

Menü





ENTRANTES



ENSALADA GEORGIANA CON NUEZ - 9€

Pepinillo, tomate, vinagre de manzana, nuez tostada, variedad de hierbas.

ENSALADA DE POLLO - 13€

Carne de pollo con pepinillo, cebolla, mayonesa y variedad de hierbas.

ENSALADA DE MANGO Y PATO - 12€

BADRIJANI - 9€

Rodajas de berenjena sofritas rellenas con pasta de nueces



KHINKALI TRADICIONAL 2,20€

Una bolsa de masa trenzada, rellena de carne jugosa, especias y caldo caliente. Se come con las manos, mordiendo con cuidado para saborear el jugo interior - un gesto que mezcla tradición, calidez y arte culinario en un solo bocado. (RESERVAR CON ANTICIPACIÓN)



SHAWRMA PEQUEÑA - 9,50€

SHAWRMA GRANDE - 12€

(Se prepara con: carne de cerdo, ketchup, mayonesa, cebolla, tomate, salsa picante y lechuga.)





PRINCIPALES

OSTRI - 22€

Es un guiso de carne de ternera cocinado lentamente con una mezcla de ingredientes que le dan un sabor muy intenso y aromático

KEBAB CON PATATAS - 12,50€

El kebab georgiano es un plato hecho con carne picada de cerdo y ternera sazonada, que se moldea en una forma de cilindros largos y servidos con patatas fritas

PESCADO CON NUECES - 20€

Es un plato tradicional de la cocina georgiana, en el que el pescado se sirve con relleno de una salsa especial de nueces molidas, ajo, cilantro, vinagre, azafrán georgiano y especias.

OJAKHURI - 16€

Es un plato tradicional de carne frita con papas y cebolla. Ojakuri no es solo un plato: es casi una escena familiar georgiana servida en una sartén caliente. El nombre mismo, derivado de "ojakhi"

("familia") ya evoca calidez, hogar y mesa compartida

POLLO CON SALSA ESPECIAL - 18€





KHACHAPURI

ADJARULI KHACHAPURI - 14€

Es como un barquito dorado de pan, lleno de delicioso queso casero georgiano, mantequilla y una yema brillante que parece el sol.

IMERULI KHACHAPURI - 16€

Es uno de los tipos mas tradicionales y representativos de pan georgiano relleno de queso casero, llamado khachapuri.

PHENOVANI KHACHAPURI - 16€

Es un khachapuri de hojaldre, dorado y crujiente como una croissant relleno de queso casero georgiano.

PHENOVANI LOBIANI - 14€

Es un khachapuri de hojaldre, dorado y crujiente como una croissant relleno de alubias

POSTRE

MEDOKI - 4.50€

ESKIMO - 4.50€

TARTA DEL FRUTOS ROJOS - 5€

NAPALEONI - 4€

HELADO - 5,50€





Ensalada georgiana con salsa de nuezes



Ensalada de pollo



Berenjenas



Khinkali



Ostri



Kebab con patatas



Ojakhuri



pescado con salsa especial de nuez



Pollo con salsa especial



Shawrma



Adjaruli khachapuri



Imeruli



Phenovani





Vino

(BLANCO)

COPA

Muñarrate - 1.50€

Verdejo - 2.20

Rueda - 2€

Rosado - 1.50€

Txakoli - 2.20€

Moscato - 1.90€

Moscatel - 1.60€

Sidra - 1.50€

BOTELLA

Muñarrate - 11€

Verdejo - 15€

Rueda - 2€

Rosado - 11€

Txakoli - 15€

Moscato - 13€

Moscatel - 11€

Sidra - 11€

VINO GEORGIANO

Rkatsiteli - 3.20€

Botella de Rkatsiteli - 25€





Vino



COPAS (TINTO DE AÑO)

Muñarrate - 1.50€

Botella de Muñarrate - 11€



CRIANZAS

Izadi - 2.40€

Botella de Izadi - 16€



VINO GEORGIANO

Mukuzani - 3.80€

Botella de Mukuzani - 27€



LA SUPRA ES LA TRADICIONAL MESA GEORGIANA, SIMBOLO DE HOSPITALIDAD, AMISTAD Y ALEGRÍA.

RODEADOS DE ABUNDANTE COMIDA Y VINO, LOS INVITADOS COMPARTEN NO SOLO PLATOS, SINO TAMBIÉN EMOCIONES Y PALABRAS.

EL "TAMADA", MAESTRO DE LOS BRINDIS, GUÍA LA CELEBRACIÓN CON DISCURSOS LLENOS DE SABIDURÍA Y GRATITUD: POR LA VIDA, LA FAMILIA, LOS AMIGOS Y EL AMOR.

CADA BRINDIS UNE CORAZONES, Y EL VINO FLUYE COMO EXPRESIÓN DE RESPETO Y UNIÓN.

MÁS QUE UNA COMIDA, LA SUPRA ES UN RITUAL DE ALMA Y CONVIVENCIA, DONDE LA PALABRA Y EL VINO SE CONVIERTEN EN ARTE.

SALSAS

