

## Entradas

### Salada legumes com avelãs 10€

tomate, pepino, coentros e avelãs



### Salada legumes com óleo aromático 7€

tomate, pepino, coentros, cebola e manjeriço



### Best seller Patê de berinjela 12€

berinjela, nozes e romã, servido no pão, 2 uni.



Para acompanhar, recomendamos o vinho Qvevri

### Lobios phali 12€

patê de feijão verde com alho e especiarias, servido no pão, 2 uni.



### Sortido de entradas georgianas 12€

Patê de berinjela e Lobios phali

## Menu de almoço 14€

### TERÇA-SEXTA 12:30-15:30

exceção feriados

#### Opções a escolha:

- Ojakhuri porco ou cogumelos com salada
- Chirbuli ovos com molho de tomate e cebola com salada e pão
- Khinkali beef ou cogumelos (5 uni.) com salada
- Khachapuri penovani classico com salada.

#### Bebida a escolha:

- Água sem gás / com gás
- Pepsi / Ginger Ale / 7Up
- Estrela Damm
- 1 copo de vinho + 2€

#### Sobremesa:

- Sobremesa do dia + 3€

## Sopas

### Sopa chikhirtma de frango 7€

sopa tradicional da Geórgia com ovo, frango e limão, servido com pão

### Sopa de Kharcho 8€

sopa tradicional da Geórgia com carne de vaca, arroz e especiarias, servido com pão

## Khinkali

O prato mais icónico da Geórgia é tradicionalmente comido com as mãos, sem molho, e temperado apenas com pimenta ou vinagre. Tem um sabor médio-picante, com coentros, alho e caldo. Recomendamos acompanhá-lo com cerveja ou refrigerante para uma refeição deliciosa.

### Khinkali borrego (4 uni.) 14€

dumplings de borrego com caldo cozinhado dentro

### Khinkali vaca (4 uni.) 12€

dumplings de vaca com caldo cozinhado dentro

### Khinkali cogumelos (4 uni.) 12€

mixtura de cogumelos com caldo cozinhado dentro

### Khinkali queijo (4 uni.) 12€

dumplings com queijo, servidos com manteiga derretida

Se tiver alguma alergia alimentar, por favor informe sempre a nossa equipa.



Vegetarian / Vegetariano - sem carne, frango e peixe



Gluten Free / Sem Glúten

## Khachapuri Penovani

O street food favorito de todos os georgianos

**Khachapuri penovani 13€**  
massa folhada com queijo

**Khachapuri penovani espinafre 13€**  
massa folhada com queijo e espinafres

**Kubdari 15€**

tarte tradicional do Svaneti com beef premium e especiarias, versão da nossa Brand Chef Sofia

Sabor único, para acompanhar, recomendamos vinho Qvevri

## Pratos Principais



A maioria dos nossos pratos principais são sem glúten quando servidos sem pão. Caso deseje uma versão sem glúten, por favor informe a nossa equipa

**Ojakhuri 15€**

lombinho de porco com batata, pimenta, coentros e especiarias  
Prato tradicional georgiano, presente em todas as casas

**Ojakhuri cogumelos 13€**

batata com cogumelos portobelo, cebola, pimenta, coentros e especiarias  
Prato tradicional georgiano, presente em todas as casas

**Tolma/Dolma em couve 15 €**

carne mista (porco e vaca) picada com arroz, cebola, verduras e especiarias, envolvida em folhas de couve

**Chashushuli borrego 17 €**

borrego estufado em molho de tomates, cebola, alho e pimentos, servido com pão

**Chaqondrili 17€**

costelas de novilho premium ('short ribs') com pimenta verde, tomilho e uvas fermentadas, servidas com pão  
Para os amantes de carne bem cozida e macia

**Shkmeruli frango 15€**

cortes de frango com natas e alho, pão  
O frango com alho mais delicioso da cidade

**Chakhokhbili frango 16€**

cortes de frango com tomate, avelãs e especiarias, pão  
A nossa versão do prato tradicional da Geórgia Ocidental, presente em todas as casas

**Lobio 12€**

feijão cozido com especiarias e legumes, pão  
Para acompanhar, recomendamos o vinho Kindzmarauli (meio doce)

## Molhos

Molho picante Adjika 2€

Molho alho branco com coentros e hortelã 2€

## Sobremesas

**Nadissimi 7€**

cone de massa folhada recheado com chocolate branco, iogurte seco e avelã

**Napoleon Penovani 8€**

bolo de massa folhada com creme de natas e baunilha

**Gozinaki baklava 7€**

massa folhada com mel, nozes e amêndoas

**Sobremesa do dia 6€**

Se tiver alguma alergia alimentar, por favor informe sempre a nossa equipa.



**Vegetarian / Vegetariano - sem carne, frango e peixe**



**Gluten Free / Sem Glúten**

## Starters

### Salad with hazelnut 10€

tomatoes, cucumber, coriander, hazelnut



### Salad with aromatic oil 7€

tomatoes, cucumber, coriander, onion and basil



### Best seller Eggplant pate 12€

eggplant, walnuts and pomegranate on bread, 2 uni.

To accompany, we recommend the Qvevri wine



### Best seller Lobios phali 12€

green beans pate with garlic and spices

on bread, 2 uni.

To accompany, we recommend the Qvevri wine



### Mix of Georgian starters 12€

Patê de berinjala and Lobios phali

## Lunch Menu 14€

TUESDAY-FRIDAY 12:30-15:30

except on holidays

### Options to choose from:

- **Ojakhuri pork** or mushrooms with salad
- **Chirbuli eggs** with salad and bread
- **Khinkali** beef or mushrooms (5 pieces) with salad
- **Khachapuri penovani** with salad

### Drink of your choice:

- Still water / Sparkling water
- Pepsi / Ginger Ale / 7Up
- Estrela Damm
- 1 glass of wine + 2 €

### Dessert:

- Dessert of the day + 3 €

## Soups

### Chikhirtma chicken soup 7€

traditional Georgian soup with egg, chicken, lemon, vinegar, served with bread

### Kharcho soup 8€

traditional rich Georgian soup with beef, rice and spices, served with bread

## Khinkali

The most iconic dish in Georgia is traditionally eaten with hands, without sauce, and seasoned only with pepper or vinegar. It has a medium spicy flavor, with coriander, garlic, and broth. We recommend pairing it with beer or soda for a delicious meal.

### Khinkali lamb (4 uni.) 14€

dumplings with lamb and a little bit of soup inside

### Khinkali beef (4 uni.) 12€

dumplings with beef and a little bit of soup inside

### Khinkali mushrooms (4 uni.) 12€

mix of mushrooms, garlic, spices, a little bit of soup inside



### Khinkali cheese (4 uni.) 12€

dumplings with cheese, served with melted butter

If you have any food allergies, please make sure to inform our team.



**Vegetarian / Vegetariano - sem carne, frango e peixe**



**Gluten Free / Sem Glúten**

## Khachapuri Penovani

The favorite street food of all Georgians


**Khachapuri penovani 13€**  
puff pastry with cheese

**Khachapuri penovani spinach 13€**  
puff pastry with cheese and spinach

### Kubdari 15€

svaneti pie with premium beef and aromatic spices, special version by our Brand Chef Sofia  
Unique flavor, to accompany, we recommend Qvevri wine

## Main dishes

 Most of our main dishes are gluten-free when served without bread. If you would like a gluten-free version, please inform our team

### Ojakhuri 15€

pork tenderloin with potatoes, pepper, coriander, spices  
Traditional Georgian dish, present in every home

### Ojakhuri mushrooms 13€

potatoes with portobello mushrooms, onion, pepper, coriander and spices  
Traditional Georgian dish, present in every home

### Tolma/Dolma in cabbage 15€

mixed meat (pork and beef) minced with rice, onion, vegetables, and spices, wrapped in cabbage leaves

### Chashushuli lamb 17€

stew lamb in tomato sauce with onion, garlic and spices, served with bread

### Chaqondrili 17€

premium beef "short ribs" with green pepper, thyme, and fermented grapes, served with bread  
For lovers of well-cooked and tender meat

### Shkmeruli chicken 15€

chicken cuts with cream and garlic, served with bread  
The most delicious garlic chicken in the city

### Chakhokhbili chicken 16€

chicken cuts with tomato, hazelnuts, and spices, served with bread  
Our version of the traditional dish from Western Georgia, found in every home.

### Lobio 12€

cooked beans with spices and vegetables, served with bread  
To accompany, we recommend Kindzmarauli wine (semi-sweet)

## Souces

Spicy sauce Adjika 2€

White garlic sauce with coriander and mint 2€

## Desserts

### Nadissimi 7€

cone made of puff pastry with white chocolate and hazelnut

### Napoleon Penovani 8€

cake made from puff pastry with boiled cream and vanilla

### Gozinaki baklava 7€

filo pastry, honey, walnut and almond

### Dessert of the day 6€

If you have any food allergies, please make sure to inform our team.



Vegetarian / Vegetariano - sem carne, frango e peixe



Gluten Free / Sem Glúten