

# 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.

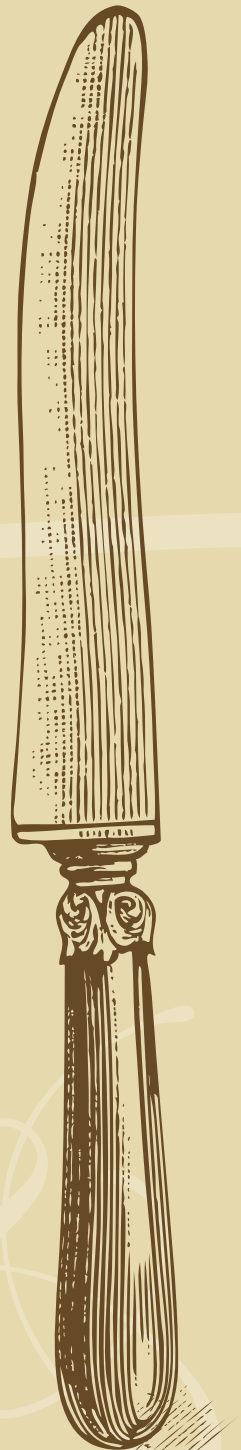
THE WALNUT IS THE QUEEN  
OF GEORGIAN CUISINE.  
.....

„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

- Khachapuri
  - Georgischer Salat
  - Verschiedene Vorspeisen
  - Auswahl von warmen Speisen (Fleischgerichte und vegetarische Speisen)
  - Dessert
- (ab zwei Personen, für jede Person am Tisch)

32,00/Person

### SUPRA

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

(at least two people, for every person at the table)

32,00/each



## GEBACKENE TEIGSPEZIALITÄTEN

### GEORGIAN BREADS



#### KHACHAPURI <sup>A,B</sup>

13,00

Gefüllter Hefeteig mit Käse  
*Round shaped bread filled with cheese*

#### AJARULI KHACHAPURI <sup>A,B,E</sup>

15,00

Hefeteig in Schiffchenform mit Käse gefüllt und mit Spiegelei garniert  
*Boat shaped bread filled with cheese and topped with an egg*

#### MINI KHACHAPURI <sup>A,B</sup>

8,00

#### KUBDARI <sup>A,B</sup>

13,00

Gefüllter Hefeteig mit gemischtem Hackfleisch  
*Round shaped bread filled with minced pork and beef*

#### LOBIANI <sup>A,B</sup>

13,00

Gefüllter Hefeteig mit Kidneybohnenmus  
*Round shaped bread filled with refried beans*

#### MINI KUBDARI <sup>A,B</sup>

8,00

#### MINI LOBIANI <sup>A,B</sup>

8,00

## KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

#### GEORGISCHER SALAT / GEORGIAN SALAD 8,50

Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, roter Basilikum, mit Walnusspaste verfeinert  
*Tomatoes, cucumbers, onions, red basil and walnut paste*

#### BADRIJANI 8,50

Gebratene Auberginenscheiben mit Walnusspaste, georgischen Gewürzen und Granatapfel  
*Fried eggplants with walnut pesto, georgian spices and pomegranate*

#### KIRKAZHI LOBIO 8,00

Salat aus bunten Bohnen, allerlei frischen Kräutern, Zwiebeln und georgischen Gewürzen  
*Salad of colorful beans, a variation of fresh herbs, onions and georgian spices*

#### MKHALI <sup>D</sup> 10,50

Variation aus saisonalen georgischen Gemüsespezialitäten mit Walnusspaste, frischen Kräutern & Granatapfel  
*A variation of seasonal georgian vegetable specialities with fresh herbs, walnut paste and pomegranate*

#### MJAWE 7,00

Sauer eingelegtes Gemüse nach georgischer Art  
*Pickled vegetables georgian style*

#### KATMIS MKHALI <sup>E</sup> 8,50

Georgischer Salat aus Hähnchenbrust, Radieschen, frischen Kräutern und Granatapfel  
*Chicken salad with radish, herbs and pomegranate*

#### SCHWILIKO VORSPEISENTELLER <sup>B,D,E</sup> 10,50/Person

#### SCHWILIKO MIXED STARTERS 10,50/each

Auswahl georgischer Vorspeisen (Mkhali, Badrijani, Katmis Mkhali & Gebjalia)  
*A variation of different appetizers (Mkhali, Badrijani, Katmis Mkhali & Gebjalia)*

# WARMER VORSPEISEN / WARM STARTERS

**PELMENI NACH GEORGISCHER ART** 8,50  
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und georgischen Gewürzen.  
Serviert mit Adjika-Sour Cream  
*Homemade dumplings filled with minced meat and georgian spices served with Adjika-Sour Cream*

**PELMENI VEGETARISCH/VEGETARIAN** 8,50  
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Käse und georgischen Gewürzen.  
Serviert mit Adjika-Sour Cream  
*Homemade dumplings filled with potatoes, cheese and georgian spices served with Adjika-Sour Cream*

# HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

**AMOLESILI LOBIO** <sup>C</sup> 13,00  
Feuerbohnen im Tontopf gegart mit gemahlenden Walnüssen, traditionell serviert mit Brot, Sulguni (georgischer Käse), frischen Kräutern und eingelegtem Gemüse  
*Fire beans with ground walnuts in a clay pot, traditionally served with bread, Sulguni (georgian cheese) and pickles*

**SOKO KECZE** 11,00  
Champignons mit Käse gefüllt, überbacken nach georgischer Art  
*Mushrooms in a clay pan baked with cheese*

**AJAPSANDALI** 13,50  
Geröstete Aubergine, Paprika und Kartoffeln mit frischen Kräutern in Tomatensauce im Tontopf mit Teighaube serviert  
*Roasted eggplants, bell peppers and potatoes with fresh herbs in tomato sauce served in a clay pot with pastry crust*

**SATSIVI VEGETARISCH / VEGETARIAN** <sup>B,D</sup> 14,50  
Geröstetes Gemüse nach Saison in kalter Walnusssoße, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot)  
*Roasted seasonal vegetables in cold walnut sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)*

**SATSIVI** <sup>B,D</sup> 15,50  
Saftiges Hähnchen in kalter Walnusssoße, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot)  
*Fried chicken in cold walnut sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)*

**SHKMERULI** <sup>B</sup> 16,00  
Geröstetes Hähnchen in cremiger Knoblauchsauce, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot)  
*Roasted chicken in creamy garlic sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)*

**KHARCHO ELARJIT** 19,00  
Gebratene Käse-Polenta (Elarji) mit Kalbfleisch in Walnuss-Tomatenragout  
*Fried cheese-polenta (Elarji) with veal in walnut-tomato ragout*

**CHASHUSHULI** 17,00  
Zartes Kalbfleisch in Tomatensauce mit georgischen Gewürzen und Kräutern  
*Tender veal in tomato sauce with georgian spices and herbs*

**ABCHASURA** 15,00  
Rinder- und Schweinehackfleisch mit georgischen Gewürzen in Tonschale geröstet, serviert mit grüner Adjika-Sour-Cream-Sauce  
*Minced beef and pork with georgian spices roasted in a clay pan with green Adjika-sour cream cauce*

**MTSVADI**  
**SCHWEIN / PORK** 15,50  
**LAMM / LAMB** 18,50  
**HÄHNCHEN / CHICKEN** 15,50  
Mariniertes Fleisch am Spieß gegrillt, serviert mit saurer Pflaumensauce (Tkemali) und geröstetem Gemüse  
*Marinated meat grilled on a skewer with sour plum sauce (Tkemali) and roasted vegetables*

# Beilagen / Side Dishes

**CHVISHTARI (2 Stück / 2 pieces)** 6,00  
Hausgemachtes Maisbrot mit Käse  
*Homemade corn bread with cheese*

**RÖSTKARTOFFELN** 5,00  
**ROASTED POTATOES**

**SHOTI** 3,50  
Frisch gebackenes georgisches Brot  
*Freshly baked Georgian bread*

**EXTRA BROT** 2,00  
**EXTRA BREAD**

# Desert

**KADA** <sup>A,B,E</sup> 6,50  
Rotweineiscreme auf hausgemachtem Buttergebäck  
*Red wine ice cream on homemade butter pastry*

**MEDOVIK** <sup>A,B,D,E</sup> 7,00  
Hausgemachte, geschichtete Honigtorte mit Karamellsauce und Walnußeis  
*Homemade layered cake with caramel sauce and walnut ice cream*



# WEINE / WINES

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

Rkatsiteli <sup>5</sup>	0,2 l	7,50
	0,5 l	18,50

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

Rkatsiteli <sup>5</sup>	0,75 l	27,00
Chelti Weiß <sup>5</sup>	0,75 l	36,00
Mtsane Qvrevri Amber <sup>5</sup>	0,75 l	50,00

ungefilterter Naturwein in Amphore gereift  
*unfiltered natural wine aged in clay amphora*

Kisi Qvrevri Amber <sup>5</sup>	0,75 l	52,00
---------------------------------	--------	-------

ungefilterter Naturwein in Amphore gereift  
*unfiltered natural wine aged in clay amphora*

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

Saperavi Rosé <sup>5</sup>	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	3,50
	0,4 l	4,50
WARSTEINER	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,50
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG KRISTALLWEIZEN	0,5 l	4,90
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	4,90

## SPIRITUOSEN LIQUORS

Chelti	2 cl	3,50
Chinuri	2 cl	4,00
Our Chacha	2 cl	4,50
(Eichenfass gelagert / aged in oak barrels)		
Pheasant's tears	2 cl	4,50
(Eichenfass gelagert / aged in oak barrels)		
GEORGISCHER QUITTENBRAND/ GEORGIAN QUINCE BRANDY	2 cl	4,50

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

Saperavi <sup>5</sup>	0,2 l	7,50
	0,5 l	18,50

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

Saperavi <sup>5</sup>	0,75 l	27,00
Mukuzani <sup>5</sup>	0,75 l	38,00
Kindzmarauli <sup>5</sup>	0,75 l	38,00
Gunashauri Qvrevri <sup>5</sup>	0,75 l	48,00

ungefilterter Naturwein in Amphore gereift  
*unfiltered natural wine aged in clay amphora*

Saperavi Qvrevri <sup>5</sup>	0,75 l	58,00
-------------------------------	--------	-------

ungefilterter Naturwein in Amphore gereift  
*unfiltered natural wine aged in clay amphora*



## ★ Alkoholfrei Non-Alcoholic ★

SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,50
mit Kohlensäure / Sparkling	0,75 l	5,80
ACQUA PANNA	0,25 l	2,50
ohne Kohlensäure / Still	0,75 l	5,80
FRITZ-KOLA <sup>1,2</sup>	0,2 l	3,00
FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	3,00
FRITZ-SPRITZ		
Bio Apfelschorle / Apple	0,2 l	3,00
FRITZ-SPRITZ		
Bio Rhabarberschorle / Rhubarb	0,2 l	3,00
FRITZ-LIMO Zitrone / Lemon	0,2 l	3,00
FRITZ-LIMO Orange / Orange	0,2 l	3,00
FRITZ-LIMO		
Honigmelone / Honeydew melon	0,2 l	3,00

## HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

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



TEE SCHWARZ / BLACK TEA	2,50
TEE GRÜN / GREEN TEA	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