



# PANE GEORGIANO

IL CUORE DELLA CUCINA GEORGIANA

## MENU

# SPECIALITÀ AL FORNO

## KHACHAPURI



2€

**PANE GEORGIANO**

**ქართული პური**  
**PANE GEORGIANO**

farina, sale, acqua, lievito

**GEORGIAN BREAD**

flour, salt, water, yeast

**ГРУЗИНСКИЙ ХЛЕБ**

мука, соль, вода, дрожжи



12€

**ACHARULI**  
**KHACHAPURI**

**აჭარული ხაჭაპური**  
**BARCETTA CON UOVO E FORMAGGIO**

farina, sale, acqua, lievito, olio, formaggio,  
mozzarella, uovo

**KHACHAPURI WITH CHEESE AND EGG**

flour, salt, water, yeast, oil, cheese,  
mozzarella, egg

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**

мука, соль, вода, дрожжи,  
масло, сыр, моцарелла, яйцо



12 €

**ACHARULI**  
**PKHLOVANI**

**აჭარული ფხლოვანი**  
**BARCETTA CON SPINACI E**  
**FORMAGGIO**

farina, sale, acqua, lievito, olio, spinaci, formaggio

**KHACHAPURI WITH CHEESE**

**AND SPINACH**

flour, salt, water, yeast, oil, spinach, cheese

**АДЖАРСКИЙ ПХЛОВАНИ**

мука, соль, вода, дрожжи, масло, шпинат, сыр



14€

**ACHARULI  
OSTRIT**



12€

**ACHARULI  
LOBIANI**



12€

**IMERULI  
KHACHAPURI**

**აჭარული ოსტრიტ**

**BARCETTA CON SPEZZATINO**

**IN SUGO DI POMODORO**

farina, acqua, sale, lievito, peperoncino,  
pomodoro, carne di manzo

**KHACHAPURI WITH BEEF STEW**

flour, water, salt, yeast, chili pepper, tomato, beef

**АЧАРУЛИ ОСТРИТ**

мука, вода, соль, дрожжи, перец чили, томат,  
говядина

**აჭარული ლობიანი**

**BARCETTA DI PANE CON FAGIOLI**

farina, sale, acqua, lievito, olio, fagioli

**ADJARULI LOBIANI**

flour, salt, water, yeast, oil, beans

**АДЖАРСКИЙ ЛОБИАНИ**

мука, соль, вода, дрожжи, масло, фасоль

**იმერული ხაჭაპური**

**FOCACCIA RIPIENA DI FORMAGGIO**

Farina, sale, acqua, lievito, olio, formaggio

**KHACHAPURI FILLED WITH CHEESE**

Flour, salt, water, yeast, oil, cheese

**ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ**

мука, соль, вода, дрожжи, масло, сыр



12€

**PKHLOVANI**



12€

**LOBIANI**



14€

**KUBDARI**

**ფხლოვანი**

**FOCACCIA RIPIENA DI SPINACI  
E FORMAGGIO**

*farina, sale, acqua, lievito, olio, spinaci, formaggio*  
**KNACHAPURI FILLED WITH SPINACH  
AND CHEESE**

*flour, salt, water, yeast, oil, spinach, cheese*  
**ფხლოვანი со шпинатом и сыром**  
*мука, соль, вода, дрожжи, масло,  
шпинат, сыр*

**ლობიანი**

**FOCACCIA RIPIENA DI FAGIOLI  
LOBIANI FILLED WITH BEANS**

*farina, sale, acqua, lievito, olio, fagioli, pepe nero*  
*flour, salt, water, yeast, oil, beans, black pepper*  
**ЛЕПЁШКА С ФАСОЛЬЮ**  
*мука, соль, вода, дрожжи, масло, фасоль,  
чёрный перец*

**კუბდარი**

**FOCACCIA RIPIENA DI CARNE**  
*farina, sale, acqua, lievito, carne di manzo e  
maiale, aglio, cipolla, spezie*

**KUBDARI FILLED WITH MEAT**  
*flour, salt, water, yeast, beef and pork, garlic, onion, spices*  
**КУБДАРИ ЛЕПЁШКА С МЯСОМ**  
*мука, соль, вода, дрожжи, говядина и свинина,  
чеснок, лук, специи*



13€

**MEGRULI**



13 €

**LAZURI**



8 €

**MCHADI**

## მეგრული

**FOCACCIA CON DOPPIO FORMAGGIO  
DOPPIA COTTURA**

farina, sale, acqua, lievito, olio, formaggio, mozzarella

**DOUBLE CHEESE DOUBLE COOKED**

flour, salt, water, yeast, oil, cheese, mozzarella

**Хачапури по-мегрельски**

мука, соль, вода, дрожжи, масло,  
сыр, моцарелла

## ლაზური

**FOCACCIA LAZURI**

farina, sale, acqua, lievito, olio, formaggio

**LAZURI TOPPED WITH CHEESE**

flour, salt, water, yeast, oil, cheese

**ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С**

**СЫРОМ**

мука, соль, вода, дрожжи, масло, сыр

## მჭადი

**POLENTA FRITTA**

farina di mais, acqua, sale, olio

**GEORGIAN CORNBREAD**

corn flour, water, salt, oil

**МЧАДИ, ГРУЗИНСКИЕ ЛЕПЁШКИ  
ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ**

кукурузная мука, вода, соль, масло



8 €

**IMERULI  
KVELI**



10€

**KHORTSIANI  
BLINI**



9€

**KVELIANI  
BLINI**

**იმერული ყველი**

**FORMAGGIO IMERULI**

tradizionale formaggio fresco georgiano a base di latte

vaccino

**IMERULI CHEESE**

traditional fresh Georgian cheese made from cow's milk

**ИМЕРУЛИ СЫР**

традиционный свежий грузинский сыр из коровьего молока

**ხორცის ბლინი**

**CRESPELLE RIPIENI DI CARNE**

farina, sale, olio, uovo, carne di manzo e maiale

**MEAT-FILLED CREPES**

flour, salt, oil, egg, beef and pork

**БЛИНЫ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ**

мука, соль, масло, яйцо, говядина, свинина

**ყველიანი ბლინი**

**CRESPELLE RIPIENI DI FORMAGGIO**

farina, sale, olio, uovo, formaggio

**CHEESE-FILLED CREPES**

flour, salt, oil, egg, cheese

**БЛИНЫ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ**

мука, соль, масло, яйцо, сыр

# KHINKALI



ხიზკალი

**RAVIOLI DI CARNE**

farina, acqua, sale, carne di manzo+ maiale, coriandolo,

peperoncino, spezie

**TRADITIONAL GEORGIAN DUMPLINGS**

**WITH MEAT**

flour, water, salt, beef and pork, coriander, chili pepper, spices

**ХИНКАЛИ**

мука, вода, соль, говядина и свинина, перец

кинза, чили, специи

## COME SI MANGIA KHINKALI

Originario delle montagne del Caucaso, il khinkali è uno dei piatti più amati della Georgia. Il khinkali non è solo una parte inscindibile della cucina e della cultura del paese, ma anche una tradizione.

È importante mangiare khinkali senza usare forchetta e coltello. Questo ti aiuterà a evitare di perdere tutto il brodo. Si prende dalla coda, tieni semplicemente il tuo Khinkali con entrambe le mani, fai un piccolo boccone e sorseggia tutto il succo dall'interno. Poi prendi la parte rimanente e lasci la coda.

1



2



3



# KHINKALI



**KHINKALI  
KVELIS**

10 €

**ყველის ხინკალი**

**RAVIOLI DI FORMAGGIO**

*farina, sale, acqua, formaggio*

**GEORGIAN DUMPLINGS FILLED**

**WITH CHEESE**

*flour, salt, water, cheese*

**ХИНКАЛИ С СЫРОМ**

*мука, соль, вода, сыр*

## HOW TO EAT KHINKALI

Originating from the Caucasus Mountains, khinkali is one of the most beloved dishes in Georgia. Khinkali is not only an inseparable part of the country's cuisine and culture, but also a tradition.

It is important to eat khinkali without using a fork and knife. This will help you avoid losing all the broth inside. Hold it by the "tail," grasp your khinkali with both hands, take a small bite and sip all the juice from inside. Then eat the remaining part and leave the tail.



# SAPORI DELLA GEORGIA



10€

**BADRIJANI  
NIGVZIT**

**ბადრიჯანი ნიგვზით**  
**INVOLTINI DI MELANZANE CON**

**CREMA DI NOCI**

*melanzane, noci, aglio, peperoncino, spezie*

**EGGPLANT ROLLS WITH**

**WALNUT CREAM**

*eggplants, walnuts, garlic, chili pepper, spices*

**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С**

**ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ**

*баклажаны, орехи, чеснок,*

*перец чили, специи*



10€

**BULGARULI  
NIGVZIT**

**ბულგარული ნიგვზით**  
**PEPERONI CON CREMA DI NOCI**

*peperoni, noci, aglio, peperoncino, spezie*

**ROASTED BELL PEPPERS WITH**

**WALNUT CREAM**

*bell peppers, walnuts, garlic, chili pepper, spices*

**БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ С ОРЕХАМИ**

*болгарский перец, орехи, чеснок,*

*перец чили, специи*



10€

**PKHALI**

**ფხალი**

**SPINACI BASE DI SALSA DI NOCI**

*spinaci, noci, aglio, cipolla, peperoncino, spezie*

**SPINACH WITH WALNUT CREAM**

*spinach, walnuts, garlic, onion, chili pepper, spices*

**ПХАЛИ ШПИНАТ С ОРЕХОВЫМ  
КРЕМОМ**

*шпинат, орехи, чеснок, лук, перец,*

*чили, специи*



10€

**CHARKHLIS  
PKHALI**



12€

**PKHALIS ASORTI**



12€

**MJAVIS ASORTI**

**ჭარხლის ფხალი**

**BARBABIETOLA CON LE NOCI**

barbabetola, noci, aglio, cipolla,  
coriandolo, spezie

**BEETROOT WITH WALNUT**

beetroot, walnuts, garlic, onion, coriander, spices

**СВЁКЛА С ОРЕХАМИ**

свекла, орехи, чеснок, лук, кинза,  
специи

**ფხალის ასორტი**

**MISTO DI VERDURE CON**

**SALSA DI NOCI**

melanzane, peperoni, spinaci, barbabetola, noci

**MIXED VEGETABLES WITH**

**WALNUT CREAM**

eggplants, bell peppers, spinach, beetroot, walnuts

**АССОРТИ ПХАЛИ С ОРЕХАМИ**

баклажаны, болгарский перец,  
шпинат, свёкла, орехи

**მჯავის ასორტი**

**ASSORTIMENTO DI**

**SOTTOACETTI**

**PICKLED VEGETABLE**

**ASSORTMENT**

**АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ**



11€

**QATMIS SALATI**



11€

**SOKO KVELIT**



12€

**KUCHMACHI**

**ქათმის სალათი**

**INSALATA DI POLLO**

pollo, cetriolo, cipolla, sale, peperoncino,  
maionese, peperoni

**CHICKEN SALAD**

chicken, cucumber, onion, salt, chili pepper,  
mayonnaise, bell peppers

**КУРИНЫЙ САЛАТ**

курица, огурец, лук, соль, перец чили,  
майонез, болгарский перец,

**სოკო ყველით**

**FUNGHI COTTI AL FORNO CON**

**FORMAGGIO**

funghi champignon, mozzarella

**BAKED MUSHROOMS WITH**

**CHEESE**

champignon mushrooms, mozzarella

**ЗАПЕЧЁННЫЕ ГРИБЫ С СЫРОМ**

шампиньоны, моцарелла

**კუჭმაჭი**

**FEGATO DI BOVINO COTTO**

**CON CREMA DI NOCI**

fegato, cuore, aceto, cipolla, aglio, noci

**BEEF LIVER COOKED WITH**

**WALNUT CREAM**

liver, heart, vinegar, onion, garlic, walnuts

**КУЧМАЧИ**

печень, сердце, уксус, лук,  
чеснок, орехи

# GRIGLIATE E PIATTI TIPICI



20€

**MTSVADI  
SHAMPURZE**



23€

**BATKNIS MTSVADI  
SHAMPURZE**



16€

**QATMIS MTSVADI  
SHAMPURZE**

**მწვადი შამფურზე**

**SPIEDINI DI CARNE ALLA GRIGLIA  
CON SALSA DI PRUGNA**

carne di maiale, salsa - prugne, aglio, coriandolo, spezie

**GRILLED PORK SKEWERS  
WITH PLUM SAUCE**

pork, plum sauce, garlic, coriander, spices

**СВИНОЙ ШАШЛЫК НА ШАМПУРЕ**  
свинина, соус - сливы, чеснок,  
кинза, специи

**ბატკნის მწვადი შამფურზე**

**COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA  
GRIGLIA**

**GRILLED LAMB RIBS SKEWERS**

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ  
РЁБРЫШЕК НА ШАМПУРЕ**

**ქათმის მწვადი შამფურზე**

**SPIEDINI DI PETTO DI POLLO ALLA  
GRIGLIA CON RUCOLA E POMODORINI**

carne di pollo, rucola, pomodori

**GRILLED CHICKEN BREAST SKEWERS WITH  
ROCKETS AND CHERRY TOMATOES**

chicken meat, rockets, tomatoes

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ НА ШАМПУРЕ  
С РУККОЛОЙ И ПОМИДОР**

куриное мясо, руккола, помидоры



18€

**NEKNIS MTSVADI  
SHAMPURZE**



15€

**APKHAZURA**



15€

**КАВАБИ**

**ნეკნის მწვადი შამპურზე**

**COSTOLETTE DI MAIALE  
ALLA GRIGLIA**

**GRILLED PORK RIBS**

**СВИНЫЕ РЕБРЫ НА ГРИЛЕ**

**აფხაზურა**

**CARNE IN RETINA DI MAIALE**

carne di maiale+manzo, spezie, coriandolo,  
aglio, cipolla, peperoncino

**MINCED MEAT WRAPPED IN**

**CAUL FAT**

pork + beef, spices, coriander, garlic, onion, chili pepper

**АБХАЗУРА – ФАРШ, ЗАВЕРНУТЫЙ**

**В ЖИРОВУЮ СЕТКУ**

свинина + говядина, специи, кинза,  
чеснок, лук, перец чили

**ქაბაბი**

**CARNE MACINATA ARROSTITA  
CON SALSA DI POMODORO**

carne di maiale+manzo, spezie, coriandolo, aglio, cipolla, peperoncino

**ROASTED MINCED MEAT WITH**

**TOMATO SAUCE**

pork + beef, spices, coriander, garlic, onion, chili pepper

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ШАМПУРЕ С**

**ТОМАТНЫМ СОУСОМ**

свинина + говядина, специи, кинза, чеснок,  
лук, перец чили



20€

**SHKMERULI**



15€

**TSITSILA  
TABAKA**

## **შემერული**

**POLLO ARROSTITO LENTAMENTE**

**IN SALSA CREMOSA**

*pollo, latte, sale, peperoncino, aglio*

**SLOW-ROASTED CHICKEN IN**

**CREAMY SAUCE**

*chicken, milk, chili pepper, garlic, salt*

**МЕДЛЕННО ЖАРЕНАЯ КУРИЦА**

**В КРЕМОВОМ СОУСЕ**

*курица, молоко, соль, чеснок, чили перец*

## **წინილა ტაბაკა**

**POLLO ARROSTO CON CREMA DI NOCI**

*crema di noci: noci, acqua, sale, aglio, peperoncino*

**ROAST CHICKEN WITH**

**WALNUT CREAM**

*walnut cream: walnuts, water, salt, garlic, chili pepper*

**ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ОРЕХОВЫМ**

**КРЕМОМ**

*ореховый крем: орехи, вода, соль,*

*чеснок, чили перец*



15€

**ОЖАХУРИ**

**ოჯახური**

**CARNE DI MAIALE CON PATATE**

**SOFFRITTO**

carnee di maiale, peperoni rossi, peperoncino, cipolla, aglio

**PORK WITH FRIED POTATOES**

pork, bell peppers, chili pepper, onion, garlic

**СВИНИНА С ЖАРЕНЫМ**

**КАРТОФЕЛЕМ**

свинина, болгарский перец, перец

чили, лук, чеснок



14€

**ADJAPSANDALI**

**აჯაფსანდალი**

**VERDURE STUATE ALLA**

**GEORGIANA**

melanzane, pomodoro, peperone, cipolla, aglio, sale, basilico,  
prezzemolo

**COOKED VEGETABLES GEORGIAN STYLE**

eggplant, tomato, bell pepper, onion, garlic, salt, basil,  
parsley

**ГРУЗИНСКИЙ АДЖАПСАНДАЛИ**

баклажан, помидор, болгарский перец, лук,  
чеснок, соль, базилик, петрушка



**OSTRI**

**16€**



**LOBIO  
QOTANSHI**

**10€**



**KHARCHO**

**15€**

**მსტრნი**

**SPEZZATINO IN SUGO DI POMODORO**

carne di manzo, spezie, prezzemolo, pomodoro,

peperoncino, cipolla, coriandolo, aglio

**BEEF STEW IN TOMATO SAUCE**

beef, spices, parsley, tomato, chili pepper, onion,

coriander, garlic

**ТУШЕНОЕ МЯСО В ТОМАТНОМ**

**COUCE**

говядина, специи, петрушка,

помидор, перец чили, лук, кинза, чеснок

**ღობიო ქოთანში**

**ZUPPA DI FAGIOLI IN VASO DI**

**TERRACOTTA**

fagioli, aglio, cipolla, coriandolo, spezie

**BEAN SOUP IN A TERRACOTTA**

**POT**

beans, garlic, onion, coriander, spices

**СУП ИЗ ФАСОЛИ**

фасоль, чеснок, лук, кинза, специи

**ხარჩო**

**ZUPPA TRADIZIONALE CON**

**CARNE DI MANZO**

carne di manzo, pomodoro, riso,

spezie, aglio, peperoncino, coriandolo

**TRADITIONAL GEORGIAN**

**BEEF SOUP**

beef, tomato, rice, spices, garlic, chili pepper, coriander

**ХАРЧО – ТРАДИЦИОННЫЙ**

**ГРУЗИНСКИЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ**

говядина, томат, рис, специи, чеснок,

перец чили, кинза

# INSALATE E CONTORNI

## GEORGIANI



8€

**GRILZE SHEMTSVARI  
KARTOPILI**

გრილზე შემწვარი კარტოფილი

**PATATE GRIGLIATE CON BUCCIA**

**GRILLED POTATOES WITH SKIN**

**КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ В  
МУНДИРЕ**



8€

**GRILZE SHEMTSVARI  
BOSTNEULI**

გრილზე შემწვარი  
ბოსტნეული

**VERDURE MISTE GRIGLIATE**

*peperoni, melanzane, funghi, pomodoro*

**MIXED GRILLED VEGETABLES**

*bell peppers, eggplants, mushrooms, tomato*

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

болгарский перец, баклажаны, грибы,  
помидор



8€

**KOMBOSTO STAFILOS  
SALATI**

კომბოსტოს და სტაფილოს  
სალათი

**INSALATA DI CAVOLO E CAROTE**

*aceto, pepe, sale, prezzemolo, cipolla*

**CABBAGE AND CARROT SALAD**

*vinegar, pepper, salt, parsley, onion*

**САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И МОРКОВИ**

уксус, перец, соль, петрушка, лук



9 €

**QARTULI  
SALATI**



11 €

**QARTULI SALATI  
NIGVZIT**



14 €

**JONJOLIS  
SALATI**

## ქართული სალათი

### INSALATA TIPICA GEORGIANA

*pomodoro, cetriolo, cipolla, prezzemolo*

### TYPICAL GEORGIAN SALAD

*tomato, cucumber, onion, parsley*

### ТИПИЧНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

*помидор, огурец, лук, петрушка*

## ქართული სალათი ნიგვზით

### INSALATA TIPICA GEORGIANA CON

*CREMA DI NOCI*

*pomodoro, cetrioli, cipolla, prezzemolo, noci*

### TYPICAL GEORGIAN SALAD WITH

*WALNUT CREAM*

*tomato, cucumber, onion, parsley, walnuts*

### ТИПИЧНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ ИЗ ОРЕХОВ

*помидор, огурец, лук, петрушка, орехи*

## ჯონჯოლის სალათი

### INSALATA DI JONJOLI CON POMODORI

*E RAVANELLI*

*jonjoli, pomodoro, sale, cipolla, ravanello, semi di zucca, prezzemolo*

### JONJOLI SALAD WITH TOMATOES

*AND RADISHES*

*jonjoli, tomato, salt, onion, radish, pumpkin seeds, parsley*

### САЛАТ ИЗ ДЖОНДЖОЛИ С ПОМИДОРАМИ И РЕДИСКОЙ

*джондджоли, помидор, соль, лук, редис,  
тыквенные семечки, петрушка*

# DOLCI GEORGIANI



7 €

**SHOKMANGE**

**შოკმანგე**

**MOUSSE CON LA PANNA  
E CIOCCOLATO**

**CHOCOLATE MOUSSE  
WITH WHIPPED CREAM**

**ШОКОЛАДНЫЙ МУСС СО  
ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**



7 €

**IDEALE**

**იდეალი**

**TORTA AL CIOCCOLATO**

*miele, latte condensato caramellato, noci*

**IDEAL CAKE**

*honey, caramelized condensed milk, walnuts*

**ТОРТ ИДЕАЛЕ**

*мед, карамелизированное сгущённое  
молоко, грецкие орехи*



7 €

**ZGAPARI**

**ზგაპარი**

**TORTA AL MIELE**

*miele, latte condensato*

**HONEY CAKE**

*honey, condensed milk*

**Медок**

*мед, сгущенное молоко*



7€

**NAPOLEONI**



7€

**CHURCHKHELA**



7€

**PELAMUSHI**

**ნაპოლეონი**

**TORTA DI PASTA SFOGLIA CON**

**CREMA VELLUTATA**

*Pasta sfoglia con crema cotta*

**PUFF PASTRY CAKE WITH**

**VELVETY CREAM**

*Puff pastry with cooked custard*

**НАПОЛЕОН**

**Слоёное тесто с варёным кремом**

**ჩურჩხელა**

**DOLCE GEORGIANO, SUCCO**

**D'IVA, NOCE**

**GEORGIAN WALNUT &**

**GRAPE JUICE DESSERT**

**ЧУРЧХЕЛА ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ**

**ფელამუში**

**GELATINA A BASE SUCCO**

**D'IVA E FARINA**

**TRADITIONAL JELLY DESSERT**

**MADE WITH GRAPE JUICE AND**

**FLOUR**

**ФЕЛАМУШИ – ТРАДИЦИОННЫЙ**

**ЖЕЛЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ**

**ВИНОГРАДНОГО СОКА И МУКИ**

# SALSE



3€

**ADJIKA**



3€

**TKEMALI**



3€

**SATSEBELI**

**აჯიკა**

**SALSA DI PEPERONCINO**

peperoni rossi, peperoncino, passata di pomodoro,  
aglio, coriandolo, spezie

**CHILI SAUCE**

red bell peppers, chili, tomato purée, garlic, coriander, spices

**АДЖИКА**

красный болгарский перец, чили,  
томатное пюре, чеснок, кориандр, специи

**ტყემალი**

**SALSA DI PRUGNA**

prugna, aglio, coriandolo, spezie, peperoncino

**PLUM SAUCE**

plum, garlic, coriander, spices, chili

**СЛИВОВЫЙ СОУС**

слива, чеснок, кориандр, специи, чили

**სანებელი**

**SALSA DI POMODORO PICCANTE**

salsa di pomodoro, coriandolo, spezie, pepe nero, peperoncino

**SPICY TOMATO SAUCE**

tomato sauce, coriander, spices, black pepper, chili

**საჯებელი**

соус из помидоров, кориандр, специи,  
чёрный перец, чили

# CARTA DEI VINI

## CANTINA MOSMIERI

|  |     |
|--|-----|
| SAPERAVI QVEVRI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo) ----- | 25€ |
| MALBEC-SAPERAVI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)-----  | 25€ |
| SAPERAVI EDIZIONE SPECIALE 750 ml (rosso, secco, fermo)----- | 25€ |
| SAPERAVI 750 ml (rosso, secco, fermo)-----                   | 25€ |
| MUKUZANI 750 ml (rosso, secco, fermo)-----                   | 25€ |
| SAPERAVI RESERVE 750 ml (rosso, secco, fermo) -----          | 25€ |
| SAPERAVI ROSE 750 ml (semidolce, fermo)-----                 | 25€ |
| TSINANDALI 750 ml (bianco, secco, fermo)-----                | 25€ |
| KINDZMARALI 750ml (rosso, semidolce, fermo)-----             | 25€ |
| KISI-MTSVANE 750 ml (bianco in anfora, secco, fermo)-----    | 25€ |
| KAKHURI 750 ML (bianco di anfora, secco, fermo)-----         | 25€ |

## CANTINA BICHEBIS MARANI

|   |     |
|---|-----|
| SAPERAVI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)-----    | 25€ |
| MUKUZANI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)-----    | 25€ |
| RKATSITELI 750 ml (bianco in anfora, secco, fermo)----- | 25€ |

## CANTINA KHASHMI HILLS

|   |     |
|---|-----|
| SAPERAVI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)-----    | 25€ |
| RKATSITELI 750 ml (bianco in anfora, secco, fermo)----- | 25€ |
| MTSVANE 750 ml (bianco in anfora, secco, fermo)-----    | 25€ |

# CARTA DEI VINI

## CANTINA GIUANI

|  |     |
|--|-----|
| MTSVANE QVEVRI 750 ml (bianco in anfora, secco, fermo) ----- | 25€ |
| SAPERAVI QVEVRI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)-----  | 25€ |
| SAPERAVI BARREL 750 ml (rosso, secco, fermo)-----            | 25€ |
| MANAVI 750 ml (bianco, secco, fermo)-----                    | 25€ |
| ROSE CABERNET SAUVIGNON 750 ml (rose, secco fermo)-----      | 25€ |
| KINDZMARAULI 750ml (rosso, semidolce, fermo)-----            | 25€ |

## CANTINA BEDIANI

|   |     |
|---|-----|
| SAPERAVI QVEVRI 750 ml (rosso in anfora, secco, fermo)----- | 25€ |
| MAESTRO „BADAGONI” (vino gasata bianco, secco)-----         | 25€ |

CALICE VINO-----6€

## BIBITE

|   |       |
|---|-------|
| AQUA NATURALE 0.75 L -----                      | 3.50€ |
| ACQUA FRIZZANTE 0.75 L-----                     | 3.50€ |
| BORJOMI 0.5 L (acqua minerale georgiana)-----   | 3.50€ |
| NAGEGLAVI 0.5 L (acqua minerale georgiana)----- | 3.50€ |
| COCA COLA 0.33 L-----                           | 3€    |
| FANTA 0.33 L-----                               | 3€    |
| SPRITE 0.33 L-----                              | 3€    |
| SUCCO NATURALE CON FRUTTA VARIE GUSTI 1L-----   | 10€   |
| LIMONATA GEORGIANA VARIE GUSTI 0.5 L-----       | 3.50€ |

## CAFFÈ

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| CAFFÈ-----                     | 2.00€ |
| CAFFÈ AMERICANO-----           | 3.00€ |
| CAFFÈ BAILEYS-----             | 3.00€ |
| CAFFÈCORRETTO CON SAMBUCA----- | 3.00€ |
| TÈ-----                        | 2€    |

# BIRRE E BEVANDE ALCOLICHE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| CHACHA (GRAPPA GEORGIANA) 50 ML-----  | 3.00€ |
| CHACHA (GRAPPA GEORGIANA) 250 ML----- | 15€   |
| CHACHA (GRAPPA GEORGIANA) 700 ML----- | 25€   |
| CHACHA MOSMIERI 500 ML-----           | 25€   |
| CHACHA VARI GUSTI 50 ML-----          | 4€    |
| COGNAC GEORGIANO 50ML-----            | 6€    |
| COGNAC ARARAT 50ML-----               | 6€    |
| COGNAC ARARAT 500ML-----              | 60€   |
| COGNAC SARAJISHVILI 500 ML-----       | 60€   |

|   |       |
|---|-------|
| BIRRA GEORGIANA 500 ML-----                 | 6€    |
| BIRRA MESSINA NON FILTRATA 500ML-----       | 3.50€ |
| BIRRA ICHNUSA 500MLNON FILTRATA 500 ML----- | 3.50€ |
| BIRRA HEINEKEN 66 ML-----                   | 3.50€ |
| BIRRA HEINEKEN ANALCOLICA 33 ML-----        | 3.50€ |
| RED LABEL 50 ML-----                        | 3.50€ |
| JACK DANIEL'S 50 ML-----                    | 3.50€ |
| JACK DANIEL'S AL MIELE 50 ML-----           | 4.50€ |
| BELUGA VODKA 700 ML-----                    | 80€   |
| BALLANTINE'S 50 ML-----                     | 3.50€ |
| VECCHIO AMARO DEL CAPO 50 ML-----           | 3.50€ |
| LIMONCELLO 50 ML-----                       | 3.50€ |
| JAGERMEISTER 50 ML-----                     | 3.50€ |
| MONTENEGRO 50 ML-----                       | 3.50€ |

SIMBOLO

ALLERGENE



Glutine



Crostaicei e derivati



Uova e derivati



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



SIMBOLO

ALLERGENE



Sedano e derivati



Senape e derivati



Semi di sesamo e derivati



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni



Lupino e derivati



Molluschi e derivati



Congelato o surgelato



Abbattuto



**contiene**

**non contiene**

*Se avete allergie o desiderate informazioni dettagliate sugli ingredienti, chiedete al nostro personale*

*If you have allergies or would like detailed information about ingredients, please ask our staff*

Если у вас есть аллергия или вы хотите подробную информацию о ингредиентах, обратитесь к персоналу  
თუ გაქვთ ალერგია ან გსურთ დეტალური ინფორმაცია ინგრედიენტებზე, მიმართეთ ჩვენს მიმტანს

**TAVOLO COPERTO 3 €**