



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 Tiflis, kaum aber an Khatschapuri & Co.: Die Küche ist hier nahezu unbekannt – und eine Entdeckung wert.

Die Geschichte der georgischen Küche ist ein bisschen 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 Lieblingsfleckchen. Seinen Garten. Und somit die Voraussetzung für eine Küche mit unzähligen, frischen Produkten und exotischen Gewürzen.

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

ჭვბობო - Suppen

Borschtsch (veg.)

7,50

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

Supp-Khartscho

8,50

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



სალათები და აპერიტივები

Salate und Vorspeisen

Qartuli (vegan)

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

Essig-Öl-Dressing

8,00

Walnuss-Dressing

8,50

Pkhali Bohnen (vegan)

8,50

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

Pkhali Spinat (vegan)

8,50

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

Pkhali Rote Bete (vegan)

8,50

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

Badridjani nigvsit (vegan)

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

2 Stück

5,50

4 Stück

9,50

Gebjalia (veg.) pikant

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

2 Stück

6,50

4 Stück

10,50

Zivi Kerdsebis Assorti (veg.)

19,50

Kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (auf Wunsch vegan möglich)

Jede weitere Person

10,00

Zusätzlicher Brotkorb

2,50

Täglich frisch gebackenes Brot



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 (veg.)		13,00
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit georgischem Käse		
Baby Imeruli Khatschapuri		7,50
Megruli Khatschapuri (veg.)		14,00
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt und überbacken mit georgischem Käse		
Khatschapuri Spinatit (veg.)		14,00
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit georgischem Käse und Spinat		
Adjaruli Khatschapuri (veg.)		15,00
Gebackene Teigschiffchen gefüllt mit georgischem Weichkäse und mit einem Bio-Spiegelei garniert		
Lobiani (veg.)		13,00
Gebackene, runde Teigtasche, gefüllt mit pürierten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und georgischen Gewürzen (auf Wunsch vegan)		
Khinkali mit Fleisch (gekocht)	1 Portion / 4 Stück	14,00
Traditionelle, georgische Teigtaschen, gekocht, mit saftiger Hackfleischfüllung (Schwein- und Rindfleisch), würzig verfeinert mit Schalotten und frischen Kräutern		
Schotis Puri		3,50
Auf einem Stein gebackenes georgisches dünnes Fladenbrot		

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.



მთავარი კერძები - *Hauptgerichte*

Lobio (vegan)	14,00
Bohneneintopf mit roten Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Kräutern, dazu sauer-pikant eingelegtes Gemüse	
Adjapsandali (vegan)	15,50
Geschmorter Gemüseintopf mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern	
Tschanakhi	19,00
Geschmorter Lammeintopf mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und frischen Kräutern	
Odjakhuri	19,50
Lammfleisch zubereitet in der Pfanne, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und pikanten georgischen Gewürzen	
Tabaka	19,50
Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen gebraten, dazu servieren wir eine kleine Gemüseauswahl und Babykartoffeln	
Chkmeruli	19,50
Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen gebraten, serviert in einer deftigen Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln	
Tabaka Makvalschi	19,50
Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen gebraten, serviert in einer lauwarmen Brombeersauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln	
Oraguli	19,50
Lachs aus dem Ofen, serviert mit Käse gefüllter Aubergine an einer Joghurt-Minz-Sauce, dazu reichen wir Baby-Kartoffeln	
Ostri	19,00
Geschmortes Kalbfleisch in pikanter Tomatensauce und frischen Kräutern, dazu reichen wir Babykartoffeln	



მწვადი - ჩვენი საფირმო რეცეპტით

Mzwadi - Schaschlikvariationen

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

Wir bereiten Mzwadis auf unseren Lavasteingrill zu.

Mzwadi von Champignons (vegan)	14,50
Mzwadi vom Hähnchen	16,50
Mzwadi vom Schwein	16,50
Mzwadi vom Lamm	19,50
Mzwadi vom Lachs	19,50
Mzwadis Assorti	49,00
Grillspieße für 2 Personen vom Hähnchen, Schwein & Lamm	
Jede weitere Person	25,00

Zu allen Mzwadi-Varianten servieren wir Babykartoffeln, Ofengemüse und zweierlei 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. Die Tafel - „Supra“ - zu der sich Familien mit Gästen und Freunden versammeln. Angelehnt an diese Tradition, servieren wir Ihnen eine Auswahl aus Vorspeisen und Hauptgerichten, Mzwadi mit Beilagen, Khatschapuri und einer Dessertauswahl. Nach Wunsch können wir die Tafel – „Supra“ natürlich auch vegetarisch oder vegan zubereiten.

für 2 Personen	70,00
jede weitere Person	35,00

დესერტი - *Dessert*

Thathara Traditionelle, georgische Puddingcreme aus Weintraubensaft mit Walnuss-Splittern auf einem Boden aus Mürbeteig.	7,00
Napoleoni Blätterteigtorte mit Creme-Füllung	7,00
Gamomzkhvari vashli Gebackener Apfel, gefüllt mit Walnüssen, Rosinen, Honig und Zimt	7,00
Gemischte Dessertplatte für 2 Personen Jede weitere Person	18,50 9,50

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.

Ihr Restorani Tbilisi