



Georgian Vibe •
*Q*vevri

The Georgian traditional „qvevri”
is a unique and ancient vessel for wine



თქვევრი



DessJuomalista Drink menu



Valkoviinit/white wine	
Rkatsiteli(kuiva/dry)	45.0€
Rkatsiteli(kuiva/dry) 16cl	12.0€
Rkatsiteli(kuiva/dry) 12cl	10.0€
Punaviinit	
Saperavi(kuiva/dry)	49.0€
Saperavi(kuiva/dry) 16cl	14.0€
Saperavi(kuiva/dry) 12cl	12.0€
Kindzmarauli (puoli.makea/ semi -sweet)	47.0€
Speravi Rose	
(kuiva/dry)	47.0€
(kuiva/dry) 16cl	13.0€
(kuiva/dry) 12cl	11.0€
Kuohviinit/Sparkling wine	
Bagrationi	45.0€
Bagrationi16cl	10.0€
Marani brut	43.0€
Marani brut16cl	9.0€
Olut/Beer	
Zedazeni	9.50€
Väkevät/Strong liquors	
Sarajishvili brandy 4cl	10.0€
Telavi brandy Xo 4cl	12.0€
Chacha (grappa)4cl	9.0€
Alkoholittomat/Alcohol free	
Georgialainen limonadi	6.0€
Georgian soft drink	6.0€
Kuumat juomat/hot drinks	
Georgialainen kahvi /	5.0€
Georgian coffee	
Musta tee/Black tea	5.0€

ჩაქობილი ბაჭყალი და
მცხეთა

Ryhmämenu Qvevri

55€

Alkuruoat

Munakoisullat täytetty saksanpähkinä tahnalla
sekä yrteillä

Tbilisi salaatti

Tuoretta kurkkua tomaattia punasipulia yrtejä

Ajapsandali

Kasvispata joka sisältää griliattu munakoisoa
paprikaa tomaattia sipulia yrtejä

Khachapuri

Georgialainen turejuustolla täytetty leipä

Lavashi leipä / mchadi

Talon leipä/ maissileipä

Pääruoat

Chashushuli herkkusienillä/
chashushuli naudanlihalla

Soko Ketsze

Juustolla & tryffeli kastikkeella täytettyjä
herkkusieniä

Mtsvadi kananliha

Hiiliuunissa valmistettu kananliha varras

Mtsvadi sianliha

Hiiliuunissa valmistettu sianliha varras

Khinkali Lihalla/ herkkusienillä

Naudan -ja sianlihalla täytettyjä taikinanyyttejä/
herkkusienillä täytettyjä taikinanyyttejä



Alkuruoka/ Starter

Salaatti Tbilisi / Salad Tbilisi 10.0€

Kurkkua, tomaattia, saksanpähkinöitä, sipulia, auringonkukkaöljyä (L,G,VE)
Cucumber, tomato, walnut, onion, sunflower oil (L,G,VE)

Badrijani & Pkhali 12.0€

Valikoima saksanpähkinä tahnalla täytettyjä munakoisorullia sekä pinaattia & vihreitä papuja saksanpähkinätahnassa (L,G,VE) / Eggplant rolls stuffed with walnut paste & spinach, green beans with walnut paste (L,G,VE)

Mzhaveuli 8.0€

Georgialaiseen tapaan säilöttyjä vihanneksia /Georgian style
pickled vegetables (v.g,ve)

Khinkali juustolla/ sienillä /Khinkali 15.0€
with cheese/ mushrooms

Khinkali juustolla, herkkusienillä tryffelikastikkeella/ Khinkali with cheese,
khinkali with mushrooms and truffle sauce

Khinkali 12.0€

4kpl naudan ja sianlihalla täytettyä taikinanyyttiä/4pc georgian dumplings
stuffed with beef and pork (L/M)

Grillatut viiriäiset/grilled quail 15.0€

Grillattua viiriäistä & tkemali-kastiketta/ Grilled quail & tkemali sauce

Soko ketsze 13.0€

Juustolla ja tryffeli kastikkeella täytettyjä herkkusieniä(3 kpl) /
Mushrooms stuffed with cheese and truffle sauce (3 pc) (V)

Leivöt/Pastry

Khatchapuri Megruli 14.0€

Georgialainen juustoleipä /Bread filled with
cheese (v)

Adjararuli Khachapuri 15.0€

Tuorejuustolla täytetty & kanamunan keltuaisella koristeltu leipä/
Boat shaped bread filled with cheese & garnished
with an egg yolk

Chvishtari 9.0€

Pannulla paistettu Maissileipä juustolla/ Pan fried corn bread with cheese



Pääruoat/ Main dishes

Lobio 17.0€

Ruskeita papuja, korianteria sekä georgialaisia mausteita, valmistettu saviruukussa /
boiled beans, onions and herbs in a ceramic pot (g,L/M,V)

Chashushuli herkkusienillä/ 17.0€
mushrooms

Valurautapannulla valmistettuja herkkusieniä yrttien, georgialaisten mausteiden
& granaattiomenan siementen kera / mushrooms with herbs,spices and
pomegranate seeds served on a hot cast iron plate (v)

Adjapsandali (Tarjoillaan 18.0€
leivän kanssa / served with bread)

Mausteinen kasvispata sisältäen paprikaa, munakoisoa, tomaattia, sipulia,
korianteria ja / Vegetable stew with bell pepper,eggplants,tomato,coriander (l,g,ve)

Kana shqmeruli / Chicken shqmeruli.... 23.0€

Kanaa valkosipulisessa kermakastikkeessa tarjoiltuna veneen muotoisessa leivässä/
Roasted chicken in creamy garlic sauce served on boat shaped bread

Kukkakaali shqmeruli/ 20.0€
Cauliflower shqmeruli (G)

Kukkakaalia valkosipulisessa kermakastikkeessa tarjoiltuna veneen muotoisessa leivässä/
Cauliflower in creamy garlic sauce served on boat shaped bread

Chashushuli 22.0€

Tomaattipohjainen Naudanlihapat / Tomato based beef stew (G,L)

Kupati 24.0€

Georgialaista makkaraa nautan ja sianlihalla /House sausages with pork
and beef (G,L)

Ojakhuri 24.0€

Grillattua possua paistettua perunaa & sipulia /grilled pork, fried potatoes
and onion (G,L)

Grillatu possu / Grilled pork 24.0€

Grillattua possua paistetuilla perunoilla & tkemali kastiketta /
grilled pork with fried potatoes & tkemali sauce (G,L)

Grillattu kana /Grilled chicken 24.0€

Grillattu kanaliha varras paistetuilla perunoilla & tkemali kastiketta /
grilled chicken skewer with fried potatoes & tkemali sauce (G,L)

Grillatu karitsan kare/ 35.0€
Grilled lamb chops

Grillattua karitsankareta paistetuilla perunoilla & tkemali kastiketta, / grilled
lamb chops with fried potatoes & tkemali sauce (G,L)

Kharcho Keitto/Kharcho Soup 18.0€

Hieman tulinen nautanlihakeitto riisillä & korianterilla / mildly spicy beef soup
with rice and coriander (g,l,m)

LISUKKEET/SIDE DISHES

Grillatut kasvikset / 8.0€
Grilled vegetables

Herkkusieni, kesäkurpitsa, paprika & sipulia / mushrooms, zucchini, bell pepper & onion

Paistettu peruna sipulilla/ 6.0€
fried potatoes with onions

Kastilkeet/Sauces

Satsebeli 3.0€

Tomaattinen kastike / traditional tomato sauce

Adjika 3.0€

Tulinen tomaatti-paprika kastike / Spicy tomato and bell pepper sauce

Tkemali 3.0€

Hapan georgialainen luumukastike/sour plum sauce

Jälkiruoat / Desserts

Napoleon kakku/napoleon cake 10.0€

Hunaja kakku/honey cake 10.0€



Kolkhuri Tetri VI-III
The world's oldest coin