



SABORES GEORGIANOS

SURTIDO DE PKHALEULI 14

Tres dips georgianos de calabaza, remolacha y espinaca. Acompañados de pan casero de maíz

GEBJALIA 14

Queso sulguni relleno de ricotta y menta en salsa de mango

ENSALADA DE PERSIMMON'S 14

Ensalada de la casa con fruta de temporada

BADRIJANI NIGVZIT 15

Berenjena rellena de pasta de nueces especiada con salsa de granada

CROQUETAS DE CARRILLERA 15

Acompañadas de salsa de kharcho

ALCACHOFAS CRUJIENTES 15

Ensalada de tomates verdes y mojo verde

PATATAS BABY AL HORNO 12

Eneldo, aceite de trufa, cebolla encurtida y creme fraîche

KHACHAPURI EN BROCHETA 15

Tres tipos de quesos, mantequilla ahumada y yema de huevo a la brasa

BLINIS CON SETAS 16

Crepes rellenos con mix de setas con salsa de yogur con estragón

BLINIS CON CARNE 14

Crepes rellenos de carne con salsa de tomate especiado

MERLUZA CRUJIENTE 18

Salsa de calamar con adjika de tomate verde braseado.

A LA BRASA

BIKINI GEORGIANO 15

Cochinillo, adjika, zanahoria y repollo marinado

QARTULI BURGERI 17

Carne de ternera al estilo georgiano con ensalada de repollo

BROCHETA DE POLLO 16

Pollo de corral con salsa chkmeruli

BROCHETA DE PRESA 18

Acompañada de salsa de ciruela

ENTRAÑA DE TERNERA 21

Acompañada de ajapsandali (berenjenas al horno con verdura ahumada)

POSTRES

TIRAMISÚ DE PERSIMMON'S 10

PANNA COTTA DE BADAGI 7

TARTA DE ZANAHORIA CON CAQUI 7



NUESTRA COCTELERÍA ARTESANAL

Basada en Chacha

Doble destilado tradicional georgiano elaborado con materia prima de primera calidad recogida a mano

TAMADA

CHACHA, JENJIBRE, LIMA

12.00

KOKHTA

CHACHA, FRAMBUESA FRESCA, LIMA

12.00

AAGULAVA

CHACHA, GRANADA, HIERBA BUENA

13.00

TAMAR MEPHE

CHACHA, LIMON, FLOAT DE SAPERAVI

12.00

AMANTE

CHACHA, FRUTA DE LA PASION

14.00

AR GAICHACHO

CHACHA, BURBON, LIMA Y REMOLACHA

12.00

ATREVIDO

CHACHA, CORDIAL DE LIMA, LIMA FRESCA

12.00