

TAKE AWAY bis 18.00

Vorspeisen

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L	7,00
Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	7,00
Georgischer Salat mit Adschikasauce (Vegan)	6,80
Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G	9,00

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	21,50
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	16,50
Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G	16,00
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C	17,00

Süßes

Tageskuchen

Do it Yourself (DIY)

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G	16,00
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C	17,00