

Przystawki

Starters

Przystawki, sałatki, zupy i dania główne są serwowane z chlebkiem gruzińskim "puri"

Starters, salads, soups and main courses are served with Georgian "puri" bread



Bakłażan po gruzińsku

Georgian aubergine (200g)

28 zł

Grillowany bakłażan serwowany na zimno z pastą z orzechów włoskich, granatem i świeżą kolendrą oraz z przyprawami gruzińskimi. Podawany z gruzińskim chlebkiem puri

Grilled aubergine served cold with walnut paste, grains of pomegranate and fresh coriander, served with Georgian puri bread



Lobio

Lobio (200g)

25 zł

Gęsta pasta z czerwonej fasoli z gruzińskimi przyprawami, granatem, podawana na ciepło. Serwowana z gruzińskim chlebkiem puri

Red bean paste with Georgian spices, of pomegranate. Served in versions to choose: hot, served with Georgian puri bread



Zapiekane pieczarki

Baked champignons (350g)

37 zł

Pieczarki zapiekane z mozzarellą, serem gruzińskim własnej roboty, granatem i przyprawami gruzińskimi. Serwowane z gruzińskim chlebkiem puri

Champignons baked with mozzarella, homemade Georgian cheese, pomegranate, and Georgian spices. Served with Georgian puri bread

Zupy

Soups



Kalakuri

Kalakuri soup (400ml)

27 zł

Aromatyczna zupa z kurczakiem, ziemniakami, makaronem wermiszel i świeżymi ziołami gruzińskimi

Traditional soup with chicken meat, potatoes, vermicell pasta and fresh georgian herbs.



Charczo

Kharcho soup (400ml)

29 zł

Rozgrzewająca zupa z pomidorów z gotowaną wołowiną, ryżem i dodatkiem świeżej kolendry, z bukietem gruzińskich przypraw co tworzy niepowtarzalny smak tej zupy

Warming tomato soup with boiled beef, rice and the addition of fresh coriander and georgian seasoning which creates the unique taste of this soup

Sałatki

Salads



Sałatka gruzińska

Georgian salad (450g)

30 zł

Pomidory, ogórki, czerwona cebula, ser gruziński własnej roboty, czerwona papryka, natka pietruszki, bukiet gruzińskich przypraw, granat oraz kolendra

Tomatoes, cucumbers, red onion, red pepper, parsley, self-made Georgian cheese, pomegranate coriander and Georgian spices



Sałatka gruzińska z orzechami

Nut salad (450g)

32 zł

Pomidory, ogórki, orzechy włoskie, czerwona cebula, natka pietruszki, bukiet gruzińskich przypraw, ser gruziński własnej roboty, kolendra, granat

Tomatoes, cucumbers, red onion, red pepper, parsley, self-made Georgian cheese, coriander and Georgian spices



Sałatka szefa kuchni

Main cook salad (450g)

38 zł

Grillowany filet z kurczaka, pieczarki, sałata, grzanki, gruziński ser własnej roboty, sos szefa, granat, przyprawy oraz zioła gruzińskie

Grilled chicken fillet, champignons, lettuce, croutons, homemade georgian cheese, chef's sauce, pomegranate, spices and Georgian herbs

Chaczapuri

Khaczapuri

Serwujemy z firmowym sosem białym na bazie jogurtu

Served with our own yogurt-based white sauce



Imeretyńskie

Imeruli (300g)

35 zł

Tradycyjny wytrawny placek drożdżowy z pieca wypełniony gruzińskim serem (wyrób własny), posypany świeżymi ziołami i granatem.

Traditional dry yeast cake from the oven filled with Georgian cheese (own product), sprinkled with fresh herbs and pomegranate.



Adżarskie

Adjarian (300g)

38 zł

Wytrawny placek drożdżowy z pieca w kształcie łódki z gruzińskim serem (wyrób własny), lekko ściętym żółtkiem oraz masłem.

Posypany świeżymi ziołami i granatem

Dry yeast cake from the oven boat-shaped with Georgian cheese (own product), slightly cut yolk and butter. Sprinkled with fresh herbs and pomegranate.



Megrelskie

Megruli (320 g)

38 zł

Wytrawny placek drożdżowy z pieca z gruzińskim serem (własnej roboty) w środku oraz serem mozzarella na wierzchu, posypany świeżymi ziołami i granatem

Dry yeast cake from the oven with Georgian cheese inside and mozzarella cheese on top, sprinkled with fresh herbs and pomegranate



Lobiani

Red bean kchaczapuri (300g)

37 zł

Wytrawny placek drożdżowy z pieca z pastą z gotowanej czerwonej fasoli z dodatkiem świeżych ziół, czosnku oraz przypraw gruzińskich, posypany granatem

Dry yeast cake from the oven with a paste of cooked red beans with the addition fresh herbs, garlic and Georgian spices, sprinkled with pomegranate

Chaczapuri

Khaczapuri

W Gruzji tradycją jest jedzenie chinkali rękoma



Kubdari

Meat khachapuri (320g)

Placik drożdżowy z pieca z mięsem siekany wołowo-wieprzowym doprawiony gruzińskimi przyprawami, posypany świeżymi ziołami i granatem

Oven yeast cake with chopped meat beef and pork seasoned with Georgian spices, sprinkled with fresh herbs and pomegranate

43 zł

Chabizgina

Spinach khachapuri (280g)

Placik drożdżowy z pieca z gruzińskim serem, oraz ze szpinakiem, przyprawionym mocno przysmażoną cebulką, świeżym czosnkiem, masłem i gruzińskimi przyprawami. Posypany świeżymi ziołami i granatem

Yeast cake from the oven with Georgian cheese, and with spinach, seasoned deeply fried onion, fresh garlic, butter and Georgian spices. Sprinkled with fresh herbs and pomegranate

41 zł

Gruzińskie Chinkali

Georgian Khinkali (400g)

5 tradycyjnych pierożków wypełnionych mięsem wieprzowo-wołowym, bulionem w środku i świeżą kolendrą (do wyboru).

Serwujemy również z serem gruzińskim własnego wyrobu, masłem i śmietanką.

W Gruzji tradycją jest jedzenie chinkali rękoma

5 traditional dumplings filled with meat pork and beef, broth inside and fresh coriander (optional).

Serve with home-made Georgian cheese, butter and cream. We encourage you to eat with your hands.

38 zł

Gruziński ser wyrabiamy zawsze własnoręcznie z mleka krowiego, według tradycyjnej gruzińskiej receptury.

Dodatki, sosy

Extras, Sauce



Frytki

Chips (250g)

13 zł

Ziemniaki pieczone w gruzińskich przyprawach

Baked potatoes with Georgian spices (250g)

Ziemniaki pieczone w gruzińskich przyprawach. Baked potatoes with Georgian spices.

15 zł

Gruziński chleb puri

Georgian bread (150g)

Tradycyjny chleb gruziński wypiekany na miejscu. Homemade crispy bread.

15 zł

Sos czosnkowy (z smakiem na bazie jogurtu)

Garlic sauce (based on yogurt)

3 zł

Sos sacebla

Oryginalny sos gruziński serwowany do mięs. Original Georgian sauce served with meat.

2 zł

Opakowanie na wynos
take-out packaging

Dania główne

Main Courses



Szaszłyk gruziński

Georgian shashlik (400g)

50 zł

Tradycyjny szaszłyk z mięsa wieprzowego zapiekowanego w gruzińskich przyprawach, z grillowanymi warzywami, podawany z chlebkiem puri i pieczonymi ziemniakami w przyprawach gruzińskich. Serwowany z dwoma sosami.

Traditional pork shashlik from pork pickled in Georgian spices, with grilled vegetables, served with breadpuri and roasted potatoes in spices Georgian. Served with two sauces.



Lula kebab

Georgian kebab (400g)

49 zł

Doprawione po gruzińsku mięso wieprzowo-wołowe, zapieczone w chlebkę lawasz ze świeżymi ziołami i grillowanymi warzywami. Serwowany z dwoma sosami. 2 sztuki w porcji

Seasoned Georgian pork and beef meat, baked in lavash bread with fresh herbs and grilled vegetables. Served with two sauces. 2 pieces per serving



Odzachury

Ojchuri (400g)

48zł

Grillowane kawałki odtłuszczonej karkówki z warzywami i pieczonymi ziemniakami w gruzińskich przyprawach, oraz ze świeżymi ziołami i granatem, podawane z gruzińskim chlebkiem puri. Serwujemy na gorących kecach z dwoma sosami.

Grilled pieces of degreased pork neck with vegetables and baked potatoes in Georgian spices, and with fresh herbs and pomegranate. Served with two sauces. We serve on hot kecach.



Przepiórka Tabaka

Quail (400g)

45 zł

Przepiórka z chrupiącą skórą ze świeżym czosnkiem serwowana z pieczonymi ziemniakami w gruzińskich przyprawach z granatem oraz świeżą kolendrą (na życzenie) z ciepłym chlebkiem puri, podawana na gorących kecach.

Quail with crispy crust and fresh garlic, served with baked potatoes in Georgian spices with pomegranate and fresh coriander (on request) with warm puri, served on hot kecach.



Pierś z kurczaka pod pierzynką serową z ananase

Georgian chicken (400g)

50 zł

Bogatwo smaku tej potrawy tkwi w przyprawach, a najważniejsza w tym daniu jest sól swarska (bukiet z soli z dzikich ziół, spraszkowanych warzyw i roślin przyprawowych). Serwujemy z ziemniakami w gruzińskich przyprawach (lub z frytkami) z dwoma sosami i gruzińskim chlebkiem puri.

The richness of the taste of this dish lies in the spices, the most important thing in this dish is Swan salt (a bouquet of salt from wild herbs, powdered vegetables and spice plants). Serve with potatoes in Georgian spices (or with french fries) with two sauces and Georgian puri bread.



Gołąbki dołma w liściach winogron

Dołma in grape leaves (350g)

44 zł

Gołąbki po gruzińsku w liściach winogron wypełnione farszem wołowo-wieprzowym przyprawionym aromatycznymi gruzińskimi przyprawami i odrobiną ryżu. Serwowany z sosem na bazie jogurtu z ciepłym gruzińskim chlebkiem puri, pieczonym przez nas.

Georgian-style cabbage rolls in grape leaves filled with seasoned beef and pork stuffing aromatic Georgian spices and a pinch of rice. Served with yoghurt-based sauce with warm Georgian puri bread, baked by us.



Gołąbki dołma w liściach kapusty

Dołma in cabbage leaves (300g)

42 zł

Gołąbki po gruzińsku w liściach kapusty wypełnione dobrze doprawionym mięsem, świeżą kolendrą i granatem. Serwujemy z pieczonym przez nas gruzińskim chlebkiem puri.

Georgian-style stuffed cabbage leaves filled with well-seasoned meat and fresh coriander and grenade. We serve it baked by us Georgian puri bread.



Bazi z kurczaka

Chicken-nut dish (350g)

50 zł

Narodowe danie z grillowanych piersi z kurczaka z sosem z mielonych orzechów włoskich, przyprawione gruzińskimi przyprawami, świeżym czosnkiem oraz oryginalnymi gruzińskimi przyprawami. Serwujemy z gruzińskim chlebkiem, świeżą kolendrą i granatem.

National dish of grilled chicken breasts with ground walnut sauce, seasoned with Georgian spices, fresh garlic and original Georgian spices. We serve with Georgian bread, fresh coriander and pomegranate.



Talerz szefa kuchni

Main cook plate (400g)

50 zł

Grillowane kawałki odtłuszczonej karkówki z warzywami w gruzińskich przyprawach z pieczarkami, zaprawione śmietanką, na której topi się ser. Serwujemy z gruzińskim chlebkiem puri, świeżymi ziołami i granatem na gorących kecach z dwoma sosami

Grilled pieces of degreased pork neck with vegetables in Georgian spices with mushrooms, seasoned with cream and cheese.

We serve it with Georgian puri bread, fresh herbs and pomegranate on hot kecach



Kurczak Czachochbili

Chicken chachochbili (350g)

40 zł

Klasyczne danie kuchni gruzińskiej, przygotowywane jest z pałeczek kurczaka, duszonych w sosie pomidorowym z przyprawami gruzińskimi, czosnkiem i granatem. Serwujemy z gruzińskim chlebkiem "puri".

A classic dish of Georgian cuisine, prepared from chicken drumsticks stewed in tomato sauce with Georgian spices, garlic and pomegranate. Served with Georgian "puri" bread.



Adzapsandale

Ajapsandali (350g)

45 zł

Aromatyczny gruziński chaos, ale w pełni kontrolowany, z gruzińskimi przyprawami, które potrafią zmienić każde danie w coś zupełnie odmiennego. Serwujemy z gruzińskim chlebkiem puri, świeżymi ziołami i granatem

Aromatic Georgian chaos, but fully controlled, with Georgian spices that can turn any dish into something completely different. We serve with Georgian puri bread, fresh herbs and pomegranate

Deser firmowy

Company dessert

WYPIEKI WŁASNEJ ROBOTY

wszystkie desery serwujemy z granatem i pyszną polewą czekoladową, którą tworzymy sami

HOMEMADE BAKED GOODS

We serve all desserts with pomegranate and delicious chocolate icing, which we create ourselves



Miodownik gruziński

Georgian gingerbread

25 zł

Delikatne ciasto, składające się z kilku warstw miodowego ciasta, przekładanych pyszną masą kremową, podawany z owocami.

A delicate cake, consisting of several layers of honey cake, layered with a delicious cream mass, served with fruit.

Czekoladowa fantazja

Chocolate Fantasy

25 zł

Ciasto czekoladowe przełożone bezą, kremem kajmakowym oraz wiśnią w żelu, polane czekoladą, posypane granatem. Podawane z owocami.

Chocolate cake layered with meringue kajmak cream and cherry gel, topped with chocolate, sprinkled with pomegranate. Served with fruit.



Cygaretki z orzechami

Cigarillos with nuts

25 zł

Aromatyczne cygaretki gruzińskie wypełnione masą z orzechów włoskich, wanilią i cukrem pudrem.

Aromatic Georgian cigarillos filled with walnut mass, vanilla and powdered sugar.



Pączki gruzińskie

Georgian donuts

10 zł

Na zamówienie oraz w tłusty czwartek

On request and on Fat Thursday

Gruzińskie wina czerwone

Georgian red wines

Wina wytrawne:



SAPERAVI (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI rozlewane

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł

Wina półwytrawne:



PIROSMANI (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI rozlewane

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł

Wina półsłodkie:



KINDZMARAUЛИ (butelkowane)

ALAZANI VALLEY (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI rozlewane

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł



GRZANIEC GRUZIŃSKI 200ml

Z ORYGINALNEGO WINA GRUZIŃSKIEGO

25 zł

NASZ GRZANIEC PORZĄDNIIE ROZGRZEWIA, PRZYJEMNIE ROZLUŻNIA, A AROMATEM PRZYWOŁUJE BEZTROSKE CHWILE
SERWUJEMY Z JABŁUSZKAMI W CYNAMONIE

Gruzińskie wina białe

Georgian white wines

Wina wytrawne:



RKATSITELI (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI rozlewane

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł

Wina półwytrawne:



TBILISURI (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI (rozlewane)

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł

Wina półsłodkie:



ALAZANI WALLEY (butelkowane)

Lampka 130 ml

Butelka 750 ml

20 zł

100 zł



CIVIMTA SAPERAVI rozlewane

Lampka 130 ml

Dzban 750 ml

19 zł

95 zł

Piwa

Beers



Piwa Gruzinijskie:

(Butelka 500 ml)

20 zł

Wyjątkowo dobry **JASNY LAGER** z wysokiej jakości słodu i wody źródlanej, przyjemnie gasi pragnienie.



(Butelka 500 ml)

20 zł

Gruzinijskie **JASNE PEŁNE** delikatne w smaku, lekko kwaskowe, przyjemnie gasi pragnienie.



(Butelka 500 ml)

20 zł

Gruzinijskie **ciemne piwo** delikatne w smaku, przyjemnie gasi pragnienie.



(Butelka 500 ml)

19 zł

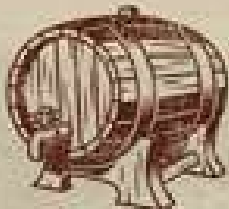
Piwo Natakhtari Gold To gruzinijskie piwo w stylu jasny lager wytwarzane z wysokiej jakości słodu i unikalnej wody źródlanej Natakhtari. Charakteryzuje się łagodnym smakiem z lekko wyczuwalną goryczką. Uwarzone przez gruzinijski Natakhtari Brewery.

Grzane piwo 500ml

23 zł

PRZYZADZAMY Z MIODEM, GOŹDZIKAMI I CYTRYNĄ

Piwa z Polskich browarów:



Perła Export (Lana z bejgla 500ml)

12 zł

Książęce Czerwony Lager (Butelka 500 ml)

16 zł

Książęce Pszeniczne (Butelka 500 ml)

16 zł

Perła Miodowa (Butelka 500 ml)

15 zł

Perła Chmielowa (Butelka 500 ml)

15 zł

Perła bezalkoholowa (Butelka 330 ml)

15 zł

Heineken (Butelka 500 ml)

17 zł



Wódki

Vodka

Wódka Gruzińska:



Gruzińska Chacha

(50 ml)

15 zł

(Butelka 500 ml)

150 zł

Chacha potrafi być bardzo udanym, koneserskim trunkiem, nierzadko zbierając oklaski u znawców, mimo że nie ma takiej prasy jak powiedzmy powszechnie rozpoznawana włoska grappa. Jednak każdy, kto ceni wódki gro-
nowe powinien po nią sięgnąć - dla porównania stylu i oceny potencjału pro-
dukcji. Powinniśmy poznać mocniejszą stronę gruzińskich możliwości. Trunek
ten polecany jest często jako degistifczy swego rodzaju lekarstwo na nie-
strawności czy dolegliwości żołądka po obfitej (typowej dla gruzińskich zwy-
czajów) uczcie. Chacha nazywana jest lekarstwem, a kahetyjska metoda pro-
dukcji jest przykładem szacunku do winorośli i wykorzystania wszystkiego co
ofiarowała natura.

Brandy Gruzińska:



David 5

(50 ml)

17 zł

(Butelka 500 ml)

150 zł

Pozostałe:



(50 ml)

15 zł

(Butelka 500 ml)

150 zł

Żubrówka Czarna

(50 ml)

15 zł

(Butelka 500 ml)

150 zł

Stumbras Żurawinowa

(50 ml)

15 zł

(Butelka 500 ml)

150 zł

Stumbras z kłosem

(50 ml)

14 zł

(Butelka 500 ml)

140 zł

Wódka dnia

(50 ml)

13 zł

(Butelka 500 ml)

130 zł

Wódka smakowa

(50 ml)

12 zł

(Butelka 500 ml)

100 zł