

MENU DE ALMOÇO - 15 €

terça-sexta 13.00-15.30, exceto feriados

PRATO DO DIA

Para saber mais sobre os pratos do dia, contacte a nossa equipa.

BEBIDAS: Refrigerante / Imperial /
Copo De Vinho Branco Ou Tinto + 2 €

CAFÉ

SOBREMESA DO DIA + 4€

ENTRADAS

PÃO
CESTO DE PÃO.....3

KHARCHO12
carne de Black Angus, tomate, arroz e especiarias,
servido com pão

SOPA-CREME DE COGUMELOS..... 7
cogumelos e natas, servido com pão

SALADA TRADICIONAL DE LEGUMES COM NOZES (V / GF).....10
tomate, pepino, cebola, coentros e nozes

PHALEULI (V / GF)12
patê de feijão verde com nozes e pimentas recheadas
com pasta de nozes e avelas, 2 uni. de cada

SALADA DE TOMATE (V / GF)8
tomate laminado com cebola, manjerição temperado com óleo
aromático de girassol de Khakheti

GEBJALIA.....13
queijo fresco com hortelã, coentros e iogurte, servido com pão

ROLOS DE BERINGELA (V / GF)13
beringela com pasta de nozes, alho, cebola e especiarias, servido
com pão de milho, 4 uni.

SORTIDO DE ENTRADAS (V).....20
legumes frescos e salgados, phaleuli, beringela, servido com pão,
perfeito para partilhar

CROQUETES DE LEITÃO (2 uni)10

CAVIAR NO PÃO.....18
pão do forno com queijo-tenili e 10 gr Fresh Malossol Caviar
Para saber mais sobre o menu especial de caviar,
contacte a nossa equipa

TARTES GEORGIANAS

IMERULI KHACHAPURI (CLÁSSICO).....14
tarte recheada com queijo georgiano, perfeito para partilhar

MEGRULI KHACHAPURI (DUPLO QUEIJO).....16
duas camadas de queijo georgiano, colocadas no interior e em cima da tarte,
perfeito para partilhar

TARTE COM ESPINAFRE E QUEIJO FUMADO.....15
perfeito para partilhar

ADJARULI.....16
tarte em forma de barco, recheada com queijo georgiano, ovo e manteiga.
O nosso Adjarulí preparado com um método especial e único.
Imitado por muitos. Dominado por poucos. ☺

ADJARULI COM FIAMBRE E QUEIJO FUMADO.....16
queijo, fiambre, ovo e manteiga

LOBIANI (V).....12
tarte recheada com feijão e servida com legumes fermentados
com adição de queijo e fiambre fumado + 2,5 euros

SE TIVER ALGUMA ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME SEMPRE A NOSSA EQUIPA
V- VEGETARIANO (sem carne, ovo, queijo e manteiga) / P – Picante, contém pimenta / GF - SEM GLÚTEN
TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM EUROS

PRATOS PRINCIPAIS

Na Geórgia a maioria dos pratos principais é servida com coentros, cebola e romã

PEIXE

ESTURJÃO (PEIXE NA BRASA)..... 24
Dimond Sturgeon Oscietra servida com salada e molho de coentros
Kindzmari (apx - 220gr.)

ESTURJÃO EM MOLHO BAJE.....18
Oscietra frita e servida em molho de nozes frio

BRASA

PORCO MTSVADI..... 15
cachaço de porco iberico marmoreada, servido no pão com molho
satsebeli

FRANGO MSTVADI.....14
peito de frango marinado em iogurte e ervas aromaticas, servido no
pão com molho satsebeli

KABABI.....16
carne de Black Angus picada com cebola e ervas aromaticas, servido
no pão com molho satsebeli

COSTOLETAS DE BORREGO.....24
costoletas de borrego, servidas com batata e molho satsebeli

SORTIDO DE CARNES.....75
todos os tipos de carne disponiveis no momento, servidos com
salada, batata e molhos

PRATOS EM MOLHO

CHASHUSHULI (P).....15
ensopado de novilho em molho de tomate cebola, servido com pão

CHAKAPULI (P).....16
ensopado de borrego com vinho branco, estragão, coentros,
cebolinho, ameixa, servido com pão

MEGRULI KHARCHO (P).....19
ensopado de novilho com tomate, nozes e mistura de especiarias
georgianas, servido com gomi (milho cozido com queijo)

SATSIVI FRANGO.....15
cortes de frango grelhado e servido em molho de nozes frio e gomi
(milho cozido com queijo). Prato tradicional da Geórgia para o Natal

SHKMERULI FRANGO.....15
cortes de frango grelhado e servido com molho de manteiga, natas e
alho, servido com pão

SATSIVI BERINGELA (P / V).....12
beringela panada e frita, servida com molho de nozes frio e
especiarias

ADJAPSANDALI (GF / P / V).....12
beringela cozinhada, pimento e outros legumes da época em molho
de tomate, servido com pão de milho

LOBIO (P / V).....12
feijão cozido com especiarias, servido com pão e legumes
fermentados

ACOMPANHAMENTOS

BATATA CASEIRA EM GOMOS6

SALADA VERDE.....3

PURE DE BATATA.....5

LEGUMES NA BRASA.....5

MOLHOS CASEIROS

ADJIKHA.....3
pimentão da época, chili, óleo, alho e coentros
TKEMALI.....2,5
ameixa da época, malagueta verde, ervas aromaticas e alho
ALHO BRANCO.....2,5
iogurte com hortelã e alho
SATSEBELI.....2,5
tomate, especiarias e verduras
BAJE.....2,5
nozes e alho

SOBREMESAS

MEDOVİK BOLO DE MEL	8
biscoito de mel, leite condensado, natas	
NAPOLEON BOLO DE NATAS	7,5
massa folhada com creme de manteiga,natas, ovos e baunilha	
BAKLAVA	6
massa filo com manteiga recheada com nozes, avelãs, xarope de açúcar amarelo e mel	
BOLO DE CHOCOLATE DA SOFIA	7,5
os ingredientes da sobremesa de hoje dependem do humor da nossa chef Sofio, consulte à nossa equipa para saber mais	
PELAMUSHI (V / GF)	6
sobremesa tradicional de sumo de uva e farinha de milho, servido com nozes.	

DIGESTIVOS & FORTIFICADOS

VALLADO PORTO TAWNY 10 ANOS	8,5
MOUCHÃO 2016	8
Vinho fortificado 100% Alicante Bouschet, Portugal	
CHACHA	8
Aguardente Bagaceira / Grape distillete	
BRANDY XO	9
Aguardente Vinica / Brandy, Georgia	
HENNESSY VS	10
Cognac, França	
COURVOISIER V.S.O.P	10
Cognac, França	

TEMOS MENU DE GRUPO E SOBREMESAS POR ENCOMENDA (BOLOS).

PARA MAIS INFORMAÇÕES, PODE ENTRAR EM CONTACTO COM A NOSSA EQUIPA.
TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM EUROS

LUNCH MENU - 15 €

Tuesday-Friday 13:00-15:30, except bank holidays

DISH OF THE DAY

For more information about the dishes of the day,
please contact our team.

DRINKS: Soft Drink / Beer /

Glass Of Red Or White Wine + 2€

COFFEE

DESSERT OF THE DAY + 4€

STARTERS

BREAD
BREAD BASKET.....3

SOUPS

KHARCHO12
premium beef soup, rice, spices, served with bread

MUSHROOM CREAM SOUP..... 7
mushrooms and cream, served with bread

TRADITIONAL VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS (V / GF)....10
tomato, cucumber, onion, coriander, vinegar and nuts

TOMATO SALAD (V / GF)8
Seasonal tomatoes, onion, basil with aromatic oil from Khakheti region.

PHALEULI (V / GF).....12
green bean pâté with walnuts and mini peppers, stuffed with walnut t
and hazelnut paste, 2 pieces of each

GEBJALIA.....13
fresh cheese with mint, coriander, and yogurt, served with bread

EGGPLANT ROLLS (V /GF).....13
eggplant with walnut paste, garlic, onion, and spices, served with corn
bread, 4 pieces

MIX OF APPETIZERS (V).....20
fresh and pickled vegetables, phaleuli, eggplant, served with bread,
perfect for sharing

CROQUETES SUCKLING PIG (2 uni)10

BREAD WITH CAVIAR.....18
fresh baked bread with Georgian creamy cheese with 10gr.Fresh
Malossol Caviar on top
For more information about the special caviar menu,please contact our
team

TRADITIONAL GEORGIAN PIES

IMEGRULI KHACHAPURI (CLASSIC).....14
pie filled with Georgian cheese, perfect for sharing

MEGRULI KHACHAPURI (DOUBLE CHEESE).....16
two layers of Georgian cheese, placed inside and on top of the pie, perfect for sharing

PIE WITH SPINACH AND SMOKED CHEESE..... 15
perfect for sharing

ADJARULI15
pie in the form of boat stuffed with Georgian cheese, egg and butter on the top.
Our Adjarian Khachapuri is made with a unique technique.
Imitated by many. Mastered by few ☺

ADJARULI WITH HAM AND SMOKED CHEESE.....16
cheese, ham, egg, and butter

LOBIANI (V)..... 12
pie filled with beans, served with fermented vegetables,
with the addition of smoked cheese + 2.5 euros

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE MAKE SURE TO INFORM OUR TEAM
V – VEGETERIAN (without meat, egg, cheese and butter) / **P – SPICY** (CONTAINS PEPPER) **GF – NO GLUTEN**

MAIN COURSES

In Georgia, most main dishes are served with coriander, onion, and pomegranate

FISH

GRILLED STURGEON..... 24
Dimond Sturgeon Oscietra grilled served with salad and Kindzmari coriander sauce (220 g)

STURGEON IN BAJE SAUCE.....18
Walnut, mix of georgian spices and garlic

GRILLED

SAUCED DISHES

PORK MTSVADI.....15
selected Iberian pork neck, served on flat bread and satsebeli sauce

CHASHUSHULI (P).....15
stewed veal in tomato, onion and coriander sauce, served with bread

CHICKEN MTSVADI.....14
marinated chicken breast, served on flat bread and satsebeli sauce

CHAKAPULI LAMB (P).....16
Slow cooked lamb meat in Qvevri wine, tarragon, green chili, coriander and aromatic herbs, served with bread

LAMB CHOPS..... 24
selected premium lamb (240–260 g) served with potatoes and satsebeli sauce

MEGRULI KHARCHO (P).....19
veal stew with tomato, walnuts and a blend of Georgian spices, served with gomi (cooked cornmeal with cheese)

KABABI.....16
black Angus beef minced with onion and aromatic herbs, served on flat bread and satsebeli sauce

CHICKEN SATSIVI.....15
grilled chicken parts in a cold walnut sauce, served with gomi (boiled cornmeal with cheese). Georgian Christmas dish

MIXED MEAT SELECTION.....75
All tipe of meat available at the moment, salad, potatoes and sauce

CHICKEN SHKMERULI.....15
grilled chicken parts in cream, butter and garlic, served with bread

EGGPLANT SATSIVI (P / V).....12
breaded and fried eggplant, served with a cold walnut, spicy sauce

ADJAPSANDALI (GF / P / V).....12
cooked eggplant with peppers and other seasonal vegetables in tomato sauce

LOBIO (P / V).....12
spiced cooked beans, served with bread and fermented vegetables

SIDE DISHES

HOMEMADE SAUCES

POTATO WEDGES.....6

ADJIKAA2,5..... 3
seasonal bell pepper, chili, oil,

GREEN SALAD.....3

TKEMALI..... 2,5
plum and spices

GRILLED VEGETEBLES.....5

WHITE GARLIC.....2,5
yogurt with mint and garlic

CREAMY POTATO PURE5

SATSEBELI.....2,5
tomato, spices and greens

BAJE.....2,5
walnuts and garlic

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE MAKE SURE TO INFORM OUR TEAM

V – VEGETERIAN (without meat, egg, cheese and butter) / P – SPICY (CONTAINS PEPPER) GF – NO GLUTEN

PRICES ARE IN EUROS

DESSERTS

MEDOVIK HONEY CAKE.....8

honey biscuits, cream , condensed milk.

NAPOLEON.....7,5

puff pastry with butter & eggs cream, Madagascar Bourbon Vanilla.

BAKLAVA.....6

Filo pastry with butter, walnut and hazelnut filled with honey and brown sugar syrup.

CHEF'S CHOCOLATE CAKE.....8

Belgian chocolate, biscuit, caramel and nuts.

PELAMUSHI (V GF)6

traditional Georgian desert made with natural grape juice & corn flour, served with nuts.

DIGESTIVOS & FORTIFICADOS

VALLADO PORTO TAWNY 10 ANOS..... 8,5

MOUCHÃO 2016.....8

Fortified Wine 100% Alicante Bouschet, Portugal

CHACHA.....8

Grape distillate / Georgia

BRANDY XO.....9

Brandy, Georgia

HENNESSY VS.....10

Cognac, França

COURVOISIER V.S.O.P.....10

Cognac, França

**We have group menus and desserts available to order (cakes)
For more information, you can contact our team.**