

WEINE / WINES

WEISSWEIN (OFFEN) / WHITE WINE (GLASS)

Rkatsiteli ⁵	0,2 l	7,50
	0,5 l	18,50

WEISSWEIN (FLASCHE) / WHITE WINE (BOTTLE)

Rkatsiteli ⁵	0,75 l	27,00
Mtsvane ⁵	0,75 l	36,00
Tsolikouri ⁵	0,75 l	36,00

leichter Wein aus Imereti / *light Wine from Imereti*

Mtsvane Qvrevri ⁵	0,75 l	42,00
------------------------------	--------	-------

unfilterter Naturwein in Amphore gereift

unfiltered natural wine aged in clay amphora

Kisi Qvrevri ⁵	0,75 l	42,00
---------------------------	--------	-------

unfilterter Naturwein in Amphore gereift

unfiltered natural wine aged in clay amphora

ROSÉWEIN (FLASCHE) / ROSÉ WINE (BOTTLE)

Saperavi Rosé ⁵	0,75 l	36,00
----------------------------	--------	-------

„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	4,00
	0,4 l	5,00
WARSTEINER	0,3 l	4,00
	0,4 l	5,00

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	0,5 l	5,50
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,50

SPIRITUOSEN LIQUORS

CHACHA CLASSIC	2 cl	4,00
CHACHA ORIGINAL	2 cl	5,00

(im Eichenfass gelagert / *aged in oak barrels*)

SARAJISHVILI BRANDY	2 cl	4,50
KIRKE GEORGIAN VODKA	2 cl	4,00

(aus Trauben destilliert / *distilled from grapes*)

ROTWEIN (OFFEN) / RED WINE (GLASS)

Saperavi ⁵	0,2 l	7,50
	0,5 l	18,50

ROTWEIN (FLASCHE) / RED WINE (BOTTLE)

Saperavi ⁵	0,75 l	27,00
Mukuzani ⁵	0,75 l	38,00
Kindzmarauli ⁵	0,75 l	38,00
Saperavi Qvrevri ⁵	0,75 l	45,00

unfilterter Naturwein in Amphore gereift

unfiltered natural wine aged in clay amphora

Mukuzani Qvrevri ⁵	0,75 l	48,00
-------------------------------	--------	-------

unfilterter Naturwein in Amphore gereift

unfiltered natural wine aged in clay amphora

★ Alkoholfrei Non-Alcoholic ★

SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,80
mit Kohlensäure / <i>Sparkling</i>	0,75 l	6,50

ACQUA PANNA	0,25 l	2,80
ohne Kohlensäure / <i>Still</i>	0,75 l	6,50

FRITZ-KOLA ^{1,2}	0,2 l	3,20
FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER ^{1,2,4}	0,2 l	3,20
FRITZ-SPRITZ		
Bio Apfelschorle / <i>Apple</i>	0,2 l	3,20
FRITZ-SPRITZ		
Bio Rhabarberschorle / <i>Rhubarb</i>	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO Zitrone / <i>Lemon</i>	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO Orange / <i>Orange</i>	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO		
Honigmelone / <i>Honeydew melon</i>	0,2 l	3,20

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

CAFÉ ²	2,50
ESPRESSO ²	2,50
CAPPUCCINO ²	3,50

TEE SCHWARZ / <i>BLACK TEA</i>	2,50
TEE GRÜN / <i>GREEN TEA</i>	2,50

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.

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‘.

SUPRA DIE FESTLICHE TAFEL THE GEORGIAN FEAST

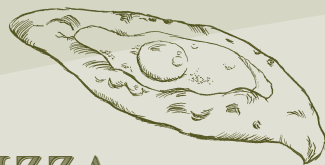
- Khachapuri, georgischer Salat, verschiedene Vorspeisen
 - Auswahl warmer Speisen (mit Fleisch und vegetarisch)
 - Desserts
- (ab zwei Personen, für jede Person am Tisch) **39,00/Pers.**

- Khachapuri, georgian Salad, variety of starters
 - Selection of warm dishes (meat and vegetarian)
 - Desserts
- (at least two people, for every person at the table) **39,00/each**

DIE WALNUSS IST DIE KÖNIGIN
DER GEORGISCHEN KÜCHE.
THE WALNUT IS THE QUEEN
OF GEORGIAN CUISINE.



KHACHAPURI IST GEORGIENS ANTWORT AUF PIZZA



GEBACKENE TEIGSPEZIALITÄTEN / GEORGIAN BREADS

KHACHAPURI ^{A,B} 11,00
Frisch gebackene Fladenbrotspezialität mit Käse gefüllt
Freshly baked flat bread specialty filled with cheese

LOBIANI ^{A,B} 11,00
Frisch gebackene Fladenbrotspezialität mit
Bohnencreme gefüllt
Freshly baked flat bread specialty filled with red bean cream

AJARULI KHACHAPURI ^{A,B,E} 17,00
Brot in Schiffchenform mit Käse gefüllt und
mit Spiegelei garniert
Boat shaped cheese bread topped with egg



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE STARTERS & SMALL DISHES

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY 8,00
mit Hühnchen +2,50
with chicken +2,50

GEORGISCHER SALAT / GEORGIAN SALAD ^D 11,00
Tomaten, Salatgurken, geröstete Walnüsse,
Kräuterpesto und Granatapfel
*Tomatoes, cucumbers, roasted walnuts,
herb pesto and pomegranate*

ROTE BEETE SALAT / BEET ROOT SALAD ^{B,D} 11,00
Rote Beete, geröstete Walnüsse, Hirtenkäse,
frische Kräuter und Granatapfelvinaigrette
*Beet root, roasted walnuts, shepherd's cheese,
fresh herbs and pomegranate vinaigrette*

HÄHNCHEN SALAT / CHICKEN SALAD ^B 13,00
Gemischter Salat mit Tkemali Hähnchen,
grüner Crème Fraîche und Granatapfel
*Mixed Salad, Tkemali chicken, green sour cream
and pomegranate*

PKHALI ^D 14,00
Variation aus Spinat, Bohnen und Rote Beete
mit Walnusspaste und frischen Kräutern
*Variation of spinach, beans, beet root,
walnut paste and fresh herbs*

TBILISI TELLER / TBILISI PLATTER ^{A,B,D} 10,00
Weiße Bohnen-Walnuß-Dip und gerösteter
Paprika-Walnuß-Dip mit aromatisiertem Öl,
Svaneti Butter und Shoti Brot
*White bean-walnut-dip and
roasted pepper-walnut-dip with
flavored oil, Svaneti Butter and Shoti bread*

SCHWILIKO VORSPEISENTELLER ^D 15,00/Person
SCHWILIKO MIXED STARTERS 15,00/each
Pkhali, Badrijani, weiße Bohnen und Paprika Dip
Pkhali, Badrijani, white beans and pepper dip

BADRIJANI ^D 13,00
Gebratene Auberginenscheiben mit
Walnußpaste, frischen Kräutern und Granatapfel
*Fried eggplant with walnut paste, fresh herbs
and pomegranate*

BAJE MIT LACHS ODER GERÖSTETEM GEMÜSE ^{D,F}
BAJE WITH SALMON OR ROASTED VEGGIES 12,00
Gebratene Lachsstücke oder Gemüse auf
kalter Walnußsauce, aromatisiertes Öl, Estragon
*Fried salmon or veggies on cold walnut sauce,
flavored oil, tarragon*

CHVISHTARI & LOBIO BÄLLCHEN ^D
CHVISHTARI & LOBIO BALLS 12,00
Frittierte Polenta- und Bohnen-Bällchen auf
kalter Walnußsauce, aromatisiertes Öl, Estragon
*Deep fried polenta and bean balls on
cold walnut sauce, flavored oil, tarragon*



HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

OJAKHURI HÄHNCHEN ODER VEGETARISCH
OJAKHURI CHICKEN OR VEGETARIAN 16,00
Mariniertes Hähnchen oder Pilze mit gerösteten
Kartoffeln, rote Zwiebeln, Tkemali Sauce
*Marinated chicken or mushrooms with roasted
potatoes, red onions, Tkemali sauce*

SHKMERULI ^B 16,00
Geröstetes Hähnchen in cremiger Knoblauchsauce
Roasted chicken in creamy garlic sauce

MTSVADI
HÄHNCHEN / CHICKEN 16,00
SCHWEIN / PORK 16,00
LAMM / LAMB 19,00
Mariniertes Hähnchen, Schweine- oder Lammfleisch
am Spieß gegrillt und Tkemali Sauce
*Marinated chicken, pork or lamb grilled on a skewer
with Tkemali sauce*

KABABI ^A 16,00
Gegrilltes Rinder- und Schweinehackfleisch mit
georgischen Gewürzen in Lavash Brot, serviert
mit eingelegtem Gemüse und Tkemali Sauce
*Grilled minced beef and pork with georgian spices
in Lavash bread with pickled vegetables and
tkemali sauce*

SCHWILIKO SPECIAL ^F 19,00
Gegrilltes Lachsfilet auf Blumenkohlpüree mit
grünen Bohnen und Granatapfelsauce
*Grilled Salmon on mashed cauliflower with
green beans and pomegranate sauce*

SOKO KECZE ^B 12,00
Mit Käse überbackene Champignons
Baked mushrooms with cheese

AMOLESILI LOBIO ^D 14,00
Im Tontopf gegarte Bohnen mit
gemahlenen Walnüssen, Tomaten
und eingelegtem Gemüse
*Beans with ground walnuts, tomatoes
in a clay pot and pickled vegetables*

AJAPSANDALI ^D 12,00
Geröstete Aubergine, Zucchini, Paprika und
Möhren in Tomatensauce auf Polenta serviert
*Roasted eggplants, zucchini, bell peppers and
carrots in tomato sauce served on polenta*

TOLMA ^B 12,00
Gefüllte Weinblätter mit Rinder- und
Schweinehackfleisch auf grüner
Crème Fraîche mit frischen Kräutern
*Grape leaves filled with minced pork and
beef on green sour cream and fresh herbs*

HAUSGEMACHTE GEORGISCHE PASTA
HOMEMADE GEORGIAN PASTA 16,00
Nach Omas Rezept werden die Teigreste von
Khinkali zu Pastagerichten verarbeitet.
*From Granny's recipe the dough leftovers of
Khinkali are being used for pasta dishes.*

★ Tkemali Hähnchen*, Champignons, Shkmeruli
Sauce, aromatisiertes Öl, frische Kräuter ^{A,B,E}
Tkemali chicken, mushrooms, Shkmeruli sauce,
flavored oil, fresh herbs*
*Auf Wunsch vegetarisch. *Vegetarian optional.

★ Pulled pork georgischer Art, Adjika-Tomaten-
sauce, frische Kräuter und Hirtenkäse ^{A,B,E}
*Pulled pork georgian Style, Adjika-
tomatoe sauce, fresh herbs and cheese*

Beilagen / Side Dishes

SHOTI ^A 5,00
Frisch gebackenes georgisches Brot
Freshly baked georgian bread

RÖSTKARTOFFELN 5,00
ROASTED POTATOES

GERÖSTETES GEMÜSE 6,50
ROASTED VEGETABLES

Dessert

PELAMUSHI PANNA COTTA ^{A,B,D} 6,50
Panna Cotta mit Weintraubenmousse
Panna Cotta with grape mousse

MEDOVIK ^{A,B,D,E} 7,00
Hausgemachte, geschichtete Honigtorte mit
Karamellsauce und gerösteter Walnuß
*Homemade layered cake with caramel sauce
and roasted walnut*