



Unser Herbstangebot

Vorspeisen

Sapirmo Qartuli Salati

Tomaten-Gurken-Salat mit Hirtenkäse, verfeinert mit grüner Adjika aus Walnüssen und frischen Kräutern

11,50

Oraguli Nigvisis Sousit

Gegrillte Lachstreifen mit kalter, traditioneller Walnusssauce

14,50

Teiggerichte

Khatchapuri Adjaruli mit geräuchertem Käse *vegetarisch*

Schiffchenförmiger Teig mit einer rauchigen Käsefüllung und einem Ei garniert. Während des Backens wird der Teigrand ausgehoben.
Auch mit klassischer Käsefüllung
tsom gamotslili

19,50

Hauptgerichte

Kababi – traditioneller Hackfleischspieß

Fein gewürzter Hackfleischspieß aus Schwein, Hähnchen und Kalb, serviert mit einer Auswahl an Gemüse und Babykartoffeln.
Mit zweierlei Saucen: „Tkemali und Satsebeli“

25,50

Katmis Chakhokhbili

Maishähnchenkeule aus Frankreich, am Knochen gebraten, serviert mit einer pikant-fruchtigen Tomatensauce und hausgemachtem Kartoffelpüree mit Adjika

25,50

Oraguli

Ofengegarter Lachs an einer Brombeersauce, serviert mit einer Gemüsauswahl und hausgemachtem Kartoffelpüree mit Adjika

26,50

Desserts

Mokharshuli Mskhali *vegetarisch*

Pochierte Birne auf aromatischer Saperavi-Rotweinsauce, serviert mit Eiscreme

11,50