



MADL BA

LOUNGE/
RESTAURANT/
EVENT LOCATION/



PCHALI /
WÜRZIG /
BUNT /
VEGAN /

VORSPEISE • APPETIZERS

Dips 	3,50 €
Brot mit Georgische Dips (a) Bread with Georgian Dips (a)	
Ispanakhis Pchali (e) 	klein 6,50 € groß 11,50 €
Spinat mit Walnüssen, Gewürzen und Mais Chips Spinach with walnuts, spices and corn chips	
Charkhlis Pchali (e) 	klein 6,50 € groß 11,50 €
Rote Bete mit Walnüssen, Gewürzen und Mais Chips Beetroot with walnuts, spices and corn chips	
Badrijani Nigvizit (e) 	2 St. 7,00 € 4 St. 12,50 €
Auberginenröllchen mit Walnüssen, Gewürzen (vegan) Aubergine rolls with walnuts and spices (veg.)	
Pchali Mix (e) 	22,50 €
Spinat, Rote Bete, Aubergine, Kürbis mit Walnüssen, Mais Chips vegan Spinach, beetroot, aubergine, pumpkin, walnuts, Georgian spices	
Mjawi Mix (i) 	12,50 €
Eingelegte Weißkohl, grüne Tomaten, Gurken, Kapern (vegan) Pickled cabbage, green tomatoes and cucumbers (veg.)	
Jonjoli 	8,50 €
Eingelegte Kapern (vegan) Pickled capers (veg.)	
Adjapsandali 	12,50 €
Geschmorte Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Karotte verschiedene Kräuter in Tongefäß (kalt) (vegan) raised aubergines, tomatoes, peppers, onions, carrot, various herbs in clay pan (cold) (veg)	
Saziwi (e)	14,50 €
Hähnchenfleisch in Walnussauce (kalt) Chicken in walnut sauce (cold)	
Lachs in Baje (e)	16,50 €
Lachs in Walnuss Sauce Salmon in walnut sauce (cold)	
Gebjalia (e) 	14,50 €
Sulgunirollchen mit Minze und Kräuter in Schmand Sosse, Mais Bällchen Sulguni rolls with mint and herbs in sour crema sauce, corn croquette	
Georgischer Käse (g) 	9,50 €
Sulguni oder Imeruli nach Wahl Sulguni or Imeruli of your choice	
Käseplatte	29,50 €
Käse mix mit Trauben und Honig (g) Cheese mix with grapes and honey (g)	

SALATE • SALADS

Tomaten und Gurkensalat 	10,00 €
Frische Tomaten und Gurken mit Zwiebel und Kräuter (veg.) Fresh tomatoes and cucumbers with onion, herbs, olive oil (veg.)	
Tomaten und Gurkensalat mit Walnüssen (e) 	12,50 €
Frische Tomaten, Gurken, Walnüsse, Zwiebel, Kräuter (veg.) Fresh tomatoes, cucumbers, walnuts, olive oil, onion, herbs (veg.)	
Tomaten und Gurkensalat mit Käse (g) 	11,50 €
Frische Tomaten und Gurken, Zwiebel, Kräuter, Käse (veg.) Fresh tomatoes and cucumbers, onion, herbs, cheese, olive oil (veg.)	
Hähnchenfleischsalat (c)	13,00 €
Hähnchenfleisch, Käse, Schmand, Gemüse, Kräuter, Mayonnaise Chicken meat, cheese, sour creme, vegetables, herbs, mayonnaise	
Gemüse Salat 	11,50 €
Blattsalat, Cherry Tomaten, Paprika, Möhren, Radieschen, Kräuter mit Estragon Sauce Lettuce, cherry tomatos, paprika, carrot, radisch, herbs with tarragon sauce	
Zungensalat (c)	13,50 €
Kalbszunge, Radieschen, Kräuter, Käse, Apfel, pomegranate, Mayonnaise Veal tongue, radishes, herbs, cheese, apple, mayonnaise	
Salat „Madloba“ mit Hähnchenfleisch (a,c,d)	14,50 €
Hähnchenfleisch, Salatblätter, Käse, Cherry Chicken, lettuce, cheese, cherry	
Salat „Madloba“ mit Rindfleisch (a,c,d)	15,50 €
Rindfleisch, Gemüse, Zitrone mit Ahornsirup Beef, vegetable, lemon with maple sauce	
Salat „Madloba“ mit Lachs (a,c,d)	16,50 €
Räucherlachs, Salat mix, Frischkäse, Cherrytomaten, Käsechip mit Ahornsirup Dressing Salmon, Salat mix, cream cheese, cherry, cheese chip with maple sirup dressing	




KHACHAPURI
„ADJARULI“/
KÄSIG/
GEBACKEN/
GEFÜLLT/

TEIGGERICHTE • DOUGH DISHES


Khachapuri „Imeruli“ (a,c,g)  15,50 €
Runde Teigtasche mit georgischem Käse gefüllt
Round pastry filled with Georgian Cheese

Khachapuri „Megruli“ (a,c,g)  17,50 €
Runde Teigtasche mit georgischem Käse gefüllt
und Sulguni- Käse überbacken
Round pastry filled with cheese and baked Georgian cheese
„Sulguni“

Khachapuri „Samepho“ (a,c,g)  19,50 €
Runde Teigtasche mit georgischem Käse gefüllt
und Sulguni- Käse überbacken. Mit doppelte Portion Käse
Round pastry filled with cheese and baked Georgian cheese
„Sulguni“ with double serving of cheese With double serving of
cheese

Khachapuri „Adjaruli“ (a,c,g)  16,50 €
Bootförmige Teigtasche
mit georgischem Käse und Ei, aus dem Ofen
Boat-shaped pastry with Georgian cheese, Egg from the oven

Kubdari (a)  16,50 €
Runde Teigtasche mit Kalbfleisch und georgischen Gewürzen
Round pastry filled with veal and Georgian spices

Phlovani (a)  13,50 €
Teigtasche mit Spinat gefüllt (veg.)
Puff pastry bag filled with spinach (veg.)

Phlovani mit Käse (ag)  14,50 €
Teigtasche mit Spinat und georgischem Käse gefüllt
Puff pastry bag filled with spinach and Georgian cheese

Lobiani  13,50 €
Runde Teigtasche mit Bohnen
Round pastry filled with beans

Khinkali (a) 1 St. 2,50 €
Nudelteigtasche mit Rinder- und Schweinehackfleisch, saftig
Dumpiling stuffed with beef and pork meat, juicy One

hinkali mit Lammfleisch (a) 1 St. 3,00 €
Nudelteigtasche mit Lammhackfleisch, saftig
Dumpiling stuffed with lamb meat, juicy


Khinkali mit Käse (a,g)  1 St. 2,50 €
Nudelteigtasche mit Käse, saftig
Dumpiling stuffed with cheese, juicy


SUPPEN • SOUPS

Khartscho 8,50 €
Kalbsfleischsuppe mit Reis, frischen Kräutern
Calf soup with rice, fresh herbs

Tschichirtma (a,c) 7,50 €
Hähnchen Cremesuppe mit Eiern, frischen Kräutern
Chicken cream soup with eggs, fresh herbs

Spinat Cremesuppe  7,00 €
Spinat, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, Käse
Spinat, potatos, onion, garlic, cheese

Kürbis Cremesuppe  7,00 €
Kürbis Cremesuppe, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Käse,
Sahne, Zitrone
Pumpkin, Carrot, onion, garlic, ginger, cheese, cream, lemon

Lobster Cremesuppe  13,50 €
Lobster Cremesuppe, Garnelen, Gurke, frische Kräuter
Lobster cream soup, Shrimps, Cucumber, fresh herbs

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE • PORK DISHES

Mtsvadi 21,50 €
Schweinefleisch am Spieß, mit Spitzpaprika, Tomate und
georgischer Soße serviert
Spicy pork on a spit, served with chopped peppers, tomato and
Georgian sauce

Schweinerippchen 23,50 €
Würziges Schweinerippchen am Spieß, mit Spitzpaprika, Tomate
und georgischer Soße serviert
Spicy pork ribs on a spit, served with chopped peppers, tomato and
Georgian sauce

Odjakhuri 18,50 €
Schweinefleisch mit Kartoffeln und Zwiebel in Tonpfanne gebraten
Fried pork with potatoes and onion in clay pan

MTSVADI/
SANFT/
GEGRILLT/
SCHMACKHAFT/

GEFLÜGELFLEISCHGERICHTE • POULTRY DISHES

Mtsvadi 21,50 €
Hähnchenfleisch am Spieß, mit Spitzpaprika, Tomate und georgischer Soße serviert
Chicken meat on spit, served with chopped peppers, tomato and Georgian sauce

Georgischer Kebab 19,50 €
Hähnchenhackfleisch, Kräuter, Berberitzen, Zwiebel mit Lavash Brot und Tomatensauce serviert
Chicken minced meat on a spit, served with chopped peppers, tomato and Georgian sauce

Tabaka 18,50 €
Junges würziges Mais Kücken
Young, spicy chicken

Tabaka Makvalshi 21,50 €
Junges würziges Mais Kücken in Brombeersösse
Young, spicy chicken in Blackberry Sauce

Chkmeruli (g) 21,50 €
Hähnchen in Knoblauchmilchsauce aus dem Ofen
Young spicy corn chicken in garlic sauce, tkemali sauce, walnut sauce (e)

Chakhokhbili 18,50 €
Hähnchenfleisch in frischer Tomatensauce mit Kräuter Chicken in garlic milk sauce from the oven
Chicken in fresh tomato sauce with herbs

Kuchmachi 17,50 €
Würzige Hähnchenleber mit Zwiebel in der Tonpfanne gebraten
Spicy chicken liver fried with onions in the clay pan

Odjakhuri 18,50 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und zwiebel Tonpfanne gebraten
Fried chicken with potatoes and onion clay pan

KALBFLEISCHGERICHTE • CALF DISHES

Ostri 18,50 €
Kalbfleisch mit Tomaten und frischen Kräutern
Calf meat, with tomatoes and fresh herbs

Madam Bovary 19,50 €
Kalbfleisch, Gemüse, mit Käse überbacken
Calf meat, with tomatoes and fresh herbs

Kalbsrippchen 23,50 €
Kalbsrippchen in Wein Sosse und karamellierte Zwiebel
Calf ribs in wine sauce and caramelized onions

Argentinisches Filesteak 32,50 €
Rinderfilet, gebackene Babykartoffeln, Saperavi Sosse
Beef fillet, baked baby potatoes with wine sauce

LAMMGERICHTE • LAMB DISHES

Mtsvadi 24,00 €
Lammfleisch am Spieß, mit Spitzpaprika, Tomate und georgischer Soße serviert
Lamb on a spit, served with chopped peppers, tomato and Georgian sauce

Georgischer Kebab 22,00 €
Lammhackfleisch, Kräuter, Berberitzen, Zwiebel mit Lavash Brot und Tomatensauce serviert
Lamb mince on a spit, served with chopped peppers, tomato and Georgian sauce

Lammkotelett 26,00 €
am Spiess mit Bratkartoffeln
on a skewer with fried potatoes

Chanakhi (a) 19,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln, Auberginen, frischen Tomaten und Kräutern, mit Teig überbacken
Lamb with potatoes, aubergines, fresh tomatoes and herbs, baked with dough

Chakapuli 23,00 €
Lammrippchen im Estragon und Weisswein geschmort
Lamb ribs braised in tarragon and white wine

StoffeoderErzeugnisse, die AllergenerIntoleranzenauslösen

- a) Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- b) Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- c) Enthält Ei/-Erzeugnisse
- d) Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- e) Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- f) Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- g) Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- h) Enthält Schalenfrüchte/Nüsse
- i) Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- j) Enthält Senf/-Erzeugnisse
- k) Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- l) Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- m) Enthält Lupine/-Erzeugnisse
- n) Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse



KHARTSCHO/
WÜRZIG/
SCHARF/
HEIß/

FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE •

Mtsvadi Stör (d) 24,50 €
Stör am Spieß, mit Granatapfelsauce und Zitrone serviert
Sturgeon on a spit, served with pomegranate sauce and lemon

Mtsvadi Lachs (d) 25,50 €
Lachs am Spieß, Rote Bete mit Walnüssen mit Granatapfelsauce und Zitrone serviert
Salmon on spit, betroot with walnuts served with pomegranate sauce and lemon

Lachs Steak 26,50 €
Lachs, Zitrone, Pommes, Champignon in Sahnesoße
Salmon, lemon, fries, mushroom in cream sauce

Octopus 27,50 €
Octopus, Grillgemüse, Zitrussoße
Grilled Octopus, grilled vegetable, Citrus Sauce

Großgarnelen 19,50 €
Großgarnelen, Grillgemüse, Zitrone, Estragon Sauce
King Shrimps, grilled vegetable, Lemon, Tarragon Sauce

Lobster 38,50 €
Lobster ganz, Gemüsesalat, Sojasauce
Lobster, Vegetable Salat, Soy Sauce

Calamares 25,50 €
Calamares, Baby Calamares, Pommes, Mayonnaise
Calamaris, Baby Calamaris, Fries, Mayonnaise

MIX GERICHTE • MIX DISHES

Mtsvadi Mix 6 Spieße 95,00 €
Schaschlik von: Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Schweinerippchen, Stör, Grillgemüse.
Serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse und georgische Sauce
Mtsvadi of: chicken, lamb, pork, pork ribs, sturgeon, grilled vegetables, served with fried potatoes, vegetables and Georgian sauce

Mtsvadi Mix 8 Spieße 140,00 €
Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch, Schweinerippchen, Stör, Lammkotelett, Champignons, Grillgemüse.
Serviert mit Bratkartoffeln und georgische Sauce
Chicken, lamb, pork, pork ribs, sturgeon, grilled vegetables, served with fried potatoes and Georgian sauce

Meeresfrüchte Mix 99,00 €
Lobster, Octopus, Garnellen, Calamares, Baby Calamares, Stör
Lobster, Octopus, Shrimps, Calamaris, Baby Calamaris, Sturgeon

WARME UND VEGETARISCHE GERICHTE •

Lobio und Mjawa (i)  14,50 €
Bohneneintopf mit eingelegter Weißkohl in Tontopf (veg.)
Bean stew with pickled cabbage in clay pot (veg.)

Champignon auf „Ketsi“ (g)  14,50 €
gebackene Champignons mit Käse in Tontpfane
baked champignons with cheese in clay pan

Gemüse Grill  14,50 €
Champignons, Auberginen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln (veg.)
Champignons, Eggplant, Tomatos, Paprika, Onion (veg)

Gebratene Sulguni (a,c,g)  13,50 €
Gebratene georgische Käse
Fried Georgian cheese

Adjapsandali Hausart  15,00 €
Gemüseragout
Vegetable Ragu

Spicy Kartoffeln  8,50 €
Bratkartoffel mit Gewürzen und scharfe Sauce
Potatoes with spices and hot sauce

Mchadi  3 St. 12,50 €
Georgisches Kornbrot
Georgian corn bread

Chvishitari  3 St. 15,50 €
Georgisches Kornbrot mit Käse
Georgian corn bread with cheese

BEILAGEN • SIDE DISHES

Pommes  3,00 €
French Fries

Bratkartoffeln Hausart  4,50 €
Fried Potatos Homemade

Kartoffelpüree  3,00 €
Mashed Potatos

Trüffel Kartoffelpüree vegetarisch  6,00 €
Mashed Potatos with Truffel

Reis  3,00 €
Rice

Grillgemüse  3,00 €
Grilled Vegetable



TATARA/
SÜSS/
NUSSIG/
FRISCH/

DESSERT • DESSERT

Früchteteller 15,00 €
Früchteteller 30,00 €
Fruit Plate

Madloba Dessert (e) 9,50 €
Gebratene Nüssen mix mit Honig und Traubensaft pudding
Roasted nuts mix with honey and grape juice pudding

Brownies mit eis (g) (c) 8,00 €
Brownies mit Eis (g) (c)
Brownies with Ice Cream (g) (c)

Schokokuchen 6,50 €
Shokoladen Kuchen
Chocolate Cake

Napoleon 6,00 €
Blätterteigtorte mit Creme
Puff pastry cake with cream

Taplis Namtskhvari 6,00 €
Honigkuchen
Honey Cake

Churchkhela (e) 6,50 €
Getrocknete Traubensaft mit Walnüsse
Dried grape juice with walnuts

Muraba 2,50 €
Konfitüre nach Wahl (Walnüße, Sauerkirsche)
Walnut or Sour Cherry in Sirup

KINDERMENÜ • CHILDREN'S MENU

Hähnchen Suppe (a,c) 5,00 €
Hähnchen Suppe mit frischen Kräutern
Chicken soup with fresh herbs

GemüBestäbchen 7,50 €
Gurken, Paprika, Karotte (veg.)
Cucumber, Pepper, Carrot (veg.)

Khachapuri „Imeruli“ (a,c,g) 10,00 €
Runde Teigtasche mit georgischem Käse gefüllt (veg.)
Round pastry filled with Georgian Cheese

Chicken Nuggets 7,50 €
Hähnchenfleisch
Chicken Nuggets

Mtsvadi 8,50 €
Hähnchenfleisch am Spieß
Chicken on a spit

Pommes 3,00 €
Pommes
French Fries

Kartoffelpüree 3,00 €
Kartoffelpüree
Mushed Potatos

Reis 3,00 €
Reis
Rice

MENÜS FÜR ZWEI PERSONEN • MENU FOR TWO PERSONS

MONTAG-DONNERSTAG • MONDAY-THURSDAY

Pkhali mix Spinat, Rote Bete, Aubergine, Kürbis mit Walnüssen
Kharcho-Kalbfleischsuppe mit Reis
Khachapuri-Runde Teigtasche mit georgischem Käse gefüllt
Lobio und Mjawa-Bohneneintopf mit eingelegtem Weißkohl
Khinkali-Nudelteigtasche mit Hackfleisch

All 4 Menus with:

- Pkhali Mix Spinach, beetroot, aubergine, pumpkin, walnuts
- Kharcho Calf soup with rice
- Khachapuri round dumpling filled with Georgian cheese
- Lobio and Mjawa bean stew and pickled white cabbage with beetroot dumpling
- Khinkali stuffed with meat and spices

55,00 €

Hauptgericht nach Wahl • Main dish to your choice

Schweinefleisch am Spieß • Pork Shashlik on a spit or

Hähnchenfleisch am Spieß • Chicken Shashlik on spit

Lammhackfleisch am Spieß • Lamm Shashlik on spit

Ostri
Kalbfleisch mit Tomaten und frischen Kräutern
Calf meat, with tomatoes and fresh herbs

Adjapsandali Hausart
Gemüseragout
Vegetable Ragu



MOJITO/
AUßERORDENTLICH/
EXOTISCH/
KALT/

WARME GETRÄNKE • WARM DRINKS

Espresso	40 ml	3,50 €
Doppelter Espresso	40 ml	4,50 €
Kaffee georgischer Art Georgian Coffee	40 ml	3,50 €
Americano	150 ml	3,50 €
Cappuccino	150 ml	4,00 €
Latte Macchiato	200 ml	4,50 €
Irish Coffee	150 ml	12,00 €
Heiße Schokolade	200 ml	3,00 €
Schwarzer Tee	200 ml	2,50 €
Tee mit Marmelade	200 ml	4,50 €
Tea grün • Minze • Kräuter • Kamillenblüten • Früchte	200 ml	3,00 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • SOFT DRINKS

Tanusquelle Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 L	6,50 €
Tanusquelle Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 L	6,50 €
Borjomi georgisches Mineralwasser mit Kohlen- säure	0,5 L	6,00 €
Birnen Limonade Zedazeni (1)	0,5 L	6,00 €
Estragon Limonade Zedazeni (1)	0,5 L	6,00 €
Saperavi Limonade Zedazeni (1)	0,5 L	6,00 €
Feijoa Limonade Zedazeni (1)	0,5 L	6,00 €
Coca-Cola (1,2,4) / Coca-cola zero (1,2,4,6) / Fanta (1, 5) / Sprite (4)	0,3 L	4,00 €
	1 L	12,00 €

Mezzo Mix(1,2,4)	0,3 L	4,00 €
Red Bull(1,2,4,6)	0,2 L	5,00 €
Apfelschorle	0,3 L	4,00 €
Apfelsaft	0,3 L	4,00 €
	1 L	12,00 €
Orangensaft	0,3 L	4,00 €
	1 L	12,00 €
Tomatensaft	0,2 L	3,50 €
Kompott Kornelkirschen	1 L	12,50 €
Kompott Feijoa	1 L	12,50 €
Kompott weisse Kirsche	1 L	12,50 €
Kompott Sauerkirsche	1 L	12,50 €

BIERE • BEERS

Warsteiner vom Fass	0,3 L	4,50 €
	0,5 L	5,50 €
König Ludwig Hefeweizen	0,5 L	5,50 €
König Ludwig Kristal	0,5 L	5,50 €
König Ludwig Hefeweizen Dunkel	0,5 L	5,50 €
König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 L	5,50 €
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 L	4,00 €
Zedazeni georgisches Bier	0,5 L	6,00 €
Guinness Irish Stout vom Fass	0,5 L	6,50 €
Radler	0,3 L	4,50 €
	0,5 L	5,50 €

WEINE IM GLASS • WINE IN GLAS

Hauswein	Rot	Trocken/ Lieblich	0,2 L	10,00 €
----------	-----	----------------------	-------	---------

Hauswein	Weiß	Trocken/ Lieblich	0,2 L	10,00 €
----------	------	----------------------	-------	---------

OFFENE WEINE • OPEN WINES

Hauswein	Rot	Trocken	1 L	45,00 €
----------	-----	---------	-----	---------

Hauswein	Weiß	Trocken	1 L	45,00 €
----------	------	---------	-----	---------

WEIN AUS QVEVRI • WINE FROM QVEVRI

Rkatsiteli Qvevri	Amber	Trocken	0,5 L	30,00 €
-------------------	-------	---------	-------	---------

1 L	55,00 €
-----	---------

Saperavi Qvevri	Rot	Trocken	0,5 L	30,00 €
-----------------	-----	---------	-------	---------

1 L	55,00 €
-----	---------

FLASCHENWEINE •

BOTTLED WINES

WEISSWEINE 0,75 L • WHITE WINES 0,75 L

Tsinandali „Badagoni“	Trocken, Kakheti, Georgien	40,00 €
-----------------------	----------------------------------	---------

Kisi „Badagoni“	Trocken, Kakheti, Georgien	45,00 €
-----------------	----------------------------------	---------

Pirosmani „Badagoni“	Halbtrocken, Kakheti, Georgien	40,00 €
----------------------	--------------------------------------	---------

Alazani Valley „Badagoni“	Lieblich, Kakheti, Georgien	45,00 €
---------------------------	-----------------------------------	---------

Kisi-Mtsvane “Shaloshvili Cellar”	Trocken, Kakheti, Georgien	50,00 €
-----------------------------------	----------------------------------	---------

Gvino Rachulad “Anciant Valley”	Trocken, Racha, Georgien	50,00 €
---------------------------------	--------------------------------	---------

Tsitska Tsolikouri Krakhuna “Wini-veria”	Trocken, Imereti, Georgien	55,00 €
--	----------------------------------	---------

Tvishi „Badagoni“	Lieblich, Lechkhumi, Georgien	50,00 €
-------------------	-------------------------------------	---------

Tvishi „Kankatela“	Lieblich, Lechkhumi, Georgien	60,00 €
--------------------	-------------------------------------	---------

Tsolikauri „Kankatela”	Trocken, Lechkhumi, Georgien	65,00 €
------------------------	------------------------------------	---------

Tsinandali „Tsinandali Estate”	Trocken, Kakheti, Georgien	60,00 €
--------------------------------	----------------------------------	---------

Natela „Tsinandali Estate”	Trocken, Kakheti, Georgien	70,00 €
----------------------------	----------------------------------	---------

AMBERWEINE 0,75 L

Khikhvi Qvevri “Danieli”	Trocken, Kakheti, Georgien	65,00 €
--------------------------	----------------------------------	---------

ROTWEINE 0,75 L • RED WINES 0,75 L

Saperavi „Badagoni“	Trocken, Kakheti, Georgien	40,00 €	Saperavi Koshvri „Badagoni“ 2018	Trocken, Kakheti, Georgien	70,00 €
Mukuzani „Badagoni“	Trocken, Kakheti, Georgien	50,00 €	Saperavi BIO Qvevri „Martali Wine“ 2020	Trocken, Kakheti, Georgien	80,00 €
Pirosmani „Badagoni“	Halbtrocken, Kakheti, Georgien	45,00 €	Usakhelauri „Usakhelauri Vineyards“ 2018	Trocken, Racha, Georgien	80,00 €
Alazani Valley „Badagoni“	Lieblich, Kakheti, Georgien	45,00 €	Saperavi Reserve „Badagoni“ 2010	Trocken, Kakheti, Georgien	120,00 €
Kindzmarauli „Badagoni“	Lieblich, Kakheti, Georgien	50,00 €	ROSÉ 0,75 L		
Kindzmarauli „Shaloshvili Cellar“ 2018	Lieblich, Kakheti, Georgien	55,00 €	Saperavi Rosé „Badagoni“	Trocken, Kakheti, Georgien	40,00 €
Khvanchkara „Badagoni“	Trocken, Racha, Georgien	55,00 €	9. „Tsinandali Estate“	Trocken, Kakheti, Georgien	50,00 €
Khvanchkara „Khvanchkara“ 2020	Trocken, Racha, Georgien	65,00 €	SEKT & CHAMPAGNER		
Saperavi „Shaloshvili Cellar“ 2018	Trocken, Kakheti, Georgien	55,00 €	Sekt	Georgien	200 ml 11,00 €
Barakoni „Anciant Valley“ 2020	Halbtrocken, Racha, Georgien	55,00 €	Sekt Maestro Brut / Saperavi	Georgien	750 ml 50,00 €
Otskahnuri Sapere „Anciant Valley“ 2021	Trocken, Imereti, Georgien	60,00 €	Sekt Badagoni Brut / Rosé	Georgien	750 ml 60,00 €
Saperavi „Tsinandali Estate“ 2018	Trocken, Kakheti, Georgien	65,00 €	Moët & Chandon Brut Imperial	Frankreich	750 ml 100,00 €
Mukuzani Qvevri „Tavankari“ 2017	Trocken, Kakheti, Georgien	70,00 €	Moët & Chandon Rose Imperial	Frankreich	750 ml 140,00 €
Aleksandrouli „Kankatela“ 2020	Trocken, Racha, Georgien	75,00 €	Ruinart Rosé	Frankreich	750 ml 180,00 €
			Dom Perignon	Frankreich	750 ml 300,00 €

WHISKY & WHISKEY

Jack Daniel's	American Whiskey	4 cl	11,00 €
		70 cl	120,00 €
Monkey Shoulder	Scotch Whisky	4 cl	13,00 €
		70 cl	140,00 €
Chivas Regal 12 Jahre	Scotch Whisky	4 cl	12,00 €
		70 cl	130,00 €
Chivas Regal 18 Jahre	Scotch Whisky	70 cl	180,00 €
Macallan 12 Jahre Single Malt	Scotch Whisky	70 cl	200,00 €
John Jameson	Irish Whiskey	4 cl	11,00 €
		70 cl	120,00 €
Tullamore Dew	Irish Whiskey	4 cl	12,00 €
		70 cl	130,00 €

VODKA. CHACHA. TEQUILA.

Vodka	4cl	6,00 €
	250ml	35,00 €
Vodka Tundra	0,5 L	65,00 €
Vodka Absolut	0,5 L	70,00 €
Beluga	0,5 L	90,00 €
Belvedere	0,7 L	120,00 €
Grey Goose	0,7 L	120,00 €
Chacha	4cl	6,50 €
	250 ml	40,00 €
Chacha Classic „Badagoni“	0,5 L	70,00 €
Chacha Original „Badagoni“	0,5 L	80,00 €

Chacha Saperavi „Tsinandali Estate“ 0,5 L 100,00 €

Tequila Olmeca Silver 4 cl 6,00 €
0,7 L 120,00 €

GEORGIAN BRANDY

Georgian Brandy 4 cl 10,00 €
Sarajishvili VS 50 cl 100,00 €
Sarajishvili VSOP 50 cl 120,00 €

COGNAC

Remy Martin VSOP 4cl 13,00 €
70 cl 150,00 €
Hennessy VS 4 cl 12,00 €
70 cl 140,00 €
Hennessy XO 70 cl 300,00 €

VERMOUTH

Martini Extra Dry/Bianco/Rosso 5cl 7,00 €

LONG DRINKS & COCKTAILS

Vodka - Red Bull (a,b,d,f)	0,3 L	12,50 €
Cuba Libre (a,b,d,f)	0,3 L	12,50 €
Gin Tonic Bombay (c)	0,3 L	12,00 €
Gin Tonic Gordons (c)	0,3 L	11,50 €
Gin Tonic Hendricks (c)	0,3 L	13,00 €
Aperol Spritz (c)	0,3 L	12,50 €
Hugo (g)	0,3 L	12,50 €
Campari Orange / Soda (a)	0,3 L	12,50 €
Black Russian	0,3 L	12,50 €
Kamikadze	0,3 L	12,50 €
Mai Tai	0,3 L	12,50 €
Mojito	0,3 L	12,50 €
Margarita	0,3 L	12,50 €
Moscow Muhle	0,3 L	12,50 €
B52	0,1 L	12,50 €

LIQUOR

Campari (a)	4cl	7,50 €
Ramazotti	4cl	7,50 €
Averna	4cl	7,50 €
Jägermeister	4cl	7,50 €
Sambuca	4cl	7,50 €
Amaretto	4cl	7,50 €
Bayley's Creem (1,2,8)	4cl	7,50 €
Malibu	4cl	7,50 €

a) mit Farbstoff

b) koffeinhaltig

c) chininhaltig

d) mit Konservierungstoff

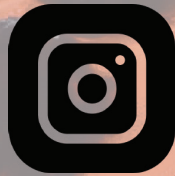
e) mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

f) enthält eine Phenylalaninquelle

g) enthält Schwefeldioxid und Sulfite

h) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)

Liken Sie uns auf
Facebook und
Instagram



GRATIS

Ein Glass Rotwein
oder Softdrink für
Ihre Bewertung auf
Google

