

RIONI

Authentic Georgian Food

VINKKI GEORGIALAISEEN RUOKAILUUN

Georgiassa ruoka tilataan usein pöydän keskelle jaettavaksi koko seurueen kesken. Näin voitte kokea eri makuja ja makuyhdistelmiä. Jokaiseen georgialaiseen pöytään kuuluu leipä, ja vasta uunista nostettu juustoinen leipä khachapuri maistuu täydelliseltä kastikkeiden ja patojen kanssa. Eri leipäversioita löydät LEIVÄT –sivulta.

ALLERGIATIEDOT

Georgialaisessa ruuassa keskeisessä osassa ovat pähkinä, yrtit, mausteet sekä tomaatti. Monissa ruuissamme on itse jauhettua saksanpähkinää, joten pähkinäjäämiä voi löytyä myös ruuista joissa sitä muuten ei ole. Chiliä käytetään mausteena, ei hallitsevana osana kuten esimerkiksi idän ruuissa. Kuitenkin chiliä on myös pieniä määriä useimmissa pääruuissamme.

G*: gluteeniton. Leivomme itse pienessä keittiössämme. Monet ruokamme ovat täysin vehnättömiä ja gluteenittomia, mutta vehnää helposti päätyy jäämiä ruokiin. Tämän vuoksi emme voi taata täysin 100% gluteenitonta ruokaa.

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.

VINKIT | ALLERGIATietoA

KYLMÄT ALKURUUAT



Kovassa nälässä suosittelimme tilaamaan alkuun kylmiä alkupalojamme, jotka tulevat nopeasti pöytään. Pienessä nälässä voit myös koostaa alkupaloista itsellesi aterian yhdessä georgialaisten leipien kanssa!

1. **Qatmis salati** - Kanasalaatti 8 €

Georgialaisin maustein maustettua pulled kanaa, majoneesia sekä tuoretta salaattia ja vihanneksia G*, L/M

2. **Pkhali** – Kasvisnyytit 9 €

Georgialaisin maustein sekä saksanpähkinöin maustettuja pinaatti-, kaali-, sekä punajuurinyyttejä G*, L/M, V

3. **Nigvziani bostneuli** - Pähkinäiset vihannesrullat 11 €

Munakoiso-, paprika- ja porkkanarullat saksanpähkinätäytteellä ja georgialaisin maustein. G*, L/M, V

4. **Badrijani nior tskalshi** – Valkosipulista munakoisoa 7 €

5. **Salati Tbilisuri – Tbilisin salaatti** 7 €

Pähkinäinen kurkku-tomaattisalaatti sipulilla ja yrteillä G*, L/M, V

6. **Qveli da Mtsnili** – Georgialaista juustoa ja pikkelöityjä kasviksia G* 6 €

7. **Alkupalalautanen kahdelle** 26 €

Pkhali-kasvisnyyttejä, badrijani-munakoisorullat pähkinätäytteellä, tbilisuri-salaattia, pikkelöityjä kasviksia ja georgialaista juustoa

ALKURUUAT

LÄMPIMÄT LISUKKEET

Lämpimät lisukkeemme sopivat myös pääruuaksi, pieneen nälkään tai alkupalaksi. Georgiassa tilataan usein paikallisia pelmenejä, khinkaleja iso kasa pöydän keskelle ja nautitaan ystävien kesken limonadin tai oluen kera.

8. Ajapsandali – Kasvishöystö 8 € pieni

/ 15 € iso

Georgialainen tomaattinen "ratatouille"

G*, L/M, V

9. Soko ketse - 11 €

Uunipaistettuja herkkusieni sulgunijuuston ja georgialaisten mausteiden kera G*

10. Kuchmachi – 11 €

Porsaan sydäntä, maksaa ja keuhkoa georgialaisin maustein.

11. Khinkali – 10 €

Kuuluisia georgialaisia lihatäytteisiä taikinanyyttejä, "pelmenejä" 4 kpl, tarjoillaan smetanan ja mustapippurin kanssa.

12. Sokos Khinkali – 9 €

Herkkusienitäytteisiä taikinanyyttejä, Pelmenejä 4kpl

LEIVÄT

Kuuluisat georgialaiset leivät kuuluvat jokaiseen ruokapöytään. "Talon leipää", Imeruli Khachapuria (suomalaisittain "hatsapuria") voi Georgiassa nähdä niin aamupalalla kuin juhkakattauksessa, suprassakin. Sopii täydellisesti pääruuan kylkeen dipattavaksi talon kastikkeisiin, tai sellaisenaan georgialaisen limonadin tai oluen kanssa!

13. Imeruli Khachapuri - Talon leipää georgialaisella juustotäytteellä.

8 € pieni / 12 € iso

14. Adjaruli Khachapuri - Uunissa paistettu tuhti leipä juusto-kananmuna-voipedillä. (Voi tilata myös

ilman kananmunaa.) Täydellinen välipala georgialaisen limonadin tai oluen kumpanina!

12 €

15. Tchvishtari - Pannulla paistettu maissileipä juustotäytteellä. G*

7 €

16. Mchadi – Pannulla paistettu maissileipä. G*, L/M, V

6 €

17. Kubdari – Lihatäyteinen leipä

9 € pieni / 14 € iso

18. Lobiani – Paputäyteinen uunileipä. L/M, V

8 € pieni / 12 € iso

KASTIKKEET

19. Satsebeli (Georgialainen yrttinen tomaattikastike) 2 €

20. Adjika (Tomaattinen kastike chilillä ja sipulilla) 2 €

21. Tkemali (Georgialainen hapankastike vihreistä luumuista) 2,5 €

Pääruokien lisukkeena tarjoillaan leipää ja salaattia. Gluteeniton versio +3 €

22. Chakhokhbili

Pähkinäinen kanapata G*, L/M
16 €

23. Chkhmeruli

Kanansiipiä runsaan valkosipulisessa maitokastikkeessa. G*
16 €

24. Chashushuli

Georgialaisin maustein ja yrtein maustettu naudanlihapata G*, L/M
19 €

25. Mtsvadi

Marinoitua grillattua possua ja georgialaisia kastikkeita L/M, G*
22 €

26. Tikniks Neknebi

Karitsan kareta, paahdettua tomaattia ja georgialaisia kastikkeita L/M, G*
28 €

27. Qartuli qababi - Georgianlainen "kebab"

Naudan- ja porsaan jauhelihaa vartaassa, tarjoillaan georgialaisten kastikkeiden kera
22 €

28. Gupta - Georgianlainen lihapullakeitto riisin,

yrttien sekä tietysti georgialaisten mausteiden kera
14 €

29. Lobio

Georgialainen papupata V, L, G*
12 €

30. Ajapsandali - Kasvishöystö.

Georgialainen versio ratatouillesta V, L, G*
15 €

31. Kombostos Chashushuli

Tomaattinen kasvispata kaalista V, L, G*
14 €

JÄLKI-
RUUAT

31. Talon kakku 8 €

32. Pelamushi da gozinaqi 7 €

Georgialainen rypälejätkiruoka ja hunajainen pähkinäherkku G*, L/M, V

33. Jäätelöannos (myös vegaaninen, kysy tarjoilijaltasi) 6 €

PÄÄRUUAT | JÄLKIRUUAT

VIINIT



Kaikki viinimme ovat georgialaisia ja georgialaisista rypäleistä valmistettuja. Perinteiset viinit on valmistettu Unescon suojelemin kvevri-menettelmin. Kysy henkilökunnalta lisää!

| Punaiset | 12 | 16 | pullo |
|---|-----------|-----------|--------------|
| Badagoni Mukuzani (kuiva) | 8 | 11 | 39 |
| Badagoni Saperavi (kuiva) | 7,50 | 9,80 | 36 |
| Tbilvino Saperavi (kuiva) | 8,20 | 11,50 | 40 |
| Satrapezo Saperavi (kuiva, perinteinen) | 14 | 19 | 69 |
| Kindzmarauli (Puolikuiva) | 9,50 | 13,50 | 53 |
| Valkoiset | 12 | 16 | pullo |
| Marani Mtsvane (kuiva) | 7 | 9,50 | 35 |
| Marani Tsinandali (kuiva) | 6,70 | 9 | 36 |
| Tbilvino Kisi (kuiva, perinteinen) | 12 | 17 | 60 |
| Teliani Alaverdi (puolikuiva) | 7,10 | 9,50 | 37 |
| Marani Brut kuohuviini (kuiva) | 7 | | 35 |

OLUET SIIDERIT MUUT

| | |
|---|--------|
| Argo Lager – Georgialainen olut 0,5 L | 8 € |
| Karhu 0,33 L plo | 5 € |
| Budejovicky Budvar 0,5 L | 8 € |
| Espoon Oma Panimo Westend – Vehnäolut | 9 € |
| Espoon Oma Panimo Otaniemi – Amber Ale | 9 € |
| Crisp – Alkoholiton olut 0,33L | 4 € |
| Crowmoor Omenasiideri 0,33 L | 7 € |
| Somersby Päärynäsiideri 0,33 L | 7 € |
| Chacha – Georgialainen rypäleestä tislattu snapsi 4cl | 7,00 € |
| Sarajishvili VS – Georgialainen Brandy 4cl | 8,80 € |

LIMUT ALKOHOLIT- TOMAT JUOMAT

| | |
|---|--------|
| Georgialainen limonadi 0,5 L | 4,50 € |
| Maut: Rakuuna Rypäle Päärynä Sitruuna Creme | |
| Borjomi – luonnonmineralivesi 0,5 L | 4,80 € |
| Coca Cola Sprite Fanta 0,25 L | 3,00 € |
| Mehu (omena tai appelsiini) | 2,50 € |