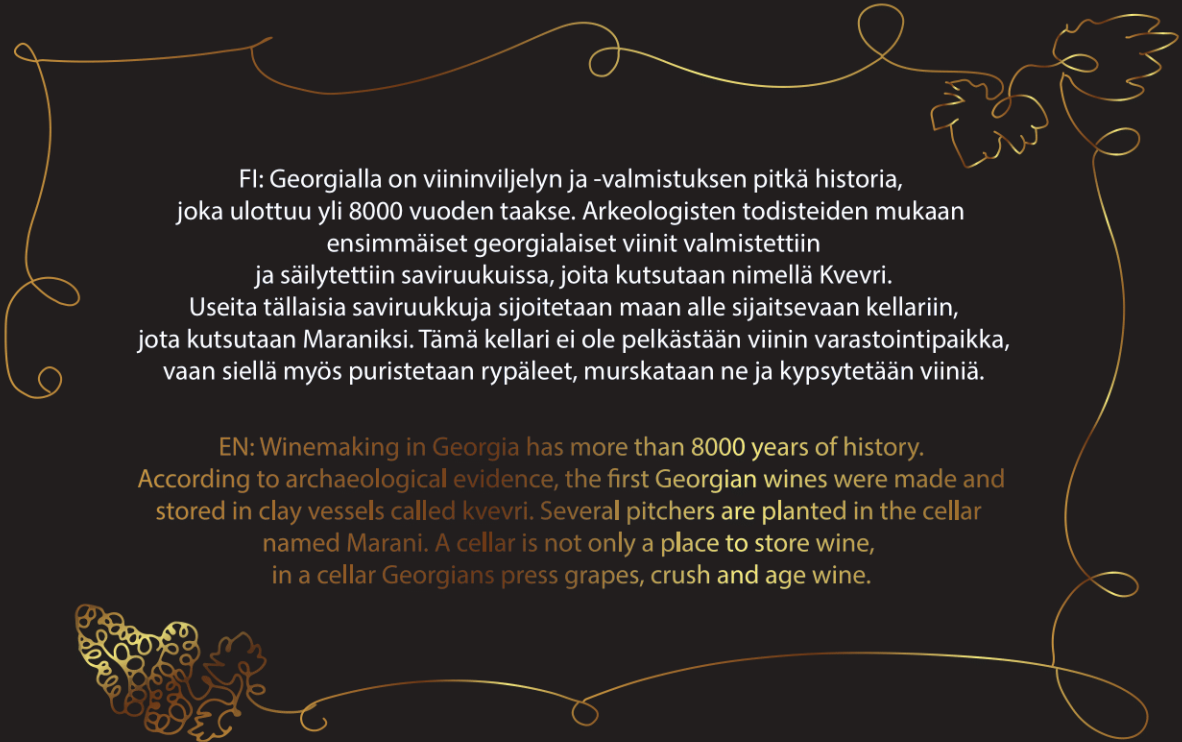


MARANI

Authentic Georgian Restaurant



მარანი მენიუ



FI: Georgialla on viininviljelyn ja -valmistuksen pitkä historia, joka ulottuu yli 8000 vuoden taakse. Arkeologisten todisteiden mukaan ensimmäiset georgialaiset viinit valmistettiin ja säilytettiin saviruukuissa, joita kutsutaan nimellä Kjevri. Useita tällaisia saviruukkuja sijoitetaan maan alle sijaitsevaan kellariin, jota kutsutaan Maraniksi. Tämä kellari ei ole pelkästään viinin varastointipaikka, vaan siellä myös puristetaan rypäleet, murskataan ne ja kypsytetään viiniä.

EN: Winemaking in Georgia has more than 8000 years of history. According to archaeological evidence, the first Georgian wines were made and stored in clay vessels called kjevri. Several pitchers are planted in the cellar named Marani. A cellar is not only a place to store wine, in a cellar Georgians press grapes, crush and age wine.



Alkuruoka/ Starter

1. Nigvziani badrijani (G L V) 10 €
FI: Täytetyt munakoisot saksanpähkinätahnalla
EN: Eggplants filled with walnut paste
2. Pkhali (G L V) 9 €
FI: Pinaatti ,vihreä papu ja punajuuri kasvispullat saksanpähkinä tahnalla
EN: Vegetarian balls with spinach ,green bean beetroot mixed with walnut paste
3. Indauris sacivi (G L) 14 €
FI: Kalkkunan filettä saksanpähkinä kastikkeessa
EN: Turkey fillet in walnut sauce.
4. Salati (G L V) 10 €
FI: Perinteinen georgialainen kurkku-tomaattisalaatti saksanpähkinä rouheella.
EN: Traditional georgian cucumber-tomato salad with walnuts
5. Khinkali (L) 12€
FI: Sian/naudanliha taikinanyytit
EN: Pork/beef meat dumplings
6. Soko kecze (G) 13 €
FI: Juustolla ja tryffeli-kastikkeella täytettyjä sieniä
EN: Mushrooms stuffed with cheese and truffle sauce
7. Mtskeri tkemalshi (G L) 10 €
FI: Kokonaisena grillattu viiriäistä tkemali-kastikkeella.
EN: Whole grilled quail, served with tkemali sauce
8. Shqmerulis gufta (G) 12 €
FI: Lihapullia smetana-valkosipulikastikkeessa
EN: Meatballs in smetana-garlic sauce
9. Parshirebuli bulgaruli (G L) 12 €
FI: Sika-naudan jauhelihallalla ja mausteilla täytetty paprika
EN: Paprika stuffed with pork-beef minced meat and spices

Leivöt/Pastry

10. Hatsapuri 12 €
FI: Juustolla täytetty leipä
EN: Bread filled with cheese
11. Adjaruli hatsapuri 14 €
FI: Veneen muotoinen juustoleipä keltuaisella ja voilla
EN: Boat shaped cheese bread with egg yolk and butter
12. Megruli hatsapuri 14 €
FI: Juustolla täytetty ja koristeltu leipä
EN: Bread filled and decorated with cheese
13. Lobiani (V) 12 €
FI: Pavuilla täytetty leipä
EN: Bread stuffed with beans
14. Mchadi 5 €
FI: Pannulla paistettu maissileipä
EN: Pan fried corn bread
15. Chishtvari 6 €
FI: Pannulla paistettu maissileipä juustolla
EN: Pan-fried cornbread with cheese

Pääruoka / Main Dishes

16. Chashushuli (G L) 25 €
FI: Chashushuli naudanlihapata georgialaisilla mausteilla ja tomaattikastikkeella
EN: Beef stew with Georgian spices and tomato sauce
17. Harcho (GL) 24 €
FI: Mausteinen kanapata pähkinäkastikkeessa
EN: Chicken stew in walnut sauce and spices
18. Soup Harcho (G L) 19 €
FI: Georgialainen mausteinen naudanlihakeitto
EN: Georgian beef soup, spicy
29. Kupati (GL) 26 €
FI: Talon makkarat georgialaisilla mausteilla & paistettuja perunoita talon kastikkeella
EN : House sausages with georgian spices, garnished with fried potatoes and house sauce
20. Lobio (G L V) 19 €
FI : Georgialainen papupata saksanpähkinöillä, yrteillä ja mausteilla
EN: Georgian bean stew with walnuts herbs and spices
21. Ajafsandali (G L V) 22 €
FI : Kasvispata yrteillä ja mausteilla
EN : Vegetable stew with herbs and spices



Grillattu / Grilled

22. Batknis neknebi (G L) 39 €
FI : Karitsan kare grillattuna, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kera
EN : Grilled lamb chops, served with grilled vegetables and sauce
23. Ghoris mtsvadi (G LV) 25 €
FI : Grillattua marinoitua possua, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kera
EN : Marinated pork, served with grilled vegetables and sauce
24. Bostneulis mtsvadi (G LV) 23 €
Grillatut vihannekset kastikkeella
Grilled vegetables with sauce (G. L)
25. Qatmis mtsvadi 25 €
FI : Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kanssa
EN : Grilled chicken, served with grilled vegetables and sauce
26. Ojaxuri (G L) 26 €
FI : Grillattua porsaanlihaa valkosipulin perunan ja kastikkeen era perhetyyliin
EN : Grilled pork served with garlic potato and sauce family style

Jälkiruoka / Deserts

27. FI : Jäätelö vanilja tai Suklaa EN : Ice cream vanilla / chocolate G L 5 €
28. FI : Hunajakakku EN : Honey cake 10 €
29. EN : House cake 10 €

Ryhmämenu Marani (min 4 hkl /Group menu Marani (min 4 pers)


FI : Maranissa olemme koonneet erikoismenun, jotta pääset todella maistamaan Georgian herkullista ruokaa. Se sopii täydellisesti ryhmille, joten voit kokeilla erilaisia ruokia ja jakaa ne yhdessä ystäväsi kanssa. Kyse on hauskanpidosta ja Georgian makujen nauttimisesta!

EN : At Marani we`ve put together a special menu so you can really get a taste of Georgia's delicious food. It's perfect for groups, letting you try a bunch of different dishes and share them together with your friends.It's all about having great time and savoring the flavors of Georgia!

48 € Hkl/Per

Pkhali	Khinkali	Ghoris mtsvadi	Kupati
Nigvziani badrijani	Soko kecze	Ajafsandali	
Salati	hatsapuri	Chashushuli	





Juomalista Drink menu

SAFERAVI

Pullo / Bottle	47.0€
12CL	12.0€
16 CL	14.0€

MUKUZANI

Pullo / Bottle	49.0€
12CL	12.0€
16CL	14.0€

KINZMARALI


Pullo / Bottle	52.0€
12CL	11.0€
16CL	14.0€

ALAZNIS VELI

Pullo / Bottle	46.0€
12CL	9.0€
16CL	12.0€

RQACITELI

Pullo / Bottle	45.0€
12CL	9.0€
16CL	12.0€





BAGRATIONS SP. WINE (P / B)	45.0€
SARAJISHVILI (4 CL)	11.0€
CHACHA (4 CL)	9.0€
GEORGIALAINEN OLUT (0,5. L)	10.0€
LONKERO (0,5. L)	9.0€
KARHU	8.0€
BLANC OLUT	11.0€

Juomat / Drinks

OLUT 0,0	7.0€
LIMONAATI	6.0€
BORJOMI	6.0€
COCA-COLA ZERO	5.0€
SPRITE	5.0€
FANTA	5.0€
MEHU	4.0€

Kuumat juomat / hot drinks

TAVALLINEN KAHVI	4.0€
ESPRESSO	4.0€
AMERICANO	4.0€
VALINAINEN JUOMA	0.0€

*Georgia is the oldest wine producing region
in the world*