



APERITIUS

APERITIVOS - APÉRITIFS - APERITIFS - АПЕРИТИВЫ

- | | | | |
|----------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| 1. Campari | 7,90 € | 6. Champagne | Consultar |
| 2. Aperol | 10,00 € | 7. Prosecco | 5,00 € |
| 3. Gin & Tonic | 12,00 € | 8. Cava | 3,00 € |
| 4. Wine | Consultar | 9. Pomegranate Wine | 5,00 € |
| 5. Vermouth | 5,90 € | | |

ENTRANTS

ENTRANTES - ENTRÉES - APPETIZERS - ЗАКУСКИ

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 1. Assortit de pkhali | 13,50 € | 5. Assortit d'envinagrats | 9,00 € |
| Assortit de preparacions georgianes de verdures amb nous i espècies. | | Assortit de verdures en vinagre preparades a l'estil tradicional. | |
| Surtido de preparaciones georgianes de verduras con nueces y especias. | | Surtido de verduras encurtidas al estilo tradicional. | |
| Assortiment de préparations géorgiennes à base de légumes, de noix et d'épices. | | Assortiment de légumes au vinaigre, préparés selon la tradition. | |
| Ассорти из грузинских овощных закусок с грецкими орехами и специями. | | Ассорти из овощей, маринованных традиционным способом. | |
| 2. Rotllets d'albergínia amb nous | 9,50 € | 6. Assortit de bolets marinats | 7,00 € |
| Láminas de albergínia farcides amb crema de nous, all i espècies. | | Assortit de bolets marinats. | |
| Láminas de berenjena rellenas de crema de nueces, ajo y especias. | | Surtido de setas marinadas. | |
| Tranches d'aubergine farcies à la crème de noix, à l'ail et aux épices. | | Assortiment de champignons marinés. | |
| Рулетики из баклажана, фаршированные кремом из грецких орехов, чеснока и специй. | | Ассорти из маринованных грибов. | |
| 3. Assortit de formatges | 17,00 € | 7. Olives amb amaniment de la casa | 4,50 € |
| Assortit de formatges. | | Olives amanides amb la nostra salsa especial. | |
| Surtido de quesos. | | Aceitunas aliñadas con nuestra salsa especial. | |
| Assortiment de fromages. | | Olives assaisonnées avec notre sauce maison. | |
| Ассорти из сыров. | | Оливки с нашей фирменной заправкой. | |
| 4. Assortit d'embotits | 22,00 € | 8. Llengua marinada | 13,00 € |
| Selecció d'embotits i carns curades. | | Llengua marinada. | |
| Surtido de embutidos y carnes curadas. | | Langue marinée. | |
| Assortiment de charcuterie et de viandes séchées. | | Marinated tongue. | |
| Ассорти из колбас и вяленого мяса. | | Язык в маринаде. | |



SOPES

SOPAS - SOUPES - SOUPS - СУПЫ

1. Chikhirtma 11,00 €

Sopa georgiana de pollastre i ou.

 Sopa georgiana de pollo y huevo.

 Soupe géorgienne au poulet et à l'œuf.

 Georgian chicken and egg soup.

 Традиционный грузинский суп с курицей и яйцом.

2. Kharcho 12,00 €

Sopa georgiana de vedella amb nous.

 Sopa georgiana de ternera con nueces.

 Soupe géorgienne au bœuf, aux noix.

 Georgian beef soup with walnuts.

 Традиционный грузинский суп из говядины с грецкими орехами.

3. Borsch 12,00 €

Sopa tradicional de remolatxa.

 Sopa tradicional de remolacha.

 Soupe traditionnelle à la betterave.

 Traditional beetroot soup.

 Традиционный борщ со свёклой.

4. Borsch reial 16,00 €

Servit amb pa negre, salo, all, envinagrats i un xarrup de chacha.

 Borsch real. Servido con pan negro, salo, ajo, encurtidos y un chupito de chacha.

 Bortsch royal. Servi avec du pain noir, du salo, de l'ail, des légumes au vinaigre et un petit verre de chacha.

 Royal borsch. Served with black bread, salo, garlic, pickles and a shot of chacha.

 Борщ по-царски. Подаётся с чёрным хлебом, салом, чесноком, соленьями и стопкой чачи.

5. Ukha 11,00 €

Sopa tradicional de peix.

 Sopa tradicional de pescado.

 Soupe traditionnelle de poisson.

 Traditional fish soup.

 Традиционная рыбная уха.



AMANIDES

ENSALADAS - SALADES - SALADS - САЛАТЫ

1. Amanida d'estil camperol amb nous 15,00 €

Tomàquet, cogombre, pebrot, ceba vermella, nous i amaniment de la casa.

 Tomate, pepino, pimiento, cebolla roja, nueces y aliño de la casa.

 Tomate, concombre, poivron, oignon rouge, noix et sauce maison.

 Tomato, cucumber, pepper, red onion, walnuts and house dressing.

 Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, грецкие орехи и фирменная заправка.

2. Amanida verda 10,00 €

Enciam, cogombre, alvocat, herbes fresques i amaniment lleuger.

 Lechuga, pepino, aguacate, hierbas frescas y aliño ligero.

 Laitue, concombre, avocat, herbes fraîches et assaisonnement léger.

 Lettuce, cucumber, avocado, fresh herbs and a light dressing.

 Листья салата, огурец, авокадо, свежая зелень и лёгкая заправка.

3. Amanida de remolatxa amb ruca, formatge feta i amaniment de nous ... 12,00 €

Amanida de remolatxa amb ruca, formatge feta i amaniment de nous.

 Ensalada de remolacha con rúcula, queso feta y aliño de nueces.

 Salade de betterave avec roquette, feta et assaisonnement aux noix.

 Beetroot salad with arugula, feta cheese and walnut dressing.

 Салат из свёклы с рукколой, сыром фета и ореховой заправкой.



PLATS TRADICIONALS DE MASSA

PLATOS TRADICIONALES DE MASA - PLATS TRADITIONNELS À BASE DE PÂTE -
TRADITIONAL DOUGH DISHES - ТРАДИЦИОННЫЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА

1. Khachapuri adjaruli 15,00 €

Pa georgià en forma de barca, farcit de formatge i acabat amb ou i mantega.

 Pan georgiano en forma de barca, relleno de queso y terminado con huevo y mantequilla.

 Pain géorgien en forme de barque, garni de fromage, d'œuf et de beurre.

 Boat-shaped Georgian bread filled with cheese and topped with egg and butter.

 Грузинская лепёшка в форме лодочки с сыром, яйцом и сливочным маслом.

2. Khachapuri megruli 20,00 €

Pa georgià farcit de formatge i cobert amb una capa de formatge gratinat.

 Pan georgiano relleno de queso y cubierto con una capa de queso gratinado.

 Pain géorgien fourré au fromage et recouvert d'une couche de fromage gratiné.

 Georgian bread filled with cheese and topped with a layer of melted cheese.

 Грузинская лепёшка с сырной начинкой и слоем запечённого сыра сверху.

3. Khachapuri d'espínacs 18,00 €

Pa georgià farcit d'espínacs i formatge.

 Pan georgiano relleno de espinacas y queso.

 Pain géorgien farci aux épinards et au fromage.

 Georgian bread filled with spinach and cheese.

 Грузинская лепёшка со шпинатом и сыром.

4. Khachapuri en broqueta 13,00 €

Pa georgià amb formatge sulguni, cuinat en broqueta.

 Pan georgiano con queso sulguni, cocinado en brocheta.

 Pain géorgien au fromage sulguni, cuit sur une brochette.

 Georgian bread with sulguni cheese, cooked on a skewer.

 Грузинская лепёшка с сыром сулгуни, приготовленная на шампуре.

5. Khinkali kalakuri (5 unitats) 12,50 €

Farcellets de massa georgians farcits de carn especiada i brou.

 Saquitos de masa georgianos rellenos de carne especiada y caldo.

 Raviolis géorgiens farcis de viande épicée et de bouillon.

 Georgian dumplings filled with spiced meat and broth.

 Грузинские хинкали с пряным мясом и бульоном.



PLATS TRADICIONALS DE MASSA

PLATOS TRADICIONALES DE MASA - PLATS TRADITIONNELS À BASE DE PÂTE -
TRADITIONAL DOUGH DISHES - ТРАДИЦИОННЫЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА

6. Khinkali especial TAMADA (5 unitats) 15,00 €

Farcellets de massa georgians amb farciment especial de la casa.

-  Saquitos de masa georgianos con relleno especial de la casa.
-  Raviolis géorgiens garnis de la farce spéciale de la maison.
-  Georgian dumplings with the house special filling.
-  Грузинские хинкали с фирменной начинкой TAMADA.

7. Khinkali de formatge (5 unitats) 12,50 €

Farcellets de massa georgians farcits de formatge.

-  Saquitos de masa georgianos rellenos de queso.
-  Raviolis géorgiens farcis au fromage.
-  Georgian dumplings filled with cheese.
-  Грузинские хинкали с сырной начинкой.

8. Pa shoti 3,00 €

Pa tradicional georgià, llarg i cruixent, cuit al forn.

-  Pan tradicional georgiano, alargado y crujiente, cocido al horno.
-  Pain traditionnel géorgien, allongé et croustillant, cuit au four.
-  Traditional Georgian bread, long and crisp, baked in the oven.
-  Традиционный грузинский хлеб, длинный и хрустящий, выпеченный в печи.

9. Mchadi 2,00 €

Pa tradicional georgià de blat de moro.

-  Pan tradicional georgiano de maíz.
-  Pain traditionnel géorgien à base de maïs.
-  Traditional Georgian cornbread.
-  Традиционная грузинская кукурузная лепёшка.

10. Chvishtari 3,00 €

Pa de blat de moro georgià farcit de formatge sulguni.

-  Pan georgiano de maíz relleno de queso sulguni.
-  Pain géorgien de maïs farci au fromage sulguni.
-  Georgian cornbread filled with sulguni cheese.
-  Кукурузная лепёшка с сыром сулгуни.



PLATS TRADICIONALS

PLATOS TRADICIONALES - PLATS TRADITIONNELS -
TRADITIONAL DISHES - ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

- 1. Chkmeruli 22,00 €**
Pollastre a l'estil georgià banyat amb una salsa cremosa i aromàtica d'all.
 Pollo al estilo georgiano bañado en una salsa cremosa y aromática de ajo.
 Poulet à la géorgienne nappé d'une sauce crémeuse et parfumée à l'ail.
 Georgian-style chicken served in a creamy, aromatic garlic sauce.
 Курица по-грузински в ароматном сливочно-чесночном соусе.
- 2. Kupati 15,00 €**
Salsitxes georgianes casolanes, servides amb una guarnició de patates.
 Salchichas georgianas caseras, servidas con una guarnición de patatas.
 Saucisses géorgiennes maison, accompagnées d'une garniture de pommes de terre.
 Homemade Georgian sausages served with a side of potatoes.
 Домашние грузинские колбаски, подаваемые с гарниром из картофеля.
- 3. Ojakhuri 24,00 €**
Plat tradicional georgià de porc amb patates, cuinat a l'estil casolà.
 Plato tradicional georgiano de cerdo con patatas, preparado al estilo casero.
 Plat traditionnel géorgien à base de porc et de pommes de terre, préparé comme à la maison.
 Traditional Georgian dish of pork and potatoes, prepared in a homestyle manner.
 Традиционное грузинское блюдо из свинины с картофелем, приготовленное по-домашнему.
- 4. Khashlama armènia de vedella — 400 g 30,00 €**
Vedella guisada lentament segons la recepta tradicional armènia.
 Ternera guisada lentamente según la receta tradicional armenia.
 Bœuf mijoté lentement selon la recette traditionnelle arménienne.
 Slowly stewed beef prepared according to the traditional Armenian recipe.
 Говядина, тушённая по традиционному армянскому рецепту.
- 5. Tolma - 6 unitats 12,00 €**
Fulles de vinya farcides a l'estil armeni, servides amb la salsa especial de la casa.
 Hojas de parra rellenas al estilo armenio, servidas con la salsa especial de la casa.
 Feuilles de vigne farcies à l'arménienne, servies avec la sauce spéciale de la maison.
 Armenian-style stuffed grape leaves served with the house special sauce.
 Виноградные листья с начинкой по-армянски, подаваемые с фирменным соусом.



PLATS TRADICIONALS

PLATOS TRADICIONALES - PLATS TRADITIONNELS -
TRADITIONAL DISHES - ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

6. Lobio 17,00 €

Mongetes en cassola de fang, servides amb mchadi i envinagrats.

 Alubias en cazuela de barro, servidas con mchadi y encurtidos.

 Haricots servis dans un plat en terre cuite, avec mchadi et pickles.

 Beans served in a clay pot, with mchadi and pickles.

 Фасоль в глиняной посуде, подаётся с мчади и соленьями.

7. Magret d'ànec amb pomes caramel·litzades 24,50 €

Magret d'ànec amb pomes caramel·litzades.

 Magret de pato con manzanas caramelizadas.

 Magret de canard aux pommes caramélisées.

 Duck breast with caramelized apples.

 Утиная грудка с карамелизированными яблоками.

8. Khurdjin 18,50 €

Farcell georgià farcit, preparat segons la recepta tradicional.

 Saquito georgiano relleno, preparado según la receta tradicional.

 Feuilleté géorgien farci, préparé selon la recette traditionnelle.

 Stuffed Georgian pastry prepared according to the traditional recipe.

 Грузинское блюдо с начинкой, приготовленное по традиционному рецепту.



GRAELLA

PARRILLA - GRILLADES - GRILL - ГРИЛЬ

1. Shashlik de porc 15,00 €

Broqueta de porc cuinada a la brasa.

 Brocheta de cerdo cocinada a la brasa.

 Brochette de porc grillée.

 Grilled pork skewer.

 Шашлык из свинины, приготовленный на гриле.

2. Shashlik de xai 21,50 €

Broqueta de xai cuinada a la brasa.

 Brocheta de cordero cocinada a la brasa.

 Brochette d'agneau grillée.

 Grilled lamb skewer.

 Шашлык из баранины, приготовленный на гриле.

3. Shashlik de pollastre 14,00 €

Broqueta de pollastre cuinada a la brasa.

 Brocheta de pollo cocinada a la brasa.

 Brochette de poulet grillée.

 Grilled chicken skewer.

 Шашлык из курицы, приготовленный на гриле.

4. Kebab de vedella 15,00 €

Broqueta de vedella cuinada a la brasa.

 Brocheta de ternera cocinada a la brasa.

 Brochette de bœuf grillée.

 Grilled beef skewer.

 Кебаб из говядины, приготовленный на гриле.

5. Verdures a la brasa 15,00 €

Verdures cuinades a la brasa.

 Verduras cocinadas a la brasa.

 Légumes cuits au grill.

 Vegetables cooked on the grill.

 Овощи, приготовленные на гриле.



GRAELLA

PARRILLA - GRILLADES - GRILL - ГРИЛЬ

6. Esturió reial a la brasa 30,00 €

Esturió cuinat a la brasa.

 Esturió cocinado a la brasa.

 Esturgeon cuit au grill.

 Grilled sturgeon.

 Осетрина, приготовленная на гриле.

7. Filet de salmó a la brasa 18,00 €

Filet de salmó cuinat a la brasa.

 Filete de salmón cocinado a la brasa.

 Filet de saumon cuit au grill.

 Grilled salmon fillet.

 Филе лосося, приготовленное на гриле.

8. Daurada 17,00 €

Daurada cuinada a la brasa.

 Dorada cocinada a la brasa.

 Daurade grillée.

 Grilled sea bream.

 Дорадо, приготовленное на гриле.

9. Garrí rostit 120,00 €

Garrí rostit. Per encàrrec. Plat per a 6 persones.

 Cochinillo asado. Por encargo. Plato para 6 personas.

 Cochon de lait rôti. Sur commande. Plat pour 6 personnes.

 Roasted suckling pig. Pre-order only. Dish for 6 people.

 Жареный поросёнок. По предварительному заказу. Блюдо на 6 персон.



GUARNICIONS

GUARNICIONES - GARNITURES - SIDE DISHES - ГАРНИРЫ

1. Patates fregides 6,00 €

Patates fregides cruixents.

-  Patatas fritas crujientes.
-  Pommes frites croustillantes.
-  Crispy French fries.
-  Хрустящий картофель фри.

2. Puré de patates 6,00 €

Puré de patates cremós.

-  Puré de patatas cremoso.
-  Purée de pommes de terre onctueuse.
-  Creamy mashed potatoes.
-  Нежное картофельное пюре.

3. Patates mexicanes 7,00 €

Patates preparades a l'estil mexicà.

-  Patatas preparadas al estilo mexicano.
-  Pommes de terre préparées à la mexicaine.
-  Mexican-style potatoes.
-  Картофель по-мексикански.

4. Arròs blanc cuit 6,00 €

Arròs blanc cuit.

-  Arroz blanco cocido.
-  Riz blanc cuit.
-  Cooked white rice.
-  Отварной рис.



SALSES

SALSAS - SAUCES - SAUCES - СОУСЫ

1. Salsa Tkemali 3,00 €

Salsa georgiana de pruna amb un toc àcid.

 Salsa georgiana de ciruela con un toque ácido.

 Sauce géorgienne à la prune avec une touche acidulée.

 Georgian plum sauce with a tangy touch.

 Грузинский сливовый соус с кислинкой.

2. Salsa Adjika 3,00 €

Salsa especiada georgiana amb un toc picant.

 Salsa especiada georgiana con un toque picante.

 Sauce géorgienne épicée avec une touche piquante.

 Spiced Georgian sauce with a spicy touch.

 Пряный грузинский соус с острой ноткой.

3. Salsa Satsebeli 3,00 €

Salsa georgiana aromàtica, ideal per a carns a la brasa.

 Salsa georgiana aromática, ideal para carnes a la brasa.

 Sauce géorgienne aromatique, idéale avec les viandes grillées.

 Aromatic Georgian sauce, ideal with grilled meats.

 Ароматный грузинский соус, идеально подходит к мясу на гриле.

4. Salsa Kindzmari 3,00 €

Salsa georgiana fresca i aromàtica.

 Salsa georgiana fresca y aromática.

 Sauce géorgienne fraîche et aromatique.

 Fresh and aromatic Georgian sauce.

 Свежий и ароматный грузинский соус.

5. Salsa Bajé 5,00 €

Salsa georgiana de nous, suau i cremosa.

 Salsa georgiana de nueces, suave y cremosa.

 Sauce géorgienne aux noix, douce et crémeuse.

 Georgian walnut sauce, smooth and creamy.

 Нежный грузинский ореховый соус.



POSTRES

POSTRES - DESSERTS - DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

1. Medovik 6,00 €

Pastís tradicional de mel.

 Pastel tradicional de miel.

 Gâteau traditionnel au miel.

 Traditional honey cake.

 Традиционный медовый торт.

2. Napoleó 6,00 €

Pastís de capes amb crema.

 Pastel de capas con crema.

 Gâteau feuilleté à la crème.

 Layered cake with cream.

 Слоёный торт с кремом.

3. Gelat 5,00 €

Gelat.

 Helado.

 Glace.

 Ice cream.

 Мороженое.

4. Assortit de fruita 8,00 €

Assortit de fruita.

 Surtido de frutas.

 Assortiment de fruits.

 Assorted fruit.

 Фруктовое ассорти.

5. Churchkhela 5,00 €

Dolç tradicional georgià elaborat amb nous i most de raïm.

 Dulce tradicional georgiano elaborado con nueces y mosto de uva.

 Confiserie traditionnelle géorgienne aux noix et au moût de raisin.

 Traditional Georgian sweet made with walnuts and grape must.

 Традиционная грузинская сладость из грецких орехов и виноградного сусла.



BEGUDES

BEBIDAS - BOISSONS - DRINKS - НАПИТКИ

1. Suc natural de magrana 5,00 €

Suc acabat d'exprémer de magrana fresca.

-  Zumo recién exprimido de granada fresca.
-  Jus de grenade fraîchement pressé.
-  Freshly squeezed pomegranate juice.
-  Свежевыжатый гранатовый сок.

2. Suc natural de taronja 5,00 €

Suc acabat d'exprémer de taronja fresca.

-  Zumo recién exprimido de naranja fresca.
-  Jus d'orange fraîchement pressé.
-  Freshly squeezed orange juice.
-  Свежевыжатый апельсиновый сок.

3. Beguda casolana de fruites (gerra) 12,50 €

Beguda casolana elaborada amb fruites.

-  Bebida casera elaborada con frutas - jarra.
-  Boisson maison préparée à base de fruits - carafe.
-  Homemade fruit drink - pitcher.
-  Домашний фруктовый компот.

4. Llimonada especial TAMADA (gerra) 12,00 €

Llimonada especial de la casa.

-  Limonada especial de la casa - jarra.
-  Limonade spéciale de la maison - carafe.
-  TAMADA signature lemonade - pitcher.
-  Фирменный лимонад TAMADA - кувшин.

5. Llimonada Natakhtari 4,00 €

Llimonada georgiana Natakhtari.

-  Limonada georgiana Natakhtari.
-  Limonade géorgienne Natakhtari.
-  Georgian Natakhtari lemonade.
-  Грузинский лимонад Natakhtari.

6. Refresc 2,50 €

Refresc a escollir.

-  Refresco a elegir.
-  Boisson gazeuse au choix.
-  Choice of soft drink.
-  Газированный напиток на выбор.



BEGUDES

BEBIDAS - BOISSONS - DRINKS - НАПИТКИ

7. Aigua mineral Borjomi 3,00 €

Aigua mineral georgiana naturalment gasosa.

 Agua mineral georgiana naturalmente con gas.

 Eau minérale géorgienne naturellement gazeuse.

 Naturally sparkling Georgian mineral water.

 Грузинская природная газированная минеральная вода.

8. Aigua mineral amb gas Vichy Catalan 2,50 €

Aigua mineral natural amb gas.

 Agua mineral natural con gas.

 Eau minérale naturelle gazeuse.

 Naturally sparkling mineral water.

 Природная газированная минеральная вода.

9. Aigua mineral Aqua de Salenys 2,50 €

Aigua mineral natural.

 Agua mineral natural.

 Eau minérale naturelle.

 Natural mineral water.

 Природная минеральная вода.

10. Aigua mineral sense gas 2,50 €

Aigua mineral natural sense gas.

 Agua mineral natural sin gas.

 Eau minérale naturelle plate.

 Still natural mineral water.

 Природная негазированная минеральная вода.

11. Tan (gerra) 12,50 €

Beguda refrescant armènia elaborada amb iogurt.

 Bebida refrescante armenia elaborada con yogur - jarra.

 Boisson arménienne rafraîchissante à base de yaourt - carafe.

 Refreshing Armenian yogurt drink - pitcher.

 Освежающий армянский напиток на основе йогурта - кувшин.

12. Te 2,50 €

Selecció de tes i infusions.

 Selección de té e infusiones.

 Sélection de thé et d'infusions.

 Selection of teas and herbal infusions.

 Ассортимент чая и травяных настоев.



CAFÈ

CAFÉ - CAFÉ - COFFEE - КОФЕ

1. Espresso 1,70 €

Espresso.

 Espresso.

 Espresso.

 Espresso.

 Эспрессо.

2. Tallat 1,80 €

Tallat.

 Cortado.

 Noisette.

 Cortado - Espresso with a little milk.

 Кортадо.

3. Cafè amb llet 2,20 €

Cafè amb llet.

 Café con leche.

 Café au lait.

 Coffee with milk.

 Кофе с молоком.

4. Cappuccino 2,40 €

Cappuccino.

 Capuchino.

 Cappuccino.

 Cappuccino.

 Капучино.

5. America 1,80 €

Cafè americà.

 Café americano.

 Café américain.

 Americano.

 Американо.