

GOLDEN FLEECE

Vorspeisen

Georgischer Salat ^(H) 14,50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, frischer Koriander, Petersilie mit georgischem grünen Pesto, Haselnüssen, Öl und Essig

Phkali Tcharchali ^{VEGAN (H)} 9,50
Rote Bete mit Walnusspaste, Essig, Chili, Knoblauch, frischem Koriander, georgischen Gewürzen

Phkali Ispanakhi ^{VEGAN (H)} 9,50
Spinat mit Walnusspaste, Essig, Chili, Knoblauch, frischem Koriander, georgischen Gewürzen

Phkali Stapilo ^{VEGAN (H)} 9,50
Möhren mit Walnusspaste, Essig, Dill, Chili, Knoblauch, frischem Koriander, georgischen Gewürzen

Badrijani Nigvsi ^{VEGAN (H)} 12,50
Gebratene Aubergine-Rollen mit Walnusspaste (Zwiebeln, Sellerie, Chili, Knoblauch, Koriander) und georgischen Gewürzen

Gebjalia ^(G) 12,50
Käserollen nach georgischer Tradition, gefühlt mit Ricotta, verfeinert mit Minze, Knoblauch und mildem Chili, serviert in Sahnesoße

Qatmis Salata ^(C) 14,50
Hühnerbrustfilet mit Radieschen, Dill, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Pfeffer und geogischen Gewürze

Paprika Nadugit ^(E,G) 12,50
Gebackene rote Spitzpaprikas in Ricotta, Chili, Knoblauch, serviert mit Rucola und Erdnüssen

Mchadi da Kveli ^(G) 11,50
Maismehlbrötchen, serviert mit Käse

Pkhalis Assorti ^(H, C) ^{auch VEGAN} 21,90
Mix von div. 5 Salaten für 2 Personen.

Suppen

Sup Kharcho ^(L) ^{PIKANT} 9,50
Kalbfleischsuppe mit Reis, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Gewürzen, Knoblauch, Koriander, Petersilie, Dill

Chikhirtma ^(A, G, C) 8,50
Erfrischende Hähnchen-Filet Brühe, mit Knoblauch und Koriander

Borsch ^{VEGAN (L)} 8,00
Weißkohl, Rote Bete Sellerie, Möhren, Kartoffeln, Tomaten

Teiggerichte

Imeruli Khachapuri ^(A, C, G) 13,50
Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse

Megruli Khachapuri ^(A, C, G) 14,50
Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt und überbacken mit Käse und Eigelb

Lobiani ^{VEGAN (A)} 14,50
Im Steinofen gebackenes, rundes Hefefladenbrot, gefüllt mit pürierten roten Bohnen und angebratenen Zwiebeln

Khabidzgina ^(A, C, G) 14,50
Im Steinofen gebackenes, rundes Hefefladenbrot, gefüllt mit pürierten Kartoffeln und Käse, Butter

Kubdari ^(A) 16,90
Im Steinofen gebackenes, rundes Hefefladenbrot, gefüllt mit grob gehacktem Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, georgischen Gewürzen und Chili

Pkhlovana ^(A, G) 14,50
Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse und Spinat, Koriander, Dill und Lauchzwiebeln

Acharuli Khachapuri ^(A, C, G) 14,50
Im Steinofen gebackenes Hefeteigschiffchen, gefüllt mit Weichkäse und mit Ei garniert

Khinkali mit Fleisch ^(A) 14,50
5 St. traditionelle georgische gekochte Teigtaschen mit Hackfleisch (Rind und Schwein), Kräutern (Koriander u.a.), georgischen Gewürzen

Khinkali Golden Fleece ^(A) 16,90
5 St. traditionelle georgische gekochte Teigtaschen mit Hackfleisch (Rind und Lamm), Estragon, Koriander, georgischen Gewürzen

Khinkali mit Käse ^(A, G) 14,50
5 St. traditionelle georgische gekochte Teigtaschen mit Käse, Schmand und Butter

Hauptspeisen

Adjapsandali ^{VEGAN, PIKANT} 15,50
Vegetarischer Eintopf mit geschmorten Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, verfeinert mit georgischen Gewürzen sowie frischem Koriander

Chanakhi ^{PIKANT} 18,50
Lammfleisch Eintopf mit geschmorten Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln in Tomatensoße mit georgischen Gewürzen sowie frischem Koriander

Chashushuli ^{PIKANT} 20,50
Gebratener Kalbfleischgulasch mit gegärten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, georgischen Gewürzen und frischem Koriander dazu Babykartoffel

Lobio Qotanshi ^(L) 14,50
Traditioneller Rote-Bohnen-Eintopf, Sellerie, angebratene Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Koriander, dazu hausgemachtes Mzhave

Ojakhuri Soko ^{VEGAN} 17,50
Bratkartoffel mit geschnitzelten Champignons, Paprika, Zwiebeln georgischen Gewürzen und frischem Koriander

Oraguli Bajeshi ^(H) 22,00
Gebratenes Lachsfilet serviert mit traditioneller kalten Walnusssoße, georgischen Gewürzen und Safran.

Shkmeruli ^(G) ^{PIKANT} 21,50
Gebratenes Stubenküken auf Sahne-Knoblauch-Chilisoße

Tabaka Makvli 21,50
Gebratenes Stubenküken auf kalter Brombeerensoße

Soko Golden Fleece 14,00
Gebackene Champignons überbacken mit hausgemachtem Pesto

Grillgerichte

Mtsvadi Schwein ^(A) 22,50
Schweinefiletspieß, dazu Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Mtsvadi Huhn ^(A) 19,50
Hähnchenfiletspieß, dazu Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Mtsvadi Lamm ^(A) 24,50
Lammfiletspieß, dazu Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Mtsvadi Lachs ^(A) 24,50
Lachsfiletspieß, dazu Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Kababi 19,50
Gegrilltes Hackfleisch aus Schwein und Rind dazu Bratkartoffeln und Gemüsebeilage

Beilagen

Buchweizen 7,00

Bratkartoffeln 7,50

Mjaves Assorti ^{VEGAN} 8,00
Eingelegter Gemüsemix nach georgischer Art

Puri ^(A) 3,50
Hausgemachtes geschnittenes Brot

Shotis Puri ^(A) 3,50
Hausgemachtes traditionelles Brötchen

Grillgemüse 11,00

Desserts

Tatara ^(A,C,G) 8,00
Traditionelles georgisches Dessert aus Traubensaft und Mehl

Matsoni Taplit ^(H,G) 6,50
Jogurt, gebratene Walnüsse und Honig

Tartaletka ^(A,C,G) 6,50
Tartellete mit Buttercreme und div. Obst

Napoleon ^(A, G) 7,50
Blätterteiggebäck mit gekochter Cremefüllung und Waldbeeren

Dessertplatte 22,50
Mix von Tatara, Matsoni, Tartaletka und Napoleon

A – Glutenhaltiges Getreide	E – Erdnüsse
C – Eier, Eierzeugnisse	H – Walnüsse, Haselnüsse
D – Fisch, Fischerzeugnisse	L - Sellerie
G – Milch, Milcherzeugnisse	

GOLDEN FLEECE

Starters

Georgian Salad^(H) 14,50
Tomatoes, cucumbers, onions, peppers, coriander, parsley in Georgian green pesto with hazelnuts, oil and vinegar

Phkali Tcharchali^{VEGAN (H)} 9,50
Beetroot with walnut paste, vinegar, chili, garlic, fresh coriander, Georgian spices

Phkali Ispanakhi^{VEGAN (H)} 9,50
Spinach with walnut paste, vinegar, chili, garlic, fresh coriander, Georgian spices

Phkali Stapilo^{VEGAN (H)} 9,50
Carrots with walnut paste, vinegar, dill, chili, garlic, fresh coriander, Georgian spices

Badrijani Nigvsi^{VEGAN (H)} 12,50
Fried eggplant rolls with walnut paste (onion, celery, chili, garlic, coriander) and Georgian Spices

Gebjalia^(G) 12,50
Cheese rolls according to Georgian tradition, made with ricotta, refined with mint, garlic and mild chili, served in cream sauce

Qatmis Salata^(C) 12,50
Chicken breast fillet with radishes, dill, spring onions, mayonnaise and pepper, geological spices

Paprika Nadugit^(E, G) 12,50
Baked red pointed peppers in ricotta, chili, garlic served with rocket and peanuts

Mchadi da Kveli^(G) 11,50
Cornmeal rolls served with cheese

Pkhalis Assorti^(H, C) ^{also VEGAN} 21,90
Mix of 5 Salads for 2 Persons.

Soups

Sup Kharcho^(L) ^{SPICY} 9,50
Veal soup with rice, onion, celery, tomatoes, Georgian spices, garlic, coriander, parsley and dill

Chikhirtma^(A, G, C) 8,50
Refreshing chicken fillet broth with garlic and coriander

Borsch^(L) ^{VEGAN} 8,00
White cabbage, beetroot, celery, carrots, potatoes, tomatoes

Dough Dishes

Imeruli Khachapuri^(A, C, G) 13,50
Round flatbread made from yeast dough baked in a stone oven and filled with cheese

Megruli Khachapuri^(A, C, G,) 14,50
Round flatbread made from yeast dough baked in a stone oven, filled and gratinated with cheese and egg yolk

Lobiani^{VEGAN (A)} 14,50
Round yeast flatbread baked in a stone oven filled with pureed red beans and fried onions.

Khabidzgina^(A, C, G) 14,50
Round yeast flatbread baked in a stone oven filled with pureed potatoes and cheese, butter

Kubdari^(A) ^{SPICY} 16,90
Round yeast flatbread baked in a stone oven filled with coarsely chopped veal, onion, garlic, Georgian spices and chili

Pkhlovana^(A, G) 14,50
Round flatbread made from yeast dough baked in a stone oven, filled with cheese and spinach, coriander, dill and spring onions

Acharuli Khachapuri^(A, C, G) 14,50
Yeast dough boat baked in a stone oven filled with soft cheese and garnished with egg.

Khinkali with Meat^(A) 14,50
5 pcs. Traditional Georgian cooked dumplings with minced meat (beef and pork), herbs (cilantro etc.), Georgian spices

Khinkali Golden Fleece^(A) 16,90
5 pcs. Traditional Georgian boiled dumplings with minced meat (beef and lamb), tarragon, coriander, Georgian spices

Khinkali with Cheese^(A, G) 14,50
5 pcs. Traditional Georgian cooked dumplings with cheese, sour cream and butter

Main Dishes

Adjapsandali^{VEGAN, SPICY} 15,50
Vegetarian stew with braised eggplant, peppers, potatoes, garlic, onions and tomatoes refined with Georgian spices and fresh coriander.

Chanakhi^{SPICY} 18,50
Lamb stew with braised eggplant, peppers. Potato, garlic, onions in tomato sauce with Georgian spices and fresh coriander.

Chashushuli^{PIKANT} 20,50
Roasted veal goulash with cooked tomatoes, onions, garlic, Georgian spices and fresh coriander with baby potatoes

Lobio Qotanshi^(L) 14,50
Traditional red bean stew, celery, fried onions, garlic, parsley, coriander, with homemade mzhave

Ojakhuri Soko 17,50
Fried potatoes with chopped mushrooms, peppers, onions, Georgian spices and fresh coriander

Oraguli Bajeshi^(H) 22,00
Fried salmon fillet served with traditional cold walnut sauce with Georgian spices and saffron.

Shkmeruli^(G) ^{SPICY} 21,50
Fried chicken with cream garlic chili sauce

Tabaka Makvli 21,50
fried chicken with cold blackberry sauce

Soko Golden Fleece 14,00
Baked mushrooms topped with homemade pesto

Grill dishes

Mtsvadi Pork^(A) 22,50
Pork fillet skewer with fried potatoes and various vegetables

Mtsvadi Chicken^(A) 19,50
Chicken fillet skewer with potatoes and various vegetables

Mtsvadi Lamb^(A) 24,50
Lamb fillet skewer with potatoes and various vegetables

Mtsvadi Salmon^(A) 24,50

Salmon fillet skewer with potatoes and various vegetables

Kababi^(A) 19,50

Grilled minced pork and beef with potatoes and various vegetables

Side dishes

Buckwheat 7,00

Fried potatoes 7,50

Mjaves Assorti^{VEGAN} 8,00
Georgian-style pickled vegetable mix

Puri^(A) 3,50
Homemade georgian sliced bread

Shotis Puri^(A) 3,50

Homemade traditional georgian bread

Grill vegetables 11,00

Desserts

Tatara^(A,C,G) 8,00
Traditional Georgian dessert made from grape juice and flour

Matsoni Taplit^(H,G) 6,50
Yogurt, fried walnut and honey

Tartaletka^(A,C,G) 6,50
Tartlet with butter cream and various fruits

Napoleon^(A, G) 7,50
Puff pastries with a cooked cream filling with wild berries

Dessertplate 22,50
Mix of Tatara, Matsoni, Tartaletka and Napoleon

<i>A – Cereals containing gluten</i>	<i>E – Peanuts</i>
<i>C – Eggs. Egg products</i>	<i>H – walnuts, hazelnuts</i>
<i>D – Fish, fish products</i>	<i>L - Celery</i>
<i>G – milk, milk products</i>	

Opening Hours:

Mo-Fr. 17.00 – 22.00

Sa-So. 12.00 – 22.00