
MENU

F O R R E T T E R

Georgisk salat

en enkel, georgisk salat med agurker, tomater, løg og en valnød dressing

135 DKK - med brød 155 DKK

Badrijani

Stegte aubergineruller med valnøddesauce og georgiske krydderier. Serveres med brød

155 DKK

Pkhali Assorti

En traditionel georgisk forret – små ruller og spreads lavet af blendede valnødder blandet med grøntsager, friske krydderurter og georgiske krydderier

155 DKK

O N T H E G R I L L - B B Q

Rack of calf, approx. 350g

Saftige grillede kalvekotteletter serveret med hjemmelavede kartofler og tilhørende sovs

1 stk 350 DKK

2 stk 600 DKK

3 stk 850 DKK

Pork Mtsvadi - ca. 350 g

En populær georgisk ret med marinerede og grillede svinekødsspyd - *245 DKK*

Chicken Mtsvadi - ca. 350 g

En populær georgisk ret med marinerede og grillede kyllingespyd. Kyllingen marineres typisk i en blanding af eddike, olie, krydderurter og georgiske krydderier - *275 DKK*

Tomahawk Steak - (ca. 1 kg)

grillet over åben ild og krydret med georgiske krydderier. Serveres med hjemmelavede kartofler

300 g – 350 DKK

600 g – 550 DKK

Hel udskæring (ca. 1 kg) – 795 DKK

H O V E D R E T T E R

Ostri

En traditionel, georgisk stærk oksekødsgryderet lavet med tomatpuré, hakkede tomater, løg, hvidløg, persille og koriander

155 DKK

Shkmeruli

En traditionel georgisk kyllingeret tilberedt i en cremet, hvidløgsbaseret sauce krydret med koriander

155 DKK

Ajapsandali

En traditionel georgisk grøntsagsgryderet lavet med aubergine, tomater, peberfrugter, hvidløg, persille og koriander

130 DKK

Satsivi

(Serveres kold) En traditionel georgisk ret med kylling i en fyldig, cremet valnøddesauce, drysset med hjemmelavet chilisauce

155 DKK

Lobio

En traditionel georgisk bagt ret med røde kidneybønner, tilberedt med tomater, hvidløg, løg, persille og koriander

130 DKK

S I D E S

Grillede Grøntsager

Et udvalg af grillede grøntsager: peberfrugt, squash, aubergine, champignon, løg og asparges
130 DKK

Brød kurv

20 DKK

Hjemmelavede kartofler

75 DKK

B A G E R I

Frisklavet fra bunden, når du bestiller! Alle khachapuri-bageriets muligheder er unikke og stammer fra forskellige georgiske regioner.

Tilberedning tager tid. Spørg tjeneren om ventetiden i travle perioder.

Khachapuri Adjaruli

Bådformet brød fyldt med smeltet ost og toppet med en rå æggeblomme og smør
alm. 160 DKK - lille 115 DKK

Khachapuri Kubdari - anbefales til 2

Et traditionelt georgisk brød fyldt med en blanding af krydret svinekød og løg, toppet med frisk koriander
160 DKK

Khachapuri Megruli - anbefales til 2

En rund, fladbrødsstil khachapuri med ost indeni dejen
160 DKK

Khachapuri Lobiani

Et traditionelt georgisk brød med røde kidney
bønner og løg

145 DKK

K H I N K A L I

Khinkali er en traditionel georgisk dumpling, kendt for sin saftige fyldning og snoede dejtop, hvilket gør den både smagfuld og visuelt karakteristisk.

Khinkali, Oksekød og Svinekød (3 stk.)

Khinkali er en traditionel georgisk dumpling, kendt for sin saftige fyldning og snoede dejtop, hvilket gør den både smagfuld og visuelt karakteristisk - 90 DKK

Khinkali, Oksekød (3 stk.)

Khinkali er en traditionel georgisk dumpling, kendt for sin saftige fyldning og snoede dejtop, hvilket gør den både smagfuld og visuelt karakteristisk - 90 DKK

Khinkali, Ost (3 stk.)

Khinkali er en traditionel georgisk dumpling, kendt for sin saftige fyldning og snoede dejtop, hvilket gør den både smagfuld og visuelt karakteristisk - 90 DKK

Khinkali med svampe (3 stk.)

120 DKK

S U P P E

Kharcho

En traditionel georgisk suppe lavet med stuvet oksekød, tomater, løg, hvidløg, ris, friske koriander og persille

95 DKK

S A U C E

Adjika

35 DKK

Stærk

Satsebeli

35 DKK

Baje

45 DKK