

À LA CARTE

POUR COMMENCER

Nous vous invitons à découvrir la richesse et la diversité de la cuisine géorgienne, un véritable mélange de traditions anciennes et de saveurs authentiques.

Pkhali ფხალი	9
Caviars de betteraves et d'épinards mélangée avec des noix, de l'ail et des herbes aromatiques.	
Badrijani ბადრიჯანი	9.50
Tranches d'aubergines grillées, garnies d'une pâte de noix parfumée aux épices et à la coriandre.	
Kartouli Salati ქართული სალათი	8.50
Concombres et tomates assaisonnées avec des oignons crus, des herbes fraîches, vinaigre et huile (avec ou sans noix)	
Gebjalia გებჯალია	11
Fromage crémeux fourré aux herbes fraîches, servi froid	

LES INCONTOURNABLES

Pains traditionnels géorgiens au fromage fondu, servis chauds. Chaque région de Géorgie a sa propre version, offrant une variété de saveurs uniques !

Imerouli Khatchapouri იმერული ხაჭაპური	16
Pain au fromage d'Imereti	
Megruli Khatchapouri მეგრული ხაჭაპური	17
Avec fromage sur le dessus, typique de la région de Samegrelo	
Adjarouli Khatchapouri აჭარული ხაჭაპური	18
En forme de bateau avec un jaune d'œuf au milieu	

CHOIX DU GOURMET

Découvrez nos plats savoureux, préparés avec des ingrédients frais et des épices géorgiennes authentiques. Chaque bouchée vous transporte au cœur de la tradition culinaire géorgienne.

Katami Makvalshi ქათამი მაცვალში	16
Poulet tendre nappé d'une sauce maison aux mûres	
Chkmeruli შქმერული	16
Poulet mijoté dans une sauce crémeuse à base de crème et d'ail, délicatement parfumé et fondant	
Soko Ketsze სოკო კეცზე	16
Champignons farcis au fromage, délicatement cuits	
Mtsvadi Ketsze მწვადი კეცზე	18
Brochettes de porc marinées et grillées, servies dans un plat en terre cuite	
Mtsvadi Agneau ცხვრის მწვადი	18
Brochettes d'agneau marinées aux épices géorgiennes, grillées à la perfection. Servies avec purée de pommes de terre ou salade	
Mtsvadi Poulet ქათმის მწვადი	16
Brochettes de poulet marinées aux épices géorgiennes et grillées. Servies avec purée de pommes de terre ou salade	
Kababi კაბაბი	17
Viande de bœuf hachée grillée, formée en brochettes, assaisonnée d'épices et d'herbes. Accompagnée de purée de pommes de terre ou salade	
Lobio ლობიო	14
Ragoût de haricots rouges cuits avec oignons, ail et épices géorgiennes, servi dans un pot d'argile et accompagné de légumes marinés	

DOUCEUR DU JOUR

Dessert du jour	8/10
------------------------	------