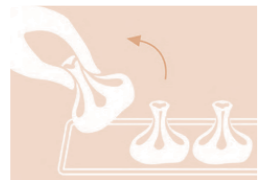


SAUERTEIG CHATSCHAPURI

Käse: Imeruli ^v	15
Doppelkäse: Megruli ^v	17
Lammfleisch	18
mit Käse, Spinat & Koriander	
Offen Käse: Ajaruli ^v	18
mit Eigelb	
Offen: Adjapsandali ^v	19
Auberginen-Gemüse, Schafskäsecreme & Koriander	

CHINKALI TEIGTASCHEN



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

SUPPE

serviert mit Puri-Brot ^{vv}

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

^v: vegetarisch ^{vv}: vegan

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

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 und Geschmäcker nimmt – Ausflug nach Tel Aviv inklusive.

59 pro Person, zzgl. Getränke

VORSPEISEN

Tartar vom Rinderfilet	19
mit Kapern, Weinblatt, Reisstroh, Puri-Sticks, Harissa-Mayonnaise-Drops	
Katmis Salata	13
Gezupfte Hähnchenbrust, hausgemachte Dill-Mayonnaise, Gurken, Radieschen, Chili-Flocken	
Bete & Burrata ^v	16
Burrata, Rote Bete Tartar, Granatapfelkerne, Basilikum-Öl, serviert mit Puri-Brot	
Sara's Mezze ^v	13
Baba Ghanoush, Tempura-Blumenkohl auf Harissadip, Hummus, Tahini & Sesam, Gurken-Minze-Joghurt, serviert mit Puri-Brot	
Gogi's Phkali ^{vv}	13
Rote Bete, Möhren-Koriander, Avocado-Tomate, geschlagene Gurken, Puri-Chips, serviert mit Puri-Brot	
Auberginen Rollchen ^{vv}	12
mit Walnusscreme & Granatapfel, Koriander, Puri-Chips	
Salati ^{vv}	12
Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Walnuss, Koriander, serviert mit Puri-Brot	
Didi Platte zum Teilen	49
Große, gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses zum Teilen für 3 bis 5 Personen, <u>auch vegetarisch erhältlich</u>	

AUS DER ERDE

Badrijani ^{v / vv}	23
Gefülltes Auberginenschiffchen mit Schafskäse <u>oder veganem Mandelfrischkäse</u> überbacken, serviert mit Backkartoffel, Koriander	
Ninos Blumenkohl ^{vv}	23
Gebackene Blumenkohl-Tranche mit Mandelfrischkäse, Trüffel-Pesto, Adschika-Drops, Belugalinsen & Granatapfelkernen	
Georgier in Tel Aviv ^{vv}	24
Gegrillte Aubergine, Hummus, Falafel, Tahini, pikante Pflaumen, Pesto, Koriander-Tomaten, Sesam & Minze	

AUS DEM WASSER

Didi Kreveti	29
Riesen-Gamba auf Knoblauch-Puri, dazu Römerherzen, Parmesan, Granatapfelkerne, César Dressing	
Oktopus	33
Oktopus « sous vide » auf Belugalinsen-Püree, mit Chili-Tomaten, Harissa & Polenta-Pudding	
Shipud Tona	33
Kurz gegrillter Thunfisch-Spieß, Orangen-Soja-Marinade, gebackene Süßkartoffel, Avocado, Ingwer-Tomatensauce	

VON DER WEIDE

Karrée vom Kalb	33
serviert mit grünem Spargel, Kartoffelstroh und pikanter Himbeer-Sauce	
Hähnchen Tapaka	27
mit Knoblauch Marinade, gebackenen Kartoffelecken, mariniertes Zwiebel, Granatapfelkerne	
Mzwadi vom Hähnchen	26
Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika, Koriander & mariniertes Zwiebel	
Mzwadi vom Rind	29
Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika, Koriander & mariniertes Zwiebel	
Ljulja Kebab	27
Lammhackfleisch am Spieß, mit hausgemachter Pita, Baba Ghanoush, Paprika, mariniertes Zwiebel & Koriander	
Saucen zu Mzwadi & Ljulja Kebab	
« Tkemali »: Pflaume-Walnuss, « Adshika »: Tomate-Paprika pikant oder Granatapfelsauce	

DESSERTS



Mandel-Butter-Crumble **12**

*mit Schokoladeneis und Kirschen, vegan /
Almond butter crumble with chocolate ice
cream and cherries, vegan*

Napoleon **11**

*Geschichtete Blätterteigtorte / Layered puff
pastry tart*

Pistazientraum **12**

*Pistaziencreme, Zartbitterschokolade,
Crunchy-Quinoa-Waldbeerensorbet,
glutenfrei / Pistachio cream, white and dark
chocolate, crunchy quinoa wild berry sorbet,
gluten free*

Tamars Pavlova **13**

*Baiserkrone, Limettencreme, Erdbeer-
Carpaccio, glutenfrei / Meringue crown, lime
cream, strawberry carpaccio, gluten free*

Espresso Martini Affogato **14**

*Espresso, Wodka, Cacao Brown und
Walnusseis / Espresso, vodka,
cacao brown und walnut ice cream*