

## SPECJAŁY KUCHNI GRUZIŃSKIEJ

**Zupa pomidorowa z orzechami i ziołami** – ze świeżych pieczonych pomidorów, kolendry, orzechów włoskich podpalanych. Sycąca i chrupiąca. Ostra ale bardzo przyjemna.

**Chaczapuri** – gruziński placek z serem: świeże, proste i niezwykle sycące danie. Ciasto drożdżowe bardzo proste w swoim składzie z oliwą z oliwek i wypełnione różnymi serami, które rozpuszczają się pod wpływem ciepła, można podawać z jajkiem wbitym na gorący placek.

**Brinioli** – roladki z pieczonego na oliwie bakłażana nadziewanego pastą orzechową z kolendrą.

**Lobiani** – placek nadziewany fasolą. Ciasto drożdżowe do którego wnętrza włożono ugotowaną fasolę wraz z ziołami. Doskonały na ciepło jak i zimno.

**Puri** – tradycyjny gruziński chlebek podawany z pastami lub oliwą.

**Phali** z buraczków, groszku lub szpinaku - pasta do chleba niezwykle aromatyczna i ziołowa bogato okraszona kolendrą.

**Lobio** – pasta z czerwonej fasoli z ziołami, doskonała do chleba Puri.

**Shashlik** – szaszлык z mielonego mięsa z ostrymi przyprawami i ziołami. Najlepszy z mięsa jagnięcego. Podawany z sałatką z pomidorów z orzechami.

**Chinkali** – kołduny wypełnione bulionem i mielonym mięsem – najbardziej rozpoznawalne danie kuchni kaukaskiej. Sakiewki nagryza się i wypija rosółek a następnie zjada resztę.

**MICKIEWICZA 40**

516 143 540

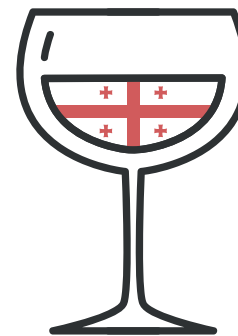
biuro@mickiewicza40.pl

ul. Mickiewicza 40, 63-100 Śrem



[www.mickiewicza40.pl](http://www.mickiewicza40.pl)

**TWOJA DEGUSTACJA  
WINA ORAZ SPECJAŁY  
KUCHNI GRUZIŃSKIEJ**



**MICKIEWICZA 40**

---

## WINO BIAŁE

---

---

### Alaverdi White

---

Producent: Vinagora  
Region: Kakheti  
Rocznik: 2016  
Rodzaj: Białe  
Smak: Półwytrawne  
Szczep/y: 100% Rkatsiteli  
Zawartość alkoholu: 11,5%  
Temperatura serwowania: 9- 11°C  
Polecany do: drobiu, sałatek, ciast,  
jako aperitiv

Wino o kolorze jasnośłomkowym.  
W zapachu nektarynkowo-  
-melonowe. W ustach gruszkowe,  
gładkie z odrobiną słodczy, która  
wygładza wino.  
Dobrze wyważone.

---

### Wine Mann Tsinandali

---

Producent: Wine Mann  
Region: Kakheti  
Rocznik: 2018  
Rodzaj: Białe  
Smak: Wytrawne  
Szczep/y: Mtsvane 15%, Rkatsiteli 85%  
Zawartość alkoholu: 12%  
Temperatura serwowania: 10-12°C

Jasno słomkowy kolor, w zapachu  
nuty cytrusów, dojrzałej pigwy,  
jabłek, brzoskwini. Wino o wyrazi-  
stych tonacjach cytrusów i wanilii,  
jabłka, gruszki oraz pigwy. Żywej  
kwasowości, pełne, jedwabiste  
i ładnie zbudowane, o długim  
finiszu.

---

### Notatki

---

.....

.....

.....

.....

.....

.....

---

## WINO CZERWONE

---

---

### Wine Mann Saperavi

---

Producent: Wine Mann  
Region: Kakheti  
Rocznik: 2013  
Rodzaj: Czerwone  
Smak: Wytrawne  
Szczep/y: 100% Saperavi  
Zawartość alkoholu: 12%  
Temperatura serwowania: 15 -17°C  
Polecany do: sery, owoce

Kolor wina intensywny czerwony.  
Aromaty zawarte to jeżyna i wiśnia.  
Smak zrównoważony, złożony,  
z wyraźnym wiśniowym posma-  
kiem i miękkimi, dojrzałymi tani-  
nami. Nuty czerwonych owoców  
przeplatają się z dozą dębowej  
beczki i nutą przypraw. Na podnie-  
bieniu przyjemne, idealnie kwa-  
skowe, harmonijne. Finisz długi  
i subtelny. . Łączenie z potrawami:  
pieczeń wieprzowa, jagnięcina,  
wołowina i mocny ser.

---

### Petriaant Marani Saperavi 2018

---

Producent: Petriaant Marani  
Region: Kakheti  
Rocznik: 2018  
Rodzaj: Czerwone  
Smak: Wytrawne  
Szczep/y: 100% Saperavi  
Zawartość alkoholu: 14 %  
Temperatura serwowania: 14-15°C  
Polecany do: ryb, wołowiny,  
dojrzałych serów

Czerwone wytrawne wino wytwa-  
rzane z odmiany winogron Saperavi  
, uprawianej w regionie Kakheti.  
Maceracja oraz fermentacja  
odbywa się tradycyjną metodą  
gruzińską w 1200 litrowych, glinia-  
nych naczyniach Qvevri, umiesz-  
czonych na stałe w ziemi. Wino  
z potencjałem starzenia. Wino nie  
jest filtrowane i dlatego spodziewć  
się można w nim naturalnego  
osadu. Wino o wyczuwalnych  
aromatach dojrzałych owoców,  
szafranu, suszonych owoców oraz  
delikatnych herbacianych nutach.  
Polecane do smażonych mięs, ryb,  
wołowiny i dojrzałych serów.