



TIFLISI ART

SPEISEKARTE

Ein Geschmack von Tbilisi — geteilt am Tisch.

VORSPEISEN

Aus dem *Tonofen*

Khachapuri Adjaruli € 16

Schiffchenbrot, geschmolzener Sulguni-Käse, flüssiges Eigelb, geklärte Butter.

Pkhali € 9

Walnuss-Spinat-Trio, Granatapfel, Koriander.

Badrijani Nigvzit € 11

Auberginenröllchen mit Walnusscreme, Knoblauch, Granatapfelkernen.

Soko Ketsze € 11

Ofenpilze im Tongefäß, geschmolzener Sulguni, Estragon, geklärte Butter.

VEGETARISCH

Garten am *Kaukasus*

Lobio € 12

Bohneneintopf im Tongefäß, Maisbrot, Tkemali.

Adjapsandali € 13

Aubergine, Paprika, Tomate, Basilikum.

Khachapuri Imeruli € 14

Geschlossenes Käsebrot, geklärte Butter.

Mtsvanili Salat € 10

Tomate, Gurke, Zwiebel, Walnuss-Dressing, frischer Koriander.

FISCH

Aus dem *Schwarzen Meer*

Kalmari Brotseuli € 22

Gegrillter Tintenfisch, Tkemali, Estragon.

Lori Forel € 28

Bergforelle aus Lori, Walnuss-Knoblauch-Sud.

Kapari Salat € 14

Sardellen, Kapern, geschmolzene Tomate.

Kefali Brotseuli € 24

Gegrillte Meeräsche vom Rebholzfeuer, Granatapfel, Estragon, Tkemali.

LAMM

Lamm vom *Steingrill*

Khinkali € 14

Handgedrehte Teigtaschen, gefüllt mit Brühe und Fleisch, schwarzer Pfeffer und Geduld.

Mtsvadi € 24

Über offenem Rebholzfeuer gegrilltes Lamm – Rauch, Salz, eingelegte Zwiebel.

Chakapuli € 26

Lammschmortopf mit Estragon und Tkemali.

Kababi € 20

Lammhackspieß vom Steingrill, Sumach, eingelegte Zwiebel, Granatapfel.

SCHWEIN

Von der *Hochweide*

Ostri € 26

Pikanter Rindereintopf mit Paprika, Tomate, scharfem Adzhika.

Khashlama € 28

Klassische Rinderbrust, langsam in der Brühe gegart, mit jungem Knoblauch.

Kupati € 22

Hauseigene Rinderwurst vom Rebholzfeuer, Tkemali, eingelegte Zwiebel.

Apkhazura € 18

Würzige Schweinefrikadellen im Netz gegrillt, Berberitze, scharfer Adzhika.

RIND

Vom *Holzfeuer*

Mtsvadi Tonisi € 25

Schweinekamm über Rebholzfeuer gegrillt, Salz, eingelegte Zwiebel.

Lobiani € 14

Maisbrot gefüllt mit geschmorten Bohnen und Schweinebauch.

Kupati Rocheuli € 19

Hauseigene Schweinebratwurst vom Grill, Tkemali, Korianderöl.

Kharcho € 16

Scharfe Rindersuppe mit Walnuss, Reis und Tkemali – tief und wärmend.

HÄHNCHEN

Aus dem *Hof*

Chakhokhbili € 21

Geschmortes Hähnchen, Tomate, Koriander, Estragon, Adzhika.

Satsivi € 18

Kaltes Hähnchen in Walnuss-Knoblauch-Sauce, Granatapfelkerne.

Kuchmachi € 19

Hähnchenleber und -herz mit Walnuss, Berberitze, frischer Granatapfel.

Tabaka € 20

Unter dem Stein knusprig gebratenes Hähnchen, junger Knoblauch, Korianderöl.

DESSERT

Bernstein *am Abend*

Churchkhela € 8

Walnusskerzen in eingedicktem Traubenmost – die süße Kerze des Kaukasus.

Pelamushi € 7

Traubenpudding mit gerösteten Walnussstückchen.

Mediora-Honig & Walnuss € 9

Bergblütenhonig, qvevri-Wein im Glas dazu.

Gozinaki € 7

In Honig karamellisierte Walnüsse – knusprig, golden, das Fest auf dem Teller.

გაუმარჯოს

Auf das Leben – und auf den Tisch, der uns vereint.

Tiflisi Art · Georgische Küche & Galerie · tiflisi-art.de