

NUNUKA



ENTRANTES

BOCADO GEORGIANO - 13

Croquetas georgianas de pollo especiado.

QARTULI SALATI - 14

Ensalada fresca de tomate y pepino con aceite tostado de Kakhetia.

PKHALEULI - 16

Tres dips georgianos de verduras (calabaza, remolacha y espinaca) con base de nuez acompañados de pan casero de maíz y Jonjoli.

BADRIJANI NIGVZIT - 15

Tradicional berenjena rellena de pasta de nueces en salsa ligera de almendras.

GEBJALIA - 15

Queso relleno de ricotta y adjika verde (salsa picante georgiana de hierbas) con salsa de yogur.

CHARKHALI TKEMALSHI - 16

Carpaccio de remolacha con tkemali (salsa de ciruela) y salsa de rábano picante.

KHINKALI

Uno de los platos más tradicionales de Georgia. Masa rellena cocida (5 uds).

TRADICIONAL - 15

De carne picada y caldo.

HONGOS - 14

Mezcla aromática de hongos y hierbas.

RICOTTA - 14

Rellenas de cremoso queso ricotta

KHACHAPURI

El plato georgiano por excelencia.
Un pan horneado al momento relleno de queso.

ADJARULI - 15

Con una yema de huevo.

MEGRELIAN - 16

El clásico de solo queso.

PRINCIPALES

CHIKHIRTMA-15

Sopa tradicional de pollo de coral con hierbas aromáticas.

IXVIS GUPTEBI - 24

Albóndigas de pato en salsa de vino Sapheravi con korkoti (guiso de cebada).

KHARCHO CON ELARJI - 22

Suave guiso de gambas con queso, maíz y salsa tradicional de nueces.

SHKMERULI CON TAMCHIJABI - 29

Coquelet de corral asado con salsa cremosa de especias georgianas acompañado de un puré de patata con queso ahumado.

PESCADO AL ESTILO GEORGIANO - 24

Bacalao al horno con guiso de pimientos y especias georgianas.

CHAKHALULI - 22

carrilleras de ternera con salsa de nueces y cebolla morada.

A LA PARRILLA

QABABI - 21

Kebab de ternera con adjika rojo, (salsa picante georgiana) salsa de café y hojas frescas.

POSTRES

Napoleon - 7
Tarta de miel con nueces - 7
Tarta de queso casera con queso ahumado - 7

BISTROT DE GEORGIA

WWW.NUNUKAMADRID.COM - @NUNUKAMADRID