

## Entrées

**Salade de poulet** - préparation env. 10 min

*Filet de poulet bouilli, radis, oignon sauté, mayonnaise*

12 €

**Champignons sur ketsi** - préparation env. 15 min

*champignons cuits au four, avec pesto d'adjika gourienne.  
Parmesan, noisette, coriandre, piment vert.*

12 €

**Caviar rouge** - préparation env. 10 min

*Pâte feuilletée, fine couche de beurre, caviar de saumon.*

14 €

**Blinis au saumon** - préparation env. 10 min

*Fin blini doré garni de saumon fumé et de cream cheese.*

13 €

**Khinkaliki** - préparation env. 15 min

*Mini khinkali, farcis à la menthe et à la mozzarella,  
servis avec une sauce à la ricotta et à la menthe.*

13 €

**Pkhali préparation** - préparation env. 10 min

*Deux types de pkhali : betterave et poireau.*

*Noix moulues, ail, vinaigre, oignon, épices géorgiennes.*

10 €

**Assortiment de pkhali** - préparation env. 15 min

*pkhali de poireaux, pkhali de betterave, aubergines aux noix  
fromage, pain de maïs.*

30 €

**Phkali aubergine** - préparation env. 10 min

9 €

**Légumes fermentés** - préparation - env. 10 min

9 €

GEORGIAN HOUSE

## Plats

### **Chkmeruli - préparation 30 min**

*Poulet rôti, servi avec une sauce crémeuse à l'ail.*

22 €

### **Poulet à la Kiev - préparation 30 min**

*Filet de poulet farci au beurre, pané au panko. Garniture risotto sarrasin.  
Beurre aromatisé ail, zeste de citron, jus de citron, aneth.*

23 €

### **Chakhokhbili aux noix - préparation 30 min**

*Haut de cuisse de poulet rôti et mijoté aux oignons, servi dans une sauce aux noix.  
Ingrédients : noix hachées, oeufs, vinaigre, ail, épices géorgiennes. Accompagné de ghomi maison.*

24 €

### **Esturgeon - préparation 25 min**

*Filet d'esturgeon frais mariné dans une sauce tomate, concentré de tomate,  
laurier, citron, poivre noir et piment rouge.*

29 €

### **Filet de saumon - préparation 25 min**

*Filet cuit au four, sauce aux noix (bajé) et riz noir.*

24 €

### **Steak Black Angus - préparation 20 min**

*Steak grillé, servi avec des pommes de terre rôties,  
beurre à l'ail et piment.*

29 €

### **Kupati imeruli, Plat de chef - préparation 30 min**

*Farc de boeuf et de porc, oignon, ail, coriandre sèche, sumac.  
Servi avec ghomi à la coriandre.*

27 €

### **Côte d'agneau - préparation 35 min**

*Côte d'agneau grillées à la poêle puis finies au four.  
Servi avec émulsion à l'estragon.*

24 €

*Sauce à l'estragon : estragon, vin blanc, coriandre, ail, oignon vert, piment vert.*



## Soupes

**Bortsch** - préparation 10 min

15 €

*Bouillon savoureux de boeuf, avec carottes, choux, ail, oignon et concentré de tomate. Servi avec crème fraîche.*

**Bortsch paysan** - préparation 15 min

21 €

*Servi avec crème fraîche, pain maison à l'ail, lardons à l'ukrainienne et un verre de vodka.*

**Tchikhirtma** - préparation 10 min

16 €

*Bouillon de poulet, oignon, œuf, farine, vinaigre, coriandre, Viande de poulet.*

# Spécialités géorgiennes au four

**Khatchapouri iméruli** - préparation 20 min

*Pâte farcie d'un mélange de deux fromages feta et mozzarella, cuite au four.*

*Ingrédients de la pâte : œuf, lait, beurre, farine, levure.*

15 €

**Khatchapouri mégruli** - préparation 20 min

*Deux fromages farcis dans une pâte levée.*

*Recouverte de filaments de mozzarella grillées.*

15 €

**Khatchapouri adjaruli** - préparation 20 min

*Pain en forme de bateau, rempli de fromage fondu servi avec un œuf cru et du beurre.*

16 €

**Lobiani au lardon** - préparation 20 min

*Pâte levée fine, farcie aux haricots rouges cuits.*

*Assaisonné avec lard fumé et poivre noir.*

16 €

**Lobiani végétarien** - préparation 20 min

14 €

**Chef's `Tchouri** - préparation 20 min

*Mozzarella, oignon vert, estragon, piment rouge.*

17 €

## Khinkali

**Khinkali Khalakhuri** - préparation 20 min, prix par pièce

*Farce juteuse de porc et de bœuf aux herbes et épices, enveloppée dans une fine pâte non levée aux bords délicatement repliés*

3,50 €

**Khinkali d'agneau à l'estragon** - préparation 20 min , prix par pièce

*Préparé avec une pâte non levée, farci d'un mélange juteux d'agneau aromatisé à l'estragon.*

4 €

**Khinkali aux champignons** - préparation 20 min, prix par pièce

*Préparé avec une pâte non levée, farci d'un mélange de champignons et de cèpes, oignon, coriandre, piment rouge concassé, poivre noir moulu*

3 €

**Khinkali au calamar** - préparation 15 min

*Calamar haché avec mousse kindzmari.*

*Citron, ail, coriandre, vinaigre, épices.*

*3 pièces par portion.*

15 €

GEORGIAN HOUSE



## Plats végétariens

**Ajapsandali** - préparation 15 min

*Poivron, aubergine, coriandre, basilic, tomate, ail, oignon. Servi avec des pommes de terre sautées.*

14 €

**Chakhokhbili de chou-fleur** - préparation 20 min

*Chou-fleur, noix moulues, épices géorgiennes, oignon, ail.*

15 €

## Menu enfant

**Kotleti enfant** - préparation 25 min

*Viande hachée, oignon, ail, coriandre fraîche. Servi avec des pommes de terre.*

14 €

**Frites** - préparation 15 min

5 €

*GEORGIAN HOUSE*

# Boissons Chaudes

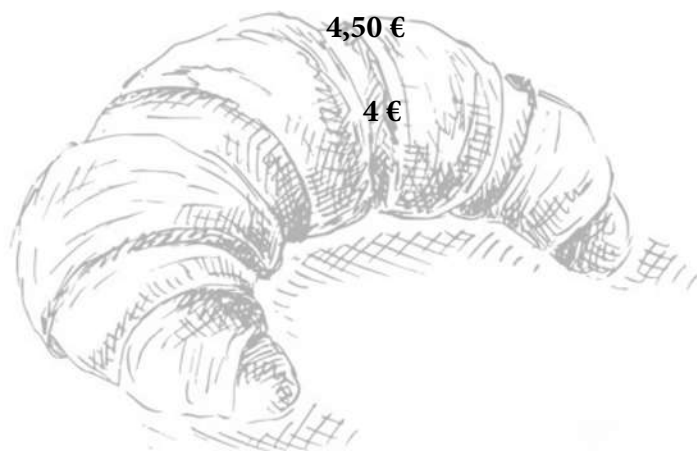
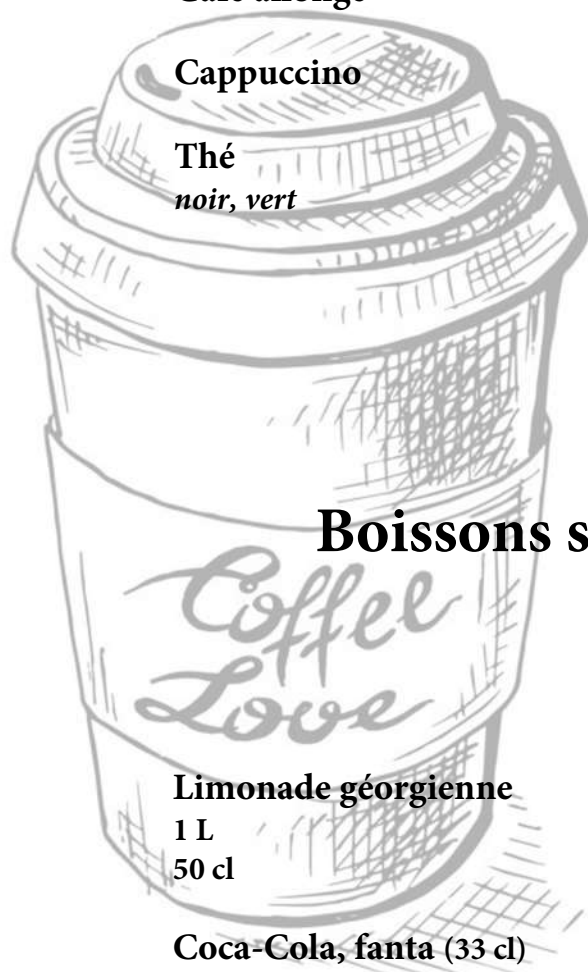
Espresso 2,50 €

Double espresso 5 €

Café allongé 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

Thé noir, vert 4 €



## Boissons sans alcool

Limonade géorgienne

1 L

50 cl

8.50 €

4.50 €

Coca-Cola, fanta (33 cl)

3,50 €

Jus naturel (250 ml)

*Pomme, pêche, tomate.*

3,50 €

Carola (bleue)

1 L

50 cl

5 €

2.50 €

Carola (rouge)

1 L

50 cl

5 €

2.50 €

*GEORGIAN HOUSE*



## Dessert

**Glace - préparation 10 min**  
*Vanille, coulis de framboise.*

4 €

**Sorbet au citron - préparation 10 min**

3,50 €

**Sorbet au Fruit de la passion - préparation 10 min**

3,50 €

**Impérial Bonaparte- préparation 10 min**  
*Couches fines de pâte, feuilletée au chocolat.*  
*Crème pâtissière, amarena.*

12 €

**Gâteau au café - préparation 15 min**  
*Meringue française, biscuit au café, crème au café.*  
*Gelée d'orange.*

11 €

**Madame Pavlova - préparation 15 min**  
*Meringue française, framboise, crème pâtissière.*

11 €

# Vins rouges

## *géorgiens*

**Marani Satrapezo Saperavi - rouge, sec** 60€

**Danieli mountains saperavi - rouge, sec**  
*bouteille* 48€  
*verre* 9.50€

**Khvanchkara - rouge, demi - doux**  
*bouteille* 45€  
*verre* 10€

**kindzmarauli - rouge, demi - doux**  
*bouteille* 30€  
*verre* 7€

**Alaverdi collection saperavi ( qvevri ) - rouge, sec**  
*bouteille* 32€  
*verre* 7€

# Vins blancs

## *géorgiens*

**Satrapezo Mtsvane - blanc, sec** 60€

**Alaverdi (collection Pirosmani)- blanc, demi - sec**  
*bouteille* 28€  
*verre* 6€

**Rkatsiteli (qvevri) - ambré, sec**  
*bouteille* 30€  
*verre* 7€

**Danieli Khikhvi - ambré, sec**  
*bouteille* 47€  
*verre* 7€

**Kisi (qvevri) - blanc, sec**  
*bouteille* 34€  
*verre* 7.50€

**Tsinandali - blanc, sec**  
*bouteille* 28€  
*verre* 6€

**Alazani Valle - blanc, demi - sec**  
*bouteule* 28€  
*verre* 6€

*GEORGIAN HOUSE*

# Cocktails



<b>Pornstar Martini</b>	<b>12 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>11 €</b>
<b>Amaretto Spritz</b>	<b>11 €</b>
<b>God Father</b>	<b>12 €</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>10 €</b>
<b>Mojito</b>	<b>10 €</b>
<b>B52 (0,40)</b>	<b>6 €</b>

# Spiritueux

**Jack Daniel's**

*Bouteille*

*Verre*

60€

6€

**Absolut Vodka**

*Bouteille*

*Verre*

60€

6€

**Grey Goose (0, 75 L)**

*Bouteille*

*Verre*

90€

7€

**Chacha (50 cl)**

*Bouteille*

*Verre*

72€

6.50€

**Brandy Sarajishvili XO**

*Bouteille*

*verre*

98€

8€

## Crémant

**Joseph Gross**

*Bouteille*

*verre*

42€

8€

## biers

**Heineken 50 cl**

6€

## Bière pression

25 cl

4.50€

50cl

7.50€

*GEORGIAN HOUSE*