

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) | |
| Katmis Salati ქათმის სალათი | 10.50 |
| Salade de poulet avec tomate, concombre et sauce faite maison | |
| 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 | |
| Adjaraoui 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.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Soko Ketsze სოკო კეცზე | 16 |
| Champignons farcis au fromage, délicatement cuits | |
| Mtsvadi Agneau ცხვრის მწვადი | 18 |
| Brochettes d'agneau marinées dans des épices géorgiennes et grillées offrant une saveur délicieuse et tendre. Accompagnée de purée de pommes de terre. | |
| Mtsvadi Poulet ქათმის მწვადი | 16 |
| Brochettes de poulet marinées dans des épices géorgiennes et grillées. Accompagnée de purée de pommes de terre. | |
| Kababi კაბაბი | 17 |
| Viande de bœuf hachée grillée, formée en brochettes, assaisonnée d'épices et d'herbes. Accompagnée de purée de pommes de terre. | |
| Lobio ლობიო | 8 |
| Ragoût de haricots rouges cuits avec des oignons, de l'ail et des épices géorgiennes. | |

DOUCEUR DU JOUR

| | |
|------------------------|---|
| Dessert du jour | 7 |
|------------------------|---|