

GRUZÍNSKE MENU

PCHALI /VÝBER GRUZÍNSKÝCH NÁTIEROK Z REPY A ŠPENÁTU/

BADRIDZANI /BAKLAŽÁNOVÉ ROLKY PLNENÉ NÁTIERKOU Z VLAŠSKÝCH ORECHOV/

ZELENINOVÝ GRUZÍNSKY ŠALÁT /ŠALÁT Z PARADAJKY, UHORKY, ČERVENEJ CIBULKY, OCHUTENÝ PASTOU Z VLAŠSKÝCH ORECHOV A ČERSTVÝM KORIANDROM/

LOBIO /VARENÁ ČERVENÁ FAZUĽA S VYPRÁŽANOU CIBUĽKOU, GRUZÍNSKYM KORENÍM, PODÁVANÁ S JONJOLI A MARINOVANOU KAPUSTOU/

CHARCO /PIKANTNÁ POLIEVKA S RYŽOU, HOVÄDZÍM MÄSOM, PARADAJKAMI, GRUZÍNSKYM KORENÍM A ČERSTVÝM KORIANDROM/

TOLMA /HROZNOVÉ LISTY PLNENÉ MLETÝM HOVÄDZÍM MÄSOM A RYŽOU. PODÁVANÉ SO SMOTANOVO-CESNAKOVOU OMÁČKOU A ČERSTVÝM KORIANDROM/

CHACAPURI /TRADIČNÉ LAHODNÉ DOMÁCE CESTO ZAPEČENÉ SO SULUGUNI SYROM/

CHINKALI /TAŠTIČKY S MIXOM HOVÄDZIEHO A BRAVČOVÉHO MLETÉHO MÄSA PLNENÉ POCTIVÝM VÝVAROM/

SASLIK /JEMNÁ MARINOVANÁ BRAVČOVÁ KRKOVIČKA PODÁVANÁ NA LAVAŠI S ČERVENOU CIBUĽKOU A OMÁČKOU SATSEBELI/

SKMERULI /ZAPEČENÉ BABY KURA V CESNAKOVO-SMOTANOVEJ OMÁČKE S KÔPROM/

OPEKANÉ ZEMIAKY S ROZMARÍNOM

GRILOVANÁ A NAKLADANÁ ZELENINA /CUKETA, PARADAJKA, PAPRIKA, CIBUĽA, BAKLAŽÁN .../

NAPOLEONOVA TORTA /DEZERT Z LÍSTKOVÉHO CESTA S JEMNÝM VANILKOVÝM KRÉMOM/