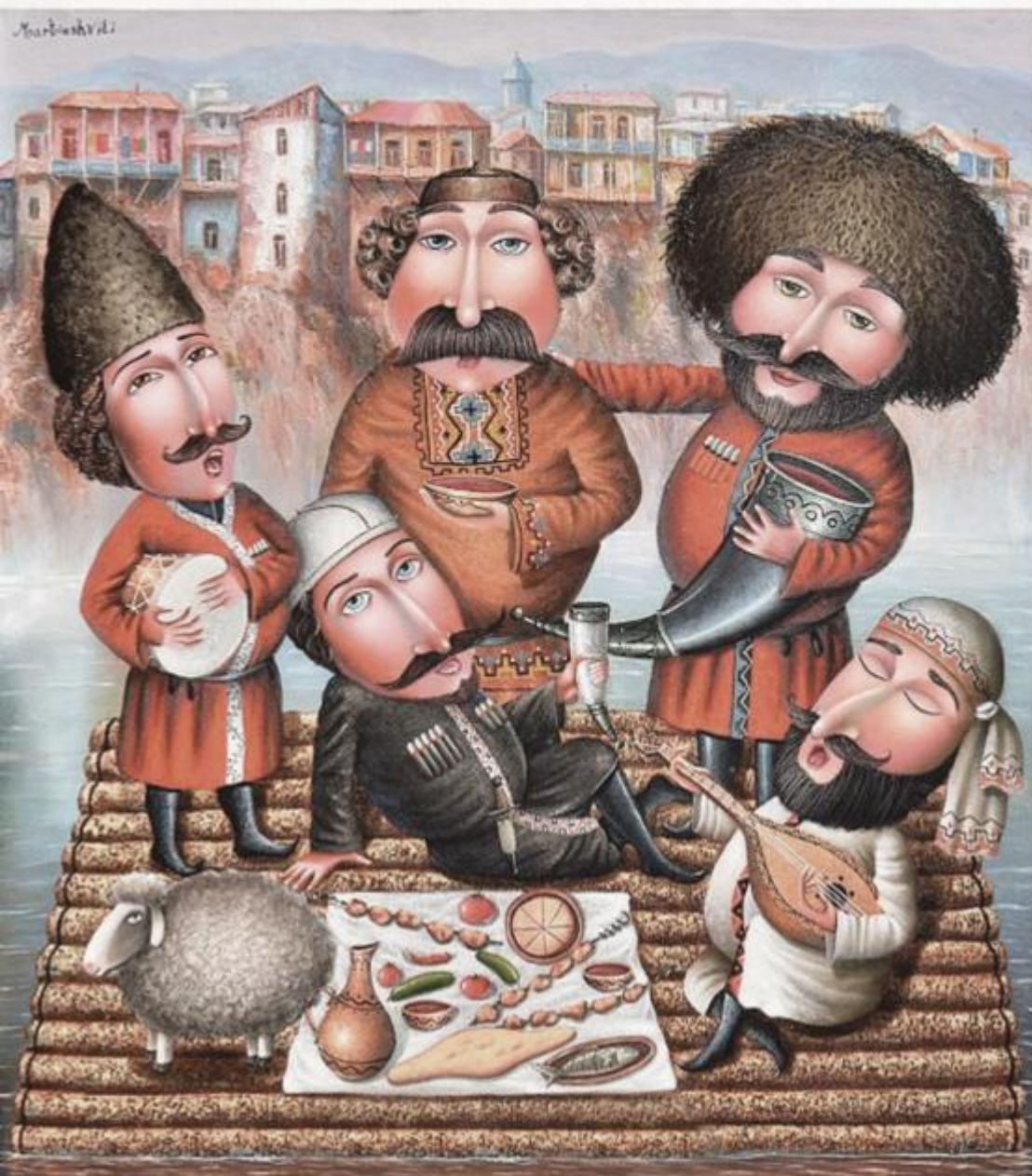


Supra A grúz ünnepi lakoma

A SUPRA egy grúz ünnepi hagyomány, ahol barátok és család összegyűlnek, hogy a grúz kulinária különböző kombinációit élvezhessék, mialatt átbeszélik a hétköznapi ügyeiket, megosztják egymással gondolataikat, érzelmeiket. Általában a Supra több óra hosszat tart és hagyományosan egy tóoszt mester vezeti, akit TAMADA-nak hívnak



Zurab Martiashvili festménye
„Grúzok egy fatutajon”

Grúz Tósztok

Tósztok az ünnep jellegétől függően változhatnak. Az alkalom lehet esküvő, születésnap, keresztelő, temetés vagy csak egy baráti összejövetel. Bár a számuk nagyban függ a Tamada fantáziájától, a leggyakrabban a következő tósztok hangzanak el:

1. Tósztt Istenhez
2. Tósztt a családokért
3. Tósztt a békéért
4. Tósztt a barátságért
5. Tósztt a szeretethez és szeretteinkért
6. Tósztt az elhunytakért
7. Tósztt az Élethez és a jövő generációjáért
8. Tósztt egy jobb holnapért és jövőért

Étlapunkon különféle Supra menüket állítottunk össze, minimum két főre, melyek által megtapasztalhatják a hagyományos grúz étkezés élményét

Kérjük próbáljon meg mondani egy tósztot minden alkalommal, amikor úgy dönt, hogy inna egy korty bort a poharából.

GAUMARJOS (Egészségedre)



Tamada

Bronz szobor az i.e. VII. századból, melyet Vani városának régészeti ásatásai során találtak meg. Ez a szobor egy Tamadát ábrázol. Egy tósztt mester, aki emlékeztet minket a 2800 éves, ősi, grúz ünnepi hagyományokra és kultúrára.

Grúz Bor

Grúziát tartják a borkészítés bölcsőjének, ahol a bortermelés első bizonyítékai több, mint 8000 évre datálódnak. Tény, hogy a "wine" angol kifejezést a "gvino" grúz szóból eredeteszetik, melynek jelentése bor. Hagyományosan a szőlőlevelet földalatti agyagkorsókba helyezték, melyet "Qvevri"-nek hívunk, hogy a tél folyamán megerjedjen.



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák
Árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel

HACHAPURI
ბჭაპური

SUPRA MENÜ MEGOSZTÁSRA

ELŐÉTEL TÁL

Grillezett padlizsán válogatás különböző szószokkal

Zöldséges-diós golyók

Diós vörösbab

Petrezselyem saláta

Paradicsom-uborka saláta

Mentás nadugival (ricotta sajttal)

Mchadival (kukorica kenyérrel)

2 személyre 8 500 Ft

4 személyre 15 900 Ft



GRILL TÁL N1

Csirke Mtsvadi

Bárány Kebab

Bárány Borda

Kacsamell

Grillezett Zöldségek

Rizs & Kuskusz

Paradicsom, Adjika és Tkemali Szósz

2 személyre 21 900 Ft

4 személyre 33 700 Ft



GRILL TÁL N2

Sertés Karaj Mtsvadi

Csirke Kebab

Bárány Borda

Kupati (grúz kolbász)

Grillezett Zöldségek

Rizs & Kuskusz

Paradicsom, Adjika és Tkemali Szósz

2 személyre 18 500 Ft

4 személyre 31 400 Ft





BÁRÁNYLAPOCKA
Előrendelésre egy nappal korábban

37 750 Ft

TABAKA (Szerpenyőben Sült Csirke)

Grillezett zöldségek, Tonis puri (Grúz kenyér)
Tkemali (savanyú szilva szósz), Adjika (piros paprika szósz)
és Paradicsom szósz

Elkészítési idő: 30 perc

EGÉSZ 13 100 Ft

FEL 7 950 Ft



GRÚZ KLASSZIKUS

Előétel:
GRÚZ PARADICSOM
ÉS UBORKA SALÁTA

Főételek:
IMERULI SAJTOS LEPÉNY

HINKALI

Marha- és sertéshúsos grúz
tésztabatyu (4 db)

GRILLEZETT
SERTÉSBORDA

HÁZI SÜLT BURGONYA

21 000 Ft



Minden menüket KÉT Minden menüt tonis purival (grúz kenyérrel) szolgálunk fel. A hozzáadott
fő részére készítjük tkemali és csípős adjika szósz csak fokozza az ünnepi lakoma élményét.

SERTÉS NÉLKÜL

Előétel:
GRÚZ PARADICSOM
ÉS UBORKA SALÁTA

Főételek:
IMERULI SAJTOS LEPÉNY

HINKALI

Marhahúsos grúz
tésztabatyu (4 db)

MARHA SASLIK
Grillezett marha bélszín

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK
Különbféle grillezett zöldségek

25 000 Ft



VEGETÁRIÁNUS

Előétel:

GRÚZ PARADICSOM
ÉS UBORKA SALÁTA

Főételek:

IMERULI SAJTOS LEPÉNY

HINKALI

Gombával töltött grúz tésztabatyu (4 db)

LOBIO

Tarkababfőzelék forró agyagtálban
marinált zöldségekkel tálalva

AJAPSANDALI

Padlizsán, kaliforniai paprika,
paradicsom és különféle
zöldfűszerek lassan párolva,
forró agyagtálban szervírozva

20 000 Ft



Minden menüket KÉT
fő részére készítjük



Minden menüt tonis purival (grúz kenyérrel) szolgálunk fel. A hozzáadott tkemali és csipős adjika szósz csak fokozza az ünnepi lakoma élményét.

MINGRÉLIAI

Előétel:

GRÚZ PARADICSOM
ÉS UBORKA SALÁTA

Főételek:

IMERULI SAJTOS LEPÉNY

CSIRKE HARCHO

Lassú tűzön főtt csirke
grúz diószószban

KUPATI

Grillezett grúz kolbász

ELARJI

Lassú tűzön párolt, grúz
kukoricakása sajttal

20 000 Ft

GRÚZ ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK

PHALI TÁL – 2 személyre ✓

Zöldséges-diós golyó és grillezett padlizsán válogatás különböző szószokkal, vékonyra szelt lavash kenyérrel, friss sajttal és paradicsom-uborka salátával szervírozva
8 500 Ft

✓ ELŐÉTEL TÁL

Grillezett padlizsán válogatás különböző szószokkal, zöldséges-diós golyókkal, diós vörösbabbal, petrezselyem salátával, paradicsom-uborka salátával, mentás nadugival (ricotta sajttal) és Mchadival (kukorica kenyérrel)
2 személyre 8 500 Ft
4 személyre 15 900 Ft



GRÚZ SALÁTA ✓

Tradicionalis grúz paradicsom és uborkasaláta korianderrel, petrezselyemmel, lilahagymával, friss sajttal és extra szűz napraforgóolajjal átforgatva
3 850 Ft

GEBJALIA SAJT SALÁTA ✓

Gebjalia (friss grúz sajt) saláta paradicsommal, lilahagymával és bazsalikommal
4 150 Ft

PETREZSELYEM SALÁTA ✓

Petrezselyem, menta levelek, lilahagyma, paradicsom és bulgur keveréke citromos olívaolajjal
3 990 Ft

PELAMUSHI KECSKESAJT SALÁTA ✓

Rukkola, alma, cékla, pelamushi és dió kecskesajttal tálalva és házi szósszal keverve
5 350 Ft

BÉBISPENÓT SALÁTA

Friss bébispenót levelek sárgarépával, dióval, grillezett csirke filével és különleges olívaolajos, balzsametes és zöldfűszeres öntettel tálalva
5 450 Ft

Diós Golyó és Grillezett Padlizsán Válogatás: ✓

- Diós golyó: 950 Ft/db
- Grillezett padlizsán: 1 150 Ft/db

LEVESEK

CHAKAPULI LEVES

Hagyományos grúz csípős-savanyú tárkonyleves.
Lassú tűzön, fehérborban főtt marhahús friss tárkonnyal
póréhagymával, egressel és chilivel

3 850 Ft

CHIHIRTMA

Tradicionális grúz
csirkeleves

2 850 Ft

HARCHO LEVES

Csípős-savanyú marhahúsleves
különféle zöldfűszerekkel keverve

3 990 Ft

GRILLÜNKRŐL



BORJÚ BORDA Grillezett borjúborda, szezonális grillezett zöldségekkel, sült burgonyával és adjika vagy tárkony szósszal
3 900 Ft / 100 gr



GRILLEZETT BÁRÁNYBORDA

Grillezett bárányborda
adjika szósszal

11 950 Ft



KACSA MAKVALI

Grillezett kacsamell makvali
(feketeszeder) szósszal és elarji-val

9 750 Ft



KEBAB

Grillezett kebabok korianderrel, lilahagymával, csilipaprikával és különféle fűszerekkel, vékony lavasba tekerve és ízletes paradicsomszósszal tálalva

CSIRKE 5 750 Ft

MARHA 7 350 Ft

BÁRÁNY 7 850 Ft

CSIRKE Mtsvadi

Grillezett marinált csirke grillezett zöldséggel és paradicsomszósszal
5 450 Ft

SERTÉS Mtsvadi

Grillezett sertéshús házi sült burgonyával és paradicsomszósszal
5 950 Ft

SERTÉS Karaj Mtsvadi

Grillezett sertéskaraj házi sült burgonyával és paradicsomszósszal
5 950 Ft

SERTÉS Borda Mtsvadi

Grillezett sertésborda házi sült burgonyával és paradicsomszósszal
5 950 Ft

MARHA Mtsvadi

Grillezett omlós marha falatok, szezonális grillezett zöldségekkel, házi sült burgonyával és adjika szósszal
16 500 Ft

*Mtsvadi - másnéven grúz BBQ, legtöbbször nyárson sült húsokra értik



KUPATI

KUPATI

Két darab grillezett disznókolbász elarji-val (lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal) és tkemali (savanyú szilva) szósszal tálalva **6 550 Ft**



JIGARI

Marha aprólék különböző tradicionális fűszerekkel, ghomi (grúz polenta) ágyon tálalva

6 550 Ft

HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI

LAZAC FILÉ

Grillezett lazac nasharappal (gránátalmaszósszal) és basmati rizszel tálalva

8 950 Ft

LAZAC BAJE

Grillezett lazac hideg grúz diószószban tálalva

10 850 Ft

CHASHUSHULI GARNÉLARÁK ÉS KAGYLÓ

Garnélarák és feketekagyló fehérborban párolva, kockélt paradicsommal, lilahagymával és különféle zöld fűszerekkel

7 950 Ft

SHKMERULI GARNÉLARÁK ÉS KAGYLÓ

Garnélarák és feketekagyló tradicionális grúz fokhagymaszószban párolva

7 950 Ft



HARCHO ÉS ELARJI

Csirkehús grúz diószószban párolva különféle fűszerekkel, agyagtálban tálalva. Köretként tradicionális nyugat-grúziai elarji-nkat fogyasszák egészséggel (lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal)

7 850 Ft

SHKMERULI

Grillezett jérce tradicionális grúz fokhagymaszószba mártva, forró agyagtálban

5 750 Ft

CHASHUSHULI

Lassan párolt marhahús paradicsom szószban, különféle fűszerekkel gazdagítva, forró agyagtálban

5 950 Ft

CHAHOHBILI

Grillezett csirke paradicsomszószsal, különféle fűszerekkel, forró agyagtálban tálalva

5 450 Ft


LOBIO

Tarkabab különféle fűszerekkel, forró agyagtálban szervírozva. Köretként marinált zöldségek és grúz kukoricakenyér kísérik

5 450 Ft

OJAKHURI

Serpenyőben sült sertéshús vagy gomba burgonyával, vöröshagymával és fokhagymával

SERTÉS 5 750 Ft GOMBA 4 150 Ft 

AJAPSANDALI

Padlizsán, kaliforniai paprika, paradicsom és különféle zöldfűszerek lassan párolva, forró agyagtálban szervírozva

4 450 Ft

GÖBI

A GÖBI többféle összetevőből áll, úgymint az Ön választása szerinti hússal, garnélarákkal, lazaccal vagy különféle zöldséges-diós golyókkal, paradicsom-uborka és petrezselyem salátával, rizzsel, kuszkusszal, sajt mentával és könnyű joghurt szósszal.

CSIRKE GÖBI LAZAC GÖBI

5 950 Ft 10 550 Ft

SERTÉS GÖBI VEGA GÖBI 

6 150 Ft 6 990 Ft

MARHA GÖBI GARNÉLÁS GÖBI

10 990 Ft 9 550 Ft



DEGUSZTÁCIÓS MENÜ

CSIRKEPÖRKÖLT

PADLIZÁNPÖRKÖLT

TARKABAB MARINÁLT PAPRIKÁVAL

CSIRKE DIÓSZÓSZBAN

PARADICSOM-UBORKA SALÁTA

JOGHURT SZÓSSZAL

TONIS PURI (GRÚZ KENYÉR)

PÁROLT BASMATI RIZS

9 950 Ft

GOMBAPÖRKÖLT

PADLIZÁNPÖRKÖLT

KARFIOL DIÓSZÓSZBAN

TARKABAB MARINÁLT PAPRIKÁVAL

PARADICSOM-UBORKA SALÁTA

JOGHURT SZÓSSZAL

TONIS PURI (GRÚZ KENYÉR)

PÁROLT BASMATI RIZS

8 950 Ft



HINKALI

Grúz Tésztabatyu



A Nagy-Kaukázusból származó Hinkali az egyik legkedveltebb étel Grúziában. Mérete hasonlít egy gombóchoz. A vékony tésztát hússal, spenóttal, gombával, vagy sajttal töltjük. A széles választék ellenére továbbra is a húsos hinkali a legnépszerűbb. Főzve, illetve sütve szervírozzuk.

Fontos, hogy a Hinkalit kés és villa nélkül fogyasszuk. Ennek köszönhetően nem folyik ki a leve. Tartsa mindkét kezével a batyut, harapjon bele egy kisebb lyukat majd szűrcsölje ki a levét. A főtt Hinkalit örölt borssal, a sülteteket szója szósszal ajánljuk.

HOGYAN EGYE A HINKALIT



Kérjük válasszon:
Főzve vagy sütve Csak főzve

MARHA ÉS SERTÉS
MARHA ÉS BÁRÁNY
MARHA
GOMBA

6 DB
4 800 Ft

SPENÓT
BURGONYA
SAJT

Extra Szarvasgomba: 1 700 Ft

*Harapjon bele egy kisebb lyukat
majd szűrcsölje ki a levét!*

ACHARULI *Tésztahajó*



SAJTOS-TOJÁSOS ✓
Klasszikus
4 350 Ft

SPENÓTOS-SAJTOS ✓
3 850 Ft

**SAJTOS, PARADICSOMOS
ÉS BAZSALIKOMOS** ✓
HAJÓ
4 850 Ft

MARINARA HAJÓ
Fehérboros királyrákkal,
kagylóval és
kockélt paradicsomszósszal
6 950 Ft

SAJTOS-TOJÁSOS ✓
SZARVASGOMBÁS
5 950 Ft

LOBIO 
Tarkababos,
erőspaprikával
3 550 Ft

MARHAPÖRKÖLTES
4 750 Ft

BAROMA
Sajt, sonka és zöldségek
4 350 Ft

Sajtos lepény ✓
IMERULI

Húsos lepény

Leveles tészta lepény

& KUBDARI & PENOVANI

Sajtos lepény kicsi 3 850 Ft
Sajtos lepény nagy 5 950 Ft
Spenótos-sajtos lepény 4 850 Ft
Húsos lepény 4 050 Ft

Penovani „Sunny”
Leveles tészta lepény ✓ 3 850 Ft



*Kérem kérdezze felszolgálóját az
allergénekkal kapcsolatban*

KÖRETEK

HÁZI SÜLT BURGONYA

1 400 Ft

ELARJI

lassú tűzön párolt, grúz
kukoricakása sajttal

1 500 Ft

SZEZONÁLIS GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK

1 500 Ft

MCHADI

tradicionalis grúz
kukoricakenyér
(1db) 950 Ft

BASMATI RIZS / KUSZKUSZ

850 Ft

TONIS PURI

grúz kenyér

400 Ft

SZÓSZOK

PARADICSOM 750 Ft

JOGHURT 550 Ft

DIÓ 900 Ft

KONYHAFŐNÖK
SPECIALITÁSA 750 Ft

NASHARAP (Gránátalma) 800 Ft

ADJIKÁ (Paprika) 700 Ft

TKEMALI (Savanyú szilva) 700 Ft

MAKVALI (Feketeszeder) 950 Ft

DESSZERTEK

MINDEN DESSZERT: 2 650 Ft

ÉDES-SAJTOS LEPÉNY
szezámmaggal és Saperavi
szőlős murabával

MEDOC

házi készítésű, tradicionalis
családi desszert
Csokoládés vagy Diós

ÉDES HAJÓ

sajttal és diós murabával

nutellával, szezonális gyümölcssel
és vanília fagyalattal

HÁZI NAPOLEON

szezonális gyümölcssel
Magas vagy Lapos

COCOA HINKALI

nutellával és meggyel
töltött grúz tézstapatyú

MATSONI MÉZZEL

joghurt (matsoni) lépesmézzel
és diófélékkel szervírozva

MURABA LEKVÁR



Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Árainkra 15% szervízdíjat számolunk fel.




Georgian Restaurant

HACHAPURI

ხაჭაპური



www.hachapuri.com

 Hachapuri Restaurant

Supra The Georgian Feast

SUPRA is the Georgian feasting tradition where friends and family gather together to enjoy various combinations of Georgian culinary, at the same time talk about everyday life and share their thoughts and emotions. Usually supra lasts for several hours and traditionally led by a toast master called TAMADA.



Painting by Zurab Martiashvili
"Georgians on a wooden raft"

Georgian Toasts

Toasts may vary based on the type of feast is held. The occasion might be wedding, birthday, baptism, funeral or just friends gathering. Most of the time the following toasts are mentioned by Tamada, but it can also grow in number depending on his imagination.

1. Toast to God
2. Toast to Families
3. Toast to Peace
4. Toast to Friendship
5. Toast to Love and beloved ones
6. Toast to the people who have passed away
7. Toast to Life and the future generation
8. Toast to better tomorrow and future

In this menu we have decided to offer you set Supra menus for minimum two person that will give you the feeling of traditional Georgian dining culture.

Please try to say a toast every time you decide to sip wine from your glass

GAUMARJOS (Cheers)



Tamada

Bronze statue from the 7th century BC discovered during archaeological excavations in the city of Vani is the statue of a Tamada, a toast master, that resembles 2 000 years of ancient traditions and culture of the Georgian feast.

Georgian Wine

Georgia is considered to be the cradle of wine making, where the first evidence of wine production dates over 8000 years. In fact the word "wine" is derived from "gvino" - Georgian word for wine. Traditionally, grape juice is placed in underground clay jars called "Qvevri" to ferment during the winter.



*Our prices are in Hungarian Forints with the VAT included.
All prices are subject of 15% Service Charge*

HACHAPURI
ხაჩაპური

SHARING SUPRA MENU

APPETIZER PLATTER

Grilled Eggplant Rolls with Various Sauces
Vegetable Walnut Balls
Tomato-Cucumber Salad
Parsley Salad
Red Bean with Walnuts
Nadugi (Ricotta) Cheese with Mint
Mchadi Corn Bread

for 2 person 8 500 Ft

for 4 person 15 900 Ft



GRILL PLATTER N1

Chicken Mtsvadi
Lamb Kababi
Lamb Chops
Duck Breast
Grilled Vegetables
Rice & Couscous
Tomato, Adjika and Tkemali Sauces

for 2 person 21 900 Ft

for 4 person 33 700 Ft



GRILL PLATTER N2

Pork Chop Mtsvadi
Chicken Kababi
Lamb Chops
Kupati (Georgian sausage)
Grilled Vegetables
Rice & Couscous
Tomato, Adjika and Tkemali Sauces

for 2 person 18 500 Ft

for 4 person 31 400 Ft





LAMB SHOULDER
Upon request one day before
37 750 Ft



TABAKA (Pan Fried Chicken)

Grilled vegetables, Tonis puri (Georgian bread),
Tkemali (sour plum sauce), Adjika
(red pepper sauce) and Tomato sauce

Cooking time: 30 min

FULL 13 100 Ft

HALF 7 950 Ft

GEORGIAN CLASSIC

To start:

GEORGIAN TOMATO &
CUCUMBER SALAD

Main dishes:

IMERULI CHEESE PIE

BEEF & PORK HINKALI (4 pc)

Georgian beef & pork dumplings

GRILLED PORK CHOPS

Grilled pork chops

HOMEMADE FRIED

POTATOES

21 000 Ft



All menus are suggested for
TWO person.

All menus are served with tonis puri (Georgian bread). In addition
Tkemali and spicy Adjika sauces will enhance your feasting experience.

NO PORK

To start:

GEORGIAN TOMATO &
CUCUMBER SALAD

Main dishes:

IMERULI CHEESE PIE

BEEF HINKALI (4 pc)

Georgian beef dumplings

BEEF MTSVADI

Grilled beef

GRILLED VEGETABLES

Various grilled vegetables

25 000 Ft



VEGETARIAN

To start:

GEORGIAN TOMATO &
CUCUMBER SALAD

Main dishes:

IMERULI CHEESE PIE

MUSHROOM HINKALI (4 pc)

Georgian mushroom dumplings

LOBIO

Red bean stew served in hot clay
pot and marinated
vegetables

AJAPSANDALI

Eggplant, tomato, bell pepper and
various herbs slowly cooked and
served in hot clay pot

20 000 Ft



All menus are suggested for
TWO person.

MEGRELIAN

To start:

GEORGIAN TOMATO &
CUCUMBER SALAD

Main dishes:

IMERULI CHEESE PIE

CHICKEN HARCHO

Slowly cooked chicken
in Georgian
walnut sauce

KUPATI

Georgian grilled sausages

ELARJI

Slowly cooked Georgian
polenta mixed
with cheese

20 000 Ft



All menus are served with tonis puri (Georgian bread). In addition
Tkemali and spicy Adjika sauces will enhance your feasting experience.

GEORGIAN APPETIZERS & SALADS

PHALI PLATTER - for 2 persons ✓

Selection of walnut balls and grilled eggplants with various sauces served with thin lavash slices of bread, fresh cheese and tomato & cucumber salad

8 500 Ft

✓ APPETIZER PLATTER

Grilled eggplant rolls with various sauces, vegetable walnut balls, tomato-cucumber salad, parsley salad, red bean with walnut, Nadugi (ricotta cheese) with mint and Mchadi (corn bread)

for 2 person 8 500 Ft

for 4 person 15 900 Ft



GEORGIAN SALAD ✓

Traditional Georgian tomato and cucumber salad with coriander, parsley, red onion mixed in extra virgin sunflower oil and fresh cheese

3 850 Ft

GEBJALIA CHEESE SALAD ✓

Gebjalia (fresh Georgian cheese) with tomatoes, red onion and basil

4 150 Ft

PARSLEY SALAD ✓

Mix of parsley, mint leaves, red onion, tomato and bulgur dressed with lemon olive dressing

3 990 Ft

PELAMUSHI GOAT CHEESE SALAD ✓

Rucola, apple, beetroot, pelamushi and walnuts, topped with goat cheese and mixed in homemade sauce

5 350 Ft

BABY SPINACH SALAD

Fresh baby spinach leaves, carrots, walnuts and grilled chicken fillet blended in special olive oil, balsamic and herb sauce

5 450 Ft

Walnut Ball & Grilled Eggplant Selection: ✓

- Walnut Ball : 950 Ft/pcs

- Grilled Eggplant: 1 150 Ft/pcs

SOUPS

CHAKAPULI SOUP

Traditional Georgian hot and sour tarragon soup.
Slowly cooked beef in white wine with fresh tarragon,
green onion, gooseberry and chili

3 850 Ft

SOUP HARCHO

Spicy and sour beef soup mixed with
various herbs and greens

3 990 Ft

CHIHIRTMA

Traditional Georgian chicken soup

2 850 Ft

FROM OUR GRILL



VEAL CHOP

Grilled veal chop, seasonal grilled vegetables, fried potatoes and Adjika or Tarragon sauce
3 900 Ft / 100 gr



LAMB CHOPS

Grilled lamb chops with
Adjika sauce
11 950 HUF



DUCK MAKVALI

Grilled duck breast served with
Makvali (blackberry) sauce and Elarji
9 750 Ft



KABABI

Grilled kebabs together with coriander, red onion, chili pepper and various spices, rolled in thin lavash bread and enhanced with aromatic tomato sauce

CHICKEN 5 750 Ft

BEEF 7 350 Ft

LAMB 7 850 Ft

CHICKEN Mtsvadi

Grilled marinated chicken barbecue served with grilled vegetables and tomato sauce
5 450 Ft

PORK Chop Mtsvadi

Grilled pork chops served with homemade fried potatoes and tomato sauce
5 950 Ft

PORK Mtsvadi

Grilled pork meat served with homemade fried potatoes and tomato sauce
5 950 Ft

PORK Loin Mtsvadi

Grilled pork loin served with homemade fried potatoes and tomato sauce
5 950 Ft

BEEF Mtsvadi

Grilled prime beef cuts, seasonal grilled vegetables, fried potatoes and adjika sauce
16 500 Ft

***Mtsvadi - name for Georgian BBQ, mostly meat grilled on skewer.**



KUPATI

Two pieces of pork sausage grilled and served with Elarji (slowly cooked Georgian polenta mixed with cheese) and Tkemali (sour plum) sauce **6 550 Ft**



JIGARI

Beef giblets fried with various traditional spices and served on a hot pot of ghomi (Georgian polenta) **6 550 Ft**

FISH & SEAFOOD

SALMON Mtsvadi

Grilled salmon served with nasharap (pomegranate sauce) and basmati rice

8 950 Ft

SALMON BAJE

Grilled salmon dipped in traditional Georgian walnut sauce

10 850 Ft

CHASHUSHULI PRAWNS & MUSSELS

Prawns & mussels cooked in white wine, with cherry tomato, red onion and various herbs

7 950 Ft

SHKMERULI PRAWNS & MUSSELS

Prawns & mussels cooked in traditional Georgian garlic sauce

7 950 Ft

KETSI Hot Clay Pots



HARCHO & ELARJI

Chicken grilled and dipped in walnut sauce with various spices and served in a hot clay pot. As a side dish please enjoy traditional western Georgian Elarji (Slowly cooked Georgian polenta mixed with cheese)

7 850 Ft

SHKMERULI

Chicken grilled and dipped in special garlic sauce, served in a hot clay pot

5 750 Ft

CHASHUSHULI

Slowly cooked beef stewed in tomato sauce with various spices, served in a hot clay pot

5 950 Ft

CHAHOHBILI

Chicken grilled and dipped in tomato sauce with various spices, served in a hot clay pot

5 450 Ft


LOBIO

Red kidney beans cooked and stirred with various spices, served in a hot clay pot, accompanied by marinated vegetables and corn bread

5 450 Ft

OJAKHURI

Pan fried pork or mushroom with potato, garlic and onion

PORK 5 750 Ft MUSHROOM 4 150 Ft 

AJAPSANDALI

Eggplant, tomato and various greens cooked slowly, served in a hot clay pot

4 450 Ft

Please ask your waiter regarding allergies or intolerances

GOBI

GOBI is a bowl containing numerous ingredients such as your choice of grilled meat, shrimp, salmon or various walnut balls, tomato-cucumber and parsley salads, rice, couscous, cheese with mint, served with light yogurt sauce.



CHICKEN GOBI

5 950 Ft

SALMON GOBI

10 550 Ft

PORK GOBI

6 150 Ft

SHRIMP GOBI

9 550 Ft

BEEF GOBI

10 990 Ft

VEGGIE GOBI ✓

6 990 Ft

DEGUSTATION MENU

CHAKHOHBILI

AJAPSANDALI

RED BEANS WITH MARINATED PAPRIKA

CHICKEN IN WALNUT SAUCE

TOMATO CUCUMBER SALAD WITH
YOGURT SAUCE

TONIS PURI (GEORGIAN BREAD)

STEAMED BASMATI RICE

9 950 Ft

MUSHROOM STEW

AJAPSANDALI

CAULIFLOWER IN WALNUT SAUCE

RED BEANS WITH MARINATED PAPRIKA

TOMATO CUCUMBER SALAD WITH
YOGURT SAUCE

TONIS PURI (GEORGIAN BREAD)

STEAMED BASMATI RICE

8 950 Ft



HINKALI

Georgian Dumplings



Originated from high Caucasus Mountains, Hinkali is one of the most beloved dishes in Georgia. It is similar to dumplings, but relatively bigger in size. Thin layer of dough wrapped and filled with meat, spinach, mushroom or cheese. Yet, the most popular types remain to be meat Hinkali. They can be served boiled or fried.

It is also important to eat Hinkali without using fork and knife. This will help you to avoid spilling all the juice. Just hold your Hinkali with both of your hands, make a small bite from a side and sip all the juice from inside.

We recommend sprinkling boiled Hinkalis with ground pepper and soya sauce with the fried ones.

*Please select
boiled or fried*

Only boiled

BEEF & PORK
BEEF & LAMB
BEEF
MUSHROOM

6 PIECES
4 800 Ft

SPINACH
POTATO
CHEESE

add Truffle flavor for 1 700 Ft

HOW TO EAT HINKALI



*Make a small bite from a
side and sip all the juice
from inside.*

ACHARULI *Bread Boat*



CHEESE & EGG 
Classic
4 350 Ft

CHEESE & SPINACH 
3 850 Ft

CHEESE TOMATO 
& BASIL BOAT
4 850 Ft

BOAT MARINARA
Prawns & mussels in white
wine and cherry tomato
sauce
6 950 Ft

CHEESE & EGG 
WITH TRUFFLE
5 950 Ft

LOBIO 
Red bean stew with
marinated chili pepper
3 550 Ft

CHASHUSHULI
Beef & tomato stew
4 750 Ft

BAROMA
Cheese, ham and veggies
4 350 Ft

Cheese Pie *Meat Pie* *Layered Dough Pie* **IMERULI, KUBDARI & PENOVANI**

Cheese pie small 3 850 Ft
Cheese pie big 5 950 Ft
Spinach & Cheese 4 850 Ft
Meat pie 4 050 Ft

Penovani "Sunny" 
Layered Dough Pie 3 850 Ft



*Please ask your waiter regarding
allergies or intolerances*

SIDE DISHES

**HOMEMADE FRIED
POTATOES**
1 400 Ft

**GRILLED SEASONAL
VEGETABLES**
1 500 Ft

BASMATI RICE / COUSCOUS
850 Ft

ELARJI

Slowly cooked Georgian polenta
mixed with cheese
1 500 Ft

MCHADI

Traditional Georgian
corn bread
(1pc) 950 Ft

TONIS PURI

Georgian bread
400 Ft

SAUCES

CHEF'S SPECIAL 750 Ft

TOMATO 650 Ft

TKEMALI sour plum 700 Ft

WALNUT 900 Ft

NASHARAP pomegranate sauce 800 Ft

ADJIKA pepper sauce 700 Ft

MAKVALI blackberry sauce 950 Ft

YOGURT 550 Ft

DESSERT

ALL DESSERTS: 2 650 Ft

SWEET CHEESE PIE

With sesame seeds, dressed
with Saperavi grape muraba

MEDOC

Homemade, traditional
family dessert
Chocolate or Walnut

SWEET BOAT

with cheese and walnut muraba

with Nutella, seasonal fruits
and vanilla ice cream

HOMEMADE NAPOLEON

with seasonal fruits
Tall or Flat

COCOA HINKALI

Georgian sweet dumplings
filled with Nutella and
sour cherry

MATSONI WITH HONEY

Yogurt (Matsoni) served with
honey and nuts

MURABA JAR



Our prices are in Hungarian Forints with the VAT included. All prices are subject of 15% Service Charge