

SAUERTEIG CHATSCHAPURI

Käse « Imeruli » ^v	15
Doppelkäse « Megruli » ^v	17
Offen Käse « Ajaruli » ^v mit Eigelb	18
Offen « Adjapsandali » ^v Auberginen-Gemüse, Schafskäsecreme & Koriander	19
Offen « Lachs » Gebeizter Lachs & roter Kaviar	22

CHINKALI TEIGTASCHEN



	3 Stück	4 Stück
Chinkali Rind-Schweinefleisch & Koriander	14	18
Lamm Chinkali Lammfleisch & Koriander	14	18
Garnelen Chinkali Garnelen mit Thymian-Dill-Rahm	15	19
Vegan Chinkali ^{vv} Portobello-Pilz & Basilikum	14	18

SUPRA: DAS GEORGISCHE FESTMAHL!

Gesellschaften ab 7 Personen begrüßen wir zur « Supra », dem traditionellen georgischen Festmahl!

Dazu stellen wir nach Ihren Wünschen ein Menü für den ganzen Tisch zum zusammen, welches Sie « Family Style » teilen und das Sie auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der georgischen Aromen & Geschmäcker nimmt – Ausflug nach Tel Aviv inklusive.

59 pro Person. zzgl. Getränke

Alle Speisen können Spuren von Knoblauch, Koriander und Walnüssen enthalten. Bitten Sie unsere Mitarbeiter um unsere Allergie Karte bei Allergien oder Unverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung. Vielen Dank!

VORSPEISEN

serviert mit Puri-Brot ^{vv}

Auberginen Rollchen ^{vv} mit Walnusscreme & Granatapfel, Koriander, Puri-Chips	12
« Katmis Salata » Gezupfte Hähnchenbrust, hausgemachte Dill-Mayonnaise, Gurken, Radieschen, Chili-Flocken	13
Salati ^{vv} Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Walnuss, Koriander	12
Gogi's Phkali ^{vv} Rote Bete, Möhren-Koriander, Avocado-Tomate, geschlagene Gurken, Puri-Chips	13
Sara's Mezze ^v Baba Ghanoush, Tempura-Blumenkohl auf Harissadip, Hummus, Tahini & Sesam, Gurken-Minze-Joghurt	13
« Didi » Platte. für 3-5 Personen zum Teilen Pkhali: Rote Bete, Möhren-Koriander & Avocado-Tomate, hausgebeizter gewürfelter Lachs-Gurken-Salat, Adjapsandali, Tempura-Blumenkohl, Paprika-Frischkäse- & Auberginen-Röllchen, geschlagene Gurken, <u>auch vegetarisch erhältlich</u>	49

VOM LAVASTEIN GRILL

« Shipud Tona » Kurz gegrillter Thunfisch-Spieß, Orangen-Soja-Marinade, gebackene Süßkartoffel, Avocado, Wildbrokkoli, Ingwer-Tomatensauce	33
Ljulja Kebab Lammhackfleisch am Spieß, mit hausgemachter Pita, Baba Ghanoush, Paprika, mariniertes Zwiebel & Koriander	27
« Mzwadi » vom Hähnchen Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika, Koriander & mariniertes Zwiebel	26
« Mzwadi » vom Rind Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika, Koriander & mariniertes Zwiebel	29
Saucen zu Mzwadi & Ljulja Kebab « Tkemali »: Pflaume-Walnuss, « Adshika »: Tomate-Paprika pikant oder Granatapfelsauce	

v: vegetarisch vv: vegan

HAUPTSPEISEN

Badrijani ^{v / vv} Gefülltes Auberginenschiffchen mit Schafskäse <u>oder veganem Mandelfrischkäse</u> überbacken, serviert mit Backkartoffel, Koriander	23
Blumenkohlsteak ^{vv} mit Trüffel-Pesto, Belugalinsen, veganem Mandelfrischkäse, Granatapfelkernen, Koriander	23
Georgier in Tel Aviv ^{vv} Gegrillte Aubergine, Hummus, Falafel, Tahini, pikante Pflaumen, Pesto, pikante Koriander-Tomaten, Sesam & Minze	24
Hähnchen « Tapaka » mit Knoblauch Marinade, gebackenen Kartoffelecken, mariniertes Zwiebel, Granatapfelkerne	27
Hähnchen « Tschachochbili » Eintopf mit Schmor-Hähnchen, Tomaten, Paprika, Koriander, Zwiebeln	23
« Hasionim » 200gr Riesen-Crevette auf Knoblauch-Puri, dazu Römerherzen, Radieschen, Parmesan, Granatapfelkerne, César Dressing	32
Oktopus Oktopus « sous vide » auf Belugalinsen-Püree, mit Chili-Tomaten, Harissa & Polenta-Pudding	33

SUPPE

serviert mit Puri-Brot ^{vv}

Chartscho Traditioneller georgischer Rindfleisch-Suppeneintopf mit Reis, Koriander	12
----------------------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTS

Veganer Butter-Mandel-Crumble ^{vv} mit Schokoladeneis & Kirschen	12
Pistazientraum ^{Glutenfrei} Pistaziencreme, Weiße- und Zartbitterschokolade, Crunchy-Quinoa-Waldbeerensorbet	12
Napoleon Geschichtete Blätterteigtorte	11
Ponchiki ^{Glutenfrei} Ricottateigbällchen auf Waldbeeren-Püree, gefüllt mit karamellierter Milch & Schokolade, Walnussplitter	12