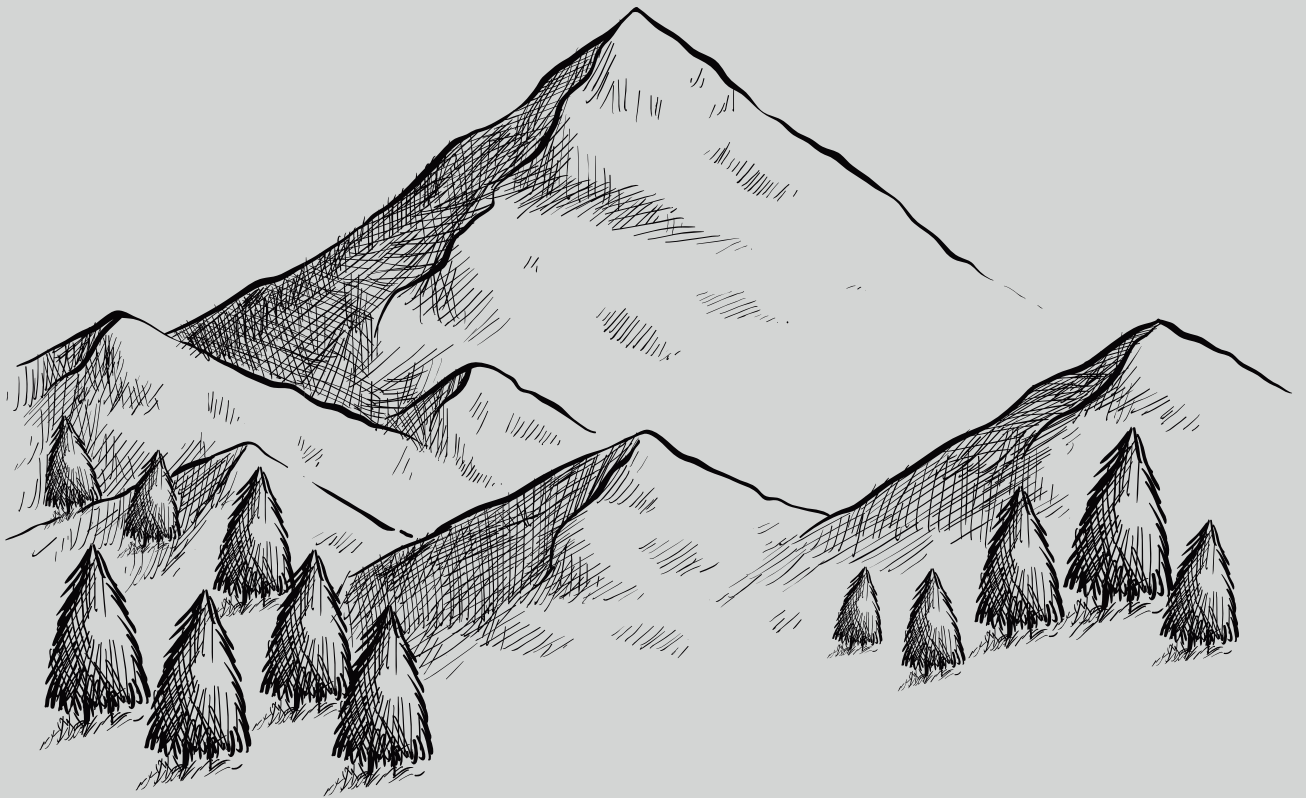


GEORGIAN HOUSE



R E S T O R A N A S



M E N I U
მ ე ნ ი უ

LT



S R I U B O S

წვნიანები

CHARČO SU AVIENA

Sriuba su avienu, ryžiais, kalendra ir peletrūnu, aštri

9,9

CHARČO SU JAUTIENA

Tradicinė aštroka sriuba su jautiena, ryžiais bei kalendra

9,5

LOBIO

Tiršta raudonųjų pupelių sriuba. Pateikiama su marinuotomis daržovėmis bei kalendra

7,9

ČICHIRTMA

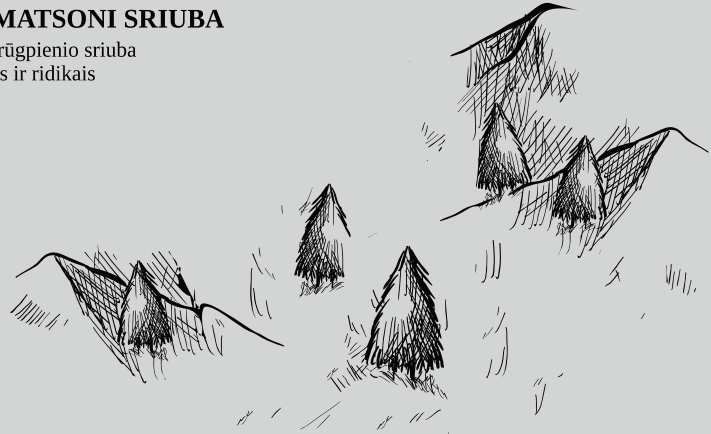
Vištienos sultinys su plėšyta vištiena, kiaušiniu ir šviežia kalendra

8,9

ŠALTA MATSONI SRIUBA

Gaivinanti rūgpienio sriuba su žolelėmis ir ridikais

7,5



ŠALTI UŽKANDŽIAI IR SALOTOS

აპეტაიბერი და სალათები

KARTVELIŠKOS SALOTOS

Tradicinės kartveliškos pomidorų ir agurkų salotos su žolelėmis, graikiniais riešutais, aliejaus ir acto užpilu

9,5

BAKLAŽANŲ SALOTOS

Kepti baklažanai ir cukinijos su bazilikais ir granatų sėklomis

9,9

ADŽABSANDAL

Baklažanų, paprikų ir pomidorų užkandis su kalendromis, pateikiama su keptais tortilijų traškučiais

11,5

UŽTEPĖLIŲ RINKINYS PCHALI

Špinatų, porų, baklažanų ir burokėlių lapų užtepėlės su graikiniais riešutais

14,9

BAKLAŽANŲ SUKTINUKAI

Tradiciniai kepti baklažanai su graikinių riešutų įdaru, 4 vnt.

11,9

BAKLAŽANŲ IR CUKINIJŲ SUKTINUKAI

Su baziliku, kalendra ir graikinių riešutų pesto, 4 vnt.

11,9

KARTVELIŠKŲ UŽKANDŽIŲ „GOBI“

Baklažanų ir cukinijų suktinukų, kartveliško sūrio suluguni, užtepėlių pchali ir traškaus čvištari rinkinys. Puikiai tinka dalintis.

26,0

CHAČPURI

ცომეული

Tai vienas iš tų patiekalų, kurie praskaidrins nuotaiką savo genialiu paprastumu. Rankų darbo tešla ir kartveliškas sūris, gaminamas vietos ūkininkų pagal specialų receptą – pagrindiniai tradicinio chačapurio ingredientai. Chačapuri kiekviename Sakartvelo regione vis kitoks, Imeretijoje jį kepa apvalų, Megrelijoje deda sūrio ne tik viduje, bet apibarsto ir viršų. O Adžarijos regione, esančio prie jūros, chačapuri ypatingas – valtelės formos, su sūriu ir kiaušinio tryniu, simbolizuojančiu į valtį besileidžiančių vakaro saulę.



IMERULI

Imeretijos regiono mielinės tešlos chačapuri su kartvelišku sūriu, pagardintas sviestu

15,9



ADŽARULI

Valtelės formos Adžarijos regiono chačapuri su kartvelišku sūriu ir kiaušinio tryniu - kartvelų mylimiausias

16,9



MEGRULI

Megrelijos regiono mielinės tešlos chačapuri su sūrio ir kiaušinio trynio plutele. Šefo mėgstamiausias.

18,9

KUBDARI

Regioninis Svanų patiekalas iš mielinės tešlos su kiaušiena ir veršiena jautiena marinuota raudonajame vyne

16,9



BADRIDŽANIT

Sluoksniuota tešla, baklažanai, kartveliškas sūris, peletrūnas, čiobreliai, raudonasis adžikos padažas

16,5

SAMEPO

Mielinės tešlos chačapuri su kartvelišku sūriu, kalendromis ir raudonajame vyne marinuota kiaušiena ir veršiena jautiena, svogūnais

17,9



SAODŽACHO

Sluoksniuotos tešlos chačapuri su kartvelišku sūriu

16,9



ADŽARULI SU SULUGUNI

Mielinės tešlos valtelė su kartvelišku imeruli ir suluguni sūriu

18,9



LAZURI

Mielinė tešla su kartvelišku sūriu ir suluguni riekelėms. Visų chačapuri karalius.

25,0

CHINKALI IR ČAČA

Klasikinis, švelnus, su ažuolo ir dūmo natomis

14,0

Neišskiriamas Sakartvelo duetas. Kartvelams tai ne tradicija, o tiesiog tvarka. Leiskite degustacijai rasti jūsų čačą.

CHINKALI

ხინკალი

Mūsų chinkali gaminami čia pat, restorane - kiekvienas chinkali yra formuojamas rankomis, įdaromas prieskoniais pagardinta, sultinga mėsa. Tai patiekalas turtingas skoniu ir istorija. Norėdami tinkamai mėgautis chinkaliais, laikykite už viršutinės „rankenėlės“, atkaskite nedidelį kąsnelį, gurkštelėkite viduje esančio sultinio ir mėgaukitės likusiu chinkaliu. Vegetariški ir veganiški chinkali turės mažiau sultinio, tačiau ne mažiau skonio.

MTIULURI

Jautiena ir kiaušiena, 5 vnt.

13,9

KALAKURI

Jautiena ir kiaušiena su šviežiomis kalendromis, 5 vnt.

13,9



SOKOTI

Pievagyrbiai, baravykai, peletrūnai, svogūnai, 5 vnt.

12,5

CXVRIT

Aviena ir jautiena, 5 vnt.

14,9



KVELIT DA SOKOTI

Kartveliškas sūris ir grybai 5 vnt.

13,5



PATIEKALAI ANT ŽARIJŲ

მაცალბე მომბადებული კერძები

ĒRIENOS ŠAŠLYKAS Su keptomis daržovėmis ir gurijos Gurijos regiono adžika	22,9
VIŠTIENOS KRŪTINĒLĒS ŠAŠLYKAS Su gruzdintomis bulvytėmis ir granatų padažu	16,9
KIAULIENOS SPRANDINĒS ŠAŠLYKAS Su gruzdintomis bulvytėmis ir raudona adžika	18,9
KIAULIENOS ŠONINĒS ŠAŠLYKAS Su keptomis daržovėmis ir raudona Adžika adžika. Mėgstantiems riebesnį šašlyką	18,9
LAŠIŠOS ŠAŠLYKAS Su keptomis daržovėmis ir granatų padažu	20,5
KALAKUTIENOS FILĒ ŠAŠLYKAS Su gruzdintomis bulvytėmis ir raudona adžika	18,9
KIAULIENOS IR JAUTIENOS LIULIA KEBABAS Su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų sacebeli padažu	16,9
AVIENOS IR VERŠIENOS LULIA KEBABAS Su keptomis daržovėmis ir pomidorų sacebeli padažu	17,9

P A D A Ž A I

GURIJOS REGIONIO ADŽIKA	2,0
SALDUS GRANATŲ PADAŽAS	1,5
TRADICINĒ RAUDONA ADŽIKA	1,5
POMIDORŲ SACEBELI PADAŽAS	1,5
PADAŽŲ RINKINYS	5,5

P R I E D A I

LAVAŠAS	1,5
ANT ŽARIJŲ KEPTOS DARŽOVĒS	2,0
GRUZDINTOS BULVYTĒS	2,5
MARINUOTI KOPŪSTAI	2,0
DUONA	1,5



IŠSKIRTINIAI UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

ექსკლუზიური ასორტი

ANT ŽARIJŲ KEPTOS MĒSOS RINKINYS

Vištienos filė, lašiša, kiaulienos sprandinė, avienos ir veršienos liulia kebabai, patiekami su gruzdintomis bulvytėmis, raugintomis daržovėmis ir tradiciniais kartveliškais padažais

99,0

YPATINGAS ANT ŽARIJŲ KEPTOS MĒSOS RINKINYS

Ėrienos šonkauliukai, kalakutienos filė, ėriena, lašiša, jautienos ir kiaulienos liulia kebabai, patiekiami su keptomis daržovėmis, gruzdintomis bulvytėmis ir tradiciniais kartveliškais padažais

195,0

KARTVELIŠKOS SUPROS PATIRTIS IR RAGO CEREMONIJA

Šimtametė kartvelų supros tradicija — atkeliavusi tiesiai prie jūsų stalo. Dosnus stalas, geras vynas ir ceremonija, kurios nepamiršite. Jūsų vaišės prasideda iškilmingai: ėriena, ėrienos šonkauliukai, kalakutiena, lašiša, jautienos ir kiaulienos liulia kebabai, patiekiami su užkandžių rinkiniu Gobi, keptomis sezoninėmis daržovėmis, gruzdintomis bulvytėmis ir kartveliškų padažų rinkiniu.

279,0

Supros kulminacija — Rago ceremonija. Visas 750 ml butelis jūsų pasirinkto vyno — Saperavi, Kindzmarauli arba Khvanchkara — įpilamas į tradicinį geriamąjį ragą. Jūsų Tamada vainikuojamas Papakhi — didžiąja gruzinų kailine kepure — ir veda stalą tostais, senais kaip pats Kaukazas. Kiekvienas svečias gauna taurelę čačos, kartveliškos vynuogių degtinės, patiekiamos tradiciniuose moliniuose induose.

Šis vakaras liks atmintyje — o speciali nuotrauka pasirūpins, kad jo neužmirštumėte.



VYNO DEGUSTACIJA

ღვინის სადგესტაციო სეტი

SUPROS KLASIKA

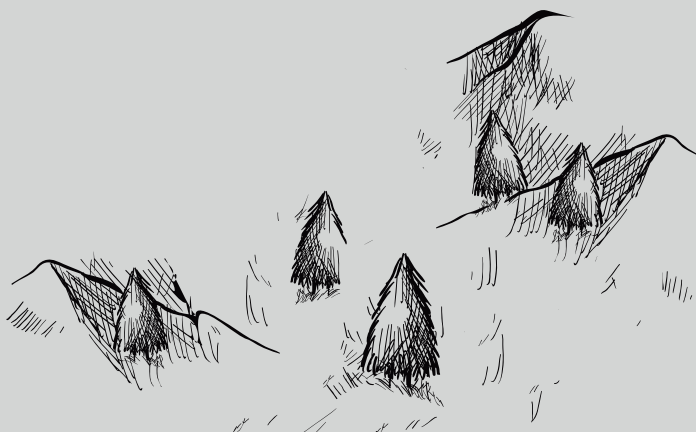
Kartveliškos supros esmė trijose taurėse — sausas Tsoolikouri, struktūruotas Saperavi ir aksominis pusiau saldus Kindzmarauli.

16,0

PO ŽEME FERMENTUOJAMŲ KVEVRI

Seniausia kartvelų vynininkystės tradicija — viename rinkinyje. Du gintariniai baltieji ir struktūruotas raudonasis, visi fermentuoti po žeme esančiuose kvevri moliniuose induose.


19,0





KARŠTIEJI PATIEKALAI

მთავარი კერძები

MEGRELIŠKAS ĒRIENOS CHARČO Pomidoriniame graikinių riešutų padaže, patiekama ant Tašmidžabi bulvių ir kartveliško sūrio piurė	17,9
KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI ADŽIKOS PADAŽE Su keptais moliūgais ir smidrais	16,9
ĒRIENOS ABCHAZURA SU MĒLYNUOJU SŪRIU IR GERVUOGIŲ PADAŽU Patiekama ant Tašmidžabi - tradicinės bulvių ir kartveliško sūrio piurė	18,9
ŠKMERULI Kukurūzinio viščiuko tabaka gabalėliai česnakiniame grietinėlės padaže	18,9
ĒRIENOS ŠONKAULIUKAI Patiekiami su mažomis bulvytėmis ir granatų sėklomis	33,0
 NAMŲ STILIAUS BULVĖS ODŽACHURI Su paprikomis, svogūnais, svogūnų laiškais ir granatų sėklomis	13,9
CHBOS ČAŠUŠULI Veršienos troškiny su pomidoriniu padažu bei kalendra	16,9
TOLMA SUKTINUKAI SU JAUTIENA IR KIAULIENA Patiekama su kreminiu peletrūno padažu ir suluguni sūrio traškučiais	17,9





DESSERTAI

დესერტი

	KARTVELIŠKA „PACHLAVA“ SU GRAIKINIAIS RIEŠUTAIS	7,9
	ŠOKOLAINIS SLUOKSNIUOTAS TEŠLOS DESERTAS	7,9
	SŪRIO PYRAGAS	7,7
	APELSININIS SLUOKSNIUOTAS TEŠLOS DESERTAS	7,5

GAIVIEJI GĒRIMAI

უაღკოპოლო სასმელები



GAZUOTAS MIN. VANDUO „BORJOMI“	3,5 / 4,9	SULTYS	3,5
Stikl. but. - 0,33l / 0,75l		Apelsinų, obuolių, multivitaminų, pomidorų - 0,25l	
NEGAZUOTAS MINERALINIS VANDUO	2,9 / 3,9	KOMBUCHA BIO	5,5
0,33l / 0,75l		Fermentuota kombuča - 0,33l	
(Dėl prekės ženklo pavadinimo klausti padavėjo)		KARTVELIŠKAS LIMONADAS	5,9
STALO VANDUO 11	2,5	Peletrūno, kriaušių, vynuogių - 0,5l	
ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS	5,5	VAISVANDENIAI	3,5
Apelsinų, greipfrutų, apelsinų ir greipfrutų mišinys - 0,2l		Coca-Cola®, Schweppes®, Sprite® - 0,25l	

KARŠTIEJI GĒRIMAI

ცხელი სასმელები



JUODA KAVA / DECAF	3,5 / 3,9	KAKAVA	2,5
KAVA ESPRESSO / DVIKUBAS	2,9 / 3,9	PIENAS	0,5
KAVA SU PIENU / DECAF	3,5 / 3,9	ARBATA	2,9
KAVA LATTE / DECAF	3,5 / 3,9	Juoda, žalia, vaisinė, šviežių mėtų	
KAVA CAPPUCCINO	3,5	GEORGIAN BREAKFAST	5,5
		Unikali, rankomis rinkta kartveliška juodoji arbata, BIO	

ALKOHOLINIAI GĒRIMAI

ალკოჰოლური სასმელები

PILSTOMAS ALUS		BUTELIUOSE: ALUS, SIDRAS, GIRA	
ჩამოსასხმელი ლუდი		ბოთლის ლუდი, სიდრი, ბურაბი	
ŠVYTURYS EKSTRA	0,33 l 5,2 0,5l 6,2	NEALKOHOLINIS ALUS „CARLSBERG“	0,33l 4,7
GRIMBERGEN	0,25l 5,5 0,5l 6,5	KRIAUŠIŲ SIDRAS „SOMERSBY“	0,33l 4,9
KRONENBOURG BLANC	0,25l 5,5 0,5l 6,5	GIRA „BLINDOS“	0,33l 4,2
KARTVELIŠKAS ALUS „ARGO“	0,5l 6,7		

KVEVRI VYNAS

ქვევრის ღვინო

Šie vynai gaminami naudojant seną kartvelų vyndarystės techniką, kuri 2013 metais buvo įtraukta į reprezentatyvų UNESCO žmonijos nematerialaus kultūros paveldo sąrašą. Kvevri vynai fermentuojasi ir natūraliai bręsta moliniuose (kvevri)puoduose po žeme. Šis metodas suteikia vynams išskirtinį skonį ir aromatą.



RAUDONAS VYNAS SAPERAVI, ARTGHVINO 20 Sausas	150 ml 11,5	0,75l 49
BALTAS VYNAS RKATSITELI, MATROBELA Sausas, gintarinis		0,75l 47
BALTAS VYNAS MTSVANE, KINTSURASHVILI FAMILY WINERY Sausas, gintarinis	150 ml 11,0	0,75l 46
BALTAS VYNAS KISI, ATMISI Sausas, gintarinis	150 ml 9,0	0,75l 39
BALTAS VYNAS KHIKHVI, ATMISI Sausas, gintarinis		0,75l 44
RAUDONAS VYNAS SAPERAVI, KINTSURASHVILI FAMILY WINERY Sausas		0,75l 65

BALTAS VYNAS

თეთრი ღვინო

NAMŪ VYNAS, TSINANDALI Sausas	150 ml 7,5	0,75l 34
TSOLIKOURI, TELIANI VALLEY Sausas	150 ml 7,9	0,75l 36
MTSVANE-KISI, KONDOLI Sausas		0,75l 38
LECHKHUMURI TSOLIKAURI, DRUNKARD Pusiau saldus		0,75l 43

RAUDONAS VYNAS

წითელი ღვინო

NAMŪ VYNAS, SAPERAVI Sausas	150 ml 7,5	0,75l 34
MUKUZANI, MARANI Sausas	150 ml 7,9	0,75l 38
KINDZMARALI, MARANI Pusiau saldus	150 ml 7,9	0,75l 39
KHVANCHKARA, TCHREBALO WINE CELLAR Semi-sweet		0,75l 59
SAPERAVI TELIANI VALLEY Sausas		0,75l 45
BARAKONI, TCHREBALO WINE CELLAR Retas vynas iš 4 išskirtinių vynuogių rūšių: Aleksandruli, Mujuretuli, Kabistoni ir Dzelshavi Pusiau saldus		0,75l 63

ROŽINIS VYNAS

როზე ღვინო

SAPERAVI ROSE, ZANGAURA
Pusiau sausas

150 ml 9,0

0,75l 43

PUTOJANTIS VYNAS, ŠAMPANAS

ცქერიალა ღვინო, შამპანური

PROSECCO CUVÉE' ORO MILLESIMATO DOC
Sausas

150 ml 7,5

0,75l 35

BADAGONI ROSE
Pusiau saldus

0,75l 37

BADAGONI BRUT
Sausas

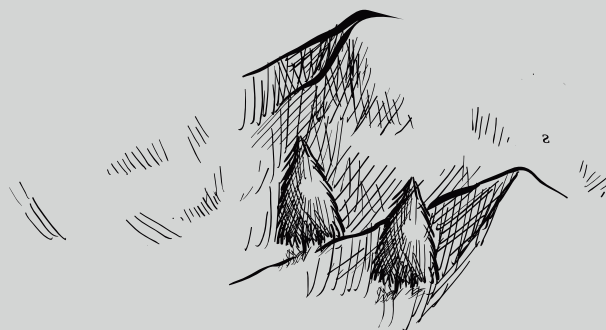
0,75l 38

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL
Sausas

0,75l 85

NEALKOHOLINIS PUTOJANTIS VYNAS ARTS DE LUNA MURVIEDRO

0,75l 29



Č A Č A
ჭ ა ჭ ა

ČAČA GOLDSMITH

TRADICINĖ

40ml 6,9

0,5l 55

BRANDINTA AŽUOLO STATINĖJE

40ml 7,9

0,5l 65

DŪMINĖ

40ml 9,9

0,7l 75

KARTVELUI CHINKALI BE ČAČOS - KAIP DUONA BE DRUSKOS!

DEGTINĖ

არაყი

LITHUANIAN GOLD	40 ml 5,9	1l 59
GREY GOOSE	40 ml 7,9	1l 130
GOLDSMITH	40 ml 6,5	1l 65

BRENDIS

ბრენდი

SARAJISHVILI VS	40 ml 6,0	0,7l 65
SARAJISHVILI VSOP	40 ml 8,5	0,7l 79
SARAJISHVILI XO	40 ml 11,0	0,7l 110

KONJAKAS

კონიაკი

COURVOISIER VS	40 ml 7,5	0,7l 75
HENESSY VS	40 ml 7,0	0,7l 75
HENESSY VSOP	40 ml 8,0	0,7l 110
HENNESSY XO	40 ml 15,0	0,7l 285

VISKIS

ვისკი

JACK DANIEL'S	40 ml 7,5	1l 75
JAMESON	40 ml 7,9	1l 85
CHIVAS REGAL 12 YO	40 ml 8,5	0,7l 95
GLENMORANGIE 12 YO	40 ml 8,9	0,7l 95

KOKTEILIAI

კოქტეილები

APEROL SPRITZ	10,9
GEORGIAN SPRITZ	11,9
GIN TONIC	9,9
CUBA LIBRE	9,5
MIMOSA	9,0

KITI GĒRIMAI

სხვა სასმელები

GORDONS	40 ml 5,5	1l 49
JAGERMEISTER	40 ml 6,0	1l 59
BACARDI GOLD	40 ml 5,5	1l 49
DIPLOMATICO	40 ml 6,5	0,7l 89

Svečių grupėms nuo 7 asmenų taikome
10% aptarnavimo mokestį

DĒL GALIMŲ ALERGENŲ PATIEKALUOSE TEIRAUKITĖS
APTARNAUJANČIO PERSONALO

