

Vorspeisen აპერეტივები

Vorspeisenplatte AMBAMI ფხალეულის დაფა (Vegan) 20,50€
für zwei Personen, bestehend aus fünf verschiedenen Vorspeisen.

Aubergine mit Walnüssen ნიგვზიანი ბადრიჯანი (Vegan) 8,50€
Gebratene Auberginen gefüllt mit einer würzigen Walnusspaste, Kräutern und Granatapfelkernen.

Phkali Spinat ისპანახის ფხალი (Vegan) 8,00€
Gedünsteter und pürierter Spinat mit würziger Walnusspaste, Granatapfelkernen, Kräutern und georgischen Gewürzen.

Phkali Rote Bete ჭარხლის ფხალი (Vegan) 8,00€
Rote Bete mit würziger Walnusspaste, Granatapfelkernen und georgischen Gewürzen.

Lobio mit Walnüssen ლობიო ნიგვზით (Vegan) 8,00€
Grüner Bohnensalat, mit Walnüssen, Koriander und georgischen Gewürzen.

Georgischer Salat ქართული სალათი (Vegan) 9,50€
Tomaten-Gurken Salat mit Zwiebeln, Petersilie, Koriander und einem georgischen Walnuss-Dressing.

Mtchadi & Kveli მჭადი და ყველი (Vegetarisch) 7,50€
Georgisches Maisbrot mit Hirtenkäse und Gurke

Information über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke , erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Teiggerichte ცომეული

Khachapuri Imeruli იმერული ხაჭაპური Im Ofen gebackener Fladen aus Hefeteig, gefüllt mit georgischem Käse.	13,50€
Khachapuri Acharuli აჭარული ხაჭაპური Gebackenes Teigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse und Ei.	14,50€
Khachapuri Megruli მეგრული ხაჭაპური Fladenbrot mit georgischem Käse gefüllt und überbacken.	15,50€
Lobiani ლობიანი (Vegan) Hefefladenbrot gefüllt mit pürierten Bohnen und georgischen Gewürzen.	12,50€
Khachapuri mit Spinat ხაჭაპური ისპანახით Fladenbrot gefüllt mit georgischem Käse und Spinat.	13,00€

Supra სუფრა

Die Tafel – „Supra“ ist mehr als nur ein Georgisches Festmahl. Es ist eine jahrhundertalte Tradition, die eine Gelegenheit für die Gäste schafft, sich zu verbinden und miteinander zu teilen. Angelehnt an diese Tradition bieten wir Ihnen eine traditionelle georgische Tafel an, um alles zu teilen. Lasst es euch von uns überraschen!

Supra für 2 Personen	70,00€
Jede weitere Person	35,00€

Verschiedene Kuchen und andere Desserts am Tresen

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke , erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Hauptgerichte

მთავარი კერძები

- Adjafsandali აჯაფსანდალი** **14,50€**
Auberginen Eintopf, mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln im Tongefäß.
- Chanakhi ჩანახი** **18,50€**
Geschmorter Lamm Eintopf mit Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Serviert im Tongefäß.
- Lobio Kotanschi ლობიო კოთანში** **13,50€**
Bohnen Eintopf mit roten Bohnen, Kräutern und georgischen Gewürzen. Dazu Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art.
- Tschaschuschuli ჩაშუშული** **18,50€**
Geschmortes Kalbfleisch in feiner Tomatensoße und frischen Kräutern. Serviert im Tongefäß.
- Chkmeruli Ketsze ჭქმერული კეცზე** **17,50€**
Mariniertes Hähnchen im Tongefäß gebraten, serviert in einer Knoblauch-Sahne-Sauce.
- Kalia ყალია** **18,00€**
Mariniertes Hähnchen im Tongefäß gebraten, mit Zwiebeln und Granatapfel-Sauce.
- Taschmidjabi mit Kababi თაშიმიჯაბი და კაბაბი** **19,00€**
Kartoffelpüree mit Mozzarella, nach Georgischer Art und Rinderfrikadellen.
- Unsere Empfehlung, ein Fest der Frommen :**
- Tschakapuli ჩაკაპული** **19,50€**
Geschmorter Lammseintopf mit Kräutern und Kirschkirschen.

Tschakapuli ist eines der Hauptgerichte, welche die georgische Küche von ihrer besten Seite zeigt. Wenn der Frühling kommt und die grünen Kräuter im Überfluss wachsen, bereiten die Georgier mit Vorliebe Tschakapuli zu. Estragon und andere grüne Kräuter dominieren diesen himmlisch aromatischen Eintopf, eingelegte Kirschkirschen liefern dazu eine saure Note.