

WENDE



VINOTEL

BOUTIQUE HOTEL • RESTAURANT • WINE CELLAR

1999

გმადლობ სტუმრობისათვის!

სანამ შეკვეთას ვლოდებით, გთავაზობთ ექსკურსიას ჩვენს ისტორიულ შენობაში,
სადაც თქვენ აღმოაჩენთ ღვინის ძარხანს და მასში არსებულ იშვიათ ღვინოებს.

ძარხანში შემოგთავაზებენ შეკვეთასთან შესაფერის ღვინოს, მათ შორის
ექსკლუზიურ ღვინოებს.

ღერუსტაციისათვის მიმართეთ მიმტანს!

Thank you for visiting us!

*While waiting for your meal, we offer you a tour of our property, where you
will discover our historical wine cellar with a special collection of natural
and rare wines.*

*Our staff will help you select a suitable wine for your meal,
or a unique wine for a perfect gift.*

For a wine tasting, please ask your waiter.

ძაღის აღმკვერლები

Appetizers

შეძწეული სულგუნი ვარდისფერი ბომბოლის ცხარე სოუსით <i>Roasted sulguni in hot pink tomato sauce</i>	18.00
გამოძეული თხის ყველი თაფლით და ორცხობილით <i>Goat cheese baked in breadcrumbs and honey</i>	30.50
გებჯალია ცხელი ხალების სოუსით <i>Gebjalia (cheese rolled in mint) with cream sauce, served hot</i>	25.50
ბლინები ორაგულით, ისპანახით და ფისტაშკის სოუსით <i>Pancakes with salmon, spinach and pistachio sauce</i>	27.00
იხვის ღვიძლის სუფლე ბროწეულის ან ბალზამიკოს რედუქციით <i>Duck liver souffle with pomegranate or balsamic reduction</i>	15.00

შექამანღები

Soups

ძვინე ქინძის შექამანღი შავი ბურის ორცხობილით* <i>Green cilantro soup with rye bread toast</i>	13.00
გოგრის კრემ-სუბი (სეზონურად)* / <i>Pumpkin cream soup (seasonally)</i>	13.00
კალძახა სოკოს წენიანი* / <i>Oyster mushroom soup</i>	13.00
ხინჩირთა (სოფლის ღებლით) / <i>Chikhirtma with village hen</i>	16.00

ქართული ტაბლა • Georgian appetizers

ცოცხალი ბოსტნეულის ტაბლა* / <i>Fresh herb and vegetable platter</i>	18.00
სეზონური ქორფა ფხალეული* <i>Seasonal pkhali platter (crushed vegetables with walnut seasoning)</i>	30.00
აჯაფსანღალი* / <i>Ajapsandali (stewed eggplants, tomatoes and potatoes)</i>	17.50
ტყის ჯონჯოლი კახური ზეთით და წითელი ხახვით* <i>Fermented forest Jonjoli with Kakhetian sunflower oil and red onions</i>	10.00

ტრადიციული ქართული ყველის ტაბლა: სულგუნი, შეხმლილი სულგუნი და იმერული ყველი ^o <i>Traditional Georgian cheese platter: sulguni, smoked sulguni and Imeretian cheese</i>	30.00
დაძველებული ყველის ტაბლა ^o / <i>Aged cheese platter</i>	59.00
ქათმის რულეტი ბაჟეს სოუსში / <i>Chicken roulette in bazhe (walnut sauce)</i>	26.50
თევზის ასორტი წითელი ხინჯლით / <i>Fish platter served with red caviar</i>	66.00
გამოყვანილი იჩაგული / <i>Cured salmon</i>	33.00
ჩაჩქული ლორის და ძინანძული ხორცეულის ტაბლა ნელ-ცხარე აჯიკით <i>Smoked Rachuli ham and boiled meat platter with mild ajika seasoning</i>	33.00

სალათები • Salads

ტრადიციული სალათი ქართული კიტრითა და პომიდვრით* <i>Traditional cucumber and tomato salad</i>	13.00
ნიგეზიანი სალათი ქართული კიტრითა და პომიდვრით* <i>Cucumber and tomato salad with walnuts</i>	15.00
შექვაჩი დაძველებული ყველის სალათი <i>Dambalkhatcho (aged Tushetian cheese) fried in ghee on a bed of mixed green salad</i>	28.00
სტურჯის სალათი ციტრუსის სოუსით <i>Sturgeon on a bed of mixed green salad with citrus dressing</i>	37.00
შექვაჩი იჩაგულის სალათი / <i>Salad with hot grilled salmon</i>	30.00
როსტბიფის სალათი ვორცესტერის სოუსით <i>Salad with roast beef and worcestershire dressing</i>	32.00
იჩაგო კარპაციო ნიგეზიანი სალათის სოუსით და პარმეზანით <i>Double Carpaccio on a bed of mixed green salad with olive and parmesan dressing</i>	32.00

* - თქვენს მოთხოვნით შეგიძლია მოგიმზადოთ საბარბვლო / YOU CAN ORDER A FASTING VERSION OF THIS DISH

o - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / YOU CAN ORDER A HALF PORTION

ცოდნული და ბურღულეული *Breads and cereals*

შეშახე გაძოდცხვარი ღვინის ბური* / <i>Over baked Dedas bread</i>	3.50
ძჭალი* / <i>Mchadi (corn bread)</i>	3.50
სვანური ფეტვის ჭვიშტარი / <i>Tchvishtari with svanetian millet or corn</i>	8.00 / 7.00
ღობის ელარიჯი ^⓪ / <i>Millet Elarji (similar to cheese Polenta)</i>	11.50
ფხლოვანა* ^⓪ / <i>Pkhlovana (bread with red beet leaves)</i>	14.50
ღობიანი* ^⓪ / <i>Lobiani (bean-filled bread)</i>	13.00
ღობის ღობი* ^⓪ / <i>Millet Ghomi (Polenta)</i>	9.00
ხაჭაპური ძეგრული ^⓪ / <i>Megruli Khachapuri (cheese bread)</i>	20.00
ხაჭაპური ფენოვანი ^⓪ / <i>Khachapuri millefeuille</i>	16.00
კუბდარი ^⓪ / <i>Kubdari (spicy meat bread)</i>	24.00

ძირითადი კერძები • *Main dishes*

კალძახა სოკოს ჩაშუშული (ძწვანილებით და ბზიწეულით)* <i>Oyster mushroom stew with herbs and pomegranates</i>	17.00
ღობით ჭითანში ჩაჭული ღობით* <i>Tender red beans with Rachuli ham in clay pot</i>	12.00
ტაბაკა: იძერული სოფლის / ფერძის <i>Chicken Tabaka (pan-roasted chicken) Imeretian / Farm</i>	39.00 / 29.00
წიწილა შქმერული / <i>Chicken Shkmeruli (garlic sauce)</i>	28.00
იხვის ძკერდი გაძოდცხვარი ვაძლით და კენკროვანი სოუსით <i>Duck breast baked with baked apple and berry sauce</i>	36.00
ნორვეგიული ირიაგულის ფილე გაძოდცხვარი ბამბუკის ფოთოლში ბასმატის ბრინჯით / <i>Norwegian salmon fillet baked in bamboo leaves, with green dill and soy sauce with Basmati rice</i>	42.00
ქართული ირიაგულის სტეიკი ბოსტნეულით <i>Georgian salmon steak with baked vegetables</i>	47.00
მდკლთაშუა ზღვის სიბასის ფილე ბამბუკის ფოთოლში ან თეთრი ღვინის სოუსით / <i>Mediterranean seabass fillet in bamboo leaves or with white wine sauce</i>	45.00
კალძახი ტარიზუნით და ღობით ნელცხარე კენკრის სოუსში <i>Trout stuffed with tarragon and Ratchuli ham, with a mildly spicy berry sauce</i>	27.00

* - თქვენი მოთხოვნით შეგიძლია მოგიზადოთ საბარხნოდ / YOU CAN ORDER A FASTING VERSION OF THIS DISH

⓪ - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / YOU CAN ORDER A HALF PORTION

ბატკნის ჩაქაფული (სეზონურად) / <i>Lamb "Chakafuli" (seasonally)</i>	33.00
ხბოს ნეკნები კარამელიზირებული ხახვით საფერავში <i>Veal ribs with caramelized onions in Saperavi wine</i>	40.00
ხბოს ხორცის ჩაშუშული / <i>Veal stew with herbs and tomatoes</i>	30.00
ტოლმა ვახის ფოთოლში / <i>Dolma (minced beef wrapped in grape leaves)</i>	23.00
აფხაზურა წითელი ღვინის სოუსით / <i>Abhazura (pork sausage) in red wine sauce</i>	31.00
მეგრული ხაჩხაძე / <i>Megrelian Kharcho (walnut stew) with veal</i>	29.00
საქონლის სუკის მედალიონები წიწაკის და ხალების სოუსით <i>Medallions of beef tenderloin with pepper and cream sauce</i>	38.00
ქართული ბატკნის ნეკნები ბიჭნის და დამბალხაჭოს სოუსით <i>Georgian lamb ribs with Dambalkhatcho and mint sauce</i>	49.00
ძვალგაცლილი ძუეუეი ცხლად <i>Hot boneless Muzhuzhi (pork legs prepared in a traditional style)</i>	22.00
ღაბალ ტემპერატურაზე გაძმაცხვარი ღორის ნახი ანტრეკოტი კნაჭუნა კახით <i>Tender pork entrecote with crispy crust, slow-baked at a low temperature</i>	35.00

გარნირები • Garnish

გაძმაცხვარი ბოსტნეული* / <i>Baked vegetables</i>	12.00
ორთქლზე მონარშული ბასმაჯის ბრინჯი ძისაკ-ღარიბინით* <i>Basmati rice, steamed with cinnamon and cloves</i>	8.00
შექვარი კარტოფილი ნივრით და ნახუნით* <i>Fried potatoes with garlic and celery</i>	8.00

სოუსები • Traditional sauces

ბაჟე* / <i>Bazhe (walnut sauce)</i>	8.00
ნარშარაბი / <i>Narsharab (pomegranate reduction)</i>	4.00
ტყეპალი / <i>Tqemali (sour plum sauce)</i>	4.00
საწებელი / <i>Satsebeli (spicy tomato sauce)</i>	4.00
აჯიკა / <i>Ajika (spicy red sauce)</i>	4.00

* - თქვენი მონთრებით შეგიძლია მოგიზადოთ საბარბვოდ / YOU CAN ORDER A FASTING VERSION OF THIS DISH

○ - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / YOU CAN ORDER A HALF PORTION

ტკბილეული • Dessert

კამეხის ძაწონი კაკლის მურაბით (სეზონურად)	11.50
<i>Buffalo matsoni (local yogurt) with walnut muraba (sweet preserve) (seasonally)</i>	
ვაშლის ცხელი ტარტი კარამელის ნაყინით	13.00
<i>Hot upside down apple tart with caramel ice-cream</i>	
შავი შოკოლადის ფონდანტი მარწყვის ნაყინით და ინგლისური კრემით	13.00
<i>Dark chocolate fondant with strawberry ice-cream and English cream</i>	
კრემ-ბრულე / <i>Crème brûlée</i>	13.00
სეზონური ხლის ასორტი [Ⓞ] / <i>Fruit platter</i>	30.00
ფელამუში (სეზონურად) / <i>Pelamushi (grape pudding) (seasonally)</i>	6.00
ჩურჩხელა [Ⓞ] / <i>Churchkhela (grape juice and walnut candy)</i>	16.00
ქართული თხილი [Ⓞ] / <i>Georgian nuts</i>	11.00
ძინალური ნუში [Ⓞ] / <i>Roasted almonds</i>	16.00
მურაბა [Ⓞ] / <i>Home made fruit preserve</i>	11.00
თაფლი [Ⓞ] / <i>Honey</i>	9.00
ნაყინი [Ⓞ] / <i>Ice cream</i>	6.00

ცივი სასმელები

Cold Drinks

ცივი ყავა / <i>Ice coffee</i>	11.00
ცივი ყავა ნაყინით / <i>Ice coffee with ice-cream</i>	14.00
ახლადდაწურული ხლის ფრეში / <i>Freshly squeezed juice</i>	15.00
წვენი 0,25 ლ / <i>Juice 0,25L</i>	6.00
სახლის ლიმონათი 1 ლ / <i>Homemade berry lemonade 1L</i>	16.00
წყალი ბახმარო შუშის ბოთლი / <i>"Bakhmaro" still water in glass bottles</i>	5.00
ძინერალური წყალი / <i>Mineral water</i>	3.00

* - თქვენი მოთხოვნით შეგიძლია მოგიზადოთ საბარნვოდ / YOU CAN ORDER A FASTING VERSION OF THIS DISH
 Ⓞ - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / YOU CAN ORDER A HALF PORTION

ცხელი სასმელები

Hot Drinks


ღასაყენებელი ქართული ჩაი 0,5 ლ (შავი, ძვწანე, ყვითელი, წითელი)	15.00
<i>Organic Georgian tea 0.5L (black, green, yellow, red)</i>	
ღასაყენებელი ქართული ჩაი 0,25 ლ (შავი, ძვწანე, ყვითელი, წითელი)	10.00
<i>Organic Georgian tea 0.25L (black, green, yellow, red)</i>	
ძოის ბალახეულის ჩაი 0,5 ლ (.....)	22.00
<i>Wild mountain herb tea 0.5L (.....)</i>	
ძოის ბალახეულის ჩაი 0,25 ლ (.....)	14.00
<i>Wild mountain herb tea 0.25L (.....)</i>	
ამერიკანო / <i>Americano</i>	6.00
ესპრესო / <i>Espresso</i>	6.00
კაპუჩინო / <i>Cappuccino</i>	6.00
ლატე / <i>Latte</i>	8.00
ირლანდიური ყავა / <i>Irish coffee</i>	10.00
თურქული ყავა / <i>Turkish coffee</i>	7.00

ალკოჰოლური სასმელები

Alcoholic Beverages

ჭაჭა	8.00
<i>Chacha</i>	
ვისკი ჩივას რეგალი 12 წ. / ვისკი ჯეიმსონი	18.00 / 12.00
<i>Chivas Regal 12 year old whiskey / Jameson Irish whiskey</i>	
ლუდი კორონა 0,33 ლ	9.00
<i>Beer Korona 0,33L</i>	

* - თქვენს მდებარეობაში შეგიძლიათ მოგიზღვოდოთ საბარბალოდ / YOU CAN ORDER A FASTING VERSION OF THIS DISH
○ - შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ნახევარი პორცია / YOU CAN ORDER A HALF PORTION



საქართველო, თბილისი, 0103
ელენე ახვლედიანის აღმართი №4

4, Elena Akhvlediani ascent
0103, Tbilisi, Georgia

T: (+995) 322 555 888
reservation@vinotel.ge
www.vinotel.ge

