



Liebe Gäste,



Herzlich willkommen im Tiflis Restaurant!
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, sowie einen angenehmen Abend.

Genießen Sie unsere Küche aus sorgfältig ausgewählten und frisch zubereiteten Zutaten.

Da wir sehr viel Wert auf Qualität und Frische legen, bereiten wir alle Speisen erst dann zu, wenn sie diese bestellen.

Das nimmt natürlich Zeit in Anspruch und kann mal etwas länger dauern.
Deswegen bitten wir um ihr Verständnis.

Für Geburtstage und Private Veranstaltungen
Bieten wir auch ein 3 Gängiges Bankett Angebot an,

75,00 pro Person inkl. Softgetränke,
105,00 pro Person inkl. alkoholische Getränke
Bitte Sprechen sie unsere Verwaltung an!

Ever Tiflis Team



GEORGIAN RESTAURANT

Erfrischungs Getränke

	<u>0.2L</u>	<u>0.75L</u>	
Aqua Morelli Mineralwasser mit o. ohne Kohlensäure	2,30	6,30	
Diverse Säfte Apfel- Orangen- Maracuja- Tomaten- Saft	2,80	4,90	
Diverse Schorlen Apfel-Orangen- Maracuja- Schorle	2,80	4,90	
Coca-Cola	2,50	4,90	
Sprite	2,50	4,90	
Fanta	2,50	4,90	
Spezi	2,50	4,90	
Indian Tonic Water	2,50	4,90	
Ginger Ale	2,50	4,90	
Bitter Lemon	2,50	4,90	
	<u>0.2L</u>	<u>0.5L</u>	<u>1L</u>
Hausgemachter Cranberry Kompott	2,90	4,90	7,00
Georgischer Kompott Diverse Sorten; Weiße Kirsche, Mirabellen, Fejoa			9,90
Granatapfel Eistee 0.3l	3,90		
Khilian Estragon Limonade 0.5 L Tarhun	4,90		
Khilian Birnen Limonade 0.5 L Buratina	4,90		
Khilian Trauben Limonade 0.5 L Saperavi	4,90		
Borjomi 0.5 L	4,70		
Sairme 0.5 L	3,70		



GEORGIAN RESTAURANT

Warme Getränke

Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,70
Espresso Macchiato	2,40
Americano	2,80
Cappucino Auch mit Schuss	3,50
Latte Macchiato Auch mit Schuss	3,80
Milchkaffee	2,80
Tee Schwarz- Grün- Kräuter- Früchte- Tee	3,00
Frischer Tee Ingwer, Zitrone, Minze	4,00
Kännchen Tee Schwarz-Grün- Kräuter- Früchte- Tee	4,90



GEORGIAN RESTAURANT

Wodka

4 cl 100 ml 250 ml Flasche

Weißer Birke	4,00	12,50	20,00	45,00
Absolut	5,00	13,50	24,00	70,00
Grey Goose	6,00	15,00	30,00	90,00
Beluga Noble	6,00	15,00	30,00	90,00
Beluga Transatlantic				100,00
Beluga Allure				190,00
Beluga Gold Line				269,00

Bier

0.3L 0.5L

Staropramen vom Fass	3,50	4,90
Wahlweise: Hell, Dunkel, Schwarz		
Alsterwasser Mit Staropramen	3,50	4,90
Wahlweise: Hell, Dunkel, Schwarz		
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb	4,90	
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	4,90	
Warsteiner Alkoholfrei	3,50	

Whiskey

2 cL 4 cL Flasche

Ballantine's	3,50	5,50	50,00
Jameson	4,50	6,50	60,00
Jack Daniel's	5,00	8,00	80,00
Jack Daniels Gentlemen Jack	5,50	8,50	90,00
Jack Daniels Single Barrel			120
Chivas Regal 12 Year	5,50	8,50	90,00

Chacha

4 cl 100 ml 250 ml

Premium Chacha			
-Gereift im EichenFass	4,00	12,50	20,00
-Hell	4,00	12,50	20,00
Goldsmith Chacha			
-2. Serie Hell	6,00	15,00	30,00
-3. Serie Smoked	7,50	18,50	45,50

Rum

2 cL 4 cL Flasche

Havana Club	3,50	5,50	50,00
Havana Club Años	4,50	6,50	70,00
Baccardi Carta Blanca	5,00	7,00	80,00
Botucal			120

Gin

2 cL 4 cL

Bombay Sapphire	4,50	6,50
Hendricks	5,50	8,50
The Illusionist	5,50	8,50
Gin Sul	5,50	8,50



GEORGIAN RESTAURANT

Apparativ

Apperol Spritz	7,90
Lillet	7,90
Martini Blanca	7,90

Likör

2 cL 4 cL

Jägermeister	3,50 5,50
Ramazotti	3,50 5,50
Bailey's	4,50 7,50

Sekt & Champagner

0.1L Flasche

Bagratoni Sekt -Trocken; Halb Trocken; Halb Süß; Rose	4,50 30,00
Moet & Chandon	80
Veuve Clicquot Brut	100
Dom Perignon	350

Tequila

2 cL 4 cL

Sierra Silver	4,00 6,00
Sierra Gold	4,00 6,00

Cognac & Brandy

2 cL Flasche

Hennessy	7,00 150
Remy Martin Vsop	8,50 180
Sarajishvili Tikhari	6,50 130
Old Kakheti	6,50 130



GEORGIAN RESTAURANT

KALTE VORSPEISEN ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



01. Frischer Rohgemüse- und Kräuterteller (150 g) 6,95
Свежие овощи и зелень по-кавказски (150 гр)

02. Mjawe (300 g) 9,95
Мжаве (300 гр) *Eingelegtes Gemüse: Gurken, Tomaten, Weiß- und Rotkohl*
Маринованные овощи: огурцы, помидоры, квашеная капуста.

03. Kaukasische Käseplatte (200 g) 12,95
Ассорти кавказских сыров (200 гр)

04. Pchali-Mix (veg.) (300 g) 15,95
Пхали-Ассорти (вег.) (300 гр) *Bällchen mit Walnusscreme, Шпинат, красная свекла, Koriander, Gewürzen: Spinat, grüne Bohnen, Rote Bete und Grünen*
орехами и специями. (вег.)

05. Badridjani (veg.) (150 g) 11,95
Бадриджани (вег.) (150 гр) *Gebratene Aubergine gefüllt mit Walnusscreme und Gewürzen*
Баклажаны жареные с фаршированными грецкими орехами и специями.

06. *Vorspeisen Assorti (500 g)* 27,95
Ассорти холодных закусок (500 гр)

Ein Fest für Genießer: Ein bunter Mix georgischer Klassiker – Pchali (Gemüse-Walnuss-Paste), Badridjani (Auberginenröllchen mit Walnüssen), Adjapsandali (geschmortes Gemüse), Käsevariation und Käsebällchen. Frisch, traditionell und perfekt zum Teilen.





GEORGIAN RESTAURANT

07. Adjapsandali (veg.) (200 g) 11,95
Аджапсандали (вег.) (200 гр)

Gemüseragout mit Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern Овощное рагу из баклажан, перца, лука, помидоров и зелени.



08. Saciwi (200 g) 11,95
Сациви (200 гр)

Hähnchenfleisch eingelegt in Walnuss-Soße, verfeinert mit Gewürzen Куриное филе с соусом из грецких орехов, специй.



09. Käse Bällchen (150 g, 6 stk.) 7,95
Сырные шарики (150 гр, 6 шт.)



10. Badridjani Salat (300 g) 14,95
Салат из баклажанов (300 гр)



SALATE САЛАТЫ

11. Gemischter Salat mit frischem Gemüse und Walnüssen nach Kaukasischer Art (200 g) 10,95
Кавказский салат из свежих овощей с грецкими орехами (200 гр)



12. Elbrus Hähnchensalat nach Kaukasischer Art (180 g) 12,95
Куриный салат Эльбрус. (180 гр)

Hähnchenfleisch, Champignons, Frische Gurken, Hausgemachte Soße, Gewürze Курица, грибы, свежие огурцы, домашний соус, специй





GEORGIAN RESTAURANT

SUPPEN СУПЫ

20. 8,00

Borschtsch (300 g)
Борщ (300 гр)



21. 8,50

Hartcho (300 g)
Суп Харчо (300 гр)

*Pikante Kalbfleischsuppe
mit Reis, Tomaten,
Gewürzen*

*Пикантный суп из
телятины с рисом
помидорами и зеленью.*



22. 9,00

Lagman (300 g)
Лагман (300 гр)

*Nudelsuppe mit Gemüse und
Lammfleisch. Die Suppe wird
traditionell aus frischen
handgemachten Nudeln aus
eigener Herstellung gekocht*

*Ароматный мясной суп с
овощами и бараниной домашней
свежей лапшой собственного
производства. Изюминка
нашего ресторана.*



23. 8,95

Hühnersuppe (300g)
куриный суп (300гр)



Khinkali Хинкали

*Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
(Wahlweise aus Lamm, oder gemischtem
Rind- und Schwein-hackfleisch), gewürzt
nach georgischer Art. Enthalten Koriander*

*Хинкали из теста начиненные сочным
фаршем (свинина-говядина или
баранина) с кориандром.*

25.

Gekocht
Вареные

3,50



26.

Gebraten
Жареный

3,95



27.

Käse&Spinat
сыр&шпинат

2,95



*Fein gekochte, handgeformte
Teigtasche, gefüllt mit Spinat und
cremigem Käse – ein vegetarischer
Klassiker der georgischen Küche.*



GEORGIAN RESTAURANT

TEIGGERICHTE БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Khachapuri ist die georgische Antwort auf Pizza und somit die beliebteste Zwischenmahlzeit. Alle Khachapuri-Variationen backen wir im Steinofen, je nach Region unterscheidet sich die Zubereitungsart und Füllung dieses köstlichen Gerichtes. Wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:



- 1 Imeruli Khachapuri
- 2 Megruli Khachapuri
- 3 Gurian Khachapuri
- 4 Kubdari Khachapuri
- 5 Adjaruli Khachapuri

30.

1



14,95

Imeruli Khachapuri (400 g)
Хачапuri Имерули (400 гр)

*Gebackene, runde Teigtasche
mit georgischem Käse gefüllt*

*Хачапuri „имерули“ – лепешка с
сыром по-имеретински.*

33.

4



16,95

Kubdari Khachapuri (400 g)
Хачапuri Кубдари (400 гр)

*Gebackene runde Teigtasche
gefüllt mit Hackfleisch*

Лепешка начинённая мясом.

32.

3



17,95

Gurian Khachapuri (400 g)
Гурийские хачапuri (400 гр)

*Gebackene Teigtaschen gefüllt mit pürierten
Bohnen und hausgemachtem Käse
Запечённые pel'meni s nachinkoy iz
bobovogo pyure i domashnego syra*

31.

2



15,95

Megruli Khachapuri (450 g)
Хачапuri Мегрули (450 гр)

*Teigfladen gefüllt und überbacken
mit Käse aus dem Steinofen*

*Хачапuri мегрули – лепешка с
двойным сыром по-мегрельски.*



Adjaruli Khachapuri (350 g)
Хачапuri Аджарули (350 гр)

*Хачапuri „имерули“ –
лепешка с сыром по-
имеретински.*

35.

5

*Ein handgeformtes Kunstwerk der georgischen Küche:
zarter Hefeteig, im Ofen goldbraun gebacken, in
Bootsform serviert, gefüllt mit einer aromatischen
Käsemischung und einem frischen Ei, das beim Servieren
engerührt wird.
Ein cremig-buttriges, vegetarisches Geschmackserlebnis*

18,95

34.

15,95



Khachapuri mit Käse und Spinat (400 g)
Хачапuri с сыром и шпинатом (400 гр)



GEORGIAN RESTAURANT

HAUPTGERICHTE ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



41. Tabaka (300 g) 26,95
Цыпленок табака (300 гр)

Junges Hähnchen im Tongefäß gebraten
Цыпленок, чеснок, лимон, приправы, специи



- 42.. Chkmeruli (400 g) 28,95
Чкмерули (400 гр)

*Junges Hähnchen in Knoblauch-Crème fraîche
Soße aus dem Ofen*
Молодой цыпленок в чесночном соусе крем-фреш из духовки



43. Chakapuli (300 g) 20,95
Чакапули (300 гр)

*Lammfleisch im Tontopf mit Estragon und
Weißwein geschmort*
Баранина тушеная с эстрагоном и белым
вином в горшочке.



44. Ojakhuri (250 g) 21,95
Оджахури (250 гр)

*Schweinefleisch gebraten, zubereitet in der
Pfanne, mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander
und pikanten georgischen Gewürzen, serviert
mit Kartoffeln (Schärfegrad nach Wunsch)*
Жареная свинина с картофелем, луком,
помидорами в глиняном горшочке с зеленью.



45. Schweinerippchen (250 g) 24,95
Свинные ребрышки (250 гр)



NEW



GEORGIAN RESTAURANT



46.

Mzwadi-Mix „Tiflis“ (600 g)
Мзвади-Микс „Тифлис“ (600 г)

Ein Fest für Fleischliebhaber: zartes Hähnchen, aromatisches Lamm, saftiges Schwein und würziger Kebab, perfekt gegrillt und mit gegrilltem Gemüse serviert.

Ein authentischer Grillgenuss nach georgischer Art – saftig, duftend und voll kräftiger Aromen.



70,00

47.

Champignons gefüllt mit Käse
aus dem Ofen (200 g)
Фаршированные
шампиньоны с сыром (200 гр)

13,95



48.

Schnitzel nach Jäger Art (300 g)
Шницель по-охотничьи (300 гр)
Schweineschnitzel paniert, mit Sahne-Champignon-Soße, Backkartoffeln und Saison-Gemüse
Свиная отбивная в сухарях со сливочно-грибным соусом и гарниром из печеного картофеля и сезонных овощей.

16,95



49.

Lobio – (300 g) (vegan)
Лобио (300 гр)
Rote Bohnen, Rote Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Kaukasische Gewürze
фасоль, лук, помидоры с кинзой

9,95



50.

Lammkotelett Quarree (180 g) /
Карре ягненка (180 гр)

29,95





GEORGIAN RESTAURANT

Mzwadi Schaschlikvariationen Шашлык



Die Marinade, die traditionell ein gut gehütetes Geheimnis georgischer Familien darstellt, hat unser Chefkoch speziell aus seiner Heimat für Sie mitgebracht. Lassen Sie sich unsere köstlichen am Spieß gegrillten Fleischspezialitäten schmecken.

Zu jedem Mzwadi servieren wir eine Beilage sowie zwei Soßen Ihrer Wahl:

51. Mzwadi mit Hähnchenbrust (180 g)
Шашлык из курицы (180 гр)

21,95



52. Mzwadi mit Schweinefleisch (180 g)
Шашлык из свинины (180 гр)

22,95



53. Mzwadi mit Lamm (180 g)
Шашлык из баранины (180 гр)

25,95



54. Georgischer Kebab (180 g)
Люля-кебаб (180 гр)
*Wahlweise aus Lamm oder gemischtem Rind- und
Schwein-hackfleisch*
из баранины или говядины со свиной

19,95



55. Gemüse-Grill (200 g)
Овощи-гриль (200 гр)
*Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebel und
Kräuter*
*баклажаны, помидоры, болгарский
перец, лук.*

11,95





GEORGIAN RESTAURANT

BEILAGEN UND SOSSEN ГАРНИРЫ И СОУСЫ

- | | | |
|-----|--|------|
| 70. | Reis (150 g) / Рис (150 гр) | 4,95 |
| 71. | Backkartoffeln (150 g) / Печёный картофель (150 гр)
<i>Bauernkartoffeln in spalten, gerne auch als Pommes</i>
Печёная картошка по- деревенски или картофель фри. | 4,75 |
| 72. | Satsebeli-Soße (50 g) / Соус Сацебели (50 гр)
<i>Traditionelle georgische Tomatensoße</i>
Соусизтоматов. | 3,30 |
| 73. | Tkemali-Soße (50 g) / Соус Ткемали (50 гр)
<i>Georgische pikante grüne oder rote Mirabellensoße</i>
Соус из алычи, перца, чеснока и специй. | 4,40 |
| 74. | Adjika-Soße (50 g) / Соус Аджика (50 гр)
<i>Georgische scharfe Gemüsesoße</i>
Острый соус из овощей. | 3,30 |
| 75. | Schmand (50 g) / Сметана (50 гр) | 2,70 |



BROT ХЛЕБ

- | | | |
|-----|--|------|
| 76. | Frisches handgemachtes Brot aus eigener Herstellung (120 g)
Свежий Хлеб собственного приготовления (120 гр) | 3,50 |
| 77. | Mchadi (100 g)
Мчади (120 гр)
<i>Pirogge aus Maismehl</i>
лепешкаизкукурузной муки | 3,50 |
| 78. | Chvischtari (150 g)
Чвиштари (150 гр)
<i>Pirogge aus Maismehl gefüllt mit "Sulguni-Käse"</i>
лепешка из кукурузной муки с сулгуни | 4,50 |





GEORGIAN RESTAURANT

KINDERGERICHTE ДЕТСКОЕ МЕНЮ

79. Hähnchen Schaschlik (120 g)
Куриный шашлык (120 гр)

8,50



80. Mini Khachapuri (200 g)
Мини Хачапури (200 гр)

9,95



81. Kinder Kebab (120 g)
Детский люля-кебаб (120 гр)

7,00



82. Gemüsesteller (100 g)
Овощи (100 гр)

5,00



83. Gekochte hausgemachte Nudeln
mit- oder ohne Sauce
Макароны с соусом или без

6,00





GEORGIAN RESTAURANT

DESSERT ДЕСЕРТ



84. Napoleon Torte (100 g)

Klassischer Schichtkuchen aus zartem Blätterteig und feiner Vanillecreme – ein zeitloser Genuss, wie aus der georgischen Hausküche.

Торт Наполеон (100 гр)

Классический многослойный торт из нежного слоёного теста с тонким ванильным кремом – вкус, знакомый с детства.

8,50



85. Hausgemachter Pakhlava nach Georgischer Art (120g)

Fein geschichtetes Gebäck aus zartem Teig, gefüllt mit einer duftenden Mischung aus Walnüssen, Honig und Gewürzen.

Nach georgischer Tradition liebevoll von Hand zubereitet – saftig, aromatisch und unwiderstehlich süß.

Домашняя пахлава по-грузински (120 гр)

Нежное слоёное лакомство из тонкого теста с ароматной начинкой из грецких орехов, мёда и специй.

Приготовлена по грузинской традиции с любовью – сочная, ароматная и восхитительно сладкая.

8,50



86. Hausgemachter georgischer Karottenkuchen (150g)

Saftiger Kuchen nach georgischer Art – mit frisch geriebenen Karotten, aromatischen Gewürzen und einer feinen Nussnote. Hausgemacht mit viel Liebe, weich, duftend und perfekt zum Tee oder Kaffee.

Домашний грузинский морковный торт (150гр)

Сочный торт по грузинскому рецепту – со свежей тертой морковью, ароматными специями и лёгкой ореховой ноткой.

Приготовлен с любовью – мягкий, нежный и прекрасно сочетается с чаем или кофе.

8,50



87. Diverse Eis-Sorten (1 Kugel 50 g)

Мороженое разных сортов (1 Шарик 50 гр)

1,95