

# WEINE / WINES

## WEISSWEIN (OFFEN) / WHITE WINE (GLASS)

Rkatsiteli Nikala <sup>5</sup>	0,2 l	4,80
	0,5 l	12,00

## WEISSWEIN (FLASCHE) / WHITE WINE (BOTTLE)

Vazisubani <sup>5</sup>	0,7 l	27,00
Tsinandali <sup>5</sup>	0,7 l	28,00
Mtsvane <sup>5</sup>	0,7 l	30,00
Rkatsiteli Kvevri <sup>5</sup>	0,7 l	48,00

## ROSÉWEIN (FLASCHE) / ROSÉ WINE (BOTTLE)

Saperavi Rosé <sup>5</sup>	0,7 l	28,00
----------------------------	-------	-------



„Wenn Sie echte Weine kennen lernen möchten, dann besuchen Sie Georgien, die Heimat des Weins.

Nur hier werden Sie verstehen, wofür der Wein einst geschaffen war!“

\*\*\*\*\*

„If you would like to taste real wine, then you should visit Georgia, the homeland of wine. Only here you will understand what the wine has been created for!“



## BIER / BEER

KÖNIG LUDWIG HELL	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,80
WARSTEINER	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,80
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	0,5 l	4,00
KÖNIG LUDWIG KRISTALLWEIZEN	0,5 l	4,00
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	4,00

## SPIRITUOSEN LIQUORS

CHACHA (georgischer Tresterbrand)		
BADAGONI CLASSIC	2 cl	3,40
BADAGONI ORIGINAL	2 cl	3,60
GEORGISCHER BRANDY		
SARAJISHVILI 3 Jahre / 3 years	2 cl	3,50
SARAJISHVILI 5 Jahre / 5 years	2 cl	4,00

## ROTWEIN (OFFEN) / RED WINE (GLASS)

Saperavi Nikala <sup>5</sup>	0,2 l	4,80
	0,5 l	12,00

## ROTWEIN (FLASCHE) / RED WINE (BOTTLE)

Saperavi Badagoni <sup>5</sup>	0,7 l	28,00
Kindzmarauli <sup>5</sup>	0,7 l	32,00
Mukuzani <sup>5</sup>	0,7 l	32,00
Saperavi Kvevri <sup>5</sup>	0,7 l	48,00



## ★ Alkoholfrei Non-Alcoholic ★

### VÖSLAUER MINERALWASSER / MINERAL WATER

MIT KOHLENSÄURE / SPARKLING	0,2 l	2,20
	0,7 l	5,80
OHNE KOHLENSÄURE / STILL	0,2 l	2,20
	0,7 l	5,80

### GEORGISCHE LIMONADE / GEORGIAN LEMONADE

ZEDAZENI ESTRAGON <sup>1</sup> / TARRAGON	0,5 l	5,00
ZEDAZENI BIRNE <sup>1</sup> / PEAR	0,5 l	5,00
ZEDAZENI SAPERAVI TRAUBE <sup>1</sup> / GRAPE	0,5 l	5,00

COCA COLA <sup>1,2</sup> / COKE	0,2 l	2,50
COCA COLA ZERO <sup>1,2,3,4</sup> / COKE ZERO	0,2 l	2,50
SPRITE	0,2 l	2,50
FANTA KLASSIK <sup>4,B</sup>	0,2 l	2,50
APFELSCHORLE / APPLE JUICE WITH WATER	0,25 l	2,50
	0,4 l	3,50

## HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

CAFÉ <sup>2</sup>	2,00
ESPRESSO <sup>2</sup>	2,00
CAPPUCCINO <sup>2</sup>	2,50



GEORGISCHER TEE / GEORGIAN TEA	
MIT MURABA (in Sirup eingelegte Früchte) WITH MURABA (candied Fruits)	
SCHWARZ / BLACK TEA	3,00
GRÜN / GREEN TEA	3,00

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Süßungsmittel Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, 4 Antioxidationsmittel, 5 Schwefeldioxide und Sulfite  
A Glutenhaltig, B Milch und Laktose, C Sellerie, D Walnüsse, E Eier

schwiliko – georgian restaurant & khachapuria

schlesische str. 29 · 10997 berlin

tel. 030 / 61 62 35 88 · info@schwiliko-berlin.de · www.schwiliko-berlin.de

# Schwiliko

GEORGIAN RESTAURANT

## DER GEORGISCHE GESCHMACK THE 'GEORGIAN FLAVOR'



Georgien, von mediterranem Klima und hervorragenden organischen Produkten gesegnet, ist die Heimat besonders einfallsreicher und origineller Speisetraditionen.

*Georgia, blessed with a Mediterranean climate and outstanding organic produce, is home to some of the worlds most inventive and original food traditions.*

Es ist schwer, ein anderes Land zu nennen, in dem man so viele Kräuter verbraucht, und zwar nicht nur fürs Kochen, sondern auch als eigenständiges, rohes Nahrungsmittel. Vielleicht zählt die georgische Küche gerade deswegen zu den gesündesten in der Welt.

*It is hard to name any other country where they use so many herbs, not only while cooking different dishes, but also as independent, raw food. That is why Georgian cuisine is considered one of the healthiest in the world.*

Der georgische Geschmack basiert auf der Kombination von Walnüssen und dem „Chmeli Suneli“, einer Mischung von bestimmten getrockneten Gewürzen.

*The flavor principle of Georgian cuisine is mainly based on the combination of ground walnuts and dry powdered herbs and spices 'Khmeli Suneli'.*

.....  
DIE WALNUSS IST DIE KÖNIGIN  
DER GEORGISCHEN KÜCHE.

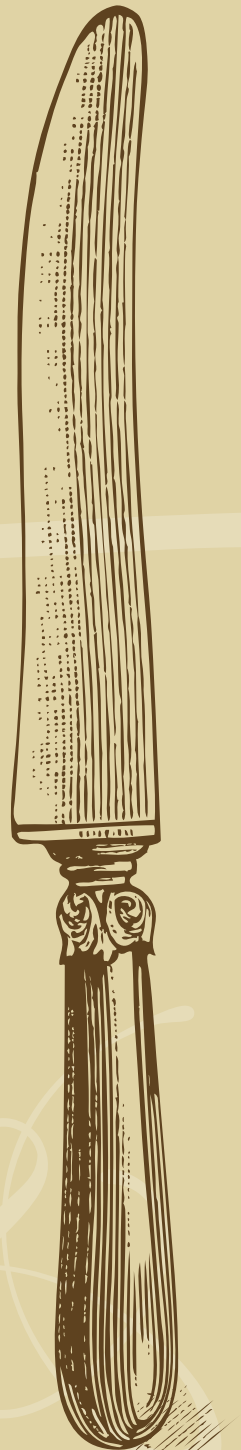
THE WALNUT IS THE QUEEN  
OF GEORGIAN CUISINE.  
.....

„Georgien ist ein Zauberland; sobald Sie es verlassen, verwandelt es sich in einen süßen Traum. Auch die Menschen sind wirklich Zaubermenschen. Ihre Heimat ist eines der reichsten und schönsten Länder der Welt. Jetzt verstehe ich, warum die Russen uns sagten: „Sie haben nichts gesehen, solange Sie Georgien nicht besucht haben.“

John Steinbeck

.....  
„Georgia is a magic land; as soon as you leave it, it turns into a sweet dream. The people, too, are really magic. Their homeland is one of the richest and most beautiful in the world. Now I understand why Russians told us: „You have seen nothing until you visit Georgia.“

John Steinbeck



# Supra - die festliche Tafel

## Supra - the georgian feast

Supra „die festliche Tafel“ ist die landestypische Art gemeinsam zu Essen. Es wird eine authentische Auswahl georgischer Spezialitäten aufgetischt und alle Gäste speisen gemeinsam.

„Supra“ the Georgian feast is the typical way of eating together. We serve an authentic selection of Georgian dishes and you enjoy dining together.

### SUPRA

- Mamas Khachapuri
- Georgischer Salat
- Verschiedene Vorspeisen
- Auswahl von warmen Speisen (Fleischgerichte und vegetarische Speisen)
- Dessert

(ab zwei Personen)

32,00/Person

### SUPRA

- Mama's Khachapuri
- Georgian Salad
- Variety of starters
- Selection of warm dishes (meat and vegetarian)
- Dessert

(from two people)

32,00/each

## ★ Suppen / Soups ★

### CHIKHIRTMA<sup>E</sup>

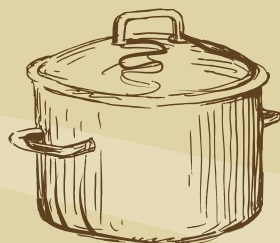
5,00

Hühnersuppe mit Ei, Zwiebeln, frischen Kräutern und Essig verfeinert  
*Chicken soup with eggs, onions, fresh herbs and vinegar*

### MACVNIS SUPI<sup>B,E</sup>

4,50

Georgische Joghurtsuppe mit frischen Kräutern  
*Georgian yogurt soup with fresh herbs*



## Gebackene Teigspezialitäten Georgian breads

### MAMAS KHACHAPURI<sup>A,E</sup>

12,00

Rundes mit Käse gefülltes Brot  
*Round shaped cheese bread*



### AJARULI KHACHAPURI<sup>A</sup>

10,00

Brot in Schiffchenform mit Käse gefüllt und mit Spiegelei garniert  
*Boat shaped cheese bread topped with egg*

## KHACHAPURI IST GEORGIENS ANTWORT AUF PIZZA

## KALTE VORSPEISEN

### GEORGISCHER SALAT / GEORGIAN SALAD

7,50

Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Kräutern und mit Walnusspaste verfeinert  
*Tomatoes, cucumbers, onions, herbs and walnut pesto*

### KATMIS MKHALI<sup>E</sup>

7,50

Traditioneller Hähnchensalat mit Radieschen, frischen Kräutern und Granatapfel  
*Chicken Salad with radish, herbs and pomegranate*

### MKHALI<sup>D,E</sup> (klein/groß)

9,50/14,50

Georgische Gemüsespezialität aus Spinat, Lauch, Rote Beete oder Kartoffeln mit Walnusspaste und frischen Kräutern  
*Georgian vegetable speciality – made from spinach, leeks, beet roots or potatoes with fresh herbs and walnut paste*

## COLD STARTERS

### BADRIJANI / NIGVZIANI BADRIJANI

8,00

Gebatene Auberginenscheiben mit Walnusspaste, georgischen Gewürzen und Granatapfel  
*Fried eggplant with walnut paste, georgian spices and pomegranate*

### KVAILOVANI KOMBOSTO BAJESHI

9,00

Blumenkohl in Walnuss-Sauce (Baje) und gebratener Polenta  
*Cauliflower in walnut sauce (Baje) with fried polenta*

### NADUGI<sup>B</sup>

6,00

Georgische Frischkäsespezialität mit Minze und aromatisiertem Salz aus Swaneti  
*Georgian cream cheese specialty with fresh mint and spiced salt from Svaneti*

# WARME SPEISEN / HOT DISHES

## AMOLESILI LOBIO<sup>C</sup> 9,50

Rote Kidney Bohnen mit georgischen Gewürzen, serviert im Tontopf mit Maisbrot und eine Auswahl von eingelegtem Gemüse  
*Red kidney beans with Georgian spices and herbs, served in a clay pot with corn bread and pickles*

## AJAPSANDALI 11,50

Geröstete Aubergine, Paprika und Kartoffeln mit frischen Kräutern in Tomatensauce im Tontopf serviert  
*Fried eggplants, bell peppers, potatoes, onions and herbs in tomato sauce*

## SOKO KECZE 9,00

Champignons mit Käse gefüllt, überbacken nach georgischer Art  
*Mushrooms in the clay pan baked with cheese*

## TABAKA<sup>D</sup> 17,50

Brathähnchen im Tontopf mit drei verschiedenen Saucen  
*Flat fried marinated chicken in clay pan with three different Georgian sauces*



## CHAKHOKHBILI 12,50

Georgischer Hähncheneintopf mit Tomaten und frischen Kräutern  
*Chicken stew in tomato sauce with fresh herbs*

## SCHWILIKO SPEZIAL / SCHWILIKO SPECIAL 19,50

Kalbsfleisch gedünstet mit Zwiebeln, georgischen Gewürzen, frischen Kräutern und Granatapfel, dazu Röstkartoffeln mit aromatisiertem Salz aus Swaneti  
*Veal with Georgian spices, pomegranate and fried potatoes with spiced salt from Svaneti*

## MCVADI 14,50

Mariniertes Schweinefleisch am Spieß gegrillt mit saurer Pflaumensauce (Tkemali)  
*Pork on the skewer with sour plum sauce (Tkemali)*

## KABABI<sup>A</sup> 14,00

Gemischtes Rinder- und Schweinehackfleisch mit georgischen Gewürzen und Zwiebeln am Spieß gegrillt  
*Minced beef and pork with onions and spices on the skewer*

## NEKNEBI AJIKIT 14,50

Marinierte Spare Ribs in Ajika geröstet  
*Ribs grilled marinated and roasted in ajika*

## Beilagen / Side Dishes

### CHVISHTARI (2 Stück / 2 pieces) 5,50

Hausgebackenes Mais-Käsebrot  
*Homemade corn bread baked with cheese*

### RÖSTKARTOFFELN / ROASTED POTATOES 5,00

mit aromatisiertem Salz aus Swaneti  
*with spiced salt from Svaneti*

### EXTRA BROT / BREAD EXTRA 1,50



## Dessert

### PELAMUSHI<sup>A,B,E</sup> 5,50

Georgisches Soufflé aus Weintraubensaft mit Walnusseis serviert  
*Georgian grape juice soufflé and ice cream with walnuts*

### KENKRIS DESSERT<sup>B,E</sup> 5,50

Beeren Joghurt Dessert mit hausgemachter Vanillecreme und Eis  
*Berry yoghurt dessert with homemade vanilla creme and ice cream*

### SKHALI GVINOSHI<sup>5,A,B</sup> 5,50

Birne in Rotweinsauce mit hausgemachter Vanillecreme  
*Pear in redwine sauce with homemade vanilla creme*

## SAUCEN / SAUCES

### TKEMALI 2,80

Saure Pflaumensauce mit georgischen Gewürzen  
*Plum sauce with georgian spices*

### BAJE 5,50

Georgische Walnuss-Sauce  
*Georgian walnut sauce*

### AJIKA 3,00

Peperonipaste mit Walnüssen  
*Paste of chili peppers with walnuts*

### POMIDVRIS SACEBELI 2,50

Traditionelle Tomatensauce mit frischen Kräutern und Gewürzen  
*Traditional tomato sauce with herbs and spices*

### PICKLES<sup>C</sup> 6,50

Nach traditionellem Rezept eingelegter Kohl, Rote Beete, Gurken, Peperoni und Quitten  
*Red cabbage with root beets, cucumbers, peppers, quits*