



Przystawki **Starters**

Roladki z bakłażana (4 szt.)

31zł

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.)

31 zł

Pepper rolls (4 pieces)

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



Kotrana (4 szt.)

27 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.)

27 zł

Spinach pkhali (4 pieces)

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



Phali z buraków (4 szt.)

27 zł

Beets pkhali (4 pieces)

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



Lobio (4 szt.)

27 zł

Red beans lobio

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



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





Przystawki **Starters**

Mix przystawek (dla 2 osób)

Starters mix (for two)

69zł

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 kurczaka

Chicken salad

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

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

38 zł



Sałatka gruzińska

Georgian salad

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

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

34 zł



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





Zupy **Soups**

Czikhirtma

28 zł

Chikhirtma

Lekko kwaśna zupa z kurczakiem,
czosnkiem, jajkiem i kolendrą

Slightly sour soup with chicken, garlic, egg and coriander



Charczo

28 zł

Kharcho

Pikantna zupa z kawałkami wołowiny, ryżem i kolendrą

Spicy beef soup with rice and coriander



Bozbasz

28 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

28 zł

Broth with Pelmeni

Rosół z pierożkami mięsnymi pielmieni
z dodatkiem koperku

Soup with Pelmeni dumplings and dill



Zupa lobio

28 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

54zł



Ostri

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

Spicy beef with tomatoes, onion, garlic and coriander

54zł



Odżachuri

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

Fried pork and potatoes with onion, garlic and georgian spices

42zł



Czkmeruli

Udko z kurczaka w sosie śmietanowo-czosnkowym

Chicken leg in garlic cream sauce

41zł



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

39zł





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

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

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

45zł



Żeberka w adżice

Ribs in adjika

Żeberka cielęce w pikantnym sosie adżika

Veal ribs in spicy sauce adjika

69zł



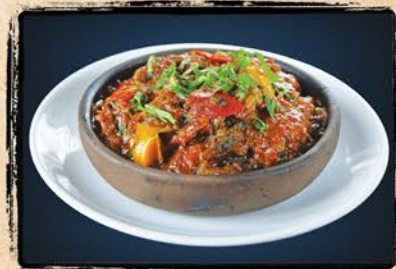
Adżapsandali

Adjapsandali

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

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

41zł



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**

39zł



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

38zł

Khachapuri Imeruli

Smażony 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

41zł

Khachapuri Acharuli

Lódyczka drożdżowa wypełniona serem z żółtkiem i masłem

Boat-shaped yeast cake with cheese, yolk and butter



Chaczapuri z serem i szpinakiem

39zł

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

39zł

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

Khachapuri board

115zł

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)

39zł

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

54zł

Pork shashlik

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



Szaszłyk drobiowy

51zł

Chicken shashlik

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



Lulla Kebab

52zł

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 opiekanyymi,
sosem sacebela i sałatką gruzińską
served with baked potatoes, sacebela sauce and georgian salad



Szaszłyk z łososia

76zł

Salmon shashlik

serwowany z sałatką gruzińską, pieczywem lawasz
i sosem z owoców granatu
served with georgian salad, lavash bread and pomegranate sauce



Żeberka cielęce

79 zł

Veal ribs

marynowane w sosie musztardowo-miodowym, serwowane z
opiekanyymi ziemniakami oraz sałatką gruzińską
**marinated in mustard-honey sauce,
served with baked potatoes and georgian salad**





Dania z grilla **Grilled dishes**

Deska szaszłyków **280zł** **Shashliks 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 | | 5. Ziemniaki glechuri opiekane | 26zł |
| Gruziński chleb z pieca | 6zł | z cebulą i przyprawami gruzińskimi | |
| Oven-baked georgian bread | | Baked potatoes glekhuri with onion | |
| 2. Lawasz | 6zł | and georgian spices | |
| Rodzaj płaskiego pieczywa | | 6. Ziemniaki opiekane | 19zł |
| Lavash thin bread | | Baked potatoes | |
| 3. Sacebela | 6zł | 7. Pikle po gruzińsku | 18zł |
| Ostry sos pomidorowy | | Georgian pickles | |
| Spicy tomato sauce | | 8. Opakowanie na wynos, torba | 1zł |
| 4. Sos jogurtowo-czosnkowy | 6zł | Take-out packaging, paper bag | |
| Yoghurt-garlic sauce | | | |



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





Stół Gruziński **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 rosołem w środku
8. Lulla kebab - grillowane mięso mielone posypane cebulą, granatem, kolendrą
9. Szaszłyk drobiowy - grillowany, posypyany 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

28zł



Ciasto miodowo-kakaowe
Honey-cocoa cake pie

28zł



Czurczchela
Churchkhela

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

28zł



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

28zł



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 Gruzkańska 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 **Georgian Beer** 21zł/0,5 l

Heineken 19zł/0,5 l

Żywiec Biały (pszeniczne) **Wheat Beer** 19zł/0,5 l

Żywiec Biały 0% **Wheat Beer 0%** 19zł/0,5 l

Żywiec porter (ciemne) **Dark Beer** 19zł/0,5 l

Żywiec bezalkoholowy **non-alcoholic** 19zł/0,5 l

Beczkowe **Draft**

Żywiec 0,3 l 14 zł

Żywiec 0,5 l 19 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.





Marani Wino **Wine**

Domowe **House wine**

Gvino Saperavi, Red, Dry	20zł/150ml	60zł/0,5l	115zł/1l
Gvino Rkatsiteli, White, Dry			

Stołowe Marani **Table wine Marani**

Telavuri, Red, Dry	
Telavuri, Red, Semi-dry	
Telavuri, Red, Semi-sweet	22zł/150ml
	96zł/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	140zł/0,75l
Napareuli, Red, Dry	150zł/0,75l
Mukuzani, Red, Dry	150zł/0,75l
Kindzmarauli, Red, Semi-sweet	160zł/0,75l
Khvanchkara, Red, Semi-sweet	220zł/0,75l
Qvevri Mtsvane, White, Dry	130zł/0,75l
Tsinandali, White, Dry	115zł/0,75l
Marani White Brut, Semi-sweet	105zł/0,75l
Marani Wino Musujace	105zł/0,75l



Grzane wino **Mulled wine**

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%	21zł / 40ml	235zł / 0,5l
Tikhari	15zł / 40ml	160zł / 0,5l
Brandy Sarajishvili 3*, 5*	16zł, 18zł / 20ml	260zł / 0,5l

Wódki **Vodka**

Finlandia	16zł / 40ml	180zł / 0,5l
Wyborowa	14zł / 40ml	150zł / 0,5l
Soplica	12zł / 40ml	135zł / 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, Blue curacao, Malibu	16zł/40ml
--	-----------

Inne **Others**

Jagermaister	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





Drinki Cocktails

Aperol Spritz (prosecco, aperol, woda gazowana)	34zł
Cuba Libre (rum, peps, sok z limonki)	31zł
Margherita (tequila, cointreau, sok z limonki)	31zł
Sex On The Beach (wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy i żurawinowy)	31zł
Long Island Ice Tea (wódka, rum, gin, tequila, cointreau, sok z cytryny, peps)	39zł
Pina Colada (rum, malibu, syrop kokosowy, sok anansowy, mleko)	31zł
Cosmopolitan (wódka, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki)	31zł
Tequila Sunrise (tequila, grenadine, sok pomarańczowy)	31zł
Vodka Sour (wódka, sour mix)	31zł
Whiskey Sour (whiskey, sour mix)	31zł
Orgazm (kahlua, bileys, amaretto, mleko)	31zł



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

