

GROUP MENUS / RYHMÄMENUT

The Georgian Supra is a traditional feast celebrating hospitality and community, with guests sharing a variety of dishes, wine, and toasts led by the tamada (toastmaster). At Gastro Hub, we offer three supra menus: The Carnivore's Feast, The Herbivore's Feast (each for a minimum of four people), and a smaller group menu for two. These menus feature our most traditional foods, meant to be shared, celebrating life, friendship, and cultural heritage, where everyone is treated like family.

Georgialainen supra kuvastaa perinteistä kestäytystä, joka juhlistaa vieraanvaraisuutta ja yhteisöllisyyttä. Vieraat jakavat erilaisia ruokia, viinejä ja maljoja, joita johtaa tamada (maljan kohottaja). Gastro Hubissa tarjoamme kolmea erilaista supra-menua: The Carnivore's Feast, The Herbivore's Feast (molemmat vähintään neljälle hengelle) sekä ryhmänmenu kahdelle. Nämä menut sisältävät perinteisimpiä ruokalajejamme, jotka on tarkoitettu jaettaviksi, juhlistaen elämää, ystävyyttä ja kulttuuriperintöä, jossa kaikki ovat kuin yhtä perhettä.



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო

GROUP MENUS

CARNIVORE'S FEAST

58 EUR PER PERSON / HENKIÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

MINIMUM 4 PEOPLE / VÄHINTÄÄN 4 HENKILÖÄ

Eggplant rolls (L,G,VG)

Munakoisorullat saksanpähkinätäytteellä

Chicken salad (L,G)

Kanasalaatti

Stuffed Vine Leaves (Tolma) (G)

Viininlehdet täytettynä naudan- ja sianlihalla sekä riisillä, tarjoillaan hapankerman kanssa

Cheesy cornbread with mint sauce (G, VE)

Juustoinen maissileipä minttukastikkeessa

Cheese stuffed mushrooms (G,VE)

Unissa paistetut sienet juustolla

Lazuri hatsapuri (VE)

Lazetian hatsapuri

Tomato & beef stew (L,G*)

Naudanliha-tomaattimuhennos

Traditional eggplant stew (L,VG,G*)

Georgialainen ratatouille

Garlic chicken (L,G*)

Kanaa valkosipulikastikkeessa

Grilled Pork (L,G)

Grillattua porsaanlihaa

Georgian Qababi (L,G)

Mehevät, maustetut lihavartaat

Homemade sauces (L,G,VG)

Kotitekoisia kastikkeita

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista

GROUP MENUS

HERBIVORE'S FEAST

49 EUR PER PERSON / HENKILÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

MINIMUM 4 PEOPLE / VÄHINTÄÄN 4 HENKILÖÄ

Eggplant rolls (L,G,VG)

Munakoisorullat saksanpähkinätäytteellä

Beetroot, pumpkin, and green bean paste with herbs and walnut (L,G,VG)

Punajuuri-, kurpitsa- ja vihreäpaputahnat yrteillä ja saksanpähkinöillä

Cheesy cornbread with mint sauce (G, VE)

Juustoinen maissileipä minttukastikkeessa

Cheese stuffed mushrooms (G,VE)

Unissa paistetut sienet juustolla

Walnut salad (L,G,VG)

Pähkinäsalaatti

Green salad (L,G,VG)

Mausteinen yrttisalaatti

Mushroom Khinkali (L,VG)

Georgialaisia nyytejä liemimäisellä sienitäytteellä

Imeruli hatsapuri (VE)

Georgialainen litteä juustoleipä

Bean stew with walnut and herbs (L,G*,VG)

Papu-saksanpähkinäpata

Traditional eggplant stew (L,G*,VG)

Georgialainen ratatouille

Grilled Veggies (L,G,VG)

Grillatut kasvikset

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista

GROUP MENUS

MENU FOR 2

49 EUR PER PERSON/HENKILÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

Appetizer assortment (L,G,VE)

Alkupalalajitelma

Chicken salad (L,G)

Kanasalaatti

Acharuli hatsapuri (VE)

Juustoleipä kanamunalla, voilla ja juustolla

Khinkali (L)

Lihanyytit liemitäytteellä

Garlic chicken (L, G*)

Mehukas valkosipulilla maustettu aromikas kana

Grilled pork (L,G)

Savustetut grillivartaat

Homemade sauces

Talon kastikkeet

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista

APPETIZERS / ALKUPALAT

1. Nigvziani badrijani (L,G,VG) 13 €

Munakoisorullat saksanpähkinätäytteellä

Eggplant rolls with walnut filling

2. Pkhalis asorti (L,G,VG) 12 €

Punajuuri-, kurpitsa- ja vihreäpaputahnat

yrteillä ja saksanpähkinöillä

Assortment of beetroot, pumpkin, and green

bean paste with herbs and walnut

3. Qatmis Salati (L,G) 13 €

Mureaa kananrintaa, tuoreita vihanneksia ja

aromaattisia yrtejä, viimeisteltynä silkisellä

majoneesikastikkeella.

Tender chicken breast folded with fresh

vegetables and fragrant herbs, finished with a

smooth, velvety mayo dressing.

4. Bacon stuffed peppers (G) 13 €

Täytetyt paprikat juustolla ja pekonilla

Bell pepper with cheese and bacon

5. Soko ketsze (G,VE) 13 €

Uunissa paistetut sienet juustolla

Oven-baked mushrooms with melted cheese



APPETIZERS / ALKUPALAT

6. Khinkali (L)

14 €

Georgialaisia nyyttejä liemimäisellä täytteellä (liha- tai sienitäytteellä)

Georgian dumplings with brothy filling (meat or mushroom filling)

7. Pelmeni (L)

12 €

Nyytit valkosipulikastikkeessa (liha tai peruna)

Dumplings in garlic sauce (meat or potato)

8. Tchvishtari (G, VE)

12 €

Juustoinen maissileipä minttukastikkeessa

Cheesy cornbread served in a creamy mint sauce

9. Garlic lemon prawns (L)

15 €

Kuningasravut paistettuna valkosipuli-, oliiviöljy & sitruunakastikkeessa

King prawns sautéed in a garlic, olive oil & lemon sauce

10. Stuffed Vine Leaves (Tolma) (G)

13 €

Viininlehdet täytettynä naudan- ja sianlihalla sekä riisillä, tarjoillaan hapankerman kanssa

Grape leaves stuffed with beef, pork, and rice, served with sour cream



SOUPS & SALADS

SALADS / SALAATIT

11. Goat Cheese Salad (G,VE) 16 €

Tuore vihersalaatti, kirpeä vuohenjuusto, raakuunamajoneesi ja basilika-kastike
Fresh greens, tangy goat cheese, with tarragon mayo and basil sauce

12. Nigvziani salati (L,G,VG) 14 €

Kurku-tomaattisalaatti saksanpähkinäkastikeella
Refreshing Georgian salad with cucumber, tomatoes, and walnuts

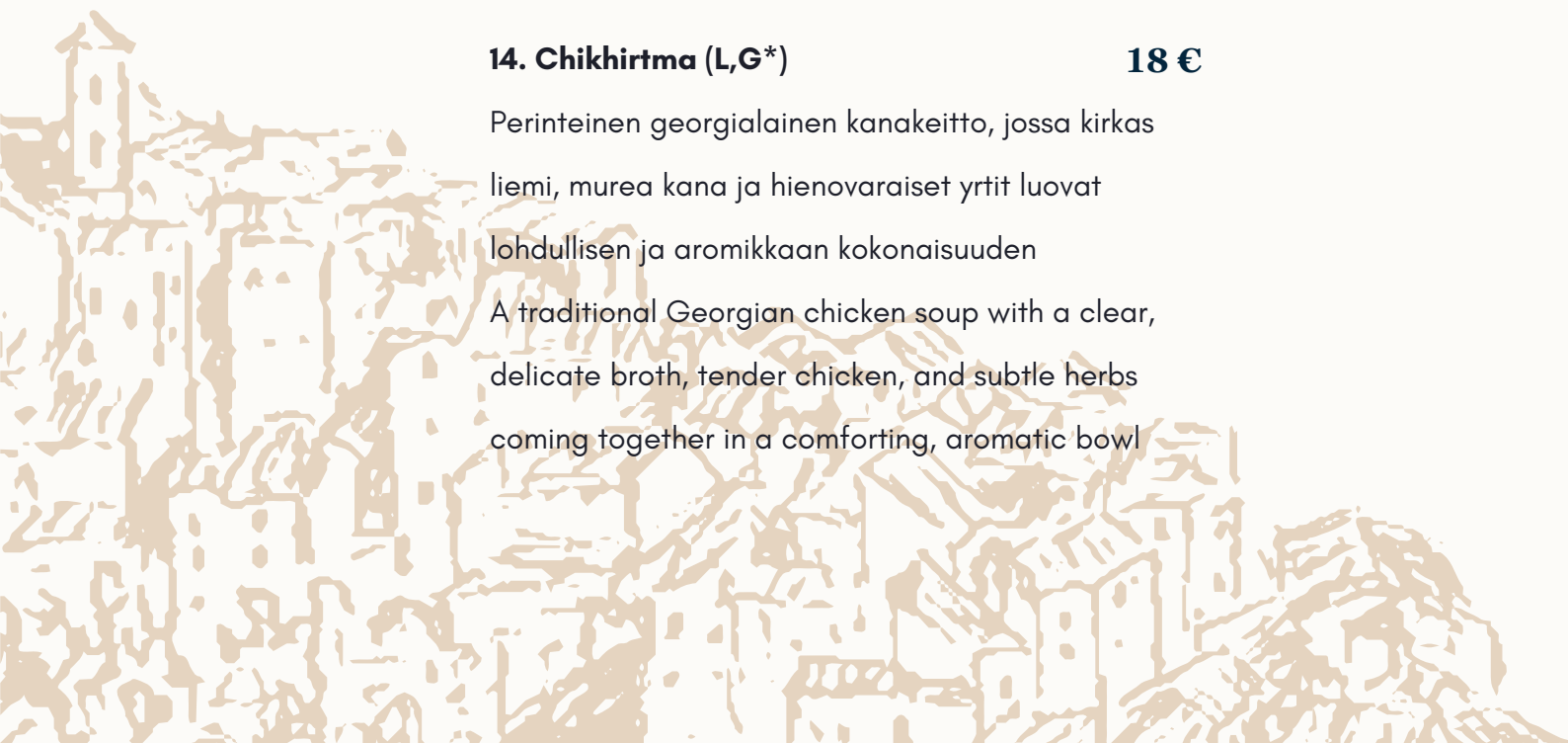
SOUPS / KEITOT

13. Kharcho (L,G*) 19 €

Perinteinen georgialainen lihakeitto
Traditional Georgian beef soup

14. Chikhirtma (L,G*) 18 €

Perinteinen georgialainen kanakeitto, jossa kirkas liemi, murea kana ja hienovaraiset yrtit luovat lohdullisen ja aromikkaan kokonaisuuden
A traditional Georgian chicken soup with a clear, delicate broth, tender chicken, and subtle herbs coming together in a comforting, aromatic bowl



MAINS / PÄÄRUOAT

15. Oraguli Bazheshi (L, G*) 27 €

Lohifilee perinteisellä, maukaalla
saksanpähkinäkastikkeella ja perunamuusilla
Salmon fillet with traditional, flavorful walnut sauce
and mashed potatoes

16. Shkmeruli (L, G*) 24 €

Valkosipulilla maustettu aromikas kana
Aromatic, garlicky, succulent chicken dish

17. Chashushuli (L,G*) 25 €

Naudanliha- tomaattimuhennos
Beef and tomato stew

18. Kupati (L,G) 23 €

Grillatut georgialaiset makkarat
Grilled Georgian sausages, rich in spices

19. Ajapsandali (L,VG, G*) 21 €

Georgialainen ratatouille
Georgian ratatouille

20. Lobio (L,VG, G*) 18 €

Papu-saksanpähkinäpata
Bean and walnut stew

21. Braised Beef in Saperavi Wine (L,G) 28 €

Punaviinissä haudutettua naudanlihaa tarjoiltuna
yrteillä ja perunamuusilla
Slow-braised beef in Saperavi red wine, served with
mashed potatoes and fresh herbs.

BREADS / LEIVÄT

22. Imeruli Hatsapuri (VE)

15 €

Georgialainen litteä juustoleipä

Georgian flatbread stuffed with rich,
melted cheese

23. Acharuli Hatsapuri (VE)

16 €

Georgialainen juustoleipä

kanamunalla, voilla ja juustolla

Georgian cheese bread boat with egg,
butter, and cheese

24. Lobiani (L,VG)

13 €

Georgialainen paputäytteinen uunileipä

Georgian pastry filled with spiced
mashed beans

25. Kubdari (L)

15 €

Perinteinen Svanetin vuoristoalueen lihapiirakka,
jossa mehevä maustettu liha kätkeytyy
vastapaistetun taikinan sisään.

A traditional meat-filled pastry from the mountainous
Svaneti region, featuring succulent seasoned meat
wrapped in a warm, freshly baked crust.

26. Mchadi (L,G,VG)

6 €

Pannulla paistettu maissileipä

Cornbread

GRILLS / GRILLI

*All our meat is charcoal-grilled to perfection, delivering a rich, smoky flavor

27. Spareribs (L,G) 25 €

Maukkaat ja mureat porsaan kylkiluut perunoiden, paprikan ja chilin kera
Juicy, tender spareribs, served with potatoes, pepper, and chili

28. Mtsvadi (L,G) 24 €

Hiiligrillatut possunvartaat grillattujen kasvisten ja perunoiden kera
Char-grilled pork meat skewers served with grilled veggies and potatoes

29. Georgian Qababi (L,G) 24 €

Talon omista jauhelihoista valmistetut possu- ja naudanhavartaat satsebeli-tomaattikastikkeella
House-made minced pork and beef skewers with satsebeli tomato sauce

30. Qatmis Mtsvadi (L,G) 25 €

Mehevää grillattua kanaa perunoiden ja grillattujen kasvisten kera
Juicy grilled chicken served with potato and grilled veggies

31. Grilled Lamb (L,G) 36 €

Mehevää grillattua lammasta grillattujen kasvisten ja perunoiden kera
Juicy grilled lamb served with grilled veggies and potatoes



SAUCES, SIDES & DESSERTS

KASTIKKEET, LISUKKEET & JÄLKIRUOAT

SAUCES & SIDES

32. Satsebeli (L,G,VG) 3 €

Tulinen tomaattikastike

Spicy tomato-based sauce

33. Tkemali (L,G,VG) 3 €

Hapan georgialainen luumukastike

Georgian plum sauce

34. Adjika (L,G,VG) 3 €

Tulinen georgialainen paprika-tomaattikastike

Spicy blend of red peppers, herbs, and garlic

35. Fries (L,G, VG) 6 €

Rapeat ranskalaiset aiolin kanssa

Crispy french fries with aioli

DESSERTS

36. Raspberry chocolate cake 11 €

Vadelma-suklaakakku

37. Cheesecake 10 €

Juustokakku

38. Sorbet (L,G,VG) 10 €

Sorbetti



KIDS' MENU / LASTEN MENU

For children under 12 / Alle 12-vuotiaille lapsille

39. Imeruli Hatsapuri (VE)

9 €

Georgialainen litteä juustoleipä

Georgian flatbread stuffed with rich,
melted cheese

40. Acharuli Hatsapuri (VE)

11 €

Georgialainen juustoleipä

kanamunalla, voilla ja juustolla

Georgian cheese bread boat with egg,
butter, and cheese

41. Pelmeni (L)

9 €

Nyytit valitsemallasi täytteellä (peruna tai liha)

Dumplings filled with your choice of
filling (potato or meat)

42. Grilled chicken (L,G)

15 €

Mehukasta grillattua kanaa perunoiden

ja grillattujen kasvisten kera

Juicy grilled chicken with potatoes and veggies

43. Grilled pork (L,G)

15 €

Hiiligrillatut possunvartaat grillattujen

kasvisten ja perunoiden kera

Char-grilled meat skewers

served with grilled veggies and potatoes



Unioninkatu 30, year 1913, Sundström Eric

If you have any allergies, please inform our staff. We take allergies seriously, Your safety is our priority.

Jos sinulla on allergioita, ilmoita siitä henkilökunnallemme. Turvallisuutesi on meille ensisijaisen tärkeä.

G - Gluten Free / Gluteeniton

L - Lactose free / Laktoositon

VG - Vegan / Vegaani

VE - Vegetarian / Kasvisruoka

Instagram



Website



Facebook



Uusimäkitie 30, Helsinki

www.vegastorhub.fi

09 8510 722