

MENU

VINKIT & ALLERGIATIETOA / INFORMATION ON ALLERGENS

FI: Georgialaisessa ruuassa keskeisessä osassa ovat leipä, saksanpähkinä, yrtit, mausteet, tomaatti sekä sipuli. Monissa ruuissamme on itse jauhettua saksanpähkinää, joten pähkinänjäämiä voi löytyä myös ruuista joissa sitä muuten ei ole. Pähkinäisissä annoksissa on myös auringonkukansiementä.

Lähes kaikki georgialaiset reseptit sisältävät myös korianteria, chiliä, valkosipulia sekä sipulia. Henkilökuntamme antaa mielellään lisätietoa allergeeneista.

EN: The key ingredients in Georgian cuisine are basically bread, tomato, herbs, walnuts and onion. We grind our own walnuts, so there can be traces of walnuts in otherwise walnut-free dishes. In foods including walnut includes also sunflower seeds.

Almost all Georgian recipes include coriander(cilantro), chili, garlic and onion. Our staff will gladly give you more information about allergens.

G* Gluteeniton / Glutenfree

FI: Monet ruokamme ovat täysin vehnättömiä ja gluteenittomia, mutta vehnää helposti päätyy jäämiä ruokiin, koska leivomme jatkuvasti keittiössämme. Tämän vuoksi emme voi taata täysin 100% gluteenitonta ruokaa. Pääruokien lisukkeeksi kuuluu tuore vehnäleipä, joten gluteenittomaan ruokavalioon suosittelemme tilaamaan herkullista pannumaissileipäämme.

EN: Great deal of our dishes are naturally glutenfree, but because of baking continuously in our kitchen, there can be traces of wheat in every food. Thus we cannot guarantee 100% gluten-free meal. All stews and soups come with bread as side dish. For gluten-free diet we recommend to order cornbread from our BREADS-page.

V* Vegaani / Vegan

FI: Georgiassa paastotaan useita kertoja vuodessa, ja paasto tarkoittaa nimenomaan täysin vegaanista ruokavaliota. Tämä on johtanut loistaviin vegaanisiin resepteihin!

EN: Georgians traditionally fast several times a year. This has led to marvellous vegan recipes!

L* Laktoositon / Lactose free

M* Maidoton / Milk free

LIHAN ALKUPERÄ / ORIGIN OF MEAT

Sika/Pork - Suomi/Finland

Kana/Chicken - Suomi/Finland

Nauta/Beef Suomi/Finland - Alankomaat/Netherlands

Lammas/lamb - Uusi seelanti/New Zealand, Suomi/Finland

Viiriainen/Quail - Espanja/Spain

FI: Lisätietoja allergeeneista voitte kysyä henkilökunnaltamme!

EN: For more information about allergens, you may ask our staff!

RYHMÄMENU / GROUP MENU MARANI

TODELLINEN GEORGIALAINEN ELÄMYS PORUKALLENNE!

Maranissa olemme koonneet erikoismenun, jotta pääset todella maistamaan Georgian herkullista ruokaa. Se sopii täydellisesti ryhmille, joten voit kokeilla erilaisia ruokia ja jakaa ne yhdessä ystäviesi kanssa. Kyse on hauskanpidosta ja Georgian makujen nauttimisesta! Voit tilata myös useammalle kuin neljälle!

TRUE GEORGIAN EXPERIENCE FOR YOUR GROUP

At Marani, we have put together a special menu so that you can really get a taste of delicious Georgian food. It's perfect for groups, letting you try different dishes and share them together with your friends. It's all about having a great time and savoring the flavors of Georgia! You can also order for more than four people!

LIHA / MEAT

55 € / hlö / pers (min. 2 hlö/pers)

PKHALI

FI: Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Selection of vegetable paste

NIGVZIANI BADRIJANI

FI: Munakoiso-saksanpähkinärullat
EN: Eggplant- walnut rolls

SALATI

FI: Salaatti saksanpähkinätahnalla
EN: Salad with walnut paste

IMERULI KHATCHAPURI

FI: Uunijuustoleipä,
EN: Oven Cheesebread

KHINKALI MEAT

FI: Dumplingsit naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla,
EN: Georgian dumplings
incl beef, pork, herbs and spices

MTSVADI

FI: Grillattu possu,
EN: Grilled pork

SOKO KETSE

FI: Uuniherkkusienet JUUSTOLLA!
EN: Oven champignons with cheese.

KUPATI

FI: Georgialaista makkaraa,
EN: Georgian sausage
+ Talon kastikkeita ja leipää /
House sauce and bread

KASVIS / VEGGIES

50 € / hlö / pers (min. 2 hlö/pers)

PKHALI

FI: Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Selection of vegetable paste

NIGVZIANI BADRIJANI

FI: Munakoiso-saksanpähkinärullat
EN: Eggplant- walnut rolls

SALATI

FI: Salaatti saksanpähkinätahnalla
EN: Salad with walnut paste

LOBIANI

FI: Paputäytteinen uunileipä,
EN: Bean stuffed bread

KHINKALI CHEESE

FI: Dumplingsit juustotäytteellä
EN: Georgian dumplings with cheese

AJAPSANDALI

FI: Kasvispata,
EN: Vegetable stew

SOKO KETSE

FI: Uuniherkkusienet juustolla
EN: Oven champignons with cheese.

LOBIO

FI: Papu-saksanpähkinäpata
EN: Bean-walnut stew
+ Talon kastikkeita ja leipää / House sauce
and bread

MENU GEMO

49 EUR PER PERSON/HENKILÖ

FI: Alkupalalajitelma (L,G,VE)
EN: Appetizer assortment (G,VE)
FI: Uunissa paistetut sienet juustolla
EN: Cheese stuffed mushrooms
FI: Juustoleipä kanamunalla, voilla ja juustolla (VE)
EN: Acharuli hatsapuri
FI: Lihanyytit liemitäytteellä (L)
EN: Khinkali meat

FI: Mehukas valkosipulilla maustettu aromikas kana (L, G*)
EN: Garlic chicken
FI: Savustetut grillivartaat (L,G)
EN: Grilled pork
FI: Jälkiruoka
EN: Dessert

ALKURUOAT / STARTERS

1. NIGVZIANI BADRIJANI, G*, V* - 10 €

FI: Kuuluisat munakoisorullat punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Eggplant rolls, Beetroot and Green Bean walnut paste.

2. KASVIS-PÄHKINÄTAHNA G*, V* — 10 €

PKHALI
FI: Pinaatti-, punajuuri- ja vihreä paputahnaa yrteillä ja saksanpähkinällä.
EN: Assort of spinach, Beetroot and Green Bean paste with herbs and walnuts.

3. QARTULI SALATI, G*, V* - 13 €

FI: Kurkku-tomaattisalaatti sipulilla ja saksanpähkinällä.
EN: Cucumber-tomato salad with onion and walnuts.

4. KHINKALI MEAT, L*/M* - 14 €

FI: Georgialaisia dumplingseja naudan- ja sianlihasta, yrteillä ja mausteilla. 4 kpl.
EN: Georgian dumplings incl beef, pork, herbs and spices. 4 pcs.

5. KHINKALI CHEESE, L* - 14 €

FI: Georgialaisia dumplingseja juustotäytteellä ja smetanakastikkeella. 4 kpl.
EN: Georgian dumplings with cheese and smetana, 4 pcs.

6. SOKO KETSE, G* - 14 €

FI: Uuniherkkusienet JUUSTOLLA!

EN: Oven champignons with cheese.

7. MTSKERI , G*,L* - 12 €

FI: Kokonaisena grillattua viiriäistä

tkemalshi-kastikkeella

EN: Grilled guail, served with tkemalshi-sauce

8. SHQMERULIS GUFTA, G* - 12 €

FI: Lihapullia smetana-valkosipulikastikkeessa

EN: Meatballs in smetana-garlic sauce

LEIVÄT /BREADS

9. JUUSTOLEIPÄ — 17 €

KHACHAPURI

FI: Juustolla täytetty leipä.

EN: Bread filled with cheese.

10. ADJARIA-TYYLINEN JUUSTOLEIPÄ — 18 €

ADJARULI KHACHAPURI

FI: Veneenmuotoinen juustoleipä

voilla ja raa'alla munankeltuaisella.

EN: Boat-shaped cheesebread with butter
and egg yolk.

11. MEGRELIALAINEN JUUSTOLEIPÄ — 17 €

MEGRULI KHACHAPURI

FI: Juustolla täytetty ja koristeltu leipä.

EN: Bread filled and decorated with cheese.

12. PAPULEIPÄ — 14 €

LOBIANI

FI: Paputäytteinen uunileipä.

EN: Bean stuffed bread.

13. MAISSILEIPÄ, G*, L* — 5 €

MCHADI

FI: Pannulla paistettu maissileipä.

Sopii parhaiten patojen kanssa.

EN: Fried cornbread.

14. JUUSTOINEN MAISSILEIPÄ, G* — 8 €

TCHVISHTARI

FI: Pannulla paistettu maissi-juustoleipä.

EN: Fried corn-cheesebread.

PÄÄRUUAT / MAIN DISHES

15. NAUDANLIHAPATA TOMAATILL JA YRTEILLÄ — 25 € **CHASHUSHULI**

FI: Tomaattinen ja yrttinen vasikanlihapata.
EN: Beef Stew with tomato and herbs.

16. NAUDANLIHAKUITTO RIISILLÄ — 19 € **SOUP KHARCHO**

FI: Georgialainen tomaattinen naudanlihakeitto hitusella riisiä. Hieman tulinen.
EN: Georgian Tomato Beef Soup with rice. Slightly spicy.

17. GEORGIALAINEN MAKKARA — 26 € **KUPATI**

FI: Talon georgialaista makkaraa porsaan- ja naudanlihasta ja paistettuja perunoita talon kastikkeella
EN: House sausages with georgian spices, garnished with fried potatoes and house sauce

18. PAPU-SAKSANPÄHKINÄPATA — 19 € **LOBIO**

FI: Perinteinen papu-saksanpähkinäpata.
EN: Famous bean-walnut stew. Served with sour cabbage.

19. KASVISPATA — 22 € **AJAPSANDALI**

FI: Georgialainen tomaattinen ja yrttinen kasvispata munakoisosta, paprikasta ja sipulista.
EN: Georgian vegetable stew with eggplant, paprika, onion, tomato and herbs.

20. KANA SMETANAKASTIKKEESSA — 24 € **SHKHMERULI**

FI: Asiakkaidemme ylistämä hyvin valkosipulinen kana-smetanapata.
EN: Grilled Chicken in garlicky smetana sauce.

Padat ja keitot tarjoillaan perinteen mukaan talon leivän kanssa.
Stews and soups are traditionally served with house bread.

GRILLATTU / GRILLED

21. KARITSAN KARE — 39 € BATKNIS NEKNEBI

FI: Grillattua karitsan karettä. Tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kera.
EN: Grilled lamb chops, served with grilled and sauce.

22. GRILLATTU PORSAAN NISKA — 25 € GHORIS MTSVADI

FI: Kestosuosikki, grillattua porsaanniskaa.
EN: All-time favourite grilled pork neck.

23. GRILLATUT VIHANNEKSET — 23 € BOSTNEULIS MTSVADI

FI: Grillatut vihannekset kastikkeella
EN: Grilled vegetables with sauce.

24. GRILLATTUA KANAA — 25 € QATMIS MTSVADI

FI: Grillattua kanaa, tarjoillaan grillattujen kasvien ja kastikkeen kanssa.
EN: Grilled Chicken, served with grilles vegetables and sauce

25. PORSAS & VALKOSIPULIPERUNAT — 26 € OJAXURI

FI: Grillattua porsaanelihaa, valkosipuliperunoilla ja kastikkeen kera.
EN: Grilled pork, served with garlic potatoes and sauce

JÄLKIRUUAT / DESSERTS

HUNAJAKAKKU — 10 €

EN: Honey cake

TALON KAKKU — 10 €

EN: HOUSE CAKE

JÄÄTELÖ VANILJA TAI SUKLAA — 5 €

EN: Vanilla or chocolate ice cream

RAVINTOLA MARANI — AITOA GEORGIALAISTA RUOKAA

Georgialla on viininviljelyn ja -valmistuksen pitkä historia, joka uottuu yli 8 000 vuoden taakse. Arkeologisten todisteiden mukaan ensimmäiset georgialaiset viinit valmistettiin ja säilytettiin saviruukuissa, joita kutsutaan nimellä Kvevri.

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.

RESTAURANT MARANI — AUTHENTIC GEORGIAN FOOD

Winemaking in Georgia has more than 8 000 years of history. According to archaeological evidence, the first Georgian wines were made and stored in clay vessels called kvevri.

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.

JUOMALISTA / DRINK MENU

COCKTAIL & MOCKTAIL

TARAGON COCKTAIL.....	14€
GRANAATTIOMENA COCKTAIL	14€
NEGRONI.....	14€
GIN TONIC.....	14€
APEROL SPRITZ	13€
LIMONCELLO SPRITZ.....	13€
ROSPBERRY PISTACHIO 0%.....	12€
BLUE LAGUN 0%.....	12€

OLUET & SIIDERIT BEER & CIDER

GEO OLUT/BEER 5%.....	10€
KARHU 4.5%.....	9€
STAROPRAMEN 5%.....	9€
LONKERO 4,5%	9€
CIDER	9€
BLANK 5%.....	10€
ALKOHOLITON/ALKOHOL 0%	8€

SHOTIT 4CL SHOTS

CHACHA GEO	9€
BRANDY SARAJISHVILI GEO 40%	9€
JAMESON WHISKEY 40 %.....	10€
FINLANDIA 40%	9€
LIMONCELLO 30%.....	8€

ALKOHOLITTOMAT JUOMAT SOFT DRINKS

LIMONADE GEO	6€
BORJOMI GEO(KIVENNÄISVEDET MINERAL WATER).....	6€
COLA, FANTA, SPRITE, MEHU/JUICE.....	5€

KUUMAT JUOMAT HOT DRINKS

TEEA/ TEA.....	3€
ESPRESSO.....	4€
AMERICANO.....	4€

FI: Kysy rohkeasti – joskus meillä voi olla testissä uusia juomia.
EN: Feel free to ask – we may sometimes have new drinks being tested.

PUNAVIINI / RED WINE

12cl / 16cl / 24cl / Pullo Bottle

Saperavi GEO.....12 € / 14 € / 22 € / 50 €
(Red dry)

Mukuzani GEO.....12 € / 14 € / 22 € / 50 €
(Drier, more tannic)

Kindzmarauli GEO....12 € / 14 € / 22 € / 50 €
(medium sweet)

VALKOVIINIT / WHITE WINE

Alazani Valley GEO 11 € / 13 € / 49 €
(Semi-Sweet)

Rqaciteli GEO 11€ / 13 € / 49 €
(Dry white)

ROSEVIINI / ROSÉ WINE GEO..12 € / 13 € / 50 €
(Medium sweet / Medium dry)

Kuohuviini / Sparkling wine GEO Pullo/Bottle.....50 €

Satrapezo Saperavi pullo/bottle..... 70 €

Saperavi 100 % Kuiva punaviini, käymisprosessi qvevrissä
Saperavi 100% Dry red, Fermented in QVEVRI

Satrapezo Rqaciteli pullo/bottle..... 70 €

Rkatsiteli 100 %Kuiva valkoviini, fermentoitu qvevrissä
Rkatsiteli 100% Dry white, Fermented in QVEVRI

