

Gruzińska restauracja „U Tato”

MENU

Przystawki zimne / Cold starters

Badridzani - grillowany plaster bakłażana zrolowany z pastą orzechową (3 szt.) 18 zł
Grilled aubergine with walnut paste (3 pieces)

Lobio - czerwona fasola z przyprawami gruzińskimi, świeżymi ziołami i orzechami (3 szt.) 18 zł
Red beans with walnuts and fresh herbs (3 pieces)

Ispanachi - Gotowany szpinak z orzechami włoskimi (3 szt.) 18 zł
Spinach with walnut paste (3 pieces)

Tsycaka - Duszona papryka zrolowana z pastą orzechową (3 szt.) 18 zł
Stewed red pepper with walnut paste (3 pieces)

Czarchali - Duszone buraki po gruzińsku ze świeżymi ziołami i orzechami włoskimi (3 szt.) 18 zł
Stewed beetroots with walnuts and fresh herbs (3 pieces)

Nadugi - Plaster krowiego sera zrolowany z nadugi (ugotowany twaróg) z przyprawami i miętą (3 szt.) 18 zł
Cow cheese with spices and mint (3 pieces)

Mevane lobio - Gotowana fasola szparagowa przyprawiona pastą orzechową (3 szt.) 18 zł
Green beans with walnuts paste (3 pieces)

Mix przystawek - Przystawki do wyboru (7 szt.) 42 zł
Mix of appetizers (7 pieces of your choice)

Przystawki ciepłe

Hot starters

Pielmieni ukraińskie (15 szt.) 24 zł

Traditional Russian dumplings with beef and pork meat (15 pieces)

Blinziki - naleśniki z mięsem wołowo-wieprzowym (3 szt.) 24 zł

Crispy crepes with ground beef and pork

Salatki

Salads

Tradycyjna gruzińska - Salata ze świeżymi ogórkami,

pomidorami i ziołami, z serem gruzińskim

i oliwą (z oliwek albo z orzechów) 18 zł

Traditional Georgian salad with tomatoes, cucumbers and fresh herbs with the addition of Georgian cheese and oil (olive or nut)

Salatka z kurczaka - mięso kurczaka z gruzińskimi

przyprawami, świeżymi ziołami i sosem 20 zł

Chicken salad with Georgian spices and sauce

Salatka firmowa - mięso wołowe z rzodkiewkami,

z gruzińskimi przyprawami, sosem i

świeżymi ziołami 22 zł

Beef salad with radishes and Georgian spices and sauce

Zupy

Soups

Supcharczo - zupa z mięsem wołowym, ryżem oraz sosem pomidorowym 16 zł

Beef soup with rice and tomato sauce

Lobio - zupa z czerwonej fasoli i świeżych ziół-

danie wegetariańskie 15 zł

Red bean soup with fresh herbs (veg)

„Tato” - gęsta zupa z pulpetami baraniami, ziołami i przyprawami gruzińskimi 18 zł
Soup with lamb meatballs and Georgian spices

Czichitma – gruzińska zupa z kurczaka z ryżem 16 zł
Chicken Soup with rice

Dania główne

Main dishes

Chaczapuri Imeruli - Tradycyjny placek gruziński nadziewany serami krowimi charakterystyczny dla regionu Imereti, podawany z sosem jogurtowym 21 zł
Traditional Georgian pie from the Imereti region with cow cheese and yoghurt sauce

Chaczapuri Megruli - Tradycyjny placek gruziński z serami krowimi w środku i na wierzchu typowy dla regionu Samergelo 24 zł
Traditional Georgian pie from the Samergelo region with cow cheese

Chaczapuri Adzaruli - tradycyjny placek gruziński w kształcie łódki, z serem i jajkiem na wierzchu, z regionu Adjora 25 zł
Traditional Georgian pie from the Adjara region with cow cheese and sunny-side up egg on top

Kubdari - Tradycyjny placek nadziewany mięsem mielonym (wołowo-baranim) typowy dla regionu Swaneti, podawany z sosem pomidorowym 25 zł
Beef and lamb pie dish with tomato sauce from the Swaneti region

Chinkali kalakuri - Pierogi gruzińskie z mięsem wieprzowo-baranim i bulionem w środku (3 szt.) 21 zł
Traditional Georgian meat dumplings with stock inside (3 pieces)

Czanachi - Duszona baranina z warzywami (bakłażan papryka, ziemniaki, cebula cukinia, pomidory) podawana ze świeżymi ziołami 45 zł
Stewed lamb with vegetables (aubergine, pepper, potatoes, onion, zucchini, tomatoes) and Georgian herbs

Charczo - Duszona wołowina w sosie orzechowym z ryżem i surówką 38 zł
Stewed beef in walnut sauce, rice and salad

Sacivi - Smażony kurczak w sosie z orzechami włoskimi podawany z ziemniakami 28 zł
Fried chicken with walnut sauce and potatoes

Czachochbili – duszony kurczak w warzywach z jajkiem podany z ryżem i sałatką 28zł
Stewed chicken with vegetables and egg, rice and salad

Czkmeruli – grillowany kurczak w sosie śmietanowym podany z chlebkiem Szoti 32 zł
Grilled chicken with cream sauce and Szoti bread

Lula Kababi - Grillowane mielone mięso wołowo-baranie (z pikantnym sosem i frytkami) 35 zł
Grilled beef and lamb meat with spicy sauce and french fries

Tolma - Gołąbki po gruzińsku. Farsz mięsny zawinięty w liście winogron podany z sosem jogurtowym z dodatkiem mięty (6 szt.) 30 zł
Grape leaves stuffed with meat served with mint yoghurt (6 pieces)

Mevadi - Szaszłyk gruziński z wieprzowiny z sosem pomidorowym i warzywami 32 zł
Georgian pork shashlik with tomato sauce and vegetables

Odżachuri - Smażona wieprzowina podana z frytkami i sosem satsebeli 24 zł
Fried pork with french fries and satsebeli sauce

Danie firmowe - Cały bakłażan faszerowany mielonym mięsem wołowo-baranin w sosie pomidorowym ze świeżymi ziołami 45 zł
Special dish - Whole Aubergine with minced beef and lamb meat, tomato sauce with fresh herbs

Dania wegetariańskie **Vegetarian dishes**

Soko - Duszone boczniaki po gruzińsku ze świeżymi ziołami 26 zł
Stewed oyster mushrooms with fresh herbs

Lobiani - Tradycyjny placek z czerwoną fasolą
z regionu Racza 21 zł
Traditional pie with red beans, from the Racha region

Adżapsandali - Duszone świeże warzywa (bakłażan, pomidory, ziemniaki, papryka, cebula, cukinia) w sosie pomidorowym z przyprawami i świeżymi ziołami 28 zł
Stewed fresh vegetables (aubergine, tomatoes, potatoes, pepper, onion, zucchini) tomato sauce with spices and fresh herbs

Chinkali - Tradycyjne pierogi gruzińskie, do wyboru z serem, ziemniakami lub grzybami (4 szt.) 24 zł
Traditional Georgian dumplings with stock inside (with addition of cheese / potatoes / mushrooms) (4 pieces)

Chaczapuri Pchaliani - Tradycyjny placek gruziński nadziewany serem krowimi i szpinakiem 24 zł
Traditional Georgian with cow cheese and spinach

Papryka faszerowana warzywami duszonymi z puree 24 zł
Red pepper with stewed vegetables and puree

Desery- Ciasta **Desserts- Cakes**

Napoleon po gruzińsku 12 zł

Georgian style Napoleon

Rafaelo po gruzińsku 12 zł

Georgian Rafaelo

Tato- ciasto firmowe 14 zł

Tato- special cake

“Przyjaciół” - Deser firmowy krem waniliowy, owoce, likier 15 zł

“Friend” - Vanilla cream dessert with fruits and liqueur

Napoje zimne **Cold drinks**

Soki świeżo wyciskane

Fresh juices

sok z pomarańczy (0,2l) 13 zł

orange juice

sok z grejpfruta (0,2l) 13 zł

grapefruit juice

Soki gruzińskie (0,3l) (granatowy, morwowy, winogronowy) 12zł

Georgian juices (pomegranate, mulberry, grape)

Lemoniady gruzińskie

Georgian lemonades

Waniliowo-śmietankowa/ estragon, gruszka, winogrona, cytryna, feihoa (0,5l) 12 zł

vanilla-cream/ tarragon, pear, grapes, lemon, feijoa (0,5l)

Wody gruzińskie gazowane

Sparkling Georgian waters

Borjomi (0,5l) 12 zł

Nabeglawi (0,5l) 12 zł

Wody gruzińskie niegazowane

Still Georgian waters

Bachmaro (0,5l) 10 zł

Napoje gorące

Hot drinks

Herbata gruzińska 10 zł

Georgian tea

Czarna herbata ekspresowa 9 zł

Black, express tea

Czarna herbata liściowa 12 zł

Black tea

Zielona herbata ekspresowa 10 zł

Green, express tea

Kawa

Coffee

Kawa po gruzińsku- parzona w tygielku 10 zł

Traditionally brewed in a pot

Kawa rozpuszczalna z mlekiem 8 zł

Instant coffee with milk

Napary

Infusions

Owocowy ekspresowy/ fruit infusion 8 zł

Ze świeżej mięty /Fresh mint infusion 8zł

Alkohole

Alcohols

Piwa gruzińskie

Georgian beers

Natachtri (0,5l) 12 zł

Karwa (0,5l) 12 zł

Wina gruzińskie białe wytrawne / Georgian dry white wines

	Kieliszek	Butelka
Rkatsiteli	13zł	65zł
Kachuri	13zł	65zł
Mcwane	14zł	70zł
Tsinandali	15zł	75zł
Kisi	17zł	85zł

Wina gruzińskie białe półwytrawne/ Georgian semi-dry white wines

Pirosmani	16zł	80zł
-----------	------	------

Wina gruzińskie białe półsłodkie / Georgian semi-sweet white wines

Alazani	15zł	75zł
---------	------	------

Wina gruzińskie czerwone wytrawne/ Georgian dry red wines

Saperawi	16zł	80zł
Kwareli	17zł	85zł
Mukuzani	20zł	100zł

Wina gruzińskie czerwone półsłodkie/ Georgian semi-sweet red wines

Alzani	17zł	85zł
Akhasheni	21zł	105zł
Kindzmarauli	22zł	110zł

Wódki i koniaki/ Vodkas and cognacs

Czacza	8zł	90zł
Telavi	12zł	120zł
Saradzishwili***	14zł	140zł
Saradzishwili*****	15zł	160zł
Ararat***	14zł	140zł