

GRUUSIA KÖÖK

HATŠAPURI ja PIRUKAD

ХАЧАПУРИ и ПИРОГИ
KHACHAPURI and PIES

ADŽAARIA HATŠAPURI

12.00 €

Paadikujuline ning munaga keskel, kaaluga ~ 400gr, koosneb suluguni juustust ~250gr, pehmest pärmitaignast ja armastusest ...murra tükk krõbedast äärest ning uputa see juustu sisse!

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционная лепешка из дрожжевого теста в форме лодочки, в центре с яйцом, весом ~ 400gr, где сыр сулугуни составляет ~250gr. Отломи кусочек хлеба и окуни его в сыр и яйцо, и почувствуй всю любовь нашего Шеф-повара!

ADJARIAN KHACHAPURI

Traditional Georgian dish, a boat-shaped bread, with cheese, butter, and an egg yolk in the middle, weight ~ 400gr, filled by suluguni cheese ~250gr. Take a piece of bread and dip in the cheese and egg, and feel a love from our Chef de Cousine.

MEGRELI HATŠAPURI

16.00 €

Suur ja ümmargune, juust nii täidisena sees kui ka peal. Diameeter on ~30 cm ja sisaldab ~300gr juustu, mis tähendab, et see on ideaalne jagamiseks, mõnus kõhutäis kuni 3le inimesele. Igas suutäies on tükike Gruusiat!

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционная круглой формы лепешка из дрожжевого теста, диаметром ~30см, сыр составляет ~300gr. Идеально, чтобы разделить эту сырную радость с друзьями! (мах на 3-их)

MEGRELIAN KHACHAPURI

Traditional Georgian dish, a oval-shaped bread, with cheese, butter, diameter ~30cm, filled by suluguni cheese ~300gr. Perfect for shering with friends (max 3 persons).

! Hatšapuri valmib ca 20min / Хачапури готовится около 20мин / Khachapuri bakes ca 20min

KUBDARI PIRUKAS

Liha (veise- ja sealiha) ja vürtsidega täidetud traditsiooniline Gruusia pirukas. Valmimisaeg ~30-40 min

КУБДАРИ ПИРОГ

Традиционный пирог с рубленным мясом (говядина, свинина) и специями. Время приготовления ~30-40 мин

KUBDARI PAI

Traditional pai with meat (pork and beef) and spices. Cooking time ca 30-40min

Ø 15cm

15.00 €

Ø 30cm

29.00 €

SUPP

СУП
SOUP

HARTŠOO veiselihast

10.00 €

Terav gruusia rahvuslik tummine supp hartšoo imeretini moodi. Peakokk Omari soovitab!

ХАРЧО

Национальный грузинский густой, острый суп с говядиной.

KHARCHO

Traditional georgian spicy thick soup with beef. Chef Omari recommends!

GRUUSIA KÖÖK

EELROAD

ЗАКУСКИ
APPETIZERS

VÄRSKE KÖÖGIVILJA SALAT "TBILISI"

8.00 €

Värske Gruusia pärane salat: tomat, kurk, sibul, petersell, koriander (kinza), kreeka pähkel, oliivõli.

СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТБИЛИСИ»

Свежий салат по-грузински: томат, огурец, репчатый лук, петрушка, кинза, грецкий орех, оливковое масло.

FRESH GREEN SALAT "TBILISI"

Traditional Georgian fresh salat: tomat, cucumber, onion, parsley, coriander, walnut, olive oil.

SULUGUNI JA BASTURMA

9.00 €

Suluguni juust 75gr. ja basturma (vinnutatud veiseliha)~75gr.

СУЛУГУНИ И БАСТУРМА

Сыр сулугуни 75гр. и бастурма (вяленая говядина) 75гр.

SULUGUNI CHEESE and BASTURMA

Suluguni cheese 75gr. and traditional beef jerky 75gr.

ADŽAPSANDALI

9.00 €

Hautatud baklažaanid köögiviljadega ja traditsioonilise Gruusia maitseainetega.

АДЖАПСАНДАЛИ

Ароматные тушеные баклажаны с овощами и традиционными грузинскими приправами.

ADZAPSANADALI

Stewed aubergines with vegetables and traditional georgian spices.

GRILLITUD BAKLAŽAAN KODUJUUSTUGA

9.00 €

Grillitud baklažaan kodujuustuga ja traditsioonilise Gruusia maitseainetega.

ГРИЛЬ-БАКЛАЖАН С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Баклажаны приготовленные на гриле, с домашним сыром и традиционными грузинскими приправами.

GRILL AUBERGINE with HOME MADE CHEESE

Grilled aubergine with home made cheese and traditional georgian spices.

PEAROAD

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN DISHES

HINKAALID

3.00 €/tk

Traditsioonilised Gruusia päraselt suured pelmeenid. Sea-veiselihaga või krevettidega

ХИНКАЛИ *Традиционные грузинские большие пельмени. С мясом (свинина с говядиной) или с креветками.*

HNKAKALI *Traditional georgian style big dumplings. With meat (pork and beef) or with shrimps.*

ŠKMERULI

16.00 €

Gruusia moodi praetud tibu küüslaugu-kooremakastmes. Valmimisaeg ~30-40 min

ЧКМЕРУЛИ *Жареный цыпленок в сливочно-чесочном соусе. Время приготовления ~30-40 мин*

SHKMERULI *Fried chicken in garlic butter-cream sauce. Cooking time ca 30-40min*

TŠAŠUŠULI

12.00 €

Hautatud veiseliha tomatite, sibula, küüslaugu ja maitserohelisega. Serveeritakse potis.

ЧАШУШУЛИ *Говядина тушеная в собственном соку с томатами, луком и зеленью. Подается в горшочке.*

CHASHUSHULI *Stewed beef in sauce with tomato, onion and parsley, coriander. Served in a pot.*

ODŽANHURI

13.00 €

Praetud sealiha kartulite, juurviljade ja maitserohelisega. Traditsioonilise pereroog. Valmimisaeg ~20 min
ОДЖАХУРИ Тушеная свинина с картофелем, овощами и зеленью. Традиционное семейное блюдо.
Время приготовления ~20 мин
ODZAKHURI Stewed pork with potato, vegetables and herbs. Traditional family dish. Cooking time ca 20min

HATŠA-BURGER

14.00 €

Kahe hatsapuri vahel on hea veiselihatükk ~180gr. Võrrelda saaks vaid XXL burgeriga. Peakokka meistritöö!
ХАЧА-БУРГЕР
Отличный кусочек говядины ~180г между двумя сочными сырными хачапури! Сделано Шеф-поваром специально для нашего ресторана! По размеру сравнить можно только с XXL бургером, по вкусу сравнить не с чем! Божественно!
КНАСНА-BURGER
A great piece of beef ~180gr between thoughtfully juicy cheese khachapuri! Made by the Chef especially for our restaurant! The size can only be compared with an XXL burger, but there is nothing to compare with the taste! Amazing!

LJULJA-KEBAB (Sea- ja veiselihast)

12.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värsked köögiviljade ja maitserohelisega. Valmimisaeg ~30 min
ЛЮЛЯ-КЕБАБ (свинина и говядина)
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами и зеленью. Время приготовления ~30 мин
KEBAB (pork and beef meat) Grilled in open fair, served with vegetables. Cooking time ca 30min

ŠAŠLŌKK SEALIHAST / KANALIHAST / KALKUNILIHAST ÜHELE

10.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värsked köögiviljade ja maitserohelisega ~300gr. Valmimisaeg ~30 min
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ / КУРИЦЫ / ИНДЮШКИ НА ОДНОГО
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами и зеленью. 300гр. Время приготовления ~30 мин
SHASHLIK PORK / CHICKEN / TURKEY for 1 person
Grilled in open fair, served with vegetables. 300gr. Cooking time ca 30min

ŠAŠLŌKKI ASSORTII KANELE

19.00 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värsked köögiviljade, maitserohelisega ja kastmega.
Sealiha, kanaliha, kalkuniliha ~650gr. Valmimisaeg ~40 min
ШАШЛЫК-АССОРТИ НА ДВОИХ
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и соусом .
Свинина, курица, индюшка 650гр. Время приготовления ~40 мин
SHASHLIK-ASSORTED for 2 person
Grilled in open fair, served with vegetables and sauce. Pork, chicken, turkey 650gr. Cooking time ca 40min

GRILLITUD LAMBAKARREE

19.50 €

Grillitud avatud ahjus, serveeritakse värsked köögiviljade, maitserohelisega ja kastmega. Valmimisaeg ~40 min
КАРЕ БАРАНИНЫ
Приготовлено на мангале, подается со свежими овощами, зеленью и соусом. Время приготовления ~40 мин
LAMB RACK
Grilled in open fair, served with vegetables and sauce. Cooking time ca 40min

KÕIK TOOTED SERVITAKSE KODUSE LAVAŠHIGA

Ko всем блюдам подается домашний лаваш
All dishes are served with home made bread

GARNIIRID

Grillitud köögiviljad **5.00 €**
Küpsetatud fooliumis suur kartul
küüslaugu, või ja maitserohelisega **7.00 €**

ГАРНИРЫ:

Приготовленные на мангале овощи **5.00 €**
Запеченый в фольге картофель
с чесноком, маслом и зеленью. **7.00 €**

SIDE DISH:

Grilled vegetables. **5.00 €**
Grilled patato in foil with garlic, **7.00 €**
butter and herbs.