

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
Chelti Weiß ⁵	0,75 l	36,00
Mtsane Qvrevri Amber ⁵	0,75 l	50,00

unfiltereder Naturwein in Amphore gereift
unfiltered natural wine aged in clay amphora
Kisi Qvrevri Amber ⁵ 0,75 l 52,00
 unfiltereder 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 KRISTALLWEIZEN	0,5 l	5,50
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,50

SPIRITUOSEN LIQOURS

Chelti	2 cl	4,00
Chinuri	2 cl	4,50
Our Chacha	2 cl	5,00
(Eichenfass gelagert / aged in oak barrels)		
Pheasant's tears	2 cl	5,00
(Eichenfass gelagert / aged in oak barrels)		

GEORGISCHER QUITTENBRAND/ GEORGIAN QUINCE BRANDY

2 cl	5,00
------	------

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
Gunashauri Qvrevri ⁵	0,75 l	48,00

unfiltereder Naturwein in Amphore gereift
unfiltered natural wine aged in clay amphora
Saperavi Qvrevri ⁵ 0,75 l 58,00
 unfiltereder Naturwein in Amphore gereift
unfiltered natural wine aged in clay amphora

★ Alkoholfrei Non-Alcoholic ★

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

ACQUA PANNA	0,25 l	2,80
ohne Kohlensäure / Still	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 / Apple	0,2 l	3,20
FRITZ-SPRITZ		
Bio Rhabarberschorle / Rhubarb	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO Zitrone / Lemon	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO Orange / Orange	0,2 l	3,20
FRITZ-LIMO		
Honigmelone / Honeydew melon	0,2 l	3,20

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

CAFÉ ²	2,00
ESPRESSO ²	2,00
CAPPUCCINO ²	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 Nüsse, 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“

SUPRA DIE FESTLICHE TAFEL

Supra ist „die festliche Tafel“ und das Herzstück der georgischen Küche. So und nicht anders speist man im Kaukasus!

Zuerst servieren wir eine Reise durch unsere Vorspeisen, natürlich mit dem legendären Khachapuri, das bei keinem georgischen Mahl fehlen darf. Es wird alles nach und nach gereicht und geht fließend in die Hauptspeisen über. Hier präsentieren wir eine landestypische Auswahl an Fleischgerichten sowie vegetarischen Speisen. Der Abschluss wird mit unseren beiden Desserts zum Teilen gekrönt.
Gerne servieren wir die Supra auch vegetarisch oder vegan!

SCHWILIKO-SUPRA

- Khachapuri, georgischer Salat, verschiedene Vorspeisen
- Auswahl von warmen Speisen (Fleischgerichte & vegetarische Speisen)
- Desserts

(ab zwei Personen, für jede Person am Tisch)

42,00/Pers.

SUPRA THE GEORGIAN FEAST

Supra „the Georgian feast“ is the centerpiece of Georgian cuisine. This is the way you eat and dine in the Caucasus!

First we serve a journey through our starters, of course accompanied by the legendary Khachapuri, which is mandatory for a real Georgian dinner. All courses will be served bit by bit, creating a nice flow to the main dishes. Which will be an authentic selection of meat as well as vegetarian dishes. The grand finale are our two desserts to share.

We happily serve the Supra vegetarian or vegan!

SCHWILIKO-SUPRA

- Khachapuri, georgian Salad, variety of starters
- Selection of warm dishes (meat and vegetarian)
- Desserts

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

42,00/each

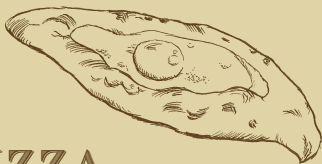
GEBACKENE TEIGSPEZIALITÄTEN

GEORGIAN BREADS

KHACHAPURI ^{A,B}	17,00	AJARULI KHACHAPURI ^{A,B,E}	18,00
Gefüllter Hefeteig mit Käse <i>Round shaped bread filled with cheese</i>		Hefeteig in Schiffchenform mit Käse gefüllt und mit Spiegelei garniert <i>Boat shaped bread filled with cheese and topped with an egg</i>	
MINI KHACHAPURI ^{A,B}	11,00		
KUBDARI ^{A,B}	17,00	LOBIANI ^{A,B}	17,00
Gefüllter Hefeteig mit gemischtem Hackfleisch <i>Round shaped bread filled with minced pork and beef</i>		Gefüllter Hefeteig mit Kidneybohnenmus <i>Round shaped bread filled with refried beans</i>	
MINI KUBDARI ^{A,B}	11,00	MINI LOBIANI ^{A,B}	11,00



KHACHAPURI IST
GEORGIENS ANTWORT AUF PIZZA



KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

GEORGISCHER SALAT / GEORGIAN SALAD	12,00	BADRIJANI	12,00
Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, roter Basilikum, mit Walnusspaste verfeinert <i>Tomatoes, cucumbers, onions, red basil and walnut paste</i>		Gebratene Auberginenscheiben mit Walnusspaste, georgischen Gewürzen und Granatapfel <i>Fried eggplants with walnut pesto, georgian spices and pomegranate</i>	
KIRKAZHI LOBIO	11,00	MKHALI ^D	14,00
Salat aus bunten Bohnen, allerlei frischen Kräutern, Zwiebeln und georgischen Gewürzen <i>Salad of colorful beans, a variation of fresh herbs, onions and georgian spices</i>		Variation aus saisonalen georgischen Gemüsespezialitäten mit Walnusspaste, frischen Kräutern & Granatapfel <i>A variation of seasonal georgian vegetable specialities with fresh herbs, walnut paste and pomegranate</i>	
MJAWE	10,00		
Sauer eingeletes Gemüse nach georgischer Art <i>Pickled vegetables georgian style</i>		SCHWILIKO VORSPEISENTELLER ^{B,D,E}	15,00/Person
KATMIS MKHALI ^E	12,00	SCHWILIKO MIXED STARTERS	15,00/each
Georgischer Salat aus Hähnchenbrust, Radieschen, frischen Kräutern und Granatapfel <i>Chicken salad with radish, herbs and pomegranate</i>		Auswahl georgischer Vorspeisen (Mkhali, Badrijani, Katmis Mkhali & Gebjalia) <i>A variation of different appetizers (Mkhali, Badrijani, Katmis Mkhali & Gebjalia)</i>	

WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

PELMENI NACH GEORGISCHER ART	14,00	PELMENI VEGETARISCH/VEGETARIAN	14,00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und georgischen Gewürzen. Serviert mit Adjika-Sour Cream <i>Homemade dumplings filled with minced meat and georgian spices served with Adjika-Sour Cream</i>		Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Käse und georgischen Gewürzen. Serviert mit Adjika-Sour Cream <i>Homemade dumplings filled with potatoes, cheese and georgian spices served with Adjika-Sour Cream</i>	

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

AMOLESILI LOBIO ^C	17,00	SHKMERULI ^B	21,00
Feuerbohnen im Tontopf gegart mit gemahlenden Walnüssen, traditionell serviert mit Brot, Sulguni (georgischer Käse), frischen Kräutern und eingelegtem Gemüse <i>Fire beans with ground walnuts in a clay pot, traditionally served with bread, Sulguni (georgian cheese) and pickles</i>		Geröstetes Hähnchen in cremiger Knoblauchsauce, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot) <i>Roasted chicken in creamy garlic sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)</i>	
SOKO KECZE	16,00	KHARCHO ELARJIT	24,00
Champignons mit Käse gefüllt, überbacken nach georgischer Art <i>Mushrooms in a clay pan baked with cheese</i>		Gebratene Käse-Polenta (Elarji) mit Kalbfleisch in Walnuss-Tomatenragout <i>Fried cheese-polenta (Elarji) with veal in walnut-tomato ragout</i>	
AJAPSANDALI	18,00	CHASHUSHULI	21,00
Geröstete Aubergine, Paprika und Kartoffeln mit frischen Kräutern in Tomatensauce im Tontopf mit Teighaube serviert <i>Roasted eggplants, bell peppers and potatoes with fresh herbs in tomato sauce served in a clay pot with pastry crust</i>		Zartes Kalbfleisch in Tomatensauce mit georgischen Gewürzen und Kräutern <i>Tender veal in tomato sauce with georgian spices and herbs</i>	
SATSIVI VEGETARISCH / VEGETARIAN ^{B,D}	19,50	ABCHASURA	21,00
Geröstetes Gemüse nach Saison in kalter Walnusssoße, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot) <i>Roasted seasonal vegetables in cold walnut sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)</i>		Rinder- und Schweinehackfleisch mit georgischen Gewürzen in Tonschale geröstet, serviert mit grüner Adjika-Sour-Cream-Sauce <i>Minced beef and pork with georgian spices roasted in a clay pan with green Adjika-sour cream cauce</i>	
SATSIVI ^{B,D}	19,50	MTSVADI	
Saftiges Hähnchen in kalter Walnusssoße, serviert mit Shoti (frisch gebackenes georgisches Brot) <i>Fried chicken in cold walnut sauce, served with Shoti (freshly baked georgian bread)</i>		SCHWEIN / PORK	21,00
		LAMM / LAMB	25,00
		HÄHNCHEN / CHICKEN	21,00
		Mariniertes Fleisch am Spieß gegrillt, serviert mit saurer Pflaumensauce (Tkemali) und geröstetem Gemüse <i>Marinated meat grilled on a skewer with sour plum sauce (Tkemali) and roasted vegetables</i>	



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



Beilagen / Side Dishes

CHVISHTARI (2 Stück / 2 pieces)	7,50
Hausgemachtes Maisbrot mit Käse <i>Homemade corn bread with cheese</i>	
RÖSTKARTOFFELN ROASTED POTATOES	7,00
SHOTI	5,00
Frisch gebackenes georgisches Brot <i>Freshly baked Georgian bread</i>	
EXTRA BROT EXTRA BREAD	3,00

Dessert

KADA ^{A,B,E}	7,50
Rotweineiscreme auf hausgemachtem Buttergebäck <i>Red wine ice cream on homemade butter pastry</i>	
MEDOVIK ^{A,B,D,E}	7,50
Hausgemachte, geschichtete Honigtorte mit Karamellsauce und Walnußeis <i>Homemade layered cake with caramel sauce and walnut ice cream</i>	

