



Vorspeise

BADRIDJANI

ZART GEBRATENE AUBERGINEN RÖLLCHEN
MIT WÜRZIGER WALNUSSPASTE UND
GRANATAPFELKERNEN 10,9

PKHALI VARIATION

HAUSGEMACHTE GEMÜSE-WALNUSS-
PASTEN AUS SPINAT, ROTER BETE UND
BOHNEN, MIT GRANATAPFELKERNEN 12,9

KÄSEPLATTE

AUSGEWÄHLTE KÄSEARTEN MIT HONIG
UND FRISCHEN WEINTRAUBEN – SÜSS-
HERZHAFTER GENUSS FÜR
KÄSELIEBHABER 12,9

SOKO SULUGUNI

CHAMPIGNONS MIT GEORGISCHEM KÄSE
ÜBERBACKEN 12,5

FERMENTIERTES GEMÜSE 8,9

BLINI MIT RIND & PILZEN

PFANNKUCHEN GEFÜLLT MIT ZARTEM
RINDFLEISCH UND CHAMPIGNONS 10,5

BLINI MIT PILZEN, KÄSE

HAUSGEMACHTE PFANNKUCHEN MIT
PILZEN UND KÄSE 10,5

Teiggerichte

BROT PURI HOMEMADE 2,9

CHATSCHAPURI MEGRULI

ÜBERBACKENER PIZZATEIG MIT FETA- UND SULUGUNI-KÄSE 13,9

CHATSCHAPURI ADJARULI

ÜBOOT-FÖRMIGER GEBACKENER TEIG MIT WÜRZIGER
KÄSEMISCHUNG, EIGELB UND ZERLASSENER BUTTER 16,9

CHATSCHAPURI KARTULIESO

SAFTIGES RINDER- UND HÄHNCHENHACK, KOMBINIERT MIT
KÄSE, ÜBERBACKEN IM TRADITIONELLEN BROT 18,5

KÖNIGLICHES CHATSCHAPURI

GEBACKENER PIZZATEIG MIT REICHLICH AN MEHREREN
SCHICHTEN VOM GEORGISCHEN KÄSE 16,5

LOBIANI

FLADENBROT MIT WÜRZIGER BOHNENPASTE – VEGAN UND
NAHRHAFT 11,9

PARTY ADJARULI (FÜR 2-4 PERSONEN)

BOOTFÖRMIGES KÄSEBROT MIT ROHEM EI UND BUTTER 29,9

OSTRI IM BROT

GRINDERGULASCH IM BOOTFÖRMIGEM PIZZABROTT 21,9

Khinkali

KALAKURI

KHINKALI MIT SCHWEINE-RIND-FÜLLUNG 2,5

MOCHEVURI

KHINKALI MIT RIND-HÄHNCHEN-FÜLLUNG

PILZ-KÄSE KHINKALI

MIT SAFTIGER PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



Warme Hauptgerichte

KARTULI ESO FLEISCHPLATTE

LAMMKOTELETT, KÜCKEN, KALB- & SCHWEIN SCHASCHLIK,
GEORGISCHE HOMEMADE WÜRSTCHEN 29,9

TSCHACHOCHBILI IM KETSI

HÄHNCHENEINTOPF MIT TOMATEN UND KRÄUTERN 14,9

TSCHANACHI

KALBFLEISCH MIT GEMÜSE, LANGSAM GESCHMORT, WÜRZIG 16,9

ODZHACHURI

AUS DER PFANNE SCHWEINEFLEISCH MIT KARTOFFELN UND
GEMÜSE 13,9

LOBIO AMOLESILI

BOHNENEINTOPF MIT KRÄUTERN, GEMAHLENE WÄLLENÜSSE –
NAHRHAFT UND VEGAN 13,5

TABAKA

KNUSPRIG UND WÜRZIG GEBRATENES KÜCKEN 14,9

KHARCHO MEGRULI

WÜRZIGER GEORGISCHER RINDFLEISCH-EINTOPF MIT REIS,
KRÄUTERN & WALNUSS-TOMATEN-SAUCE 16,9

ORAGULI

WILDLACHSFILET MIT ZITRONENSAUSE & GRILLGEMÜSE 16,5

CHKMERULI

GEBRATENES HÄHNCHEN IN CREMIGER KNOBLAUCH-SAHNE-
SAUCE 16,5



Salate

SALAT ADSCHARIEN

TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA & FRISCHE KRÄUTER – VERFEINERT MIT WALNÜSSEN UND GRANATAPFELKERNE 10,9

SALAT TBILISI

ZARTER RINDFLEISCHSALAT MIT ROTEN BOHNEN, FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN & WALNUSS-DRESSING 12,9

SALAT ZESAR

GEORGISCHE VERSION DES CAESAR-SALATS MIT HÄHNCHEN, CROUTONS, PARMESAN & HAUSDRESSING 12,5

TSCHARCHLIS SALATI

ROTE-BETE-SALAT MIT WALNÜSSEN, KNOBLAUCH, GEORGISCHEN GEWÜRZEN & GETROCKNETEN PFLAUMEN 10,9



Mzwadi - Schaschlik

MZWADI VOM SCHWEIN

WÜRZIG MARINIERTES SCHWEINELACHSSTÜCKCHEN UND FEURIG GEGRILLT 15,9

MZWADI KALB

WÜRZIG MARINIERTES ZARTER KALB UND FEURIG GEGRILLT 16,9

KUPATI

GEORGISCHE HOMEMADE BRATWÜRSTE, WÜRZIG SAFTIG 16,9

LAMMKOTELETTS

GEGRILLT MIT TRADITIONELLEN GEWÜRZEN, DAZU EIN DÄFTIGES REIS 18,9



Soßen

ADJIKA ROT AUF PAPRIKA-KNOBLAUCH-BASIS 2,9

ADJIKA GRÜN GRÜNE KRÄUTERSAUCE MIT KORIANDER

SAZEBELI WÜRZIGE TOMATENSAUCE MIT KRÄUTERN

TKEMALI KIRSCHPFLAUMENSAUCE, FRUCHTIG-SÄUERLICH

TZATSIKI JOGHURT-GURKEN-SAUCE MIT KNOBLAUCH

MAKHVALI BROMBEERSAUCE



Beilagen

SVANURI KARTOFFELN

KARTOFFELN NACH SVANETI-ART – MIT REGIONALEN KRÄUTERN VERFEINERT. 5,3



GEMÜSEREIS

5,9

POMMES

4,5

Suppen

KHINKALI IN BRÜHE

KLEINE KHINKALI IN KLARER BRÜHE, LEICHT, SÄTTIGEND 7,9

CREMESUPPE DES TAGES

KÜRBIS, CHAMPIGNON, LINSEN WECHSELND & AROMATISCH 6,9

Desserts

TORTE NAPOLEON

BLÄTTERTEIGTORTE MIT FEINER VANILLE CREME, LEICHT SÜSS, LUFTIG. & MIT GANZ VIEL LIEBE 7,8

HOMEMADE KUCHEN DES TAGES

TÄGLICH FRISCHER KUCHEN: KÄSE-, APFEL-, APFELKUCHEN 4,8

MEDOWIK HONIGTORTE

FEINE, HAUCHDÜNNE HONIGBÖDEN, GESCHICHTET MIT ZARTER SAUERRAHMCREME 7,8

