

LEVESEK

HARCSO

1 050 Ft

A harcsó grúz leves egy pikánsan fűszerezett, sűrű állagú, enyhén csipős, paradicsomos marhaszegyleves.

Суп харчо.

Spiced beef soup with tomato.

HIDEG ELŐÉTELEK

CSIRKEMELL SALÁTA

1 500 Ft

Könnyű csirkemell saláta friss csirkemellből és hozzáadott kaliforniai paprikából, valamint friss fűszernövényekből. Nem csak egészséges, de nagyon jóízű is.

Салат с курицей.

Chicken salad.

ARAGVI SALÁTA

1 600 Ft

Klasszikus grúz saláta, rusztiikus zöldség szeletekkel. Uborkát, paradicsomot, paprikát és friss fűszernövényeket tartalmaz. Nem csak egészséges, de nagyon jóízű is. Vegetáriánusoknak is ajánljuk!

Салат из огурцов и помидоров по-крестьянски.

Classic Georgian salad: cucumber, tomatoes and fresh herbs.

DIÓVAL TÖLTÖTT PADLIZSÁN

1 600 Ft

Fűszeres dióval és gránátalmával töltött sült padlizsán szeletek. Éttermünk egyik legkedveltebb hideg előétele. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Баклажаны с орехами.

Eggplant filled with spiced walnut.

SZULUGUNI

1 600 Ft

A szuluguni grúz sajt házi készítésű, lágy állagú fehér sajt, amit eredeti grúz recept alapján állítunk elő. Friss, házi tejből készítjük. Füstölt változata is izletes.

Сыр домашнего приготовления.

Homemade cheese.

GEBZSALIA

1 600 Ft

Házi készítésű sajt mentás öntettel. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Домашний сыр с добавлением соуса из мяты.

Homemade cheese with peppermint sauce.

GRÚZ ZÖLDSÉGTÁL

1 300 Ft

Salátátál vegyes fűszernövényekből. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Зелень.

Vegetables pot.

VEGYES SAVANYÚSÁG

900 Ft

Домашние соленья.

Mixed vegetable pickles.

KUCSMACSI

1 800 Ft

Malacmáj fűszeres gránátalmával.

Свиная печень со специями и добавлением граната.

Pig's liver with spiced pomegranate seeds.

FEKETE KAVIÁR

8 200 Ft

Fekete kaviár két fő részére.

Чёрная икра на 2 персоны.

Black caviar for two people.

VÖRÖS KAVIÁR

6 200 Ft

Vörös kaviár két fő részére.

Красная икра на 2 персоны.

Red caviar for two people.

FÜSTÖLT LAZAC

2 100 Ft

Копчёный лосось.

Smoked salmon.

FÜSTÖLT TOKHAL

2 800 Ft

Копчёная осетрина.

Smoked sturgeon.

MELEG ÉTELEK

HACSA PURI IMERULI

2 900 Ft

Szimpla adag sajttal töltött sült tészta. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Тесто сыром.

Single cheese filled flatbread.

HACSA PURI ADZSARULI

1 700 Ft

Gondola formájú sajttal töltött sült tészta, tojással. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Лодочка из теста с сыром и яйцом.

Boat-shaped flatbread with cheese and egg.

GRILLEZETT BÁRÁNYBORDA

3 400 Ft

A báránybordák elkészítés előtti tömege: 250 gramm.

Бараньи рёбрышки на гриле.

Grilled lamb ribs.

LAZAC SASLIK

3 200 Ft

A lazac saslik friss norvég lazac darabokból készül, amit faszenen grillezünk és különleges grúz fűszerekkel ízesítünk. Gránátalma szósszal ajánljuk a fogyasztását!

Шашлык из лосося.

Salmon shashlik.

SKMERÜLI

4 200 Ft

Skmerüli: Cserépedényben sült vasalt csirke. Amit tejes, fokhagymás szószban készítünk el számodra.

Цыплёнок в молочном соусе, тушёный в горшке.

Sauce with milk, served in a clay pot.

HINKALI

500 Ft

Fűszeres báránnyal vagy sertés- és marhahússal töltött főtt tészta – 1 db.

Хинкали (1 шт).

Dumplings filled with spiced lamb or a mix of pork and beef (1 piece).

BLINI

1 500 Ft

Borjúhússal töltött palacsinta tejföllel (3 db).

Мясные блинчики с нежной телятиной подаются со сметаной.

Veal stuffed crepes with sour Cream.

CSEBUREKI

600 Ft

Marhahússal töltött sült tészta.

Чебурек говяжий.

Fried beef dumplings.

LOBIO KOTANSI

2 300 Ft

Fűszeres bab cserépedényben. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Фасоль в горшке с ароматическими специями и зеленью.

Traditional spiced red beans in clay pot.

KUCSMACSI KECZE

2 500 Ft

Cserépedényben sült fűszeres csirkemáj.

Жареные куриные потроха со специями (желудок, печень) на кеци.

Spiced chicken liver in clay pot.

SZOKO KECZE

2 800 Ft

Vajban sült gombafejek sajttal, cserépedényben készítve. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Жареные грибы с маслом и сыром на кеци.

Mushrooms with butter and cheese in clay pot.

SÜLT PISZTRÁNG GRÁNÁTALMASZÓSSZAL

2 800 Ft

Sült pisztráng gránátalma szósszal.

Жареная форель.

Pan-fried trout with pomegranate sauce.

CSAKAPULI

3 000 Ft

Тушёная баранина с тархуном и сливой.

Lamb stew with tarragon.

OSZTRI KECZE

2 900 Ft

Fűszeres borjúpörkölt cserépedényben.

Тушеная телятина с ароматизированными специями на кеци.

Spicy veal stew in clay pot.

LAZAC STEAK

3 400 Ft

Стейк из лосося.

Salmon steak.

TOKHAL SASLIK

3 500 Ft

Шашлык из осетра.

Sturgeon shashlik.

SERTÉS SASLIK

2 900 Ft

Шашлык из свинины.

Pork shashlik.

BÁRÁNY SASLIK

3 200 Ft

Шашлык из баранины.

Lamb shashlik.

CSIRKE SASLIK

2 900 Ft

Шашлык из курицы.

Chicken shashlik.

HACSA PURI MEGRULI

3 200 Ft

Dupla adag sajttal töltött sült tészta. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Тесто с двойным сыром.

Double cheese filled flatbread.

KÖRETEK

HASÁBBURGONYA

500 Ft

Vegetáriánus ételválasztási opció.

Картофель фри.

French fries.

RUSZTIKUS SÜLT BURGONYA

500 Ft

Rusztikus héjában sült burgonya. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Картофель жареный.

Rustic roasted potatoes.

KAPROS SÜLT BURGONYA

800 Ft

A kapros sült burgonya vajban készül és friss kaporral van ízesítve. Szezonálisan újburgonyából készítjük ezt a köretet. Remek vegetáriánus ételválasztási opció.

Молодой картофель с маслом и укропом по-сезону.

Baby potatoes roasted in butter with dill (seasonal offer).

SOTISZPURI

400 Ft

Kemencében sütött házi kenyér. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Домашний хлеб.

Homemade bread from clay oven.

SZÓSZOK

PARADICSOMSZÓSZ

400 Ft

Vegetáriánus ételválasztási opció.

Помидорный соус.

Tomato sauce.

SZILVASZÓSZ

500 Ft

Vegetáriánus ételválasztási opció.

Ткемали, сливовый соус.

Plum sauce.

GRÁNÁTALMASZÓSZ

500 Ft

Vegetáriánus ételválasztási opció.

Гранатовый соус.

Pomegranate sauce.

CSAK ELŐRENDELÉSRE

EGYBESÜLT BÁRÁNYCOMB

15 000 Ft

Egybesült báránycomb öt fő részére.

Баранье бедро запеченое с овощами на пять персон.

Slow-roasted leg of lamb served for five people.

ELARDZSI

2 000 Ft

Sajttal töltött puliszka. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Мамалыга с добавлением разных сортов сыра.

Polenta with Cheese.

EGÉSZBEN SÜLT MALAC

30 000 Ft

Megközelítőleg 10 kg.

Молочный поросёнок жареный целиком.

Whole roasted suckling pig.

SZACIVI GRÚZ HIDEG ELŐÉTEL

2 400 Ft

Sült csirke diós lében.

Жареная индейка или курица в ореховом соусе.

Baked chicken in walnut sauce.

SPENÓT FÚSZERES DIÓVAL

1 400 Ft

Vegetáriánus ételválasztási opció.

Шпинат с орехами.

Spinach filled with spiced walnut.

ÉDESSÉGEK

MEDOG GRÚZ ÉDESSÉG

800 Ft

A Medog grúz édesség egy vékony mézes lapokból álló, lágy, krémes sütemény. Kézzel készítjük a legfrisebb és legjobb minőségű alapanyagokból. Kóstold meg! Legyen egy édes napod! Vegetáriánus ételválasztási opció.

Медовик.

Cake with Honey.

FAGYLALTKEHELY

900 Ft

Karamell, csokoládé es eper változatban. Vegetáriánus ételválasztási opció.

Мороженое в ассортименте.

Ice cream.