MENU

Suppe

NEU Schurpa – Bessarabien/Karpatensischer Landessuppe auf Basis von Brühe aus Schweinerippchen und Rindfleisch, mit Gemüse und Kräutern.



9.50

Vorspeisen

NEU "Schuba" oder "Hering im Pelzmantel" – Schichtsalat aus leicht gesalzenem Hering mit gekochtem Gemüse und Mayo. Ein kulinarisches Relikt der späten Sowjetküche c,k



9.00

V Auberginenroulade mit Nüssen, Hartkäse und Kräutern, "Badridschani", Georgische-Art h3, g, m



11.00

NEU V "Sarma" - Rollen aus Weinblättern mit einer Füllung aus Gemüse, Kräutern und Minze, Odessa-Bessarabische-Art 9.00



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



*Serviert mit Pfeffer Sauerrahm und gebratene Zwiebel
** In Kirschen können sich Kerne befinden

14.00

NEU "Chinkali" – 5 Hausgemachte Georgische Teigtaschen gefüllt mit Schweine-Rind Hackfleisch, Koriander und Bouillon a1 17.00



Schaschlik aus Schweinefleisch mit Lavasch-brot Gemüse Salat und Satsebeli Soße, Georgische-Art gegrillten marinierten Fleischspieß

18.00



V Chatschapuri - Adscharien-Art a1,c,g

Das Gericht ist auf Anfrage erhältlich / Vorbestellung

Spezialität der georgischen Küche

Käsebrot mit zwei Käsesorten für zwei Personen

20.00

