

WEINE / WINES

WEISSWEIN (OFFEN) / WHITE WINE (GLASS)

Rkatsiteli Nikala	0,2 l	4,80
	0,5 l	12,00

WEISSWEIN (FLASCHE) / WHITE WINE (BOTTLE)

Tsinandali	0,7 l	26,00
Mtsvane	0,7 l	26,00
Rkatsiteli Kvevri	0,7 l	44,00

ROTWEIN (OFFEN) / RED WINE (GLASS)

Saperavi Nikala ⁵	0,2 l	4,80
	0,5 l	12,00

ROTWEIN (FLASCHE) / RED WINE (BOTTLE)

Saperavi ⁵	0,7 l	26,00
Kindzmarauli ⁵	0,7 l	30,00
Saperavi Kvevri ⁵	0,7 l	46,00



★ Alkoholfrei Non-Alcoholic ★

VÖSLAUER MINERALWASSER / MINERAL WATER

MIT KOHLENSÄURE / SPARKLING	0,2 l	2,20
	0,7 l	5,80
OHNE KOHLENSÄURE / STILL	0,2 l	2,20
	0,7 l	5,80

GEORGISCHE LIMONADE / GEORGIAN LEMONADE

ZEDAZENI ESTRAGON ¹ / TARRAGON	0,5 l	5,00
ZEDAZENI BIRNE ¹ / PEAR	0,5 l	5,00
ZEDAZENI SAPERAVI TRAUBE ¹ / GRAPE	0,5 l	5,00

COCA COLA ^{1,2} / COKE	0,2 l	2,50
COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4} / COKE ZERO	0,2 l	2,50
SPRITE	0,2 l	2,50
FANTA KLASSIK ^{4,8}	0,2 l	2,50
APFELSCHORLE /	0,25 l	2,50
APPLE JUICE WITH WATER	0,4 l	3,50

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

CAFÉ ²	2,00
ESPRESSO ²	2,00
CAPPUCCINO ²	2,50
CAFÉ LATTE ²	2,80



GEORGISCHER TEE	
MIT MURABA (in Sirup eingelegte Früchte)	
WITH MURABA (candied Fruits)	
SCHWARZ / BLACK TEA	3,00
GRÜN / GREEN TEA	3,00

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

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‘

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.

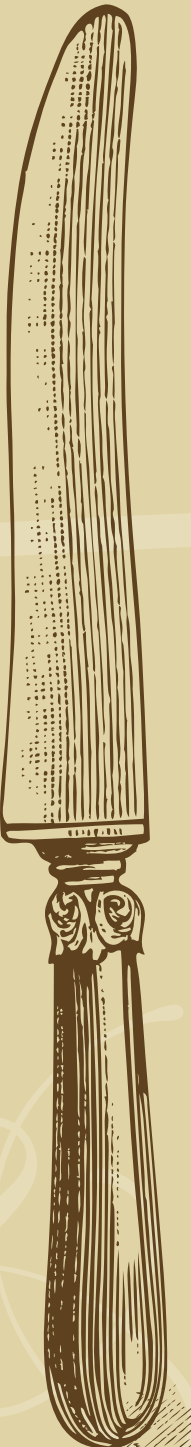
THE WALNUT IS THE QUEEN OF GEORGIAN CUISINE.

„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“, „das Gastmahl“. Aber nicht nur Speisen und sorgfältig ausgewählte Weine machen die Supra; die Supra ist vor allem ein fast sakraler Akt des sozialen Verhaltens, ein Zusammentreffen, bei dem jeder Teilnehmer großzügig und uneigennützig Freude, Weisheit und Herzenswärme ausstreut. Eine besondere Rolle kommt dem Tamada, dem Tischführer oder Toastmaster, zu, der Trinksprüche ausbringt und für eine gute, lustige und herzliche Atmosphäre an der Tafel sorgt. Vor allem das Reden – Trinksprüche ausbringen – ist die Hauptkomponente des Rituals.

SUPRA – Authentische Auswahl georgischer Spezialitäten (ab 2 Personen) **29,00/Person**

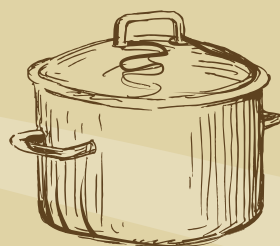
„Supra“, the Georgian feast is not merely food and carefully selected wines. Besides being an almost sacred act of hospitality, it is a social gathering where everyone tries to display their wisdom, their love, and their benevolence toward their fellow-guests. The Tamada („toastmaster“), is the central figure at the Georgian feast table „Supra“. The Tamada proposes different toasts and orchestrates the general atmosphere. At Georgian feast tables eloquent and high-flown toasts are major components of the whole ritual.

SUPRA – Authentic selection of Georgian dishes (from two person) **29,00/each**

★ Suppen / Soups ★

CHIKHIRTMA^E 5,00
Hühnersuppe mit Ei, Zwiebeln, frischen Kräutern und Essig verfeinert
Chicken soup with eggs, onions, fresh herbs and vinegar

MACVNIS SUPI^{B,E} 4,50
Georgische Joghurtsuppe mit frischen Kräutern
Georgian yogurt soup with fresh herbs



KALTE VORSPEISEN

GEORGISCHER SALAT / GEORGIAN SALAD 6,00
Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Kräutern und mit Walnusspaste verfeinert
Tomatoes, cucumbers, onions, herbs and walnut pesto

KATMIS MKHALI^E 7,00
Traditioneller Hähnchensalat mit Radieschen, frischen Kräutern und Granatapfel
Chicken Salad with radish, herbs and pomegranate

MKHALI^{D,E} (klein/groß) 8,50/14,00
Georgische Gemüsespezialität aus Spinat, Lauch, Rote Beete oder Kartoffeln mit Walnusspaste und frischen Kräutern
Georgian vegetable speciality – made from spinach, leeks, beet roots or potatoes with fresh herbs and walnut paste

Gebackene Teigspezialitäten

Georgian breads

MAMAS KHACHAPURI^{A,E} 10,00
Rundes mit Käse gefülltes Brot
Round shaped cheese bread



AJARULI KHACHAPURI^A 9,00
Brot in Schiffchenform mit Käse gefüllt und mit Spiegelei garniert
Boat shaped cheese bread topped with egg

KHACHAPURI IST GEORGIENS ANTWORT AUF PIZZA

COLD STARTERS

BADRIJANI / NIGVZIANI BADRIJANI 7,50
Gebratene Auberginenscheiben mit Walnusspaste, georgischen Gewürzen und Granatapfel
Fried eggplant with walnut paste, georgian spices and pomegranate

KVAVILOVANI KOMBOSTO BAJESHI 8,50
Blumenkohl in Walnuss-Sauce (Baje) & gebratener Polenta
Cauliflower in walnut sauce (Baje) with fried polenta

NADUGI^B 5,50
Georgische Frischkäsespezialität mit Minze und aromatisiertem Salz aus Swaneti
Georgioan cream cheese specialty with fresh mint and spiced salt from Svaneti

WARMER SPEISEN / HOT DISHES

AMOLESILI LOBIO^C 7,50
Rote Kidney Bohnen mit georgischen Gewürzen, serviert im Tontopf mit Maisbrot und eine Auswahl von eingelegtem Gemüse
Red kidney beans with Georgian spices and herbs, served in a clay pot with corn bread and pickles

AJAPSANDALI 9,00
Geröstete Aubergine, Paprika und Kartoffeln mit frischen Kräutern in Tomatensauce im Tontopf serviert
Fried eggplants, bell peppers, potatoes, onions and herbs in tomato sauce

SOKO KECZE 7,50
Champignons mit Käse gefüllt, überbacken nach georgischer Art
Mushrooms in the clay pan baked with cheese

TABAKA^D 15,00
Brathähnchen im Tontopf mit drei verschiedenen Saucen
Flat fried marinated chicken in clay pan with three different Georgian sauces



Beilagen / Side Dishes

CHVISHTARI (2 Stück / 2 pieces) 5,00
Hausgebackenes Mais-Käsebrot
Homemade corn bread baked with cheese

RÖSTKARTOFFELN / ROASTED POTATOES 4,00
mit aromatisiertem Salz aus Swaneti
with spiced salt from Svaneti

GRÜNER SALAT / GREEN SALAD 4,00

EXTRA BROT / BREAD EXTRA 1,50



SAUCEN / SAUCES

TKEMALI 2,80 Saure Pflaumensauce mit georgischen Gewürzen <i>Plum sauce with georgian spices</i>	AJIKA 3,00 Peperonipaste mit Walnüssen <i>Paste of chili peppers with walnuts</i>	POMIDVRIS SACEBELI 2,50 Traditionelle Tomatensauce mit frischen Kräutern und Gewürzen <i>Traditional tomato sauce with herbs and spices</i>	PICKLES^C 5,20 Nach traditionellem Rezept eingelegter Kohl, Rote Beete, Gurken, Peperoni und Quitten <i>Red cabbage with root beets, cucumbers, peppers, quits</i>
BAJE 4,50 Georgische Walnuss-Sauce <i>Georgian walnut sauce</i>			

CHAKHOKHBILI 10,50
Georgischer Hähncheneintopf mit Tomaten und frischen Kräutern
Chicken stew in tomato sauce with fresh herbs

SCHWILIKO SPEZIAL / SCHWILIKO SPECIAL 17,00
Kalbsfleisch gedünstet mit Zwiebeln, georgischen Gewürzen, frischen Kräutern und Granatapfel, dazu Röstkartoffeln mit aromatisiertem Salz aus Swaneti
Veal with Georgian spices, pomegranate and fried potatoes with spiced salt from Svaneti

MCVADI 13,00
Mariniertes Schweinefleisch am Spieß gegrillt mit saurer Pflaumensauce (Tkemali)
Pork on the skewer with sour plum sauce (Tkemali)

KABABI^A 13,00
Gemischtes Rinder- und Schweinehackfleisch mit georgischen Gewürzen und Zwiebeln am Spieß gegrillt
Minced beef and pork with onions and spices on the skewer

NEKNEBI AJIKIT 13,50
Marinierte Spare Ribs in Ajika geröstet
Ribs grilled marinated and roasted in ajika

Dessert

PELAMUSHI^E 5,50
Georgisches Soufflé aus Weintraubensaft mit Walnussei serviert
Georgian grape juice soufflé and ice cream with walnuts

GAMOMCXVARI VASHLI KOMSHI^{A,E} 5,50
Gebackener Apfel oder Quitte mit hausgemachter Vanillecreme und Walnüssen
Baked apple or quince with homemade vanilla creme and walnuts

SKHALI GVINOSHI^{5,A} 5,50
Birne in Rotweinsauce mit hausgemachter Vanillecreme
Pear in redwine sauce with homemade vanilla creme