

MENU

Suppe

Ukrainische Borschtsch mit Rind oder Vegetarische V
Spezialität der ukrainischen Küche - Rote-Bete und Weißkohl Suppe ^{2,3}

Vegetarisch **8.50** mit Rind **9.50**



Vorspeisen

V Auberginenroulade mit Nüssen, Hartkäse und Kräutern,
„Badridschani“, Georgische-Art ^{h3, g, m}

11.00



„Olivier“ Salat - mit Kartoffeln, Möhren, Eiern, Salzgurken,
Erbsen und Gurken in Mayo-Soße. ^{g, h3,}

Vegetarisch **9.00** mit Hähnchen **11.00**



Salat „Tbilisi“ – ein georgischer Salat aus roten Bohnen,
Rindfleisch, buntfarbigen Paprika, Gurke, frischem Koriander
und roter Zwiebel, verfeinert mit einer typisch georgischen Soße
und Gewürzen

12.50



V - Vegetarische Gerichte

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Lebensmittel haben,
informieren Sie bitte den Kellner.

Hauptspeisen

Hausgemachte Pelmeni Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch oder Pute ^{a1}

Schwein **17.00**

Pute **18.50**



V Hausgemachte ukrainische Wareniki / Pierogi mit Kartoffeln*, oder Weißkohl*, oder Sauerkirschen ^{a1, g}

*Serviert mit Pfeffer Sauerrahm und gebratene Zwiebel

** In Kirschen können sich Kerne befinden

15.00



„Chinkali“ – 5 Hausgemachte Georgische Teigtaschen. Gefüllt mit:

- Schweine-Rind Hackfleisch, Koriander und Bouillon ^{a1} **17.00**

- Lamm Hackfleisch, Koriander und Bouillon **17.00**

*Serviert mit schwarzem Pfeffer auf dem Teller



V „Chatschapuri“ - Adscharien-Art ^{a1,c,g} Das Gericht ist auf Anfrage erhältlich / Vorbestellung Spezialität der georgischen Küche Käsebrötchen mit zwei Käsesorten für zwei Personen **20.00**

