

ENTRADAS PARA PARTILHAR

SALADA DE LEGUMES COM NOZES   8
tomate, pepino, cebola, coentros e nozes

SALADA DE LEGUMES VERDE   7
mistura de verduras, coentros, aneto, rabonete e
cebola com azeite

PHALI  10
legumes (espinafres, beterraba, abóbora) cozidos
com alho, cebola, especiarias e nozes em forma de
bolinhos, servido no pão, 3 uni.

ROLOS DE BERINGELA   10
com pasta de nozes, alho, cebola e especiarias,
servido com pão verde (gluten free), 4 uni.

GEBJALIA 9
bolos de queijo com hortelã, coentros e iogurte, 4 uni.

QUEIJO DA GEORGIA IMERULI 8
servido com pão shoti e molho pesto georgiano, 4 uni.

SATSIVI BAJE 12
peru grelhado em molho frio de nozes

SOPAS

KHARCHO  8
sopa rica de carne de vaca com arroz e especiarias

SOPA DE COGUMELOS 5
cogumelos e natas

TARTES GEORGIANAS

Khacha= queijo puri = pão

KHACHAPURI CLÁSSICO (IMERULI) 11
tarte recheada com queijo georgiano

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

KHACHAPURI TRIPLO QUEIJO (REI) 21
três camadas de queijo georgiano

TARTE COM ESPINAFRE E QUEIJO 13

PÃO DE TRIGO (SHOTI)
E PÃO DE MILHO (MCHADI) 3

CHVISTARI  7
bolinhos de milho e queijo, servido com iogurte e
hortelã, 4 uni.

#Treestory
GEORGIAN RESTAURANT
EST. 2018



PRATOS PRINCIPAIS

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

CARNE DE PORCO GRELHADA 14
servido com batatas com sal e molho adjika

CARNE DE VITELÃO GRELHADA 15
servido com batatas com sal e molho adjika

KABABI BORREGO 16
carne de borrego picada, servido com batatas com sal e molho adjika

KABABI 14
carnes picadas (porco e vaca), servido com batatas com sal e molho adjika

KABABI FRANGO 13
carne de frango picada, servido com batatas com sal e molho adjika

FRANGO TABAKA 15
frango grelhado com especiarias, servido com legumes fermentados, molho tkemali e pão

CHASHUSHULI 13
carne de vaca em molho de tomate e cebola, servido com pão e pepino

IAKHNE COM GOMI 15
carne de vaca cozido em molho de tomate, nozes e especiarias, servido com massa de milho cozido com queijo

CHAKAPULI 16
borrego cozido em molho de estragão, vinho branco, ameixa e especiarias, servido com pão

LOBIO 11
feijão cozido com especiarias, servido com pão e legumes fermentados

ADJAPSANDALI 11
beringela, pimento e outros legumes de época cozidos em molho de tomate, servido com pão verde (glúten free)

KUCHMACHI 11
cogumelos e portobello cozidos com especiarias e romã, servido com pão e pepino

BATATA (FRITA) COM SAL 6
servido com molho satsebeli

KHINKALI → NADI! BISTRO →
R. SAO FILIPE NÉRI 21, LARGO DO RATO

MOLHOS CASEIROS

ADJIKA 3
pimentão vermelho, tomate, verduras e especiarias

ADJIKA VERDE 2,5
chili verde e especiarias

SATSEBELI 2,5
tomate, especiarias e verduras

TKEMALI 2,5
ameixa e especiarias

ALHO BRANCO 2,5
iogurte com hortelã e alho

SOBREMESAS

MEDOVIK BOLO DE MEL 6
biscoito de mel, leite condensado, natas

NAPOLEON BOLO DE NATAS 6
massa folhada com creme de manteiga, natas, ovos e baunilha

PELAMUSHI 4
sobremesa tradicional de sumo de uva e farinha de milho em forma de mousse

BAKLAVA 5
massa folhada com manteiga, nozes, pistácio e amêndoa

SOBREMESA DE PÊSSEGO E ALPERCE 7
biscoito branco com creme chocolate branco e natas, servido em jarra

