



Unsere Speisekarte

Genuss am Kaukasus

Wenn man den Tisch nicht mehr sehen kann:

Die georgische Küche ist ein echter Geheimtipp

Wer an Georgien denkt, denkt an den Kaukasus oder an Tbilisi, kaum aber an

Khatschपुरi & Co.: Die Küche ist hier nahezu unbekannt – und eine Entdeckung wert.

Die Geschichte der georgischen Küche ist ein wenig seltsam, aber zum Verschweigen viel zu schön:

Als Gott die Erde schuf, rief er die Völker zu sich, um sie unter ihnen allen zu verteilen. Allen?

Natürlich nicht.

Die Georgier hatten wieder einmal zu lange gefeiert, zu viel gegessen und zu viel getrunken.

Als sie kamen, war nichts mehr übrig.

Doch statt zu verzweifeln, sangen und feierten sie einfach weiter, dass es den Herrn rührte:

Er gab ihnen seinen geheimen Lieblingsflecken. Seinen Garten.

Und somit die Voraussetzung für eine Küche mit unzähligen, frischen Produkten und exotischen Gewürzen.

Mit Zutaten wie Granatapfel, Koriander, Walnüssen und vielen vegetarischen Speisen hat sie eigentlich Kultpotenzial und zählt zudem noch zu den gesündesten der Welt.

ჭვბობო - Suppen

Borschtsch (vegetarisch)

Traditionelle Rote-Bete-Suppe mit Weißkohl, Karotten und Kartoffeln, dazu reichen wir Schmand (auf Wunsch vegan möglich)

9,00

Supp-Khartscho

Würzige Kalbfleischsuppe mit Reis, Stangensellerie, verfeinert mit Petersilie und einer georgischen Gewürzmischung - Khartschos Suneli (pikant)

10,00



სალათები და აპერიტივები

Salate und Vorspeisen

Qartuli (vegan)

Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln, Koriander und Petersilie,
wahlweise mit:

Mit Essig-Öl-Dressing

9,50

Mit Walnuss-Dressing

10,00

Pkhali Bohnen (vegan)

Gedünstete grüne Bohnen mit Walnuss-Paste, Koriander,
georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

10,00

Pkhali Spinat (vegan)

Gedünsteter Spinat mit Walnuss-Paste, Koriander,
georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

10,00

Pkhali Rote Bete (vegan)

Gedünstete Rote Bete mit Walnuss-Paste, Koriander,
georgischen Gewürzen und Granatapfelkernen

10,00

Badridjani nigvsi (vegan)

Gebatene Auberginen, gefüllt mit einer Walnuss-Paste,
frischem Koriander und Granatapfelkernen

2 Stück

6,50

4 Stück

11,50

Gebjalia (vegetarisch)

Pikante vegetarische Käserolle aus georgischem Mozzarella mit frischer
Ricotta-Minz-Füllung an fruchtiger Sahne-Minz-Sauce

2 Stück

8,00

4 Stück

13,50

Zivi Kerdsebis Assorti (vegetarisch)

Kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen. Beinhaltet Pkhali Bohnen,
Pkhali Spinat, Pkhali Rote Bete, Badridjani nigvsi und Gebjalia
(auf Wunsch vegan möglich)

25,00

Jede weitere Person

13,00

Zusätzlicher Brotkorb

Täglich frisch gebackenes Brot aus dem Steinofen

3,00



ცომეული - Teiggerichte

Khatschapuri ist die georgische Antwort auf Pizza und somit die beliebteste Zwischenmahlzeit. Alle Khatschapuri-Variationen backen wir im Steinofen. Je nach Region unterscheiden sich nur die Zubereitungsarten und die Füllungen. Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:

Imeruli Khatschapuri (vegetarisch)	
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit georgischem Käse	15,50
Baby Imeruli Khatschapuri	9,00
Megruli Khatschapuri (vegetarisch)	
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse	17,00
Adjaruli Khatschapuri (vegetarisch)	
Gebackene Teigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse und mit einem Spiegelei garniert	17,00
Khatschapuri Spinatit (vegetarisch)	
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit georgischem Käse und Spinat	17,00
Lobiani (vegetarisch)	
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit pürierten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen (auf Wunsch vegan)	15,50
Khinkali mit Fleisch (gekocht)	1 Portion / 4 Stück
Gekochte, traditionelle, georgische Dumplings, mit pikant saftiger Hackfleischfüllung (Schwein- und Rindfleisch), würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern	16,00
Schotis Puri	
Auf einem Stein gebackenes georgisches dünnes Fladenbrot	3,50

**Khatschapuri und Khinkali sind Zwischengerichte, die eigene Zubereitungszeiten haben und nicht zu den Vorspeisen oder Hauptgerichten zählen. Es ist uns leider nicht immer möglich, die Teiggerichte mit den anderen Speisen gleichzeitig zu servieren.
Diese sind ideal, um miteinander geteilt zu werden.**



მთავარი კერძები - *Hauptgerichte*

Lobio (vegan)

Bohneneintopf mit roten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräutern, dazu sauer-pikant eingelegtes Gemüse **17,00**

Adjapsandali (vegan)

Geschmorter Gemüseintopf mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern **18,50**

Tschanakhi

Geschmorter Lammeintopf mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und frischen Kräutern **23,50**

Odjakhuri

Lammfleisch zubereitet in der Pfanne, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und pikanten georgischen Gewürzen **23,50**

Tabaka

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, dazu servieren wir eine kleine Gemüseauswahl und Babykartoffeln **23,50**

Chkmeruli

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, serviert in einer deftigen Knoblauch-Sahne-Sauce, mit Babykartoffeln **23,50**

Tabaka Makvalschi

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, serviert in einer lauwarmen Brombeersauce, mit Babykartoffeln **23,50**

Ostri

Geschmortes Kalbsfleisch in pikanter Tomatensauce, frischen Kräutern, mit Babykartoffeln **23,50**

Oraguli

Lachs aus dem Ofen, serviert mit Käse gefüllter Aubergine an einer Joghurt-Minz-Sauce, mit Baby-Kartoffeln **24,50**

Liebe Gäste,

da wir unsere Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Geduld und empfehlen Ihnen vorab unsere Vorspeisen zu probieren.



მწვადი - ჩვენი საფირმო რეცეპტით

Mzwadi – Spießvariationen

Der wohl berühmteste, kaukasische Spieß heißt Mzwadi. Die entscheidende Zutat für die zarten Fleischstücke ist die Marinade, die wir für jede Fleischsorte speziell zubereiten und ist traditionsgemäß ein wohlbehütetes Geheimnis unserer Familien.

Wir bereiten die Mzwadis auf unseren Lavasteingrill zu.

Mzwadi von Champignons (vegan)	17,00
Mzwadi vom Hähnchen	19,50
Mzwadi vom Schwein	19,50
Mzwadi vom Lamm	24,50
Mzwadi vom Lachs	24,50
Mzwadis Assorti	
Grillspieße für 2 Personen vom Hähnchen, Schwein & Lamm	59,00
Jede weitere Person	29,50

Zu allen Mzwadi-Varianten servieren wir Baby-Kartoffeln, Ofengemüse und zwei Saucen:

Tkemali - Mirabellen-Pflaumen-Sauce

Sazebeli - Pikante Tomaten-Sauce

სუფრა - Supra

Essen hat in Georgien nur am Rande mit Sättigung zu tun. Es ist eine große und üppige Feier. Um die Tafel – „Supra“ – versammeln sich Familien mit Gästen und Freunden.

Angelehnt an diese Tradition, servieren wir Ihnen eine gemischte Vorspeisenplatte und eine Khatschapuri „Imeruli“, ein Hauptgericht bestehend aus Lobio oder Adjapsandali sowie Mzwadi mit Hühner- oder Schweinefleisch und Beilagen, sowie einer gemischten Dessertplatte. Nach Wunsch können wir die Tafel – „Supra“ natürlich auch vegetarisch oder vegan zubereiten.

Für 2 Personen mit Hühner- oder Schweinefleischspieß	85,00
Jede weitere Person	42,50
Für 2 Personen mit Lachs- oder Lammspieß	90,00
Jede weitere Person	45,00



დესერტი - *Dessert*

Thathara

Traditionelle, georgische Puddingcreme aus Weintraubensaft mit Walnuss-Splittern auf einem Boden aus Mürbeteig. **8,50**

Napoleoni

Blätterteigtorte mit Creme-Füllung **8,50**

Gamomzkhvare vashli

Gebackener Apfel, gefüllt mit Walnüssen, Rosinen, Honig und Zimt **8,50**

Gemischte Dessertplatte für 2 Personen

Bestehend aus Thathara, Napoleoni, Gamomzkhvare Vashli **22,50**

Jede weitere Person **11,50**

Liebe Gäste,

**georgische Gerichte eignen sich auch perfekt zum Teilen und gemeinsamen Essen.
Da wir unsere Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten um Geduld und empfehlen Ihnen vorab unsere Vorspeisen zu probieren.**

Ihr Restorani Tbilisi