



Unsere Speisekarte

Genuss am Kaukasus

Wenn der Tisch mehr erzählt als Worte...Die georgische Küche – ein kulinarischer Schatz.

Georgien wird oft für seine atemberaubende Landschaft und seine Kultur verehrt. Dabei ist die Küche eine wahre Entdeckung und ein kulinarisches Erlebnis, das es wert ist, geteilt zu werden.

Die Geschichte Georgiens ist so einzigartig wie ihre Küche und Zutaten, die sie prägen. Man sagt, als Gott die Erde erschuf, rief er die Völker zu sich, um jedem seinen eigenen Flecken Erde zu schenken. Doch die Georgier, inmitten ihrer Feierlichkeiten, kamen zu spät – und als sie endlich erschienen, war nichts mehr übrig. Statt sich zu beklagen, sangen sie weiter und ihre Lebensfreude berührte den Herrn. So schenkte er ihnen seinen geheimen Lieblingsort – den Garten der Erde. Ein Ort, an dem Geschmack und Duft ihren Ursprung haben.

In Georgien entfalten sich edelste Zutaten - reife Granatäpfel, duftender Koriander, aromatische Walnüsse und eine Fülle frischer Köstlichkeiten. Diese erlesenen Aromen verleihen der georgischen Küche ihre unverwechselbare Tiefe und machen sie zu einer der gesündesten und faszinierendsten der Welt.

ჭაჭა Suppen

Borschtsch *vegetarisch*

Suppe aus Roter Bete und Weißkohl, verfeinert mit einem Löffel Schmand
auf Wunsch vegan möglich

9,00

Supp-Khartscho

Würzige Kalbfleischsuppe verfeinert mit - Khartschos Suneli -
einer pikanten georgischen Gewürzmischung

11,00

Zusätzlicher Brotkorb

Täglich frisch gebackenes Brot aus dem Steinofen

3,00



სალათები და აპერიტივები

Salate und Vorspeisen

Qartuli *vegan*

Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln, Koriander und Petersilie,
wahlweise mit:

Essig-Öl-Dressing

9,50

Walnuss-Dressing

10,50

Pkhali Bohnen *vegan*

Gedünstete grüne Bohnen mit Walnuss-Kräuterpaste,
verfeinert mit Knoblauch

10,00

Pkhali Spinat *vegan*

Gedünsteter Spinat mit Walnuss-Kräuterpaste,
verfeinert mit Knoblauch

10,00

Pkhali Rote Bete *vegan*

Gedünstete Rote Bete mit Walnuss-Kräuterpaste,
verfeinert mit Knoblauch

10,00

Badridjani Nigvsit *vegan*

Gebratene Auberginenröllchen, gefüllt mit einer Walnuss-Kräuterpaste,
verfeinert mit Knoblauch

2 Stück

7,00

4 Stück

12,50

Gebjalia *vegetarisch*

Pikante, vegetarische Käserollen aus hausgemachtem Mozzarella, gefüllt
mit frischer Ricotta-Minz-Creme, abgerundet durch fruchtige Sahnesauce

2 Stück

8,00

4 Stück

14,50

Zivi Kerdsebis Assorti *vegetarisch*

Kalte, gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen. Bestehend aus:

27,00

Pkhali Bohnen, -Spinat, -Rote Bete, Badridjani Nigvsit und Gebjalia

auf Wunsch vegan möglich

Jede weitere Person

13,50

Schotis Puri

Dünnes, handgeformtes Fladenbrot, ofenfrisch auf heißem Stein gebacken

3,50



ცომეული *Teiggerichte*

Khatchapuri – die georgische Antwort auf Pizza und ein köstlicher Begleiter zu unseren Vorspeisen. Khatchapuri ist eine der beliebtesten Spezialitäten Georgiens, die in keiner Region fehlt. Bei uns wird jede Variante traditionell im Steinofen gebacken. Je nach Region unterscheidet sich vor allem die Füllung und die Zubereitungsart. Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante – ideal zum Teilen und Genießen in geselliger Runde.

Khatchapuri Imeruli *vegetarisch*

Fein ausgerollter Hefeteig, gefüllt mit Käse

15,50

Khatchapuri Baby Imeruli

9,00

Khatchapuri Megruli *vegetarisch*

Fein ausgerollter Hefeteig, gefüllt und überbacken mit Käse
besonders vollmundig

17,00

Khatchapuri Adjaruli *vegetarisch*

Schiffchenförmiger Teig mit einer cremigen Käsefüllung und einem Eigelb garniert

17,50

Khatchapuri mit Spinat *vegetarisch*

Fein ausgerollter Hefeteig, gefüllt mit Käse und Spinat

17,00

Lobiani *vegetarisch*

Fein ausgerollter Hefeteig, gefüllt mit würziger Bohnencreme
auf Wunsch vegan möglich

15,50

Kubdari

Fein ausgerollter Hefeteig, gefüllt mit einer pikant-saftigen Hackfleischfüllung aus Schweine- und Kalbfleisch

17,50

Khinkali mit Fleisch *gekocht*

1 Portion / 4 Stück

Teigtaschen – auch als Dumplings bekannt – gefüllt mit einer pikant-saftigen Hackfleischfüllung aus Schweine- und Rindfleisch

16,00

Khinkali mit Käse *gekocht vegetarisch*

1 Portion / 4 Stück

Teigtaschen – auch als Dumplings bekannt – gefüllt mit einer Weichkäsefüllung

16,00

Khinkali sind feine, handgefertigte Teigtaschen. Sie werden einzeln - man könnte sagen: zu einer Blume - geformt. Es ist uns nicht immer möglich, sie zeitgleich zu anderen Speisen zu servieren. Sprechen Sie gern unser Servicepersonal an, um näheres zur aktuellen Zubereitungszeit zu erfahren.



მთავარი კერძები

Hauptgerichte

Lobio *vegan*

Bohneneintopf aus roten Bohnen, begleitet von würzig-sauer eingelegtem Gemüse

17,00

Adjapsandali *vegan*

Geschmorter Gemüseeintopf aus Auberginen, Kartoffeln und feiner Gemüseauwahl

18,50

Tschanakhi

Zart geschmortes Lammragout mit Auberginen und feiner Gemüseauwahl

25,50

Odjakhuri

Lammfleisch aus der Pfanne mit Kartoffeln, Koriander und einem Hauch Weißwein

25,50

Tabaka

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, dazu servieren wir eine Gemüseauwahl und Babykartoffeln

25,50

Tabaka Makvalschi

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, serviert in einer Brombeersauce, mit Babykartoffeln

25,50

Chkmeruli

Mariniertes, junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten, serviert in einer deftigen Knoblauch-Sahne-Sauce, mit Babykartoffeln

25,50

Chakondrili

Zartes Kalbfleisch, langsam in Rkatsiteli-Weißwein und Butter geschmort, würzig abgerundet mit Bohnenkraut und Koriander begleitet von pikantem hausgemachtem Kartoffelpüree

26,50



მწვადი - ჩვენი საფირმო რეცეპტით

Mzwadi – Spießvariationen

Der wohl berühmteste Spieß des Kaukasus heißt Mzwadi.

Das Geheimnis der zarten Fleischstücke liegt in der Marinade – für jede Fleischsorte wird sie nach traditionellem Familienrezept individuell zubereitet und gehütet wie ein Schatz.

Zubereitet wird der Mzwadi authentisch auf unserem Lavasteingrill.

Mzwadi von Champignons <i>vegan</i>	17,50
Mzwadi vom Hähnchen	21,50
Mzwadi vom Schwein	21,50
Mzwadi vom Lamm	26,50
Mzwadis Assorti	
Grillspieße für 2 Personen vom Hähnchen, Schwein & Lamm	65,00
Jede weitere Person	32,50

*Zu allen Spieß-Variationen servieren wir **eine Gemüseauswahl, Babykartoffeln** und zwei **Saucen:***

Tkemali: *Pflaumen-Mirabellen-Sauce*

Satsebeli: *pikante Tomatensauce*



სუფრა *Supra*

In Georgien ist das gemeinsame Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein festliches Ereignis, das im Kreise von Familie und Freunden zelebriert wird. Im Mittelpunkt dieser Tradition steht die berühmte georgische Tafel, die Supra, bei der Gastfreundschaft, Genuss und geselliges Beisammensein eine besondere Rolle spielen.

*In Anlehnung an unsere kulinarische Kultur laden wir Sie ein, ein erlesenes 3-Gänge Menü zu genießen –
inspiriert von den beliebtesten Spezialitäten Georgiens:*

Vorspeise

Freuen Sie sich auf eine feine Auswahl klassischer georgischer Köstlichkeiten: aromatische *Pasten* aus Roter Bete, Spinat und Bohnen, begleitet von *Auberginenröllchen* mit Walnusspaste und georgischen *Käserollen*.

Dazu servieren wir *Khatchapuri Imeruli* – ein im Steinofen gebackenes Käsebrot, das zu den bekanntesten Gerichten Georgiens zählt.

Hauptgang

Als Hauptgericht servieren wir Ihnen einen *Spieß* nach Wahl, angerichtet mit einer Gemüseauswahl und Babykartoffeln.

Dazu reichen wir entweder *Adjapsandali* - ein herzhafter geschmorter Gemüseeintopf - oder *Lobio* - einen würzigen Bohneneintopf aus roten Bohnen - beides authentische Klassiker der georgischen Küche.

Dessert

Zum krönenden Abschluss erwartet Sie eine liebevoll zusammengestellte *Dessertplatte* mit einer feinen Auswahl traditioneller Süßspeisen

Für 2 Personen mit Hähnchen- oder Schweinefleischspieß	90,00
Jede weitere Person	45,00
Für 2 Personen mit Lachs- oder Lammspieß	95,00
Jede weitere Person	47,50

Bei Gruppen ab 4 Personen haben Sie die Möglichkeit, zwei verschiedene Spießarten sowie die angebotenen Eintöpfe zu kombinieren



დესერტი *Desserts*

Thathara Weintrauben-Tarte mit Walnuss-Splittern	8,50
Napoleoni Blätterteigtorte mit einer luftigen Creme	8,50
Gamomtskhvari Vashli Ofengebackener Apfel, gefüllt mit Walnüssen, Kürbiskernen und Rosinen	8,50
Dessertis Assorti Gemischte Dessertplatte für 2 Personen. Bestehend aus: Thathara, Napoleoni und Gamomtskhvari Vashli	23,00
Jede weitere Person	11,50

Liebe Gäste,

georgische Gerichte eignen sich ideal zum Teilen und gemeinsamen Genießen. Da wir unsere Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es zu Wartezeiten kommen. Wir danken für Ihr Verständnis und empfehlen Ihnen vorab unsere Vorspeisen zu probieren.

*„Ein Ende auf dem Teller, ein Anfang im Herzen!“ –
Danke und bis bald!*

Ihr Restorani Tbilisi

Unsere Speisen können Spuren von Knoblauch, Koriander und Walnüssen enthalten. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.