

- VORSPEISEN -

Badrijani Nigvzit (vegan) A, H, L Auberginenröllchen gefüllt mit Walnusspaste (5 St.)	10,9
Pkhali Assorti (vegan) H, L, 2, 3 Walnussbällchen, mit Spinat, Karotten, Rote Bete (3 St.)	9,9
Burrata Salati (vegetarisch) A, G, L, 2, 3 Burrata mit Kirschtomaten auf Blattsalat und getrocknete Tomaten	14,9
Käseplatte (vegetarisch) G, H, M, 2, 3 Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, Walnuss und Feigensenf	17,5
Khamsi Mix A, C, G, H, L, P, 2, 3 Badrijani, Pkhali und Tsnili-Solenja	16,9
Tsnili-Solenja (vegan) A, C, G, L, P Assortie aus eingelegten Gemüse und Jonjoli	9,9
Soko Yvelit G, H Pilze mit Käsefüllung (6 St.)	11,9
Charkhali Salati (vegetarisch) G, L, O, 2, 3 Rote Bete, Grüner Salatmix, Weintrauben, Weichkäse	14,5
Kakhuri Salati (vegan) H, L Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln mit Walnüssen, und Kakhuriöl	13,5
- HAUPTSPEISEN - (ohne Beilagen)	
Khachapuri Megruli A, C, G Traditionelles georgisches Käsebrot	13,9
Khachapuri Pkhlovani A, C, G, L Traditionelles georgisches Käsebrot mit Spinat	13,9
♥ Khachapuri Acharuli A, C, G Traditionelles georgisches Käsebrot mit Eigelb	17,9
Khachapuri Lobiani (vegan) A, P Traditionelles georgisches Brot mit roten Bohnen und TkemalisöÙe	14,5
Kubdari Puri A, C, G, L Traditionelles georgisches Brot gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch	17,9

Shotis puri A Weizenbrot	kleines Körbchen großes Körbchen	2,9 4,5
Hummus F, 2, 3		2
Khinkali Khachos (vegetarisch) A, C, G Gefüllte Teigtaschen mit Hüttenkäse	3 Stück 5 Stück 7 Stück	10,9 17,9 23,9
Khinkali Mtiuluri A, L Gefüllte Teigtaschen mit Lammfleisch	3 Stück 5 Stück 7 Stück	11,9 18,9 24,9
Khinkali Kalakuri G, H Gefüllte Teigtaschen mit Rind- und Schweinefleisch	3 Stück 5 Stück 7 Stück	11,9 18,9 24,9
Ostri L, 2 Rindfleisch in TomatensoÙe (leicht scharf)		22,5
Chqmeruli L, O Hähnchen in Sahne-Knoblauch-SoÙe		20,9
- GRILLGERICHTE -		
Ckhvris Mzwadi G, L, O, 2, 3 Lammfleischschaschlik, mit geschmortem Gemüse und Kartoffelecken		24,9
Ghoris Mzwadi A, L, O Schaschlik aus Schweinenacken, mit Kartoffelecken, hausgemachten Solenja und AdjikasoÙe		21,9
Katmis Mzwadi A, F, G, H, M, 2, 3 Hähnchenschaschlik mit Gemüsereis und NarsharabsoÙe		21,9
Lachs A, D, P, 2, 3 Lachsfilet mit Gemüsereis und NarsharabsoÙe		24,9
Mzwadis Assorti (für 2 Personen) A, L, P, 2, 3 Schaschlikmix mit Schweine-, Hähnchen- und Lammfleisch, serviert auf Lavash Fladen, dazu Solenja, Kartoffelecken, Gemüsereis, Adjika- und TkemalisöÙe		49,9

- BEILAGEN -

Gemüsereis A, P Mais, Erbsen, Karotten, Paprika	4,5
Kartoffelecken	4,5
Steakhouse Pommes 2, 3, 4	4,5
Beilagensalat L Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kakhuri Öl	5,5
- SOBEN -	
Tkemali L, P PflaumensoÙe	3,5
Bazhe G, H WalnusssoÙe	3,5
Narsharab A, 2, 3 GranatapfelsöÙe	3,5
Adjika 2, 3 TomatenchilisöÙe (scharf)	3,5

- DESSERT -

Quitte (vegan) E, H, L -saisonal Gebackene Quitte mit Walnuss-Honigfüllung	8,9
♥ Red Velvet Cake	8,9
Apfelkuchen mit Vanilleeis	7,9

Jetzt bei Tasting.de 14% sparen!

Code: LOVE25

(gültig bis 28.02.2025)



Allergene und Zusatzstoffe:

A Gluten - B Krebstiere - C Eier von Geflügel - D Fisch - E Erdnüsse - F Sojabohnen - G Milch von Säugetieren - H Schalenfrüchte - L Sellerie - M Senf - N Sesamsamen - O Schwefeloxid und Sulfite
- P Lupinen - R Weichtiere - 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwärzt - 6 koffeinhaltig - 7 chininhaltig - 8 mit Süßungsmittel 9 gewachst