Chaihona

Universitätsring 10, 1010 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Pkhali-Variation aus Roter Bete, Karotten, Spinat und Kürbis 16,00 €
Pkhali assortment with beetroot, carrot, spinach and pumpkin

Auberginencreme mit Tahini (Babaganoush) 10,00 €
Eggplant cream with tahini (babaganoush)

Auberginen Rolls mit Walnusspaste (Badrijani) 16,00 €
Eggplant rolls with walnut paste (Badrijani)

Hummus mit Olivenöl 10,00 €
Hummus with olive oil

Pastete aus Hühnerleber mit Kirschkonfitüre 14,00 €
Chicken liver pâté with cherry confi

Heringsfilet mit Ofenkartoffeln und marinierten Zwiebeln 16,50 €
Herring with baked potatoes and marinated onions

Frisches Gemüse mit Kräutern 18,00 €
Fresh vegetables with herbs

Hausgemachte Fass-Pickles mit Kohl, Karotten, Kimchi-Tomaten, Knoblauch, Peperoni und Gurken 16,50 €
Homemade barrel pickles with cabbage, carrots, kimchi tomatoes, garlic, peppers and cucumbers

Fleischplatte mit Basturma, Hähnchenrolle, Schweinebraten, Rinderzunge, Kabanossi, Pita und Satsebeli 23,00 €
SCHWEIN
Meat platter with basturma, chicken roll, roasted pork, beef tongue, kabanossi, pita and satsebeli

Auswahl an gereiften Käsesorten mit Feigen und Nüssen 22,00 €
Selection of aged cheeses with figs and nuts

Schwarzer Beluga-Kaviar mit Toast und Butter 150,00 €
Black beluga caviar with toast and butter

Roter Lachs-Kaviar mit Toast und Butter 65,50 €
Red salmon caviar with toast and butter

SALATE

Salat mit Hühnerleber, Avocado, Mini-Romana, Orangen und aromatischem Öl — **18,00 €**
Salad with chicken liver, avocado, mini romaine, oranges and aromatic oil

Hausgemachter Salat mit Schor-Käse, gebackenem Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Sweet-Chili-Sauce — **16,50 €**
Homemade salad with Shor cheese, roasted peppers, Zucchini, cherry tomatoes and sweet chili sauce

Warmer Salat mit Kalbfleisch, Blattsalat und Trüffelöl — **24,00 €**
Warm salad with veal, lettuce and truffle oil

Georgischer Salat mit Walnusssauce — **15,00 €**
Georgian salad with walnut sauce

Salat mit gegrilltem Gemüse (Acheceli) — **15,00 €**
Salad with grilled vegetables (acheceli)

Olivier-Salat mit Rinderzunge — **16,00 €**
Olivier salad with beef tongue

SUPPEN

Kharcho. Georgische Rindfleischsuppe mit Kräutern und Gewürzen — **13,00 €**
Georgian beef soup with herbs and spices (kharcho)

Shurpa. Lammrippensuppe mit Gemüse und Gewürzen — **13,00 €**
Lamb rib soup with vegetables and spices (shurpa)

Hühnerbrühe mit Kräutern — **13,00 €**
Chicken broth with herbs

Borschtsch mit geräucherter Birne und Rindfleisch — **13,00 €**
Borscht with smoked pear and beef

GEBÄCK

Khachapuri Adjaruli. Adjarisches Käsebrot mit Ei und Butter 17,00 €
Georgian cheese bread with egg and butter (khachapuri adjaruli)

Kubdari. Gefülltes Fladenbrot mit Kalbfleisch und Schweinefleisch SCHWEIN 21,00 €
Georgian meat bread with veal and pork (kubdari)

Khachapuri Megruli. Megrelisches Käsebrot mit Dorblu 17,00 €
Georgian cheese bread with dorblu cheese and persimmon (khachapuri megruli)

Chebureki. Frittierte Teigtaschen mit Kalbfleisch, Lamm oder Käse 15,00 €
Fried pastry with veal, lamb or cheese (chebureki)

Manti. Gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleisch 14,50 €
Steamed dumplings with beef (manti)

Manti. Gedämpfte Teigtaschen mit Lammfleisch (Manti) 14,50 €
Steamed dumplings with lamb (manti)

Samsa. Gefüllte Teigtasche mit Kalbfleisch, Lammfleisch oder Spinat mit Käse 15,00 €
Baked pastry filled with veal, beef or spinach with cheese (samsa)

HAUPTGERICHTE

Tapaka. Gebratenes Hähnchen mit Knoblauch und Adjika — **24,00 €**
Pan fried chicken with garlic and adjika (tapaka)

Dolma. Gefüllte Weinblätter mit Kalbfleisch und Labneh — **16,50 €**
Stuffed vine leaves with veal and labneh (dolma)

Chkmeruli. Hähnchen in Cremige-knoblauch-Walnusssauce — **21,50 €**
Chicken in garlic walnut sauce (chkmeruli)

Lobio. Geschmorte Bohnen mit Kräutern — **15,50 €**
Stewed beans with herbs (lobio)

Chashushuli. Geschmortes Fleisch mit Pilzen und Gewürzen — **20,00 €**
Stewed meat with mushrooms and spices (chashushuli)

Zanderfrikadellen mit Kartoffelpüree und Senfsauce — **21,50 €**
Zander fish cutlets with mashed potatoes and mustard sauce

Plov. Usbekischer Reis mit Lamm, Karotten und Gewürzen — **24,00 €**
Uzbek rice with lamb, carrots and spices (plov)

Plov. Usbekischer Reis mit Kalbfleisch und Gewürzen — **24,00 €**
Uzbek rice with veal and spices (plov)

Adjapsandali. Georgischer Gemüseeintopf mit Auberginen, Paprika und Tomaten — **15,50 €**
Georgian vegetable stew with eggplant, peppers and tomatoes (adjapsandali)

VOM GRILL

Lammkarree vom Grill — **34,50 €**
Grilled lamb rack

Kalbskarree vom Grill — **36,50 €**
Grilled veal rack

Schaschlik aus Kalbsfilet mit Gewürzen — **25,50 €**
Veal shashlik with spices

Schaschlik aus Schweinefleisch SCHWEIN — **19,50 €**
Pork shashlik

Schaschlik aus Hähnchenschenkel mit marinierten Zwiebeln und Satsebeli — **21,50 €**
Chicken shashlikwith marinated onions and satsebeli sauce

Lula-Kebab aus Lammfleisch vom Grill — **24,50 €**
Grilled minced lamb skewer (lula kebab)

Lula-Kebab aus Kalbfleisch vom Grill — **24,50 €**
Grilled minced veal skewer (lula kebab)

Gemischte Grillplatte mit Lammkarree, Schaschlik, Lula-Kebab, Gemüse und Fladenbrot — **149,00 €**
Mixed grill platter with lamb rack, shashlik, lula kebab, vegetables and flatbread

Maiskolben vom Grill — **8,00 €**
Grilled corn

Gegrilltes Gemüse — **12,00 €**
Grilled vegetables

Basmatireis mit Safran — **5,50 €**
Basmati rice with saffron

Dorade vom Grill mit Kräutern — **26,50 €**
Grilled dorade with herbs

Lachssteak mit Spinat — **24,00 €**
Salmon steak with spinach

BEILAGEN

Kartoffelpüree mit Butter — **7,00 €**
Mashed potatoes with butter

Junge Kartoffeln mit Dill und Thymian — **8,50 €**
Baby potatoes with dill and thyme

Pommes frites — **7,00 €**
French fries

BROT

Traditionelles Shoti-Brot — **5,00 €**
Traditional Shoti bread

Traditionelles Fladenbrot (Non) — **4,50 €**
Traditional flatbread (non)

SAUCEN

Adjika scharf oder mild — **3,50 €**
Adjika spicy or mild

Satsebeli Tomatensauce mit Gewürzen — **3,50 €**
Satsebeli tomato sauce with spices

Sauerrahm mit Kräutern — **3,50 €**
Sour cream with herbs

Narsharab Granatapfelsauce — **3,50 €**
Narsharab pomegranate sauce

DESSERTS

Napoleon-Torte mit Creme — **12,00 €**
Napoleon cake with cream

Medovik. Honigtorte nach Hausrezept — **12,00 €**
Honey cake (medovik)

Mille-feuille mit Vanillecreme und karamellisierten Kirschen — **12,00 €**
Mille-feuille with custard and caramelized cherries

Baklava mit Walnüssen und Honig — **12,00 €**
Baklava with walnuts and honey

Eis Vanille / Erdbeere / Schokolade — **4,00 €**
Ice cream vanilla / strawberry / chocolate