

Der blaue Fuchs
Feine georgische Spezialitäten und Weine
 Dienstag bis Donnerstag 16:00 – 22:00 Uhr / Freitag bis Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr
www.derblaufuchs.metro.bar / Tel.: 030 26074244

SUPPEN	HAUPTGERICHTE	TEIGGERICHTE
PILZSUPPE - herzhaftes Pilzsuppe mit Estragon und Parmesan - Topping, vegetarisch 7,50	CITELI LOBIO QOTANSHI - herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, vegan 11,00 €	KHACHAPURI IMERULI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse 11,00 €
MINI KHINKALI SUPPE - kräftige Rinderbrühe mit Mini Khinkalis (Dumplings) gefüllt mit gehacktem Rinderfleisch, verfeinert mit Dill 7,50	ADJAPSANDALI - georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan 12,00 €	LOBIANI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit roten Bohnen, Zwiebeln, mit oder ohne Speck Bacon 10,00 €
TSCHIHIRTMA klassisch georgische Suppe mit Huhn & Ei, frischem Koriander, serviert mit Rotweinessig 7,50	SOKO KETSZE - Champignons mit georgischen Gewürzen, im Ofen mit Käse überbacken, vegetarisch 10,00 €	KHACHAPURI ATSCCHARULI - gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse, einem Ei und Butter 12,00 €
	OJAKHURI - saftig gebratener Nacken vom Schwein mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfelkerne und Saperavi Salz 12,50 €	NICO'S ATSCCHARULI - gebackene Teigtasche In Schiffchenform, gefüllt mit Käse, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Bacon, einem Ei und Butter 14,00 €
	CHANAHI - Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, in kräftiger Tomatensauce und Kräutern 16,00 €	ATSCCHARULI LOBIANI - gefüllt mit roten Bohnen, eingelegter Pimpernuss (Jonjoli) mit oder ohne Speck Bacon 12,00 €
	KABABI - gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit gegrilltem Gemüse und Blattsalat der Saison 14,00 €	KHACHAPURI DER BLAUE FUCHS - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, mit 4 Käse-Kartoffelfüllung 12,00 €
	KHARCHO - Hähnchenfleisch in würziger Walnuss-Tomatensauce, serviert mit Blattsalat der Saison und georgischem Brot 17,50 €	
	KHINKALI MIT FLEISCH - gebratene georgische Dumplings (5 Stück), gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand 13,90 €	DESSERT
	KHINKALI MIT KÄSE - gebratene georgische Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung (5 Stück), Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand 13,90 €	DESSERTPLATTE FÜR 2 PERSONEN - Bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen 14,00 €
	CHAKAPULI - in Weißwein geschmortes Kalbfleisch Eintopf mit frischem Estragon und Kräutern, serviert mit georgischem Brot und Salat 17,90 €	GEBACKENE FRÜCHTE - Früchte der Saison gefüllt mit Walnuss, mit Vanillecreme 7,50 €
	TABAKA - mariniertes junges Hähnchen im Ofen gegrillt, serviert mit gegrilltem Gemüse. Wahlweise an Walnussauce (kalt), Knoblauch-Milch Sauce (warm) oder Brombeerensauce nach Art des Hauses(kalt) 18,50 €	VANILLEEIS MIT MURABA 6,50 €
	ORAGULI ISRI-MAKVLIT - gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse an Brombeerensauce nach Art Hauses. Wahlweise an Walnussauce 19,50 €	KORKOTI - Traditionelle georgische Süßspeise aus Weizenkorn, Rosinen, Walnüsse und Honig 4,50 €
		MURABA - nach georgischer Art süß eingelegte Früchte 3,50 €
		PELAMUSCHI - Georgischer 'Pudding' aus Traubensaft und Maismehl 6,50 €
		KINDERGERICHTE
		KLEINE IMERULI KHACHAPURI - im Ofen gebackener Fladen aus Joghurtteig, gefüllt mit Käse 7,00 €
		ATSCCHARULI KHACHAPURI - gebackene Teigtasche in Schiffchenform, gefüllt mit Käse, einem Ei und Butter 8,00 €
		KABABI - gewürztes gemischtes Hackfleisch-Spieß mit Käse, Zwiebeln, Barbaris und Knoblauch, serviert mit gegrilltem Gemüse und Blattsalat der Saison 8,00 €
		KROSS GEBRATENE KARTOFFELN 5,00 €

DER BLAUE FUCHS SUPRA

1. Supra - Hauptspeisenplatte mit

2. Supra - Hauptspeisenplatte mit

3. Supra - Hauptspeisenplatte mit

'Supra - ein Fest der georgischen Küche'. Die Supras sind für 2 Personen geeignet. In jedem Supra servieren wir:

VORSPEISEPLATTE - bestehend aus 5 verschiedenen Vorspeisen,, KHACHAPURI IMERULI - im Ofen gebackener Fladen, gefüllt mit Käse, SCHOTI - georgisches Brot, DESSERTPLATTE - bestehend aus 3 verschiedenen Süßspeisen, HAUPTSPEISENPLATTE - 3 verschiedene Hauptgerichte

CITELI LOBIO QOTANSHI- herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, vegan

ADJAPSANDALI - georgische Ratatouille mit Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce und frischen Kräutern, vegan KHINKALI MIT KÄSE - gebratene Dumplings mit Käse-Kartoffelfüllung, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand, vegetarisch 60,00 €

CITELI LOBIO QOTANSHI- herzhafter rote Bohnen Eintopf mit Bohnenkraut und Knoblauch, serviert mit eingelegtem Gemüse und Maismehlgebäck Mchadi, CHANAHI - Eintopf mit geschmortem Lammfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, in kräftiger Tomatensauce und frischen Kräutern KHINKALI MIT FLEISCH - gebratene georgische Dumplings, gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Koriander & Chili, Serviert mit hausgemachter milder Ajika oder Schmand 65,00 €

CHAKAPULI - in Weißwein geschmortes Kalbfleisch Eintopf mit frischem Estragon und Kräutern, serviert mit Blattsalat der Saison KHARCHO - Hähnchenfleisch in würziger Walnuss-Tomatensauce, serviert mit Blattsalat der Saison ORAGULI ISRI-MAKVLIT - gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse an Brombeerensauce nach Art Hauses

70,00 €