

COLCHIDE

Rue des martyrs

MENU



ENTREES / SALADES

NIGVZIANI BADRIJANI / 9€
Aubergines roulées aux noix, graines de grenade

PKHALI / 9 €
Caviars de betteraves et d'épinards aux noix, graines de grenade

KARTOULI SALATI / 8 €
Salade de crudités (avec ou sans noix)

MTSVANE LOBIOS SALATI / 9 €
Hachis de haricots verts aux noix et à la coriandre

KATMIS SALATI / 9 €
Effiloché de poulet, mayonnaise à l'aneth et aux poivrons

PAINS *

Le Khatchapouri est le plat national géorgien. Il en existe autant de variétés que de régions ! A partager...ou pas !

IMEROULI KHATCHAPOURI PETIT / 10 € GRAND / 16 €
Pain au fromage

MEGROULI KHATCHAPOURI / 17 €
Pain au fromage avec du fromage râpé par-dessus

ATCHAROULI KHATCHAPOURI / 17,5 €
Pain au fromage en forme de bateau avec un œuf au milieu

LOBIANI / 15 €
Pain aux haricots rouges

ACCOMPAGNEMENT / 4 €

Riz ou purée de pommes de terre maison


 Sans gluten * Allergènes : Gluten, Lactose, Œuf,



PLATS

OJAKHOURI / 20 €
Plat dont le nom signifie "familial", composé de porc mariné sauté avec des pommes de terre dorées, oignons et poivrons, relevé d'épices géorgiennes

TCHACHOUCOULI / 19 €
Bœuf mijoté à la tomate, parfumé aux herbes fraîches


TCHAKAPOULI / 20 € 
Agneau à l'étouffée dans un bouillon au vin blanc, à l'estragon et aux oignons nouveaux

LOBIO KOTANSHI / 17 €
Ragoût de haricots rouges servi dans un pot en argile, accompagné de pickles de choux faits maison

SOKO KETZE / 17 €
Champignons farcis au fromage et cuits au beurre dans une poêle en argile

SOKO'S TCHACHOUCOULI / 17 €
Champignons mijotés à la tomate et aux épices géorgiennes

TCHKMEROULI / 24 €
Coquelet entier à la peau dorée dans sa sauce crémeuse à l'ail

KABABI / 21 € 
Viande de bœuf hachée aux épices et aux herbes puis grillée à la plancha et purée de pommes de terre

MTSVADI KETZE / 23 €
Côtes de porc marinées et grillées servies dans une poêle en argile, garnies de légumes, oignons et graines de grenade

KAURMA / 17 €
Foies de poulet fermier cuisinés au vin blanc à la géorgienne

DESSERTS

MATSONI / 7 €
Yogourt nature, miel, noisettes grillées

PELAMOUSHI / 7 € 
Jus de raisin, farine de maïs, farine de blé, noix

PHAKHLAVA / 7 € 
Pâtisserie dorée aux noix concassées et raisins secs, à la façon géorgienne

COLCHIDE - 79 rue des Martyrs 75018 Paris

Tél: 09 88 04 06 22

Prix nets, service compris / Nos viandes sont d'origine française

CARTE DES BOISSONS

Les archéologues estiment qu'en Géorgie on produit du vin depuis 8000 ans

VINS

Rouges

Verre (75cl)

SAPERAVI sec 2021 Konho & Co	6,0 €	34 €
KINDZMARALI semi-deux 2021 Koncho & Co	7,0 €	36 €
MUKUZANI sec 2021 Château Leuville		38 €

Blancs

TSOLIKOURI sec 2023 Gvinis Kurdebi	7,0 €	36 €
KISI sec 2022 Tavankari	6,0 €	33 €

Rosés

SAPERAVI sec 2021 Schuchmann	6,0 €	28 €
------------------------------	-------	------

Pét Nats

Pétillant Naturel 2023 Anapea		36 €
-------------------------------	--	------

BOISSONS FRAICHES

COLA-COLA (33cl)	5 €
BADOIT (50cl)	5 €
JUS DE FRUIT (25cl)	4 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,8 €
THÉ	3 €

BIERES

BIÈRE (33cl)	5 €
--------------	-----

DIGESTIFS

CHACHA (3 cl)	6 €
CHACHA (50 cl)	50 €

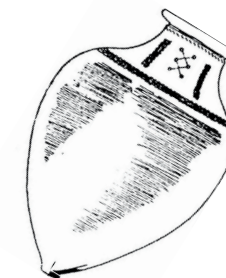
VINS DE QVEVRI

Cette méthode de vinification ancestrale, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, consiste à vinifier le raisin dans des jarres en terre cuite enterrées où les grains macèrent longuement avec leur peau, sans autre intervention

Rouges

Verre (75cl)

SAPERAVI sec 2021 Ethno	7 €	38 €
SAPERAVI sec 2023 Gvinis Kurdebi	7 €	39 €
SAPERAVI sec 2020 Papari Valley		39 €
SAPERAVI sec 2021 Gvinis Kurdebi		42 €
ASURETULI SHAVI sec 2024 Kapistoni		39 €
DANAKHAURI sec 2024 Kapistoni		41 €
ALADASTURI sec 2023 Gvinis Kurdebi		40 €



Ambrés

MTSVIVANI sec 2020 Anapea	7 €	35 €
RKATSITELI sec 2022 Papari Valley	8 €	37 €
RKATSITELI VARDISPERI sec 2021 Anapea		35 €
RKATSITELI-MTSVANE sec 2022 Ethno		39 €
RKATSITELI sec 2019 Gvinis kurdebi		39 €
KISI sec 2021 Gvinis Kurdebi		34 €
KHIKHVI-MTSVANE sec 2022 Ethno		41 €
MTSVANE sec 2019 Shalauri		43 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé