



ENTRANTES
STARTERS



SURTIDO DE MKHALEULI

Espinacas al vapor con diferentes especies,
de remolacha aliñada con nueces y
Zanahoria ahumada

Steamed spinach, Beetroot dressed with
walnuts, Smoked Carrot



MJAVEULI

Encurtidos salados caseros

Homemade salty pickles



CRUDITES

Verduras frescas

Fresh vegetables



TOLMA

Rollitos de hojas de parra, rellenos con carne picada y crema fermentada

Grape leaf rolls stuffed with minced meat and fermented cream



ENSALADAS

SALADS



BADRIDJANI

Rodajas de berenjena sofritas rellenas con
pasta de nueces y base blanca de coco

Fried aubergine slices stuffed with walnut
paste and white coconut base



CHARXALI

Remolacha con salsa tkemali, crema agria,
palomitas de maíz y alcaparras fritas

Green bean salad with bean cream, dressed
with adjika and c oriander emulsion



MCVANE LOBIO

Ensalada de judías verdes con crema de judía, aliñada con adjika y emulsión de cilantro

Green bean salad with bean cream, dressed with adjika and c oriander emulsion



KAJURI

Ensalada con salsa de tomate verde, nueces
y aceite ahumado

Ensalada con salsa de tomate verde, nueces
y aceite ahumado



ACECILI SALATI

Ensalada de pollo

Chicken salad



ENTRANTES
STARTERS



AJAPSANDALI

Verduras al horno con queso derretido

Baked vegetables with melted cheese



SACIVI

Pollo en salsa de nueces, ajo, vinagre y especias georgianas

Chicken in a sauce of walnuts, garlic, vinegar and Georgian spices



GOGRIS GUBTA

Albóndigas de calabaza con salsa de almendras, chips de coco y ajo frito

Pumpkin meatballs with almond sauce, coconut chips and fried garlic



CHASHUSHULI DE TERNERA

Estofado de Ternera en salsa de tomate,
al vino tinto

Beef stew in tomato sauce, with red wine



PLATOS CALIENTES

WARM DISHES



SUP XARCHO

Sopa de ternera

Beef soup



SOKO KEDZE

Champiñones al horno gratinados con queso

Baked mushrooms gratin with cheese



K'ALIA

Albóndigas de pato con salsa de granada

Duck meatballs with pomegranate sauce



GOCHI

Cochinillo, deshuesado con tyemali rojo y
castañas

Suckling pig, boneless with red tyemali and
chestnuts



LOBIO

Alubias rojas hervidas con especias,
acompañado con encurtidos y pan de maiz

Red beans boiled with spices,
accompanied with pickles and cornbread



BRASA
GRILL



KABABY

Carne picada en hoja de cogollo con ajika roja y cebolla encurtida

Minced meat in heart leaf with red ajika and pickled onion



KAREIKA GOCHIS

Costillar de cerdo

Pork ribs



TEVZI

Trucha a la jardinera

Trout with vegetables



BOSTNEULI

Verduritas a la brasa con salsa, ajika verde y roja

Grilled vegetables with sauce, green and red chili



CHKMERULI

Picanton a la parilla emulsionado con salsa
de ajo suave

Emulsified grilled chicken with mild garlic
sauce



MEJOR IMPOSIBLE
AS GOOD AS IT GETS



SAMEPO

Al estilo Supra

Supra-style



MEGRULI

Con dos quesos

With two cheeses



Imeruli

Xachapuri al horno

Xachapuri Baked



ACHARULI XACHAPURI

Relleno de queso, huevo y mantequilla

Stuffed with cheese, egg and butter



PENOVANI

Masa de hojaldre con salsa baje

Puff pastry with lower sauce



SHASHLIK

Ternera

Beef



SHASHLIK

Cerdo

Pork



SHASHLIK

Cordero

Lamb



SHASHLIK

Pollo

Chicken



KHINKALI

Carne con hierbas

Meat with herbs



KHINKALI

De queso con mantequilla clarificada

Cheese with clarified butter



KHINKALI

Setas de temporada

Seasonal mushrooms



POSTRES
DESSERTS



PASTEL DE LA CASA
GEORGIAN HOMEMADE PIE



PASTEL DE LA CASA
GEORGIAN HOMEMADE PIE



PASTEL DE LA CASA
GEORGIAN HOMEMADE PIE