

# Menu

Le Georgia



# Le Georgia

## HORS D'ŒUVRE FROIDS ET SALADE COLD HORS AND SALADS

- Aubergine / Eggplant**  **8.95**  
*(morceau d'aubergine cuite sous la sauce de noix de Grenoble aux epices  
| a sliced eggplant cooked in spiced walnut sauce)*
- Salade a la Georgien / Georgian style salad**  **9.95**  
*(legumes aux noix de Grenoble, epices et la verdure  
| vegetables with walnuts, spices and greens)*
- Olivier - Salade Russe / Russian salad** **9.95**  
*(legumes et poulet en mayonnaise  
| vegetables and chicken under mayonnaise)*
- Lobio**  **8.95**  
*(haricots rouges, noix de Grenoble, ail, oignon, citron, epices et coriandre  
| red beans, walnuts, garlic, onion, lemon, spices and coriander)*
- Legumes marines / Salted assortment**   
*petit / small* **8.95**  
*grande / large* **14.95**
- Poivron farci au fromage / Stuffed Bell Pepper** **12.00**  
*(poivron farci au fromage, mayonnaise et ail  
| bell pepper staffed with cheese, mayonnaise and garlic)*
- "Satsivi" servi froid / served cold**  
*petit / small* **10.95**  
*grande / large* **18.95**  
*(poulet sous la sauce de noix de Grenoble aux epices  
| chicken in spiced walnut sauce)*
- Salade de viande "Le Georgia" / Meat Salad "Le Georgia"** **10.95**  
*(boeuf, creme sure, l'ail, l'epice  
| beef, sour cream, garlic, spices)*
- Filet de hareng / Herring fillet** **10.00**  
*avec pommes de terre / with potato 2.00 extra  
(filet de hareng fard au beurre | herring fillet stuffed with butter)*

# Le Georgia

## HORS D'ŒUVRE CHAUDS HOT HORS

### Khatchapouri

*petit / small*

*grande / large*

*(crouste au fromage / baked cheese)*

7.95

20.00

### Blintchiki avec viande / with meat

*(crepes farcies / stuffed pancakes)*

*avec chou / with cabbage *

*avec caviar saumon / with salmon caviar*

9.95

8.95

25.00

### Pelmeni

*(ravioli russes a la viande / Russian meat dumplings)*

9.95

### Vareniki

*(petite farci pommes de terre et oignon avec champignons, Ukrainien  
/ Ukranian dumplings with potato and onions with mushrooms)*

9.95

### Tolma

*(feuilles de vigne farcies a la viande, du riz et de la menthe  
/ vine leaves stuffed with meat, rice and mint)*

9.95

## SOUPES / SOUPS

### Borscht

*(soupe de legumes : betterave, chou, carotte, patate  
/ beet, cabbage, carrot, potato)*

7.95

### Soupe au pelmeni / Pelmeni soup

*(bouillon de poulet avec les pelmenis / chicken broth with ravioli-like dumplings)*

7.95

### Solanka

*(saucisses, saucissons, viande fumee, olives, comichons, carotte  
/ slices of sausages, smoked meat, olives, pickles and carrots)*

9.95

### Soupe Kharcho / Kharcho soup

*(viande d'agneau, noix de Grenoble, epices, cereales  
/ lamb meat, walnuts, spices, grains)*

9.95

### Hash

*(boeuf shanks / beef shanks)*

13.95

### Okroshka

*(soupe froide au kefir de legumes / cold kefir soup with vegetables)*

8.95





# Le Georgia

## PLATS PRINCIPAUX ~ MAIN COURSES

### VOLAILLE ~ POULTRI

<b>Schnitzel</b> <i>(filet de poulet avec tkhemali sauce / chicken fillet with tkhemali sauce)</i>	<b>19.95</b>
<b>Cuisse de canard cuite a la Georgie / Fried Duck leg Georgian Style</b> <i>(cuisse du canard avec thkemali sauce / fried duck leg with thkemali sauce)</i>	<b>22.00</b>
<b>Shashlik chicken / Shashlik Poulet</b> <i>(brochettes de poulet garnies / chicken brochette)</i>	<b>19.95</b>
<b>Poulet a la Kiev / Chicken Kiev.</b> <i>(filet de poulet farci au beurre / chicken fillet stuffed with butter)</i>	<b>20.95</b>
<b>Poulet des cornouaillais a la Georgienne «Tabaka» / Cornish Hen Georgian Style «Tabaka»</b>	<b>24.95</b>

### BŒUF ~ BEEF

<b>Khinkali</b> <i>(pate farcia a la viande Géorgien / Georgian meat-stuffed dumplings)</i>	<b>18.95</b>
<b>Pilaf Beef</b> <i>(boeuf et riz, oignon, carotte / beef with rice, onion and carrot)</i>	<b>18.95</b>
<b>Koutchmatchi</b> 🌶️ <i>(abats aux épices, ail et oignon / giblets with spices, garlic and onions)</i>	<b>18.95</b>
<b>Boeuf Stroganoff / Beef Srtoganoff</b> <i>(boeuf, champignons, oignons, crème sure / beef, onion, mushrooms, sour cream)</i>	<b>19.95</b>
<b>“Kharcho” boeuf / beef</b> 🌶️ <i>(boeuf cuit dans une sauce épicée avec noix / beef in spiced sauce with nuts)</i>	<b>20.95</b>
<b>Steak de boeuf / Rib steak</b>	<b>35.00</b>
<b>Shashlik filet mignon</b> <i>(brochettes filet mignon)</i>	<b>35.00</b>
<b>Steak Stroganoff / Stroganoff steak</b> <i>(steak de boeuf, champignons, oignons, crème sure / rib steak, onion, mushrooms, sour cream)</i>	<b>35.95</b>

# Le Georgia

## LAMB ~ D'AGNEAU

### Pilaf Lamb

(d'agneau et riz, oignon, carotte  
| lamb with rice, onion and carrot)

18.95

### Ajap-Sandal

lamb / d'agneau

vegetarien / vegetarian 

(d'agneau, legumes, aubergines dans les pots  
| lamb with vegetables and egg-plant)

19.95

18.95

### Shashlik d' agneau / Shashlik lamb

(brochettes d' agneau garnies | lamb brochette)

22.00

### "Kharcho" d'agneau / lamb

(d'agneau cuit dans une sauce epicee avec noix  
| lamb in spiced sauce with nuts)

22.00

### Cotelettes d'agneau / Lamb grilled chops

35.00

## PORC ~ PORK

### Chanahk

(porc et legumes dans les pots  
/ pork with vegetables and egg-plant)

18.95

### Solanka "Le Georgia"

(porc, cornichons, oignon, carrote et coriander  
| pork, pickles, onions, carrots and coriander)

18.95

### Shashlik porc / Shashlik pork

(brochettes de porc garnies | pork brochette)

19.95

## POISSON ~ FISH

### Grille de saumon sauce de prune

/ Grilled salmon in plum sauce

22.00

### Grille crevettes / Grilled shrimps

22.00

### Filet de loup de mer / Bass fillet

(avec sauce creme / pan-roasted fillet with cream sauce)

22.00






# Le Georgia

## LES DESSERTES ~ DESSERTS

<b>Gateau "Medovik" Cake</b>	<b>8.95</b>
<b>Gilteau "Napoleon" Cake</b>	<b>8.95</b>
<b>Frais, creme glacee fouettee / Strawberry, ice cream with whipped cream</b>	<b>8.95</b>
<b>Chuchkella</b> <i>(noix dans le jous de raisin / cigars of honey jelly and nuts)</i>	<b>9.50</b>
<b>Sorbet aux fruits / Fruit Sorbet</b>	<b>8.00</b>
<b>Sorbet arrose de vodka / Sorbet with splash of vodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Creme glacee /Ice cream</b>	<b>8.00</b>
<b>Blintchiki (chaud / hot)</b> <i>(fromage avec raisins secs, cheese and raisin)</i>	<b>10.00</b>

## LES BOISSONS ~ DRINKS



<b>Cafe / Coffee</b>	<b>3.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>The / Tea</b>	<b>3.50</b>
<b>Les boissons gazeuses / Soft drinks</b>	<b>4.50</b>
<b>Jus / Juice</b>	<b>5.00</b>
<b>St-Pellegrino</b>	<b>8.00</b>
<b>Grand Perrier</b>	<b>8.00</b>
<b>Borjomi</b> <i>(Georgian spring water)</i>	<b>8.50</b>
<b>Perrier</b>	<b>6.50</b>
<b>Kvas</b>	<b>6.50</b>
<b>Lemonade</b>	<b>6.50</b>

# *Le Georgia*



## **TABLE D'HOTE**

**Aubergine / Eggplant  
ou/or  
Olivier - Salade Russe / Russian salad  
ou/or  
Khatchapouri  
ou/or  
Borscht  
ou/or  
Pelmeni  
ou/or  
Vareniki**

---

**Cuisse de canard cuite a la Georgie / Fried Duck leg  
Georgian Style  
ou/or  
Schnitzel  
ou/or  
Boeuf Stroganoff / Beef Srtoganoff  
ou/or  
Khinkali  
ou/or  
Shashlik porc / Shashlik pork  
ou/or  
Poisson / Fish**

---

**Patisserie du jour / Daily pastry  
The ou cafe / Coffee or tea**

**Pour une personne / For one  
person 40\$**





# Le Georgia

## Lunch



18.00 + tax

Borscht  
ou/or  
Salade Russe/Russian Salad

---

Blintchiki  
(avec viande hachee ou chou/with meat or cabbage)

---

The ou cafe/Tea or Coffee

---

20.00 + tax

Borscht  
ou/or  
Salade Russe/Russian Salad  
ou/or  
Salade Vert/Green Salad

---

Pelmeni  
ou/or  
Vareniki

---

The ou cafe/Tea or Coffee

---

25.00 + tax

Borscht  
ou/or  
Salade Russe/Russian Salad

---

Poisson frit/Fried fish  
ou/or  
Boeuf Stroganoff/Beef Stroganoff  
ou/or  
Schnitzel  
ou/or  
Pilaf beef/lamb

---

The ou cafe/Tea or Coffee

---

