

TAKE AWAY bis 18.00

Vorspeisen

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L	6,80
Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	6,80
Georgischer Salat mit Adschikasauce (Vegan)	6,80
Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G	8,00

Warme Speisen

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,50
<u>Tschakapuli</u> : Geschmortes Mattigtaler Lamm mit Zuckererbsenschoten, frische Estragonkräuter und cremiger Polen A, G, L, O	21,00
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	15,00
Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G	15,00
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C	15,00

Süßes

Tageskuchen	4,80
-------------	------

Do it Yourself (DIY)

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G	15,00
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C	15,00