

Entradas

Salada legumes com avelãs 7€

tomate, pepino, coentros e avelãs



Salada legumes com óleo aromático 6€

tomate, pepino, coentros, manjeriço e cebola



Best seller Patê de berinjela 8€

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

Para acompanhar, recomendamos o vinho Qvevri



Best seller Lobios phali 8€

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

Para acompanhar, recomendamos o vinho Qvevri

Novo! Phali abobora 8€

patê de abobora com alho, especiarias e nozes com avelã, servido no pão de milho (mchadi), 2uni.



Khinkali

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

Khinkali borrego (4 uni.) 14€

dumplings de borrego com caldo cozinhado dentro

Khinkali vaca (4 uni.) 10€

dumplings de vaca com caldo cozinhado dentro

Khinkali cogumelos (4 uni.) 10€

mixtura de cogumelos com caldo cozinhado dentro





Khachapuri Penovani

O street food favorito de todos os georgianos

Khachapuri penovani 12€
massa folhada com queijo

Khachapuri penovani espinafre 12€
massa folhada com queijo e espinafres

Kubdari 15€

tarte tradicional do Svaneti com borrego marinado em estragão, vinho branco e especiarias, versão da nossa Brand Chef

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

Adjapsandali 12€ 

legumes de época cozidos em tomate e especiarias, pão

Lobio 12€ 

feijão cozido com especiarias e legumes, pão

Para acompanhar, recomendamos o vinho Kindzmarauli (meio doce)

Novo! Tolma/Dolma em couve 14 €

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

Chaqondrili 15€

carne de novilho com pimenta verde, tomilho e uvas fermentadas, pão

Para os amantes de carne bem cozida e macia

Best seller Shkmeruli frango 14€

cortes de frango com natas e alho, pão

O frango com alho mais delicioso da cidade

Chakhokhbili frango 15€

cortes de frango com tomate, avelãs e especiarias, pão

A nossa versão do prato tradicional da Geórgia Ocidental, presente em todas as casas

Sobremesas

Nadissimi 7€

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

Cheesecake de Caramelo 5€

cheesecake com molho de caramelo

Gozinaki baklava 6€



massa folhada com mel, nozes e amêndoas



Napoleon Penovani 7.5€

bolo de massa folhada com creme de natas e baunilha






Starters

Salad with hazelnut 7€  
tomatoes, cucumber, coriander, hazelnut

Salad with aromatic oil 6€  
tomatoes, cucumber, coriander and onion

Best seller Eggplant pate 8€ 
eggplant, walnuts and pomegranate on bread, 2 uni.
To accompany, we recommend the Qvevri wine

Best seller Lobios phali 8€ 
green beans pate with garlic and spices on bread, 2 uni.
To accompany, we recommend the Qvevri wine

Novo! Phali pumpkin 8€  
Pumpkin pâté with garlic, spices, and hazelnuts,
served on corn bread (mchadi), 2 uni.

Khinkali

The most popular 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.) 10€
dumplings with beef and a little bit of soup inside

Khinkali mushrooms (4 uni.) 10€ 
mix of mushrooms, garlic, spices, a little bit of soup inside





Khachapuri Penovani

The favorite street food of all Georgians

Khachapuri penovani 12€
puff pastry with cheese

Khachapuri penovani spinach 12€
puff pastry with cheese and spinach

Kubdari 15€

svaneti pie with lamb marinated in white wine, tarragon and aromatic spices, special version by our Brand Chef

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

Adjapsandali 12€

seasonal vegetables cooked in tomato sauce, spices, with bread

Lobio 12€

cooked beans with spices and vegetables, served with bread

To accompany, we recommend Kindzmarauli wine (semi-sweet)

New! Tolma/Dolma in cabbage 14 €

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

Chaqondrili 15€

beef with green pepper, thyme, and fermented grapes, served with bread

For lovers of well-cooked and tender meat

Best seller Shkmeruli chicken 14€

chicken cuts with cream and garlic, served with bread

The most delicious garlic chicken in the city

Chakhokhbili chicken 15€

chicken cuts with tomato, hazelnuts, and spices, served with bread

A nossa versão do prato tradicional da Geórgia Ocidental, presente em todas as casas

Desserts

Nadissimi 7€

cone made of puff pastry with white chocolate and yogurt cream with pistachio

Caramel cheesecake 5€

cheesecake with caramel sauce

Gozinaki baklava 6€

filo pastry, honey, walnut and almond

Napoleon Penovani 7.5€

cake made from puff pastry with boiled cream and vanilla

