

# RYHMÄMENUT

*Yhteinen ruokailu on georgialaisen kulttuurin ytimessä. Pitkä perinteemme yhteisistä aterioista, sydämellisistä puheista ja runsaista viinimaljoista (supra) on kantanut historiaamme ja kulttuuri-identiteettiämme vuosisatojen ajan.*

*Kutsumme sinut kokemaan tämän perinteen jaettavien ryhmämenukokonaisuuksiemme kautta, jotka esittelevät georgialaisen keittiön parhaita puolia.*

*Tarjoamme ryhmämenun vähintään kolmen hengen seurueille sekä kahdelle ruokailijalle suunnitellun jaetun illalliselämyksen.*

## GEORGIALAINEN JUHLA VÄHINTÄÄN KOLMELLE HENGELLE 39 € / HENKILÖ

### ALKURUOAT

#### HATSAPURI (V)

Perinteinen Hatsapuri, jossa juustoinen täyte leivottuna ohuen taikinan sisään - Georgialaista lohturuokaa parhaimmillaan

#### KHINKALIT LIHALLA (L)

Mehukkaalla maustetulla jauhelihalla täytetyt nyytit. Parhaimmillaan ripauksella mustapippuria

#### KESÄSALAATTI (G,L,VG)

Sekoitus tomaatteja, kurkkua, sipulia ja paprikaa, viimeistelty ripauksella maustesekoitusta

#### MUNAKOISORULLAT

#### SAKSANPÄHKINÄLEVITTEELLÄ (G,L,VG)

Pehmeitä munakoisoviipaleita täyteläisellä saksanpähkinä-valkosipulitäytteellä

#### SOKO KETSZE (G,V)

Kiviunissa paistetut sienet perinteisessä ketsi-vuoassa valmistettuna, viimeistelty sulatetulla juustolla ja ripauksella talon omaa georgialaista maustesekoitusta

**KYSY HENKILÖKUNNALTA  
KASVISVAIHTOEHDOSTA**

### PÄÄRUOAT

#### CHASHUSHULI (G,L)

Tomaatti-sipulikastikkeessa kypsennetty naudanlihaa miedoin maustein. Pitkään haudutettu perinneruoka

#### CHKMERULI (G)

Kanaa kermaisessa valkosipulikastikkeessa. Täyteläinen, lempeä ja yksi Georgian rakastetuimmista klassikoista

#### AJAPSANDALI (G,L,VG)

Perinteinen vegaaninen klassikko. Munakoisoa, paprikaa, porkkanaa ja tomaattia, tarjoiltuna rapeiden perunoiden kera

#### PORSAAN MTSVADI (G,L)

Mureita porsaan ulkofileepihvejä, marinoitu georgialaiseen tapaan. Tarjoillaan kiviunissa paistettujen kasvien kanssa

#### KUPATI (G,L)

Mausteiset, käsintehty georgialaiset makkarat ranskalaisten kera. Täynnä makua ja perinnettä

#### GEORGIALAISET PERUNAT (G,L,VG)

Perunoita valkosipulilla, tillillä ja perinteisellä Svanetin mausteseoksella

**TARJOILLAAN TUOREEN LEIVÄN SEKÄ  
ADJIKÄ-, VIHREÄN ADJIKAN JA  
SATSEBELI-KASTIKKEIDEN KANSSA**

# JAETTAVA GEORGIALAINEN ILLALLINEN KAHDALLE – 78 €

## ALKURUOAT

### HATSAPURI (V)

Perinteinen Hatsapuri, jossa juustoinen täyte leivottuna ohuen taikinan sisään - Georgianlaista lohturuokaa parhaimmillaan

### KESÄSALAATTI (G,L,VG)

Sekoitus tomaatteja, kurkkua, sipulia ja paprikaa, viimeistelty ripauksella maustesekoitusta

### MUNAKOISORULLAT SAKSANPÄHKINÄLEVITTEELLÄ (G,L,VG)

Pehmeitä munakoisoviipaleita täyteläisellä saksanpähkinä-valkosipulitäytteellä

### SOKO KETSZE (G,V)

Kiviunissa paistetut sienet perinteisessä ketsi-vuoassa valmistettuna, viimeistelty sulatetulla juustolla ja ripauksella talon omaa georgialaista maustesekoitusta

**KYSY HENKILÖKUNNALLTA  
KASVISVAIHTOEHDOSTA.**

## PÄÄRUOAT

### CHKMERULI (G)

Kanaa kermaisessa valkosipulikastikkeessa. Täyteläinen, lempeä ja yksi Georgian rakastetuimmista klassikoista

### PORSAAN MTSVADI (G,L)

Mureita porsaan ulkofileepihvejä, marinoitu georgialaiseen tapaan. Tarjoillaan kiviunissa paistettujen kasvien kanssa

### AJAPSANDALI (G,L,VG)

Perinteinen vegaaninen klassikko. Munakoisoa, paprikaa, porkkanaa ja tomaattia, tarjoiltuna rapeiden perunoiden kera

### TALON KEBAB LAVASH-LEIVÄN SISÄLLÄ (L)

Mehevät naudan- ja porsaanlihakebabit käärittynä Lavash-leipään. Georgianlainen mausteinen versio klassikosta

### GEORGIALAISET PERUNAT (G,L,VG)

Perunoita valkosipulilla, tillillä ja perinteisellä Svanetin mausteseoksella

**TARJOILLAAN TUOREEN LEIVÄN SEKÄ  
ADJIKAN-, VIHREÄN ADJIKAN JA  
SATSEBELI-KASTIKKEIDEN KANSSA**

## ALLERGEENIOPAS

(V) Kasvis

(VG) Vegaaninen

(L) Laktoositon

(G) Gluteeniton

Kysy meiltä allergeeneista.

## LIHAN ALKUPERÄ

Naudanliha – Suomi

Porsaanliha – Suomi

Kana – EU

# ALKURUOAT

## KYLMÄT SALAATIT

### 1. KESÄSALAATTI (G,L,VG) € 8.90

Sekoitus tomaatteja, kurkkua, sipulia ja paprikaa, viimeistelty ripauksella maustesekoitusta

### 2. KANASALAATTI SAVUJUUSTOLLA € 14.90

Rapean salaatin päällä mehukasta kanaa, savujuustoa ja kullanruskeita krutonkeja. Koko komeus yhdistetty kermaiseen talonkastikkeeseen

### 3. MUNAKOISOVULLAT SAKSANPÄHKINÄLEVITTEELLÄ (G,L,VG) € 11.90

Neljä pehmeää munakoisoviipaletta, jotka on täytetty täyteläisellä saksanpähkinä- valkosipulitäytteellä



1.



3.

## KHINKALIT

**KÄSIN MUOTOILTUJA, PAKSUKUORISIA TAIKINANYYTTEJÄ, LIHALLA TAI KASVISTÄYTTEELLÄ JA MAUKKAALLA LIEMELLÄ. SYÖDÄÄN SORMIN – MUISTA HÖRPÄTÄ LIEMI ENSIN!**

### 4. LIHALLA (5 KPL) (L) € 13.50

Mehukkaalla maustetulla jauhelihalla täytetyt nytyt. Parhaimmillaan ripauksella mustapippuria

### 5. JUUSTOLLA (4 KPL) (V) € 13.50

Täytteenä kermaista juustoseosta, tarjoillaan lusikallisella smetanaa. Juustonystävän unelma

### 6. SIENILLÄ (5 KPL) (L,VG) € 13.50

Sienistä ja yrteistä koostuva täyte. Täysin vegaaninen valinta



4.

# UUNISTA

PERINTEISIÄ GEORGIALAISIA LEIVONNAISIA OHUELLA  
TAIKINALLA SEKÄ SUOLAISILLA JA JUUSTOISILLA  
TÄYTTEILLÄ – PAISTETTU KIVIUUNISSA.

**7. HATSAPURI (V) € 12.90**

Perinteinen Hatsapuri, jossa juustoinen täyte leivottuna ohuen taikinan sisään - Georgialaista lohturuokaa parhaimmillaan

**8. MEGRULI HATSAPURI (V) € 13.90**

Perinteinen juustolla täytetty Hatsapuri, jonka päälle lisätty vielä enemmän juustoa

**9. ADJARULI HATSAPURI (V) € 14.50**

Veneen muotoinen Hatsapuri, jonka täytteenä on juustoa, kananmunaa ja voita. Sekoita täyte lämpimänä ennen syömistä

**10. VIHERPURI (CHAKHRAKINA) (V) € 14.90**

Hatsapuri pehmeällä pinaatti-juusto-yrttitäytteellä. Aito georgialainen versio alueellisesti tunnetusta kutabi-leivonnaisesta

**11. FICHINI (L) € 14.90**

Maustetulla naudan- ja porsaanjauhelihalla täytetty hatsapuri. Mehukas ja täyteläinen

**12. CHKMERULI CHICKEN PIZZA € 14.90**

Hatsapurin ja pizzan täydellinen liitto. Ohueksi leivotulla pohjalla valkosipulikastiketta, päällä mehukasta kanafilettä, juustoa, tomaattia ja basilikaa - kaikki Hatsapurin hengessä, pizzan muodossa



8.



9.



12.

# LÄMPIMÄT ALKURUOAT

**13. GLUTEENITON HATSAPURI (CHVISHTARI) (G,V) € 10.90**

Syväpaistetut maissileivät juustotäytteellä tarjoiltuna tuoreen salaatin kera

**14. SOKO KETSZE (G,V) € 11.90**

Kiviuunissa paistetut sienet perinteisessä ketsi-vuoassa valmistettuna, viimeistelty sulatetulla juustolla ja ripauksella talon omaa georgialaista maustesekoitusta



14.

# PÄÄRUOAT

PERINTEISTÄ GEORGIALAISTA KOTIRUOKAA –  
MAKUA JA PERINNETTÄ BISTROHENGESSÄ

**15. GEORGIAN BISTRO SPECIAL: € 18.90**  
**GORIN KOTLETIT (G,L)**

Kaksi mehevää, pääasiassa naudanlihasta ja ripauksesta porsasta valmistettua kotlettia paistettujen perunoiden kanssa. Resepti on peräisin kokkimme kotikylästä – jo yli sadan vuoden takaa. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) ja Satsebeli-kastikkeen kera.



15.

**16. CHKMERULI (G) € 17.90**

Kanaa kermaisessa valkosipulikastikkeessa. Täyteläinen, lempeä ja yksi Georgian rakastetuimmista klassikoista. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) kera



16.

**17. ODJAKHURI PORSAANLIHALLA € 16.90**  
**(G,L)**

Perinneruoka, jossa mureat, kevyesti maustetut lihapalat yhdistyvät karamellisoituihin sipuleihin, tomaatteihin ja rapeisiin perunoihin. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) ja Adjika-kastikkeen kera

**18. ODJAKHURI KANALLA (G,L) € 16.90**

Sama herkullinen yhdistelmä kuin yllä, mutta murealla kanalla

**19. PORSAAN MTSVADI (G,L) € 19.90**

Mureita porsaan ulkofileepihvejä, marinoitu georgialaiseen tapaan. Tarjoillaan kiviunissa paistettujen kasvien, tuoreen leivän (gluteeni) ja Satsebeli-kastikkeen kanssa

**20. KANAN MTSVADI (G,L) € 19.90**

Mehukkaat marinoidut kanan sisäfileet, tarjoillaan kiviunissa paistettujen kasvien, tuoreen leivän (gluteeni) ja Satsebeli-kastikkeen kanssa

**21. LOBIO (G,L,VG) € 15.90**

Täyteläinen papupata georgialaisilla mausteilla ja tuoreilla yrteillä maustettuna. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni), pikkeloityjen paprikoiden ja suolakurkkujen kanssa



19.

**22. KUPATI JA RANSKALAISET (G,L) € 17.90**

Mausteiset, käsintehtyt georgialaiset makkarat ranskalaisilla. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) ja Adjika-kastikkeen kanssa. Täynnä makua ja perinnettä



22.

**23. AJAPSANDALI (G,L,VG) € 16.90**

Perinteinen vegaaninen klassikko. Munakoisoa, paprikaa, porkkanaa ja tomaattia, tarjoiltuna rapeiden perunoiden ja tuoreen leivän (gluteeni) kera



23.

**24. MEGRULI KHARCHO (G,L) € 17.90**

Megrelialainen kanapata, jossa mausteita, valkosipulia ja jauhettuja saksanpähkinöitä. Paksu, pähkinäinen ja täynnä makua. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) kera

**25. CHASHUSHULI (G,L) € 18.90**

Tomaatti-sipulikastikkeessa kypsennetty naudanlihaa miedoin maustein. Pitkään haudutettu perinneruoka. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) kera



25.

**26. TALON KEBAB LAVASH-LEIVÄN SISÄLLÄ (L) € 17.90**

Mehevät naudan- ja porsaanlihakebabit käärittynä Lavash-leipään. Georgialainen mausteinen versio klassikosta. Tarjoillaan Satsebeli-kastikkeen kera



26.

**27. KHARCHO-NAUDANLIHAKEITTO (G,L) € 17.90**

Klassinen georgialainen naudanliha-tomaatikeitto yrteillä ja perinteisillä mausteilla maustettuna. Tarjoillaan tuoreen leivän (gluteeni) kera



24.

# LISUKKEET

**28. LEIPÄ (L,VG) € 3**

Tuoretta leipää, paistettu kiviunissa  
Hatsapuri-taikinasta

**29. GEORGIALAISET PERUNAT (G,L,VG) € 6.90**

Perunoita valkosipulilla, tillillä ja perinteisellä  
Svanetin mausteseoksella

**30. RANSKALAISET PERUNAT (G,L,VG) € 5**

Rapeita, kullanuskeita ranskalaisia tarjoiltuna  
kastikkeen kanssa



30.

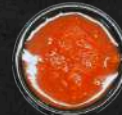


29.

# KASTIKKEET

**31. ADJIKA (G,L,VG) € 1.80**

Kastike, joka on valmistettu tomaateista,  
paprikasta ja mausteista



**32. VIHREÄ ADJIKA (G,L,VG) € 1.80**

Vihreää paprikaa, vihreää chiliä,  
korianteria ja mausteita



**33. MEGRULI ADJIKA (G,L,VG) € 2.50**

Paksu ja tulinen kastike kuivatuista chileistä  
ja perinteisistä mausteista valmistettuna



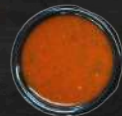
**34. NASHARABI (G,L,VG) € 1.80**

Hapanimelä kastike  
granaattiomenehusta



**35. SATSEBELI (G,L,VG) € 1.80**

Yrteillä maustettu tomaattipohjainen  
klassikkokastike



**36. TALON MAJONEESI (G,V) € 1.80**

Majoneesipohjainen kastike lisämausteilla



**37. SMETANA (G,V) € 1.80**

Smetana - hapankermää ripauksella talon  
omaa maustesekoitusta



# JÄLKIRUOAT

**38. IDEALI € 7.90**

Pehmeä kerroskaku täyteläisellä kermalla ja saksanpähkinöillä, täyteläinen ja hienostunut georgialainen klassikko

**39. ITSETEHTY SUKLAAJÄLKIRUOKA € 6.90  
JÄATELÖN KANSSA**

Lämmin ja mehevä suklaajälkiruoka tarjoiltuna vaniljajäätelön kera

**40. VANILJAJÄATELÖ € 3.50**

**41. SUKLAAJÄATELÖ € 3.50**





# ALKOHOLILISTA



## GEORGIALAISET VIINIT

12 CL

16 CL

BOTTLE

### MUKUZANI (PUNAINEN, KUIVA)

€ 9

€ 12

€ 46

Täyteläinen ja tamminen klassikko, jossa hienostunut aromi

### KINDZMARALI (PUNAINEN, PUOLIMAKEA)

€ 8

€ 11

€ 42

Pehmeän samettinen ja hedelmäinen viini, jossa kypsien marjojen vivahteita

### RQATSITELI (VALKOINEN, KUIVA)

€ 8

€ 11

€ 42

Raikas ja elegantti valkoviini, jossa kevyt kukkaisuus ja sitruksinen jälkimaku

## OLUET JA LONKEROT

### ZEDAZENI PREMIUM LAGER 5% - (0,5) (GEORGIA)

€ 9

### KOZEL DARK 3,8% - (0,5)

€ 8.50

### KEISARI LAGER GLUTEN-FREE 4,5% - (0,5)

€ 7.50

### SANDELS 4,7% - (0,33)

€ 7

### ORIGINAL LONGDRINK 5,5% - (0,33)

€ 8.50

### ORIGINAL LONGDRINK PINEAPPLE 5,5% - (0,33)

€ 8.50

## VÄKEVÄT

4 CL

### BRANDY 40% - 3 VUOTTA (GEORGIA)

€ 8

### FINLANDIA VODKA 37,5%

€ 6

# JUOMAT

## LÄMPIMÄT JUOMAT

TEE	€ 2.5
KAHVI	€ 2.5
KAAKAO	€ 5

## KYLMÄT JUOMAT

GEORGIALAINEN PÄÄRYNÄLIMONADI (0.5)	€ 3.90
GEORGIALAINEN RAKUUNALIMONADI (0.5)	€ 3.90
GEORGIALAINEN VIINIRYPÄLELIMONADI	€ 3.90
"BORJOMI" KIVENNÄISVESI	€ 3.80
BAVARIA 0% OLUT	€ 4
COCA-COLA (0.33)	€ 2.80
COCA-COLA ZERO (0.33)	€ 2.80
COCA-COLA (0.5)	€ 3.90
COCA-COLA ZERO (0.5)	€ 3.90
FANTA ZERO (0.33)	€ 2.80
FANTA (0.5)	€ 3.90
FANTA ZERO (0.5)	€ 3.90
7-UP ZERO SUGAR (0.33)	€ 2.80
APPELSIINIMEHU	€ 3.90
OMENAMEHU	€ 3.90
MAITO	€ 2.50