik served
with adjika sauce

2 Szaszłyk z jagnięciny Lamb Shashlik 65 Zł

Grillowany szaszłyk z jagnięciny,
serwowany z sosem adżyka
Grilled lamb shashlik served
with adjika sauce

3 Szaszłyk cielęcy Veal Shashlik 49 Zł

Grillowany szaszłyk z cielęciny,
serwowany z sosem adżyka
Grilled veal shashlik served
with adjika sauce

4 Szaszłyk z kurczaka Chicken Shashlik 38 Zł

Grillowany szaszłyk z mięsa drobiowego,
serwowany z sosem adżyka
Grilled poultry shashlik served
with adjika sauce

5 Lulla Kebab 39 Zł

Grillowane mięso mielone z dodatkiem
sera, owinięte na szampurze, serwowane
z sosem adżyka
Grilled minced meat with cheese,
wrapped on a spike, served with
adjika sauce

6 Ziemniaki po gruzińsku 20 Zł

Ziemniaki opiekane w przyprawach
gruzińskich (pikantne) podawane
z sosem majonezowym
Potatoes roasted in Georgian spices
(spicy) served with mayonnaise sauce

Dodatki/Side dishes

1 Puri 7 Zł

Chleb gruziński

2 Mczadi Mchadi 21 Zł

Kukurydziane placuszki gruzińskie
Georgian cornbread

3 Frytki Fried potatoes 12 Zł

4 Sos Satsebeli Satsebeli sauce 8 Zł

5 Tkemali 8 Zł

Sos mirabelkowy
Plum sauce

Desery/Deserts

1 Deser dnia 17 Zł

2 Czurchhela Churchhela 12 Zł

Orzechy włoskie zalane sokiem z winogron
Walnuts filled with grape juice

Napoje gorące Hot Drinks

1 Herbata Gruzkańska 12 Zł

2 Espresso 8 Zł

3 Americano 9 Zł

4 Latte 12 Zł

5 Cappuccino 12 Zł

6 Dzbaneł Herbaty Zimowej 25 Zł 600ml

Napoje bezalkoholowe Soft drinks

1 Lemoniada gruzińska Georgian lemonade 15 Zł/0,5 l

2 Lemoniada domowa Homemade lemonade 28 Zł/1 l

3 Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up,) 9 Zł/0,2 l

4 Napoje niegazowane 9 Zł/0,2 l

(Lipton brzoskwinia, sok jabłkowy,
sok pomarańczowy

5 Woda 8 Zł

6 Dzbaneł wody z cytryną i miętą 17 Zł

7 Borjomi (woda gruzińska) 14 Zł

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