

- Czas oczekiwania na Chaczapuri, Kubdari, Placek gruziński, Chinkali ok 30 min.
- Do placków podawany jest lekko ostry sos paprykowo – pomidorowy.
- Przystawki i zupy podawane są ze świeżym gruzińskim pieczywem.

Przystawki

Pchali 21 zł

3 pasty: burakowo – orzechowa, szpinakowo – orzechowa i bakłażanowo – orzechowa posypane granatem i kolendrą

Beertoot, spinach and eggplant with walnut sauce, pomegranate, coriander



Badridżani 21 zł

3 roladki z bakłażana zawijane z pastą orzechową, granatem i kolendrą

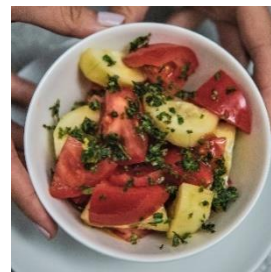
3 slices of eggplant with walnut sauce, pomegranate and coriander



Sałatka z pomidora i ogórka 19 zł

Sałatka z pomidora i ogórka, z sosem orzechowym lub oliwą z oliwek (do wyboru), doprawiona kolendrą

Tomato and cucumber salad, with nut sauce or olive oil (optional), seasoned with coriander



Adzapsandali 22 zł



Duszone papryki, pomidory, bakłażany, cebula doprawione czosnkiem, ostrą papryczką habanero, posypane świeżo posiekaną kolendrą (na ciepło)

Stewed bell pepper, tomato, eggplant, onion, garlic, hot habanero pepper, coriander (served hot)



Soko ketze 19 zł

Pieczarki zapiekane z mieszanką serów, od 3 do 5 sztuk, posypane świeżo posiekaną kolendrą (na ciepło)

Champignon mushrooms baked with cheese, coriander (served hot)



Zupy

Charczo 21 zł



Pikantna zupa na wołowinie z ryżem, pomidorami i kolendrą, doprawiona czosnkiem, cebulą i ostrą papryczką habanero

Beef, rice, tomato, coriander, garlic, onion, hot habanero pepper



Czichirtma 19 zł

Gruziński rosół z piersi z kurczaka, z jajkiem, cebulą, czosnkiem, kolendrą, zagęszczony mąką i octem

Chicken soup, boiled chicken breast, egg, onion, garlic, coriander



Dania Główne

Chaczapuri Adżarskie 29 zł

Placek gruziński z ciasta drożdżowego, wypiekany w piecu z serem i surowym żółtkiem na wierzchu, w kształcie łódki

Georgian pie baked with cheese, raw egg yolk, butter



Chaczapuri Imeruli 28 zł

Placek gruziński z ciasta drożdżowego, wypiekany w piecu z serem

Georgian pie baked with cheese and butter



Chaczapuri Megruli 29 zł

Placek gruziński z ciasta drożdżowego, wypiekany w piecu z serem i jajkiem

Georgian pie baked with cheese, egg, butter



Chaczapuri szpinakowo – serowe 30 zł

Placek gruziński z ciasta drożdżowego, wypiekany w piecu z serem i szpinakiem doprawionym cebulą, czosnkiem, solą i pieprzem

Georgian pie baked with cheese and spinach with onion, garlic, salt and pepper



Kubdari 31 zł

Placek gruziński z ciasta drożdżowego, wypiekany w piecu z wołowiną doprawioną gruzińskimi przyprawami, bazylią, cebulą i czosnkiem

Georgian pie baked with beef, georgian spices, basil, onion and garlic



Placek gruziński – własnej kompozycji 28 zł

Ser / Pieczarki (2 zł) / Papryka (2 zł) / Wołowina (3 zł) / Cebula (1 zł) /

Georgian pie baked of your own composition: cheese / champignon mushrooms (2 zł) / bell pepper (2 zł) / beef (3 zł) / onion (1 zł) /



Kurczak Czkmeruli 31 zł

Pieczone udka kurczaka (3 szt.) w sosie śmietanowo – czosnkowym z kolendrą, podawane z gruzińskim pieczywem, ryżem lub ziemniakami

Baked chicken thigh in garlic cream sauce, coriander with georgian bread or rice



Czaszuszuli 41 zł



Duszona wołowina (250 g) z pomidorami, gotowanymi ziemniakami, ostrą papryczką habanero, świeżą bazylią i kolendrą

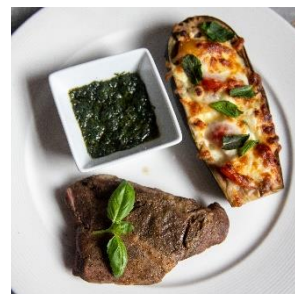
Stewed beef (250 g) with tomatoes, boiled potatoes, hot habanero pepper, fresh basil and coriander



Jagnięcina sous – vide 119 zł

Udziec jagnięcy (200 g) gotowany w niskich temperaturach doprawiony przyprawą gruzińską i czosnkiem, podawany z faszerowanym bakłażanem i serem

Haunch of lamb (200 g) boiled at low temperatures with georgian spice, garlic, mint sauce, served with stuffed eggplant baked with cheese



Chinkali 8,50 zł / szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z farszem wołowo – wieprzowym, doprawione cebulą, kolendrą, solą i pieprzem

Hand-made dumplings with beef and pork meat, onion, coriander, salt and pepper



Chinkali z serem 7,50 zł / szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z serem

Hand-made, boiled dumplings with cheese

Chinkali serowo – pieczarkowe 8 zł / szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z farszem serowo – pieczarkowym doprawione kolendrą, solą i pieprzem

Hand-made, boiled dumplings with cheese and champignon mushrooms, coriander, salt and pepper

Chinkali serowo – szpinakowe 8 zł / szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z farszem serowo – szpinakowym

Hand-made, boiled dumplings with cheese and spinach

Chinkali na słodko 11 zł / szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z oscypkiem i żurawiną

Hand-made, boiled dumplings with sheep cheese and cranberry

Chinkali z jagnięciną i wieprzowiną 65 zł / 5 szt.

Ręcznie robione, gotowane pierożki z jagnięciną i wieprzowiną doprawione cebulą, kolendrą, solą i pieprzem

Hand-made dumplings with lamb and pork meat, onion, coriander, salt and pepper

Zamów 12 sztuk chinkali i zapłać 10 % taniej

Papryka faszerowana 27 zł

Zapiekana w piecu papryka czerwona z farszem ryżowo – warzywnym, z pieczarkami, orzechami, pomidorami, cebulą, kolendrą z dodatkiem sera

Baked bell pepper with rice, champignon mushrooms, walnuts, tomatoes, onion, coriander and cheese



Danie dla dzieci

Mini Chaczapuri Imeruli 18 zł

Mini pizza 20 zł

Ser, kurczak, papryka, pieczarki

Cheese, chicken, bell pepper, champignon mushrooms



Desery

Czurczchela – 24 zł / połowa 12 zł

Orzechy włoskie zatopione w soku z winogron.



Snickers gruziński 15 zł

Orzechy laskowe, ciasteczka maślane, mleko, kakao, cukier, podany z sosem malinowym



Gorąca czekolada 12 zł



Supra (uczta) dla dwojga 160 zł

Degustacja dań z menu: 2 przystawki, 2 zupy i 2 dania główne oraz dwa kieliszki gruzińskiego wina.

Tasting menu dishes: 2 x starter, 2 x soup, 2 x main dish, 2 x glass of Georgian wine.

Supra (uczta) dla czworga 320 zł

Degustacja dań z menu: 4 przystawki, 4 zupy i 4 dania główne oraz butelka gruzińskiego wina.

Tasting menu dishes: 4 x starter, 4 x soup, 4 x main dish, a bottle of Georgian wine.

Alergeny: gluten, laktoza, orzechy włoskie.



- danie pikantne

Napoje zimne

Oranzada gruzińska

Waniliowa / *Vanilla*,
Gruszkowa / *Pear*,
Estragonowa / *Tarragon*,
Winogronowa / *Grape*,
Cytrynowa / *Lemon*
Feijoa / *Feijoa*

10 zł (500 ml)



Woda mineralna Borjomi

13 zł (500 ml) 9 zł (300 ml)

Woda musująca

9 zł (300 ml) 11 zł (700 ml)

Woda niegazowana

9 zł (300 ml) 11 zł (700 ml)

Sok

9 zł (300 ml)

Jabłkowy / Pomarańczowy / Porzeczkowy

Apple / Orange / Black Currant

Napoje w sezonie letnim

Domowa lemoniada pomarańczowo – cytrynowa

13 zł (300 ml)

Herbata mrożona / *Ice tea*

11 zł (250 ml)

Kawa mrożona/ *Ice Coffee*

12 zł

Napoje gorące

Herbata Dilmah /Earl Grey, czarna, owocowa, zielona/

8 zł

Herbata GURIELI /czarna, owocowa, zielona/

10 zł

Kawa /espresso, czarna/

9 zł

Kawa /latte, cappuccino, biała/

10 zł

Kawa /karmelowa, waniliowa

11 zł

Piwa / Beer

Piwo gruzińskie / Georgian beer

- | | |
|-------------------|----------------|
| • Argo Lager 4,8% | 13 zł (500 ml) |
| • Argo White 4,4% | 13 zł (500 ml) |
| • Argo Dark 4,8% | 13 zł (500 ml) |
| • Kazbegi 4,7% | 13 zł (500 ml) |
| • Icy 5,0% | 13 zł (500 ml) |
| • Aluda 4,8% | 13 zł (500 ml) |



Piwo **Kozel** jasne, ciemne / lager and dark beer

11 zł (500 ml)

Piwo **Łomża** 0,0%

11 zł (500 ml)

Wódka / Vodka

50 ml 500 ml

Wódka gruzińska Chacha – Georgian Vodka Chacha

- | | | |
|--------------------|-------|--------|
| • Saperavi | 11 zł | 95 zł |
| • Rkatsiteli | 11 zł | 95 zł |
| • Mtsvane | 11 zł | 95 zł |
| • Barrique | 11 zł | 95 zł |
| • Grape Chacha 42% | | 150 zł |



Wina / Wine (Pochodzenie: Kakheti, Gruzja)	175 ml	750 ml
---	---------------	---------------

Białe półsłodkie Alazani Valley	17,50 zł	70 zł
--	----------	-------

*Semi – Sweet White **Alazani Valley***

Szczep – Rkatsiteli; Smak: wyraźny smak jabłek, brzoskwini i gruszek;

Polecany do deserów, miękkich serów, owoców;

Białe półwytrawne Pirosmani	17,50 zł	70 zł
------------------------------------	----------	-------

*Semi – Dry White **Pirosmani***

Szczep – Rkatsiteli; Smak: między gruszką, jabłkiem, cytryną i brzoskwinia;

Polecany do warzyw, białego mięsa, aperitif;

Białe półwytrawne Alaverdi (Vinagora)	16,50 zł	65 zł
--	----------	-------

*Semi – Dry White **Alaverdi** (Vinagora)*

Szczep – Rkatsiteli; Smak: o zapachu nektarynkowo – melonowym, w ustach gruszkowe;

Polecany do drobiu, sałatek, ciast;

Białe wytrawne Tsinandali	21 zł	80 zł
----------------------------------	-------	-------

*Dry White **Tsinandali***

Szczep – Rkatsiteli i Mtsvane; Smak: wyrazistość cytrusów, wanilii, jabłka, gruszek i pigwy;

Polecany do grillowanego łososia, białego mięsa, dań warzywnych;

Białe wytrawne Rkatsiteli	17,5 zł	70 zł
----------------------------------	---------	-------

*Dry White **Rkatsiteli***

Szczep – Rkatsiteli; Smak: zapach jabłka i pigwy, aromaty cytrusów z orzeźwiającą kwasowością.

Polecany do sałatek owoców morza, drobiu;

Grzane wino (sezonowo)	12 zł	
-------------------------------	-------	--

Mulled wine (in the autumn and winter)



Czerwone półsłodkie **Kindzmarauli** 24 zł 95 zł

Semi – Sweet Red Kindzmarauli

Szczep – Saperavi; Smak: delikatne wino z nutami wiśni, śliwek węgerek i jeżyn;

Polecany do deserów, ciast owocowych, ostrych i łagodnych serów;

Czerwone półsłodkie **Alazani Valley** 21 zł 80 zł

Semi – Sweet Red Alazani Valley

Szczep – Saperavi; Smak: wyważone między słodyczą a kwasowością z nutami czerwonych jagód i wiśni;

Polecany do deserów, pikantnych dań azjatyckich, miękkich serów;

Czerwone półwytrawne **Alaverdi (Vinagora)** 17,50 zł 70 zł

Semi – Dry Red Alaverdi (Vinagora)

Szczep – Saperavi; Smak: świeże owoce leśne, w zapachu dominują dżemowe aromaty;

Polecany do przyprawionych potraw mięsnych, makaronów, miękkich serów;

Czerwone półwytrawne **Pirosmani** 21 zł 80 zł

Semi – Dry Red Pirosmani

Szczep – Saperavi; Smak: wino wyważone między słodyczą a kwasowością o zapachu jagody i śliwki węgierki;

Polecany do pieczonej szynki, makaronu, miękkich serów;

Czerwone wytrawne **Saperavi** 21 zł 2017 80 zł

Dry Red Saperavi

Szczep – Saperavi; Smak: wino o wyraźnym wiśniowym i jeżynowym aromacie;

Polecany do serów, owoców;

Czerwone wytrawne **Mukuzani** 24 zł 95 zł

Dry Red Mukuzani

Szczep – Saperavi; bogaty smak jagód, śliwki węgierki i przypraw korzennych;

Polecany do pieczonego mięsa, dziczyzny, średnio dojrzałych serów;