

Chaihona

Universitätsring 10, 1010 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Pkhali-Variation aus Roter Bete, Karotten, Spinat und Kürbis Pkhali assortment with beetroot, carrot, spinach and pumpkin	16,00 €
Auberginencreme mit Tahini (Babaganoush) Eggplant cream with tahini (babaganoush)	10,00 €
Auberginen Rolls mit Walnusspaste (Badrijani) Eggplant rolls with walnut paste (Badrijani)	16,00 €
Hummus mit Olivenöl Hummus with olive oil	10,00 €
Pastete aus Hühnerleber mit Kirschkonfitüre Chicken liver pâté with cherry confi	14,00 €
Heringsfilet mit Ofenkartoffeln und marinierten Zwiebeln Herring with baked potatoes and marinated onions	16,50 €
Frisches Gemüse mit Kräutern Fresh vegetables with herbs	18,00 €
Hausgemachte Fass-Pickles mit Kohl, Karotten, Kimchi-Tomaten, Knoblauch, Peperoni und Gurken Homemade barrel pickles with cabbage, carrots, kimchi tomatoes, garlic, peppers and cucumbers	16,50 €
Fleischplatte mit Basturma, Hähnchenrolle, Schweinebraten, Rinderzunge, Kabanossi, Pita und Satsebeli SCHWEIN Meat platter with basturma, chicken roll, roasted pork, beef tongue, kabanossi, pita and satsebeli	28,00 €
Auswahl an gereiften Käsesorten mit Feigen und Nüssen Selection of aged cheeses with figs and nuts	22,00 €
Schwarzer Beluga-Kaviar mit Toast und Butter Black beluga caviar with toast and butter	150,00 €
Roter Lachs-Kaviar mit Toast und Butter Red salmon caviar with toast and butter	65,50 €

| 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 (Achececi)	15,00 €
Salad with grilled vegetables (achececi)	
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 Georgian cheese bread with egg and butter (khachapuri adjaruli)	17,00 €
Kubdari. Gefülltes Fladenbrot mit Kalbfleisch und Schweinefleisch Georgian meat bread with veal and pork (kubdari)	21,00 €
Khachapuri Megruli. Megrelisches Käsebrot mit Dorblu Georgian cheese bread with dorblu cheese and persimmon (khachapuri megruli)	17,00 €
Chebureki. Frittierte Teigtaschen mit Kalbfleisch, Lamm oder Käse Fried pastry with veal, lamb or cheese (chebureki)	15,00 €
Manti. Gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleisch Steamed dumplings with beef (manti)	14,50 €
Manti. Gedämpfte Teigtaschen mit Lammfleisch (Manti) Steamed dumplings with lamb (manti)	14,50 €
Samsa. Gefüllte Teigtasche mit Kalbfleisch, Lammfleisch oder Spinat mit Käse Baked pastry filled with veal, beef or spinach with cheese (samsa)	15,00 €

HAUPTGERICHTE

Tapaka. Gebratenes Hähnchen mit Knoblauch und Adjika Pan fried chicken with garlic and adjika (tapaka)	24,00 €
Dolma. Gefüllte Weinblätter mit Kalbfleisch und Labneh Stuffed vine leaves with veal and labneh (dolma)	16,50 €
Chkmeruli. Hähnchen in Cremige-knoblauch-Walnussauce Chicken in garlic walnut sauce (chkmeruli)	21,50 €
Lobio. Geschmorte Bohnen mit Kräutern Stewed beans with herbs (lobio)	15,50 €
Chashushuli. Geschmortes Fleisch mit Pilzen und Gewürzen Stewed meat with mushrooms and spices (chashushuli)	20,00 €
Zanderfrikadellen mit Kartoffelpüree und Senfsauce Zander fish cutlets with mashed potatoes and mustard sauce	21,50 €
Plov. Usbekischer Reis mit Lamm, Karotten und Gewürzen Uzbek rice with lamb, carrots and spices (plov)	24,00 €
Plov. Usbekischer Reis mit Kalbfleisch und Gewürzen Uzbek rice with veal and spices (plov)	24,00 €
Adjapsandali. Georgischer Gemüseeintopf mit Auberginen, Paprika und Tomaten Georgian vegetable stew with eggplant, peppers and tomatoes (adjapsandali)	15,50 €

VOM GRILL

Lammkarree vom Grill Grilled lamb rack	34,50 €
Kalbskarree vom Grill Grilled veal rack	36,50 €
Schaschlik aus Kalbsfilet mit Gewürzen Veal shashlik with spices	25,50 €
Schaschlik aus Schweinefleisch SCHWEIN Pork shashlik	19,50 €
Schaschlik aus Hähnchenschenkel mit marinierten Zwiebeln und Satsebeli Chicken shashlik with marinated onions and satsebeli sauce	21,50 €
Lula-Kebab aus Lammfleisch vom Grill Grilled minced lamb skewer (lula kebab)	24,50 €
Lula-Kebab aus Kalbfleisch vom Grill Grilled minced veal skewer (lula kebab)	24,50 €
Gemischte Grillplatte mit Lammkarree, Schaschlik, Lula-Kebab, Gemüse und Fladenbrot Mixed grill platter with lamb rack, shashlik, lula kebab, vegetables and flatbread	149,00 €
Maiskolben vom Grill Grilled corn	8,00 €
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	12,00 €
Basmatireis mit Safran Basmati rice with saffron	5,50 €
Dorade vom Grill mit Kräutern Grilled dorade with herbs	26,50 €
Lachssteak mit Spinat Salmon steak with spinach	24,00 €

| BEILAGEN

Kartoffelpüree mit Butter Mashed potatoes with butter	7,00 €
Junge Kartoffeln mit Dill und Thymian Baby potatoes with dill and thyme	8,50 €
Pommes frites French fries	7,00 €

| BROT

Traditionelles Shoti-Brot Traditional Shoti bread	5,00 €
Traditionelles Fladenbrot (Non) Traditional flatbread (non)	4,50 €

| SAUCEN

Adjika scharf oder mild Adjika spicy or mild	3,50 €
Satsebeli Tomatensauce mit Gewürzen Satsebeli tomato sauce with spices	3,50 €
Sauerrahm mit Kräutern Sour cream with herbs	3,50 €
Narsharab Granatapfelsauce Narsharab pomegranate sauce	3,50 €

| DESSERTS

Napoleon-Torte mit Creme Napoleon cake with cream	12,00 €
Medovik. Honigtorte nach Hausrezept Honey cake (medovik)	12,00 €
Mille-feuille mit Vanillecreme und karamellisierten Kirschen Mille-feuille with custard and caramelized cherries	12,00 €
Baklava mit Walnüssen und Honig Baklava with walnuts and honey	12,00 €
Eis Vanille / Erdbeere / Schokolade Ice cream vanilla / strawberry / chocolate	4,00 €