

A black and white photograph of a mountain village. The scene is dominated by several tall, square stone towers with crenellated tops, characteristic of Georgian architecture. The buildings are nestled on a hillside, with snow-covered evergreen trees scattered throughout. The foreground is filled with the bare, intricate branches of trees, creating a sense of depth and texture. The overall atmosphere is serene and historical.

RIONI

Authentic Georgian Food

SUPRA სუპრა

- TODELLINEN GEORGIALAINEN ELÄMYS PORUKALLENNE!

Ihan kuten Georgiassa, myös Rionin supraan kuuluu reilu kattaus niin alkupaloja, leipiä kuin pääruokiakin – kaikille jotakin. Kun toiveena on viettää mukava ilta hyvässä seurassa, sopii tähän mainiosti georgialainen tapa kattaa pöytään useampi ruokalaji kerrallaan. Georgialainen tapa ruokailla on yhteisöllinen, ja siihen haluamme myös ravintoloissamme kannustaa. Supra-kattaus sisältää mahtavan kattauksen ruokia menun jokaiselta sivulta – erityisruokavaloita unohtamatta. Tarjoillaan vähintään kolmen hengen ryhmille.

SUPRA - 58 € / hlö – vähintään 3 hengen ryhmälle

Pkhali – Kasvistahnalajitelma
Nigvziani badrijani – Munakoisorullat saksanpähkinätahnalla
Kartuli Salati – Kurkku-tomaatti-sipulisalaatti
Vihreää salaattia
Imeruli Khatchapuri – Georgialainen uunijuustoleipä
Khinkali – Georgialaiset lihadumplingsit
Chashushuli – Tomaattinen ja yrttinen naudanlihapata
Mtsvadi – Possuvarras grillistä
Tabaka – Kokonainen kananpoika
Qartuli Qababi – Georgialainen varraskebab
Kupati – Georgialaista mausteista makkaraa
Kvavilovani Kombostos Chakhokhbili – Kukkakaali-saksanpähkinäpata
Talon kastikkeita ja tuoretta leipää

VEGESUPRA – Hinta 40 € / hlö - vähintään 3 hengen ryhmälle

Pkhali – Kasvistahnalajitelma
Nigvziani badrijani – Munakoisorullat saksanpähkinätahnalla
Kartuli Salati – Kurkku-tomaatti-sipulisalaatti
Vihreää salaattia
Imeruli Khatchapuri – Georgialainen uunijuustoleipä TAI Lobiani papuleipä
Lobio - Kuuluisa papu-saksanpähkinäpata
Ajapsandali – Georgialainen tomaattinen kasvishöystö
Kvavilovani Kombostos Chakhokhbili – Kukkakaali-saksanpähkinäpata
Grillattu kasvisvarras svanetinsuolalla
Talon kastikkeita ja tuoretta leipää

JÄLKIRUOKALAUTANEN 16 € / hlö

Talon suklaakakkua
Zgapari – hunajakakkua
Jäätelöä keksillä ja marjoilla

VINKKI რჩევები

- GEORGIALAINEN RUOKAILU

”Supra”: Georgiassa ruoka tilataan aina pöydän keskelle jaettavaksi koko seurueen kesken. Näin voitte kokea eri makuja ja makuyhdistelmiä. Jokaiseen georgialaiseen pöytään kuuluu leipä; lähes joka aterialla vasta uunista nostettu juustoinen leipä khachapuri maistuu täydelliseltä kastikkeiden ja patojen kanssa – tai ihan sellaisenaan. Eri leipäversioita löydät LEIVÄT-sivulta. Yli 3 hengen ryhmille suosittelemme valmista supraa, jonka löydät viereiseltä sivulta.

ALLERGIATIEDOT

Georgialaisessa ruuassa keskeisessä osassa ovat leipä, saksanpähkinä, yrtit, mausteet, tomaatti sekä sipuli. Monissa ruuissamme on itse jauhettua saksanpähkinää, joten pähkinäjäämiä voi löytyä myös ruuista joissa sitä muuten ei ole.

Lähes kaikki georgialaiset reseptit sisältävät myös korianteria, chiliä, valkosipulia sekä sipulia. Henkilökuntamme antaa mielellään lisätietoa allergeeneista. Lisätietoa lihan alkuperämaasta saat henkilökunnalta.

G*: Gluteeniton, mutta leivomme itse jatkuvasti keittiössämme. Monet ruokamme ovat täysin vehnättömiä ja gluteenittomia, mutta vehnää helposti päättyy jäämiä ruokiin. Tämän vuoksi emme voi taata täysin 100% gluteenitonta ruokaa. Pääruokien lisukkeeksi kuuluu tuore vehnäleipä, joten gluteenittomaan ruokavalioon suosittelemme tilaamaan herkullista pannumaissileipäämme leivät-sivulta.

V: Tämä merkki tarkoittaa täysin vegaanista. Georgiassa paastotaan useita kertoja vuodessa, ja paasto tarkoittaa nimenomaan täysin vegaanista ruokavaliota. Tämä on johtanut loistaviin vegaanisiin resepteihin!

L: Laktoositon

M: Maidoton

Lisätietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.

RIONI
Authentic Georgian Food

KYLMÄT ALKUPALAT ცივი კერძები

Kylmät alkupalamme ovat tyypillisiä georgialaisia kesäruokia, sekä ovat perinteisesti jokaisen juhlahattauksen, supran, lisukkeena.

1. Qatmis Salati

Majoneesi-kanasalaatti.

G*, L/M – 11 €

2. Pkhali

Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahna saksanpähkinällä ja yrteillä.

G*, L/M, V – 10,50 €

3. Nigvziani Badrijani

Saksanpähkinätäytteiset munakoisorullat.

– 10,50 €

4. Salati Tbilisuri

Kurkku-tomaattisalaatti saksanpähkinäkastikkeella.

G*, L/M, V – 9,50 €

5. Vihreä salaatti

salaattia, vihreää paprikaa, yrtejä, chiliä.

G*, V – 9,80 €

PIENET ANNOKSET / LISUKKEET

ცხელი სტარტერები

Lämpimät lisukkeet sopivat parhaiten pääruuan kylkeen, tai useampana kappaleena yhdeksi pääruuaksi. Georgiassa on tapana ystävien kesken mennä oluelle/limonadille ja syömään valtava keko paikallisia ”dumplingseja”, khinkaleita sekä khachapuri-leipää.

6. Soko ketse

Juustoisia uuniherkkusieniä.

G* – 12,50 €

7. Khinkali

Kuulsia georgialaisia porsaan- ja naudanlihadumplingseja 4 kpl.

(Huom! pidempi kypsennysaika)

L/M – 14 €

8. Kvari

Keitetty juusto-taikinanyytti, tarjoillaan smetanan kanssa. – 11,50 €

9. Mtskeri

Kokonainen viiriäinen talon kastikkeella.

G*, L/M – 15 €

10. Bostneuli Shampurze

Grillattu kasvisvarras kauden vihanneksilla. G*, V – 13 €

11. Paistettua perunaa ja sipulia

– 6 €

LEIVÄT ცომეული

Kuuluisat georgialaiset leivät kuuluvat jokaiseen ruokapöytään. ”Talon leipää”, Imeruli Khachapuria (suomalaisittain ”hatsapuria”) voi Georgiassa nähdä niin aamupalalla kuin juhlahetkillä, suppassakin. Sopii täydellisesti mihin vain, mutta parhaiten georgialaisen limonadin kylkeen!

12. Imeruli Khachapuri

Uunituore juustoleipä – 12 €

13. Adjaruli Khachapuri

Maailmankuulu veneenmallinen juustoleipä kananmunankeltuaisella – 15 €

14. Tchvishtari

Pannulla paistettu maissijuustoleipä.

G* – 8 €

15. Mchadi

Pannulla paistettu maissileipä.

G*, L/M, V – 7 €

16. Lobiani

Paputäytteinen uunileipä.

Vegaaninen herkku.

L/M, V – 12 €

TALON KASTIKKEET

საწებელი

Georgiassa kotitekoiset, kylmät kastikkeet kuuluvat leivän tapaan lähes jokaiseen ateriaan. Kevyen kirpsakka Tkemali on paikallisten suosikki, erilaiset adjikat ovat taasen jääneet monien Georgiassa matkanneiden mieleen.

17. Adjika

Kuuluisa georgialainen tulinen paprika-tomaattikastike

G*, L/M, V – 3 €

18. Tkemali

Hapanluumukastike

G*, L/M, V – 3 €

19. Mtsvane Adjika

vihreä yrttinen paprikatahna G*, V

– 3 €

Georgia - საქართველო - Sakartvelo

Georgia on pieni, noin 4 miljoonan asukkaan tasavalta Kaukasiassa, Armenian, Azerbaidzanin, Turkin sekä Venäjän naapurimaana Mustan Meren rannalla. Suurin osa georgialaisista on Ortodoksikristittyjä, kristinuskon juuret ulottuen aina 300-luvulle saakka. Georgia sai itsenäisyyden Venäjän Keisarikunnasta vuonna 1918, kunnes taas joutui Neuvostoliiton invaasion alle vuonna 1921. Neuvostoliiton hajoamisen aikoihin vuonna 1991 Georgia sai itsenäisyytensä takaisin.

Rioni - რიონი - Tarinaa nimeämme takaa

Joitain vuosia takaperin, tarkemmin kesällä 2017 teimme päätöksen oman ravintolan avaamisesta. Rakkaudesta ja ylpeydestä georgialaisiin ruokaperinteisiin halusimme tuoda tämän keittiön asiakkaillemme mahdollisimman muuttumattomana ja kursailemattomana – georgialainen Nika ruuan ja suomalainen Sini asiakaspalvelun ammattilaisena.

Konseptiimme vakaasti uskoen halusimme antaa ravintolallemme mahdollisimman lyhyen, mutta suomalaisen kielenkantaan soveltuvan nimen. Georgian kieli on täynnä konsonantteja, eikä nimen valitseminen ollut helppoa (ihan paras georgialainen sana on ”brdghvnis”, ääni joka tulee paperin repäisystä). Näinpä Nikankin kotikaupungin, Kutaisin läpi virtaava joki, Rioni, tuntui täydelliseltä.

Kokkiemme ollessa kaikki georgialaisia ja reseptiikkakin mahdollisimman muuttumattomana kuten ne on suusta suuhun kulkeneet äideiltä pojille, halusimme täydentää logommekin lupauksella ”Authentic Georgian Food”. Emme jatkossakaan tee kompromisseja perinteiden suhteen.

Hyvää ruokahalua!

გემრიელად
მიირთვით
[Gemrielad Miirtvit]

RIONI
Authentic Georgian Food

PÄÄRUUAT მთავარი კერძები

Georgialainen keittiö ei juurikaan perustu riisiin tai perunaan, vaan lisukkeena on useimmiten leipä. Gluteenittomaan ruokavalioon suosittelemme tilaamaan erikseen Tchvistari tai Mchadi maissileipää.

PADAT JA KEITOT

20. Chashushuli

Kuuluisa georgialainen naudanlihapata tomaatilla ja yrteillä. G*, L/M – 26 €

21. Megruli Kharcho

Kanaa saksanpähkinässä. Tulinen. G*, L/M – 23 €

22. Shkhmeruli Adjarulshi

Leipäkulhossa grillattua kanaa ja valkosipulista smetanakastiketta. – 26 €

23. Kharcho

Tunnettu tulinen naudanlihakeitto hitusella riisiä. G* / L/M – 24 €

24. Chakapuli

Lammasta rakuunaisessa liemessä. G*, L/M – 29 €

25. Lobio

Kuuluisa papu-saksanpähkinäpata. V, L, G* – 18 €

26. Ajapsandali

Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvishöystö perunalla, munakoisolla, paprikalla ja sipulilla. G* L/M, V – 22 €

27. Kvavilovani Kombostos Chakhokhbili

Kukkakaali-saksanpähkinäpata. G*, V – 22 €

PANNULTA

28. Mtsvadi

Aimo annos possua tirisevällä pannulla talon kastikkeen kera. G*, L/M – 26 €

29. Kupati

Meillä tehtyä georgialaista makkaraa naudan- ja sianlihasta, paistettua perunaa ja talon kastikkeita. G*, L/M – 25 €

30. Qartuli Qababi

Georgialainen sian- ja naudan jauhelihavarras, grillikasviksia ja talon kastiketta. G*, L/M – 25 €

31. Ojakhuri

Kuuluisa georgialainen kotiruoka grillatusta possusta, paistetuista perunoista ja sipulista. Tarjotaan talon kastikkeiden kera. G*, L/M – 26 €

JÄLKIRUUAT JA -JUOMAT დესერტები

32. Talon suklainen kakku - 11 €

33. Talon lämmin omenapiiras

vaniljajäätelöllä (kysy vegaanista versiota) - 10 €

34. Zgapari kerroshunajakakku - 12 €

35. Jäätelöannos marjoilla, keksillä sekä talon kastikkeella. Sisältää pähkinää. - 12 €

36. Herkkulatte

Caramel tai Vanilja (myös jää-) - 7,50 €

37. Kahvi ja avec 4cl:

Brandy VS - 12 €

Kermalikööri - 10 €

Georgish Coffee - 14 € (Irlantilaisia tovereitamme matkiva kahviherkku brandystamme.)

38. Brandy Cacao - 14,50 €



RIONI
Authentic Georgian Food