



LELIANI

SO SCHMECKT GEORGIEN

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

GK WINERY – RKATSITELI 0,2L– 9 / FLASCHE 33

Dieser trockene Weißwein wird aus Rkatsiteli-Trauben hergestellt und stammt aus der Region Kachetien. Er präsentiert sich in einem blass strohgelben Farbton und entfaltet markante Aromen von gelben Früchten wie reifen Äpfeln, Birnen und einem Hauch Aprikose. Am Gaumen überzeugt er mit einer lebendigen Säure, ausgewogener Frische und einem angenehmen, lang anhaltenden Abgang

WEISSWEIN HALBSÜSS

CHELTI – TSITSKHA – KRAKHUNA 0,2L– 9 / FLASCHE 31

Ein duftiger, fein ausgewogener Weißwein aus den autochthonen georgischen Rebsorten Tsitska und Krakhuna. Im Glas zeigt er sich in einem hellen Goldton. Darüber entfalten sich aromatische Noten von grünem Apfel, reifer Birne, Ananas und Pfirsich, begleitet von einem Hauch Honig und feinen Blütenanklängen. Am Gaumen wirkt er frisch, leicht mineralisch, mit einer zarten Restsüße und einem harmonischen, lebendigen Abgang

ROTWEIN TROCKEN

ANEMO– SAPERAVI 0,2L– 9 / FLASCHE 33

Anemo Saperavi ist ein charaktervoller georgischer Rotwein mit intensiven Aromen von Brombeeren, wilden Beeren und feinen Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, mit reifen Tanninen und einer ausgewogenen Säure, die ihm Tiefe und Struktur verleihen

ROTWEIN HALBSÜSS

TSINDANDALI ESTATE – ANNA 0,2L– 9 / FLASCHE 31

Sein Name, „Anna Rotwein“ ehrt die Erinnerung an Anna Bagrationi-Chavchavadze, die im 19. Jahrhundert eine markante Persönlichkeit in Georgien war. Der liebeliche „Anna“ aus dem Tsinandali Estate verführt mit seiner lebhaften Farbe, seinem jugendlichen Charakter und seinem fruchtigen Geschmack

ROSE TROCKEN

CHELTI 0,2L– 9 / FLASCHE 31

Dieser trockene Rosé besticht durch seine zarte lachsfarbene Farbe und lebhafte Aromen von roten Beeren, Erdbeere und einem Hauch floraler Noten. Im Geschmack ist er frisch und ausgewogen mit einer feinen Mineralität und einem angenehmen, saftigen Abgang

WHITE AMBER / NATURWEIN

IBERIELI 0,2L– 11 / BOTTLE 40

Nur 5 Tage Maischegärung, Aromen von Röstkartoffeln, Curry, Kümmel, frischer Fenchel, Kürbis. Sehr rund und seidig, mittlere Tannine, großartige Komplexität

FLASCHEN WEINE

APERITIFS

WINIVERIA PETNAT 39

Ein spannender, naturbelassener Schaumwein. Im Glas zeigt er sich leicht trüb mit feiner, natürlicher Perlage. Das Bouquet ist frisch und lebendig, mit Noten von grünem Apfel, Zitrus, reifem Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein knackig, trocken und charaktervoll, mit einer animierenden Säure und einem angenehm frischen Abgang

SCHAUMWEINE

TSINANDALI ESTATE BRUT 44

Ein eleganter georgischer Schaumwein, hergestellt im Stil klassischer Champagner nach der Méthode Traditionnelle – mit zweiter Gärung in der Flasche. Der Tsinandali Estate Brut überzeugt mit einer feinen, anhaltenden Perlage und einem komplexen, ausgewogenen Charakter. In der Nase zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Brioche und weißen Blüten

FLASCHEN WEINE

WEISSWEIN

ANEMO 38

Im Glas zeigt er sich in einem blassen Strohgelb. Darüber entfalten sich ausdrucksstarke Aromen gelber Früchte – wie Apfel, Birne und ein Hauch von Quitte – begleitet von floralen Nuancen und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen überzeugt der Wein mit lebendiger Säure, angenehmer Frische und einem harmonischen, feinfruchtigen Abgang
Rebsorte: Rkatsiteli
Region: Kakheti
Weingut: Anemo
Alkoholgehalt: 12,5% vol

AMBER WEIN

DANIELI 44

Der Danieli Kisi Qvevri zeigt im Glas eine warme, leuchtende Amberfarbe. Im Duft entfaltet sich ein intensives Bouquet von reifer Quitte, getrockneten Aprikosen und Honignoten, begleitet von feinen Kräuternuancen und einem Hauch von Walnuss
Rebsorte: Kisi
Region: Kakheti
Weingut: Danieli
Alkoholgehalt: 13% vol

ROTWEIN

TSINANDALI ESTATE 38

Der Tsinandali Estate Saperavi Rotwein ist ein frischer Saperavi mit subtilen Aromen und gut strukturierten Tanninen
Rebsorte: Saperavi
Region: Alazani, Kakheti
Weingut: Tsinandali Estate
Alkoholgehalt: 12% vol

DEKANOZISHVILI 70

Dieser Rotwein zeigt im Glas eine tiefdunkle, rubinrote Farbe und entfaltet ein reiches Bouquet aus reifen dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Schokolade und würzigem Pfeffer. Am Gaumen ist er vollmundig und kräftig, mit einer harmonischen Balance von Tanninen und Säure. Der Abgang ist lang und intensiv, mit subtilen Noten von Eichenholz
Rebsorte: Saperavi, Otskhanuri Sapere
Region: Kakheti
Weingut: Dekanozishvili
Alkoholgehalt: 14,5% vol

GEORGISCHE NATURWEINE

PET NAT / SCHAUMWEIN

GVANTSAS WINE 50

Dieser Aladasturi ist eine textuelle Meisterleistung. Mit seiner knackigen, spritzigen Säure und attraktivem Streuobstcharakter ist dies ein interessanter und köstlicher Wein mit leichtem Rotton. Sehr trocken
Rebsorte: Aladasturi
Produktart: Pet Nat
Ernte: 2023
Region: Obcha, Imereti
Herkunftsland: Georgien
Winzer: Baia und Gvantsa Abuladze
Alkoholgehalt: 12% vol

ROSE

ODA FAMILY MARANI 40

Helle, rote Früchte wie Erdbeere und Preiselbeere treffen auf schneidige Zitrusnoten. Jede Menge animalische und rauchige Power mit einem Hauch Gerbstoff, dabei klar und transparent mit viel Zug am Gaumen. Fantastisch präzise Säure, dabei guter Biss und lang nach hinten
Rebsorte: Ojaleshi
Region: Bandza, Samegrelo
Winzer: Keto Ninidze “Oda”
Alkoholgehalt: 12% vol



LELIANI

SO SCHMECKT GEORGIEN

GEORGISCHE NATURWEINE

WEISSWEIN

SAMTAVISI MARANI 45

Die Chinuri Rebe ist ausschließlich in Kartli zuhause und hat einen hohen Säure - und Fruchtzuckergehalt. Im Bouquet öffnen sich feinste Aromen von jungen grünen Walnüssen, frischer Zitrone, grünem Apfel und einem samtigen Hauch von Marzipan. Gekonnt setzt die milde Säure die Fruchtnoten in schillernde Szene, währenddessen der trockene Charakter zu keinem Moment in Frage gestellt wird
Rebsorte: Chinuri
Region: Samtavisi, Kartli
Winzer: Mamuka Kikvadze (Samtavisi Marani)
Alkoholgehalt: 11,5% vol

AMBER / ORANGE WEIN

BAIA'S WINE 50

Mit nur 30 % Schaleneinsatz zählt diese Cuvée aus den Rebsorten Tsitska und Tsolikouri zu den elegantesten Weinen von den Baia Sisters. Wilde Birne, grüner Apfel, Haselnuss und zartherber Honig werden getragen von einer fantastischen Balance aus Säure, Tannin und zarter Mineralität
Rebsorte: Tsitska & Tsolokouri
Region: Obcha, Imereti
Winzer: Baia und Gvantsa Abuladze
Alkoholgehalt: 12,5% vol

DOREMI 55

Die Weingärten sind durchzogen von Wildblumen, Gräsern und allerlei Kräutern. Passenderweise ist die Duftnote geprägt von den schönsten floralen Tönen, Wildblüten und frisch-herbe Honigaromen liegen in der Luft. Am Gaumen treffen sich frische Birne, Mirabelle und Apfeltart zum fröhlichen Stelldichein, die feine Säure und wunderbar schön integrierte Gerbstoffe verleihen dem Wein ein stabiles Rückgrat
Rebsorte: Rkatsiteli
Region: Tibaani, Kacheti
Winzer: Giorgi Tsirghvava & Mamuka Tsiklauri "DoReMi"
Alkoholgehalt: 12,5% vol

NATENADZE'S WINE 95

Was würde mit einem Rebstock passieren, ließe man diesen im Wald wild wachsen? Er rankte sich jeder in ihm bietenden Möglichkeit dem Himmel empor, wie es Vitis vinifera seit Jahrtausenden zu tun pflegt. In Meskheti, den Ausläufern des kleinen Kaukasus, sind manche Reben mehrere Hundert Jahre alt und haben sich mit der Zeit selbst in eine Art Baum verwandelt. Die Ernte per Hand ist entsprechend aufwendig. Der Meskhuri ist eine kulinarische Komposition aus 4 weißen Rebsorten
Rebsorte: Akhaltsikhuri Tetri, Meskhuri Mtsvane, Chitiskvertskha Tetri, Chitistvala Tetri
Region: Meskheti
Winzer: Giorgi Natenadze
Alkoholgehalt: 11,5% vol

ROTWEIN

CHONA'S MARANI 60

Reich an Tanninen und ausbalancierter Säure macht dieser Wein richtig Spaß in Verbindung mit gutem Essen. Im Bouquet liegen wilde schwarze Johannisbeere, Zimt und leichte Rauch - und Sherry Noten edel im Einklang gebettet. Reife, rote Beeren klingen leise nach
Rebsorte: Saperavi
Region: Mukuzani, Kachetien
Winzer: Mikheil Chonishvili
Alkoholgehalt: 15% vol

GVANTSA'S WINE 55

Aromen von Pflaumen, Aprikosen und Zitrusfrüchten, mit Honigwaben und süßen Gewürzen in der Mitte des Gaumens und einem langen Abgang, der von moderaten Tanninen begleitet wird
Rebsorte: Otskhanuri Sapere
Region: Obcha, Imereti
Winzer: Baia und Gvantsa Abuladze
Alkoholgehalt: 12% vol

SRIRITUOSEN

CHACHA 2CL / 4CL 4/6

CHACHA FLASCHE 40

BRANDY SARAJISHVILI VSOP FLASCHE 60

FASSBIER

BENEDIKTINER HELLES 3,90 / 5,50

BITBURGER PILS 3,90 / 5,50

FLASCHENBIER

BENEDIKTINER WEIZEN 5,50

BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI 5,50

KÖSTRIZER SCHWARZBIER 5,50

COCKTAILS

REHANI BLOOM 13

Rotes Basilikum und Gin mit spritziger Zitrone und feiner Süße

TARKHUNA NO. 7 13

Frischer Estragon, kräftiger Chacha, spritzige Zitrone und sanfter Honig

LELIANI SIGNATURE 12

Mischung aus Kindzmarauli-Wein, vollmundigem Crème de Cassis, frischer Zitrone und goldfarbenem Honig

AMBER FIZZ 9

Spritziger Cocktail: feuriger Chacha, frische Orange und Zitrone, würziger zerstoßener Ingwer und Schaumwein.

SOFTDRINKS

GEROLSTEINER WATER STILL / MEDIUM 5

ROY RASPBERRY KOMBUCHA 6

THOMAS HENRY GINGER ALE 6

SEASONAL HOMEMADE LEMONADE 8

BORJOMI 5

GEORGIAN LEMONADE (VERSCHIEDENE SORTEN ERHÄLTlich) 7

KOMPOTI 8

Ein traditionelles georgisches hausgemachtes Fruchtgetränk, sanft mit frischen saisonalen Früchten und natürlicher Süße aufgekocht

COFFEE / TEE

ESPRESSO 3

AMERICANO 4

CAPPUCCINO 5

BLACK / GREEN TEA 4



LELIANI

SO SCHMECKT GEORGIEN

STARTERS

TROUT IN CORIANDER MARINADE 14

Delicate trout marinated in fresh coriander served in scallop shells with homemade pomegranate caviar

PKHALI PLATTER 16 VEGAN

A colorful assortment of traditional Pkhali: creamy blends of beetroot, spinach, and pumpkin finely enhanced with walnuts. Served with gently fried eggplant in walnut paste and crispy Mchadi

AJAPSANDALI 15 VEGAN

Hearty eggplant stew slowly fried and served with a mild sour cream sauce

EGGPLANT IN WALNUT PASTE 12 VEGAN

Fried eggplant in a flavorful walnut sauce topped with homemade pomegranate caviar

CLARJI BALLS 13

Crispy cornmeal cheese balls served in a fine almond sauce

SALADS

GEORGIAN SALAD 12 VEGAN

Fresh cucumbers and tomatoes meet purple basil and marinated pearl onions refined with sour cherry and walnut-herb pesto

BEETROOT IN TKEMALI 14 VEGAN

Tender beetroot in a fruity-spicy Tkemali sauce combined with arugula and vegan cheese. Served with Tkemali and kiwi Tklap

CHURCHKHELA SALAD 17

Pieces of sweet Churchkhela meet caramelized walnuts, savory prosciutto, and a spicy Tabasco dressing

SOUPS

CHAKAPULI 27 VEGAN ON REQUEST 25

Traditional dish of tender lamb chops, tarragon, and fresh coriander

CHIKHIRTMA 17

Hearty Georgian chicken soup with aromatic spices

PASTRIES & BREADS

KHINKALI 21

Boiled Georgian dumplings handmade from wheat dough filled with a savoury blend of seasoned beef, pork, and broth

IMERULI KHACHAPURI 16

Round-baked yeast bread filled with a mildly spicy double-cheese mixture, a specialty from Imereti. Also available as Megruli on request

ACHARULI KHACHAPURI 17

Boat-shaped yeast bread filled with sulguni cheese, egg, and butter, a delight from the Black Sea region of Adjara

LOBIANI 15 VEGAN

Flat-baked yeast bread filled with finely chopped beet leaves, fresh herbs, and cheese

PKHLOVANA 18

Flat-baked yeast bread filled with finely chopped beet leaves, fresh herbs, and cheese

KVERI 14

Boiled dumplings of firm dough filled with fresh mint and creamy cheese. Served with browned butter and a spicy green ajika sour cream sauce, a flavorful delight from the Samegrelo region

GRILLED & MEAT DISHES

MTSVADI PORK 22

Juicy pork skewers marinated in aromatic spices and grilled over an open fire. Served with marinated onions, cherry tomatoes, pomegranate, and raspberry sauce

MTSVADI CHICKEN 21

Tender chicken skewers, enriched with Georgian herbs and spices. Accompanied by sweet potatoes, pomegranate sauce, and sour cherry-marinated pearl onions

KABABI 19

Marinated meat skewers slowly grilled over an open fire for a smoky aroma and tender texture. Served with tortilla, cherry tomatoes, and homemade tomato sauce

MAIN COURSES

KALIA 26

Tender chicken in a rich pomegranate and onion sauce

CHKMERULI 26

Chicken in a creamy garlic sauce served with bell peppers and parsley oil

CHASHUSHULI 27

Beef in a spiced tomato sauce with Georgian herbs served with creamy mashed potatoes

SALMON WITH BLACKBERRY SAUCE 27

Grilled salmon served with broccoli, mashed potatoes, and a fruity Georgian-style blackberry sauce

LOBIO 22 VEGAN

Hearty bean stew with fried kidney bean balls refined with capers and served with crispy Jonjoli chips

HERB MUSHROOMS WITH WALNUT PESTO 26 VEGAN

Kakhetian specialty: aromatic herb mushrooms in almond paste and tarragon sauce

KHARCHO AND GOMI 27

Megrelian walnut-beef stew served with fried corn grits, and Putkholia (cheese blend with mint)

THE TASTING EXPERIENCE MENU

AN EVENING IN TBILISI 55

Embrace the lively spirit and renowned hospitality of Georgia's capital with this inspired sharing menu. We've hand-picked the finest traditionally inspired dishes, designed for communal enjoyment and a true feast for all your senses

FIVE BY LELIANI 65

Discover the heart of Georgian flavors reinterpreted with modern elegance in our precisely composed five-course menu. This exclusive, creative, and refined offering is perfect for an unforgettable dining experience

We offer an optional wine pairing with three thoughtfully selected Georgian wines, chosen to complement each course of your menu

+€30 PER PERSON

SIDES

CHVISHTARI 7

Tender corn bread from the Samegrelo region, filled with melted Georgian cheese. Crispy outside, creamy inside. Served with cheese sauce

GRILLED VEGETABLES 6 VEGAN

Marinated mushrooms, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, broccoli, and bell peppers flavored with garlic and soy sauce

MASHED POTATOES €6 VEGAN ON REQUEST

Creamy mashed potatoes topped with mild paprika powder

DESSERTS

HONEY CAKE 9

Our take on the traditional Georgian honey and walnut cake

KHACHO-PASKA WITH RASPBERRIES 10

A rich and creamy dessert made with fresh cheese, delicately flavored with raspberries and roasted nuts. Served with fresh raspberries and our homemade raspberry sauce

GEORGIAN-STYLE CHOCOLATE CAKE 9

A wonderfully moist chocolate cake, perfectly accompanied by creamy vanilla ice cream

HOMEMADE SAUCES

TKEMALI (GREEN AND RED) 3

Fruity sauce made from wild plums and refined with herbs and garlic

SATSEBELI 3

Spicy tomato sauce with garlic, coriander, and aromatic herbs

BLACKBERRY SAUCE GEORGIAN STYLE 4

Fruity-fresh sauce made from blackberries seasoned with traditional Georgian spices

For information regarding allergens and additives, please consult our service staff