

## AUKSTAS UZKODAS

### Gruzijas uz kodu assorti

(2-3 personām)

Ziedkāposti panējumā ar Bažas mērci. Salāti ar ķiršu tomātiem, Brinzas sieru un džondžoli. Sarkano pupiņu muss. Marinēti dārzeņi.

Phali assorti. Mājas maizes plācināši.  
€ 22,90

### Spinātu Phali

Spinātu bumbiņas ar zaļās Adžikas mērci un rīvītiem valriekstiem  
€ 9,50

### Biešu Phali

Ceptas bietes ar valriekstiem, ķiplokiem un garšvielām  
€ 7,50

### Cepti baklažāni,

ar valriekstu pastu un granātābolu sēklām  
€ 10,90

### Phali assorti

(baklažānu, spinātu, biešu)  
€ 14,50

### Dārzeņu salāti Gruzijas gaumē

Valrieksti, gurķi, tomāti, sarkanie sīpoli, pipāri un zaļumi  
€ 8,50

### Salāti ar ceptu Suluguni sieru,

saldajiem tomātiem, marinētu papriku, sarkanajiem sīpoliem, valriekstiem un granātābola sēkliņām  
€ 10,90

### Avokado salāti

ar gurķi, pašmāju Brinzu, kinzu, dillēm, Romiešu salātiem, lazdu riekstiem un maconi ar ķiplokiem  
€ 10,50

### Džondžoli

ar ķiršu tomātiem, sarkanajiem sīpoliem, Brinzas sieru, grauzdētiem lazdu riekstiem un kinzas-piparmētru pesto  
€ 9,50

### Adžikā marinēta

#### apcepta vistas gaļa

ar romen salātu lapām, buřbieriem, džondžoli, gurķiem, valriekstiem, jogurta mērci ar garšvielām un granātābola sēklām  
€ 9,90

### Apcepta stērlēte

valriekstu mērcē  
€ 10,50

### Sacivi

Vistas gabaliņi valriekstu mērcē  
€ 9,50

### Liellopa gaļas filejas tar-tars

ar guriešu kāpostiem, garšvielām, aitas sieru un plāceni  
€ 15,90

### (50 gr.) Basturma

€ 8,90

### Mājas marinējumi

(2 personām)

Tomāti, Guriešu kāposti, sāļie gurķīši, džondžoli  
€ 12,90

## COLD APPETISERS

### Assorted Georgian appetisers

(for 2-3 persons)

Breaded cauliflower with Bazha sauce. Cherry tomatoe salad with Brinza cheese and džondžoli. Red bean mousse. Pickled vegetables. Assorted phali. Homemade bread.  
€ 22,90

### Spinach Phali.

Spinach balls with green Adžika sauce, grated walnut and greens  
€ 9,50

### Beetroot Phali.

Baked beet with walnuts, garlic and spices  
€ 7,50

### Baked eggplants,

with walnut paste and pomegranate seeds  
€ 10,90

### Assorted Phali.

(eggplant, spinach, beetroot)  
€ 14,50

### Georgian style vegetable salad

Walnuts, cucumbers, tomatoes, red onion, bell pepper and greens  
€ 8,50

### Baked Suluguni cheese salad

with sweet tomatoes, marinated bell pepper, red onion, walnuts and pomegranate  
€ 10,90

### Avocado salad

with cucumber, homemade Brinza cheese, dill, cilantro, Romaine salad leaves, hazelnut and maconi with garlic  
€ 10,50

### Džondžoli

with Cherry tomatoes, red onion, Brinza cheese, roasted hazelnuts and cilantro-peppermint pesto  
€ 9,50

### Marinated in adžika

#### chargrilled chicken meat

with Roman salad leaves, pear, džondžoli, cucumber, walnuts, yoghurt dressing with spices and pomegranate seeds  
€ 9,90

### Baked sterlet

in walnut sauce  
€ 10,50

### Satsivi

Chicken chips in walnut sauce  
€ 9,50

### Beef tenderloin tar-tare

with gurian cabbage, spices, sheep cheese and bread  
€ 15,90

### (50 gr.) Basturma

€ 8,90

### Homemade pickles

(for 2 persons)

Tomatoes, red Gurian cabbage, pickled cucumbers, džondžoli  
€ 12,90

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Ассорти из Гүзинских закусок

(на 2-3 персоны)

Цветная капуста в панировке с соусом Бажа. Салат из помидоров Черри, сыра Брынза и džонджоли. Мусс из красной фасоли. Маринованные овощи. Пхали ассорти. Домашние лепёшки.  
€ 22,90

### Пхали из шпината

Припущенный шпинат с зеленой Аджикой и тертым грецким орехом  
€ 9,50

### Пхали из свеклы

Запеченая на углях свекла с грецкими орехами, чесноком и специями  
€ 7,50

### Жареные баклажаны

с пастой из грецких орехов и зернами граната  
€ 10,90

### Ассорти из пхали.

(баклажаны, шпинат, свекла)  
€ 14,50

### Овощной салат по-грузински,

с грецкими орехами, огурцами, помидорами, красным луком, стручковым зелёным перцем и зеленью  
€ 8,50

### Салат с жареным Сулугуни,

сладкими помидорами, маринованным сладким перцем, красным луком, грецкими орехами и зернами граната  
€ 10,90

### Салат с авокадо,

огурцом, домашним сыром Брынза, кинзой, укропом, листьями салата Ромен, фундуком и мацони с чесноком  
€ 10,50

### Джонджоли

с помидорами Черри, красным луком, сыром Брынза, жареным фундуком и песто из кинзы с мятой  
€ 9,50

### Маринованное в аджике

#### обжаренное куриное мясо

с листьями салата ромен, грушей, džонджоли, свежим огурцом, грецкими орехами, йогуртовой заправкой со специями и зёрнами граната  
€ 9,90

### Запеченая стерлядь

под ореховым соусом бажа  
€ 10,50

### Сациви

Кусочки курицы под соусом из грецких орехов  
€ 9,50

### Тар-тар из говяжьей вырезки

с гурийской капустой, специями, овечьим сыром и лепешкой  
€ 15,90

### (50 гр.) Бастурма

€ 8,90

### Домашние соленья из бочки

(на 2 персоны)

Помидоры, красная гурийская капуста, солёный огурец, džонджоли  
€ 12,90

## KARSTĀS UZKODAS



### Adžapsandal

Sautēti baklažāni, saldīie tomāti, paprika, sīpoli, ķiploki, asie pipari, zaļumi un kartupeļi  
€ 9,50



### Sarkano pupiņu Lobio

ar marinētiem kāpostiem un pašmāju maizi  
€ 8,50

### Uz oglēm apceptas sēnes ar Suluguni siers,

sīpoliem, svanētijas sāli, valriekstiem un Maconi mērci  
€ 12,90

Kečī cepts **Suluguni siers** ar Maconi mērci un zaļumiem  
€ 8,50

### Vistas iekšu Kučmači

Vistu aknas, vistu sirdis, sīpoli un garšvielas  
€ 8,90

**Hinkaļi ar sieriem**, estragōnu, zaļumiem un saldo tomātu mērci  
€ 9,90 (3 gb.)

**Hinkali - Kalakuri** ar liellopu, cūkgaļu un zaļumiem  
€ 12,50 / 5 gb.

**Hinkaļi - Mtiuluri** ar liellopu un cūkgaļu  
€ 12,50 / 5 gb.

Jēra un teļa gaļas **Hinkaļi** ar zaļumiem  
€ 13,00 / 5 gb.

## ZUPAS

### Zivju buljons

ar stores mini hinkaļiem un zaļumiem  
€ 8,90

### Cāļa Čihirtma zupa

ar olu, zaļumiem un grilētu vistas gaļu  
€ 8,50

### Liellopa gaļas buljons

ar mini jēra un teļa gaļas hinkaļiem, kinzu un skābo krējumu ar ķiplokiem  
€ 8,90

### Harčo

Liellopa zupa ar sīpoliem, saldajiem tomātiem, rīsiem, zaļumiem un asajiem sarkanajiem pipariem  
€ 8,50

## HOT APPETISERS

### Adjapsandal

Stewed eggplants, sweet tomatoes, bell pepper, onion, chilli, garlic, greens and potatoes  
€ 9,50

### Red bean Lobio

with pickled cabbage and homemade bread  
€ 8,50

**Chargrilled mushrooms with Suluguni cheese**, onions, svanetian salt, walnuts and Maconi sauce  
€ 12,90

Baked **Suluguni cheese** with Maconi sauce and greens  
€ 8,50

### Chicken gible Kuchmachi

Chicken liver, chicken hearts, onion and spices  
€ 8,90

**Khinkhali with cheeses**, tarragon, greens and sweet tomato sauce  
€ 9,90 (3 pcs.)

**Khinkhali - Kalakhuri** with beef, pork and greens  
€ 12,50 / 5 pcs.

**Khinkhali - Mtiuluri** with beef and pork  
€ 12,50 / 5 pcs.

Veal and lamb **Khinkhali** dumplings with greens  
€ 13,00 / 5 pcs.

## SOUPS

### Fish broth

with sturgeon mini khinkali and greens  
€ 8,90

### Young rooster Chihirtma soup

with egg, greens and chargrilled chicken meat  
€ 8,50

### Beef broth

with mini lamb and veal khinkali, cilantro and sour cream with garlic  
€ 8,90

### Kharcho

Beef soup with onion, sweet tomatoes, rice, greens and spicy red pepper  
€ 8,50

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Аджапсандал

Тушеные баклажаны, сладкие помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, острый стручковый перец, зелень и картофель  
€ 9,50

### Лобio из красной фасоли

с маринованной капустой и домашей лепёшкой  
€ 8,50

### Обжаренные на гриле грибы с сыром Сулугуни,

луком, сванской солью, грецкими орехами и соусом Мацони  
€ 12,90

**Жаренный на кеци сыр Сулугуни** с соусом Мацони и зеленью  
€ 8,50

### Кучмачи из куриных потрошков

Куриная печень, куриные сердечки, лук репчатый, специи  
€ 8,90

### Хинкали с сырами

эстрагоном, зеленью и соусом из сладких помидоров  
€ 9,90 (3 шт.)

### Хинкали - Калакури

с говядиной, свиной и зеленью  
€ 12,50 / 5 шт.

### Хинкали - Мтиулур

с говядиной, свиной  
€ 12,50 / 5 шт

**Хинкали** с бараниной, телятиной и зеленью  
€ 13,00 / 5 шт.

## СУПЫ

### Рыбный бульон

с мини-хинкали из осетрины и зеленью  
€ 8,90

### Чихиртма из молодого петушка

с яйцом, зеленью и обжаренным на гриле куриным мясом  
€ 8,50

### Говяжий бульон

с мини-хинкали с бараниной и телятиной, кинзой и сметаной с чесноком  
€ 8,90

### Суп харчо

Суп из говядины с луком, сладкими помидорами, рисом, зеленью, с добавлением острого красного перца  
€ 8,50

## HAČAPURI

### Hačapuri "Alaverdi"

Rauga mīklas laiviņa, ar kūpināto Suluguni sieru, spinātiem, vistas olu un sviestu  
€ 11,90

### Hačapuri ar estragonu

Nacionālais Gruzijas plācenis no rauga mīklas, ar Suluguni un Imeretiniešu sieriem  
€ 11,50

### Hačapuri Imeretiniešu gaumē

Nacionālais Gruzijas plācenis no rauga mīklas, ar Suluguni un Imeretiniešu sieriem  
€ 9,90

### Hačapuri Megreļu gaumē

Nacionālais Gruzijas plācenis no rauga mīklas, ar dubulto Suluguni, Imeretiniešu siera slāni  
€ 10,90

### Hačapuri Adžaru gaumē

Cepta rauga mīklas laiviņa ar Suluguni sieru un vistas olu  
€ 11,50

### Ačma

Kārtainais hačapuri ar gruziņu mājas sieriem un maconi mērci  
€ 10,50

### Lobiani ar pupiņām

Rauga mīklas plācenis ar Guriešu pupiņām un zaļumiem  
€ 9,50

### Hačapuri ar kartupeļiem,

ar gruziņu sieriem un svaņetijas sāli  
€ 9,90

### Teļa un jēra gaļas Kubdari

ar zaļumiem un garšvielām  
€ 10,90

### Kubdari ar malto vistas gaļu,

zaļumiem un sieru  
€ 10,50

## KARSTIE ĒDIENI

### Dolma ar pīli,

rīsiem, zaļumiem un garšvielām vīnogu lapās, pasniegts ar ceptas papriķas pikantā mērci un pašmājas jogurtu  
€ 13,90

### Dolma ar liellopa un jēra gaļu,

rīsiem, zaļumiem un garšvielām vīnogu lapās, pasniegts ar pašmājas jogurtu ar ķiplokiem  
€ 12,90

### Cāla čahohbili

ar saldajiem tomātiem, baltvīnu un zaļumiem  
€ 15,90

### Čkmeruli

Cepti vistas gabaliņi ķiploku-krējuma mērcē  
€ 19,50

### Jēra gaļas čakapuli

ar zaļo tkemali, zaļumiem, baltvīnu un čili pipariem  
€ 20,50

## KHACHAPURI

### "Alaverdi" Khachapuri

Lozenge, made of yeast dough with smoked Suluguni cheese, spinach, egg and butter  
€ 11,90

### Khachapuri with estragon

Traditional Georgian flapjack made of yeast dough with Suluguni and Imeretian cheeses.  
€ 11,50

### Imeretian style Khachapuri

Traditional Georgian flapjack made of yeast dough with Suluguni and Imeretian cheeses  
€ 9,90

### Kolkh style Khachapuri

Traditional Georgian flapjack made of yeast dough with double layer of Suluguni and Imeretian cheeses  
€ 10,90

### Adjar style Khachapuri

Traditional Georgian lozenge made of yeast dough, with Suluguni cheese and egg  
€ 11,50

### Achma

Puff khachapuri with homemade georgian cheeses and maconi sause  
€ 10,50

### Bean Lobiani

Flapjack made of yeast dough with gurian beans and greens  
€ 9,50

**Khachapuri with potatoes,**  
georgian cheeses and svanetian salt  
€ 9,90

### Veal and lamb Kubdari

with greens and spices  
€ 10,90

### Kubdari with minced chicken,

greens and cheese  
€ 10,50

## MAIN DISHES

### Dolma with duck,

rice, greens and spices wrapped in grape leaves, served with spicy grilled paprika sauce and homemade yoghurt  
€ 13,90

### Dolma with beef and lamb,

rice, greens and spices wrapped in grape leaves served with homemade yoghurt with garlic  
€ 12,90

### Chick chakhokhbili

with sweet tomatoes, white wine and greens  
€ 15,90

### Chkmeruli

Baked chicken chips with sour cream and garlic sauce  
€ 19,50

### Lamb Chakapuli

with green tkemali, greens, white wine and chili pepper  
€ 20,50

## XACHAPURI

### Xachapuri "Alaverdi"

Лодочка из дрожжевого теста, запеченная с копченым сыром Сулугуни, шпинатом, куриным яйцом и топленным маслом.  
€ 11,90

### Xachapuri с эстрагоном

Национальное грузинское блюдо из дрожжевого теста с сырами Сулугуни и Имеретинский  
€ 11,50

### Имеретинский хачапур

Национальное грузинское блюдо из дрожжевого теста с сырами Сулугуни и Имеретинский  
€ 9,90

### Мегрельский хачапур

Национальное грузинское блюдо из дрожжевого теста с двойным слоем сыров: Сулугуни и Имеретинский  
€ 10,90

### Аджарский хачапур

Лодочка из дрожжевого теста, запеченная с сыром Сулугуни и куриным яйцом  
€ 11,50

### Ачма

Слоёный хачапур с грузинскими домашними сырами и соусом мацони  
€ 10,50

### Лобиани с фасолью

Лепешка из дрожжевого теста с пюре из гурийской фасоли и зелени  
€ 9,50

### Xachapuri с картофелем,

грузинскими сырами и сванской солью  
€ 9,90

### Кубдари с бараниной и телятиной,

зеленью и специями  
€ 10,90

### Кубдари с куриным фаршем,

зеленью и сыром  
€ 10,50

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Долма с уткой,

рисом, зеленью и специями в виноградных листьях, подаётся с пикантным соусом из запеченной паприки и домашним йогуртом  
€ 13,90

### Долма с говядиной и бараниной,

рисом, зеленью и специями в виноградных листьях, подаётся с домашним йогуртом с чесноком  
€ 12,90

### Чахохбили

из домашнего цыплёнка со сладкими помидорами, белым вином и зеленью  
€ 15,90

### Чкмерули

Кусочки запеченного цыплёнка в сметанно-чесночном соусе  
€ 19,50

### Чакапули из баранины

с зеленым ткемали, зеленью, белым вином и чили перцем  
€ 20,50

## UZ OGLĒM CEPTI ĒDIENI

**Baklažāns ar Burratas sieru,**  
sarkano adžiku, spinātu pesto,  
ceptiem tomātiem un valriekstiem  
€ 15,50

**Stērletes fileja**  
ar baltvīnā ceptiem spinātiem,  
brokoļiem, ķiplokiem,  
asajiem pipariem, citrusaugļu salsu  
un Svanetijas sāli  
€ 21,90

**Cālis Tabakā**  
Kraukšķīgs cālis ar Tkemaļi mērci,  
cepts uz pannas zem preses  
€ 19,50

**Kukurūzas cālis**  
ar ceptas paprikas pikanto mērci  
€ 19,50

**Tītara gaļas šašliks**  
ar lavašu, dārzeņu ikriem,  
sakanajiem sīpoliem  
un Tkemaļi mērci  
€ 14,90

**Cūkgāļas šašliks**  
ar lavašu, dārzeņu ikriem,  
sakanajiem sīpoliem  
un Satsebeli mērci  
€ 14,90

*(330gr.)* **Teļa gaļa uz kaula**  
ar kartupeļu sālmiņiem  
un demi-glance mērci  
€ 33,90

**Liellopa gaļas medaljoni**  
ar kartupeļu gratēnu  
un demi-glance mērci  
€ 22,90

**Pīles kāja**  
ar sēnēm, spinātiem, aličas mērci,  
gruzijas garšvielām, sarkanvīnu  
un Parmezāna 24M sieru  
€ 24,90

**Liellopa gaļas "Kepila"**  
pildīta ar sieru, sviestu,  
asajiem pipariem un zaļumiem;  
pasniedzās ar kazeņu Tkemaļi mērci,  
salātu lapām, ķiršu tomātiem  
un Parmezāna sieru  
€ 18,50

**Cepts jēra stilbs**  
ar kartupeļu biezeni, zaļo Adžiku  
un demi-glance mērci  
€ 31,90

**Jaunzelandes jēra kare**  
ar ceptiem baklažāniem, burkāniem,  
zaļajām pupiņām un Satsebeli mērci  
€ 32,90

## CHARGRILLED DISHES

**Eggplant with Burrata cheese,**  
red adjika, spinach pesto,  
baked tomatoes and walnuts  
€ 15,50

**Sterlet fillet**  
with baked in white wine spinach,  
broccoli, garlic, hot pepper,  
citrus salsa and svanetian salt  
€ 21,90

**Tobacco chicken**  
Crispy chick with Tkemali sauce,  
fried in a pan under the press  
€ 19,50

**Corn-fed chick**  
with spicy grilled paprika sauce  
€ 19,50

**Turkey shashlik**  
on lavash with vegetable caviar,  
red onion and Tkemali sauce  
€ 14,90

**Pork neck shashlik**  
on lavash with vegetable caviar,  
red onion and Satsebeli sauce  
€ 14,90

*(330gr.)* **Bone-in veal**  
with straw potatoes  
and demi-glance sauce  
€ 33,90

**Beef tenderloin medallions**  
with potato gratin  
and demi-glance sauce  
€ 22,90

**Duck leg**  
with mushrooms, spinach,  
sour plum sauce, georgian spices,  
red wine and Parmesan 24M cheese  
€ 24,90

**Beef "Kepila"**  
stuffed with cheese, butter,  
hot pepper and greens;  
served with blackberry Tkemali sauce,  
salad leaves, Cherry tomatoes  
and Parmesan cheese  
€ 18,50

**Baked lamb shank**  
with mashed potatoes, green Adjika  
and demi-glance sauce  
€ 31,90

**New Zeland lamb chops**  
with baked eggplant, carrot,  
green beans and Satsebeli sauce  
€ 32,90

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

**Баклажан с сыром Burrata,**  
красной аджикой,  
песто из шпината,  
обжаренными помидорами  
и грецкими орехами  
€ 15,50

**Филе стерляди**  
с обжаренным в белом вине  
шпинатом, брокколи, чесноком,  
острым перцем,  
цитрусовой сальсой  
и сванской солью  
€ 21,90

**Цыплёнок табака**  
Хрустящий цыплёнок с соусом  
Ткемали, обжаренный  
на сковороде под прессом  
€ 19,50

**Кукурузный цыплёнок**  
с пикантным соусом  
из запечёной паприки  
€ 19,50

**Шашлык из мяса индейки**  
на лаваше с икрой из овощей,  
красным луком и соусом Ткемали  
€ 14,90

**Шашлык из свиной шейки**  
на лаваше с икрой из овощей,  
красным луком  
и соусом Сатсебели  
€ 14,90

*(330gr.)* **Телятина на кости**  
с картофелем соломкой  
и соусом демиглас  
€ 33,90

**Медальоны из говяжьей вырезки**  
с картофельным gratenom  
и соусом демиглас  
€ 22,90

**Утиная ножка**  
с грибами, шпинатом,  
соусом из алычи,  
грузинскими специями,  
красным вином  
и сыром Пармезан 24M  
€ 24,90

**Кепила из говядины**  
фаршированная сыром, топленным  
маслом, острым перцем и зеленью;  
подаётся с ежевичным ткемали,  
микс салатом, помидорами черри  
и сыром Пармезан  
€ 18,50

**Запечёная баранья голяшка**  
с картофельным пюре,  
зелёной аджикой  
и соусом демиглас  
€ 31,90

**Карэ Новозеландской баранины**  
с жареными баклажанами,  
морковью, стручковой фасолью  
и соусом Сацебели  
€ 32,90

(600gr.) **Odžahuri ar cūkgaļas fileju**  
(2 personām)

Grilēta cūkgaļas fileja ar kartupeļiem, saldajiem tomātiem, sīpoliem, garšvielām, kinzu, granātābola sēklām un Sacebeli mērci  
€ 25,50

**Galas assorti**  
(4 personām)

Cepts cālis, cūkgaļas un tītara gaļas šašliki, liellopa gaļas steiks, grilēti dārzeņu ikri, cepti kartupeļi, lavašs, Tkemali, Sacebeli un Adžikas mērcēs  
€ 77,00

## PIEDEVAS

**Kartupeļu salmini**  
cepti uz ogļēm ar ķausēto sviestu un zalumiem  
€ 3,90

**Kartupeļu daivinas**  
ar kūpināto papriku  
€ 3,90

**Kartupeļu biezenis**  
€ 3,50

Uz ogļēm cepti **dārzeņu ikri**  
€ 4,90

**Sacebeli** (50 gr.)  
**Tkemali** (50 gr.) / **Adžika** (50 gr.)  
€ 1,50

**Maconi** ar kīplokem (50 gr.)  
Tradicionālais Gruzijas jogurts.  
€ 1,50

**Baža** (50 gr.)  
Valriekstu mērcē.  
€ 2,50

## DESSERTI

**Īpašais Locale deserts**  
Maigs šokolādes un vārītais krēms ar biskvītu, Alchermes liķieri un ogām  
€ 8,50

**Knafe**  
ar Suluguni un Gorgonzola sieriem, Amaretto liķieri, mandeļu saldējumu un pistācijām  
€ 9,50

**Burkānu kūka**  
ar sāļītās karameles mērci, žavētām melnajām plūmēm un karamelizētiem valriekstiem  
€ 8,90

**Basku siera kūka**  
ar ilgi gatavotiem sarkanvīnā ķiršiem, garšvielām un karamelizētām pistācijām  
€ 9,50

**Šokolādes fondants**  
ar saldējumu un ceptiem lazdu riekstiem  
€ 7,90

**Maconi**  
ar karamelizētu hurmu, medu un valriekstiem  
€ 6,90

**Mājas saldējuma assorti**  
3 bumbiņas uz izvēli (jautājiet viesmīlim)  
€ 7,50

(600gr.) **Ojakhuri with pork loin**  
(for 2 persons)

Chargrilled pork loin with potatoes, sweet tomatoes, onions, spices, cilantro, pomegranate seeds and Satsбели sauce  
€ 25,50

**Assorted meat plate**  
(for 4 persons)

Chargrilled chicken, turkey and pork shashlik, beef steak, grilled vegetable caviar, baked potatoes, lavash and sauces Tkemali, Satsбели and Adjika  
€ 77,00

## SIDE DISHES

**Straw potatoes**  
chargrilled with butter and greens  
€ 3,90

**Potato wadges**  
with smoked paprika  
€ 3,90

**Mashed potatoes**  
€ 3,50

Chargrilled **vegetable caviar**  
€ 4,90

**Satsбели** (50 gr.) /  
**Tkemali** (50 gr.) / **Adjika** (50 gr.)  
€ 1,50

**Matsoni** with garlic,  
traditional Georgian yoghurt (50 gr.)  
€ 1,50

**Bazha** (50 gr.)  
Walnut sauce.  
€ 2,50

## DESSERTS

**Signature dessert "Locale"**  
Delicate chocolate creme and custard with puff pastry, Alchermes liqueur and berries  
€ 8,50

**Knafeh**  
with Suluguni and Gorgonzola cheeses, Amaretto liqueur, almond ice cream and pistaccio  
€ 9,50

**Carrot cake**  
with salted caramel creme, prunes and caramelized walnuts  
€ 8,90

**Basque style cheesecake**  
with stewed in red wine cherries, spices and caramelized pistachios  
€ 9,50

**Chocolate fondant**  
with ice cream and roasted hazelnuts  
€ 7,90

**Matsoni**  
with caramelized persimmon, honey and walnuts  
€ 6,90

**Assorted home-made ice cream**  
3 scoops by choice (ask Your waiter)  
€ 7,50

(600gr.) **Оджахури из свиной вырезки**  
(на 2 персоны)

Обжаренное свиное филе на углях с картофелем, сладкими помидорами, луком, специями, кинзой, зернами граната и соусом Сачебели  
€ 25,50

**Мясное ассорти**  
(на 4 персоны)

Цыплёнок на углях, стейк из говядины, шашлык из индейки и свинины с икрой из овощей, жареным картофелем, лавашем и соусами Ткемали, Аджика и Сачебели  
€ 77,00

## ГАРНИРЫ И СОУСА

**Картофель соломкой**, обжаренный на топленом масле с зеленью  
€ 3,90

**Картофельные дольки** с копченой паприкой  
€ 3,90

**Картофельное пюре**  
€ 3,50

**Икра из овощей** на углях  
€ 4,90

**Сачебели** (50 г) /  
**Ткемали** (50 г) / **Аджика** (50 г)  
€ 1,50

**Мацони** с чесноком (50 г)  
Традиционный грузинский йогурт.  
€ 1,50

**Бажа** (50 г)  
Соус из грецких орехов.  
€ 2,50

## ДЕСЕРТЫ

**Фирменный десерт Locale**  
Нежный шоколадный и заварной крем с бисквитом, ликером Alchermes и ягодами  
€ 8,50

**Кнафе**  
с сырами Сулугуни и Горгонзола, ликером Amaretto, шариком миндального мороженого и фисташками  
€ 9,50

**Морковный торт**  
с соусом из солёной карамели, черносливом и карамелизированными грецкими орехами  
€ 8,90

**Баскский чизкейк**  
с томлёной в красном вине вишней, пряностями и карамелизированными фисташками  
€ 9,50

**Шоколадный фондант**  
с мороженым и жареным фундуком  
€ 7,90

**Мацони**  
с карамелизированной хурмой, медом и грецким орехом  
€ 6,90

**Ассорти из домашнего мороженого**  
3 шарика на выбор (спрашивайте у официанта)  
€ 7,50

## KARSTIE DZĒRIENI

### Karstvīns (200ml)

Sarkans karstvīns	€ 7,90
Balts karstvīns	€ 7,90
Rich Chocolate Wine	€ 7,90

### Karstie kokteiļi

#### Hot Riga Weekend € 6,00

Rīgas Upeņu Balzāms, vaniļas liķieris, marakuļas biezenis, brūkleņu sīrups, citrona sula

#### Tereré € 6,50

Tumšais rums, Maber Oro liķieris, Oolong sīrups, Vanilla Rooibos tēja, piparmētras, laima sula

#### Tangerine Lava € 7,00

Tekila Blanco, Chartreuse, Licor 43, mandarīnu sula, ingvers, yuzu sīrups, citrona sula

#### Klovis Aroma € 7,90

Klovis Calvados VS, zāļu uzlējumu liķieris, ābolu sula, citrona sula, sāļa karamele, kanēlis, krustnagliņas

#### Shanky's Spice € 7,90

Burbons, viskija liķieris, Oolong tēja, vaniļas sīrups, citrona sula, garšvielas

#### Orange Clockwork € 9,50

London Dry Džins, vaniļas liķieris, popkorna sīrups, mandeļu sīrups, apelsīnu sula

### B/A karsts kokteilis

#### Virgin Orange Clockwork € 6,00

Apelsīnu sula, popkorna sīrups, mandeļu sīrups

#### Cozy Pineapple € 6,50

Ananasu sula, kastaņu sīrups, muskatrieksts, estragons

### Kafija

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 3,00
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Kafija ar Baileys saldējumu un sāļo karameli	€ 6,00
Kafija džezvē uz smiltīm	€ 5,00
Shakerato	€ 3,50
Kakao	€ 4,50
Korretto kafija	€ 6,50

Citrons / Melone / Lazdu rieksts / Pistācijas / Persiku / Banāns

## HOT DRINKS

### Mulled Wine (200ml)

Red mulled wine	€ 7,90
White mulled wine	€ 7,90
Rich Chocolate Wine	€ 7,90

### Hot cocktails

#### Hot Riga Weekend € 6,00

Rīgas Black Currant Balsam, vanilla syrup, passion fruit pureé, cowberry syrup, lemon juice

#### Tereré € 6,50

Dark rum, Maber Oro liqueur, Oolong syrup, Vanilla Rooibos tea, peppermint, lime juice

#### Tangerine Lava € 7,00

Tequila Blanco, Chartreuse, Licor 43, tangerine juice, ginger, yuzu syrup, lemon juice

#### Klovis Aroma € 7,90

Klovis Calvados VS, herb tincture liqueur, apple juice, lemon juice, salted caramel, cinamon, cloves

#### Shanky's Spice € 7,90

Burbon, whiskey liqueur, Oolong tea, vanilla syrup, lemon juice, spices

#### Orange Clockwork € 9,50

London Dry Gin, vanilla liqueur, popcorn syrup, almond syrup, orange juice

### Hot N/A cocktail

#### Virgin Orange Clockwork € 6,00

Orange juice, popcorn syrup, almond syrup

#### Cozy Pineapple € 6,50

Pineapple juice, chestnut syrup, nutmeg, estragon

### Coffee

Espresso Ristretto 15-20 ml	€ 3,00
Espresso Lungo 25-30 ml	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Coffee with Baileys ice-cream and salted caramel	€ 6,00
Coffee in jezva on sand	€ 5,00
Shakerato	€ 3,50
Cacao	€ 4,50
Corretto coffee	€ 6,50

Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio / Peach / Banana

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### Глинтвейн (200мл)

Красный глинтвейн	€ 7,90
Белый глинтвейн	€ 7,90
Rich Chocolate Wine	€ 7,90

### Горячие коктейли

#### Hot Riga Weekend € 6,00

Rīgas Black Currant Balsam, ванильный сироп, пюре маракуиб брусничный сироп, сок лимона

#### Tereré € 6,50

Тёмный ром, Maber Oro ликёр, сироп Улуна, чай Vanilla Rooibos, мята, сок лайма

#### Tangerine Lava € 7,00

Текила Blanco, Chartreuse, Licor 43, сок мандарина, имбирь, сироп юдзу, сок лимона

#### Klovis Aroma € 7,90

Klovis Calvados VS, ликер из настойки трав, яблочный сок, сок лимона, солёная карамель, корица, гвоздика

#### Shanky's Spice € 7,90

Бурбон, ликёр виски, чай Уулун, ванильный сироп, сок лимона, севичи

#### Orange Clockwork € 9,50

London Dry Джин, ванильный ликёр, сироп поп-корна, миндальный сироп, апельсиновый сок

### Горячий б/а коктейль

#### Virgin Orange Clockwork € 6,00

Апельсиновый сок, попкорн сироп, миндальный сироп

#### Cozy Pineapple € 6,50

Ананасовый сок, каштановый сироп, мускатный орех, эстрагон

### Кофе

Espresso Ristretto 15-20мл	€ 3,00
Espresso Lungo 25-30мл	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Кофе с мороженым Baileys и соленой карамелью	€ 6,00
Кофе в джезве на песке	€ 5,00
Shakerato	€ 3,50
Какao	€ 4,50
Кофе Корретто	€ 6,50

Лимон / Дыня / Лесной орех / Фисташки / Персик / Банан

## KAFIJAS DZĒRIENI

### **Pistaccio Espresso Martini** € 6,00

*Pistāciju krēm liķieris, aromatiskais rums, vaniļas sīrups, espresso*

### **Locale Amaretto Coffee** € 5,00

*Kakao liķieris, mandeļu liķieris, saldaiss krējums, dubultais espresso*

### **Tiramisu Coffee** € 6,00

*Kakao liķieris, vaniļas sīrups, mandeļu sīrups, kakao, saldaiss krējums, piens, espresso, Biscotti cepums*

### **Pistaccio Bombón** € 6,00

*Pistāciju krēm liķieris, iebiezināts piens, saldaiss krējums, espresso*

### **Caramel Affogato** € 5,90

*Kokosrieksta saldējums, sāļas karameles mērce, espresso*

### **Cherry Affogato** € 6,90

*Ķiršu saldējums, sarkanvīnā gatavoti ķirši, mandeļu cepums, espresso*

## TĒJAS

### **Tēja** € 4,50

*Melnā, Melnā ar bergamotu, Zaļā Chun Mee, Jasmīnu, Piena Oolong, Augļu, Kumelišu, Piparmētru*

### **Mājas tējas**

#### **Alaverdi tea** € 8,90

*Tēja (melnā/zaļā) ar mārsilu un piparmētrām, tiek pasniegta ar ievārijumu assortiem*

#### **Vanilla Rooibos** € 6,00

#### **Tropical tea** € 6,50

*Ingvers, marakuļas un mango biezenis, čili pipari, Oolong sīrups*

#### **Tēja ar mārsilu** € 6,00

*Zaļā vai melnā*

#### **Locale Tea** € 7,00

*Smiltsērķšķu biezenis, apelsīna miza, ingvers*

#### **Raspberry Lemongrass** € 7,00

*Aveņu biezenis, aveņu sīrups, citronzāle, žāvētas avenas, citrona sula*

### **Mājas ievārijums (100 gr.)**

€ 3,50

## COFFEE DRINKS

### **Pistaccio Espresso Martini** € 6,00

*Pistaccio cream liqueur, spiced rum, vanilla syrup, espresso*

### **Locale Amaretto Coffee** € 5,00

*Cacao liqueur, almond syrup, cream, double espresso*

### **Tiramisu Coffee** € 6,00

*Cacao liqueur, vanilla syrup, almond syrup, cacao, cream, milk, espresso, Biscotti biscuit*

### **Pistaccio Bombón** € 6,00

*Pistaccio cream liqueur, condensed milk, cream, espresso*

### **Caramel Affogato** € 5,90

*Coconut ice cream, salted caramel sauce, espresso*

### **Cherry Affogato** € 6,90

*Cherry ice cream, in red wine stewed cherries, almond biscuit, espresso*

## TEAS

### **Tea** € 4,50

*Black, Black Earl Grey, Green Chun Mee, Jasmine, Milky Oolong, Fruit, Camomile, Peppermint*

### **Locale teas**

#### **Alaverdi tea** € 8,90

*Tea (black/green) with thyme and peppermint, served with homemade assorted jams*

#### **Vanilla Rooibos** € 6,00

#### **Tropical tea** € 6,50

*Ginger, passion fruit and mango pureé, chili pepper, Oolong syrup*

#### **Tea with thyme** € 6,00

*Green or black*

#### **Locale Tea** € 7,00

*Sea-Buckthorn mash, orange zest, ginger*

#### **Raspberry Lemongrass** € 7,00

*Raspberry pureé, raspberry syrup, lemongrass, dried raspberry, lemon juice*

### **Homemade jam (100 gr.)**

€ 3,50

## КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

### **Pistaccio Espresso Martini** € 6,00

*Фисташковый крем ликёр, пряный ром, ванильный сироп, espresso*

### **Locale Amaretto Coffee** € 5,00

*Какао ликёр, миндальный ликёр, сливки, двойной espresso*

### **Tiramisu Coffee** € 6,00

*Какао ликёр, ванильный сироп, миндальный сироп, какао, сливки, молоко, espresso, печенье Biscotti*

### **Pistaccio Bombón** € 6,00

*Фисташковый крем ликёр, сгущеное молоко, сливки, espresso*

### **Caramel Affogato** € 5,90

*Кокосовое мороженое, соус из солёной карамели, espresso*

### **Cherry Affogato** € 6,90

*Вишнёвое мороженое, в красном вине приготовленная вишня, миндальное печенье, espresso*

## ЧАЙ

### **Чай** € 4,50

*Чёрный, Чёрный с бергамотом, Зелёный Chun Mee, Жасмин, Молочный Уулун, Фруктовый, Ромашка, Мята*

### **Фирменные чаи**

#### **Alaverdi tea** € 8,90

*Чай (чёрный/зелёный) с чабрецом и мятой, подается с ассорти из варенья*

#### **Vanilla Rooibos** € 6,00

#### **Tropical tea** € 6,50

*Имбирь, маракуйя и манго пюре, перец чили, сироп Уулун*

#### **Чай с чабрецом** € 6,00

*Зелёный или чёрный*

#### **Locale Tea** € 7,00

*Мякоть облепихи, апельсин, имбирь*

#### **Raspberry Lemongrass** € 7,00

*Пюре малины, малиновый сироп, трава лимонника, сушёная малина, имбирь*

### **Домашнее варенье (100г)**

€ 3,50

## BEZALKOHOLISKIE

### DZĒRIENI

#### Ūdens

- Borjomi 0,5l *gāzēts* € 3,50
- Gudauri Natural Mineral
- Water 0,7l *negāzēts* € 4,90
- Gudauri Natural Mineral
- Water Carbonated 0,7l *gāzēts* € 4,90

#### Limonāde

- Limonāde "Lagi" 0,5l € 4,00
- Par asorimentu jautājiet viesmīlim*

#### Gruzijas kompoti

*Par asorimentu jautājiet Jūsu viesmīlim*

- 250ml € 2,50
- 1000ml € 7,50

#### Mājas limonādes

0,33l / 1l

- Bumbiers € 6,00 / € 12,90
- Karamelu Krēm-Soda € 6,00 / € 12,90
- Greipfrūts ar rozi € 6,00 / € 12,90
- Tropiskais € 6,00 / € 12,90
- Aveņu € 6,00 / € 12,90
- Mandarīns ar Yuzu € 6,00 / € 12,90

#### Svaigi spiestās sulas

250ml

- Ābolu / apelsīnu / burkānu / greipfrūtu € 5,00
- Seleriju € 6,00
- Bumbieris € 7,00
- Ananass € 7,50

#### ALUS

- Spaten Munchen 5.2% 500ml € 6,40
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0% 500ml € 4,50

## NON ALCOHOLIC

### DRINKS

#### Water

- Borjomi 0,5l *sparkling* € 3,50
- Gudauri Natural Mineral
- Water 0,7l *still* € 4,90
- Gudauri Natural Mineral
- Water Carbonated 0,7l € 4,90

#### Lemonade

- Lemonade "Lagi" 0,5l € 4,00
- Ask Your waiter about choice*

#### Georgian Compotes

*Ask Your waiter about choice*

- 250ml € 2,50
- 1000ml € 7,50

#### Homemade lemonades

0,33l / 1l

- Pear € 6,00 / € 12,90
- Caramel Cream-Soda € 6,00 / € 12,90
- Grapefruit & rose € 6,00 / € 12,90
- Tropical € 6,00 / € 12,90
- Raspberry € 6,00 / € 12,90
- Tangerin & Yuzu € 6,00 / € 12,90

#### Freshly squeezed juices

250ml

- Apple / orange / carrot grapefruit € 5,00
- Celery € 6,00
- Pear € 7,00
- Pineapple € 7,50

#### BEER

- Spaten Munchen 5.2% 500ml € 6,40
- "Paulaner" Weissbier N/A 0.0% 500ml € 4,50

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

### НАПИТКИ

#### Вода

- Borjomi 0,5л *газированная* € 3,50
- Gudauri Natural Mineral
- Water 0,7л *негазированная* € 4,90
- Gudauri Natural Mineral
- Water Carbonated 0,7л *газированная* € 4,90

#### Лимонад

- Лимонад "Lagi" 0,5л € 4,00
- Об ассортименте спросите у Вашего официанта*

#### Грузинский компот

*Об ассортименте спросите у Вашего официанта*

- 250ml € 2,50
- 1000ml € 7,50

#### Домашние лимонады

0,33л / 1л

- Груша € 6,00 / € 12,90
- Карамель и крем-сода € 6,00 / € 12,90
- Грейпфрут и роза € 6,00 / € 12,90
- Тропический € 6,00 / € 12,90
- Малина € 6,00 / € 12,90
- Мандарин и Юдзу € 6,00 / € 12,90

#### Свежевыжатые соки

250мл

- Яблоко / апельсин / морковь / грейпфрут € 5,00
- Сельдерей € 6,00
- Груша € 7,00
- Ананас € 7,50

#### ПИВО

- Spaten Munchen 5.2% 500мл € 6,40
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0% 500мл € 4,50



# Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

<b>WINE BY GLASS</b>		150ml	<b>White wine</b>	750ml
<i>Baltvīns / White wine / Белое вино</i>			<i>European technologie - Sauss / Dry / Сухое</i>	
Gvaladze Wine Cellar Tsolikouri 2018	€ 6,60		<b>Kakheti</b>	
DoReMi Tsitska-Mtsvane 2019	€ 7,00		Orgo Cuvee '22	€ 29,00
Winiveria Kisi (Semi-sweet)	€ 7,00		<i>Crisp and fresh, citrus, pear, white peach; minerality</i>	
<i>Sārtvīns / Rose wine / Розовое вино</i>			Chelti Tsinandali '21	€ 30,00
Rustaveli Saperavi Rose	€ 6,20		<i>The wine has yellow color with citrus and tropical fruit tones</i>	
<i>Oranžvīns / Amber wine / Оранжевое вино</i>			Chelti White Aged in Oak '20	€ 30,00
A.Vepkhavadze Tsolikouri-Krakhuna	€ 5,50		<i>Aromas of yellow apples, lime and vanilla</i>	
Casreli Amidasturi Qvevri	€ 7,00		Barbale EH Tsinandali '20	€ 35,00
Utshinari Khikhvi Qvevri	€ 7,80		<i>Refreshing and light in body with white fruit aromas</i>	
<i>Sarkavīns / Red wine / Красное вино</i>			Dakishvili Family Vintage	€ 35,00
Gvaladze Wine Cellar Otshanuri Sapere	€ 7,00		Mtsvane-Chardonnay '21	
Jakeli Saperavi Qvevri 2019	€ 8,00		<i>Fresh wine with balanced acidity and long smooth aftertaste</i>	
Wine People Asuretuli Shavi '17	€ 7,20		Dakishvili Family Vintage Rkatsiteli '21	€ 35,00
Zangaura Kindzmarauli (Semi-sweet)	€ 6,60		<i>Elegant, with lovely, fresh and floral character - Sur Lie 24M</i>	
			Dakishvili Family Selection Kisi '22	€ 35,00
			<i>A ripe style with vibrant, expressive notes of exotic fruits</i>	
			Peradze Wine Kisi semi-dry '22	€ 37,00
			<i>Intense touches of apricot, peach, ripe fruits aromas</i>	
			<b>Shida Kartli - Gori</b>	
<b>Sparkling wine - PetNat</b>	750ml		Winiveria Chinebuli-Goruli Mtsvane '21	€ 35,00
Okro's Wines Tsitska '22	€ 35,00		<i>Light green-straw color, wild mint and pear flavours</i>	
<i>Labeld with Nicola Tesla - dry and opaque</i>			<b>Imereti</b>	
Okro's Wines Tsolikouri '22	€ 37,00		Orkoli Tsolikouri '22	€ 33,00
<i>Labeld with Georg Ohm - feels like extra dry</i>			<i>Lively acidity, pear, citrus, wildflowers and mineral tones.</i>	
Okro's Wines Rkatsiteli '22	€ 37,00		Winiveria Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '21	€ 35,00
<i>Labeld with Max Planck</i>			<i>Characterized by tones of tropical, citrus and green fruits</i>	
Okro's Wines Chinuri-Goruli Mtsvane '22	€ 39,00		Rustaveli Krakhuna '17	€ 37,00
<i>Labeld with Albert Einstein</i>			<i>Well defined varietal aroma, tones of wild flowers and citrus</i>	
Sister's Wines Kartli Field Blend '22	€ 39,00		 <i>Qvevri aged - Sauss / Dry / Сухое</i>	
<i>Tavkveri / Shavkapito / Chinuri grapes - label with Marie Curie</i>			<b>Imereti</b>	
Dakishvili Family Sparkling Kisi '22	€ 39,00		Baia's Wine	
<i>Intense pear aromas and taste</i>			Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '19	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Chardonnay '22	€ 39,00		<i>The aromas of persimmon, apricot, citrus; full-bodied wine</i>	
<i>Delicate taste and bubbles - great for aperitif</i>			Baia's Wine Tsitska-Tsolikouri '21	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Saperavi '22	€ 39,00		<i>The aromas of spring flowers, taste of apricots and citrus</i>	
<i>Red, sparkling and dry - full of tannins</i>			Baia's Wines Tsitska '19	€ 33,00
			<i>Strong specific bouquet and a harmonious velvety taste</i>	
<i>(methode champenoise)</i>			Gvaladze Wine Cellar	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Saperavi	€ 43,00		Tsitska-Tsolikouri '19	
Rose Brut Nature '15			<i>Great with all types of traditional cold appetizers</i>	
<i>Rich berry aromas. Raspberry taste, bitter and zesty finish</i>			Rare Tsitska-Tsolikouri '20	€ 33,00
			<i>Ripen pear, white plum aromas! Fresh acidity.</i>	
<b>Rose wine</b>	750ml		Peradze Winery Tsolikouri '22	€ 33,00
<b>Kakheti</b>			<i>Strong notes of citrus, subtle hints of other tropical fruits</i>	
<i>Sauss / Dry / Сухое</i>			Bagrati's Wine Tsolikouri '21	€ 35,00
Chelti Saperavi Rose '20	€ 25,00		<i>Pale-golden with herbaceous and fruity characters</i>	
<i>Delicate aroma; fragrance of cherry, blackberry, pomegranate</i>			Peradze Winery Krakhuna '22	€ 36,00
Wine People Rkatsiteli Rose Qvevri '20	€ 36,00		<i>Pleasant and fresh in taste with a smooth finish</i>	
<i>A rose and blackberry aroma, well balanced</i>			<b>Kakheti</b>	
Sister's Wine Tavkveri Rose Qvevri '18	€ 39,00		Alaverdi Rkatsiteli-Mtsvane Qvevri LE	€ 27,50
<i>High natural acidity, fermented without skin contact</i>			<i>Well-developed harmonious aroma with peach apple tones</i>	
			Khvtisia Wine Rkatsiteli No skin	€ 29,00
<i>Pussauss / Semi-dry / Полусухое</i>			Qvevri '19	
Vardisubani French Rose '19	€ 31,00		<i>Green apples and dried flowers tones</i>	
<i>Pleasantly pairs with fruit or light pastries</i>			<b>Kartli</b>	
Winiveria French Rose '19	€ 31,00		Rare Chinuri-Goruli Mtsvane '21	€ 35,00
<i>Gentle and cheerful with peach aromas</i>			<i>Pair the wine with salads, fish and chicken dishes</i>	
Zangaura Saperavi Rose '19	€ 31,00		Wine People White Blend Bolnisi '21	€ 36,00
<i>Delicate taste of red berries - strawberry in long finish</i>			<i>(Ioseb Mukhigulashvili)</i>	
			<i>Flavours of ripe white and dried fruits - Chinuri / Rkatsiteli</i>	
<b>Shida Kartli</b>			Peradze Winery Chinuri 2022	€ 36,00
<i>Sauss / Dry / Сухое</i>			<i>Maturation on yeast sediment in oak barrels for 6 months</i>	
Barbale Rose Qvevri '19	€ 35,00		<b>Racha</b>	
<i>Made from Rkatsiteli and Danakharauli grapes</i>			Wine People Rachuli Mtsvane '21	€ 35,00
			<i>(George Maaglaketidze)</i>	
			<i>Outstanding wine with ripe fruit and herbal aromas</i>	
			Wine People White Blend Racha '21	€ 35,00
			<i>(Iliia Chelidze)</i>	
			<i>Distinguished with delicate, light citrus notes - Raculi Mtsvane</i>	

# Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

## Red wine

European technologie - Sauss / Dry / Cyxoe	750ml
<b>Kakheti</b>	
Zangaura Saperavi '18	€ 33,00
<i>Aromas and flavours of black berries and cherries</i>	
Dakishvili Family Vintage	€ 35,00
Syrah-Cabernet Sauvignon '21	
<i>Aromas of ripe red berries and a hint of chocolate.</i>	
Chelti Saperavi Oak '17	€ 38,00
<i>Expressive aromas of ripe berries, blackberries and tobacco</i>	

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe	750ml
<b>Kartli</b>	
Wine People Asuretuli Shala Qvevri '18 (Levan Bandzeladze)	€ 33,00
<i>Wine pairs well with roast chicken, pasta dishes</i>	
Wine People Shavkapito Qvevri '19 (Evgenia Grigorieva)	€ 33,00
<i>Pairs perfectly with lamb and spicy meat</i>	
Wine People Tavkveri Qvevri '20 (Nika Chochishvili)	€ 34,00
<i>Aromas of ripe berries, forest fruits, wildflowers</i>	
Wine People Danakharuli Qvevri '20 (Nika Chochishvili)	€ 35,00
<i>Medium-bodied red wine with soft and long berry finish</i>	
Rustaveli Saperavi Qvevri '22	€ 35,00
<i>The taste is soft, moderately tart, pleasant, harmonious</i>	
Okro's Wine Budeshuri Saperavi '19	€ 37,00
<i>Rich, juicy, velvety, with a sweetness of the fruit</i>	
Wine People Bolnisi Red Blend (Giorgi Chkonia) '22	€ 37,00
<i>Made from Aladasturi, Asuretuli Shala, Saperavi grape varieties</i>	
Barbale EH Saperavi-Budeshuri '20	€ 39,00
<i>Bright aromas of cherry seeds, cigar box, smoke, full-bodied</i>	
Barbale Saperavi Bolnisi PDO '20	€ 39,00
<i>The aftertaste is velvety tannins; shades of cherries, plums</i>	
Barbale Exceptional Harvest	€ 39,00
Danakharuli-Tavkveri Qvevri '19	€ 39,00
<i>Rich, light tannins, long aftertaste, wild berries in aroma</i>	
Barbale EH Budeshuri Qvevri '20	€ 39,00
<i>Feels like off-dry, smoke and blackberry aromas</i>	
Tevza Wine Shavkapito Qvevri '19	€ 39,00
<i>Red berries in aroma and taste, high tannins</i>	
Barbale Special Reserve Qvevri '20	€ 39,00
<i>Kartli grapes: Danakharauli, Tavkveri, Shavkapito, Budeshuri</i>	
Alapiani's Marani Shavkapito '19	€ 39,00
<i>A perfectly balanced red wine close to a powerful rosé</i>	
Alapiani's Marani Tavkveri '19	€ 39,00
<i>Cherry and raspberry with crushed pine nuts notes aromas</i>	
Barbale EH Shavkapito Qvevri '20	€ 41,00
<i>Mineral, ballanced tannins, aromas of black currant</i>	
Barbale Exeptional Harvest	€ 41,00
St. Theodore Tironi Qvevri '19	€ 41,00
<i>Intense taste, velvety tannins, long and rounded finish</i>	
Peradze Tavkveri Mukhrani '21	€ 42,00
<i>Pleasant aromas of barberry and red berries</i>	
Barbale Exeptional Harvest	€ 45,00
Danakharuli Qvevri '22	€ 45,00
<i>Medium-bodied red wine with soft and long berry finish</i>	

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe	750ml
<b>Imereti</b>	
Rare Otshanuri Sapere '20	€ 35,00
<i>Deep ruby coloured wine with wild berries aroma</i>	
Gvantsa's Wine Otshanuri Sapere '21	€ 35,00
<i>Black cherry aromas followed by pomegranate flavors</i>	
Archil Guniava Otshanuri Saperavi '21	€ 35,00
<i>Rich red berry notes - supplemented by a herbaceous vein</i>	
Wine People Dzelshavi Qvevri 2021 (Giga Chighladze)	€ 37,00
<i>Intensive notes of cherry and red berries</i>	
Bagrati's Wine Ojaleshi Orbeluri semy-dry '21	€ 41,00
<i>Gentle bouquet of red fruits lifted by hints of pepper and spice</i>	
Lagvinari Otshanuri Sapere Qvevri '19	€ 42,00
<i>Long finish with cherry chocolate aftertaste</i>	
Lagvinari Aladasturi '19	€ 42,00
<i>Distinctive light red wine with velvety tannins, long finish</i>	
Orkoli Otshanuri Sapere '22	€ 45,00
<i>Lively acidity, black plum, blackberry and cherry tones</i>	
<b>Kakheti</b>	
Tavankari Saperavi Budeshuri Qvevri '19	€ 31,00
<i>Intense mouthfeel of red berries and sweet plums</i>	
Barbale Alaverdi Saperavi Qvevri '19	€ 32,00
<i>Smooth and light - our all time bestseller!</i>	
Solomonishvili "WE" Saperavi '17	€ 33,00
<i>Velvety tannins, forest berries on the palate</i>	
Chelti Saperavi of Qvevri '19	€ 35,00
<i>Ruby-colored wine, aromas of cherry, blackcurrant.</i>	
Dakishvili Family Selection Saperavi '20	€ 35,00
<i>Pomegranate colour, ripe fruit and coffee aromas</i>	
Rare Saperavi '19	€ 35,00
<i>Soft with blackberry and cherry jam</i>	
Wine People Kakheti Red Blend (Dachi Tavadze) '22	€ 35,00
<i>Made from Muscat Hamburg and Tavkveri grape varieties</i>	
Wine People Kakheti Red Blend (Giorgi Babunidze) '22	€ 35,00
<i>Made from Saperavi and Merlot grapes from Napareuli</i>	
Wine People Black Muscat '20 (Beka Nasrashvili)	€ 36,00
<i>Low tannin wine with medium acidity - easy to drink by itself</i>	
Chona's Marani Saperavi Qvevri '20	€ 37,00
<i>Rich tannins, balanced acidity, drink with good food</i>	
Orgo Saperavi '20	€ 37,00
<i>Cherries &amp; spices. Forest berries &amp; flowers on the palate</i>	
Solomonishvili №22 Saperavi '17	€ 38,00
<i>Cherry, blackberry and tobacco notes in velvet texture!</i>	
Calamus Wines Saperavi Gunashauri '19	€ 39,00
<i>Energetic Saperavi - pair it with stewed meat dishes</i>	
DoReMi Saperavi '19	€ 39,00
<i>Unfiltered, no added sulfites, made without industrial yeast</i>	
Gurashvili's Saperavi '18	€ 39,00
<i>Corpulent and full of fruit tones, strong tannin and aftertaste</i>	
Alapiani's Marani Saperavi '21	€ 39,00
<i>Cherry, blackberry, prune tones. Well balanced fruity finish</i>	
Barbale "Sababilo" '17	€ 41,00
<i>Aromas of bramble, black plum and leather on the palate</i>	
Chitos Gvino Saperavi Qvevri '20	€ 41,00
<i>Medium acidity, black berries on taste, long aftertaste</i>	
Papari Valley 3 Qvevri Terraces Saperavi '20	€ 41,00
<i>Domination of plum and cherry, dry fruit aromas</i>	
Lagvinari Saperavi Qvevri '18	€ 42,00
<i>Tannic with chocolate bitterness, long fruity aftertaste</i>	
Jakeli Saperavi '17	€ 45,00
<i>Beefy, meaty. Silky in texture. Paired with grilled meat</i>	
Solomonishvili Revolution Saperavi '17	€ 48,00
<i>Blackberry, tobacco, vanilla and cinnamon tones!</i>	
"1984" Solomnishvili Saperavi '17	€ 55,00
<i>Dark plum &amp; blackberries, tobacco leaves in full body!</i>	

# Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

## Red wine

	<i>Qvevri and Oak aged - Sauss / Dry / Cyxoe</i>		750ml
<b>Kakheti</b>			
Winiveria Mukuzani '19		€ 37,00	
<i>Distinguished by prune and blackberry bouquet</i>			
Barbale Exceptional Harvest		€ 39,00	
Danakharuli-Budeshuri '20			
<i>Good balance, round tannins; suggested with grilled meats</i>			
Tavankari Mukuzani '15		€ 42,00	
<i>Dark pomegranate coloring and slight oak aftertaste</i>			
Chelti Saperavi Qvevri aged in Oak '17		€ 43,00	
<i>Tones of ripe berries, plums and tobacco</i>			
Barbale Exceptional Harvest		€ 45,00	
Mukuzani '19			
<i>Well balanced tannins and the round long aftertaste</i>			
Dakishvili Family Selection Cuvée '16/'18		€ 45,00	
<i>Currants, cherries, cocoa white pepper &amp; mint</i>			
Chateau Mere Mukuzani '13/'15		€ 45,00	
<i>Cloves and currants, with strawberry &amp; cherry aroma</i>			
Peradze Saperavi Tsinandali PDO '19		€ 46,00	
<i>Strong notes of ripe cherry, blackcurrant and vanilla aromas</i>			
Peradze Saperavi Khashmi PDO '17		€ 47,90	
<i>Underlined by ripe cherry and blackcurrant, vanilla finish</i>			

## Kartli

Barbale "Orbeluri" Saperavi-Tavkveri '18		€ 39,00	
<i>Noticeable blueberry and black plum tones</i>			
Barbale Saints Petre & Pavle Oak '18		€ 41,00	
<i>Blackberries and balsamic notes with pleasant tannins</i>			
Barbale Exceptional Harvest		€ 45,00	
Shavkapito '22			
<i>Light body, soft tannins, full taste of berries with spices</i>			
Barbale Exceptional Harvest		€ 45,00	
Budeshuri '21			
<i>Tannins are complemented by shades of cherries and plums</i>			
Barbale Exceptional Harvest Tavkveri '22		€ 45,00	
<i>Shows bright cherry and herbal flavours</i>			
Barbale Special Reserve		€ 45,00	
Danakharuli '22			
<i>Aromas of raspberries, cherries, strawberry, elegant tannins</i>			
Barbale Special Reserve Shavkapito '20		€ 46,90	
<i>Soft tannins, vanilla, blackberry, blueberry aromas</i>			

## Racha

Barbale Exceptional Harvest		€ 49,00	
Aleksandruli-Mujuretuli '18			
<i>Taste - gentle, smooth, well balanced tannins</i>			

## Amber wine

	<i>Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe</i>		750ml
<b>Imereti</b>			
<b>Krakhuna</b>			
Rare Krakhuna '16		€ 33,00	
<i>Straw-colored with harmonious aroma and pleasant taste!</i>			
Archil Guniava Krakhuna Qvevri '21		€ 35,00	
<i>Thin aroma of the orange peel, quince, yoghurt and honey</i>			
Orkoli Krakhuna '22		€ 41,00	
<i>Lively acidity, mild tannins; dried apricot, tropical fruits tones</i>			
Lagvinari Krakhuna '19		€ 42,00	
<i>Tastes of hazelnuts; crisp and dry with rich texture; long finish</i>			
<b>Tsolikouri</b>			
Archil Guniava Tsolikouri Qvevri '21		€ 35,00	
<i>Unusual lightness - between white and orange wine</i>			
Baia's Wine Tsolikouri full skin contact '21		€ 35,00	
<i>Lively, fresh on palate, citrus taste, nutty and floral aromas</i>			
Okro's Wines Tsolikouri Qvevri '18		€ 37,00	
<i>High natural acidity, no tannins, limestone aromas</i>			
Orkoli Tsolikouri '22		€ 41,00	
<i>Lively acidity, pear, apple, tropical fruits and mineral tones</i>			
Lagvinari Tsolikouri '19		€ 42,00	
<i>Notes of green apples, yellow plums, aromas of tangerines</i>			

## Amber wine

	<i>Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe</i>		750ml
<b>Other grapes</b>			
Archil Guniava Dondghlabi Qvevri '21		€ 35,00	
<i>Slightly full-bodied with touches of wild herbs and grapefruit</i>			
Okro's Wines Mtsvane Qvevri '18		€ 37,00	
<i>Aged over 1,5 years in qvevri; high acidity</i>			
Lagvinari Tsitska '19		€ 42,00	
<i>Fresh taste, very lively on the palate with a long citrusy finish</i>			

## Blends

Archil Guniava		€ 35,00	
Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna-Dondghlabi '21			
<i>Versatile food wine - goes equally well with chicken, beef, cheese</i>			
Mariam Guniava		€ 35,00	
Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '21			
<i>On the nose - pear, dried white flowers, acacia, honey</i>			
Lagvinari Tsitska-Tsolikouri '19		€ 42,00	
<i>Intensive citrus with smooth development to minerals</i>			

## Kartli

		€ 33,00	
<b>Chinuri / Chinebuli</b>			
Barbale Exceptional Harvest Chinuri '20		€ 36,00	
<i>Bright and perfumed aroma, delicate peach and dried quince</i>			
Peradze Wine Chinuri Qvevri '21		€ 37,00	
<i>Touches of dry fruits aroma are balanced by acidity and tannins</i>			
Chitos Gvino Chinuri Qvevri+Oak '19		€ 39,00	
<i>Opaque structure; full-bodied amber wine</i>			
DoReMi Chinebuli '19		€ 41,00	
<i>It goes well with fish, fowl meat, cheese and salads</i>			
Barbale Exceptional Harvest			
Chinebuli Qvevri&Oak '22			
<i>Structured taste and aromas of dried white fruits and spices</i>			

## Rkatsiteli

Wine People Muscatic Rkatsiteli '21		€ 35,00	
(Guga Akhaladze)			
<i>Notes of rose and nutmeg; pairs well with pastas and chicken</i>			
Alapiani's Marani			
Rkatsiteli Bolnuri Qvevri '22		€ 37,00	
<i>No filtration or chemical additives were used in production</i>			
Gogushika Rkatsiteli Organic Qvevri '19			
<i>Ripe fruits on the pallet, light tannins, enjoy with vegetables</i>			

## Mtsvane

Tevza Wine Goruli Mtsvane Qvevri '19		€ 35,00	
<i>On palate marmelade and yellow fruits, light body</i>			
Alapiani's Marani		€ 35,00	
Goruli Mtsvane Qvevri '21		€ 39,00	
<i>Expressive wine with notes of eucalyptus, orange bitters, hay</i>			
Barbale Exceptional Harvest			
Goruli Mtsvane Qvevri+Oak '20		€ 33,00	
<i>Expressive aromas of grass, dried white fruits and spices</i>			

## Chkapa

Wine People Chkapa Qvevri '21		€ 33,00	
(George Cherkezishvili)			
<i>Full-bodied wine with aromas of dried white fruits and honey</i>			

## Other grapes

Wine People Mukhamtsvane Qvevri '19		€ 35,00	
(Evgenia Grigorieva)			
<i>Wine pairs well with cheeses, poultry, pork, salads, pasta dishes</i>			

## Blends

Barbale Rkatsiteli-Chinuri Qvevri '17		€ 35,00	
<i>Fullbodied wine with aromas of white fruits, apricots, spices</i>			
Barbale Exceptional Harvest		€ 35,00	
Goruli Mtsvane-Chinuri Qvevri+Oak '18		€ 35,00	
<i>First aroma sharply expressed the tones of peach and fig</i>			
Wine People Chardonnay-Sauvignon '21		€ 35,00	
(Lado Naveriani)			
<i>Qvevri wine is a blend of Chardonnay (40%), Sauvignon (40%), Muscat, Ottonel and Aromatico grapes</i>			
Gurashvili's Deduleti Goruli Mtsvane-Chinuri '20		€ 35,00	
<i>Notes of pear, ripen quince, fresh honey, citrus, dried herbs</i>			

# Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

## Amber wine

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe

### Kakheti

750ml

#### Rkatsiteli

Khvtisia Wine Rkatsiteli Qvevri '19 € 29,00

*Rough, strong tannins, dried flowers, black tea, peach notes*

Alapiani's Marani Rkatsiteli Kakheti Qvevri '22 € 35,00

*No filtration or chemical additives were used in production*

Orgo Rkatsiteli '17 € 35,00

*Wild flowers, dried apple & apricots; firm tannins in aftertaste*

Chona's Marani Rkatsiteli '20 € 35,00

*Wonderful companion with grilled pork, poultry and cheese*

Papari Valley 3 Qvevri Terraces Rkatsiteli '19 € 36,00

*Moderate acidity is balanced with tannins, long aftertaste*

Gurashvili's Tibaani Rkatsiteli '17 € 37,00

*Soft with long aftertaste, notable rasins and peach notes*

Barbale Rkatsiteli Reserva '05 € 37,90

*Figs, peach, yellow cherries, flowers and spices in aroma*

Chitos Gvino Rkatsiteli '20 € 39,00

*Spices and honey, full-bodied, high tannins*

#### Kisi

Rare Kisi '18 € 35,00

*Soft, full with quince and peach aromas and long aftertaste!*

Rustaveli Kisi '20 € 35,00

*Well defined aromas of dried fruits, apricot and orange peel*

Barbale Kisi Qvevri #1 '18 € 36,00

*Aromas of dried fruits and spices with a long, round finish*

DoReMi Kisi '19 € 36,00

*Unfiltered, full bodied with long lasting taste*

Dakishvili Family Selection Kisi '21 € 38,00

*Full bodied. Dried apricots, almonds and sweet spices*

Sister's Wine Kisi Qvevri '18 € 39,00

*Intense amber wine, full-bodied, strong tannins*

Gurashvili's Kisi '18 € 41,00

*Fruity, with a hint of dried apricots and riped peach*

#### Khikhvi

Ibero Khikhvi Qvevri '19 € 33,00

*Wine has a full body, astringency and tannins*

Rare Khikhvi '17 € 35,00

*Very soft! Has harmonious taste and pleasant acidity!*

Winiveria Khikhvi Qvevri '17 € 35,00

*Delicate fresh blossom aromas with juicy lemon flavours*

Dakishvili Family Reserva Khikhvi '15 € 37,00

*Full bodied. Dried apricots, almonds and sweet spices*

Dakishvili Family Selection Khikhvi '18 € 39,00

*Full bodied qvevri wine with aromas of white ripe fruit*

Barbale Exceptional Harvest Khikhvi Qvevri '22 € 45,00

*Medium body, herbaceous and floral aromas with long finish*

#### Mtsvane

Tavankari Mtsvane Qvevri '20 € 32,00

*Smooth and velvety tannins with expressed rasins notes*

Wine People Kakhuri Mtsvane '19 € 34,00

(Mari Gvedashvili)

*Notes of spices, tea, dried figs and apricot*

DoReMi Mtsvane '19 € 35,00

*Harvested in bio vineyards of Kakheti region*

Jakeli Kakhuri Mtsvane '19 € 39,00

*Kakhuri Mtsvane is known for its extinguished fragrance*

Barbale Special Reserve Kakhuri Mtsvane Qvevri '18 € 39,00

*Long maceration on the skin, soft tannins, balanced acidity*

Lagvinari Kakhuri Mtsvane '19 € 42,00

*Expressive notes of tea with pleasant touch of dried apricot*

## Amber wine

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe

### Kakheti

750ml

#### Other gapes

Barbale Chkapa Qvevri '20 € 35,00

*Need short aeration to feel more spices & dried fruits in aroma*

Wine People Kakhuri Mtsvivani '20 (Shalva Natroshvili) € 35,00

*Extremely rare wine with strong aromas of figs and dried fruit*

Wine People Kakhuri Mtsvivani '21 (Levan Pachikashvili) € 35,00

*Aromas of rose, ripe, tropical fruits; pairs with poultry*

Calamus Wines Chinuri Qvevri '19 € 39,00

*Strong, with character, light tannins, tender finish*

#### Blends

Pavilion Wines Kakheti Qvevri '17 € 35,00

*Well balanced, soft taste of quince, roasted walnuts and pear*

Chona's Marani Kisi-Mtsvane '20 € 35,00

*Ripe yellow fruit notes, apricot, quince mixed with mint tones*

Wine People Amber Blend Kakheti (Dachi Tavadze) '22 € 35,00

*Dark straw colored wine from Kisi, Khikhvi and Rkatsiteli*

Barbale Exceptional Harvest Kisi-Mtsvane-Rkatsiteli Qvevri '20 € 36,00

*Complexity of dried fruits, roasted almonds and sweet spices*

DoReMi Rkatsiteli-Mtsvane '19 € 36,00

*Goes well with lamb, pork, beef, the meat of game animals*

Chito's Gvino Rkatsiteli-Khikhvi-Kisi '21 € 37,00

*Soft with long aftertaste, notable rasins and peach notes*

Rustaveli 3 '19 € 37,00

*Expressive stone fruits aroma, well balanced, pleasant acidity*

Chitos Gvino Rkatsiteli-Mtsvane '19 € 39,00

*Flower notes, full-bodied, high tannins*

Barbale Exceptional Harvest Magraani Rkatsiteli-Mtsvane Qvevri '19 € 39,00

*Full-bodied, pleasant velvety tannins, long aftertaste*

Jakeli Rkatsiteli-Mtsvane '16 € 39,00

*Tight and muscular minerals. They will Rock You UP!*

Jakeli Rkatsiteli-Kisi '20 € 39,00

*Wonderfully flavourful dry unfiltered amber wine*

Dakishvili Family Selection Amber '20 € 39,00

*Yellow fruits, almonds, soaked apples and biscuits with honey*

Casreli Winery Chitistvala Qvevri '21 € 39,00

*60% Chitistvala Tetri, 20% Kisi, 20% Rkatsiteli grapes*

Casreli Winery Erekle's Wine '20 € 39,00

*35% Rkatsiteli, 35% Kisi, 15% Kakhuri Mtsvane, 15% Khikhvi*

Casreli Winery Tsangala Qvevri '20 € 39,00

*50% Chinuri, 50% Budeshuri Tetri grapes - 3 weeks skin contact*

Dakishvili Family Selection Amber '16 € 45,00

*Yellow fruits, almonds, soaked apples and biscuits with honey*

Barbale Exceptional Harvest Rkatsiteli-Khikhvi Qvevri '22 € 45,00

*Wine is Rkatsiteli 50% and Khikhvi 50% blend*

#### Racha-Lechkhumi

Wine People Tetra '20 (Tariel Lomtadze) € 35,00

*Elegant wine with rich bouquet of fruits and flowers*

\*Lūdzam ņemt vērā, kā vīna gads var atšķirties!

\*Просим обратить внимание что года урожая вин могут отличаться!

\*Please note, wine vintages may vary from time to time!

# Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

## Semi sweet and Dessert wines

### White wine

#### Racha

*Pussalds / Semi-sweet / Полусладкое*  
**Naberauli Tvishi '20** 750ml € 35,00  
*Balanced texture, pleasant sweetness, long-lasting on pallet*

#### Kakheti

**Winiveria Kisi '17** € 35,00  
*Silky texture, balanced acidity with fruits on the palate*

**Zangaura Khikhvi '19** € 35,00  
*Exotic fruits aroma with balanced taste*

### Salds / Sweet / Сладкое

**Barbale Late Harvest Rkatsiteli '19** € 35,00  
*We call it peach wine! Light and silky texture*

**Barbale Late Harvest Rkatsiteli-Kisi '18** € 23,90  
*Silky and viscous sweet wine, taste is rich and concentrated*

**Dakishvili Family Selection** 40ml  
**Chitistvala '20** € 7,50

*Made by skin contact in 100 liters Quevris from Sun-Dried and selected Chitistvala grape. Later the wine was aged in French oak barrels for two years. ABV 20%!*

### Red wine

#### Kakheti - Kindzmarauli

*Pussalds / Semi-sweet / Полусладкое*  
**Zangaura Kindzmarauli '19** 750ml € 32,00  
*Harmonious, velvety, refined, pleasant sweetness*

**Zangaura Budeshurisebri Saperavi '17** € 33,00  
*Dark, ruby with plum and wild berries aroma*

**Barbale Late Harvest Saperavi-Budeshuri '19** € 39,90  
*Dark ruby color, aroma of berries and prunes, dry finish*

**Barbale EH Kindzmarauli '19** € 46,90  
*Dark ruby color, aroma of berries and prunes, dry finish*

#### Racha-Lechkhumi

*Pussalds / Semi-sweet / Полусладкое*  
**Naberauli Khvanchkara '20** € 39,00  
*Flavors of raspberry, red currant, scents of cherry*

**Barbale Exceptional Harvest Khvanchkara '19** € 59,00  
*Complex full bodied natural semi sweet wine*

**Naberauli Usakhelouri '20** € 59,00  
*Rose blossom, followed with a touch of anise and eucalyptus*

#### Fortified wine from Kakheti

**Orgo Saperavi Magari '17** 40ml € 5,00  
*Saperavi made Ruby style fortified wine - 18% ABV*

## "Craft" augļu brendijs / "Craft" fruit brandy / "Craft" фруктовый бренди

40ml  
**Bumbiers / Pear / Груша 42%** € 4,50

**Cidonija / Quince / Айва 42%** € 4,50

**Hurma / Persommon / Хурма 42%** € 4,50

**Plūme / Plum / Слива 42%** € 4,50

**Ķiršu plūme / Sour plum / Алыча 42%** € 4,50

## Brendijs / Brandy / Бренди

40ml  
**Sarajshvili VS 40%** € 4,00

**Sarajshvili VSOP Black 40%** € 5,50

**Barbale Georgian Brandy 40%** € 5,50

**Sarajshvili XO 40%** € 8,00

## Kokteļi / Cocktails / Коктейли

**Georgian Cosmo** € 6,00  
*Chacha, Maraschino liqueur, Cranberry syrup, Lemon juice, Oolong syrup*

**Chacha Daiquiri** € 6,50  
*Chacha, Cream Banana liqueur, Lime juice, Vanilla syrup*

**Mimino** € 6,50  
*Chacha, Bergamotto liqueur, Lemon juice, Oolong syrup, Egg white, Grapefruit Bitters*

**Suliko** € 7,00  
*Quince brandy, Arancello, Yuzu syrup, Lime juice, Grapefruit bitters*

**Chito Grito** € 8,50  
*Quince brandy, Raspberry liqueur, Passion fruit puree, Oolong tea syrup, Lime juice, Bitters*

**Batumi Garden** € 7,00  
*Chacha, Lime juice, Simple syrup, Cucumber, Basil, Lemon lemonade*

**Georgian Lady** € 8,00  
*Chacha, Dry Curacao, Yuzu liquor, Orange & Lemon juice, Cardamom, Bitters*

**Kakhetian Bubbles** € 8,50  
*Saperavi red semi-sweet wine, Spiced rum, Lime juice, Elderflower syrup, Prosecco*

**Tarragon Fizz** € 7,50  
*Estragon infused chacha, Lemon juice, Estragon syrup, Tarragon lemonade*

**Georgian Sunset** € 7,00  
*Saperavi Rose wine, Apertonik Aperitivo, Alchermes di Firenze, Grapefruit juice, Lemon lemonade*

## Čača / Chacha / Чача 40ml

**Georgian Wine Chacha 40% Saperavi** € 3,50

**Tresterbrand Chacha 40% Tsitska** € 3,50

**Shilda Chacha 40%** € 3,50

**Chelti Winery Chacha 45% Saperavi** € 3,50

**Barbale Chacha Classic White 41%** € 4,50

**Chito's Chacha 55%** € 4,80

**Barbale Chacha Reserva 24M 43%** € 5,00

*Aleksandrouli / Mujuretuli / Budeshuri / Muscat*

**Barbale Chacha Reserva 12M 43% Kisi** € 6,00

**Winiveria Chacha Aged White 50%** € 6,50

**Winiveria Chacha Aged in barrel 50%** € 6,50

(\*) Atšifrējums ēdienkartē marķētajiem ēdieniem, kuri var saturēt vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību.

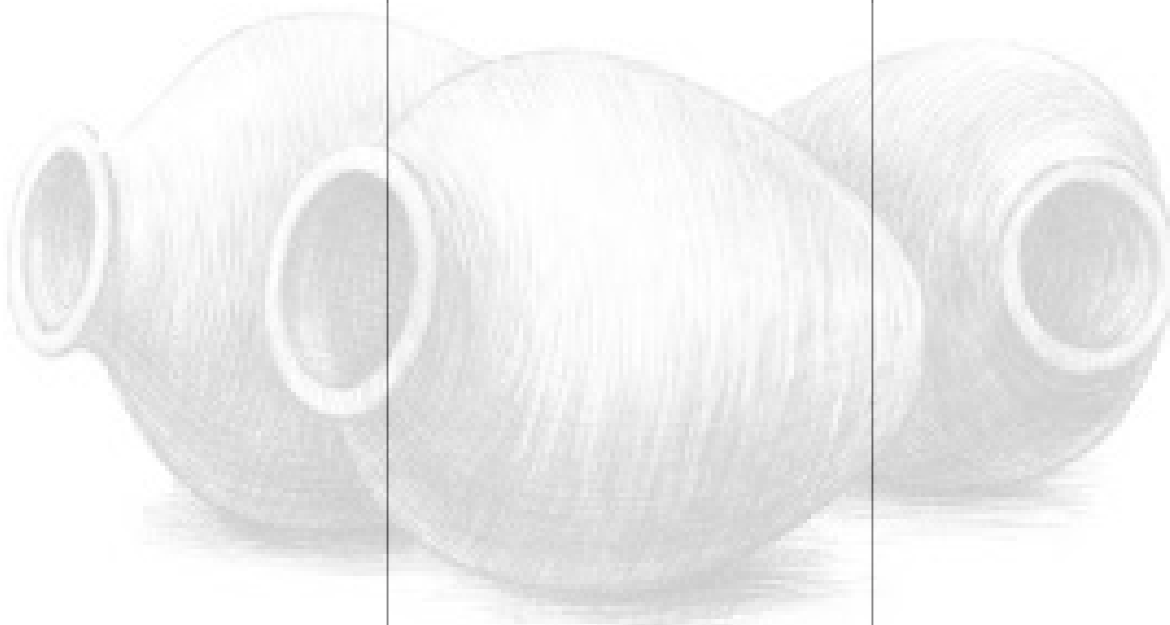
1. Labība, kas satur lipekli.
2. Vēžveidīgie un to produkti.
3. Olas un to produkti.
4. Zivis un to produkti.
5. Zemesrieksti un to produkti.
6. Sojas pupas un to produkti.
7. Piens un tā produkti (ietverot laktozi).
8. Rieksti.
9. Selerijas un to produkti.
10. Sinepes un to produkti.
11. Sezama sēklas un to produkti.
12. Sēra dioksīds un sulfīti.
13. Lupīna un tās produkti.
14. Gliemji un to produkti.

(\*) Расшифровка помеченных блюд меню, которые могут содержать вещества или продукты вызывающие аллергическую реакцию.

1. Злаки, содержащие глютен
2. Ракообразные и продукты их происхождения
3. Яйца и продукты их происхождения
4. Рыба и продукты их происхождения
5. Арахис и изделия из них
6. Соевые бобы и продукты их происхождения
7. Молочные продукты (в том числе лактозо-содержащие)
8. Орехи
9. Сельдерей и содержащие продукты
10. Горчица и содержащие продукты
11. Семена и продукты их происхождения (в том числе кунжут)
12. Диоксид серы и сульфиты
13. Люпин и продукты их происхождения
14. Моллюски и продукты их происхождения

(\*) Deciphering the menu labeled dishes that may contain substances or products causing allergies or intolerances

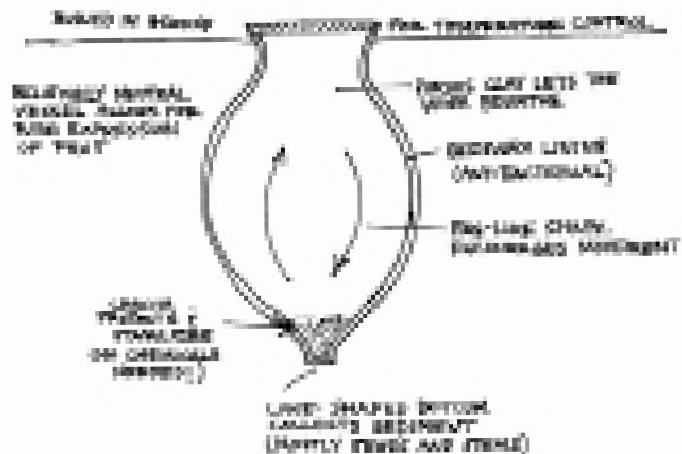
1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soy beans and products thereof.
7. Milk and products thereof. (including lactose).
8. Nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.



Qvevri (Georgian: ქვევრი [*kʰvɛvri*]; also known as churi (ჭურცი) in Western Georgia) are large earthenware vessels used for the fermentation, storage and ageing of traditional Georgian wine. Resembling large, egg-shaped amphorae without handles, they are either buried below ground or set into the floors of large wine cellars.

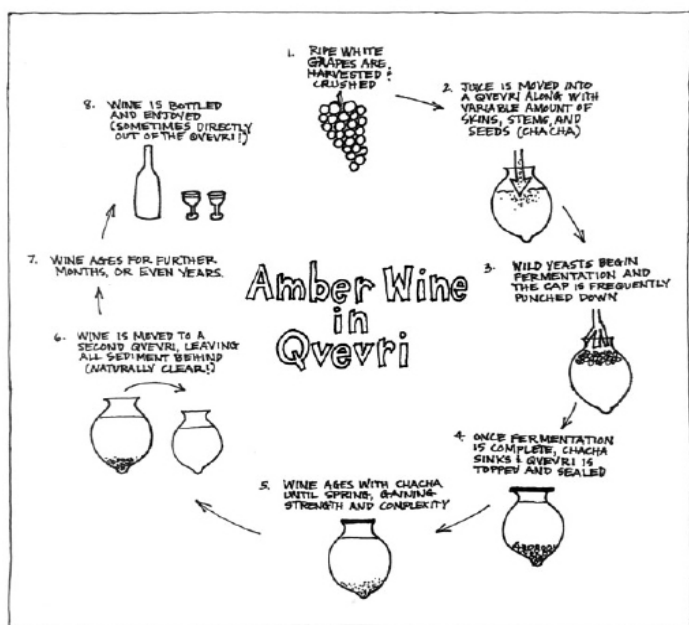
Archaeological excavations in the southern Georgian region uncovered evidence of grape pips and qvevris dating back to the 6th millennium B.C.

The process of making wine in Qvevris involves pressing the grapes and then pouring the juice, grape skins, stalks and pips into the Qvevri, which is then sealed. The juice is then left to ferment into wine for at least five months before being decanted and bottled. The pomace (mash of pips, skins and stalks) which remains is called chacha in Georgian. It is distilled into brandy which is also called chacha. The empty Qvevri is then washed, sterilized with lime and re-coated with beeswax, ready to be filled again.



Qvevri (грузинский: ქვევრი [*kʰvɛvri*], также известный как churi (ჭურცი) в Западной Грузии) - крупные глиняные сосуды, используемые для ферментации, хранения и старения (ферментации) традиционного грузинского вина. Крупная яйцевидная амфора без ручек, которую либо закапывают в землю, либо укладывают в полы больших винных погребов.

Археологические раскопки в южно-грузинском регионе выявили свидетельства виноградных пипсов и квеври, относящихся к 6-му тысячелетию до н.э. Процесс приготовления вина в Qvevri включает в себя прессование винограда, залив сока, виноградных шкур, стеблей и пипсов в Qvevri, который затем запечатывается. Далее сок оставляют для брожения в течение как минимум пяти месяцев перед декантированием и розливом. Помаза (пюре, шкуры и стебли), которая остаётся, на грузинском языке называется "чача". Далее перегоняется в дистиллят, также называемый "чача". Пустую Qvevri затем промывают, стерилизуют известью и повторно покрывают пчелиным воском, подготавливая к повторному заполнению.



Qvevri (gruzīnu: ქვევრი [*kʰvɛvri*]), pazīstams arī kā churi (ჭურცი) Rietumu Gruzijā) ir lielas fajansa tvertnes, kuras izmanto tradicionālā Gruzijas vīna fermentācijai, uzglabāšanai un macerēšanai. Atgādina lielas, olu formas amfūras bez rokturiem, vai nu tās ir apraktas zem zemes vai iebuvētas lielu vīna pagrabu grīdās.

Arheoloģiskie izrakumi Gruzijas dienvidu daļā atklāja pierādījumus par vīnogu kauliņiem un kvevri, kas datēti 6. tūkstošgadē p.m.ē.

Vīna pagatavošana Qvevri ietver vīnogu izspiešanu, vīnogu kauliņu un stublāju ievietošanu (Qvevri) tvertnē kas pēc tam tiek hermētiski slēgts. Tas tiek atstāts fermentēšanai vismaz uz pieciem mēnešiem, pirms dekantēšanas un pildīšanas pudelēs. Viss kas paliek pāri (kauliņi, mizas, kāti) Gruzīnu valodā sauc par "chacha", vēlāk tas tiek destilēta brendijā, ko arī sauc par chacha. Tukšo Qvevri mazgā, sterilizē ar kaļķi un pārklāj ar bišu vasku, kas pēc tam atkal ir gatavs pildīšanai.

