



## Przystawki **Starters**

**Roladki z bakłażana (4 szt.)**

**28 zł**

**Eggplant rolls (4 pieces)**

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



**Roladki z papryki (4 szt.)**

**28 zł**

**Pepper rolls (4 pieces)**

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



**Kotrana (4 szt.)**

**24 zł**

**Kotrana (cabbage pkhali) (4 pieces)**

kapusta z orzechami włoskimi, kolendrą, granatem i czosnkiem  
**cabbage with walnuts, coriander, pomegranate and garlic**



**Phali ze szpinaku (4 szt.)**

**24 zł**

**Spinach pkhali (4 pieces)**

szpinak z orzechami, kolendrą, granatem i czosnkiem  
**spinach mixed with walnuts, coriander, pomegranate, garlic**



**Phali z buraków (4 szt.)**

**24 zł**

**Beets pkhali (4 pieces)**

buraki z orzechami, kolendrą, granatem i czosnkiem  
**beets with walnuts, coriander, pomegranate and garlic**



**Lobio (4 szt.)**

**24 zł**

**Red beans lobio**

czarna fasola z orzechami, kolendrą, granatem i czosnkiem  
**red beans with walnut, coriander, pomegranate and garlic**





## Przystawki **Starters**

Mix przystawek (dla 2 osób)

64zł

**Starters mix (for two)**

Roladki z bakłażana, kotrana (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 kurczaka

38 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

34 zł

**Georgian salad**

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

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



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



## Zupy **Soups**

### Czikhirtma

26 zł

#### **Chikhirtma**

Lekko kwaśna zupa z kurczakiem,  
czosnkiem, jajkiem i kolendrą

**Slightly sour soup with chicken, garlic, egg and coriander**



### Charczo

26 zł

#### **Kharcho**

Pikantna zupa z kawałkami wołowiny, ryżem i kolendrą

**Spicy beef soup with rice and coriander**



### Bozbasz

26 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

26 zł

#### **Broth with Pelmieni**

Rosół z pierożkami mięsnymi pelmieni  
z dodatkiem koperku

**Soup with Pelmieni dumplings and dill**



### Zupa lobio

26 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**

### Czaszuszuli

Duszona wołowina z dodatkiem pomidorów, papryki cebuli, czosnku i kolendry

**Beef with tomatoes, onion, garlic and coriander**

48zł



### Ostri

Pikantna, duszona wołowina z dodatkiem pomidorów, cebuli, czosnku i kolendry

**Spicy beef with tomatoes, onion, garlic and coriander**

48zł



### Odzachuri

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

**Fried pork and potatoes with onion, garlic and georgian spices**

39zł



### Czkmeruli

Udko z kurczaka w sosie śmietanowo-czosnkowym

**Chicken leg in garlic cream sauce**

38zł



### Kurczak Tabaka **Tabaka Chicken**

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

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

79zł



### 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**

43zł



### Bakłazan z mięsem 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 sauce**

42zł



### Żeberka w adżice

#### **Ribs in adjika**

Żeberka cielęce w pikantnym sosie adżika

**Veal ribs in spicy sauce adjika**

76zł



### Adzapsandali

#### **Adjapsandali**

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

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

39zł



### 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





## Dania mączne **Flour dishes**

### Chaczapuri Imeruli

36zł

#### Khachapuri Imeruli

Smazony placek drożdżowy nadziewany gruzińskim serem Imeruli  
**Fried yeast cake stuffed with georgian cheese Imeruli**



### Chaczapuri Megruli

39zł

#### Khachapuri Megruli

Pieczony placek drożdżowy z gruzińskim serem Imeruli  
w środku i na wierzchu

**Baked yeast cake with georgian cheese Imeruli inside and on top**



### Chaczapuri Adzaruli

39zł

#### Khachapuri Acharuli

Lódyczka drożdżowa wypełniona serem z żółtkiem i masłem  
**Boat-shaped yeast cake with cheese, yolk and butter**



### Chaczapuri z serem i szpinakiem

38zł

#### Khachapuri with cheese and spinach

Placek drożdżowy nadziewany gruzińskim serem Imeruli  
i świeżym szpinakiem

**Yeast cake stuffed with georgian cheese Imeruli and fresh spinach**



### Kubdari

39zł

#### Kubdari

Placek drożdżowy nadziewany mięsem mielonym,  
posypany cebulą, kolendrą i owocem granatu

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



### Lobiani

36zł

Placek drożdżowy 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

105zł

#### **Khachapuri board**

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 z serem

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





## Dania z grilla **Grilled dishes**

### Szaszłyk wieprzowy

49zł

#### **Pork shashlik**

serwowany na pieczywie lawasz z sosem sacebela i sałatką gruzińską  
**served with lavash bread, sacebela sauce and georgian salad**



### Szaszłyk drobiowy

47zł

#### **Chicken shashlik**

serwowany na pieczywie lawasz z sosem sacebela i sałatką gruzińską  
**served with lavash bread, sacebela sauce and georgian salad**



### Lulla Kebab

48zł

#### **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**



### Szaszłyk z jagnięciny

79zł

#### **Lamb shashlik**

serwowany z ziemniakami opiekany, sosem sacebela i sałatką gruzińską

**served with baked potatoes, sacebela sauce and georgian salad**



### Szaszłyk z łososia

69zł

#### **Salmon shashlik**

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

**served with georgian salad, lavash bread and pomegranate sauce**



### Żeberka cielece

79 zł

#### **Veal ribs**

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

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







## Dania z grilla **Grilled dishes**

### Deska szaszłyków **264zł** **Sashliks board**

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



## Dodatki **Side dishes**

- |  |     |   |      |
|--|-----|---|------|
| 1. Puri<br>Gruziński chleb z pieca<br><b>Oven-baked georgian bread</b> | 6zł | 5. Ziemniaki glechuri opiekane<br>z cebulą i przyprawami gruzińskimi<br><b>Baked potatoes glekhuri with onion<br/>and georgian spices</b> | 26zł |
| 2. Lawasz<br>Rodzaj płaskiego pieczywa<br><b>Lavash thin bread</b>     | 6zł | 6. Ziemniaki opiekane<br><b>Baked potatoes</b>  | 19zł |
| 3. Sacebela<br>Ostry sos pomidorowy<br><b>Spicy tomato sauce</b>       | 6zł | 7. Pikle po gruzińsku<br><b>Georgian pickles</b>  | 18zł |
| 4. Sos jogurtowo-czosnkowy<br><b>Yoghurt-garlic sauce</b>              | 6zł | 8. Opakowanie na wynos, torba<br><b>Take-out packaging, paper bag</b>   | 1zł  |



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





## Stół Gruziniński **Georgian table**

Dla 2 osób **For 2 people**  
200zł

Dla 10 osób **For 10 people**  
1000zł

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 bakłażana - 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 gruzińskim serem Imeruli
7. Chinkali z mięsem - pierogi w kształcie sakiewki z mięsem i rosółem w środku
8. Lulla kebab - grillowane mięso mielone posypane cebulą, granatem, kolendrą
9. Szaszłyk drobiowy - grillowany, posypany granatem, kolendrą i cebulą
10. Sałatka gruzińska - świeże pomidory, ogórki, 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 georgian cheese Imeruli
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, coriander and onion
10. Georgian salad - fresh tomatoes, cucumbers, onion, coriander, georgian spices
11. Extras: Lavash, sacebela sauce

Dla każdej osoby kieliszek gruzińskiego domowego wina gratis!

**For every person 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**

26zł



**Ciasto miodowo-kakaowe**  
**Honey-cocoa cake pie**

26zł



**Czurczchela**  
**Churchkhela**

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

26zł



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

26zł



## Herbata **Tea**

Gruzińska czarna            12zł  
**Georgian black tea**

Gruzińska zielona        12zł  
**Georgian green tea**

Herbata owocowa        12zł  
**Fruit tea**

## Kawa **Coffee**

Kawa po gruzińsku        14zł  
**Georgian coffee**

Espresso                    12zł

Doppio Espresso        16zł

Americano                 14zł

Cappuccino               16zł

Latte                         16zł

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 22zł / 0,25l  
 Natural pomegranate juice

Woda Gruzńska Borjomi 21zł / 0,5l  
 Georgian water Borjomi

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda, Schweppes Tonic 12zł / 0,2l  
 Lipton, Toma (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)



Woda (gazowana, niegazowana) 12zł / 0,33l  
 Water (still or sparkling) 20zł / 0,7l

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 21zł / 0,25l  
 Fresh orange juice

Dzban wody (ze świeżą miętą i cytryną) 21zł / 1l  
 Jug of water (with fresh mint and lemon)

## Piwa **Beers**

### Butelkowe **Bottled**

Piwo gruzińskie <b>Georgian Beer</b>	21zł/0,5 l
Heineken	19zł/0,5 l
Żywiec Biały (pszeniczne) <b>Wheat Beer</b>	19zł/0,5 l
Żywiec Biały 0% <b>Wheat Beer 0%</b>	19zł/0,5 l
Żywiec porter (ciemne) <b>Dark Beer</b>	19zł/0,5 l
Żywiec bezalkoholowy <b>non-alcoholic</b>	19zł/0,5 l

### Beczkowe **Draft**

Żywiec 0,3 l	14 zł
Żywiec 0,5 l	19 zł
Syrop do piwa <b>Syrup for beer</b>	3zł

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





## Marani Wino **Wine**

### Domowe **House wine**

Gvino Saperavi, Red, Dry	18zł/150ml	55zł/0,5l	95zł/1l
Gvino Rkatsiteli, White, Dry			

### Stołowe Marani **Table wine Marani**

Telavuri, Red, Dry	
Telavuri, Red, Semi-dry	
Telavuri, Red, Semi-sweet	20zł/150ml
	89zł/0,75l
Telavuri, White, Dry	
Telavuri, White, Semi-dry	
Telavuri, White, Semi-sweet	



### Regionalne/ **Regional wines**

Saperavi, Red, Dry	125zł/0,75l
Pirosmani, Red, Semi-dry	125zł/0,75l
Mtsvane, White, Dry	110zł/0,75l
Tbilisuri, White, Semi-dry	98zł/0,75l
Alazani Valley, White, Semi-sweet	98zł/0,75l



### AOC / **AOC Wines**

Qvevri Saperavi, Red, Dry	150zł/0,75l
Napareuli, Red, Dry	160zł/0,75l
Mukuzani, Red, Dry	160zł/0,75l
Kindzmarauli, Red, Semi-sweet	160zł/0,75l
Khvanchkara, Red, Semi-sweet	230zł/0,75l
Qvevri Mtsvane, White, Dry	130zł/0,75l
Tsinandali, White, Dry	120zł/0,75l
Marani Wino Musujace	115zł/0,75l



Grzane wino <b>Mulled wine</b>	24zł/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%	16zł / 40ml	180zł / 0,5l
Chacha Barrique 40%	18zł / 40ml	190zł / 0,5l
Grape Chacha 42%	22zł / 40ml	250zł / 0,5l
Tikhari	15zł / 40ml	160zł / 0,5l
Brandy Sarajishvili 3*, 5*	16zł, 18zł / 20ml	210zł / 0,5l

### Wódki **Vodka**

Finlandia	16zł / 40ml	180zł / 0,5l
Wyborowa	14zł / 40ml	150zł / 0,5l

### Whisky **Whiskey**

Ballantines	20zł / 40ml	225zł / 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, Malibu	16zł / 40ml	
Soplica	12zł / 40ml	135zł / 0,5l

### Inne **Others**

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



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





## Drinki Cocktails

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



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