



# STUMARI

## SPEISEKARTE

sei unser Guest

# VORSPEISEN

## Appetizers

SEI UNSER GAST

### STUMARI PLATTE



20,50

Ein Mix von Auberginen mit Walnusspaste, Sarsaparilla Pkhali, Spinat Pkhali, Rote Bete Pkhali und Lauch Pkhali ( H, C)

Mix of eggplants with walnut paste, sarsaparilla pkhali, spinach pkhali, beetroot pkhali and leek pkhali

### AUBERGINEN MIT WALNUSSPASTE

2Stk. 7,50 4Stk. 14,50



Gegrillte Auberginen gefüllt mit würziger Walnusspaste, Koriander und Granatapfelkernen  
Grilled eggplants stuffed with spicy walnut paste, Coriander and pomegranate seeds

### SPINAT PKHALI



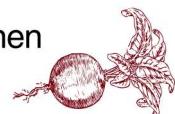
2Stk. 7,00 4Stk. 13,50

Gedünsteter Spinat mit Walnusspaste, Granatapfel, Kräuter und georgischen Gewürzen  
Steamed spinach with walnut paste, pomegranate, Herbs and Georgian spices

### ROTE BETE PKHALI

2Stk. 7,00 4Stk. 13,50

Gedünstete Rote Bete verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen  
Steamed beetroot refined with walnut, coriander, and pomegranate seeds



### SARSAPARILLA PKHALI

2Stk. 7,50 4Stk. 14,50



Gekochte Sarsaparilla verfeinert mit Walnuss, Koriander und Granatapfelkernen  
Boiled sarsaparilla refined with walnut, Coriander and pomegranate seeds

### LAUCH PKHALI

2Stk. 7,00 4Stk. 13,50

Gedünsteter Lauch mit Walnusspaste, frischem Koriander und georgischen Gewürzen  
Steamed leek with walnut paste, fresh coriander and Georgian spices



## GEORGISCHER SALAT

Frische Tomaten und Gurken, rote Zwiebeln, rotes Basilikum und aromatische Kräuter, verfeinert mit einer cremigen Walnusspaste

Fresh tomatoes and cucumbers, red onions, red basil, and aromatic herbs, topped with a creamy walnut paste



## TBILISURI SALAT

Gebratene Auberginen mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünem Salat, verfeinert mit Essig und Öl aus Kachetien

Fried eggplant with tomatoes, cucumbers, onions, mixed greens, and a dressing of vinegar and oil from Kakheti

## MJAVE MIX

13,00

Sauer eingelegtes Gemüse wie Gurken, Tomaten, Pimpernüsse und grüne Pfeffer nach georgischer Art ( J )

Pickled vegetables such as cucumbers, tomatoes, pimpernats and green pepper Georgian - style

## SATSIVI

17,00

Gekochtes Saftiges Hähnchen mit Walnusssoße

Boiled succulent chicken with walnut sauce



Soups

## Suppen

### KHARCHO

11,00

Traditionelle georgische Rindfleischsuppe mit Reis, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, georgischen Gewürzen, Knoblauch, Koriander, Petersilie und Dill (Pikant -L)

Traditional Georgian beef soup with rice, Onion, Celery, Tomatoes, garlic, coriander, parsley dill and Spices

### TSCHICHIRTMA

11,00

Klassische georgische Suppe mit Hähnchen & Ei, frischem Koriander und Dill (A,C,G)

Classic Georgian soup with chicken & egg, fresh coriander and dill

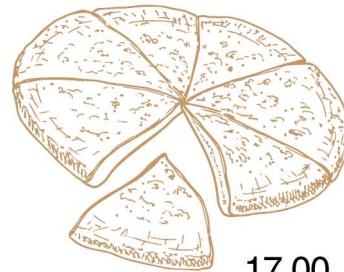
### BORSCH

10,00

Traditionelle Rote-Bete-Suppe mit Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Koriander und Dill, serviert mit Schmand (vegane Option ohne Schmand erhältlich)

Traditional Beetroot Soup with white cabbage, carrots, potatoes, onions, parsley, coriander, and dill, served with sour cream (vegan option available without sour cream)

# TEIGGERICHTE Dough Dishes



17,00

## IMERULI KHACHAPURI

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse (A,C,G)

Round flatbread made from yeast dough and baked in a stone oven, filled with cheese

## MEGRULI KHACHAPURI

19,00

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt und überbacken mit Käse und Eigelb (A,C,G)

Round flatbread made from yeast dough, baked in a stone oven, filled and gratinated with cheese and egg yolk

## ATCHARULI KHACHAPURI

19,50



Im Steinofen gebackenes Hefeteigschiffchen gefüllt mit Weichkäse, garniert mit Butter, Käse und Eigelb (A, C, G)

Yeast dough boat baked in a stone oven filled with soft cheese, garnished with egg and butter

## LOBIANI

16,00

Im Steinofen gebackenes, rundes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit roten Bohnen (A)

Round flatbread made from yeast dough and baked in a stone oven, filled with red beans

## KHINKALI MIT RIND UND SCHWEIN

4stk. 14,50

Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit einer herzhaften, saftigen Hackfleischfüllung aus **Rind und Schwein**, verfeinert mit Kräutern und georgischen Gewürzen. (A)

Traditional Georgian cooked dumplings with a hearty, juicy minced **beef and pork** filling, enhanced with herbs and Georgian spices.

## KHINKALI MIT RIND UND LAMM

4stk. 16,00

Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit einer herzhaften, saftigen Hackfleischfüllung aus **Rind und Lamm**, verfeinert mit Kräutern und georgischen Gewürzen. (A)

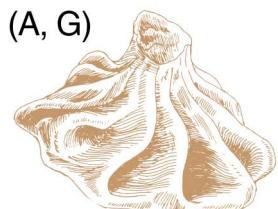
Traditional Georgian cooked dumplings with a hearty, juicy minced **beef and lamb** filling, enhanced with herbs and Georgian spices.

## KHINKALI MIT KÄSE

4stk. 16,00

Traditionelle georgische gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit **Käse** - Füllung (A, G)

Traditional Georgian cooked dumplings with **cheese** filling



# HAUPTGERICHTE Main Dishes



18,00

## ADJAPSANDALI

Georgischer vegetarischer Eintopf mit geschmorten Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten verfeinert mit georgischen Gewürzen sowie frischem Koriander ( Pikant )

Georgian vegetarian stew with braised aubergines, potatoes, peppers and garlic, Onions, tomatoes refined with Georgian spices and fresh coriander

## LOBIO QOTANSHI

15,00

Herzhafter Bohneneintopf mit Bohnenkraut, Koriander und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse - Mjave ( I )

Savoury bean stew with savoury, coriander and garlic, served with pickled vegetables



## SOKO KETSZE

15,00

Champignons im Ofen mit Käse überbacken vegetarisch ( B+ )

Champignons in the oven baked with cheese

## CHAKAPULI

25,50

Lammfleischeintopf in Weißwein geschmort mit frischem Estragon, grünen Mirabellen und Kräutern.

Lamb stew braised in white wine with fresh tarragon, green Mirabelle plums and herbs, served with Bread

## TABAKA

22,00



Gegrilltes Hähnchen serviert mit hausgemachter Sauce nach georgischer Art

Grilled chicken served with homemade Georgian-style sauce

## SHKMERULI KETSZE

23,00

Mariniertes Hähnchen im Ofen gegrillt, in einer Knoblauch - Milch - Sauce ( G )

Marinated chicken grilled in the oven, in a garlic-milk sauce

## OSTRI

23,00

Geschmortes Rindfleisch in pikanter Tomatensauce mit Dill, Koriander, Petersilien und georgischen Gewürzen ( i )

Braised beef in a spicy tomato sauce with dill, coriander and parsley and Georgian spices



**CHAKHOKHBILI** 29,50

Zart geschmortes Hähnchen mit Knoblauch, Zwiebeln und reifen Tomaten in einer aromatischen Sauce, gewürzt mit georgischen Gewürzen und frischem Koriander  
Softly braised chicken with garlic, onions and ripe tomatoes in an aromatic sauce flavoured with Georgian spices and fresh coriander

**OJAKHURI MIT KALB** 21,50

Saftig gebratenes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten serviert mit Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (G)  
Juicy pan-fried veal with potatoes, bell peppers, and tomatoes, served with Tkemali

**OJAKHURI MIT SCHWEIN** 19,50

Saftig gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten serviert mit Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (G)  
Juicy pan-fried pork with potatoes, bell peppers, and tomatoes, served with Tkemali



## Grill Dishes **GRILLGERICHTE**

**MTSVADI LAMM** 22,50

Lammfiletspieß dazu Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art (A)  
Lamb fillet skewer served with roast potatoes, vegetable salad, and Tkemali, a homemade Mirabelle plum sauce

**MTSVADI KALB** 23,00

Zarter Kalbspieß vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli - hausgemachte pikante Tomaten-Sauce. (A)  
Tender veal skewer from the grill, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli

**MTSVADI SCHWEIN** 19,00

Saftiger Schweinespieß vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli  
Juicy pork skewer from the grill, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli

**MTSVADI HÄHNCHEN** 19,00

Gegrillter Hähnchenspieß, serviert mit Bratkartoffeln, Gemüsesalat und Satsebeli  
Grilled chicken skewer, served with roast potatoes, vegetable salad, and Satsebeli



## GEORGISCHER KABABI

21,00

Gewürzter Hackfleischspieß aus **Lamm und Rind**, verfeinert mit Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit Bratkartoffeln und Satsebeli

Seasoned minced pork and beef skewer with onions, barberries & garlic, served with fried potatoes & Satsebeli

## GEORGISCHER KABABI

19,00

Gewürzter Hackfleischspieß aus **Schwein und Rind**, verfeinert mit Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit Bratkartoffeln und Satsebeli

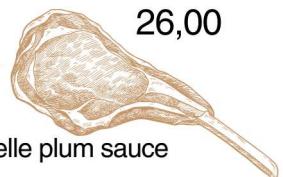
Seasoned minced lamb and beef skewer with onions, barberries & garlic, served with fried potatoes & Satsebeli

## LAMMKOTELETT

26,00

Lammkotelett, serviert mit Bratkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art

Lamb chops served with roast potatoes, grilled vegetables, and Tkemali, a homemade Mirabelle plum sauce  
Georgian style



## FISCHGERICHTE

Fish  
Dishes

### ORAGULI

24,50

Gegrillter Lachs mit Reis, Granatapfelsause, Avocadosalat und Zitrone (H)

Grilled salmon with rice, avocado salad, pomegranate sauce and lemon



### DORADE

26,00

Gegrillte Dorade mit gegrilltem Gemüse und Zitrone (H)

Grilled sea bream with grilled vegetables

### FORELLE

21,00

Gegrillte Forelle mit Reis, Granatapfelsause, Avocadosalat und Zitrone (H)

Grilled trout with avocado salad

## KINDERGERICHTE

 Children's  
Meals

### MTSVADI

15,00

Hähnchen- oder Schweinespieß dazu Pommes und Satsebeli (A)

Chicken or pork skewer served with chips and Satsebeli

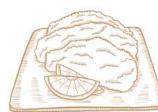


### SCHNITZEL

15,00

Kinderschnitzel mit Pommes und Sauce (A)

Children's schnitzel with chips and sauce



# DESSERT

## Desserts

### KUCHEN

Kuchen - STUMARI - vom Masterchef  
Cake -STUMARI -from the Masterchef



8,00

### EISKUGEL

Schokolade oder Vanileeiskugel  
Chocolate or vanilla ice cream ball

3,00

# BEILAGEN

## Side Dishes

Brattkartoffeln/Pommes Fried potatoes / fries

5,00

Reis Rice

5,00

Grillgemüse Grill vegetables

11,00

Mchadi - Hausgemachtes Maisbrot, serviert mit Käse  
Mchadi - Homemade cornbread, served with cheese

8,00

Shotis Puri – hausgemachtes Georgisches Brot

2,00

Shotis Puri - Homemade Georgian bread

Ajika Sauce aus Chili und Knoblauch

3,00

Ajika sauce made from chilli and garlic

Tkemali - hausgemachte Mirabellen - Sauce nach georgischer Art

2,00

Tkemali -homemade mirabelle sauce in Georgian style

Satsebeli- hausgemachte pikante Tomaten - Sauce nach georgischer Art

2,00

Satsebeli - homemade spicy tomato sauce in Georgian style

Schmand

3,00

# SUPRA

## DAS GEORGISCHE FESTMAHL

55,00 pro Person, zzgl. Getränken

Gesellschaften ab 9 Personen sind herzlich zur "Supra", dem traditionellen georgischen Festmahl, eingeladen! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, ein Menü für den gesamten Tisch zusammenzustellen, das im "Familien Style" geteilt wird und Sie auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der georgischen Aromen und Geschmäcker mitnimmt.

