

SUPRA MENÜK

	SUPRA MENÜ I. ELŐÉTELEK	16 000 Ft (Extra Person: 8 000 Ft)
Phali – Spenót és cékla golyók díóval Badrijani – Grillezett padlizsántekercsek dió- és paradicsomszósszal töltve Paradicsom és uborka saláta friss sajttal		
FŐÉTELEK		
Imeruli sajtos lepény Marha és Sertés Hinkali – Marha- és sertéshúsos grúz tésztabatyu Egész Sertés Oldalas – Faszénen grillezett sertésoldalas Grillezett Zöldségek – Különféle grillezett zöldségek		
DESSZERT		
Kérjük válassza bármely desszertünket étlapunkról		

	SUPRA MENÜ II. ELŐÉTELEK	23 500 Ft (Extra Person: 11 700 Ft)
Phali – Spenót és cékla golyók díóval Badrijani – Grillezett padlizsántekercsek dió- és paradicsomszósszal töltve Paradicsom és uborka saláta friss sajttal		
FŐÉTELEK		
Imeruli sajtos lepény Marhahúsos Hinkali – Marhahúsos grúz tésztabatyu Marha Saslik – Faszénen grillezett marhabélszín Grillezett Zöldségek – Különféle grillezett zöldségek		
DESSZERT		
Kérjük válassza bármely desszertünket étlapunkról		

	SUPRA MENÜ III. (VEGETÁRIÁNIUS) ELŐÉTELEK	14 000 Ft (Extra Person: 7 000 Ft)
Phali – Spenót és cékla golyók díóval Badrijani – Grillezett padlizsántekercsek dió- és paradicsomszósszal töltve Paradicsom és uborka saláta friss sajttal		
FŐÉTELEK		
Imeruli Sajtos Lepény Gombás Hinkali – Gombával töltött grúz tésztabatyu Lobio – Tarkababfőzelék forró agyagtálban, marinált zöldségekkel tálalva Ajapsandali – Padlizsán, burgonya, paradicsom lassú tűzön főve, különböző zöldfűszerekkel, forró agyagtálban szervírozva		
DESSZERT		
Kérjük válassza bármely desszertünket étlapunkról		





	SUPRA MENÜ IV. (MINGRÉLIAI) ELŐÉTELEK	16 000 Ft (Extra Person: 8 000 Ft)
Phali – Spenót és cékla golyók díóval Badrijani – Grillezett padlizsántekercsek dió- és paradicsomszósszal töltve Paradicsom és uborka saláta friss sajttal		
FŐÉTELEK		
Imeruli Sajtos Lepény Csirke Harcho – Lassú tűzön főtt csirke grúz diószószban Kupati – Grillezett grúz kolbász Elarji – Lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal		
DESSZERT		
Kérjük válassza bármely desszertünket étlapunkról		


Minden SUPRA MENÜ minimum két főre készül. Minden menüt Tonis Purival (grúz kenyér) szolgálunk fel. A hozzáadott paradicsom- és csípős Adjika szósz csak fokozza az ünnepi lakoma élményét

GRÚZ ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK

	BÉBISPENÓT SALÁTA	2 750 Ft
Friss bébispenót levelek sárgarépával díóval, grillezett csirke filével és különleges olívaolajos, balsamecetes és zöldfűszeres öntettel tálalva		
	PELAMUSHI KECSKESAJT SALÁTA	2 950 Ft
Rukkola, alma, cékla, pelamushi és dió, kecskesajttal tálalva és házi szósszal keverve		
ÍZELÍTŐ TÁL - CHEF KEDVENCE		
Zöldséges-diós golyó és grillezett padlizsán válogatás különböző szószokkal, vékonyra szelt lavash kenyérrel, friss sajttal és paradicsom-uborka salátával		

	GRÚZ SALÁTA	2 050 Ft
Tradicionalis grúz paradicsom és uborka saláta korianderrel, petrezselyemmel, illa hagymával extra szűz napraforgó olajjal átfogatva.		
	GEBJALIA SAJT SALÁTA	2 550 Ft
Friss Grúz sajt (gebjalia) paradicsommal, illahagymával és bazsalikkommal		
	MTSVADI SALÁTA	2 750 Ft
Grillezett sertés BBQ, rukkola, illahagyma, szűz napraforgóolaj és gránátalma		

	CÉKLÁS-DIÓS GOLYÓ	500 Ft
	SPENÓTOS-DIÓS GOLYÓ	500 Ft
	SÁRGARÉPÁS-DIÓS GOLYÓ	500 Ft
	KÁPOSZTÁS-DIÓS GOLYÓ	500 Ft

	PARADICSOMOS GRILLEZETT PADLIZSÁN	850 Ft
	FOKHAGYMÁS GRILLEZETT PADLIZSÁN	850 Ft
	DIÓS GRILLEZETT PADLIZSÁN	850 Ft
	HÁZI MAJONÉZES GRILLEZETT PADLIZSÁN	850 Ft

FASZENES GRILLÜNKRŐL



	SERTÉS KARAJ MTSVADI	3 950 Ft
Faszénen grillezett sertéskaraj házi sült burgonyával és paradicsomszósszal		
	SERTÉS MTSVADI	3 950 Ft
Faszénen grillezett sertéshús házi sült burgonyával és paradicsomszósszal		
	SERTÉS BORDA MTSVADI (500GR)	6 450 Ft
Faszénen grillezett sertésborda házi sült burgonyával és paradicsomszósszal		
	MARHA MTSVADI	11 950 Ft
Faszénen sült omlós marha falatok, szezonális grillezett zöldségekkel, sült burgonyával és adjika szósszal		
	BORJÚ BORDA	12 950 Ft
Faszénen sült borjúborda, szezonális grillezett zöldségekkel, sült burgonyával és adjika szósszal		
	CSIRKE MTSVADI	3 650 Ft
Faszénen grillezett marinált csirke barbeque grillezett zöldséggel és paradicsomszósszal		
	KACSA MAKVALI	6 450 Ft
Faszénen grillezett kacsamel Makvali (feketeszeder) szósszal és ELARJI-val.		
	JIGARI	4 250 Ft
Sertés aprólék különböző tradicionális fűszerekkel, ghomi (grúz polenta) tálon tálalva		

	GRILLEZETT BÁRÁNYBORDA	8 550 Ft
Faszénen grillezett bárányborda adjika szósszal		
	SERTÉS KABABI	3 650 Ft
Grillezett kebabok korianderrel, illa hagymával, paprikával és különféle fűszerekkel, ízletes paradicsomszósszal		
	CSIRKE KABABI	3 350 Ft
Grillezett kebabok korianderrel, illa hagymával, paprikával és különféle fűszerekkel, ízletes paradicsomszósszal		
	BÁRÁNY KABABI	5 550 Ft
Grillezett kebabok korianderrel, illa hagymával, paprikával és különféle fűszerekkel, ízletes paradicsomszósszal		
	ADJIKA TABAKA	6 350 Ft Half: 3 250 Ft
Grillezett Jérce csípős adjika (csípős paprika) szósszal		
	DIÓ TABAKA	6 750 Ft Half: 3 450 Ft
Grillezett Jérce grúz diószósszal		
	KUPATI	4 850 Ft
Két darab grillezett marhakolbász ELARJI-val (lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal) és Tkemali (savanyú szilva) szósszal tálalva		
	CHEBUREKI KOSÁR	3 250 Ft
Matsonival (joghurttal) és adjika szósszal tálalva		

	GRILL TÁL	12 250 Ft
Faszénen grillezett sertésoldalas, csirke mtsvadi, sertés kebab grillezett zöldségekkel, paradicsomszósszal, adjika szósszal, rizzsel és kuskusszal tálalva		
	GRILL TÁL SERTÉS NÉLKÜL	20 150 Ft
Marha mtsvadi, csirke mtsvadi, bárány kebab grillezett zöldségekkel, paradicsomszósszal, adjika szósszal, rizzsel és kuskusszal tálalva		

HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI

	LAZAC FILÉ	6 550 Ft
Faszénen grillezett lazac nasharap (gránátalma) szósszal és basmati rizzsel tálalva.		
	LAZAC BAJE	7 850 Ft
Grillezett lazac hideg grúz diószószban tálalva		

	CHASHUSHULI GARNÉLA ÉS KAGYLÓ	4 850 Ft
Garnélarák és feketekagyló fehérborban párolva, kóktélparadicsommal, illahagymával, különféle zöld fűszerekkel		
	SHKMERULI GARNÉLARÁK ÉS KAGYLÓ	4 850 Ft
Garnélarák és feketekagyló tradicionális grúz fokhagymaszószban párolva		

KETSI (FORRÓ AGYAGTÁLAK)

	HARCHO ÉS ELARJI - KONYHAFŐNÖK KEDVENCE	5 550 Ft
Csirkehús diószószban párolva különféle fűszerekkel, agyagtálban tálalva. Köretként tradicionális nyugat-grúziai ELARJI-nak fogyasszák egészséggel (lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal)		
	CHAHOBILI	3 650 Ft
Grillezett csirke paradicsomszósszal különféle fűszerekkel, forró agyagtálban tálalva		
	LOBIO	3 850 Ft
Tarkabab különféle fűszerekkel, forró agyagtálban szervírozva. Köretként marinált zöldségek Jonjolival és grúz kukoricakenyér kísérik		
	SHKMERULI	3 850 Ft
Grillezett jérce speciális fokhagymaszószba mártva, forró agyagtálban		

	CHASHUSHULI	3 650 Ft
Lassan párolt marhahús paradicsomszószban, különféle fűszerekkel gazdagítva, forró agyagtálban.		
	SERTÉS OJAKHURI	3 550 Ft
Serpényőben sült sertéshús burgonyával, vörös- és fokhagymával		
	GOMBA OJAKHURI	2 750 Ft
Serpényőben sült gomba burgonyával, vörös- és fokhagymával		
	AJAPSANDALI	2 850 Ft
Padlizsán, burgonya, paradicsom és különféle zöldfűszerek lassan párolva, forró agyagtálban szervírozva		

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ



DEGUSZTÁCIÓS MENÜ	6 650 Ft
Csirkepörkölt Padlizsánpörkölt Tarkabab marinált paprikával Csirke diószószban Paradicsom-uborka saláta joghurt szósszal Tonis puri (grúz kenyér) Párolt basmati rizs	

DEGUSZTÁCIÓS MENÜ VEGA	6 350 Ft
Gombapörkölt Padlizsánpörkölt Karfiol diószószban Tarkabab marinált paprikával Paradicsom-uborka saláta joghurt szósszal Tonis puri (grúz kenyér) Párolt basmati rizs	

GOBI

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

CSIRKE GOBI	2 850 Ft	VEGA GOBI	4 650 Ft
SERTÉS GOBI	3 250 Ft	GARNÉLÁS GOBI	5 950 Ft
MARHA GOBI	7 950 Ft	LAZAC GOBI	7 850 Ft

LEVESEK

CHAKHAPULI LEVES	2 650 Ft	HARCHO LEVES	2 250 Ft
Hagyományos grúz csípős-savanyú tárkonyleves. Lassú tűzön, fehérborban főtt marhahús friss tárkonnyal póréhagymával, egressel és chilivel.		Csípős-savanyú, paradicsomos marhahús leves különféle zöldsűszerekek keverve	
CHIHIRTMA	1 950 Ft	TEJSZÍNES GOMBALEVES TÁRKONNYAL	1 750 Ft
Hagyományos grúz csirke leves			

HINKALI



5 DARAB KÉREM VÁLAZZSON TÖLTÉLEKET	2 250 Ft
Marha-sertés Marha-bárány Gomba Spenót Burgonya Marha Sajt	

ACHARULI

SAJTOS-TOJÁSOS	2 950 Ft	SAJTOS-TOJÁSOS SZARVASGOMBÁS	3 850 Ft
		Chef kedvence	
SPENÓTOS-SAJTOS	2 350 Ft	BAROMA	2 950 Ft
		Sajt, sonka és zöldségek	
CHASHUSHULI	2 650 Ft	LOBIO	2 150 Ft
Marhapörköltés		Tarkababos, erőspaprikával	

IMERULI (SAJTOS LEPÉNY)	Big: 3 850 Ft Small: 1 950 Ft
Szarvasgombával izesítve 990 Ft felárért.	
SPENÓTOS-SAJTOS LEPÉNY	2 250 Ft
Szarvasgombával izesítve 990 Ft felárért.	
GLUTÉNMENTES SAJTOS LEPÉNY	2 750 Ft
Kaliforniai paprikával, cukkinivel és tojással	
VEGÁN ÉS GLUTÉNMENTES SAJTOS LEPÉNY	3 800 Ft
Koktélparadicsommal és friss korianderrel	
KALAKURI	Cheese: 1 950 Ft Beans: 1 450 Ft Soinach: 1 850 Ft
Nyársra húzott Hachapuri	
KUBDARI	2 500 Ft
Húsos lepény	

KÖRETEK

NAGYI SÜLT KRUMPLIJA	850 Ft	BASMATI RIZS	450 Ft	KUSZKUSZ	450 Ft
Hagymával és friss zöldsűszerekekkel					
SZEZONÁLIS GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK	950 Ft	HÉJAS SÜLT BURGONYA	750 Ft	ELARJI	950 Ft
				Lassú tűzön párolt, grúz kukoricakása sajttal	
MCHADI	480 Ft				
Tradicionális grúz kukoricakenyér (1 db).					

SZÓSZOK

KONYHAFŐNÖK SPECIALITÁSA	550 Ft	DIÓ	350 Ft	MAKVALI - FEKETESZEDER	350 Ft
PARADICSOM	250 Ft	NASHARAP - GRÁNÁTALMA	550 Ft	JOGHURT	250 Ft
TKEMALI	450 Ft	ADJIKÁ - PAPRIKA	350 Ft		

DESSZERTEK

ÉDES-SAJTOS LEPÉNY	1 450 Ft	MEDOC	1 250 Ft
Szezámaggal és Saperavi szőlős murabával		Házi készítésű, tradicionális családi desszert	
ÉDES HAJÓ	1 450 Ft	MATSONI MÉZZEL	1 650 Ft
Sajttal és diós murabával		Joghurt (Matsoni) lépesmézzel és diófélékkel szervírozva	
ÉDES HAJÓ	1 820 Ft		
Nutella, banán és vanília fagyalt			
COCOA HINKALI	1 650 Ft		
Nutellával és meggyel töltött grúz tészta batyu			

FAGYLALT

JEGES KÁVÉ	1 100 Ft	FAGYLALT KÍNÁLATUNK	Egy gombóc: 380 Ft
2 gombóc vanília fagyalt frissen lefőzött kávéval és tejszínnel		Eper Csokoládé Vanília Gránátalma Tárkony Saperavi szőlő	
BAILEYS JEGES KÁVÉ	1 700 Ft	TEJSZÍNHA	200 Ft
2 gombóc vanília fagyalt Baileys likőrrel, tejszínnel és frissen lefőzött kávéval az oldalán.		ÖNTETEK	
FRUIT	1 200 Ft	Csokoládé Vanília Málna	
2 gombóc Ön által választott fagyalt málnaöntettel, friss gyümölcsökkel és tejszínnel			

Áraink magyar forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Árainkra 13.5% szervízdíjat számolunk fel.