

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 ystäviesi 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

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 KHATCHAPURI იმერული ხაჭაპური
IMERETIN JUUSTOLEIPÄ

FI: Uunijuustoleipä.
EN: Oven Cheesecake.

KHINKALI MEAT ხინკალი ხორცით
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.

SOKO KETSE სოკო კეცზე
SIENET SAVIPANNUSSA

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

KUPATI კუპატი
GEORGIALAINEN MAKKARA

FI: Georgialaista makkaraa + Talon kastikkeita ja leipää.
EN: Georgian sausage + House sauce and bread.

CHASHUSHULI ჩაშუშული
NAUDANLIHAPATA TOMAATILLA JA YRTEILLÄ

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

MENU KAHDELLE 70 € / hlö / pers

Alkuruoka

MUNAKOISO SALAATTI

PKHALI

KHINKALI
GEORGIALAISET NYTIT

ADJARULI

Pääruoka

KANA JA POSSU

SOKOS OJAKHURI

LOBIO
PAPU-SAKSANPÄHKINÄPATA

LEIPÄ JA KASTIKE

Jälkiruoka

HUNAJA KAKKU

TEETA

Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: @tamada_georgian_restaurant • Reservations & info: www.tamada.fi

JUOMAT / DRINKS სასმელები

ALHOLITOMAT JUOMAT SOFT DRINKS ლიმონათი

Alkoholiton olut / Bier 0,0%	7 €
Georgialainen Limonadi 	6 €
<i>Georgian limonade 0.5 L</i>	
Borjomi 0.5 L 	6 €
<i>Georgian natural mineral water</i>	
Cola, Fanta, Sprite, mehu/juice	5 €

KUUMAT JUOMAT HOT DRINKS ცხელი სასმელები

Kahvi / Coffee	4 €
<i>Americano</i>	
<i>Espresso</i>	
Tee / Tea	4 €

MOCKTAILS- NON -ALCOHOLIC DRINKS

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

COCKTAILS

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

VIINIT / WINES ქართული ღვინოები

PUNAVIINIT RED WINES

წითელი ღვინო

16 cl / 24 cl / Pullo
Bottle

Saperavi 	14 € / 22 € / 52 €
Mukuzani 	14 € / 22 € / 54 €
Kindzmarauli 	14 € / 22 € / 54 €
Satrapezo Saperavi 	75 €

VALKOVIINIT WHITE WINES

თეთრი ღვინო

Alazani Valley 	12 € / 19 € / 49 €
Rqaciteli 	12 € / 19 € / 49 €
Satrapezo 10 Qvevri 	70 €
Satrapezo Mtsvane 	72 €
Kuohuviini	49 €
<i>Sparkling wine</i>	

ROSEVIINIT ROSÉ WINES

ვარდისფერი ღვინო

12 € / 19 € / 49 €

ALKOHOLILLISET JUOMAT ALCOHOLIC BEVERAGES ალკოჰოლი

Georgian Lager  5% 0.5 L	11 €
Georgian Amber  4,9% 0.5 L	11 €
Karhu  4,5%, 0.5 L	10 €
Lonkero  5,5%, 0.33 L	9 €
Crowmoor  4,7% 0.33 L	10 €
Staropramen  5% 0.5 L	11 €

SHOTIT SHOTS შნაპსი

Chacha  Grappa 4cl 40%	9 €
Sarajishvili VS Brandy  4cl 40%	11 €



ALKURUOAT / STARTERS ცივი კერძები

1. QARTULI SALATI — 13 €

KURKKU-TOMAATTISALAATTI

ქართული სალათი

FI: Kurkku-tomaattisalaatti saksanpähkinällä.

EN: Cucumber and tomato salad with walnuts.

G V

2. NIGVZIANI BADRIJANI — 13 €

MUNAKOISORULLAT

SAKSANPÄHKINÄLLÄ

ნიგვზიანი ბადრიჯანი

FI: Kuuluisat munakoisorullat saksanpähkinätahnalla.

EN: Eggplant rolls with walnut paste.

G V

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.

G V

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.

L M

5. KHINKALI MUSHROOM — 14 €

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

EN: Georgian dumplings, 4 pcs.

L

6. SOKO KETSE — 14 €

SIENET SAVIPANNUSSA სოკო კეტზე

FI: Uuniherkkusienet juustolla.

EN: Oven champignons with cheese.

G

7. MUNAKOISO SALAATTI — 14 €

FI: Sekoitesalaatti munakoisolla, majoneesilla valkosipulilla ja mausteilla.

EN: Mixed salad with eggplant, mayonese, garlic and spices.

G L



LEIVÄT / BREADS ცომეული

8. 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. CHISHTVARI — 7 €

JUUSTOLLA TAI ILMAN JUUSTOA



Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: @tamada_georgian_restaurant • Reservations & info: www.tamada.fi

PÄÄRUUAT / MAIN DISHES წვნიანი კერძები

13. CHASHUSHULI — 25 €
NAUDANLIHAPATA TOMAATILLA JA YRTEILLÄ ჩაშუშული

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

GLM

14. KHARCHO — 26 €
KANA PÄHKINÄKASTIKKEESSA ხარჩო

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

GL

15. SOUP KHARCHO — 19 €

ხარჩოს სუპი

GLM

16. KUPATI — 20 €
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.

GLM

17. LOBIO — 19 €
PAPU-SAKSANPÄHKINÄPATA ლობიო
FI: Perinteinen papu-saksanpähkinäpata.
EN: Famous bean-walnut stew. Served with sour cabbage.

V

18. AJAPSANDALI — 20 €
KASVISPATA აჯაფსანდალი
FI: Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista.
EN: Georgian vegetable stew with eggplant, paprika, onion, tomato and herbs.

GLMV

19. SHKHMERULI — 26 €
KANA SMETANAKASTIKKEESSA შქმერული
FI: Asiakkaidemme ylistämä hyvin valkosipulinen kana-smetanapata.
EN: Grilled Chicken in garlicky smetana sauce.

GRILLATTU / GRILLED მაცალის კერძები

20. BATKNIS NEKNEBI — 39€
KARITSAN KARE ბატკნის ნეკნები

FI: Grillattua karitsan kareta. Tarjoillaan grillattujen kasvisten ja kastikkeen kera.
EN: Grilled lamb chops, served with grilled and sauce.

GL

21. GHORIS MTSVADI — 25 €
GRILLATTU PORSAAN NISKA ღორის მწვადი

FI: Kestosuosikki, grillattua porsaanniskaa.
EN: All-time favourite grilled pork neck.

GLM

22. QATMIS MTSVADI — 25 €
GRILLATTUA KANAA ქათმის მწვადი
FI: Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen kasvisten ja kastikkeen kanssa.
EN: Grilled Chicken, served with grilles vegetables and sauce

GLM

23. Georgian Qababi — 26 €
GEORGIALAINEN JAUHELIVAVARRAS
FI: Georgialainen jauhelihavarras porsaen- ja naudanlihasta
EN: Ground pork and beef skewer

GL

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

JÄLKIRUUAT / DESSERTS დესერტები

24. JÄÄTELÖ VANILJA TAI SUKLAA — 5 €

EN: Vanilla or chocolate ice cream

25. NAPOLEON KAKKU — 10 €

EN: Napoleon dessert

26. Hunajakakku — 10 €

EN: Honey cake

27. Sorbeti — 5 €

EN: Sorbet

LISUKKEET

PAISTETTU PERUNA TILLI — 5 €

LEIPÄ — 3 €

GRILLATUT VIHANNEKSET — 6 €

KASTIKKEET

TOMAATTIKASTIKE-SACEBELI — 3 €

LUUMUKASTIKE — 5 €

ADJIKA — 5 €

Lisää makuja ja tunnelmia / More flavors and stories:

Follow us: @tamada_georgian_restaurant • Reservations & info: www.tamada.fi

VINKIT & ALLERGIATIE TOA / INFORMATION ON ALLERGENS

FI: Georgianlaisessa 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**. Pähkinäisissä annoksissa on myös **auringonkukansiementä**.

Lähes kaikki georgialaiset reseptit sisältävät myös **korianteria, chiliä, valkosipulia sekä sipulia**. Henkilökuntamme antaa mielellään lisätietoa allergeeneista.

EN: The key ingredients in Georgian cuisine are basically **bread, tomato, herbs, walnuts and onion**. We grind our own walnuts, so **there can be traces of walnuts in otherwise walnut-free dishes**. In foods including walnut includes also **sunflower seeds**.

Almost all Georgian recipes include **coriander(cilantro), chili, garlic and onion**. Our staff will gladly give you more information about allergens.



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

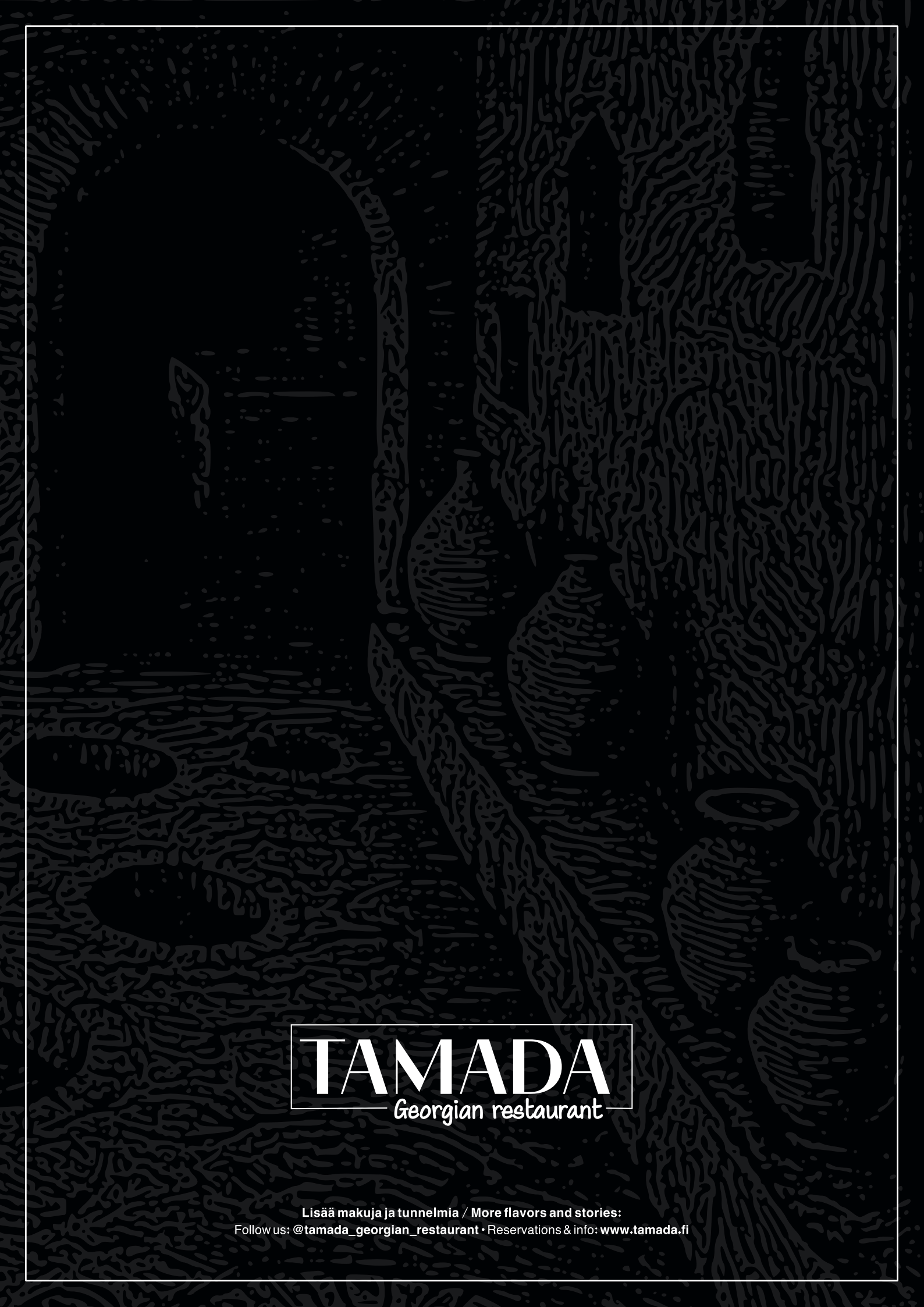


Maidoton / Milk free

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: [@tamada_georgian_restaurant](https://www.instagram.com/tamada_georgian_restaurant) • Reservations & info: www.tamada.fi