

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets (6 Stück) mit Pommes	6,9
Hähnchennuggets mit Pommes dazu Ketchup oder Mayo (a, c, 2, 3, 4)	
Nudeln mit Tomatensoße (~250 g)	5,9
(a, c, 2, l, 3)	
Pelmeni (10 St.)	8,9
Kleine Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, serviert mit Schmand (a, c, g, 2, 3)	
Wareniki (10 St.)	8,9
Gefüllt mit Kartoffeln, serviert mit Schmand (a, c, g, 3)	



*Gefüllte „Nüsse“
mit Karamellcreme

DESSERT

Soufflé al Cioccolato (~150 g)	7,9
Zartes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (a, c, f, g, h)	
Tiramisù (~120 g)	7,9
Klassisches Tiramisù, Kaffee, Mascarponecreme & Kakao (a, c, g, 6)	
Mono Meringa (~100 g)	8,9
Luftiges Baiser-Törtchen mit zartem Vanillekern & Puderzucker – ein himmlischer Genuss (c, g)	
Churchkhela (~140 g)	7,9
Georgische Süßigkeit aus Walnüssen und Traubensaft (h, o, 2)	
Eis (verschiedene Sorten) (~50 g)	2,5
Vanille (g,1,2,3), Schoko (g,1,2,3), Stracciatella (g,2,3), Erdbeere (g,1,2,3), Walnuss (g, h,1,2,3) Estragon / Waldmeister (g,1,2,3)	
Gefüllte „Nüsse“ mit Karamellcreme	1 St. - 1
Knuspriges Gebäck in Nussform, gefüllt mit zarter Karamellcreme aus gezuckerter Kondensmilch. (a, c, g, 10)	

Fragen Sie nach unserem Dessert des Tages!

Willkommen bei DOLI – Ihrer kleinen Reise nach Georgien im Herzen von Hannover.

Inmitten der Markthalle erwartet Sie ehrliche georgische Küche, zubereitet mit viel Liebe, frischen Zutaten und traditionsreichen Rezepten.

Ob saftige Khinkali und ofenfrisches Khachapuri oder ein Glas georgischen Weins – bei uns wird jeder Besuch zu einem Moment des Genusses und der Begegnung.

WIE MAN KHINKALI RICHTIG ISST



1. Heiße Khinkali nimmt man mit den Händen am oberen Teigknoten (Höcker) auf.
2. Mit der anderen Hand von unten leicht stützen.
3. Vorsichtig anbeißen, ohne die wertvolle Brühe aus dem Teigtäschchen zu verschütten, und den Saft sowie den Geschmack der Khinkali genießen.

Allergene und Zusatzstoffe:

A Gluten aus Weizen | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse |
F Sojabohnen | G Milch | H Walnüsse | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen
O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere | 1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksver-
stärker | 5 geschwärzt | 6 koffeinhaltig | 7 chininhaltig | 8 mit Süßungsmittel
9 gewachst | 10 Phosphat



Georgian cuisine, wine & more

ÖFFNUNGSZEITEN

DI & MI	12:00 – 20:00 UHR
DO & FR	12:00 – 22:00 UHR
SA	10:00 – 16:00 UHR

SPEISEKARTE

MARKTHALLE, 1.OG
Karmarschstr, 49, 30159 Hannover

SALATE & APPETITHAPPEN

Badrijani (3 Stück) Auberginenröllchen mit Walnusscreme (h, l, 2, 3) – Jedes weitere Stück:	7,5 +2
Pkhali (3 Stück) Traditionelle Gemüse-Walnuss-Bällchen mit roter Bete, Spinat, Karotte (h, l, 2, 3) – Jedes weitere Stück:	8,5 +2,5
Kakhuri Salati (~300 g) Frischer Tomaten-Gurken-Salat mit Walnüssen, Zwiebeln und Sonnenblumenöl (h, l, 2, 3)	9,5
Tsnili-Solenja (~100 g) Eingelegtes Gemüse nach Wahl: Champignons, Weißkraut, Rotkohl oder Mix (Paprika, Möhren, Sellerie, Jonjoli) (l, 2, 3)	3,9
Käseplatte (~200 g) Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben, Honig & Cracker (a, c, g, e, 2, 3)	6,9
Shotis puri Frisch gebackenes, traditionelles georgisches Brot (a)	2,9
Hummus (~50 g) n, 2, 3	3



*Badrijani



*Pkhali

SUPPEN

Kharcho (~350 g) Herzhafte Rindfleischsuppe mit Reis, Tomaten, serviert mit Shotis-Puri (l)	9,9
Borsch (~350 g) Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch & Gemüse, serviert mit Schmand & Shotis-Puri (l, 2)	9,9

WARME GERICHTE

Ojakhuri (~ 350 g) Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und gedämpften Pilzen, serviert mit Tkemali – einer fruchtig-sauren Mirabellen-Pflaumensoße (l, 3) – Mit Schweinefleisch:	9,9 +3,9
Chqmeruli (~ 400 g) Hähnchen in Knoblauchsahnesoße, verfeinert mit georgischen Gewürzen und serviert mit frisch gebackenem Shotis-Puri (a, l, g, 3)	13,9
Wahlweise mit:	
– Reis	13,9
– Gomi (Maisgrieß)	14,9

Fragen Sie nach unserem Gericht des Tages!



*Acharuli



*Kakhuri Salati

*Kubdari



KHACHAPURI (GEORGISCHES KÄSEBROT)

Megruli (Ø 24 cm) Georgisches Drei-Käse-Brot (a, c, g, 2, 3)	12,9
Acharuli (Ø 24 cm) Bootförmiges Käsebrod mit Eigelb & Butter (a, c, g, 2, 3)	13,9
Lobiani (Ø 24 cm) Georgisches Brot mit würzigen Kidneybohnen (a, 3)	10,9
Kubdari (Ø 24 cm) Georgisches Brot mit gewürztem Schweinefleisch, (a, c, l, 3)	13,9

KHINKALI (TEIGTASCHEN)

Khachos (3 Stück) Gefüllt mit Hüttenkäse, serviert mit Feigensenf und Butter (a, g, 3)	9,9
Sokos (3 Stück) Gefüllt mit Pilzen, serviert mit Tkemali-Soße (a, l, 3)	9,9
Kalakuri (3 Stück) Gefüllt mit Rind- & Schweinefleisch, saftig & aromatisch mit Koriander & georgischen Gewürzen (a, l, 3) – Alle Khinkalis jedes weitere Stück:	9,9 +2,9



*Khinkali



*Borsch

SOBEN

Tkemali (~ 50g) Mirabellen - Pflaumensoße (l, p, 2, 3)	3
Narsharab (~ 50g) Granatapfelsoße (a, 2, 3)	3
Adjika (~ 50g) Tomatenchilisoße (scharf) (l, 2, 3)	3
Schmand (~ 50g) Cremig-milde saure Sahne (g)	3

SPIRITUOSEN

Whisky

Jack Daniel's 3,5 6
40 % vol.

Chivas Regal 4,5 8
40 % vol.

Brandy

Osborne Veterano 3,5 6
30 % vol.

Gin

Bombay Sapphire 3,5 6
Gin 40 % vol

Gordon's London 3,5 6
Dry Gin 37,5 % vol.

Rum

Havana Club 3 Años 3,5 6
40 % vol.

Havana Club 7 Años 4,5 8
40 % vol.

Wodka

Belvedere 40 % vol. 4,5 8 49

Grey Goose 40 % vol. 4,5 8 49

Absolut Vodka 40 % vol. 3,5 6 35

Three Sixty 37,5 % vol. 3,5 6 35

KAFFEE & TEE

Espresso 2,5

Doppelter Espresso 3,5

Café Crème 3,5

Cappuccino 4,5

Latte Macchiato 4,5

Tee-Sorten:

Kanne / 0,4l

Schwarzer Tee, Schwarzer Tee mit 5,5

Thymian, Grün, Grüner Tee mit Minze,
Kräuter- & Früchtetee.

GEORGISCHE SPIRITUOSEN

Tradition, Handwerk & Charakter – direkt aus dem Kaukasus.



Chacha — 40% vol.

Klar, direkt, mit Feuer und Seele. Georgiens Nationalbrand aus Traubentrester – traditionell gebrannt, mal kräftig, mal mild, immer echt.

Brandy — 40% vol.

Weich, rund und voll georgischer Tiefe. Aus Wein gebrannt und in Eiche gereift – mit Aromen von Trockenfrüchten, Vanille & feiner Würze.



Whisky — 40% vol.

Gereift in Fässern georgischer Weine – fruchtig, floral oder würzig. Ein Whisky mit Terroir, wie ihn nur Georgien hervorbringt.



Mehr entdecken auf
www.tasting.de



Scannen Sie den QR-Code
& entdecken Sie mehr.



Georgian cuisine, wine & more

ÖFFNUNGSZEITEN

Di & Mi	12:00 – 20:00 Uhr
Do & Fr	12:00 – 22:00 Uhr
Sa	10:00 – 16:00 Uhr

GETRÄNKEKARTE

MARKTHALLE, 1.OG
Karmarschstr, 49, 30159 Hannover

WASSER		
	0,25l	0,75l
Still Wasser	3	6,5
Medium Wasser	3	6,5
		0,5l
Borjomi Vulkanwasser (georgisches Mineralwasser mit Sprudel)		5,9

GEORGISCHE KOMPOTTE		
	0,5l	1L
Quitte	5,9	11,5
Weiße Kirsche	5,9	11,5
Feijoa	5,9	11,5
Kornelkirsche	5,9	11,5
Sauerkirsche	5,9	11,5
Kein Dessert, sondern ein erfrischendes Fruchtgetränk - 100% natürlich, nur mit Zucker verfeinert.		

GEORGISCHE LIMONADEN		0,5l
Birne		5,9
Feijoa		5,9
Estragon		5,9
Saperavi		5,9
Cream Soda		5,9
Zitrone		5,9
Nicht alltäglich, sondern aufregend anders.		

SOFTDRINKS		0,33l
Coca-Cola		3,5
Coca-Cola Zero		3,5
Fanta		3,5
Sprite		3,5
Paulaner Spezi		3,5
Apfelschorle		3,5
Maracujaschorle		3,5

BIER		
	0,3l	0,5l
Bier vom Fass		
Paulaner Weizen	4	5,5
Bitburger Pils	3,5	5
Georgisches Bier		
Lagerbier (Zedazeni oder Kazbegi) 4,7 % vol.		6
Flaschenbier		
Benediktiner hell	0,33l	0,5l
Köstritzer Schwarzbier		5,5
Köstritzer Kellerbier		5,5
Bitburger (alkoholfrei)	3,5	
Paulaner Weizen (alkoholfrei)		5,5

WEINE		0,2l
Schaumwein		
Scavi & Ray		6,9
Bagrationi Brut		6,9
Weiß		
Rkatsiteli (trocken)		5,9
Rkatsiteli Qvevri (trocken)		11,9
Tsinandali (trocken)		6,9
Pirosmani (halbtrocken)		6,9
Alazani Valley (lieblich)		5,9
Rosé		
Alazani Valley (lieblich)		5,9
Rot		
Saperavi (trocken)		5,9
Mukuzani (trocken)		6,9
Saperavi Qvevri (trocken)		11,9
Old Shilda (halbtrocken)		5,9
Kindzmarauli (lieblich)		6,9
Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten.		

APERITIF		0,25l
Aperol Spritz (~10,5 % vol.)		8,9
Aperol, Prosecco, Medium Wasser		
Lillet Wild Berry (~ 6 % vol.)		8,9
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		
Weißweinschorle (~ 6,5 % vol.)		5,9
Trockener Weißwein, Mineralwasser		

GEORGISCHE SPIRITUOSEN				
	2cl	4cl	0,25l	0,5l
Whisky				
Jimsher Saperavi Casks 40 % vol.	4	7,5		
Jimsher Tsinandali Casks 40 % vol.	4	7,5		
The Whisky OAK Casks 40 % vol.	4	7,5		
Chacha				
Chacha Klassik 40 % vol.	3,5	5,5	25	49
Chacha Honey 40 % vol.	4	6,5	30	55
Chacha OAK Barrel 40 % vol.	4	6,5	30	55
Brandy				
Rtvelisi 5 Jahre, 40 % vol.	5	8	40	75
Old Iberia V.S 40 % vol.	5,5	9	40	80
Rtvelisi V.S.O.P, 40 % vol	6	9,5	49	90
Wechselndes Angebot! Bitte sprechen Sie das Servicepersonal an.				

ROTWEIN

0,75l

Lieblich

Ojaleshi (Rtvelisi)

33

Leuchtend rot, leicht & floral mit Beeren & Blütennoten. Ideal zu Dessert, Salat & Käse. 12 % vol.

Usakhelauri (Royal Khvanchkara)

125

Rubinrot, samtig & edel mit Noten von Himbeere, Rose & Gewürzen. Für besondere Momente. 11,5 % vol.

Georgische Weine in Tonflasche

29

Traditionell abgefüllt – ein Highlight aus Kachetien (je nach Verfügbarkeit): Pirosmeni (halbtrocken, fruchtig), Saperavi (trocken, kräftig), Kindzmarauli (lieblich, beerig)

QVEVRI

0,75l

Rot

Saperavi (Rtvelisi)

40

Dunkelrot & kraftvoll. Im Qvevri gereift, mit erdigen Noten, dunkler Frucht & Würze. Authentisch, tief & charakterstark. 12,5 % vol.

Saperavi (Sun Wine)

55

Traditionell im Qvevri – intensiv, rustikal & kräftig mit erdiger Struktur & reifer Frucht. Für Kenner & Liebhaber. 13,0 % vol.

Dekanozshvili (Qvevri Reserve 2017)

125

Tiefdunkel & unfiltriert, 12 Monate im Qvevri. Wild, komplex & edel – mit Noten von Erde, Leder & Gewürzen. 13,0 % vol.

Mukuzani (Qvevri Reserve 2017)

50

Qvevri-Klassiker mit dunkler Kirsche, Röstaromen & mineralischer Tiefe. Kraftvoll & komplex – ein georgischer Schatz. 13,0 % vol.

Saperavi (Gurashvili's)

55

Dunkelrot, klar & strukturiert mit Noten von dunkler Frucht & feiner Säure. Ideal zu Khinkali. 13,0 % vol.

QVEVRI

0,75l

Weiß- & Amberweine

Kisi (Rtvelisi)

44

Traditionell in Tonamphoren vergoren. Goldgelb mit Aromen von Trockenfrüchten, Gewürzen & floraler Tiefe. Samtig & warm. 12,5 % vol.

Khikhvi (Rtvelisi)

37

Amberwein mit ausgeprägtem Charakter. Honig, kandierte Früchte & Gewürze – voll, rund & typisch georgisch. 12,5 % vol.

Rkatsiteli (Rtvelisi)

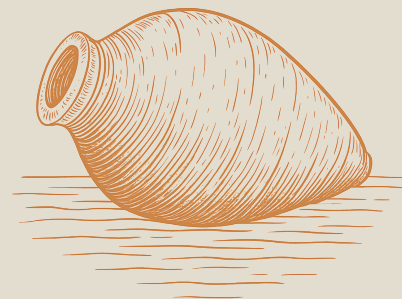
40

Vielschichtiger Amberwein mit Trockenfrüchten, Nüssen & feinem Tannin. Kraftvoll, würzig & komplex – ideal für Fortgeschrittene. 13,0 % vol.

Mtsvane (Rtvelisi)

44

Trocken, tiefbernsteinfarben mit Aromen von Trockenfrüchten. Weich & harmonisch mit feinem Tannin – passt perfekt zu Gemüse, Käse & Fisch. 13,0 % vol.



QVEVRI – DAS HERZ DER GEORGISCHEN WEINKULTUR

Georgischer Wein ist untrennbar mit Qvevri verbunden – eiförmigen Tonamphoren, die seit Jahrtausenden in der Erde ruhen. Diese traditionelle Methode zählt zu den ältesten der Welt. Ganze Trauben mit Schale, Kernen und manchmal auch Stielen werden hineingegeben. In der Erde geschützt, gärt und reift der Wein dort auf natürliche Weise – ganz ohne Holz oder Stahl.

Das Ergebnis ist ein Wein mit tiefer Struktur, erdigen Noten und ursprünglicher Klarheit – ein Geschmack, der die Geschichte, das Handwerk und die Seele Georgiens in sich trägt.

Probiert unsere Qvevri-Weine – und schmeckt, wie sich jahrtausendealte Tradition im Glas entfaltet.



Georgian cuisine, wine & more

ÖFFNUNGSZEITEN

Di & Mi	12:00 – 20:00 Uhr
Do & Fr	12:00 – 22:00 Uhr
Sa	10:00 – 16:00 Uhr

WEINKARTE

MARKTHALLE, 1.OG
Karmarschstr, 49, 30159 Hannover

SCHAUMWEIN	0,75l
Klassik Brut (Bagrationi) Hellgold, feinperlig, mit Zitrus & Melone. Perfekt als Aperitif & zu Vorspeisen. 11,5 % vol.	27
Klassik Halbtrocken (Bagrationi) Blassgold, zart fruchtig mit feiner Süße. Harmoniert gut mit Käse, Geflügel & Dessert. 11,5 % vol.	27
Gold Lieblich (Bagrationi) Goldgelb, floral & fruchtig. Ideal zu festlichen Anlässen, Törtchen & Käsekuchen. 11,5 % vol.	27
Rose Lieblich (Bagrationi) Zartrosa, fruchtig & elegant – perfekt zu Dessert oder solo zum Anstoßen. 11,5 % vol.	27

WEISSWEIN	0,75l
Trocken	
Rkatsiteli (Rtvelisi) Hellgelb, frisch mit Noten von Zitrus & grünem Apfel. Ideal zu Salaten & gegrilltem Fisch. 13,0 % vol.	21
Mtsvane (Rtvelisi) Goldgelb, lebendig mit Noten von Pfirsich, Apfel & Zitrus. Passt zu Käse & Gemüse. 13,0 % vol.	27
Tsinandali (Rtvelisi) Blassgoldener Cuvée mit Noten von Zitrus & frischen Kräutern. Elegant – ideal zu Fisch & Huhn. 12,5 % vol.	27
Tsolikauri (Rtvelisi) Hellgold, mild & floral mit feinen Noten von weißen Blüten & Steinobst. Perfekt zu Antipasti. 12,0 % vol.	33
Rkatsiteli-Chardonnay (Marani) Strohgelb, weich & rund mit Noten von Apfel, Birne & tropischen Früchten. Ideal zu Fisch & Pasta. 13,5 % vol.	33
Kisi (Rtvelisi) Goldgelb, strukturiert mit Noten von Ananas & Pfirsich. Frisch – perfekt zu Meeresfrüchten. 12,5 % vol.	33

WEISSWEIN	0,75l
Halbtrocken	
Old Shilda (Georgian Production) Hellgold, fruchtig & rund mit Noten von Birne & Melone. Passt wunderbar zu Geflügel & Weichkäse. 12,5 % vol.	27
Pirosmani (Rtvelisi) Blassgelb, feinfruchtig mit zarter Süße & Noten von Pfirsich & Apfel. Ideal zu Käse & Dessert. 12,0 % vol.	24
Lieblich	
Alazani Valley (Rtvelisi) Hellgold, weich duftig mit Noten von Apfel, Birne & Honig. Leicht – top zum Ausklang. 12,0 % vol.	21
Tvishi (Rtvelisi) Goldgelb, süffig mit Noten von Birne, Honig & floraler Frucht. Hervorragend zu Käse & Süßspeisen. 11,5 % vol.	35

ROSÉWEIN	0,75l
Saperavi (Rtvelisi) Trocken: Himbeere, Berberitze & Grapefruit – perfekt zu Fleisch & Grillgemüse. 12,5 % vol.	27
Pirosmani (Rtvelisi) Halbtrocken: Pfirsich, Granatapfel & Himbeere. Vielseitig – ideal zu Käse & Lamm. 12,0 % vol.	24
Alazani Valley (Rtvelisi) Lieblich: zart & fruchtig mit Noten von roten Beeren, Blüten & Honig – ideal für laue Abende. 12,0 % vol.	21

ROTWEIN	0,75l
Trocken	
Saperavi (Rtvelisi) Tiefdunkel & kräftig mit Noten von Waldbeeren & feinem Tannin. Ideal zu Fleisch & Eintopf. 12,0 % vol.	21
Mukuzani (Gvariani) Dunkelrot, mit Noten von Schokolade, Vanille & Gewürzen. Vollmundig – ideal zu Wild & Käse. 13,0 % vol.	33

ROTWEIN	0,75l
Mukuzani (Rtvelisi) Rubinrot, samtig & würzig mit Pflaume, Gewürzen & Holz. Vollmundig – top zu Wild & Steak. 13,5 % vol.	27
Napareuli (Rtvelisi) Kirschrot, elegant mit Noten von Kirsche, Pflaume & feinem Holz. Ideal zu Pasta & Fleisch. 13,5 % vol.	27
Halbtrocken	
Old Shilda (Georgian Production) Rubinrot, gereift mit Noten von getrockneter Frucht & feinem Holz. Passt zu Käse & Fleisch. 12,5 % vol.	27
Pirosmani (Rtvelisi) Rubinrot, halbtrocken mit Kirsche & süßer Frucht. Würzig – ideal zu Käse & Grillgemüse. 12,0 % vol.	24
Barakoni (Ancient Valley) Granatrot, weich & fruchtig mit Noten von wilden Beeren & feinen Tanninen. Zu Fleisch & Käse. 12,0 % vol.	35
Lieblich	
Alazani Valley (Rtvelisi) Rubinrot, halbsüß & weich mit Pflaume, Kirsche & Honignote. Ideal zu Käse & Gemüse. 12,0 % vol.	21
Kindzmarauli (Adamati) Dunkelrot, samtig mit Noten von reifer Frucht & feinem Lorbeer-Finish. Rund & harmonisch. 12,0 % vol.	35
Kindzmarauli (Rtvelisi) Tiefrot, vollmundig & halbsüß mit Kirschen & dunklen Beeren. Perfekt zu herzhaften Gerichten. 12,0 % vol.	24
Khvanchkara (Adamati) Dunkelrot, fruchtig mit Noten von Himbeere, Brombeere & feiner Würze. Ideal zum Dessert. 12,0 % vol.	37
Akhasheni (Rtvelisi) Tiefrot, sanft & halbsüß mit Noten von dunkler Frucht & feiner Schokolade. Zu Kuchen & Eis. 12,0 % vol.	33
Khvanchkara (Rtvelisi) Rubinrot, halbsüß & fruchtig mit Himbeere & Brombeere. Kultwein – perfekt zum Anstoßen. 12,5 % vol.	33