



Badridžiani

## Przystawki

**Sardynka** 25 ZŁ/7 SZT  
Smażona w całości na patelni w panierce z mąki kukurydzianej, z cytryną i sosem do wyboru.

**Soko w keci** 22 ZŁ/SZT  
Piecarki zapieczone z masłem i białym serem w glinianym rondelku

**Czwiszłari** 7 ZŁ/SZT  
Placuszki z mąki kukurydzianej z serem w środku i sosem do wyboru.

**Badridžiani** 6 ZŁ/SZT  
Roladki z bakłażana z pastą z orzechów włoskich, kolendrą i owocami granatu.

**Ispanachi** 6 ZŁ/SZT  
Szpinak z orzechami włoskimi.

**Cicaka** 6 ZŁ/SZT  
Grillowana papryka z pastą z orzechów włoskich i mieszanką przypraw gruzińskich.

**Supra**  
Gruzja słynie ze swoich "suprami" (Supra to jest zastole), które nie odbędzie się bez wina. **Tamadi** (głowa rodziny lub ważny gość który wznosi toast) oraz toasty które dają nam kilka minut frajdy.

## Alfabet Gruziński

ა - an	ვ - vin	ლ - las	ჯ - žan	ობ - par	ჩ - čin	ბ - xan
ბ - ban	ზ - zen	მ - man	რ - rae	ქ - kan	ც - can	ჯ - žan
გ - gan	თ - tan	ნ - nar	ს - san	ყ - yan	ძ - zil	ჰ - hae
დ - don	ი - in	ო - on	ტ - t'ar	უ - q'ar	წ - c'il	
ე - en	კ - k'an	პ - par	ყ - un	შ - šin	ჭ - č'ar	

## Chaczapuri

**Imeruli** 23 ZŁ  
Placek drożdżowy ze słonym serem gruzińskim.

**Megruli** 25 ZŁ  
Placek drożdżowy z serem gruzińskim na wierzchu i w środku.

**Adžaruli** 27 ZŁ  
Placek drożdżowy z serem gruzińskim i jajkiem sadzonym.

**Kubdari** 32 ZŁ  
Placek drożdżowy z mieloną jagnięciną.

**Pchaliani** 25 ZŁ  
Placek drożdżowy ze szpinakiem.

**Penovani** 29 ZŁ  
Placek z ciasta francuskiego własnej roboty z (do wyboru):

- jagnięcina
- biały ser gruziński
- szpinak

## Sałatki

**Sałatka gruzińska tradycyjna**  
Orzeźwiająca sałatka z pomidorów, ogórków i świeżych ziół:

- z olejem i octem 19 ZŁ
- z orzechami włoskimi 24 ZŁ

**Mtsvane Lobio** 26 ZŁ  
Sałatka z młodej fasoli szparagowej z miętą i pomidorami cherry, doprawiona octem balsamicznym i kolendrą.

**Ciepła sałatka** 30 ZŁ  
Ze szpinakiem, świeżymi ogórkami, świeżą marchewką i wątróbką drobiową.

**Sałatka z grillowanym kozim serem** 35 ZŁ  
Z konfiturą z czerwonej cebuli oraz suszonymi figami.



Chaczapuri



## Zupy

**Charczo** 19 ZŁ  
Wyrazista zupa z wołowiny, z ryżem i kolendrą.

**Barszcz czerwony** 16 ZŁ  
Z buraczkami, kapustą i ziemniakami.

**Gupła** 25 ZŁ  
Sycąca zupa z pulpecikami jagnięcymi, z pieczarkami i papryką. Serwowana z chlebem puri.

## Nasze specjalty

**Żeberka wieprzowe** 55 ZŁ  
Z buraczkami, kiszonymi ogórkami oraz cienkim chlebem lawasz.

**Szaszłyk z jagnięciny** 69 ZŁ  
Z ziemniaczkami pieczonymi i sosem Sacibeli.

**Set supra (ok. 2500g), 3-4 os.** 210 ZŁ  
Zestaw degustacyjny składający się z trzech potraw narodowych: pierożki z rosółkiem Chinkali (5 szt), chaczapuri z serem Imeruli oraz zestaw szaszłyków z wieprzowiny, jagnięciny oraz kurczaka podawany z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami, z sosem pomidorowo - ziołowym sacibeli. W zestawie karafka wina 0.5 L do wyboru: czerwone lub białe.





Odzachuri

## Dania Główne

**Mcwadi (250g)** 29 zł  
Szaszłyk z wieprzowiny bądź kurczaka z cebulą, sosem sacibeli i chlebem puri.

**Cziżi- Pyży** 39 zł  
Zapiekana w glinianym rondelku jagnięcina z bakłażanem, pomidorem i żółtym serem z wierzchu.

**Kurczak "Tapaka"** 42 zł  
Połowa kurczaka ( z wolnego wybiegu) smażona w przyprawach na patelni, na poduszce ze świeżego szpinaku z owocami granatu i sosem do wyboru.

**Odzachuri** 36 zł  
grillowana karkówka wieprzowa z ziemniakami, papryką, owocem granatu, kolendrą i czosnkiem.

**Tolma** 35 zł/ 7 SZT  
Gołąbki w liściach z winogron:  
- z wołowiną  
- z ryżem i estragonem

**Adżapsandali** 29 zł  
Potrawka wegetariańska z warzyw: cukinia, papryka, ziemniaki z przyprawami gruzińskimi, podawane z chlebem puri.

**Chinkali**  
Ręcznie lepione pierogi z rosołem i kolendrą w środku

- z jagnięciną 9 zł/SZT (100g)
- z wołowiną 7 zł/SZT (100g)
- z serem 6 zł/SZT (100g)

**Pielmieni** 24 zł/ 18 SZT  
Pierogi domowe z mięsem wołowym, podawane w bulionie ze śmietaną i ziołami.

**Ostri** 39 zł  
Lekko pikantna potrawa z wołowiny, duszonej w sosie pomidorowym i świeżymi ziołami, podawana z chlebem puri.

## Dla Dzieci

**Pielmieni** 18zł/12 SZT  
pierogi domowe z (do wyboru):

- z mięsem wołowym, podawane ze śmietaną
- z serem białym, podawane z dżemem truskawkowym

**Roladka z kurczaka** 22zł  
Z serem w środku.

## Dodatki

**Adżapsandali (150g)** 16 zł  
Wegetariański dodatek z warzyw, duszona cukinia, papryka, ziemniaki z przyprawami gruzińskimi.

**Szaszłyk z warzyw sezonowych** 19 zł

**Mix sałat z oliwą i cytryną** 12 zł  
Sos sacibeli.

**Ziemniaczki pieczone z ziołami** 12 zł

**Czarchali** 12 zł  
Surówka z buraków z sosem tkemali własnej roboty.

**Chleb Puri** 4 zł

## Sosy

**Sos Sacibeli** 5 zł  
Pomidorowo - ziołowy.

**Sos jogurtowo - czosnkowy** 5 zł

**Sos Adżyka** 5 zł  
Ostry sos paprykowo - pomidorowy.

**Sos Tkemali** 5 zł  
Sos z mirabelek.

## Desery

**Ciasto domowe "Marlenka"** 10 zł  
Do wyboru: cytrynowe, miodowo-orzechowe, kakaowo-mleczne.

**Deser dnia - zapytaj kelnera**

**Lody** 23 zł  
Waniliowe + dodatki.

## Gorące Napoje

**Espresso** 9 zł

**Americano** 11 zł

**Latte** 12 zł

**Capuccino** 12 zł

**Herbata Gruzkańska** 14 zł/ 400ML  
Do wyboru: czarna lub zielona.

**Herbata Rozgrzewająca** 19 zł/ 400ML  
Z imbirem, pomarańczami, goździkami oraz cynamonem.

**Grzane wino** 19 zł/ 250ML  
Z pomarańczami, goździkami oraz cynamonem.



Tolma

## Napoje Zimne

**Oranżada Gruzkańska** 12 zł  
Do wyboru:

- estragonowa
- gruszkowa
- waniliowo - śmietankowa
- cytrynowa
- winogronowa
- fejhao

**Sok świeżo wyciskany pomarańczowy** 16 zł/ 200ML

**Woda mineralna Borjomi** 12 zł/ 500ML  
Gazowana.

**Kropla Beskidu** 5 zł/ 300ML  
Gazowana lub niegazowana.

**Dzbanek wody z miętą i cytryną** 12 zł/ 2L

**Kompot owocowy własnej roboty** 23 zł/ 1L

## Piwo

**Jasne - Argo Pilsner 0.5l** 12 zł

**Ciemne - Argo Dark 0.5l** 12 zł

