



# KUTAISI

## RAVINTOLA

Kansallisia ruokia rakkaudella  
sinulle ja Georgialle sydämissämme.

# MENU



Ravintolamme nimi tulee muinaisesta Kutaisin kaupungista – kivistä seudusta Rioni-joen varrella, jota on pidetty voiman ja henkisen energian paikkana jo vuosisatojen ajan. Täällä sai alkunsa georgialainen kulttuuri, perinteet ja ruokataide, joita heijastamme jokaisessa annoksessamme.

The name of our restaurant comes from the ancient city of Kutaisi a rocky land on the banks of the Rioni River, long considered a place of strength and spiritual energy. It is here that Georgian culture, traditions, and culinary art were born and we bring them to life in every dish we serve.

*KUTAISI*



RAVINTOLA

VINKIT & ALLERGIATIETOA  
INFORMATION ON ALLERGENS

Georgialaisessa ruoassa 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 auringonkukansiemeniä.

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

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.

KUTAISI



RAVINTOLA

## KASVIS / VEGGIE MENU

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

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

48 € /HLÖ/PER (min. 4 hlö/pers)

### PKHALI

Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä  
Selection of vegetable paste

### NIGVZIANI BADRIJANI

Munakoiso-saksanpähkinärullat  
Eggplant-walnut rolls

### SALATI

Salaatti saksanpähkinätahnalla  
Salad with walnut paste

### LOBIANI

Paputäytteinen uunileipä  
Bean stuffed bread

### AJAPSANDALI

Kasvispata  
Vegetable stew

### SOKO KETSE

Uuniherkkusienet juustolla  
Oven champignons with cheese

### LOBIO

Papu-saksanpähkinäpata  
Bean-walnut stew

### KHINKALI CHEESE

Dumplingit juustotäytteellä  
Georgian dumplings with cheese

Talon kastikkeita ja leipää / House sauce and bread

KUTAISI



RAVINTOLA

## GLUTEENITON / GLUTENFREE

Monet ruokamme ovat täysin vehnättömiä ja gluteenittomia, mutta vehnää helposti päätyy jäämäruokiin, koska leivomme jatkuvasti keittiössämme. Tämän vuoksi emme voi taata täysin 100% gluteenitonta ruokaa.

Pääruokien lisukkeeksi kuuluu tuore vehnäleipä, joten gluteenittomaan ruokavalioon suosittelemme tilaamaan herkullista pannumaissileipäämme.

Great deal of our dishes are naturally glutenfree, but because of baking continuously in our kitchen, there can be traces of wheat in any food. Thus we cannot guarantee 100% gluten-free meal. All servings and soups come with bread as side dish.

For gluten-free diet we recommend to order cornbread from our breads - page.

## RYHMÄMENU / GROUP MENU

### TODELLINEN GEORGIALAINEN ELÄMYS PORUKALLENNE!

Meidän Ravintolassa Kutaisi kokonneet erikoismenun, jotta pääset todella maistamaan Georgianherkullista ruokaa.

Se sopii täydellisesti ryhmille, joten voit kokeilla erilaisia ruokia ja jakaa neyhdessä ystäviesi kanssa.

Kyse on hauskanpidosta ja Georgian makujen

Nauttimisesta!

KUTAIISI



RAVINTOLA

## ALKURUOAT / STARTERS

<b>NIGVZIANI BADRIJANI</b> .....	17€
Kuuluisat munakoisorullat saksanpähkinätahnalla. Eggplant rolls with walnut paste.	
<b>PAPRIKAPHALI</b> .....	17€
Paahdettuja paprikarullia täytettynä maukkaalla pähkinätahnalla valkosipulista, saksanpähkinöistä sunelimaisteista, auringonkukansiemenistä ja sipulista. Roasted bell pepper rolls stuffed with a flavorful nut paste made from garlic, walnuts, sun-dried tomatoes, sunflower seeds, and onions.	
<b>PKHALI</b> .....	10€
Pinaatti, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä Assortment of Spinach, Beetroot and Green Bean paste with herbs and walnuts	
<b>DOLMA</b> .....	16€
Viinilehdet, naudan jauheliha, riisi, sipuli, valkosipuli, tuoretta persiljaa, suola ja pippuri maun mukaan Dolma ground beef, rice, onion, garlic, fresh parsley chopped, salt and pepper to taste	
<b>QARTULI SALATI</b> .....	12€
Kurkku tomaattisalaatti Cucumber-tomato salad.	
<b>TBILISI</b> .....	16€
Salaatti sisältää: naudanliha, pavut, paprika. The salad contains: beef, beans, bell peppers,	
<b>KHINKALI CHEESE</b> .....	14€
Georgialaisia dumplingsejajuustotäytteellä ja smetanakastikkeella. 4 kpl. Georgian dumplings with cheese and smetana. 4 pcs.	
<b>KHINKALI MEAT</b> .....	14€
Dumplingit naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla Georgian dumplings incl beef, pork, herbs and spices	
<b>SOKO KETSEU</b> .....	14€
Uniherkkusienet juustolla   Oven champignons with cheese.	
<b>MTSKERI TKEMALSHI</b> .....	12€
Kokonaisena grillattua viiriäistä tkemalshi-kastikkeella Grilled quail, served with tkemalshi-sauce	

KUTAISI



RAVINTOLA

## LEIVÄT / BREADS

<b>KHACHAPURI</b> .....	14€
Juustolla täytetty leipä Bread filled with cheese	
<b>ADJARULI KHACHAPURI</b> .....	16€
Veneenmuotoinen juustoleipä voilla ja raa'alla munankeltuaisella. Boat- shaped cheesebread with butter and egg yolk.	
<b>LIHAKHACHAPURI</b> .....	16€
Hiivataikina, suluguni-juusto ja mehukas vasikanliha. Khachapuri with meat	
<b>MEGRULI KHACHAPURI</b> .....	16€
Juustolla täytetty ja koristeltu leipä Bread filled and decorated with cheese	
<b>MCHADI</b> .....	6€
Pannulla paistettu maissileipä. Fried corn- bread.	
<b>TCHVISHTARI</b> .....	8€
Pannulla paistettu maissi-juustoleipä. Fried corn-cheesebread.	

Viinisuositus: Kindzmarauli – puolimakea ja täyteläinen georgialainen punaviini, joka täydentää mehevän lihan ja juuston makua.

Wine pairing: Kindzmarauli – semi- sweet and full-bodied Georgian red wine that complements the savory meat and cheese flavors.

KUTAISI



RAVINTOLA



## LIHAN ALKUPERÄ / ORIGIN OF MEAT

### LIHA / MEAT MENU

55 € /HLÖ/PER (min. 4 hlö/pers)

#### PKHALI

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

#### NIGVZIANI BADRIJANI

Munakoiso-saksanpähkinärullat Eggplant-walnut rolls

#### SALATI

Salaatti saksanpähkinätahnalla  
Salad with walnut paste

#### IMERULI KHACHAPURI

Uunijuustoleipä  
Oven Cheesebread

#### KHINKALI MEAT

Dumplingit naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla  
Georgian dumplings incl beef, pork, herbs and spices

#### MTSVADI

Grillattu possu  
Grilled pork

#### SOKO KETSE

Uuniherkkusienet juustolla  
Oven champignons with cheese

#### KUPATI

Georgialaista makkaraa  
Georgian sausage

*Talon kastikkeita ja leipää / House sauce and bread*

KUTAISI



RAVINTOLA

## PÄÄRUUAT / MAIN DISHES

<b>CHASHUSHULI</b> .....	25€
Tomaattinen ja yrttinen naudanlihapata. / Beef Stew with tomato and herbs.	
<b>LOHI</b> .....	26€
Satsivi-kastikkeella, lohi, saksanpähkinät, valkosipuli, sipuli, korianteri ja maustet. With Satsivi sauce, salmon, walnuts, garlic, onion, cilantro, and spices.	
<b>KHARCHO</b> .....	24€
Mausteinen kanapata pähkinäkastikkeessa. Chicken stew in walnut sauce and spices.	
<b>SOUP KHARCHO</b> .....	19€
Georgialainen tomaattinen naudanlihakeitto hitusella riisiä. Hieman tulinen. Georgian Tomato Beef Soup with rice, spices.	
<b>KHASHLAMA</b> .....	26€
Pitkään haudutettua naudanlihaa, perunoita, sipulia, paprikaa ja tuoreita yrtejä. Valmistetaan miedolla lämmöllä omassa liemessään, jolloin maut, säilyvät täyteläisinä ja luonnollisina Slow-cooked beef with potatoes, onions, bell peppers and fresh herbs. Prepared gently in its own broth to preserve rich, natural flavors. Vinisuositus - SAPERAVI	
<b>KUPATI</b> .....	26€
Talon georgialaiset makkarat porsaan- ja naudanlihasta ja paistettuja perunoita talon kastikkeella House sausages with Georgian spices, garnished with fried potatoes and house sauce	
<b>LOBIO</b> .....	19€
Perinteinen papu-saksanpähkinäpata. Famous bean-walnut stew. Served with sour cabbage.	
<b>AJAPSANDALI</b> .....	22€
Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista. Georgian vegetable stew with eggplant, paprika, onion, tomato and herbs.	
<b>SHKHMERULI</b> .....	24€
Asiakkaidemme ylistämä hyvin valkosipulinen kana-smetanapata. Grilled Chicken in garlicky smetana sauce.	

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

KUTAISI



RAVINTOLA

## GRILLATTU / GRILLED

**BATKNIS NEKNEBI** ..... 39€

Grillattuakaritsan karettä. Tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kera  
Grilled lamb chops, served with grilled vegetables and sauce.

**LYLÄ-KEBAB**

**(Possu & Vasikka)** ..... 32€

**(Lamma)** ..... 39€

Mehevä jauhelihavarras (possu & vasikka ja eriksen lampaat liha). Maustettu korianterilla ja georgialaisilla mausteilla

Juicy minced pork and veal / lamb meat/ skewer, seasoned with coriander and Georgian spices. Vinisuositus - SAPERAVI

**CHALAGACH (Lampaan Ribsit)** ..... 39€

Mehevät lampaan kyljykset, grillatut hiilillä ja maustettukorianterilla ja georgialaisilla mausteilla.

Juicy lamb chops, grilled over charcoal and seasoned with coriander and Georgian spices. Vinisuositus - MUKUZANI

**GHORIS MTSVADI** ..... 25€

Kestosuositus, grillattua porsaan niska.  
All-time favourite grilled pork neck.

**BOSTNEULIS MTSVADI** ..... 23€

Grillatut vihannekset kastikkeella  
Grilled vegetables with sauce

**QATMIS MTSVADI** ..... 25€

Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kanssa. Grilled Chicken, served with grilled vegetables and sauce

**OJAXURI** ..... 26€

Grillattua porsaanlihaa, valkosipuliperunoilla ja kastikkeen kera.  
Grilled pork, served with garlic potatoes and sauce

KUTAISI



RAVINTOLA

# DESERTI

**TALON KAKKU** ..... 10€

Anna Pavlova-Tiramisu

**MIKADO KAKKU** ..... 10€

Huia suklaakerroksia ja täyteläinen kondensoidusta maidostavalmistettu voikreemi. Sisältää: vehnä jauho, voi, kondensoitu maito, kaakao, sokeri, kananmunat.

Layers of rich chocolate and a creamy buttercream made with condensed milk. Ingredients: wheat flour, butter, condensed milk, cocoa, sugar, eggs.

Recommended with coffee, SAPERAVI/KINDZMARAU LI

**HUNAJA KAKKU** ..... 10€

Honey Cake

**JÄÄTELO** ..... 5€

Vanilja tai suklaa, G, L

Vanilla or chocolate ice cream

Valmistamme mittatilaustyönä eri kokoisia kakkuja yritysjuhlisiin, häihin ja syntymäpäiville.

We make bespoke cakes of different sizes for corporate parties, weddings and birthdays.

KUTAISI



RAVINTOLA

## JUOMALISTA / DRINK MENU

### QVEVRI WINES

Qvevri on munanmuotoinen saviastia, jossa perinteistä georgialaista viiniä alun perin valmistettiin, kypsytettiin ja säilytettiin. Vanhimmat qvevri-löydöt ovat peräisin vuodelta 6000 eKr.

Nykyään qvevri-viininvalmistusmenetelmä on Unescon suojelema.

Qvevri is an egg-shaped clay vessel, where the traditional Georgian wine originally was made, aged and stored. The oldest qvevri findings date back to 6000 BC. Nowadays the qvevri wine-making method is protected by UNESCO.

### RED WINES

(12 cl / 16 cl / 24 cl / Bottle)

Puoli Kuiva	Saperavi (GE)	12 / 14 / 22 / 50 €
Kuiva	Mukuzani (GE)	12 / 14 / 22 / 52 €
Puoli makea	Kindzmarauli (GE)	11 / 14 / 22 / 52 €
Kuiva	White Semi dry (GE)	11 / 14 / 22 / 55 €

### WHITE WINES

(12 cl / 16 cl / 24 cl / Bottle)

Puoli Kuiva	Alazani Valley (GE)	9 / 12 / 19 / 47 €
Kuiva	Rqaciteli - valkoviini (GE)	9 / 12 / 19 / 47 €
Puoli makea	Kuohuviini / Sparkling wine	45 €
Kuiva	Rose (GE)	9 / 12 / 19 / 48 €
	Sanctum (GE)	9 / 12 / 19 / 48 €

KUTAISI



RAVINTOLA

## KUMA JUOMAT / OTHER DRINKS

**TAVALLINENKAHVI** ..... 4€

Regular coffee

**VIETNAMESE KAHVI** ..... 8€

Vahva vjetnamikahvi, kermanen munan ja kondensoidun maidon vaahto.

A sweet dessert coffee with smooth creamy foam made from egg and condensed milk.

**TURKISH KAHVI** ..... 8€

(brendi mukaan/ herkkut)

Perinteinen vahva ja tuoksuva kahvi, keitetty kuparisessa kahvipannussa.

Traditional, strong, and aromatic coffee, brewed in a copper coffee pot.

**VIETNAMILAINEN KAHVI** ..... 8€

Phin-suodattimella suosittu brandi tai makea herkkut

A popular brandy or sweet treat made with a Phin filter

**TEE** ..... 4€

Musta, vihrea

Black, green

*KUTAISI*



RAVINTOLA

## OLUT / BEERS

### Argo Lager

(GEORGIALAINEN OLUT) 4.8% / 0.5 ..... 10€

Lonkero 4.8% / 0.33 l ..... 8€

## ALKOHOLITON OLUTTA

Karhu 0,0% / 0,33l ..... 8€

A.LeCog Premium 0,0% / 0,33l ..... 8€

Heineken 0,0% / 0,33l ..... 8€

## SHOTS

Sarajishvili VS Brandy (GE) 4 cl / 40% ..... 11€

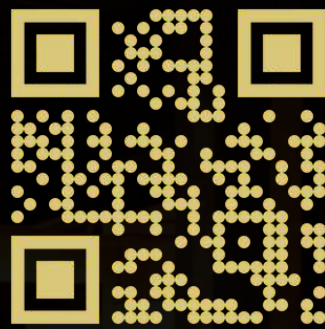
KUTAISI



RAVINTOLA

# KUTAISI

RAVINTOLA



[kutaisi.fi](https://kutaisi.fi)

