SARA & GOGI

Vorspeisen

Tartare de Thon 21
Gewürfelter Thunfisch auf Tempura-Aubergine,
mit Avocado, geschlagener Gurke, Katsuobushi-flakes,
Schnittlauch, Ponzu-Sauce

Tartare de Bœuf 21
Rinderfilet mit Kapern, Schalotten, Ei, Puri-Toast

"Kruv mechoded" vegan 15
Spitzkohl, karamellisiert mit Chilli-Soya-Marinade
zweierlei Hummus und gepuffte Quinoa

Katmis Salata 13
Gezupfte Hähnchenbrust, hausgemachte
Dill-Mayonnaise, Gurken, Radieschen, Chili-Flocken

"Badridjani" vegan 12
Auberginen Röllchen mit "Phkali"-Walnussmus-Füllung,
Koriander, Puri-Chips und Granatapfelkerne

Gogi's Phkali vegan 13
Zweierlei Phkali: Rote Bete & Möhre-Koriander;
geschlagene Gurken mit Koriander-Tomaten; Puri-Chips

Sara's Mezze vegetarisch 13
Tempura-Blumenkohl auf Harissa-Dip; Hummus,
Tahini & Sesam; Baba Ghanoush, Puri-Chips

Salati vegan 12
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Walnuss & Koriander

Didi Platte *auch vegetarisch erhältlich* 51
Große, gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses

Suppe

Chartscho 12
Traditioneller Rindfleisch-Suppeneintopf mit Reis & Koriander

Chatschapuri

Chatschapuri – Sauerteig-Ofenbrot, das vor dem Backen mit Käse gefüllt wird – ist eine Spezialität der georgischen Küche, das gern als Zwischenmahlzeit verzehrt wird.

"Ajaruli": offen Käse vegetarisch 20
Großes offenes Chatschapuri mit Käse, Butter & Eigelb

"Imeruli": einfach Käse vegetarisch 12
Kleines Chatschapuri gefüllt mit Käse

"Megruli": doppelt Käse vegetarisch 14
Kleines Chatschapuri überbacken und gefüllt mit Käse

"Kubdari": Lamm 14
Kleines Chatschapuri gefüllt mit Lammfleisch,
Koriander, Käse & Spinat

"Quitten-Ziegenkäse" vegetarisch 15
Kleines, offenes Chatschapuri mit Quitten, Spinat, karamellisiertem Ziegenkäse &, Dattelmus

Chinkali

Chinkali – gefüllte Teigtaschen – sind eine georgische Spezialität. Sie werden von Hand gegessen, in dem man zur Spitze "kudi" – georgisch für Hut – greift, die kühler ist als der Inhalt und das Chinkali dann auf den Kopf stellt. Dann beißt man etwas Teig ab und trinkt ein wenig Saft aus der Tasche, bevor man den Rest isst.

		3 Stück	4 Stück
Chinkali Rind- und Schweinefleisch & Koriander		14	18
Lamm Chinkali Lammfleisch & Koriander		14	18
Garnelen Chinkali Garnelen in Thymian-Dill-Weißwein-Rahm		15	19
Sok'os Chinkali Portobello-Pilz & Basilikum	vegan	14	18

Alle Speisen können Spuren von Knoblauch, Koriander und Walnüssen enthalten. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten Sie unsere Mitarbeiter:innen um die Allergiekarte vor Ihrer Bestellung. Vielen Dank!

Restaurant Sara & Gogi

Parnus GmbH & Co. KG, Suarezstr. 20, 14057 Berlin
Tel: (030) 306 466 18, Mail: saragogi@parnus.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr ab 17:00, Sa-So ab 13:00
Irrtümer und Änderungen der Karte vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt.

SARA & GOGI

Aus dem Wasser

Oktopus 33
Oktopus "sous vide" mit Belugalinsen,
Chili-Tomaten, Harissa & Polenta-Pudding

Lachs im Sesammantel 29
Kurzgebackenes Lachsfilet im Sesammantel,
Erbsen-Limetten-Püree & Strohkartoffeln

Von der Weide

Lammkarrée 36
Neuseeländer Lammkarrées mit Paprika de Patron, Baby Mais,
Blumenkohl

Ljulja Kebab 27
Lammhackfleischspieß, Koriander, Pita, Paprika,
Baba Ghanoush, marinierte Zwiebel

Kalbsbäckchen 31
Kalbsbäckchen mit getrüffeltem Kartoffelmuss,
knusprigen Zwiebelringen, Wildbrokkoli, Espressosauce

Mzwadi vom Rind 31
Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika,
Koriander & marinierter Zwiebel

Mzwadi vom Hähnchen 27
Schaschlikspieß mit Backkartoffel, Paprika,
Koriander & marinierter Zwiebel

"Tapaka" 27
Hähnchen mit Knoblauchmarinade, gebackenen Kartoffel-Ecken,
marinierter Zwiebel, Granatapfelkernen

Saucen zu Mzwadi & Ljulja Kebab
« Tkemali »: Pflaume-Walnuss, « Adshika »: Tomate-Paprika pikant,
oder Granatapfelsauce

Supra: die georgische Festtafel!

Gesellschaften ab 7 Personen begrüßen wir zur *« Supra »*, der traditionellen georgischen Festtafel. Dazu stellen wir mit Ihnen ein Menü für den ganzen Tisch zusammen, welches « family style » geteilt wird und das auf eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der georgischen Aromen und Geschmäcker einlädt – Ausflug nach Tel Aviv inklusive.

62 pro Person, inkl. gefiltertem Wasser

Von den Feldern

Adjapsandali vegan *oder* vegetarisch 22
Ragout mit Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Koriander, überbacken mit Schafskäse *oder veganem Mandelfrischkäse*, serviert auf Kartoffelstampf

Sok'os Adjapsandali vegetarisch 24
Steinpilz-Ragout, karamellisierter Rosenkohl,
Kartoffelpüree, Rahmsauce

Ninos Blumenkohl vegan 22
Große, gebackene Blumenkohl-Tranche; serviert mit
Mandelfrischkäse, Trüffel-Pesto, Adschika-Drops,
Belugalinsen und Granatapfelkernen

Tiflis — Tel Aviv vegan 23
Gegrillte Aubergine, Pesto; Falafel, Hummus, Sesam,
Tahini, pikante Pflaumen; Koriander-Tomaten & Minze

Shalom, gamarjoba und herzlich Willkommen zu einer Reise durch die kulinarische Vielfalt und Reichhaltigkeit der georgischen und israelischen Küche, auf der wir Altes mit Neuem verbinden!

Diese Reise folgt unseren Wurzeln und verbindet den Rezeptschatz der jüdisch-aschkenasischen Küche mit den reichen Geschmäckern, Farben und Rezepten unserer Stationen in Georgien und Israel: mit *"Sara & Gogi"* geben wir dieser Fusion Gesichter und Namen.

Wir hoffen, dass sie die Freude, die wir beim (wieder-)entdecken und zusammenstellen unseres Menüs hatten, schmecken werden.

L'chaim & ghmertma shegargot!

Inhaltsstoffe:
* Sulfite, ° Gluten, 1. mit Konservierungsstoff, 2. Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel, 4.Farbstoff, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel, 7. koffeinhaltig,
8. chininhaltig, 9. geschwärzt, 10. enthält Aspartam Phenylalaninquelle

Wifi: Sara & Gogi, Passwort: Sara&Gogi2022