



Przystawki Starters



Roladki z bakłażana lub papryki (4 szt.) 24zł

Eggplant or pepper rolls (4 pieces)

z pastą z orzechów włoskich, kolendrą, granatem i czosnkiem
with walnuts paste, coriander, pomegranate and garlic



Phali ze szpinaku / z buraków / 21 zł

z kapusty / z czerwonej fasoli (4 szt.)

Spinach / beets / cabbage / red bean pkhali (4 pieces)

z orzechami, granatem, czosnkiem, kolendrą
i przyprawami gruzińskimi

with walnuts, pomegranate, garlic, coriander and georgian spices



Mix przystawek (dla 2 osób) 59 zł

Starters mix (for two)

Roladki z bakłażana, kottrana (z kapusty), phali z buraków,
phali ze szpinaku, lobio (z fasoli), roladki z papryki

**Egplant rolls, spinach pkhali, beets pkhali, cabbage pkhali,
red bean lobio, pepper rolls**



Sałatka z kurczakiem 34 zł

Chicken salad

Kawałki gillowanej piersi z kurczaka
z cebulą, ogórkiem, majonezem i przyprawami

**Pieces of boiled chicken breast with
onion, cucumber, mayonnaise and spices**



Sałatka gruzińska 29 zł

Georgian salad

Świeże pomidory, ogórki, cebula, kolendra,
orzech włoski i przyprawy gruzińskie

**Fresh tomatoes, cucumbers, onion, coriander,
walnuts and georgian spices**





Zupy Soups



Czikhirtma

24 zł

Chikhirtma

Lekko kwaśna zupa z kurczakiem, czosnkiem, jajkiem i kolendrą
Slightly sour soup with chicken, garlic, egg and coriander



Charczo

24 zł

Kharcho

Pikantna zupa z kawałkami wołowiny, ryżem i kolendrą
Spicy beef soup with rice and coriander



Bozbasz

24 zł

Bozbash

Zupa na wywarze pomidorowym z pulpetami
z mięsa mielonego, podawana ze śmietaną i kolendrą
Meatball tomato soup with sour cream and coriander



Rosół z Pielmieni

24 zł

Broth with Pelmieni

Rosół z kurczaka z pierożkami mięsnymi pelmieni
z dodatkiem koperku
Soup with Pelmieni dumplings and dill



Zupa lobio

24 zł

Lobio soup

Gęsta zupa z czerwonej fasoli z kolendrą i orzechem włoskim,
serwowana z piklami po gruzińsku

Thick red bean soup with coriander and walnut,
served with Georgian pickles





Dania główne **Main dishes**



Czashuszuli / Ostri

Chashushuli / Ostri fricassee

Łagodna lub pikantna duszona wołowina z dodatkiem pomidorów, cebuli, czosnku, kolendry i przypraw gruzińskich

Mild or spicy beef with tomatoes, onion, garlic, coriander and georgian spices

42zł



Odzachuri

Odjakhuri stew

Smażone mięso wieprzowe i ziemniaki z dodatkiem cebuli, czosnku i przypraw gruzińskich

Fried pork and potatoes with onion, garlic and georgian spices

39zł



Czkmeruli

Chkmeruli

Udka kurczaka w sosie śmietanowo-czosnkowym

Chicken legs in garlic cream sauce

36zł



Kurczak Tabaka

Tabaka Chicken

Młody kurczak marynowany i pieczony, serwowany z opiekanymi ziemniakami, sosem i sałatką gruzińską

Young chicken marinated and fried, served with baked potatoes, sauce and georgian salad

69zł



Wątróbka drobiowa

Poultry liver

Wątróbka smażona z cebulą i przyprawami gruzińskimi, posypana granatem

Poultry liver fried with onion and georgian spices, sprinkled with pomegranate

36zł



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Dania główne **Main dishes**



Tolma

Dolma

Gołąbki w liściach winogron z mięsa mielonego i ryżu
serwowane z sosem jogurtowo-czosnkowym

**Grape leaves stuffed with meet and rice,
served with garlic yoghurt sauce**

39zł



Bakłazan z miesem i serem

Eggplant with meat and cheese

Półowka bakłazana nadziewana mięsem mielonym, serem
i pomidorem, serwowany z sosem sacebela

**Eggplant stuffed with minced meat, cheese, tomatoes,
served with sacebela souce**

39zł



Żeberka w adżice

Ribs in adjika

Żeberka cielęce w pikantnym sosie adżika

Veal ribs in spicy sauce adjika

69zł



Adżapsandali

Adjapsandali

Duszone bakłazany z papryką, ziemniakami,
pomidorami, cebulą, czosnkiem i kolendrą

**Stewed eggplants with pepper, potatoes, tomatoes,
garlic, onion and coriander**

36zł



Grzyby zapiekane z serem

Mushrooms baked with cheese

Pieczarki zapiekane z serem, posypane granatem i kolendrą

**Champignons baked with cheese,
sprinkled with pomegranate and coriander**

36zł



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Dania mączne Flour dishes



Chaczapuri Imeruli

32 zł

Khachapuri Imeruli

Smażony placek z ciasta drożdżowego nadziewany trzema rodzajami sera

Fried yeast cake stuffed with three kinds of cheese



Chaczapuri Megruli

35 zł

Khachapuri Megruli

Pieczony placek z ciasta drożdżowego z trzema rodzajami sera w środku i na wierzchu

Baked yeast cake with three kinds of cheese inside and on the top



Chaczapuri Adzaruli

39 zł

Khachapuri Acharuli

Łódeczka z ciasta drożdżowego wypełniona serem, żółtkiem jajka i masłem

Boat-shaped yeast cake with cheese, egg yolk and butter



Chaczapuri z serem i szpinakiem

35zł

Khachapuri with cheese and spinach

Placek drożdżowy nadziewany trzema rodzajami sera i świeżym szpinakiem

Yeast cake stuffed with three kinds of cheese and fresh spinach



Kubdari

38 zł

Kubdari

Placek z ciasta drożdżowego nadziewany mięsem mielonym, posypany cebulą, kolendrą i owocem granatu

Yeast cake stuffed with minced meat, sprinkled with onion, coriander and pomegranate



Lobiani

29 zł

Placek z ciasta drożdżowego nadziewany pastą z czerwonej fasoli, posypany cebulą, kolendrą i owocem granatu

Yeast cake stuffed with paste from red beans, sprinkled with onion, coriander and pomegranate





Dania mączne **Flour dishes**



Deska Chaczapuri **Khachapuri board**

90zł

Zawiera 5 rodzajów chaczapuri - Imeruli, Megruli, Lobiani, Adzaruli, Adzaruli z mięsem oraz sosy
Contains 5 types of khachapuri: Imeruli, Megruli, Lobiani, Acharuli, Acharuli with meat + sauces



Chinkali (z mięsem lub z serem 5 szt.)

39zł

Khinkali (with meat or cheese 5 pieces)

Pierogi w kształcie sakiewek z mięsem mielonym i rosółem w środku lub serem

Pouch-shaped dumplings stuffed with minced meat and soup inside or cheese



Pielmieni (18 szt)

38zł

Małe, delikatne pierożki nadziewane mięsem mielonym, podawane z masłem, śmietaną i koperkiem

Small, delicate dumplings stuffed with minced meat served with sour cream, butter and dill



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Dania z grilla Grilled dishes



Szaszłyk wieprzowy

Pork shashlik

serwowany na pieczywie lawasz z sosem sacebela i sałatką gruzińską

served with lavash bread, sacebela sauce and georgian salad

43zł



Szaszłyk drobiowy

Chicken shashlik

serwowany na pieczywie lawasz z sosem sacebela i sałatką gruzińską

served with lavash bread, sacebela sauce and georgian salad

41zł



Lulla Kebab

Lulla Kebab

Grillowane mięso wołowo-wieprzowe z dodatkiem sera, serwowane na pieczywie lawasz z sosem sacebela i sałatką gruzińską

Grilled beef-pork meat with cheese, served with lavash bread, sacebela sauce and georgian salad

41zł



Szaszłyk z jagnięciny

Lamb shashlik

serwowany z ziemniakami opiekany, sosem sacebela i sałatką gruzińską

served with baked potatoes, sacebela sauce and georgian salad

79zł



Szaszłyk z łososia

Salmon shashlik

serwowany z sałatką gruzińską, pieczywem lawasz i sosem z owoców granatu

served with georgian salad, lavash bread and pomegranate sauce

59zł



Żeberka cielęce

Veal ribs

marynowane w sosie musztardowo-miodowym, serwowane z opiekany ziemniakami oraz sałatką

marinated in mustard-honey sauce, served with baked potatoes and georgian salad

79 zł





Dania z grilla **Grilled dishes**



Deska szaszłyków **Shashliks board**

243zł

Szaszłyk jagnięcy, wieprzowy, drobiowy, z łososia, lulla kebab
serwowane z ziemniakami piekanymi, sałatką i sosami
Lamb, pork, poultry, salmon shashilks and lulla kebab
served with baked potatoes, salad and sauces



Dodatki **Side dishes**



- | | | | |
|----------------------------------|-----------|---|------|
| 1. Puri | | 5. Ziemniaki glekhuri opiekane | 16zł |
| Gruziński chleb z pieca | 5zł szt. | z cebulą i przyprawami gruzińskimi | |
| Oven-baked georgian bread | | Baked potatoes glekhuri with onion | |
| 2. Lawasz | 5zł szt. | and georgian spices | |
| Rodzaj płaskiego pieczywa | | 6. Ziemniaki opiekane | 12zł |
| Lavash thin bread | | Baked potatoes | |
| 3. Sacebela | 6zł 80 ml | 7. Ryż | 8zł |
| Ostry sos pomidorowy | | Rice | |
| Spicy tomato sauce | | 8. Pickle po gruzińsku | 15zł |
| 4. Sos jogurtowo-czosnkowy | 6zł 80 ml | Georgian pickles | |
| Yoghurt-garlic sauce | | 9. Opakowanie na wynos, torba | 1zł |
| | | Take-out packaging, paper bag | |

Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Stół Gruziński Georgian table



100zł/os

Zestaw degustacyjny najbardziej znanych i lubianych dań kuchni gruzińskiej.

Dania serwowane są na środek stołu.

A tasting set of the most famous and popular Georgian dishes.

The dishes are served in the middle of the table.

1. Roladki z bakłazana - z pastą z orzechów włoskich, kolendrą, czosnkiem
2. Phali ze szpinaku - z orzechem włoskim, kolendrą, czosnkiem
3. Phali z buraków - z orzechem włoskim, kolendrą, czosnkiem
4. Kotrana - posiekana kapusta z orzechem włoskim, kolendrą, czosnkiem
5. Lobio - pasta z czerwonej fasoli z orzechem włoskim, kolendrą, czosnkiem
6. Chaczapuri imeruli - drożdżowy placek nadziewany trzema rodzajami sera
7. Chinkali z mięsem - pierogi w kształcie sakiewki z mięsem i rosołem w środku
8. Lulla kebab - grillowane mięso mielone posypane cebulą, granatem, kolendrą
9. Szaszłyk drobiowy - grillowany, posypany granatem i kolendrą
10. Sałatka gruzińska - świeże pomidory, ogórek, cebula, kolendra, przyprawy gruzińskie
11. Dodatki: lawasz, sos sacebela

1. Eggplant rolls - with walnuts paste, coriander, garlic
2. Spinach pkhali - with walnuts, coriander, garlic
3. Phali beet - with walnuts, cilantro, garlic
4. Kotrana - chopped cabbage with walnuts, coriander, garlic
5. Lobio - red beans paste with walnuts, coriander, garlic
6. Chaczapuri imeruli - yeast cake stuffed with three kinds of cheese
7. Khinkali with meat - dumplings pouch shaped with meat and broth inside
8. Lulla kebab - grilled minced meat sprinkled with onion, pomegranate, coriander
9. Chicken shashlik - grilled, sprinkled with pomegranate and coriander
10. Georgian salad - fresh tomatoes, cucumber, onion, coriander, georgian spices
11. Extras: Lavash, sacebela sauce

Kieliszek gruzińskiego domowego wina gratis!

A glass of Georgian house wine for free!



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Desery **Desserts**



Ciasto miodowo-orzechowe
Walnut and honey pie

21zł



Ciasto miodowo-kakaowe
Honey-cocoa cake pie

21zł



Czurczchela
Churchkhela

deser z orzechów i skondensowanego soku z winogron
Dessert made from nuts and condensed grape juice

19zł



Pucharek lodów z bitą śmietaną i polewą
Goblet of ice cream with icing and whipped cream

21zł



Herbata **Tea**

Gruzińska czarna 12zł
Georgian black tea

Gruzińska zielona 12zł
Georgian green tea

Dilmah 10zł
(czarna, earl grey, owocowa)

Kawa **Coffee**

Kawa po gruzińsku 12zł
Georgian coffee

Espresso 10zł

Doppio Espresso 14zł

Americano 12zł

Cappuccino 14zł

Latte 14zł

Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Napoje bezalkoholowe **Soft drinks**



Lemoniady gruzińskie do wyboru: 18zł / 0,5l
 (gruszka, estragon, winogrono, cytryna, feijoa)
 Georgian lemonade (pear, tarragon, grape, lemon or feijoa)

Naturalny sok z owoców granatu 18zł / 0,25l
 Natural pomegranate juice

Woda Gruzńska Borjomi 18zł / 0,5l
 Georgian water Borjomi

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Schweppes Tonic 10zł / 0,2l
 Lipton, Toma (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)



Woda Cisowianka (gazowana, niegazowana) 8zł / 0,33l
 "Cisowianka" water (still or sparkling) 14zł / 0,7l

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 19zł / 0,25l
 Fresh orange juice

Dzban wody (ze świeżą miętą i cytryną) 18zł / 1l
 Jug of water (with fresh mint and lemon)

Piwa **Beers**

Butelkowe **Bottled**

Piwo gruzińskie Georgian Beer	18zł/0,5 l
Heineken	17zł/0,5 l
Desperados classic	17zł/0,4 l
Żywiec Biały (pszeniczne) Wheat Beer	17zł/0,5 l
Żywiec Biały 0% Wheat Beer 0%	17zł/0,5 l
Żywiec porter (ciemne) Dark Beer	17zł/0,5 l
Żywiec bezalkoholowy non-alcoholic	17zł/0,5 l

Beczkowe **Draft**

Żywiec 0,3 l	12 zł
Żywiec 0,5 l	15 zł
Syrop do piwa	3zł
Syrup for beer	



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
 Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Wino Wine Marani



Domowe House wine

Gvino Saperavi, Red, Dry 16zł/150ml 50zł/0,5l 90zł/1l
Gvino Rkatsiteli, White, Dry

Stołowe Marani Table wine Marani

Telavuri, Red, Dry
Telavuri, Red, Semi-dry
Telavuri, Red, Semi-sweet 18zł/150ml
89zł/0,75l
Telavuri, White, Dry
Telavuri, White, Semi-dry
Telavuri, White, Semi-sweet



Regionalne/ Regional wines

Saperavi, Red, Dry
Pirosmani, Red, Semi-dry 98zł/0,75l
Mtsvane, White, Dry
Tbilisuri, White, Semi-dry
Alazani Valley, White, Semi-sweet



AOC / AOC Wines

Qvevri Saperavi, Red, Dry 135zł/0,75l
Napareuli, Red, Dry 135zł/0,75l
Mukuzani, Red, Dry 140zł/0,75l
Kindzmarauli, Red, Semi-sweet 145zł/0,75l
Khvanchkara, Red, Semi-sweet 180zł/0,75l
Qvevri Mtsvane, White, Dry 105zł/0,75l
Tsinandali, White, Dry 115zł/0,75l
Marani White Brut, Semi-sweet 85zł/0,75l
Marani Wino Musujace 85zł/0,75l



Grzane wino Mulled wine 20zł/250ml



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.





Alkohole **Alcohols**



Gruzińskie **Georgian**

Chacha 40%	15zł / 40ml	160zł / 0,5l
Chacha Barrique 40%	17zł / 40ml	180zł / 0,5l
Grape Chacha 42%	18zł / 40ml	210zł / 0,5l
Tikhari	15zł / 40ml	160zł / 0,5l
Brandy Sarajishvili 3*, 5*		16zł, 18zł / 20ml

Wódki **Vodka**

Finlandia	14zł / 40ml	160 zł / 0,5l
Wyborowa	12zł / 40ml	135zł / 0,5l
Soplica	12zł / 40ml	135zł / 0,5l

Whisky **Whiskey**

Ballantines	18zł / 40ml	195zł / 0,5l
Chivas Regal 12	28zł / 40ml	295zł / 0,5l
Jack Daniels	26zł / 40ml	275zł / 0,5l
Jameson	24zł / 40ml	250zł / 0,5l

Likiery **Liqueurs**

Bailey's, Kahlua , Cointreau, Peach, Blue curacao, Malibu	16zł/40ml
---	-----------

Inne **Others**

Jagermaister	16zł/40ml
Bacardi White Rum	16zł/40ml
El Jimador Blanco Tequila	18zł/40ml
Bombay Sapphire Gin	18zł/40ml
Martini Bianco	16zł/80ml
Aperol	16zł/40ml





Drinki Cocktails



Aperol Spritz (prosecco, aperol, woda gazowana)	29zł
Cuba Libre (rum, pepsi, sok z limonki)	29zł
Margherita (tequila, cointreau, sok z limonki)	29zł
Sex On The Beach (wódka, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy i żurawinowy)	29zł
Long Island Ice Tea (wódka, rum, gin, tequila, cointreau, sok z cytryny, pepsi)	37zł
Pina Colada (rum, malibu, syrop kokosowy, sok anansowy, mleko)	31zł
Cosmopolitan (wódka, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki)	29zł
Tequila Sunrise (tequila, grenadine, sok pomarańczowy)	29zł
Vodka Sour (wódka, sour mix)	28zł
Whiskey Sour (whiskey, sour mix)	28zł
Orgazm (kahlua, bileys, amaretto, mleko)	28zł



Do rachunku grupy od 4 osób doliczamy 10% serwisu.
Service for 4 or more people is charged 10% extra.

