

AUKSTAS UZKODAS

Gruzijas uzskodu 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 plācenīši.
€ 23,90

Uz oglēm apcepti baklažāna ikri
ar jogurtu, ķiplokiem, valriekstiem, ķiršu tomātiem, granātābola sēklām, Naršarab mērci un kinzu
€ 9,50

Kirbju Phali

Cepts ķirbis ar žāvētām plūmēm, valriekstiem un garšvielām
€ 8,90

Biešu Phali

Ceptas bietes ar valriekstiem, ķiplokiem un garšvielām
€ 7,90

Baklažānu rullīši

ar valriekstu pastu un granātābolu sēklām
€ 10,90

Phali assorti

(baklažānu rullīši, kirbju, biešu)
€ 14,90

Dārzeņu salāti Gruzijas gaumē

Valrieksti, gurķi, tomāti, sarkanie sīpoli, čili pipari un zaļumi
€ 8,90

Avokado salāti

ar gurķi, pašmāju Brinzu, kinzu, dillēm, Romiešu salātiem, lazdu riekstiem un maconi ar ķiplokiem
€ 10,90

Teļa mēles salāti

ar salātu lapām, svaigiem un marinētiem gurķiem, valriekstiem, jogurta mērci, Parmezāna sieru un granātābola sēklām
€ 10,90

Apcepta stērlete

valriekstu mērcē
€ 10,90

Sacivi

Vistas gabaliņi valriekstu mērcē
€ 9,90

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
€ 14,90

COLD APPETISERS

Assorted Georgian appetisers (for 2-3 persons)

Breaded cauliflower with Bazha sauce. Cherry tomatoe salad with Brinza cheese and djondjoli. Red bean mousse. Pickled vegetables. Assorted phali. Homemade bread.
€ 23,90

Chargrilled eggplant caviar

with yoghurt, garlic, walnuts, Cherry tomatoes, pomegranate seeds, Narsharab sauce and cilantro
€ 9,50

Pumpkin Phali.

Baked pumpkin balls with prunes, walnuts and spices
€ 8,90

Beetroot Phali.

Baked beet balls with walnuts, garlic and spices
€ 7,90

Eggplant rolls

with walnut paste and pomegranate seeds
€ 10,90

Assorted Phali.

(eggplant rolls, pumpkin, beetroot)
€ 14,90

Georgian style vegetable salad

Walnuts, cucumbers, tomatoes, red onion, chilli pepper and greens
€ 8,90

Avocado salad

with cucumber, homemade Brinza cheese, dill, cilantro, Romaine salad leaves, hazelnut and maconi with garlic
€ 10,90

Veal tongue salad

with salad leaves, fresh and pickled cucumbers, walnuts, yoghurt dressing, Parmesan cheese and pomegranate seeds
€ 10,90

Baked sterlet

in walnut sauce
€ 10,90

Satsivi

Chicken chips in walnut sauce
€ 9,90

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, djondjoli
€ 14,90

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из Грузинских закусок (на 2-3 персоны)

Цветная капуста в панировке с соусом Бажа. Салат из помидоров Черри, сыра Брынза и джонджоли. Мусс из красной фасоли. Маринованные овощи. Пхали ассорти. Домашние лепёшки.
€ 23,90

Икра из запеченных

на гриле баклажанов

с йогуртом, чесноком, грецкими орехами, помидорами Черри, зёрнами граната, соусом Наршараб и кинзой
€ 9,50

Пхали из тыквы

Запеченная тыква с черносливом, грецким орехом и специями
€ 8,90

Пхали из свеклы

Запеченная на углях свекла с грецкими орехами, чесноком и специями
€ 7,90

Рулетики из баклажанов

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

Ассорти из пхали.

(рулетики из баклажанов, тыква, свекла)
€ 14,90

Овощной салат по-грузински,

с грецкими орехами, огурцами, помидорами, красным луком, чили перцем и зеленью
€ 8,90

Салат с авокадо,

огурцом, домашним сыром Брынза, кинзой, укропом, листьями салата Ромен, фундуком и мацони с чесноком
€ 10,90

Салат из телячьего языка

с листьями салата, свежими и маринованными огурцами, грецкими орехами, йогуртовой заправкой, сыром Пармезан и зёрнами граната
€ 10,90

Запеченная стерлядь

под ореховым соусом бажа
€ 10,90

Сациви

Кусочки курицы под соусом из грецких орехов
€ 9,90

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, соленый огурец, джонджоли
€ 14,90

KARSTĀS UZKODAS



Adžapsandal

Sautēti baklažāni, saldīie tomāti, paprika, sīpoli, ķiploki, asie pipari, zaļumi un kartupeļi
€ 10,50



Sarkano pupiņu Lobio

ar marinētiem kāpostiem un pašmāju maizi
€ 9,50

Uz oglēm apaceptas sēnes ar Suluguni siers,

sīpoliem, svanētijas sāli, valriekstiem un Maconi mērci
€ 14,50

Panēts **Suluguni siers** ar jogurta mērci, zaļo adžiku un granātābola sēklām
€ 9,90

Vistas iekšu Kučmači

Vistu aknas, vistu sirdis, sīpoli un garšvielas
€ 9,90

Hinkali ar spinātiem,

Suluguni, Imerētijas un Nadugi sieriem, krējuma-siera mērcē ar baltvīnu un svanētijas sāli
€ 12,50 (3 gb.)

Hinkali

ar Skotijas lasi un tīģergarnelēm, Bisque mērci un sarkaniem ikrēm
€ 13,50 (3 gb.)

Hinkali ar pīles fileju,

Čkmeruli un Naršarab mērcēm
€ 11,90 (3 gb.)

Hinkali - Kalakuri

ar liellopu, cūkgaļu un zaļumiem
€ 13,50 / 5 gb.

Hinkali - Mtiuluri

ar liellopu un cūkgaļu
€ 13,50 / 5 gb.

Jaunzēlandes jēra un teļa gaļas

Hinkali ar zaļumiem

€ 14,00 / 5 gb.

ZUPAS

Cāļa Čihirtma

ar olu, zaļumiem un grilētu vistas gaļu
€ 8,90

Liellopa gaļas buljons

ar mini jēra un teļa gaļas hinkaliem, kinzu un skābo krējumu ar ķiplokiem
€ 9,90

Harčo

Liellopa zupa ar sīpoliem, saldajiem tomātiem, rīsiem, zaļumiem un asajiem sarkanajiem pipariem
€ 8,90

HOT APPETISERS

Adžapsandal

Stewed eggplants, sweet tomatoes, bell pepper, onion, chilli, garlic, greens and potatoes
€ 10,50

Red bean Lobio

with pickled cabbage and homemade bread
€ 9,50

Chargrilled mushrooms with Suluguni cheese,

onions, svanetian salt, walnuts and Maconi sauce
€ 14,50

Breaded Suluguni cheese

with yoghurt sauce, green adjika and pomegranate seeds
€ 9,90

Chicken giblet

Kuchmachi

Chicken liver, chicken hearts, onion and spices
€ 9,90

Khinkhali with spinach,

Suluguni, Imeritian and Nadugi cheeses, in cream-cheese sauce with white wine and svanetian salt
€ 12,50 (3 pcs.)

Khinkhali

with Scottish salmon and tiger prawns,

Bisque sauce and red caviar
€ 13,50 (3 pcs.)

Khinkhali with duck fillet,

Chkmeruli and Narsharab sauces
€ 11,90 (3 pcs.)

Khinkhali - Kalakhuri

with beef, pork and greens
€ 13,50 / 5 pcs.

Khinkhali - Mtiuluri

with beef and pork
€ 13,50 / 5 pcs.

New Zealand lamb & veal **Khinkhali**

dumplings with greens
€ 14,00 / 5 pcs.

SOUPS

Young rooster Chihirtma soup

with egg, greens and chargrilled chicken meat
€ 8,90

Beef broth

with mini lamb and veal khinkali, cilantro and sour cream with garlic
€ 9,90

Kharcho

Beef soup with onion, sweet tomatoes, rice, greens and spicy red pepper
€ 8,90

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аджапсанда

Тушеные баклажаны, сладкие помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, острый стручковый перец, зелень и картофель
€ 10,50

Лобьо из красной фасоли

с маринованной капустой и домашей лепёшкой
€ 9,50

Обжаренные на гриле грибы с сыром Сулугуни,

луком, сванской солью, грецкими орехами и соусом Мацони
€ 14,50

Жаренный в панировке сыр Сулугуни

с йогуртовым соусом, зелёной аджикой и зёрнами граната
€ 9,90

Кучмачи из куриных потрошков

Куриная печень, куриные сердечки, лук репчатый, специи
€ 9,90

Хинкали со шпинатом,

сырами Сулугуни, Имеритинский и Надуги, в сливочно-сырном соусе с белым вином и сванской солью
€ 12,50 (3 шт.)

Хинкали

с шотландским лососем и тигровыми креветками, соусом Биск и красной икрой
€ 13,50 (3 шт.)

Хинкали из утиног филе

с соусами Чкмерули и Наршараб
€ 11,90 (3 шт.)

Хинкали - Калакури

с говядиной, свиной и зеленью
€ 13,50 / 5 шт.

Хинкали - Мтиулури

с говядиной, свиной
€ 13,50 / 5 шт.

Хинкали с Новозеландской

бараниной, телятиной и зеленью
€ 14,00 / 5 шт.

СУПЫ

Чихиртма из молодого петушка

с яйцом, зеленью и обжаренным на гриле куриным мясом
€ 8,90

Говяжий бульон

с мини-хинкали с бараниной и телятиной, кинзой и сметаной с чесноком
€ 9,90

Суп харчо

Суп из говядины с луком, сладкими помидорами, рисом, зеленью, с добавлением острого красного перца
€ 8,90

HAČAPURI

Hačapuri "Alaverdi"

Rauga mīklas laiviņa ar kūpināto Suluguni sieru, spinātiem, vistas olu un sviestu
€ 13,50

Hačapuri ar melnām trifelēm,
vistas olu, Suluguni, Imeretijas un Rikotta sieriem
€ 19,50

Hačapuri Imeretiniešu gaumē
Nacionālais Gruzijas plāčenis no rauga mīklas, ar Suluguni un Imeretiniešu sieriem
€ 10,90

Hačapuri Megrēļu gaumē
Nacionālais Gruzijas plāčenis no rauga mīklas, ar dubulto Suluguni, Imeretiniešu siera slāni
€ 12,50

Hačapuri Adžāru gaumē
Cepta rauga mīklas laiviņa ar Suluguni sieru un vistas olu
€ 12,90

Lobiani ar pupiņām
Rauga mīklas plāčenis ar Guriešu pupiņām un zaļumiem
€ 9,90

Teļa un Junzēlandes jēra gaļas
Kubdari
ar zaļumiem un garšvielām
€ 12,50

Kubdari ar malto vistas gaļu, zaļumiem un sieru
€ 12,50

KARSTIE ĒDIENI

Arcepta liellopa mēle
ar valriekstu mērci, salātu lapām Romen, ķiršu tomātiem, "zhug" mērci un granātābola sēklām
€ 15,90

Dolma ar liellopa un Jaunzēlandes jēra gaļu,
rīsiem, zaļumiem un garšvielām vīnogu lapās, pasniegts ar pašmājas jogurtu ar ķiplokiem
€ 12,90

Čkmeruli
Cepti vistas gabaliņi ķiploku-krējuma mērcē
€ 19,90

Jaunzēlandes 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
€ 13,50

Khachapuri with black truffle,
egg yolk, Suluguni, Imeretian and Ricotta cheeses
€ 19,50

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

Mingrelian style Khachapuri
Traditional Georgian flapjack made of yeast dough with double layer of Suluguni and Imeretian cheeses
€ 12,50

Adjar style Khachapuri
Traditional Georgian lozenge made of yeast dough, with Suluguni cheese and egg
€ 12,90

Bean Lobiani
Flapjack made of yeast dough with gurian beans and greens
€ 9,90

New Zealand lamb & veal
Kubdari
with greens and spices
€ 12,50

Kubdari with minced chicken, greens and cheese
€ 12,50

MAIN DISHES

Beef tongue
with walnut sauce, Roman salad leaves, Cherry tomatoes, sauce "zhug" and pomegranate seeds
€ 15,90

Dolma with beef and New Zealand lamb,
rice, greens and spices wrapped in grape leaves served with homemade yoghurt with garlic
€ 12,90

Chkmeruli
Baked chicken chips with sour cream and garlic sauce
€ 19,90

New Zealand 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 топленым маслом.
€ 13,50

Хачапури с чёрным трюфелем,
куриным яйцом, сырами Сулугуни, Имеритинский и Рикотта
€ 19,50

Имеретинский хачапури
Национальное грузинское блюдо из дрожжевого теста с сырами Сулугуни и Имеретинский
€ 10,90

Мегрельский хачапури
Национальное грузинское блюдо из дрожжевого теста с двойным слоем сыров: Сулугуни и Имеретинский
€ 12,50

Аджарский хачапури
Лодочка из дрожжевого теста, запеченная с сыром Сулугуни и куриным яйцом
€ 12,90

Лобиани с фасолью
Лепешка из дрожжевого теста с пюре из гурийской фасоли и зелени
€ 9,90

Кубдари
с Новозеландской бараниной и телятиной, зеленью и специями
€ 12,50

Кубдари с куриным фаршем, зеленью и сыром
€ 12,50

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Обжаренный говяжий язык
с ореховым соусом, листьями салата Рomen, помидорами Черри, соусом "схуг" и зёрнами граната
€ 15,90

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

Чкмерули
Кусочки запеченного цыпленка в сметанно-чесночном соусе
€ 19,90

Чакапули
из Новозеландской баранины с зеленым ткемали, зеленью, белым вином и чили перцем
€ 20,50

UZ OGLĒM CEPTI ĒDIENI

Stērletes fileja

ar brokolīni, citronu, valriekstu mērci
un granātābola sēklām
€ 21,90

Cālis Tabakā

Kraukšķīgs cālis ar Tkemaļi mērci,
cepts uz pannas zem preses
€ 19,90

Marinētais adžikā kukurūzas cālis
plūmju mērcē ar saldajiem tomātiem
un granātābola sēklām
€ 21,90

Tītara gaļas šašliks

ar dārzeņu iekriem,
sakanajiem sīpoliem
un Tkemaļi mērci
€ 15,90

Cūkgaļas šašliks

ar dārzeņu iekriem,
sakanajiem sīpoliem
un Satsebeļi mērci
€ 15,90

Liellopa gaļas "Kepila"
pildīta ar sieru, sviestu,
asajiem pipariem un zaļumiem;
pasniedzās ar Tkemaļi mērci,
salātu lapām, ķiršu tomātiem
un Parmezana sieru
€ 19,90

Cepts

Jaunzēlandes jēra stilbs
ar kartupeļu biezeni, zaļo Adžiku
un demi-glace mērci
€ 31,90

Jaunzēlandes jēra kare
ar ceptiem baklažāniem, burkāniem,
zaļajām pupiņām un Satsebeļi mērci
€ 32,90

(600gr.) **Odžahuri ar cūkgaļas fileju**
(2 personām)
Grilēta cūkgaļas fileja
ar kartupeļiem, saldajiem
tomātiem, sīpoliem, garšvielām,
kinzu, granātābola sēklām
un Sacebeļi mērci
€ 26,90

Gaļas assorti

(4 personām)
Cepts cālis,
cūkgaļas un tītara gaļas šašliki,
liellopa gaļas steiks,
grilēti dārzeņu ikri, cepti kartupeļi,
Tkemaļi, Sacebeļi un Adžikas mērcēs
€ 79,00

CHARGRILLED DISHES

Sterlet fillet

with broccolini, lemon, walnut sauce
and pomegranate seed
€ 21,90

Tobacco chicken

Crispy chick with Tkemali sauce,
fried in a pan under the press
€ 19,90

Marinated in ajika corn-fed chick
in plum sauce with sweet tomatoes
and pomegranate seeds
€ 21,90

Turkey shashlik

with vegetable caviar,
red onion and Tkemali sauce
€ 15,90

Pork neck shashlik

with vegetable caviar,
red onion and Satsebeli sauce
€ 15,90

Beef "Kepila"

stuffed with cheese, butter,
hot pepper and greens;
served with Tkemali sauce,
salad leaves, Cherry tomatoes
and Parmesan cheese
€ 19,90

Baked

New Zealand lamb shank
with mashed potatoes, green Adžika
and demi-glace sauce
€ 31,90

New Zeland lamb chops

with baked eggplant, carrot,
green beans and Satsebeli sauce
€ 32,90

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

Chargrilled pork loin with potatoes,
sweet tomatoes, onions, spices,
cilantro, pomegranate seeds
and Satsebeli sauce
€ 26,90

Assorted meat plate

(for 4 persons)
Chargrilled chicken, turkey and pork
shashlik, beef steak,
grilled vegetable caviar,
baked potatoes and sauces Tkemali,
Satsebeli and Adžika
€ 79,00

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

Филе стерляди

с брокколини, лимоном,
ореховым соусом
и зёрнами граната
€ 21,90

Цыплёнок табака

Хрустящий цыплёнок с соусом
Ткемали, обжаренный
на сковородке под прессом
€ 19,90

Кукурузный цыплёнок маринованный в аджике

в сливовом соусе
со сладкими помидорами
и зёрнами граната
€ 21,90

Шашлык из индейки

с икрой из овощей, красным луком
и соусом Ткемали
€ 15,90

Шашлык из свиной шейки

с икрой из овощей, красным луком
и соусом Сацебели
€ 15,90

Кепила из говядины

фаршированная сыром, топленым
маслом, острым перцем и зеленью;
подается с ткемали, микс салатом,
помидорами черри
и сыром Пармезан
€ 19,90

Запечёная

Новозеландская 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

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

Обжаренное свиное филе на
углях с картофелем, сладкими
помидорами, луком, специями,
кинзой, зернами граната
и соусом Сацебели
€ 26,90

Мясное ассорти

(на 4 персоны)
Цыплёнок на углях,
стейк из говядины,
шашлык из индейки и свинины
с икрой из овощей, жареным
картофелем и соусами Ткемали,
Адžика и Сацебели
€ 79,00

PIEDEVAS UN MĒRCES

 **Kartupeļu salmiņi**
ar kausēto sviestu
€ 4,50

Kartupeļu daiviņas
ar kūpināto papriku un pikanto mērci
€ 4,50


Kartupeļu biezenis
€ 4,50

 Uz oglēm cepti **dārzeņu ikri**
€ 5,50

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

 **Zaļā Adžika** (50 gr.)
€ 2,00

Maconi ar ķiplokiem (50 gr.)
Tradicionālais Grūzijas jogurts.
€ 1,50

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

DESSERTI

Kārtainās mīklas ābolu kūka
ar ciedru riekstiem,
vaniļas saldējumu
un sāļo karameli
€ 8,90

Knafe
ar Suluguni, Rikotta
un Brinza sieriem, vaniļas saldējumu,
aveņu mērci un pistācijām
€ 9,90

Baileys Tiramisu
ar sāļo karameli un jūras sāli
€ 8,50

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

Šokolādes fondants
ar saldējumu
un ceptiem lazdu riekstiem
€ 8,50

Maconi
ar ilgi gatavotiem sarkanvīnā
ķiršiem, medu un valriekstiem
€ 6,90

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

SIDE DISHES AND SAUCES

Straw potatoes
with butter
€ 4,50

Potato wadges
with smoked paprika and spicy sauce
€ 4,50

Mashed potatoes
€ 4,50

Chargrilled vegetable caviar
€ 5,50

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

Green Adjika (50 gr.)
€ 2,00

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

Bazha (50 gr.)
Walnut sauce.
€ 2,50

DESSERTS

Puff pastry apple cake
with pine nuts, vanilla ice cream
and salted caramel
€ 8,90

Knafeh
with Suluguni,
Ricotta & Brinza cheeses,
vanilla ice cream, raspberry sauce
and pistachio
€ 9,90

Baileys Tiramisu
with salted caramel and sea salt
€ 8,50

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

Chocolate fondant
with ice cream
and roasted hazelnuts
€ 8,50

Matsoni
with stewed in red wine cherries,
honey and walnuts
€ 6,90

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

ГАРНИРЫ И СОУСА

Картофель соломкой
на топленом масле
€ 4,50

Картофельные дольки
с копченой паприкой
и пикантным соусом
€ 4,50

Картофельное пюре
€ 4,50

Икра из овощей на углях
€ 5,50

Сацебели (50 г) /
Ткемали (50 г) /
Красная Аджика (50 г)
€ 1,50

Зелёная Аджика (50 г)
€ 2,00

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

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

ДЕСЕРТЫ

**Яблочный пирог
из слоёного теста**
с кедровыми орехами,
ванильным мороженым
и солёной карамелью
€ 8,90

Кнафе
с сырами Сулугуни, Рикотта
и Брынза, ванильным мороженым,
малиновым соусом и фисташками
€ 9,90

Baileys Tiramisu
с солёной карамелью
и морской солью
€ 8,50

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

Шоколадный фондант
с мороженым
и жареным фундуком
€ 8,50

Мацони
с томлёной в красном вине
вишней, медом и грецким орехом
€ 6,90

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

SANGRIA

White Wine Sangria

ar vīnogām, ananāsiem un greipfrūtu

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

ar avenēm un zemenēm

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

ar kazenēm un apelsīnu

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

KARSTIE KOKTEIĻI

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

B/A karsts kokteilis

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Apelsīnu sula, popkorna sīrups, mandeļu sīrups

Cozy Pineapple € 7.50

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 € 6.50

Kafija džezvē uz smiltīm € 5.50

Shakerato € 3.50

Kakao € 5.00

Korretto kafija € 7.00

Citrons / Melone / Lazdu rieksts / Pistācijas /

Persiku / Banāns

SANGRIA

White Wine Sangria

with grapes, pineapple, grapefruit

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

with raspberries and strawberries

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

with blackberries and orange

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

HOT COCKTAILS

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

Hot N/A cocktail

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Orange juice, popcorn syrup, almond syrup

Cozy Pineapple € 7.50

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 € 6.50

Coffee in jezva on sand € 5.50

Shakerato € 3.50

Cacao € 5.00

Corretto coffee € 7.00

Lemon / Melone / Hazelnut / Pitaccio / Peach /

Banana

САНГРИА

White Wine Sangria

с виноградом, ананасом и грейпфрутом

330ml - € 7.50
1000ml - € 21.50

Rosé Wine Sangria

с малиной и клубникой

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

Red Wine Sangria

с ежевикой и апельсином

330ml - € 8.50
1000ml - € 25.00

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Hot Riga Weekend € 7.90

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

Orange Clockwork € 9.50

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

Горячий б/а коктейль

Virgin Orange Clockwork € 6.90

Апельсиновый сок, попкорн сироп, миндальный сироп

Cozy Pineapple € 7.50

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 € 6.50

Кофе в джезве на песке € 5.50

Shakerato € 3.50

Kakao € 5.00

Кофе Корретто € 7.00

Лимон / Дыня / Лесной орех / Фисташки /

Персик / Банан

KAFIJAS DZĒRIENI

- Pistaccio Shakerato** € 6,50
Pistāciju krēm liķieris, aveņu sīrups, citrona sula, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6,00
Kakao liķieris, mandeļu liķieris, saldaiss krējums, dubultais espresso
- Tiramisu Coffee** € 6,50
Kakao liķieris, vaniļas sīrups, mandeļu sīrups, kakao, saldaiss krējums, piens, espresso, Biscotti cepums
- Pistaccio Bombón** € 6,90
Pistāciju krēm liķieris, iebiezināts piens, saldaiss krējums, espresso
- Caramel Affogato** € 6,50
Kokosrieksta saldējums, sāļas karameles mērce, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Vaniļas saldējums, sarkanvīnā gatavoti ķirši, mandeļu cepums, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, Šokolādes krēm liķieris, vaniļas sīrups, kakao, muskatrieksts

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, marakujas 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 ievārījums (100 gr.)
€ 3,50

COFFEE DRINKS

- Pistaccio Shakerato** € 6,50
Pistaccio cream liqueur, raspberry syrup, lemon juice, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6,00
Cacao liqueur, almond syrup, cream, double espresso
- Tiramisu Coffee** € 6,50
Cacao liqueur, vanilla syrup, almond syrup, cacao, cream, milk, espresso, Biscotti biscuit
- Pistaccio Bombón** € 6,90
Pistaccio cream liqueur, condensed milk, cream, espresso
- Caramel Affogato** € 6,50
Coconut ice cream, salted caramel sauce, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Vanilla ice cream, in red wine stewed cherries, almond biscuit, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, Chocolate cream liqueur, vanilla syrup, cacao, nutmeg

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 Shakerato** € 6,50
Фисташковый крем ликёр, малиновый сироп, лимонный сок, espresso
- Locale Amaretto Coffee** € 6,00
Какао ликёр, миндальный ликёр, сливки, двойной espresso
- Tiramisu Coffee** € 6,50
Какао ликёр, ванильный сироп, миндальный сироп, какао, сливки, молоко, espresso, печенье Biscotti
- Pistaccio Bombón** € 6,90
Фисташковый крем ликёр, сгущеное молоко, сливки, espresso
- Caramel Affogato** € 6,50
Кокосовое мороженое, соус из солёной карамели, espresso
- Cherry Affogato** € 7,50
Ванильное мороженое, в красном вине приготовленная вишня, миндальное печенье, espresso
- Willie Wonka** € 7,50
Frangelico, шоколадный крем ликёр, ванильный сироп, какао, мускатный орех

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 asortimentu jautājiet viesmīlim*

Gruzijas kompoti

- Par asortimentu jautājiet Jūsu viesmīlim*

250ml € 3,00
1000ml € 8,90

Mājas limonādes

0,33l / 1l

- Greiffrūts un Roze € 6,00 / € 13,50
- Tropiskā € 6,00 / € 13,50
- Bumbiers € 6,00 / € 13,50
- Avene € 6,00 / € 13,50
- Mandarīns un Popkorns € 6,00 / € 13,50
- Ābols un Plūškoks € 6,00 / € 13,50

Svaigi spiestās sulas

250ml

- Ābolu / apelsīnu / burkānu / greiffrūtu € 6,00
- Seleriju € 7,00
- Bumbieris € 7,50
- Ananass € 8,00

ALUS

- Argo Blue Lager 4.8%
500ml € 6,40
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0%
500ml € 4,90

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 € 3,00
1000ml € 8,90

Homemade lemonades

0,33l / 1l

- Grapefruit & Rose € 6,00 / € 13,50
- Tropical € 6,00 / € 13,50
- Pear € 6,00 / € 13,50
- Raspberry € 6,00 / € 13,50
- Tangerine & Popcorn € 6,00 / € 13,50
- Apple & Elderflower € 6,00 / € 13,50

Freshly squeezed juices

250ml

- Apple / orange / carrot grapefruit € 6,00
- Celery € 7,00
- Pear € 7,50
- Pineapple € 8,00

BEER

- Argo Blue Lager 4.8%
500ml € 6,40
- "Paulaner" Weissbier N/A 0.0%
500ml € 4,90

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 € 4,90
- газированная*

Лимонад

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

Грузинский компот

- Об ассортименте спросите у Вашего официанта*

250ml € 3,00
1000ml € 8,90

Домашние лимонады

0,33л / 1л

- Грейпфрут и Роза € 6,00 / € 13,50
- Тропический € 6,00 / € 13,50
- Груша € 6,00 / € 13,50
- Малина € 6,00 / € 13,50
- Мандарин и Попкорн € 6,00 / € 13,50
- Яблоко и Бузина € 6,00 / € 13,50

Свежевыжатые соки

250мл

- Яблоко / апельсин / морковь / грейпфрут € 6,00
- Сельдерей € 7,00
- Груша € 7,50
- Ананас € 8,00

ПИВО

- Argo Blue Lager 4.8%
500мл € 6,40
- "Paulaner" Weissbier B/A 0.0%
500мл € 4,90

Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

WINE BY GLASS		150ml	White wine	750ml
<i>Baltvīns / White wine / Белое вино</i>			<i>European technologie - Sauss / Dry / Сухое</i>	
Okro's Wines Tsolikouri PetNat '22		€ 6,00	Kakheti	
<i>Baltvīns / White wine / Белое вино</i>			Orgo Cuvee '22	€ 32,00
Zangaura Gviani '22		€ 6,60	<i>Crisp and fresh, citrus, pear, white peach; minerality</i>	
Baia's Wine Tsitska '19		€ 6,60	Chelti White Aged in Oak '20	€ 30,00
Winiveria Kisi '22 (Semi-sweet)		€ 7,00	<i>Aromas of yellow apples, lime and vanilla</i>	
<i>Sārtvīns / Rose wine / Розовое вино</i>			Zangaura Gviani '22	€ 33,00
Winiveria French Rose '22		€ 6,20	<i>Blend of more than 20 Georgian grape varieties</i>	
<i>Oranžvīns / Amber wine / Оранжевое вино</i>			Dakishvili Family Vintage Mtsvane-Chardonnay '21	€ 37,00
Chito's Gvino Chinuri Qvevri&Oak '19		€ 7,00	<i>Fresh wine with balanced acidity and long smooth aftertaste</i>	
Okro's Wines Tsolikouri '18		€ 7,40	Dakishvili Family Vintage Rkatsiteli '20	€ 37,00
Sister's Wine Kisi Qvevri '19		€ 7,80	<i>Elegant, with lovely, fresh and floral character - Sur Lie 24M</i>	
<i>Sarkavīns / Red wine / Красное вино</i>			Dakishvili Family Selection Kisi '22	€ 37,00
Wine People Black Muscat '20		€ 7,20	<i>A ripe style with vibrant, expressive notes of exotic fruits</i>	
Barbale EH St. Teodore Tironi '19		€ 8,20	Gianiani Goruli Mtsvane-Kisi	€ 35,00
Zangaura Kindzmarauli '22 (Semi-sweet)		€ 6,40	<i>Delicate floral and tropical fruit aromas, velvety on the palate</i>	
Sparkling wine - PetNat		750ml	Gianiani Kisi-Sauvignon Blanc	€ 35,00
Okro's Wines Tsitska '22		€ 30,00	<i>Wine with silk, youthful texture, balanced acidity</i>	
<i>Labeld with Nicola Tesla - dry and opaque</i>			Peradze Wine Kisi semi-dry '22	€ 37,00
Okro's Wines Tsolikouri '22		€ 32,00	<i>Intense touches of apricot, peach, ripe fruits aromas</i>	
<i>Labeld with Georg Ohm - feels like extra dry</i>			Shida Kartli - Gori	
Okro's Wines Rkatsiteli '22		€ 32,00	Winiveria Chinebuli-Goruli Mtsvane '21	€ 35,00
<i>Labeld with Max Planck - orange sparkling wine</i>			<i>Light green-straw color, wild mint and pear flavours</i>	
Okro's Wines Chinuri-Goruli Mtsvane '22		€ 32,00	Samegrelo	
<i>Labeld with Albert Einstein</i>			Orkoli Tsolikouri '22	€ 33,00
Sister's Wines Kartli Field Blend '22		€ 32,00	<i>Lively acidity, pear, citrus, wildflowers and mineral tones.</i>	
<i>Tavkveri / Shvkapito / Chinuri grapes - label with Marie Curie</i>			Imereti	
Gvantsa's Wines Tsitska PetNat '23		€ 35,00	Winiveria Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '22	€ 35,00
<i>Refreshing, medium-bodied, aromas of persimmon</i>			<i>Characterized by tones of tropical, citrus and green fruits</i>	
Zurab Gvaladze Tsitska PetNat '23		€ 35,00	<i>Qvevri aged - Sauss / Dry / Сухое</i>	
<i>Floral aroma, citrus in taste and perception of sweetness</i>			Imereti	
Gvantsa's Wines Aladasturi Rose '23		€ 35,00	Baia's Wine	
<i>Characterized with wild berry aromas, pleasant acidity</i>			Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '21	€ 33,00
Zurab Gvaladze Otshanuri Sapere Red '23		€ 35,00	<i>The aromas of persimmon, apricot, citrus; full-bodied wine</i>	
<i>Aromas of sour wild berries and long finish</i>			Baia's Wine Tsitska-Tsolikouri '21	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Kisi '22		€ 39,00	<i>The aromas of spring flowers, taste of apricots and citrus</i>	
<i>Intense pear aromas and taste</i>			Baia's Wines Tsitska '19	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Chardonnay '22		€ 39,00	<i>Strong specific bouquet and a harmonious velvety taste</i>	
<i>Delicate taste and bubbles - great for aperitif</i>			Gvaladze Wine Cellar	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Saperavi '22		€ 39,00	Tsitska-Tsolikouri '19	
<i>Red, sparkling and dry - full of tannins</i>			<i>Great with all types of traditional cold appetizers</i>	
<i>(methode champenoise)</i>			Rare Tsitska-Tsolikouri '20	€ 33,00
Dakishvili Family Sparkling Saperavi		€ 43,00	<i>Ripen pear, white plum aromas! Fresh acidity.</i>	
Rose Brut Nature '15			Peradze Winery Tsolikouri '22	€ 33,00
<i>Rich berry aromas. Raspberry taste, bitter and zesty finish</i>			<i>Strong notes of citrus, subtle hints of other tropical fruits</i>	
Rose wine		750ml	Bagrati's Wine Tsolikouri '21	€ 35,00
Kakheti			<i>Pale-golden with herbaceous and fruity characters</i>	
<i>Sauss / Dry / Сухое</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>			Kakheti	
<i>Pussauss / Semi-dry / Полусухое</i>			Alaverdi Rkatsiteli-Mtsvane Qvevri LE	€ 30,00
Winiveria French Rose '19		€ 31,00	<i>Well-developed harmonious aroma with peach apple tones</i>	
<i>Gentle and cheerful with peach aromas</i>			Kartli	
Zangaura Saperavi Rose '19		€ 31,00	Rare Chinuri-Goruli Mtsvane '21	€ 35,00
<i>Delicate taste of red berries - strawberry in long finish</i>			<i>Pair the wine with salads, fish and chicken dishes</i>	
			Wine People White Blend Bolnisi '21	€ 37,00
			<i>(Ioseb Mukhigulashvili)</i>	
			<i>Flavours of ripe white and dried fruits - Chinuri / Rkatsiteli</i>	
			Peradze Winery Chinuri 2022	€ 37,00
			<i>Maturation on yeast sediment in oak barrels for 6 months</i>	
			Racha	
			Wine People Rachuli Mtsvane '21	€ 35,00
			<i>(George Maaglakedze)</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

Kakheti

- Chelti Saperavi '19 € 35,00
Aromas and flavours of black berries and cherries
- Zangaura Saperavi '18 € 33,00
Aromas and flavours of black berries and cherries
- Dakishvili Family Vintage Syrah-Cabernet Sauvignon '21 € 37,00
Aromas of ripe red berries and a hint of chocolate.

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe

750ml

Kartli

- Wine People Shavkapito Qvevri '19 (Evgenia Grigorieva) € 35,00
Pairs perfectly with lamb and spicy meat
- Wine People Tavkveri Qvevri '20 (Nika Chochishvili) € 35,00
Aromas of ripe berries, forest fruits, wildflowers
- Wine People Danakharuli Qvevri '20 (Nika Chochishvili) € 35,00
Medium-bodied red wine with soft and long berry finish
- Okro's Wine Budeshuri Saperavi '19 € 37,00
Rich, juicy, velvety, with a sweetness of the fruit
- Wine People Bolnisi Red Blend (Giorgi Chkonია) '22 € 37,00
Made from Aladasturi, Asuretuli Shala, Saperavi grape varieties
- Barbale Saperavi Bolnisi PDO '20 € 39,00
The aftertaste is velvety tannins; shades of cherries, plums
- Barbale Exceptional Harvest Danakharuli-Tavkveri Qvevri '19 € 39,00
Rich, light tannins, long aftertaste, wild berries in aroma
- Barbale EH Budeshuri Qvevri '20 € 39,00
Feels like off-dry, smoke and blackberry aromas
- Alapiani's Marani Shavkapito '19 € 39,00
A perfectly balanced red wine close to a powerful rosé
- Alapiani's Marani Tavkveri '19 € 39,00
Cherry and raspberry with crushed pine nuts notes aromas
- Barbale EH Shavkapito Qvevri '20 € 41,00
Mineral, ballanced tannins, aromas of black currant
- Barbale Exeptional Harvest St. Theodore Tironi Qvevri '19 € 41,00
Intense taste, velvety tannins, long and rounded finish
- Peradze Tavkveri Mukhrani '21 € 42,00
Pleasant aromas of barberry and red berries
- Barbale Exeptional Harvest Danakharuli Qvevri '22 € 45,00
Medium-bodied red wine with soft and long berry finish
- Disveli Estate Budeshuri Qvevri '22 € 55,00
Aromas of jam, smoke & plums - balanced with high tannins
- Disveli Estate Danakharuli Reserve '22 € 55,00
Pronounced minerality, licorice, black currant in aroma

Racha-Lechumi

- Naberauli Saperavi-Dzelshavi '22 € 42,00
Blend of earthiness&ripe forest berries, chocolate final touch

Samegrelo

- Orkoli Otshanuri Sapere '22 € 45,00
Lively acidity, black plum, blackberry and cherry tones

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe

750ml

Imereti

- Gvantsa's Wine Otshanuri Sapere '21 € 35,00
Black cherry aromas followed by pomegranate flavors
- Archil Guniava Otshanuri Saperavi '21 € 35,00
Rich red berry notes - supplemented by a herbaceous vein
- Wine People Dzelshavi Qvevri 2021 (Giga Chighladze) € 37,00
Intensive notes of cherry and red berries
- Bagrati's Wine Ojaleshi Orbeluri semy-dry '21 € 41,00
Gentle bouquet of red fruits lifted by hints of pepper and spice
- Lagvinari Otshanuri Sapere Qvevri '19 € 42,00
Long finish with cherry chocolate aftertaste
- Lagvinari Aladasturi '19 € 42,00
Distinctive light red wine with velvety tannins, long finish

Kakheti

- Tavankari Saperavi Budeshuri Qvevri '19 € 31,00
Intense mouthfeel of red berries and sweet plums
- Barbale Alaverdi Saperavi Qvevri '19 € 35,00
Smooth and light - our all time bestseller!
- Winiveria Saperavi '22 € 35,00
Ripe cherry&currant shades, noted with deep ruby tints
- Rustaveli Saperavi Qvevri '22 € 35,00
The taste is soft, moderately tart, pleasant, harmonious
- Gianiani Saperavi-Pinot Noir '22 € 35,00
Burgundy style velvety wine with aromas of black berries
- Gianiani Mukuzani '21 € 35,00
Dark ruby, full bodied dry wine with rich and long taste
- Chelti Saperavi of Qvevri '19 € 35,00
Ruby-colored wine, aromas of cherry, blackcurrant
- Dakishvili Family Selection Saperavi '20 € 35,00
Pomegranate colour, ripe fruit and coffee aromas
- Rare Saperavi '19 € 35,00
Soft with blackberry and cherry jam
- Wine People Kakheti Red Blend (Dachi Tavadze) '22 € 35,00
Made from Muscat Hamburg and Tavkveri grape varieties
- Wine People Kakheti Red Blend (Giorgi Babunidze) '22 € 35,00
Made from Saperavi and Merlot grapes from Napareuli
- Wine People Black Muscat '20 (Beka Nasrashvili) € 36,00
Low tannin wine with medium acidity - easy to drink by itself
- Chona's Marani Saperavi Qvevri '20 € 37,00
Rich tannins, balanced acidity, drink with good food
- Orgo Saperavi '20 € 37,00
Cherries & spices. Forest berries & flowers on the palate
- Winiveria Mukuzani '22 € 37,00
Recommended to take with roasted meat
- Calamus Wines Saperavi Gunashauri '19 € 39,00
Energetic Saperavi - pair it with stewed meat dishes
- DoReMi Saperavi '19 € 39,00
Unfiltered, no added sulfites, made without industrial yeast
- Gurashvili's Saperavi '18 € 39,00
Corpulent and full of fruit tones, strong tannin and aftertaste
- Alapiani's Marani Saperavi '21 € 39,00
Cherry, blackberry, prune tones. Well balanced fruity finish
- Chitos Gvino Saperavi Qvevri '20 € 41,00
Medium acidity, black berries on taste, long aftertaste
- Papari Valley 3 Qvevri Terraces Saperavi '20 € 41,00
Domination of plum and cherry, dry fruit aromas
- Lagvinari Saperavi Qvevri '18 € 42,00
Tannic with chocolate bitterness, long fruity aftertaste
- Jakeli Saperavi '17 € 45,00
Beefy, meaty. Silky in texture. Paired with grilled meat
- Solomonishvili №22 Saperavi '18 € 48,00
Cherry, blackberry and tobacco notes in velvet texture!
- Solomonishvili "WE" Saperavi '18 € 52,00
Velvety tannins, forest berries on the palate
- Solomonishvili Revolution Saperavi '17 € 65,00
Blackberry, tobacco, vanilla and cinnamon tones!
- "1984" Solomnishvili Saperavi '18 € 65,00
Dark plum & blackberries, tobacco leaves in full body!

Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

Red wine

 Qvevri and Oak aged - Sauss / Dry / Cyxoe  750ml

Kakheti

Barbale Exceptional Harvest € 39,00
Danakharuli-Budeshuri '20

Good balance, round tannins; suggested with grilled meats

Tavankari Mukuzani '15 € 42,00

Dark pomegranate coloring and slight oak aftertaste

Barbale Exceptional Harvest € 45,00
Mukuzani '19

Well balanced tannins and the round long aftertaste

Dakishvili Family Selection Cuvée '20 € 47,00

Currants, cherries, cocoa white pepper & mint

Chateau Mere Mukuzani '13/'15 € 45,00

Cloves and currants, with strawberry & cherry aroma

Peradze Saperavi Tsinandali PDO '19 € 46,00

Strong notes of ripe cherry, blackcurrant and vanilla aromas

Peradze Saperavi Khashmi PDO '17 € 47,90

Underlined by ripe cherry and blackcurrant, vanilla finish

Kartli

Barbale Saints Petre & Pavle Oak '18 € 41,00

Blackberries and balsamic notes with pleasant tannins

Barbale Exceptional Harvest € 45,00
Shavkapito '22

Light body, soft tannins, full taste of berries with spices

Barbale Exceptional Harvest € 45,00
Budeshuri '21

Tannins are complemented by shades of cherries and plums

Barbale Exceptional Harvest Tavkveri '22 € 45,00

Shows bright cherry and herbal flavours

Barbale Special Reserve € 45,00
Danakharuli '22

Aromas of raspberries, cherries, strawberry, elegant tannins

Barbale Special Reserve Shavkapito '20 € 46,90

Soft tannins, vanilla, blackberry, blueberry aromas

Disveli Estate Shavkapito Reserve '22 € 55,00

Aromas of licorice, blackberries, black currant and vanilla

Racha



Barbale Exceptional Harvest € 58,00
Aleksandrouli-Mujuretuli '19 / '22

Taste - gentle, smooth, well balanced tannins

Disveli Estate Aleksandrouli-Mujuretuli € 61,00
Reserve '22

Balanced high acidity&tannins, cherry&black currant aromas

Amber wine

 Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe  750ml

Imereti

Krakhuna

Archil Guniava Krakhuna Qvevri '21 € 35,00

Thin aroma of the orange peel, quince, yoghurt and honey

Lagvinari Krakhuna '19 € 42,00

Tastes of hazelnuts; crisp and dry with rich texture; long finish

Tsolikouri

Archil Guniava Tsolikouri Qvevri '21 € 35,00

Unusual lightness - between white and orange wine

Baia's Wine Tsolikouri full skin contact '21 € 35,00

Lively, fresh on palate, citrus taste, nutty and floral aromas



Okro's Wines Tsolikouri Qvevri '18 € 37,00

High natural acidity, no tannins, limestone aromas

Lagvinari Tsolikouri '19 € 42,00

Notes of green apples, yellow plums, aromas of tangerines

Amber wine

 Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe  750ml

Other grapes

Archil Guniava Dondghlabi Qvevri '21 € 35,00

Slightly full-bodied with touches of wild herbs and grapefruit

Okro's Wines Mtsvane Qvevri '18 € 37,00

Aged over 1,5 years in qvevri; high acidity

Lagvinari Tsitska '19 € 42,00

Fresh taste, very lively on the palate with a long citrusy finish

Blends

Archil Guniava € 35,00
Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna-Dondghlabi '21

Versatile food wine - goes equally well with chicken, beef, cheese

Mariam Guniava € 35,00
Tsitska-Tsolikouri-Krakhuna '21

On the nose - pear, dried white flowers, acacia, honey

Lagvinari Tsitska-Tsolikouri '19 € 42,00

Intensive citrus with smooth development to minerals

Kartli

Chinuri / Chinebuli

Barbale Exceptional Harvest Chinuri '20 € 35,00

Bright and perfumed aroma, delicate peach and dried quince

Peradze Wine Chinuri Qvevri '21 € 36,00

Touches of dry fruits aroma are balanced by acidity and tannins

Chitos Gvino Chinuri Qvevri+Oak '19 € 37,00

Opaque structure; full-bodied amber wine

Barbale Exceptional Harvest € 41,00
Chinebuli Qvevri+Oak '22

Structured taste and aromas of dried white fruits and spices

Disveli Estate Chinebuli Qvevri '22 € 47,00

Light bodied wine with wildflowers and tangerine zest aromas

Rkatsiteli

Wine People Muscatic Rkatsiteli '21 € 33,00
(Guga Akhaladze)

Notes of rose and nutmeg; pairs well with pastas and chicken

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

No filtration or chemical additives were used in production

Gogushika Rkatsiteli Organic Qvevri '19 € 37,00

Ripe fruits on the pallet, light tannins, enjoy with vegetables

Mtsvane

Tevza Wine Goruli Mtsvane Qvevri '19 € 35,00

On palate marmelade and yellow fruits, light body

Alapiani's Marani € 35,00
Goruli Mtsvane Qvevri '21

Expressive wine with notes of eucalyptus, orange bitters, hay

Barbale Exceptional Harvest € 39,00
Goruli Mtsvane Qvevri+Oak'20

Expressive aromas of grass, dried white fruits and spices

Chkapa

Wine People Chkapa Qvevri '21 € 33,00
(George Cherkezishvili)

Full-bodied wine with aromas of dried white fruits and honey

Other grapes

Wine People Mukhamtsvane Qvevri '19 € 33,00
(Evgenia Grigorieva)

Wine pairs well with cheeses, poultry, pork, salads, pasta dishes

Blends

Barbale Rkatsiteli-Chinuri Qvevri '17 € 35,00

Fullbodied wine with aromas of white fruits, apricots, spices

Barbale Exceptional Harvest € 36,00
Goruli Mtsvane-Chinuri Qvevri+Oak'18

First aroma sharply expressed the tones of peach and fig

Wine People Chardonnay-Sauvignon '21 € 35,00
(Lado Naveriani)

Qvevri wine is a blend of Chardonnay (40%),

Sauvignon (40%), Muscat, Ottonel and Aromatico grapes

Gurashvili's Deduleti Goruli Mtsvane- € 35,00
Chinuri '20

Notes of pear, ripen quince, fresh honey, citrus, dried herbs

Dzērieni no Gruzijas / Beverages from Georgia / Напитки из Грузии

Amber wine

Qvevri aged - Sauss / Dry / Cyxoe

Kakheti

750ml

Rkatsiteli

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, abricot 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

Khikvi

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 Mtsviani '20 € 35,00

(Shalva Natroshvili)

Extremely rare wine with strong aromas of figs and dried fruit

Wine People Kakhuri Mtsviani '21 € 35,00

(Levan Pachikashvili)

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

Calamus Wines Chinuri Qvevri '19 € 39,00

Strong, with character, ligh 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 € 35,00

(Dachi Tavadze) '22

Dark straw colored wine from Kisi, Khikhvi and Rkatsiteli

Barbale Exceptional Harvest € 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 € 39,00

Rkatsiteli-Mtsvane Qvevri '19

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 favourable 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 € 45,00

Rkatsiteli-Khikhvi Qvevri '22

Wine is Rkatsiteli 50% and Khikhvi 50% blend

Disveli Estate Rkatsiteli-Khikhvi Qvevri '22 € 55,00

Balanced citrus, zest, apricot, peach, honey aromas&tastes

Racha-Lechkhumi

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

Elegant wine with rich bouquet of fruits and flowers

Samegrelo

Orkoli Tsoolikouri '22 € 41,00

Lively acidity, pear, apple, tropical fruits and mineral tones

Orkoli Krakhuna '22 € 41,00

Lively acidity, mild tannins; dried apricot, tropical fruits tones

*Ludzam ņemt vērā, kā vīna gads var atšķirties!

*Просим обратить внимание что года урожая вин могут отличаться!

*Please note, wine vintages may vary form 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 '22 750ml € 37,00
Balanced texture, pleasant sweetness, long-lasting on pallet

Kakheti

Zangaura Khikhvi '22 € 35,00
Exotic fruits aroma with balanced taste
Winiveria Kisi '22 € 35,00
Semi sweet time with tones of grapefruit&sweet tropic fruits

Salds / Sweet / Сладкое

Barbale Late Harvest Rkatsiteli '20 € 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 Qvevris from Sun-Dried and selected Chitistvala grapes. Later the wine was aged in French oak barrels for two years. ABV 20%!

Red wine

Kakheti - Kindzmarauli

Pussalds / Semi-sweet / Полусладкое
Zangaura Kindzmarauli '22 750ml € 35,00

Harmonious, velvety, refined, pleasant sweetness
Zangaura Budeshurisebri Saperavi '22 € 35,00

Dark, ruby with plum and wild berries aroma
Gianiani Kindzmarauli '22 € 35,00

Sweet violet flavours, fragrance of red berries
Winiveria Kindzmarauli '23 € 37,00

Burgundy color, sweet tones and red berry 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 '22 € 39,00

Delicately combined finesse of red berries, cherries with balancing acidity and velvety mouthfeel
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 брэнди

40ml
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

Ķirbis / Pumpkin / Тыква 38% € 4,50

Kokteļi / Cocktails / Коктейли

Georgian Cosmo € 6,00

Chacha, Maraschino liqueur, Cranberry syrup, Lemon juice, Oolong syrup

Chacha Daiquiri € 7,00

Chacha, Cream Banana liqueur, Lime juice, Vanilla syrup

Mimino € 7,50

Chacha, Bergamotto liqueur, Lemon juice, Oolong syrup, Egg white, Grapefruit Bitters

Chito Grito € 8,50

Quince brandy, Raspberry liqueur, Passion fruit puree, Oolong tea syrup, Lime juice, Bitters

Batumi Garden € 8,00

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 € 9,00

Saperavi red semi-sweet wine, Spiced rum, Lime juice, Elderflower syrup, Prosecco

Georgian Sunset € 8,00

Saperavi Rose wine, Apertonik Aperitivo, Alchermes di Firenze, Grapefruit juice, Lemon lemonade

Čača / Chacha / Чача

40ml
Testerbrand Chacha 40% Tsitska / € 3,50

Tsolikouri / Krakhuna / Aladasturi / Otshanuri Sapere

Georgian Wine Chacha 40% Saperavi € 3,50

Shilda Chacha 40% € 3,50

Chelti Winery Chacha 45% Saperavi € 3,50

Barbale Chacha Classic White 41% € 5,00

Chito's Chacha 55% € 5,00

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

Brendijs / Brandy / Брэнди

40ml
Sardapi No.1 VSOP 40% € 4,50

Sardapi No.1 XO 40% € 6,00

Barbale Georgian Brandy 40% € 5,50

Sarajishvili XO 40% € 8,00

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

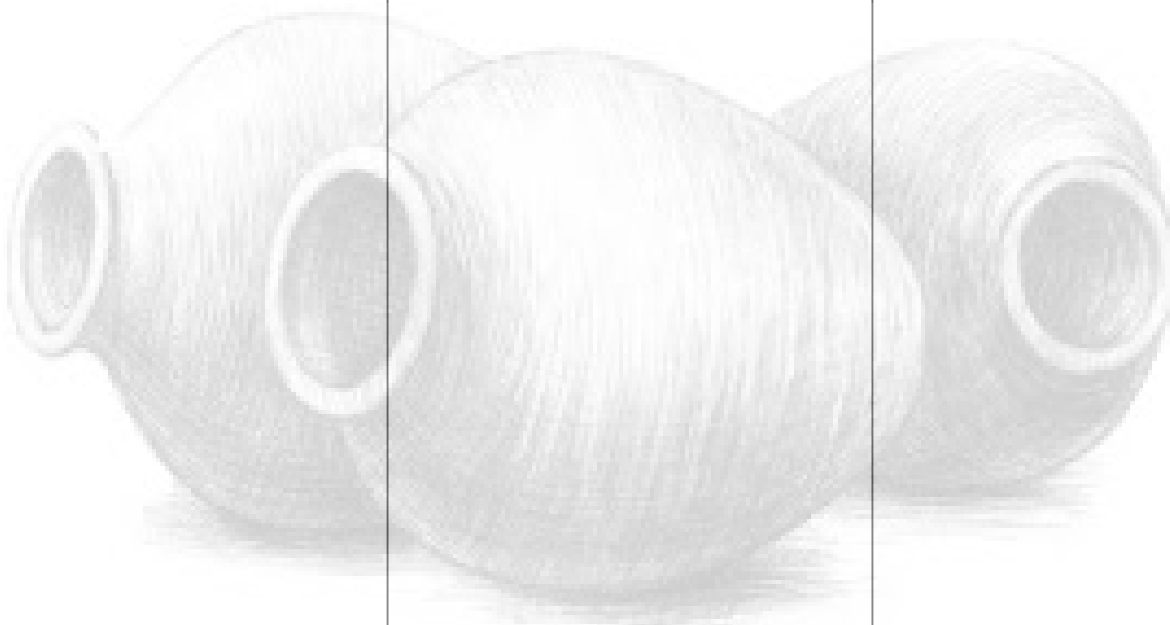
1. Labība, kas satur lipekli.
2. Vēžveidīgie un to produkti.
3. Olas un to produkti.
4. Zivis un to produkti.
5. Zemesrieksti un to produkti.
6. Sojas pupas un to produkti.
7. Piens un tā produkti (ietverot laktozi).
8. Rieksti.
9. Selerijas un to produkti.
10. Sinepes un to produkti.
11. Sezama sēklas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

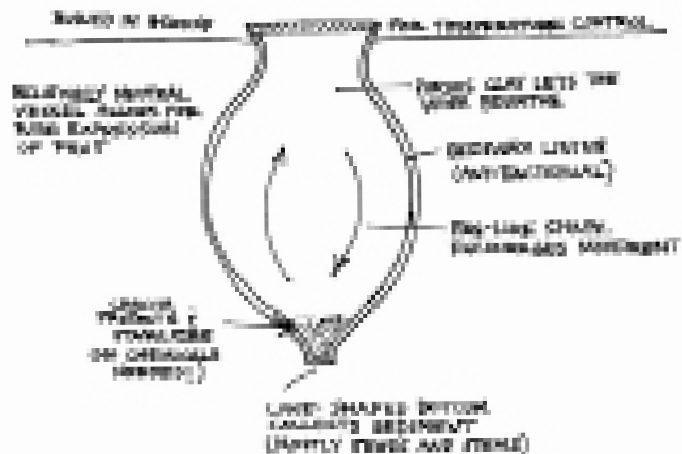
1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soy beans and products thereof.
7. Milk and products thereof. (including lactose).
8. Nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and 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.

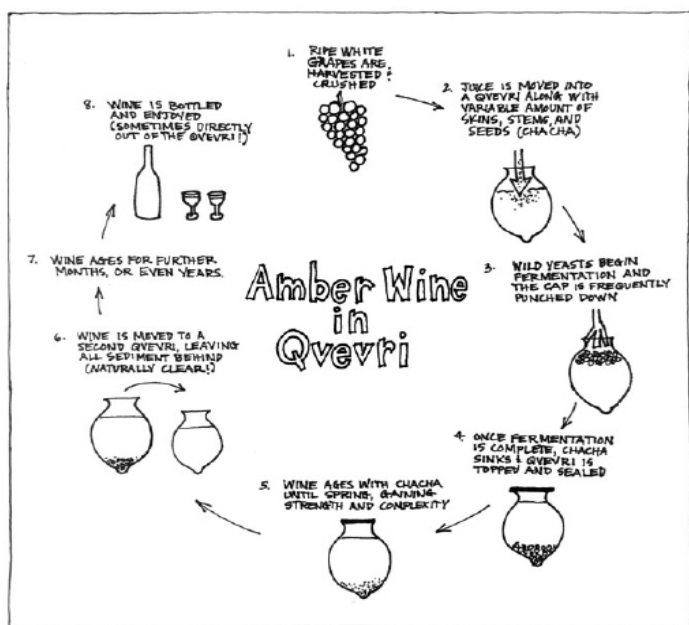
Archaeological excavations in the southern Georgian region uncovered evidence of grape pips and qvevris dating back to the 6th millennium B.C.

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.

