



GEORGIAN RESTAURANT  
& W  
WINEST

MENU

# DEAR GUESTS

**Please note:** most of our dishes contain garlic, coriander, onion, and walnuts. Georgian cuisine is full of rich flavors, spices, and unique ingredients, and we want to share its authentic taste with you. Please let us know in advance about any allergies or food intolerances. Our staff will be happy to help you choose the right dishes.

**Huomio:** useimmat annoksemme sisältävät valkosipulia, korianteria, sipulia ja saksanpähkinää. Georgialainen keittiö on täynnä täyteläisiä makuja, mausteita ja ainutlaatuisia raaka-aineita, ja haluamme jakaa sen aidon maun kanssanne. Ilmoitattehan meille etukäteen mahdollisista allergioista tai ruoka-aineiden sietämättömyydestä. Henkilökuntamme auttaa mielellään valitsemaan sopivat annokset.

**G** - gluten free / gluteeniton

**L** - lactose free / laktoositon

**V** - vegan / vegaaninen

**VE** - vegetarian / vegetarinen

**N** - contains nuts / sisältää pähkinöitä

**E** - contains egg / sisältää kananmunaa



## NADIMI FOR 2

### INCLUDES:

49 €/PER

- Pkhali spreads
- Salad with walnuts
- Adjaruli Khachapuri
- Shkmeruli
- Grilled pork belly

### VEGETARIAN OPTION:

49 €/PER

- Pkhali spreads
- Salad with walnuts
- Lobiani
- Khis Soko
- Lobio

### WINE TASTING:

25 €/PER

- 4 glasses, 6 cl each
- Available only with Nadimi orders

## NADIMI FOR 2

### KLASSINEN:

49 €/HLÖ

- Pkhali-leviteet
- Salaatti saksanpähkinöillä
- Adjaruli Khachapuri
- Shkmeruli
- Grillattu porsaan vatsa

### KASVISVAIHTOEHTO:

49 €/HLÖ

- Pkhali-leviteet
- Salaatti saksanpähkinöillä
- Lobiani
- Khis Soko
- Lobio

### VIININMAISTELU:

25 €/HLÖ

- 4 lasia, 6 cl per lasi
- Saatavilla vain Nadimi-tilauksen yhteydessä

# NADIMI FOR 4

## OR MORE

### INCLUDES:

59 €/PER

- Pkhali spreads
- Salad with walnuts
- Cheesy mushrooms
- Royal cheese bread
- Shkmeruli
- Grilled chicken
- Grilled pork
- Grilled veggies

### VEGETARIAN OPTION:

49 €/PER

- Pkhali spreads
- Walnut salad
- Lobiani
- Lobio
- Grilled veggies

### WINE TASTING:

25 €/PER

- 4 glasses, 6 cl each
- Available only with Nadimi orders

# NADIMI FOR 4

## TAI ENEMMÄN

### KLASSINEN:

59 €/HLÖ

- Pkhali-leviteet
- Salaatti saksanpähkinöillä
- Juustoiset sienet
- Royal-juustoleipä
- Shkmeruli
- Grillattu kana
- Grillattu porsas
- Grillatut vihannekset

### KASVISVAIHTOEHTO:

49 €/HLÖ

- Pkhali-leviteet
- Salaatti saksanpähkinöillä
- Lobiani
- Lobio
- Grillatut vihannekset

### VIININMAISTELU:

25 €/HLÖ

- 4 lasia, 6 cl per lasi
- Saatavilla vain Nadimi-tilauksen yhteydessä

# COLD STARTERS

## KYLMÄT ALKURUOAT

### 1. BADRIJNIS BAZHE *G, L, V, N* 15

Baked eggplant rolls in walnut sauce

Paistetut munakoisorullat saksanpähkinäkastikkeessa

### 2. PKHALI SPREADS *G, L, V, N* 17

Pumpkin, leek, beetroot spreads with Georgian spices, walnut and garlic paste

Kurpitsa-, purjo- ja punajuuritahnat georgialaisilla mausteilla sekä saksanpähkinä-valkosipulitahnalla

### 3. GREEN ADJIKA ROLLS *G, L, V, N* 15

Eggplants with green adjika paste – walnuts, spices and lots of fresh herbs

Munakoisoa vihreällä adjika-tahnalla – saksanpähkinää, mausteita ja runsaasti tuoreita yrttejä

### 4. GEBZHALIA *G, L, VE* 16

Cheese rolls filled with fresh mint pesto, nadughi (Georgian soft cheese) and sour cream paste

Juustorullat, täytetty tuoreella minttupestolla, nadughi-juustolla (georgialainen tuorejuusto) ja smetanatahnalla

### 5. KRVETEBI KINDZMARSHI *G, L* 17

Fried prawns with Georgian spices, served in a traditional coriander–white wine vinegar sauce with fresh rucola

Paistetut jättikatkaravut georgialaisilla mausteilla, tarjoillaanperinteisessä korianteri-  
valkoviinietikkakastikkeessa tuoreen rucolan kanssa

---

*Green Adjika – Fresh herbs (coriander, parsley, dill, mint), walnuts, garlic, and mild green chili blended into an aromatic paste*

*Green Adjika – Tuoreista yrteistä (korianteri, persilja, tilli, minttu), saksanpähkinöistä, valkosipulista ja miedosta vihreästä chilistä murskattu ja sekoitettu aromaattinen tahna*

# HOT STARTERS

## KUUMAT ALKURUOAT

### 6. KHINKALI QALAQURI *L* 16

Traditional juicy handmade khinkali with beef and pork, served with sour cream and garlic sauce

Perinteiset mehukkaat käsintehdyt khinkalit naudan- ja sianlihalla, tarjoillaan smetanan ja valkosipulikastikkeen kanssa

### 7. LOBIOS KHINKALI *L, V* 15

Red bean filling khinkali with parsley oil

Khinkalit punapaputäytteellä ja persiljaöljyllä

### 8. CHEESY MUSHROOMS *G, VE* 16

Baked mushrooms with blue cheese, Georgian cheese and garlic oil, topped with mozzarella

Uunissa paistetut sienet sinihomejuustolla, georgialaisella juustolla ja valkosipuliöljyllä, päällä mozzarella

### 9. TCHVISHTARI WITH MATSONI *G, L, VE* 15

Traditional western Georgian corn bread with cheese and garlic-yogurt sauce

Perinteinen länsigeorgialainen maissileipä juustolla, tarjoillaan valkosipuli-jogurttikastikkeen kanssa

### 10. BADRIJANI MATSVNIT *G, L, VE* 16

Grilled eggplant with yogurt-garlic sauce

Grillattua munakoisoa jogurtti-valkosipulikastikkeella

### 11. CHIKHIRTMA *L, E* 16

Traditional eastern Georgian chicken soup (the best solution for hangover)

Perinteinen itägeorgialainen kanakeitto (erinomainen krapulaan)

# SALADS

## SALAATIT

### 12. GREEN ADJIKA SALAD *G, L, V, N* 16

Cucumber and tomato salad with walnut and herb paste

Kurkku-tomaattisalaatti saksanpähkinä-yrttitahnalla

### 13. WALNUT SALAD *G, L, V, N* 16

Traditional cucumber and tomato salad with vinegar and ground walnuts

Perinteinen kurkku-tomaattisalaatti etikalla ja jauhetuilla saksanpähkinöillä

### 14. JONJOLI SALAD *G, L, V* 16

Cherry tomatoes, tarragon, onion and jonjoli, topped with rice chips

Kirsikkatomaatteja, rakuunaa, sipulia ja jonjolia, päällä riisisipsejä



# BAKERY TO SHARE

## JAETTAVAT LEIVONNAISET

### 15. GREEN ADJIKA ADJARULI *VE, N* **16**

Boat-shaped traditional cheese bread with green adjika paste

Veneenmuotoinen perinteinen juustoleipä vihreällä adjika-tahnalla

### 16. ADJARULI KHACHAPURI *VE, E* **16**

Traditional boat-shaped cheese bread with egg yolk and butter

Perinteinen veneenmuotoinen juustoleipä munankeltuaisella ja voilla

### 17. IMERULI KHACHAPURI *VE* **15**

Oven-baked round cheese bread

Uunissa paistettu pyöreä juustoleipä

### 18. KHACHAPURI WITH HONEY *VE* **16**

Cheese bread served with honey

Juustoleipä hunajan kanssa

### 19. ROYAL CHEESE BREAD *VE* **18**

Huge cheese bread with more cheese

Suuri Imeruli-tyylinen juustoleipä, päällä extra juustoa

### 20. LOBIANI *L, V* **16**

Oven-baked bread filled with red beans and Georgian spices, served with jonjoli

Uunissa paistettu leipä, täytetty punapavuilla ja georgialaisilla mausteilla, tarjoillaan jonjolin kanssa

# MAINS

## PÄÄRUOAT

*I'm emotionally attached to these plates. Changing sides or presentation breaks my heart. So let's keep them as they are! Sauces, however, are open for discussion. Thanks for understanding*

– CHEF TEDO –

### 21. SHKMERULI *G, L* 25

Grilled chicken with traditional garlic-sour cream sauce, served with house bread

Grillattua kanaa perinteisessä valkosipuli-smetanakastikkeessa, tarjoillaan talon leivän kanssa

### 22. CHAKONDRILI TASHMIJABIT *G, L* 27

Slow-cooked beef in red wine with Georgian spices, pomegranate sauce, and thyme. Served with traditional mashed potatoes with cheese (Tashmijabi)

Hitaasti kypsennettyä naudanlihaa punaviinissä georgialaisilla mausteilla, granaattiomenakastikkeella ja timjamilla. Tarjoillaan perinteisen juustoperunamuusin kanssa (Tashmijabi)

### 23. MEGRULI KHARCHO ELARJIT *G, N* 25

Grilled chicken with spicy traditional walnut sauce, served with elarji – a western Georgian cornmeal and cheese side dish (Elarji)

Grillattua kanaa mausteisessa perinteisessä saksanpähkinäkastikkeessa, tarjoillaan elarjin kanssa – länsigeorgialainen maissi-juustolisuke (Elarji)

### 24. KHIS SOKO TASHMIJABIT *G, L, V* 25

Oyster mushrooms cooked in white wine, garlic plant-based butter, and onion, served with mashed potatoes

Osterivinokkaat kypsennetty valkoviinissä, valkosipulisessa vegaanisessa voissa ja sipulissa, tarjoillaan perunamuusin kanssa

## 25. LOBIO *G, L, V, N* 25

Traditional red bean stew with walnuts and Georgian spices

Perinteinen punapapupata saksanpähkinöillä ja georgialaisilla mausteilla

## 26. ORAGULI GHOMIT *G, L* 29

Pan fried salmon served with traditional cornmeal “pillows”, grilled asparagus, citrus sauce, and lemon

Paistettua lohta, tarjoillaan perinteisten maissipuuro-  
“tyynyjen”, grillatun parsan, sitruuskastikkeen ja  
sitruunan kanssa

## 27. SOKOS OJAKHURI *G, L, V* 25

Roasted potatoes with champignon mushrooms, bell pepper, and onion, with Georgian spices and pomegranate sauce

Paahdettuja perunoita herkkusienten, paprikan ja sipulin kanssa, georgialaisilla mausteilla ja granaattiomenakastikkeella

# FROM THE CHARCOAL GRILL

## *HIILIGRILLISTÄ*

## 28. GRILLED LAMB CHOPS *G, L* 38

Served with sweet potato purée, tarragon sauce, and grilled asparagus

Grillattuja lampaan kyljyksiä, tarjoillaan bataattipyreen, rakuunakastikkeen ja grillatun parsan kanssa

## 29. MTSVADI *G, L* 27

Grilled pork belly served with kiwi tkemali sauce, jonjoli, and grilled asparagus

Grillattua porsaan kylkeä, tarjoillaan kiivi-tkemali-kastikkeen, jonjolin ja grillatun parsan kanssa

### 30. QATMIS MTSVADI *G,L* 26

Grilled chicken served with grilled vegetables and traditional Gurian citrus sauce

Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen vihannesten ja perinteisen gurialaisen sitruuskastikkeen kanssa

### 31. KUPATI *G,L* 26

Georgian homemade sausages made with pork and beef, served with pomegranate sauce and fried potatoes

Georgialaiset kotitekoiset makkarat naudan- ja sianlihasta, tarjoillaan granaattiomenakastikkeen ja paistettujen perunoiden kanssa

### 32. GRILLED ANGUS SIRLOIN *G,L* 42

Served with grilled vegetables and French fries

Grillattu Angus ulkofilee, tarjoillaan grillattujen vihannesten ja ranskalaisten perunoiden kanssa

### 33. SEABASS WITH KINDZMARI SAUCE *G,L* 33

Grilled seabass with traditional coriander-white wine vinegar sauce. Served with sweet potato purée and grilled carrot

Grillattu meribassi perinteisellä korianteri- valkoviinietikkakastikkeella, tarjoillaan bataattipyreen ja grillatun porkkanan kanssa

### 34. GRILLED VEGETABLES *G,L,V* 22

Paprika, eggplant, zucchini, bell pepper, and tomato, served with French fries

Paprikaa, munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa ja tomaattia, tarjoillaan ranskalaisten perunoiden kanssa



# SIDES

## LISUKKEET

### 35. FRENCH FRIES WITH PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE MAYO SAUCE *G, VE* **11**

Ranskalaiset perunat parmesaanilla  
ja tryffelimajoneesikastikkeella

### 36. FRESHLY BAKED BREAD **7**

Tuore leipä

### 37. TASHMIJABI *VE, G* **12**

Mashed potatoes with cheese

Perunamuusia juustolla

# DESSERT

## JÄLKIRUOAT

### 38. BASQUE CHEESECAKE **12**

Served with sour cherry sauce

Baskijuustokakku hapankirsikkakastikkeella

### 39. PEAR POACHED IN SAPERAVI RED WINE *G* **12**

Served with vanilla ice cream and almond flakes  
(ask for vegan option)

Päärynä keitetty Saperavi-punaviinissä, tarjoillaan  
vaniljajäätelön ja mantelilastujen kanssa (kysy  
vegaaninen vaihtoehto)

### 40. VANILLA PANNA COTTA *G* **10**

Served with blueberry sauce

Vaniljapannacotta mustikkakastikkeella.