

EIN STÜCK GEORGIEN AUF EUREN TELLERN

Herzlich willkommen in unserem georgischen Restaurant "Dáviti"! Einem Ort, an dem kulinarische Tradition, herzliche Gastfreundschaft und authentischer Geschmack aufeinandertreffen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der georgischen Küche verführen – von würzigen Khinkali über knuspriges Khatschapuri bis hin zu aromatischen Eintöpfen und erlesenen Weinen aus dem Kaukasus.

Jedes Gericht wird mit Liebe und nach original georgischen Rezepten zubereitet – so wie es seit Generationen in unseren Familien weitergegeben wird.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns und Guten Appetit!

EUER TEAM VON DÁVITI



VORSPEISEN

1. GEORGISCHER SALAT | QARTULI SALATI

7,90 €

Ein klassischer georgischer Salat aus frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Kräutern, verfeinert mit georgischem Sonnenblumenöl oder wahlweise mit Guruli Suneli (georgische Kräutermischung) für eine besonders würzige Note. V, GF, LF, H2 Serviert mit frischem Brot. A1

2. GEORGISCHER WACHTELBOHNENSALAT | KIRKAJI LOBIO

8.90 €

Traditioneller Bohnensalat mit aromatischen Gewürzen, Koriander, Knoblauch und Walnüssen. V, GF, LF Serviert mit frischem Brot. A1

3. Auberginenröllchen mit Walnussfüllung | Nigvsiani Badrijani

11,90 €

Angebratene Auberginenscheiben, mit einer würzigen Füllung aus Walnüssen, Knoblauch, Kräutern, Granatapfelkernen und georgischen Gewürzen. Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) v. GF, LF, H3

4. GEFÜLLTE PAPRIKA MIT WALNÜSSEN | NIGVSIANI BULGARULI

12,40 €

Angebratene Paprikaschoten mit einer würzigen Füllung aus Walnüssen, Knoblauch, Kräutern, Granatapfelkernen und georgischen Gewürzen. Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) v. GF, LF, H3

5. Spinat Pkhali | Ispanachis Pkhali

9.90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehacktem Spinat, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen. Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) v, GF, LF, H3



6. ROTE BETE PKHALI | TSCHARKHLIS PKHALI

9.90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehackter roter Bete, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen. Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) v. GF, LF, H3

7. KAROTTEN PKHALI | STAPILOS PKHALI

9.90 €

Ein traditionelles georgisches Gericht aus fein gehackten Karotten, Walnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen. Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) v. GF, LF, H3

8. PKHALI VARIATION | PKHALIS ASORTI

24.00 €

Zusammengestellt aus:

Nigvsiani BadriJani 3 x (3), Nigvsiani Bulgaruli 3 x (4), Tscharkhlis Pkhali (6), 2 Stapilos Pkhali (7) und Ispanachis Pkhali (5) Serviert mit frischem Mtschadi (georgisches Maisbrot) 2 x v, GF, LF, H3

KALTE SPEISEN

10. HÄHNCHEN IN WALNUSSSOßE | QATAMI BAJESCHI

16.90 €

Zartes Hähnchenfleisch in einer würzigen Walnusssauce mit frischen Kräutern und Gewürzen. GF, LF, H3 Serviert mit frischem Brot. A1



WARME SPEISEN

20. WÜRZIGE RINDFLEISCHSUPPE KHARTCHO	16,40 €
Würzige georgische Rindfleischsuppe mit Tomaten, Reis und traditionellen Gewürzen. Herzhaft und aromatisch. GF, LF, 2, 6 Serviert mit frischem Brot. A1	
21. RINDERRAGOUT OSTRI	15,90 €
Würziges georgisches Rinderragout mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Kräutern, langsam geschmort für intensiven Geschmack. Pikant und herzhaft! Serviert mit frischem Brot. GF, LF, G, 2, 6, A1	
22. Schweinefleischpfanne Ojakhuri vom Schwein	15,90
Zartes Schweinefleisch, zusammen mit goldbraun gebratenen Kartoffeln, in einer Pfanne geschmort und mit aromatischen Gewürzen sowie frischen Kräutern verfeinert. GF, LF, Serviert mit frischem Brot. A1	
23. RINDFLEISCHPFANNE OJAKHURI VOM RIND	17,90 €
Zartes Rindfleisch, zusammen mit goldbraun gebratenen Kartoffeln, in einer Pfanne geschmort und mit aromatischen Gewürzen sowie frischen Kräutern verfeinert. GF, LF Serviert mit frischem Brot. A1	
24. BOHNENEINTOPF LOBIO	13,50 €
Ein traditioneller georgischer Eintopf aus Wachtelbohnen, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und ausgewählten Gewürzen. Serviert wird er mit eingelegtem Gemüse und frisch gebackenem Mtschadi, dem georgischen Maisbrot. V, GF, LF, 2, 6	
25. Georgisches Knoblauchhähnchen Chkmeruli	17,70 €
Zartes Hähnchenfleisch aus der Oberkeule, in einer aromatischen Sauce aus frischem Knoblauch, Milch und Gewürzen geschmort und mit Frischen Kräutern verfeinert. GF, G Serviert mit frischem Brot. A1	
26. GEORGISCHE BRATWURST KUPATI	15,90 €

€

Hausgemachte georgische Wurst aus würzigem Schweinefleisch und Rindfleisch, verfeinert mit Knoblauch und traditionellen Gewürzen. GF, LF serviert mit einer würzigen Soße und frischem Brot. A1

KHACHAPURI Teiggerichte

30. MINGRELISCHES KÄSEFLADENBROT| MEGRULI KHACHAPURI

13,40€

Traditionelles georgisches Fladenbrot, gefüllt mit Weißkäse und Mozzarella. Mit Käse bestreut, mit Ei verfeinert und goldbraun knusprig im Ofen gebacken. Ø 24cm veg, A1, C, G, 2

31. ADSCHARISCHES KÄSEFLADENBROT | ATSCHARULI KHACHAPURI

15,40€

Traditionelles georgisches Fladenbrot in Bootsform, gefüllt mit geschmolzenem Käse, Ei und Butter. Heiß serviert, damit das Ei direkt im Käse eingerührt werden kann. Ø 24 cm VEG, A1, C, G, 2

32. IMERETISCHES KÄSEFLADENBROT | IMERULI KHACHAPURI

12,90€

Traditionelles Fladenbrot aus Imeretien, gefüllt mit Weißkäse und Mozzarella, ofenfrisch gebacken. Ø 24cm VEG, A1, G, 2

33. SAMEPO KÄSEFLADENBROT | SAMEPO CHACHAPURI

16.40€

Traditionelles Georgisches Fladenbrot, gefüllt mit einer Mischung aus drei Käsesorten (Weißkäse und zwei Sorten Mozzarella), anschließend wird der Teig mit Mozzarella belegt und im Ofen goldbraun und knusprig gebacken. Ø 24cm VEG, A1, C, G, 2

34. Kubdari 17,90€

Traditionelles georgisches Fladenbrot, knusprig gebacken und gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus würzigem Rind- und Schweinefleisch, Zwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen. Ø 24cm A1, LF

35. KUBDARI AUS PILZEN | KUBDARI SOKOTI

15,90€

Ist ein gefülltes Fladenbrot mit Pilzen, Zwiebeln und Gewürzen aus Georgien, das knusprig gebacken wird. Ø 24cm v. LF. A1

36. Georgisches Spinatfladenbrot | Mkhlovana 13,20€

Traditionelles georgisches Fladenbrot mit weichem Teig, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus frischem Spinat, Weißkäse und zwei Sorten Mozzarella. Ø 24cm VEG.A1.G.2

37. FLEISCHRÖLLCHEN | BLINEBI KHORCIT

14.40€

Feine, goldbraun gebackene Pfannkuchen, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Rindfleisch, etwas Reis, vermengt mit Gewürzen und Kräutern. 4 Stlf, A1

38. PILZRÖLLCHEN | BLINEBI SOKOTI

14.50€

Feine, goldbraun gebackene Pfannkuchen, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Pilzen, gewürzt nach georgischer Art. 4 St v. LF, A1

39. Käseröllchen | Blinebi Kvelit

12.40€

Feine, goldbraun gebackene Pfannkuchen, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus 3 Käsesorten und Ricotta, gewürzt nach georgischer Art. 4 St veg, A1, G

KHINKALI

50. KHINKALI

3 6 8.90€ 15.90€

9 22.90€

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit saftigem Rind- und Schweinefleisch, würzigem Sud und aromatischen Gewürzen und Kräutern. LF, A1

Bei Bedarf auch nur mit Rindrfleisch (+1€)

51. KHINKAli mit Pilzen | Khinkali Sokoti

8,50€ 15,60€ 22,70€

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit einer Pilzmischung, würzigem Sud und aromatischen Gewürzen und Kräutern. V, LF, A1

52. KHINKALI MIT KÄSE | KHINKALI KVELIT

7.90 € 14.90 € 21.90 €

Saftige, handgemachte Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus 3 Käsesorten. VEG, A1, G, 2

SOBEN

60. HAUSGEMACHTE MIRABELLENSAUCE | TKEMALI 4,50€

Tkemali ist eine georgische Mirabellensauce, die mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen angemacht wird. Sie ist sauer-würzig und passt gut zu Fleisch, Kartoffeln oder Brot. V. GF, LF

61. HAUSGEMACHTE WALNUSSSAUCE | BAJE

4.50€

Baje ist eine würzige Walnusssauce mit Gewürzen, die einen intensiven, pikanten Geschmack bietet, Sie passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder als Dip zu Brot. V, GF, LF, H3

62. Hausgemachte Scharfe Sauce | Adjika

4,50€

Eine scharfe, rote Paste aus Paprika, Knoblauch und Gewürzen, die den Gerichten eine würzige Schärfe verleiht. V, GF, LF

63. Hausgemachte Gewürzmischung | Guruli Suneli

4.50€

Traditionelle grüne Gewürzmischung aus der Region Gurien, mit frischen Kräutern, grüner Peperoni, Haselnüssen, Knoblauch und georgischen Gewürzen. Aromatisch und mild scharf. V, GF, LF, H2

64. КЕТСНИР

VEG. 2, 6

65. MAYONNAISE

VEG, C, G, 2, 6

1,20€

1,20€

BEILAGEN

70. GEBRATENE KARTOFFELN | SCHEMTSVARI KARTOPHILI

4,90€

Knusprig gebratene Kartoffeln, gewürzt mit traditionellen georgischen Gewürzen für einen intensiven Geschmack. V, LF, GF

71. Maisbrot | Mtschadi

3.70€

Mtschadi ist ein traditionelles georgisches Maisbrot, das ohne Hefe zubereitet wird. 2 St. V, GF, LF

72. HAUSGEMACHTES FLADENBROT | SHOTIS PURI

2.70€

Traditionelles georgisches Fladenbrot mit knuspriger Kruste und weichem Inneren. V.LF.A1

73. WEIßKÄSE | TETRI KVELI

5.40€

Mittelsalziger Frischkäse aus Kuhmilch, in feine Scheiben geschnitten. Eine typische Beilage der georgischen Küche – frisch, aromatisch und perfekt zu Brot, Salaten oder warmen Speisen. VEG, GF, G, 2

KINDERMENÜ

80. POMMES MIT CHICKEN-NUGGETS

6.90€

Serviert mit Ketchup oder Mayonnaise nach Wunsch A1, C, 2, 4





DESSERT

90. Qada 8,40€

Frisch gebackener, warmer und buttriger Kuchen mit süßer Füllung aus Mehl, Zucker und Butter. Serviert mit Vanilleeis und hausgemachter Fruchtsoße. VEG, A1, C, G, 6

91. Qada mit Walnussfüllung | Nigvziani Qada 8,40€

Warmer, buttriger Kuchen mit aromatischer Walnussfüllung. Serviert mit Vanilleeis und hausgemachter Fruchtsoße. VEG, A1, C, G, H3, 6

92. SIGARETI 6,50€

Gebäckröllchen, knusprig-zart, gefüllt mit einer süßen Walnussmischung.

93. IDEALI 8,90€

Ein traditioneller georgischer Dessertklassiker mit lockeren Biskuitböden und einer feinen Creme aus gesüßter Kondensmilch, Butter und gehackten Nüssen. VEG, A1, C, G, H3, 2



GEORGISCHE SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, noch mehr von der Vielfalt der georgischen Küche zu genießen. Einige traditionelle Gerichte bereiten wir frisch und aufwendiger zu – deshalb bitten wir um Vorbestellung mindestens 3 Tage im Voraus. Die Preise verstehen sich jeweils pro Portion. Ab 5 Portionen je Gericht servieren wir Ihnen gern folgende Spezialitäten:

100. SCHMORGEMÜSE | ADSCHAPSANDALI

12.90€

Georgischer Gemüseeintopf mit Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Tomaten und Kräutern. Herzhaft, aromatisch und sommerlich leicht. v. GF. LF Serviert mit frischem Brot. A1

101. TOLMA

15.90€

Zart gewürzte Füllung aus Rinder- und Schweinegehacktem, Reis und Kräutern, eingerollt in blanchierte Weißkohlblätter und langsam geschmort. GF, LF, 2, 6 Bei Bedarf auch nur mit Rindfleisch + 1 Euro Serviert mit frischem Brot. A1

102. Lamm Ragout | Tschakapuli

24.90€

Ein aromatisches Ragout aus zartem Lammfleisch, frischen Kräutern wie Estragon, Frühlingszwiebeln und Koriander, abgeschmeckt mit Weißwein und grünen Mirabellen. GF, LF, L Serviert mit frischem Brot. A1

103. Maisbrei | Gomi

7.90€

Traditioneller georgischer Maisbrei, herzhaft-cremig, auch köstlich mit georgischem Weißkäse als Topping. Passt perfekt zu Baje, Chartscho, Satsivi und Nadugi. V, GF, LF

104. Maisgriesbrei | Elarji

10,90€

Cremiger georgischer Maisgrießbrei mit geschmolzenem Sulguni Käse, herzhaft und deftig. Passt perfekt zu Baje, Chartscho, Satsivi und Nadugi. VEG, GF, G, 2

105. SATSIVI

16,90€

Zartes Geflügel in cremiger Walnusssauce mit Knoblauch und Gewürzen, kalt serviert. Ein klassisches georgisches Festtagsgericht. GF, LF, H3 Serviert mit frischem Brot. A1

106. Nigyziani Kharcho

17,90€

Zartes Rindfleisch in würziger Walnusssauce mit Knoblauch und frischen Kräutern, cremig und aromatisch. Ein festliches georgisches Gericht. GF, LF, H3 Serviert mit frischem Brot. A1

107. Nadugi

5,90€

Georgische Variante von Ricotta, cremig und leicht, gewürzt mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen. Frisch und aromatisch als Dip oder Beilage. VEG, GF, G, 2 Serviert mit frischem Brot. A1

108. SCHILAPHLAVI

9,90€

Herzhaftes georgisches Reisgericht mit zart geschmortem Lammfleisch, verfeinert mit Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Aromatisch, sättigend und traditionsreich. GF, LF Serviert mit frischem Brot. A1

109. SCHILAPHLAVI MIT PILZEN

8,90€

Herzhaftes georgisches Reisgericht mit Pilzen, verfeinert mit Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Aromatisch, sättigend und traditionsreich. V, GF, LF Serviert mit frischem Brot. A1

110. SÜßES PHLAVI

8.90€

Süßes georgisches Reisgericht mit getrockneten Früchten wie Rosinen und Aprikosen, leicht gewürzt und aromatisch. Ein traditionelles Dessert oder Beilage. V, GF, LF, L

111. ATSCHMA

11.90€

Eine besondere Form des Khachapuri aus den Regionen Adscharien und Abchasien. Knusprige Kruste trifft auf zarte, geschichtete Teigplatten mit geschmolzenem Käse – saftig, cremig und unwiderstehlich. VEG, A1, C, G, 2

Supra-Menü

Auf Wunsch stellen wir für Sie ein individuelles Supra-Menü zusammen - ganz nach Ihren Vorstellungen, der Anzahl der Gäste und den gewünschten Gerichten. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

120. ESTRAGON LIMONADE Tarkhuna Kazbegi v, GF, LF, 1, 2, 6	0.51	5,50€
121. BIRNE LIMONADE Mskhali Kazbegi v, GF, LF, 1, 2, 6	0.51	5,50€
122. WEINTRAUBEN LIMONADE Sapheravi Kazbegi v, GF, LF, 1, 2, 6	0.51	5,50€
123. Crem Soda Limonade Nagebi Kazbegi v, GF, LF, 1,2,6	0.51	5,50€
124. BORJOMI WASSER MIT KOHLENSÄUREN	0.51	5,50€
125. ACQUA MORELLI STILL V, GF, LF	0,751	6,90€
126. ACQUA MORELLI STILL V, GF, LF	0,251	2,90€
127. ACQUA MORELLI CLASSIC V, GF, LF	0,751	6,90€
128. ACQUA MORELLI CLASSIC V, GF, LF	0,251	2,90€
129. COCA-COLA ZERO v, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,21	3,30€
130. COCA-COLA V, GF, LF, 1, 3, 6, 10	0,21	3,30€
131. FANTA ORANGE v, gf, lf, 1, 3, 6, 10	0,21	3,30€
132. SPRITE v, GF, LF, 1, 3, 6	0,21	3,30€
133. MEZZO MIX v, GF, LF, 1, 3, 6,10	0,21	3,30€
134. SÄFTE v, GF, LF, 3, 6 (Orangensaft/Apfelsaft/Kirschensaft/Bananensaft)	0,21	3,10€
135. TONIC WATER/GINGER ALE/ BITTER LEMON V, GF, LF, 1, 6, 9	0,21	3,30€
136. HOMEMADE LIMONADE v, GF, lf, 1,2,6	0,4 L	5,40€

HEIBE GETRÄNKE

140 ESPRESSO v, gf, lf	3,10	ϵ
141 DOPPELTER ESPRESSO V, GF, LF	4,20	€
142 ESPRESSO MACCIATTO VEG, GF, G	3,20	€
143 KAFFEE CREMA v, GF, LF	3,80	€
144 MILCHKAFFEE veg, gf, g	4,50	€
145 CAPPUCCINO VEG, GF, G	3,90	€
146 LATTE MACCIATO VEG, GF, G	4,30	ϵ
147 HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE VEG, GF, G	4,60	€
148 TEE VERSCHIEDENE SORTEN v, gf, lf	3,50	€
OPTIONEN: HAFERMILCH, LAKTOSEFREIE MILCH		

BIER

	0,3 L	0,33 L	0,5 L
160. KAZBEGI - GEORGISCHES BIER V, LF,	A		6,10€
161. VELTINS PILS FASSBIER V, LF, A	3,60€	3	5,20€
162. VELTINS ALKOHOLFREI V, LF, A		3,80€	
163. VELTINS RADLER VOM FASS V, LF, A	3,60€	3	5,20€
164. VELTINS RADLER ALKOHOLFREI V, I	.F, A	3,80€	
165. Maisel's Weisse Weizen Dunke	L v, lf, a		5,60€
166. Maisel's Weisse Weizen Origin.	AL v,lf,	A	5,60€
167. Maisel's Weisse Weizen Alkoh	OLFREI	V, LF, A	5,60€

SPIRITUOSEN

	Vodka			
170.	CHACHA WEIß KLASSIK 40% v, lf	2 cl	3,10	€
171.	Chacha Barrel Aged $40\%_{V,LF}$	2 cl	3,10	€
172.	Chacha Premium 45% v, lf	2 cl	3,30	€
173.	CHACHA VOM EICHENFASS 45% V, LF	2 cl	3,30	€
174.	9 MILE _{V, LF}	2 cl	2,90	€
	WHISKEY			
180.	JIMSHER WHISKEY VOM SAPERAVI FASS $_{V,\mathrm{LF}}$	2 cl	3,50	€
181.	JIMSHER WHISKEY Triov, LF	2 cl	4,20	€
182.	JACK DANIELS V, LF	2 cl	3,30	€
	Brandy			
190.	SARAJISHVILI 5 JAHRE ALT _{V, LF}	2 cl	6,80	€
191.	SARAJISHVILI VSOP BLACK VLF	2 cl	15,60	€
192.	Sarajishvili $XO_{V,LF}$	2 cl	15,60	€
193.	CARLOS 1 _{V, LF}	2 cl	3,50	€
	GIN			
200.	SEARS V, LF	2 cl	3,10	€
201.	BOMBAY SAPPHIRE V, LF	2 cl	3,30	€



Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich + 2,90 €

WEIN, SEKT UND MEHR

ROTWEIN	0,21	0,751
210. ALAZANI VALLEY KHAREBA 11,5% lieblich	6,20	19,90
212. PIROSMANI KHAREBA 12% halbtrocken	6,90	25,90
213. MUKUZANI KHAREBA 14,5% trocken	8,60	27,40
214. OJALESHI QVEVRI KHAREBA 12,5% trocken		87,90
215. Otskhanuri Sapere Qvevri Khareba 12% halbtrocken		103,30
Roséwein		
220. ROSÉ SAPERAVI 12% trocken	6,20	19,90
221. ROSÉ SAPERAVI 12% lieblich	6,20	19.90
WEIßWEIN		
230. ALAZANI VALLEY KHAREBA 11% lieblich	6,20	19,90
231. TSITSKA KHAREBA 12,5% trocken	7,90	24,70
232. TSOLIKAURI QVEVRI KHAREBA 12% trocken		80,80

/ 103,60/

233. KISI QVEVRI KHAREBA

12,5% TROCKEN

SEKT

240. BAGRATIONI SEKT KLASSIK 0,1 1L 5,80 € 0,7 1L 34,90 € 11,5% HALBTROCKEN V,LF,L,2,3

A PERITIV

250. LILLET WILD BERRY V, LF, 1,9	6,90€
251. APEROL SPRITZ V, LF, 1,9	7,10€
252. HUGO V, LF, 1,9	7,10€

APERITIV ALKOHOLFREI

260. LILLET WILD BERRY V, LF, 1,9	5,90€
261. APEROL SPRITZ v, lf, 1,9	6,10€
262. HUGO v, l.f., 1, 9	6,10€



COCKTAILS

270. Caipirinha V. Ge. Le	7.00	C
Rum, Limette, Rohrzucker	7,80	€
271. MOJITO v, GF, LF Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	7,80	€
272. CUBA LIBRE v, GF, LF, 10 Rum (gold), Limettensaft. Cola. Limette	7,80	€
273. PINA COLADA VEG, GF, G Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Schlagobers, Ananassaft	7,80	€
274. SEX ON THE BEACH V, GF, LF Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Saft, Zitronensaft, Orangensaft	7,80	€
275. SWIMMING POOL VEG,GF, G Wodka, Ananassaft, Schlagobers, Cream of Coconut, Blue Curacao	7,80	€
276. TEQUILA SUNRISE VEG, GF, LF Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup	7,80	€
277. MAI TAI v, GF, LF, H Brauner Rum, Limette, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft, Orangenlikör	7,80	€
278. MOSKOW MULE V, GF, LF Wodka, Limette, Ginger Beer	7,80	€
279. WITHE RUSSIAN VEG, GF, G, 10 Wodka, Kaffeelikör, Sahne, Kaffeebohnen	7,80	€
The second second		

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

290. VIRGIN TAI v, GF, LF, H

Limette, Zitrone, Ananassaft, Maracujasaft, Mandelsirup

291. IPANEMA v, GF, LF, 10

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft, Minze

292. VIRGIN COLADA veg, GF, G

Schlagobers, Kokosmilch, Ananassaft, Ananas, Cocktailkirsche

293. ENERGIZER v, GF, LF

Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeere, Banane



Allergene:

A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen ,B - Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F - Soja, G – Milch incl. Milchzucker, H – Schalenfrüchte, Nüsse namentlich: H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid, M – Lupinen, N – Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Antioxidationsmitteln 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Eisensalze, 6 - Süßungsmittel 7 - Phosphate, 8
- Stoffe zur Oberflächenbehandlung 9 - Chinin, Chininsalze, 10 - koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit Koffeininhalt über 150 mg/l, 11
- Thiabendazol zur Nacherntenbehandlung 12 - Genetisch veränderte Lebensmittel

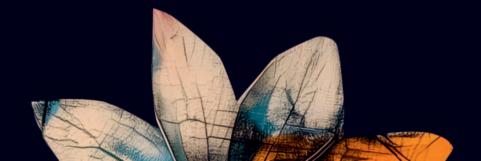
Kürzel Bedeutung:

V - vegan; VEG - vegetarisch; GF - glutenfrei; LF - laktosefrei

!!! Viele unserer Gewürze – wie Koriander, Safran, Bockshornklee,Pfeffermischungen, Chili und Knoblauch – enthalten natürliche Antioxidantien, die seit Jahrhunderten in der georgischen Küche geschätzt werden. Die meisten Gewürze werden als ganze Samen eingekauft, frisch gemahlen und direkt vor der Zubereitung verarbeitet – für volles Aroma und höchste Qualität. (3)!!!

Hinweis zu unseren Weinen:

Unsere georgischen Weine werden traditionell und naturbelassen hergestellt. Sie enthalten keine Zusatzstoffe wie Chinin oder künstliche Aromen. Sulfite können in geringen Mengen als natürliches Konservierungsmittel vorkommen.





Vielen Dank für Ihren Besuch!

Hat es Ihnen geschmeckt?
Wir würden uns über eine Bewertung freuen!
jetzt scannen & bewerten



