

Art of sweet & food

Georgische Spezialitäten



Mo.-Do., So. 9:00-21:00
Fr.-Sa. 9:00-bis Open End

Genießen Sie den Geschmack Georgiens:
Traditionelle Köstlichkeiten aus dem Kaukasus

VORSPEISEN



Pkhali^{E4}

Herzhafte Spinatkugeln mit Walnüssen,
Knoblauch und Koriander

7,50

Badridschani^{E4}

Gebratene Auberginen, gefüllt mit einer Paste
aus gerösteten Walnüssen, Knoblauch und
Koriander

8,90



Bulgaruli^{E4}

Eingelegte Paprika, gefüllt mit einer herzhaften
Paste aus gerösteten Walnüssen, Knoblauch
und Koriander

8,50



★ Georgische Mix-Platte^{E4}

Gemischte Vorspeisenplatte mit den
beliebtesten georgischen Vorspeisen: Pkhali,
Badridschani und Bulgaruli

17,50



SALATE

Kakheti-Salat ^{E4}

Mischung aus frischen Gurken, Tomaten, Koriander und Walnüssen, verfeinert mit Olivenöl sowie aromatischen Gewürzen

9,50

Tbiliso ^G

Ein bunter Salat aus knackigen Gurken, Tomaten, Feta-Käse, süßen Weintrauben und Sonnenblumenkernen, verfeinert mit georgischen Gewürzen und einem Hauch von Weinessig

10,90

SUPPEN

Kharcho

Traditionelle georgische Suppe, zubereitet mit köstlichem Rindfleisch, duftendem Reis, aromatischen Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander, Tomatenmark und einer Prise rotem Pfeffer

9,80

Chikhirtma ^C

Würzige Hühnersuppe mit cremiger Konsistenz und einzigartigem Geschmack, angereichert durch geschlagene Eier, Zitronensaft, Koriander und georgischen Gewürzen

8,20

HAUPTSPEISEN

Khinkali mit Fleisch ^{A1}

Handgemachte georgische Teigtaschen, gefüllt mit herzhaft gewürztem Fleisch

2,40/ Stck.

Khinkali mit Käse ^{A1/G}

Handgemachte georgische Teigtaschen, gefüllt mit einer Mischung aus herzhaftem Käse und feinen Gewürzen

2,20/ Stck.

Odschahuri mit Schwein

Georgisches Gericht aus Schweinebraten mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander

16,90

Odschahuri mit Hähnchen

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

14,50

Chashushuli mit Pilzen

Zart angebratene Champignons mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Gewürzen

12,90

Chkmeruli ^G

Saftiges Hühnchen, geschmort in einer cremigen Knoblauch/ Sahne Sauce

12,90

KHACHAPURI



Imeruli ^{A1/G}

Reichhaltig, mit herzhaftem Käse gefülltes, traditionelles georgisches Brot – außen knusprig und innen zart und käsigt

12,90

Megruli ^{A1/G}

Eine Variante der Imeruli. Innen zarter geschmolzener Käse, außen knusprig und mit einer Käseschicht überbacken

13,90



Adjaruli ^{A1/G}

Ein in Form eines Bootes gebackenes Brot, mit Käse gefüllt und nach dem Backen mit einem Ei und Butter belegt

14,90

Lobiani ^{A1}

Khachapuri mit einer herzhaften Füllung aus roten Bohnen mit aromatischen Kräutern und Gewürzen

12,90



Kubdari ^{A1}

Traditionelle georgische Spezialität, die durch einen herzhaften Teig mit einer Füllung aus würzigem Schwein- und Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird

16,50

★ Khachapuri vom Chef ^{A1/G}

Georgische Khachapuri mit einer herzhaften Mischung aus Schwein- und Rinderhackfleisch, großzügig mit Käse gefüllt, mit frischen Tomaten, Koriander und aromatischen Gewürzen verfeinert

18,50



EXTRAS



Adgika

Eine würzige Sauce, die aus einer Mischung von Paprika, Chilishoten, Tomaten, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird. Perfekte Ergänzung zum Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüsegerichten und mehr

1,50

Tkemali

Georgische Würzsoße aus roten Kirschkpflaumen, Knoblauch, Koriandergrün, Dill und Gewürzen

1,50



Shoti^{A1}

Traditionelles georgisches Brot

1,50/ Stck

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1.Farbstoffe, 2.Konservierungsstoffe, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 6.geschwärzt, 7.Süßungsmittel, 8.Phosphat, 10.koffeinhaltig, 11.Taurin, 12.chininhaltig

Allergene:

A1/enthält Weizen, A2/enthält Gerste, A3/enthält Hafer, B1/ Krebstiere, B2/Weichtiere, C/Eier, D/ Fisch, E1/Haselnuss, E2/Mandeln, E3/ Pinienkerne, E4/Walnüsse, F/Soja, G/Milchprodukte und Laktose, J/Sellerie, M/Senf, N/Sesamsamen, O/Schwefeldioxid und Sulfite

Für weitere Informationen zu Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.