

TAMADA

Georgian restaurant

MENU

RAVINTOLA TAMADA – GEORGIALAISEN VIERASVARAN SYDÄMESSÄ

Georgialainen ruokakulttuuri kulminoituu perinteiseen Supra-juhla-ateriaan, jossa yhdistyvät runsas ruoka, viini ja yhdessäolo. Jokaisella juhlalla on johtajansa, Tamada.

Tamada on pöydän arvostettu isäntä ja seremoniamestari, joka johdattaa vieraat illan läpi maljapuhein. Hänen tehtävänä on huolehtia, että vieraat viihtyvät ja tunnelma pysyy lämpimänä.

Meillä Ravintola Tamadassa haluamme tuoda tämän saman lämmön ja vierasvaraisuuden osaksi ruokailuhetkeänne. Tervetuloa nauttimaan aidosta georgialaisesta tunnelmasta, jossa jokainen vieras on kunniavieras.

RESTAURANT TAMADA – AT THE HEART OF GEORGIAN HOSPITALITY

Georgian food culture culminates in the traditional feast known as Supra, a celebration where abundant food, wine, and togetherness meet. Every feast is led by a Tamada.

The Tamada is the respected host and toastmaster of the table, guiding guests through the evening with traditional toasts. Their role is to ensure that everyone enjoys themselves and that the atmosphere remains warm and welcoming.

At Restaurant Tamada, we bring this same warmth and hospitality to your dining experience. Welcome to enjoy an authentic Georgian atmosphere where every guest is a guest of honor.

RYHMÄMENU / GROUP MENU სუფრა

TODELLINEN GEORGIALAINEN ELÄMYS PORUKALLENNE!

FI: Olemme koonneet erikoismenun, jotta pääset todella maistamaan Georgian herkullista ruokaa. Se sopii täydellisesti ryhmille, joten voit kokeilla erilaisia ruokia ja jakaa ne yhdessä ystäväsi kanssa. Kyse on hauskanpidosta ja Georgian makujen nauttimisesta!

TRUE GEORGIAN EXPERIENCE FOR YOUR GROUP

EN: We have put together a special menu so that you can really get a taste of delicious Georgian food. It's perfect for groups, letting you try different dishes and share them together with your friends. It's all about having a great time and savoring the flavors of Georgia!

LIHA / MEAT

55 € / hlö / pers (min. 4 persons)

PKHALI ფხალი
KASVIS-PÄHKINÄTAHNA

FI: Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Selection of vegetable paste.

NIGVZIANI BADRIJANI ნიგვზიანი ბადრიჯანი
MUNAKOISORULLAT

FI: Munakoiso-saksanpähkinärullat.
EN: Eggplant- walnut rolls.

SALATI სალათი
SALAATTI

FI: Salaatti saksanpähkinätahnalla.
EN: Salad with walnut paste.

IMERULI KHACHAPURI იმერული ხაჭაპური
IMERETIN JUUSTOLEIPÄ

FI: Uunijuustoleipä.
EN: Oven Cheesecake.

KHINKALI MEAT ხინკალი ხორციით
GEORGIALAISET LIHANYYTIT

FI: Dumplingsit naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla.
EN: Georgian dumplings
Incl. beef, pork, herbs and spices.

MTSVADI მწვადი
GRILLIVARRAS

FI: Grillattua possua.
EN: Grilled pork.

AJAPSANDALI აჭაფსანდალი

FI: Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista.
EN: Georgian vegetable stew with eggplant, paprika, onion, tomato and herbs

KUPATI კუპატი
GEORGIALAINEN MAKKARA

FI: Georgialaista makkaraa
EN: Georgian sausage

CHASHUSHULI ჩაშუშული
NAUDANLIHAPATA TOMAATILLA JA YRTEILLÄ

FI: Tomaattinen ja yrttinen naudanlihapata.
EN: Beef Stew with tomato and herbs.

MENU KAHDELLE 98 € (min. 2 persons)

PKHALI: Pinaatti, punajuuri ja vihreä paputahnaa

MUNAKOISO SALATTI: Sekoitesalaatti munakoisolla, majoneesilla valkosipulilla ja mausteilla

PAISTETUA PERUNAT

IMERULI KHACHAPURI: Uunijuustoleipä

KHINKALI: Kuulusia georgialaisia dumplingseja naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla

KANA JA POSSUA: Porsaan- ja kananlihavartaita

LOBIO-PAPU: Saksanpähkinäpata

KASTIKE JA LEIPA

VEGGIE MENU 49 € / hlö / pers (min. 4 persons)

NIGVZIANI BADRIJANI: Munakoiso-saksanpähkinärullat

PKHALI: Pinnati, punajuuri ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä

QARTULI SALATTI: Kurkku-Tomaattisalaatti

KHINKALI MUSHROOM: Kuulusia georgialaisia dumplingseja sienitäytteellä

GRILLATUT VIHANNEKSET

IMERULI KHACHAPURI tai **LOBIANI:** uunijuustoleipä tai Papuleipä ja sipulia

LOBIO: Papu-saksanpähkinäpata

AJAPSANDALI: Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista

TALON KASTIKKEITA JA TALON LEIPÄÄ

Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: Instagram: [tamada_ravintola](#) • Facebook: [Ravintola Tamada](#) • Reservations & info: [www.tamada.fi](#)

JUOMAT / DRINKS სასმელები

ALHOLITTOMAT JUOMAT SOFT DRINKS ლიმონათი

Alkoholiton olut / Bier 0,0%	7 €
Georgialainen Limonadi Päärynä, rypäle, rakuuna 	6 €
Georgian limonade, Pear, grape, tarragon 0.5 L	
Borjomi 0.5 L 	6 €
Georgian natural mineral water	
Cola, Fanta, Sprite, mehu/juice	5 €

KUUMAT JUOMAT HOT DRINKS ცხელი სასმელები

Kahvi / Coffee	4 €
Americano	
Espresso	
Tee / Tea	4 €

MOCKTAILS- NON -ALKOHOLIC DRINKS

Sweet Strawberry	9 €
Perky Mango-Orange	9 €
Apple Mocktail	9 €

COCKTAILS

Gin tonicshvili	14 €
4cl gin, tonic.	
Tamada Apple	14 €
2cl vodka, 2cl apple liqueur, lime, sprite, soda	
Sarajishvili Mule	15 €
4cl Brandy, ginger Ale, Lime	
Aperol Spritz	14 €
4cl Aperol 8cl sparkling wine, soda, orange	

VIINIT / WINES ქართული ღვინოები

PUNAVIINIT RED WINES

16 cl / 24 cl / Pullo Bottle

წითელი ღვინო

Saperavi 	13 € / 21 € / 52 €
Mukuzani 	14 € / 22 € / 54 €
Kindzmarauli 	15 € / 22 € / 56 €
Saperavi qvevri 	19 € / 26 € / 75 €

VALKOVIINIT WHITE WINES თეთრი ღვინო

Alazani Valley 	11 € / 17 € / 45 €
Rkatsiteli 	12 € / 19 € / 49 €
Mtsvane Qvevri 	18 € / 25 € / 72 €
Georgialainen kuohuviini 	10,5 € / 49 €
Sparkling wine	

ROSEVIINIT

ROSÉ WINES Semi dry

ვარდისფერი ღვინო

12 € / 19 € / 49 €

ALKOHOLILLISET JUOMAT ALCOHOLIC BEVERAGES ალკოჰოლი

Georgian Lager  5% 0.5 L	12 €
Georgian Dark  4,9% 0.5 L	12 €
Karhu  0.33 L	8 €
Lonkero  5,5%, 0.33 L	9 €
Siideri  0.33 L	10 €
Staropramen  5% 0.33 L	9 €

SHOTIT SHOTS შნაპსი

Chacha  Grappa 4cl 40%	9 €
Georgialainen Brandy  4cl 40%	12 €



ALKURUOAT / STARTERS ცივი კერძები

1. QARTULI SALATI — 13 €

KURKKU-TOMAATTISALAATTI
ქართული სალათი

FI: Kurkku-tomaattisalaatti saksanpähkinällä.
EN: Cucumber and tomato salad with walnuts.



2. NIGVZIANI BADRIJANI — 13 €

MUNAKOISORULLAT
SAKSANPÄHKINÄLLÄ
ნიგვზიანი ბადრიჯანი

FI: Kuuluisat munakoisorullat saksanpähkinätahnalla.
EN: Eggplant rolls with walnut paste.



3. PKHALI — 12 €

KASVIS-PÄHKINÄTAHNA
ფხალი

FI: Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Assort of spinach, Beetroot and Green Bean paste with herbs and walnuts.



4. GEORGIALAISET LIHANYYTIT — 16 €

KHINKALI MEAT ხინკალი ხორცი

FI: Georgialaisia dumplingseja naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla. 4 kpl.
EN: Georgian dumplings incl beef, pork, herbs and spices. 4 pcs.



5. KHINKALI MUSHROOM — 14 €

FI: Kuuluisia georgialaisia dumplingseja sienitäytteellä, 4 kpl (tehdään käsityönä, kysy saatavuutta tarjoilijaltasi).
EN: Georgian dumplings, 4 pcs.



6. SOKO KETSE — 14 €

SIENET SAVIPANNUSSA სოკო კეტზე

FI: Uuniherkkusienet juustolla.
EN: Oven champignons with cheese.



7. MUNAKOISO SALAATTI — 14 €

FI: Sekoitesalaatti munakoisolla, majoneesilla valkosipulilla ja mausteilla.
EN: Mixed salad with eggplant, mayonese, garlic and spices.



LEIVÄT / BREADS ცომეული

8. IMERULI KHACHAPURI — 16 €

JUUSTOLEIPÄ ხაჭაპური

FI: Juustolla täytetty leipä.
EN: Bread filled with cheese.

9. ADJARULI KHACHAPURI — 18 €

ADJARIA-TYYLINEN JUUSTOLEIPÄ
აჭარული ხაჭაპური

FI: Veneenmuotoinen juustoleipä voilla ja raa'alla munankeltuaisella.
EN: Boat-shaped cheesebread with butter and egg yolk.



10. MEGRULI KHACHAPURI — 18 €

MEGRELIALAINEN JUUSTOLEIPÄ მეგრული ხაჭაპური

FI: Juustolla täytetty ja koristeltu leipä.
EN: Bread filled and decorated with cheese.

11. LOBIANI — 16 €

PAPU TÄYTETTY TAIKINA

12. TCHISHTVARI — 7 €

JUUSTOLLA TAI ILMAN JUUSTOA



Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: Instagram: [tamada_ravintola](#) • Facebook: [Ravintola Tamada](#) • Reservations & info: [www.tamada.fi](#)

PÄÄRUUAT / MAIN DISHES მზინი კერძები

13. CHASHUSHULI — 25 €

NAUDANLIHAPATA TOMAATILLA JA YRTEILLÄ ჩაშუშული

FI: Tomaattinen ja yrttinen naudanlihapata.
EN: Beef Stew with tomato and herbs.

G L M

14. KHARCHO — 26 €

KANA PÄHKINÄKASTIKKEESSA ხარჩო

FI: Maustainen kanapata pähkinäkastikkeessa.
EN: Chicken stew in walnut sauce and spices.

G L

15. SOUP KHARCHO — 19 €

NAUDANLIHAKUITTO ხარჩოს სუპი

FI: Georgialainen Tomaattinen naudanlihakeitto hitusella riisiä,hieman tulinena.

EN: Georgian beef and tomato soup with a hint of rice, slightly spicy.

G L M

16. KUPATI — 26 €

GEORGIALAINEN MAKKARA კუპატი

FI: Talon georgialaista makkaraa porsaen- ja naudanlihasta ja paistettuja perunoita talon Kastikkeella.

EN: House sausages with georgian spices, garnished with fried potatoes and house sauce.

G L M

17. LOBIO — 19 €

PAPU-SAKSANPÄHKINÄPATA ლობიო

FI: Perinteinen papu-saksanpähkinäpata.
EN: Famous bean-walnut stew. Served with sour cabbage.

V

18. AJAPSANDALI — 20 €

KASVISPATA აჭაფსანდალი

FI: Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista.
EN: Georgian vegetable stew with eggplant, paprika, onion, tomato and herbs.

G L M V

19. SHKHMERULI — 26 €

KANA SMETANAKASTIKKEESSA შქმერული

შქმერული

FI: Asiakkaidemme ylistämä hyvin valkosipulinen kana-smetanapata.

EN: Grilled Chicken in garlicky smetana sauce.

GRILLATTU / GRILLED მაყალის კერძები

20. BATKNIS NEKNEBI — 39 €

KARITSAN KARE ბატკნის ნეკნები

FI: Grillattua karitsan kareta. Tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kera.

EN: Grilled lamb chops, served with grilled veggies and sauce.

G L

21. GHORIS MTSVADI — 25 €

GRILLATTU PORSAAN NISKA ღორის მწვადი

FI: Kestosuosisikki, grillattua porsaanniskaa.

EN: All-time favourite grilled pork neck, served with grilled veggies.

G L M

22. QATMIS MTSVADI — 25 €

GRILLATTUA KANAA ქათმის მწვადი

FI: Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kanssa.

EN: Grilled Chicken, served with grilled vegetables and sauce.

G L M

23. Georgian Qababi — 26 €

GEORGIALAINEN JAUHELIHAVARRAS

FI: Georgialainen jauhelihavarras porsaen- ja naudanlihasta sekä grillatut kasvikset.

EN: Ground pork and beef skewer, served with grilled veggies.

G L

Padat ja keitot tarjoillaan perinteen mukaan talon leivän kanssa.
Stews and soups are traditionally served with house bread.

JÄLKIRUUAT / DESSERTS ღესერები

24. VANILJA JÄÄTELÖ

SUKLAAKASTIKKEELLA — 8 €

EN: Vanilla ice cream with chocolate sauce

25. NAPOLEON KAKKU — 11 €

EN: Napoleon cake

26. Hunajakakku — 10 €

EN: Honey cake

27. Sorbeti — 8 €

EN: Sorbet 

LISUKKEET

PAISTETTU PERUNA SIPULILLA — 5 €

LEIPÄ — 3 €



GRILLATUT VIHANNEKSET — 6 €

KASTIKKEET

TOMAATTIKASTIKE-SACEBELI — 3 €

Tomaatitkastike  

TKEMALI — 3 €

Hapanluumukastike  

ADJIKA — 3 €

Mausteinen paprika-tomaattikastike, Tullinen

Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: Instagram: [tamada_ravintola](#) • Facebook: [Ravintola Tamada](#) • Reservations & info: [www.tamada.fi](#)

VINKIT & ALLERGIATIETOA / INFORMATION ON ALLERGENS

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

Lähes kaikki georgialaiset reseptit sisältävät myös korianteria, chiliä, valkosipulia sekä sipulia.

EN: Georgian cuisine is based on bread, walnuts, herbs, spices, tomatoes and onions. Many of our dishes contain ground walnuts, so walnut residues can also be found in dishes that do not contain them.

Almost all Georgian recipes also contain coriander, chili, garlic, and onion.



Gluteeniton / Glutenfree

FI: Useimmat ruoistamme ovat gluteenittomia, mutta keittiössämme käytetään vehnää. Kysy henkilökunnalta gluteenittomista vaihtoehdoista.

EN: Most dishes are gluten-free, but wheat is used in our kitchen. Ask staff for gluten-free options.



Vegaani / Vegan

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

EN: Georgians traditionally fast several times a year. This has led to marvellous vegan recipes!



Laktoositon / Lactose free

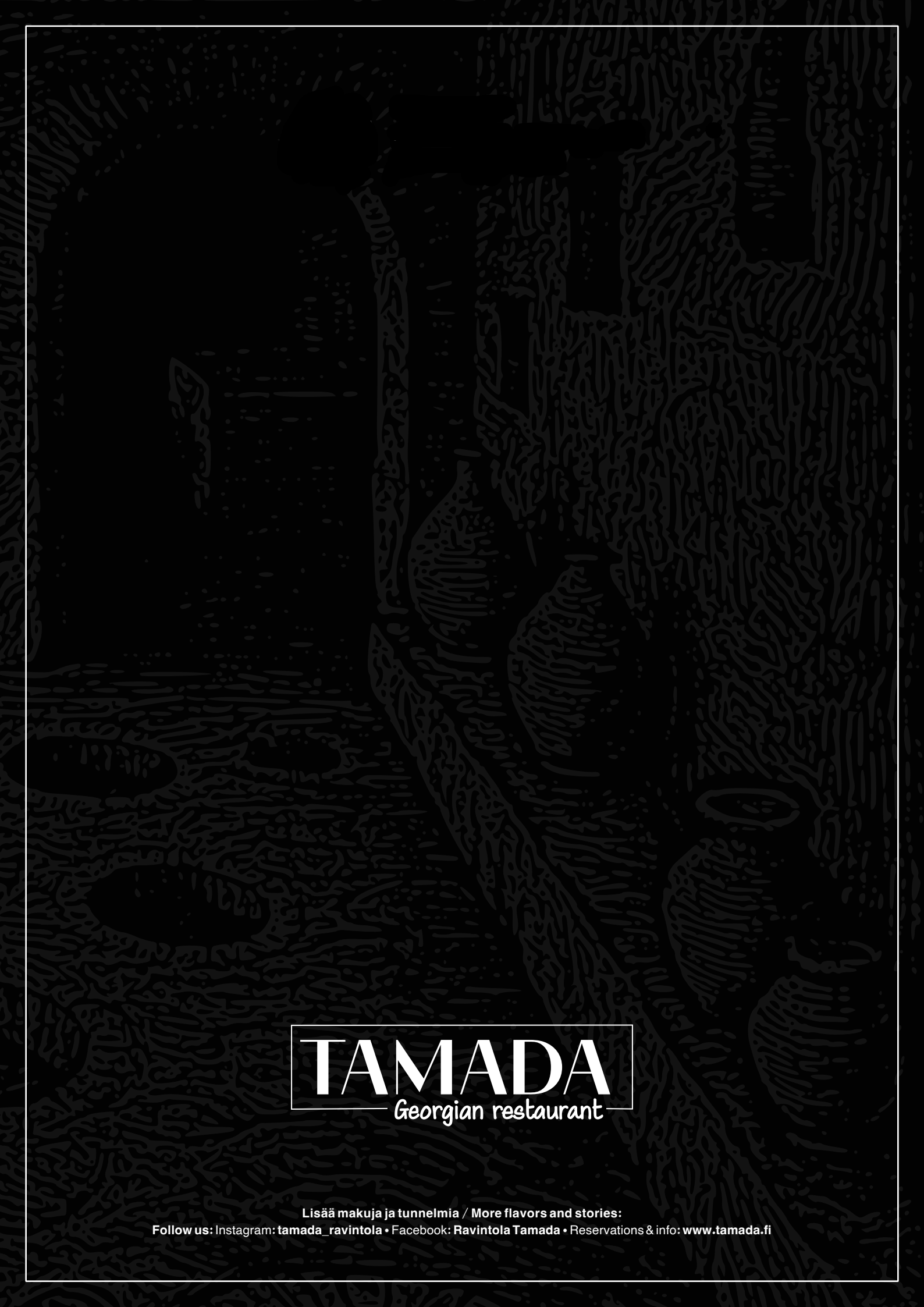


Maidoton / Milk free

LIHAN ALKUPERÄ / ORIGIN OF MEAT

Sika/Pork	_____	Suomi/Finland
Kana/Chicken	_____	Suomi/Finland
Nauta/Beef	_____	Suomi/Finland / Alankomaat/Netherlands
Lammas/lamb	_____	Suomi/Finland / Uusi seelanti/New Zealand
Kananpoika	_____	Espanja/Spain

FI: Lisätietoja allergeeneista voitte kysyä henkilökunnaltamme!
EN: For more information about allergens, you may ask our staff!



TAMADA

Georgian restaurant

Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: Instagram: [tamada_ravintola](#) • Facebook: [Ravintola Tamada](#) • Reservations & info: www.tamada.fi