



LELIANI

SO SCHMECKT GEORGIEN

VORSPEISEN

SAIBLING IN KORIANDERSOSSE 14

Zarter Saibling, sanft gegart und serviert in einer Jakobsmuschel, begleitet von einer aromatischen Koriandersoße und mit hausgemachtem Granatapfelkaviar garniert

PKHALI-PLATTE 16 VEGAN

Eine bunte Auswahl traditioneller Pkhali: Cremige Mischungen aus roter Bete, Spinat und Kürbis, verfeinert mit gemahlenen Walnüssen, dazu sanft angebratene Auberginen in Walnusspaste und knuspriges Mitkhadi

AJAPSANDALI 15 VEGAN

Herzhafter Aubergineneintopf, langsam gebraten und serviert mit einer milden Sauerrahmsoße

AUBERGINEN IN WALNUSSPASTE 12 VEGAN

Gebratene Auberginen in einer würzigen Walnussauce angerichtet, begleitet von hausgemachtem Granatapfelkaviar

ELARJI-BÄLLCHEN 13

Knusprige Maisbrot-Käsebällchen, serviert in einer feinen Mandelsoße

SALATE

GEORGISCHER SALAT 12 VEGAN

Frischer Salat aus Gurken, Tomaten und rotem Basilikum, ergänzt durch in Sauerkirschoße marinierte Perlzwiebeln und Walnuss-Kräuter-Pesto

ROTE BETE IN TKEMALI 14 VEGAN

Zarte Rote Bete in fruchtig-würziger Tkemali-Sauce, kombiniert mit Rucola und veganem Käse. Serviert mit Tkemali- und Kiwi-Tklapi

TSCHURTSCHCHELA-SALAT 17

Stückchen von süßer Tschurtschchela treffen auf karamellisierte Walnüsse, würzigem Prosciutto und einem pikanten Tabasco-Dressing

SUPPEN

TSCHAKAPULI 28 VEGANE ZUBEREITUNG AUF ANFRAGE 25

Traditionelles Gericht mit zartem Lammkotelett, Estragon und frischem Koriander

TSCHICHIRTMA 17

Herzhafte georgische Hühnersuppe mit einer würzigen Note

TEIGWAREN

KHINKALI 21

Hausgemachte georgische Teigtaschen, gefüllt mit saftig gewürztem Rind und Schweinefleisch

IMERULI KHATCHAPURI 16

Rund gebackenes Hefebrot, gefüllt mit einer mild-würzigen Doppelkäsemischung – eine Spezialität aus Imeretien. Auf Anfrage auch als Megruli erhältlich

ATCHARULI KHATCHAPURI 17

Schiffchenförmiges Hefebrot, gefüllt mit Käse, Ei und Butter – eine Köstlichkeit aus der Schwarzmeerregion Adscharien

LOBIANI 15 VEGAN

Fladenbrot gefüllt mit einer würzigen Mischung aus pürierten roten Bohnen, Zwiebeln und Kräutern

PKHLOVANA 18

Flach gebackenes Hefebrot, gefüllt mit fein gehackten Rote-Bete-Blättern, frischen Kräutern und Käse

KVERI 14

Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Minze und Käse. Serviert mit gebratener Butter und Ajika-Sauerrahm-Soße. Ein Genuss aus der Region Samegrelo

FLEISCHGERICHTE

MTSVADI SCHWEIN 22

Saftige Schweinefleischspieße, mariniert mit aromatischen Gewürzen über offenem Feuer gegrillt. Serviert mit eingelegten Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Granatapfel und Himbeersöße

MTSVADI HÄHNCHEN 21

Zarte Hähnchenspieße mit georgischen Kräutern und Gewürzen. Begleitet von Süßkartoffelpüree, Granatapfelsöße und in Sauerkirsche marinierten Perlzwiebeln

KABABI 19

Marinierte Fleischspieße, langsam über offenem Feuer gegrillt, eingerollt in einem Weizenfladen, serviert mitCherry-Tomaten und hausgemachter Tomatensauce

HAUPTGERICHTE

KALIA 26

Zartes Hühnerfleisch in einer intensiven Granatapfel- und Zwiebelsauce

TCHKMERULI 26

Hähnchen in einer cremigen Knoblauchsahnesoße, serviert mit Paprika und Petersilienöl

TSCHASCHUSCHULI 27

Rindfleisch in würziger Tomatensoße und mit georgischen Kräutern verfeinert, begleitet von cremigem Kartoffelpüree

LACHS MIT BROMBEERSOSSE 27

Gegrillter Lachs, serviert mit Brokkoli-Kartoffelpüree und einer fruchtigen Brombeersöße nach georgischer Art

LOBIO 22 VEGAN

Herzhafter Bohneneintopf mit gebratenen Kidneybohnenbällchen, verfeinert mit Kapern und serviert mit knusprigen Jonjoli-Chips

KRÄUTERPILZE MIT WALNUSS-PESTO 26 VEGAN

Spezialität aus Kakheti: aromatische Kräuterpilze in Mandelpaste und Estragonsoße

KHARCHO UND GOMI 27

Megrelischer Walnuss-Rindfleischeintopf, kombiniert mit gebratenem Grießbrei und Putckholia – einer Käsemischung mit Minze

DAS ERLEBNISMENÜ

EIN ABEND IN TIFLIS 55

Ein inspiriertes Sharing-Menü, das die lebendige Atmosphäre und die herzliche Gastfreundschaft der georgischen Hauptstadt auf deinen Teller bringt. Eine Auswahl feinster, traditionell inspirierter Gerichte zum Teilen – ein Fest für alle Sinne und Freunde des gemeinsamen Genusses

FIVE BY LELIANI 65

Ein präzise komponiertes 5-Gänge-Menü, das die Essenz georgischer Aromen in moderner und raffinierter Form präsentiert. Elegant, kreativ und exklusiv – perfekt für ein besonderes Dinner-Erlebnis

Auf Wunsch servieren wir drei abgestimmte georgische Weine zu den Gängen des Menüs

+30€ PRO PERSON

BEILAGEN

TSCHWISCHTARI 7

Softiges Maisbrot aus Samegrelo, gefüllt mit geschmolzenem Käse. Außen knusprig, innen cremig. Dazu wird eine feine Käsesauce gereicht

GEGRILLTES GEMÜSE 6 VEGAN

Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Cherry-Tomaten, Brokkoli und Paprika, verfeinert mit Knoblauch und Sojasauce

KARTOFFELPÜREE 5 VEGANE ZUBEREITUNG AUF ANFRAGE

Cremiges Kartoffelpüree, serviert mit mildem Paprikapulver

NACHTISCH

HONIG KUCHEN 9

Georgischer Honig-Walnuss-Kuchen

KHACHO-PASKA MIT HIMBEEREN 10

Cremiges Dessert aus Frischkäse, verfeinert mit Himbeeren und gerösteten Nüssen. Serviert mit frischen Himbeeren und hausgemachter Himbeersöße

SCHOKOKUCHEN AUF GEORGISCHE ART 9

Softiger Schokoladenkuchen begleitet mit cremigem Vanilleeis

HAUSGEMACHTE SÖSSEN

TKEMALI (GRÜN UND ROT) 3

Fruchtige Sauce aus wilden Pflaumen, verfeinert mit Kräutern und Knoblauch

SATSEBELI 3

Würzige Tomatensoße mit Knoblauch, Koriander und aromatischen Kräutern

BROMBEERSOSSE AUF GEORGISCHE ART 4

Fruchtig-frische Sauce aus Brombeeren, mit traditionellen georgischen Gewürzen besetzt

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal



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