



TIFLIS

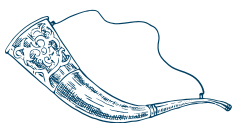


TIFLIS is de oude maar nog steeds populaire naam voor de Georgische hoofdstad Tbilisi en is nu ook de naam van het allereerste Georgische restaurant in Leuven en verre omstreken.

Bij TIFLIS willen we u graag meenemen op een unieke en ook wel eigenzinnige ontdekkingsreis door de eeuwenoude en overheerlijke Georgische keuken. Zoals het land zelf, dat een fascinerende 'melting pot' is van tradities en culturen op het kruispunt tussen Azië en Europa, zo is ook de Georgische keuken een verrassende caleidoscoop van smaken, texturen, kleuren en ingrediënten. Een keuken waar zowel fervente vleeseters als vegetariërs en veganisten zich zeker thuis zullen voelen.

Wees daarom van harte welkom en smakelijk eten!





Drinks



APERERO

APEROL SPRITZ	9,00
CAMPARI	6,00
CAMPARI ORANGE / TONIC	10,50
CAMPARI SPRITZ	12,00
OFFLEY PORTO WIT / RUBY	5,00
OFFLEY PORTO WIT & TONIC	9,50

BUBBELS

BADAGONI MAESTRO BRUT	8,00 / 40,00
------------------------------	---------------------

Mousserende wijn van het wijnhuis Badagoni, gemaakt van de Rkatsiteli druif. Deze bubbels hebben een aroma van groene appel en citrusbloesem. Mild, delicaat en onderscheidend.

DAKISHVILI FAMILY KISI PETNAT	12,00 / 60,00
--------------------------------------	----------------------

Geproduceerd volgens de oude methode 'Pétillant Naturel', in Georgië spreekt men van de methode "Machari". Deze Pet Nat, gemaakt van de Kisi-druivensoort, werd verkregen door ongegiste wijn te bottelen en te verpakken om de gisting op fles te voltooien. In tegenstelling tot de traditionele "champagnemethode" wordt de wijn niet gedecanteerd of gedegorgeerd. De wijn heeft een troebel uiterlijk door sedimentafzet-tingen en bevat natuurlijke resten. Aroma van peren, droge bananen, citrus, tropisch fruit.

KLASSIEKE COCKTAILS

SKINNY BITCH	9,00
vodka - bruiswater - limoen	
MAI TAI	14,00
rum - triple sec - hazelnoot	
PORNSTAR MARTINI	14,00
vodka - vanille - passievrucht	



ORIGINAL COCKTAILS

(originele en exclusieve creaties van Origins Cocktails met een hint naar Georgische kruiden en smaken)

TSJATSJA SOUR	13,00
chacha (Georgische grappa) - limoen - suiker siroop - swanetische zout	
FEIJOAPOLITAN	11,00
vodka - orgeat siroop - feijoa siroop	
WALNUT NEGRONI	11,00
campari - vermouth - gin - walnoot siroop	
GEORGIAN GODFATHER	12,00
bourbon - amaretto - walnoot	

GINs + FRANKLIN & SONS TONIC SUGGESTIES

GORDONS	11,50
+ NATURAL INDIAN TONIC	
GIN MARE	14,50
+ ROSEMARY & BLACK OLIVE TONIC	
MONDICH GIN	16,50
best Belgian gin 2022 (op basis van feijoa)	
+ NATURAL INDIAN TONIC	
MONDICH HIBISCUS GIN	16,50
best Belgian gin 2022 (op basis van feijoa en hibiscus)	
+ RHUBARB & HIBISCUS TONIC	



BIEREN

STELLA	3,00
LINDEMANS KRIEK	4,00
DUVEL	5,00
TRIPEL KARMELIET	5,50
SINT BERNARDUS ABT 12	6,00

ALCOHOLVRIJE DRANKEN

CRODINO	6,00
CRODINO + NATURAL INDIAN TONIC	10,50
CEDER'S CRISP GIN	11,50
+ Franklin & sons natural indian tonic	
NONA SPRITZ	8,00
THE PERFECT GIMBER SERVE	9,00
gimber + bruiswater	
GIM TONIC	11,50
gimber + Franklin & sons natural indian tonic	
STELLA 0,0%	3,00
FORCE MAJEUR TRIPEL HOP 0,4%	6,00



FRISDRANK

INTERNATIONAAL

AQUA PANNA 25CL / 50CL	3,00 / 5,00
SAN PELLIGRINO 25CL / 50CL	3,00 / 5,00
COLA	3,00
COLA LIGHT	3,00
COLA ZERO	3,00
FANTA	3,00
APPELSIENSAP	3,00

GEORGISCH

BORDZJOMI 25CL / 50CL	3,00 / 5,50
natuurlijk koolzuurhoudend mineraalwater	
LIMONADE PEER 25CL / 50CL	3,50 / 6,00
LIMONADE ESTRAGON 25CL / 50CL	3,50 / 6,00

TONICS & MIXERS VAN FRANKLIN & SONS

NATURAL INDIAN TONIC	4,50
RHUBARB HIBISCUS TONIC	4,50
ROSEMARY TONIC WITH BLACK OLIVE	4,50
GINGER BEER	4,50



STERKE DRANKEN

VODKA

ERISTOFF ORIGINAL	6,00
GREY GOOSE ORIGINAL	10,00

TSJATSJA

CHELTI TSJATSJA	6,00
-----------------	------

RUM

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL	7,00
APPLETON ESTATE RESERVE BLEND	9,00

BRANDY ARMENIAN

ARARAT BRANDY 5 YEARS	9,50
ARARAT AKHTAMAR 10 YEARS	12,50

WHISKEY

BRUICHLADDICH SCOTTISH BARLEY THE CLASSIC LADDIE	14,00
LAPHROAIG 10 YEARS	11,00
GLEN SCOTIA DOUBLE CASK	11,50
BUNNAHABHAIN STUIREADAIR	11,00

LIKEUR

LICOR 43	6,50
SAMBUCA	6,00
AMARETTO	6,50
LIMONCELLO	6,00
BAILEYS	5,50



WARME DRANKEN

THEE

Het Georgische Kona biedt sinds 2014 een ruim aanbod van smaakvolle Georgische premium thee en kruidenmixen aan. Kona thee vertegenwoordigt het beste van Georgië - een combinatie van kwaliteit, smaak, traditie en levensstijl. In de heuvels en weiden van de Kaukasus werd op zoek gegaan naar de perfecte smaakboeketten - 'kona' betekent in het Georgisch trouwens 'een boeket'. Elk van de melanges is uniek en combineert wilde kruiden uit negen verschillende regio's van Georgië. De zeldzame zwarte en groene ambachtelijke theesoorten komen uit Guria.

ADILA SUNRISE **4,00**

Losbladige zwarte thee uit Guria.

CAMELLIA IN GREEN **4,00**

Losbladige groene thee uit Guria.

TIFLIS-SERENIDIPITY **4,50**

Zwarte thee, kweeper, wilde appel, masala kruiden, organische essentiële olie van bergamot.

ZENA SVELTE AND PURE **4,50**

Groene thee, granaatappelbloemen, gember, citroenschil, rode wijnstokblad en heermoes. Op smaak gebracht met etherische olie van biologische citroen.

TSIA-FLOWER FAIRY **4,50**

Citroengras, hibiscus, munt, basilicum, gember, laos, sinaasappelschil en kaasjeskruid bloemen.

KOFFIE

RISTRETTO **2,50** **DECA MACCHIATO** **4,00**

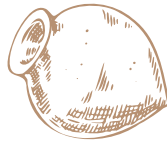
ESPRESSO **3,00** **CAPPUCCINO** **4,50**

DOPPIO ESPRESSO **4,00** **WARME CHOCO** **4,00**

CAFÉ **3,50**

CAFÉ DECA **3,50**

CAFÉ MACCHIATO **4,00**



Wijnkaart

Georgië wordt al lang beschouwd als de bakermat van de wijncultuur. Het is hier dat de mens voor het eerst wilde druiven ging verbouwen om er vervolgens wijn van te maken. Omdat het historische belang van de Georgische wijncultuur niet genoeg benadrukt kan worden en vooral ook omdat we zoveel mogelijk mensen willen laten proeven van de overheerlijke Georgische wijnen, stellen we u daarom een exclusief Georgische wijnkaart voor. U zal zeker aangenaam verrast worden!

IN VINO VERITAS



HUISWIJNEN

PER GLAS / PER FLES

TELAVIS MARANI MTSVANE WIT

6,00 / 30,00

De Mtsvane druif is karakteristiek voor Georgië en komt alleen daar voor. De Telavi Marani Mtsvane is een toegankelijke wijn die makkelijk te combineren is met tal van (lichte) gerechten. Qua smaak is het een mooie, volle en droge witte wijn die heerlijk fris is. Ideaal in de warme zomermaanden of om te drinken bij een salade en pasta. Tonen van appels en perziken voeren de boventoon bij deze wijn, waardoor hij prettig wegdrinkt.

TELAVIS MARANI SAPERAVI ROOD

6,00 / 30,00

De Saperavi druif is de trots van Georgië. Hij geeft vrij stevige rode wijnen met een herkenbare kruidigheid van drop en laurier. Als je de Georgische wijn wilt leren kennen, is deze fles een uitstekend begin. Modern gemaakt. Toegankelijk. Stevig maar niet zwaar. Met veel rood fruit van frisse bessen en kersen. Drop, laurier en wat kruidnagel. Voor een Saperavi vrij licht, niet te veel tannine en juist daarom goed doordrinkbaar. Gerijpt in stalen vaten.

MOSMIERI SAPERAVI ROSÉ

6,50 / 32,00

De kleur van een rosé wordt bepaald door de wijnmaker en zijn druif. De Saperavi druif heeft veel kleurstof en een roze vruchtvlees. Bovendien laat de wijnmaker de blauwe schelletjes ook langer bij het sap. Daardoor is deze wijn dan ook diep donker roze en krachtig. Hij ruikt en smaakt naar ingemaakte kersen, aardbeienkward en zwarte bessen. Soepel en vriendelijk. Net niet helemaal droog maar 'off dry' zoals dat heet. En juist dat maakt deze aparte rosé heel gastronomisch.

Wijn





HALF-ZOETE WIJN

PER GLAS / PER FLES

KONCHO & CO KISI WIT

7,00 / 35,00

Dit is een heel aromatische half-zoete wijn, die geurt naar bloemen en gembersiroop. Je proeft tropisch sap als van een galia meloen. Niet meer dan 11 procentjes alcohol. Lekker om als apéritief te drinken of bij een pittige rijsttafel. Op de Westerse wijze geproduceerde Kisi is licht en fris, met impressies van citrusvruchten en een harmonieuze, droge smaak.

KONCHO & CO KINDZMARAU LI ROOD

8,00 / 40,00

Wijnen met de Kindzmarauli appellatie zijn altijd rood en vrijwel altijd half zoet. Koncho & Co heeft misschien wel de beste wijngaarden. Aan de voet van de Kaukasus krijgen ze beschutting tegen regen en wind. Ze zijn bezaaid met zwarte schiefer stenen, tot diep in de grond. Dat geeft hun wijnen veel structuur en power. Dit is een frisse fruitbom van bramen en zwarte bessen. Iets zoet en zeer doordrinkbaar. Je proeft pit en mineraliteit in deze wijn.

Wijn



QVEVRIS / AMFORA WIJN

In Georgië worden verschillende wijnen nog volgens de zeer oude traditie in een soort van amforen gemaakt, de zogenaamde qvevri. Alleen de bovenkant van deze stenen kruinen steekt boven de grond uit, de rest is ingegraven in de kelders. Hoe de wijn verder wordt gemaakt, verschilt van producent tot producent. Naast rode wijn, die donkerder van kleur is, wordt ook witte wijn in amforen gemaakt die echter een bijzondere oranje kleur krijgt doordat de druiven met schil en al in de amforen vergist worden. Dit gebruik van 'amforen' is alleszins zo uniek dat het zelfs in de lijst van UNESCO immaterieel cultureel erfgoed is opgenomen. Meer nog, meer en meer jonge Westerse wijnmakers nemen deze oude techniek van amfora wijn gewoon over en daarmee is Georgië, naast de bakermat van de wijncultuur, nu ook een gidsland geworden voor wijntelers over heel de wereld.

PER GLAS / PER FLES

**TELAVIS MARANI RKATSITELI
QVEVRI ORANJE**

8,00 / 40,00

De Telavi Marani Rkatsiteli Qvevri is een Georgische oranje (amber) wijn, gemaakt van de Rkatsiteli druif in een qvevri (amfora). Donkergeel. Lichte stijl. Frisse neus van perzik en rijpe appel. Dat fruit krijgt in de mond gezelschap van witte peper, noten en munt. Milde tannine in de afdronk. Toegankelijk voor een oranje wijn.

TBILVINO QVEVRIS SAPERAVI ROOD

9,50 / 47,50

Deze rode amfora wijn valt op door z'n mooie neus van uitbundige kersen, zwoele specerijen, geurige viooltjes en nieuw leer. Sappig. Kersen en bessen. Niet zwaar maar juist heel elegant. De zachte tannine blijft bescheiden op de achtergrond.



WIJNEN PER FLES

WIT

BADAGONI KAKHETIAN NOBLE 50,00

Een droge witte wijn van een blend van Rkatsiteli en Mtsvane druiven. Deze wijn heeft een licht stro kleur en is krachtig en opmerkelijk, puur en gracieus met citroenachtige accenten. Romig in de neus en licht bloemig. Heeft een complete en veelzijdige smaak.

CHATEAU MUKHRANI RKATSITELI SUPÉRIEUR 65,00

Rkatsiteli is de bekendste Georgische witte variëteit. Deze wijn heeft een heldere strokleur. Rijk boeket van kweepeer, gele pruimen en witte moerbeien met tropische boventonen. Expressief, fris gehemelte met intense moerbei- en citrusaroma's vermengd met exotische passievrucht. Goed uitgebalanceerd met uitstekende vinositeit.

ORANJE

BAIA'S WINE KRAKHUNA 58,00

In de koelere temperaturen van de Georgische regio Imereti worden ook andere druiven verbouwd. Zoals de voor deze wijn gebruikte Krakhuna druif die 3 maand huidcontact heeft. Dit zorgt voor een prachtige wijn met tropische tonen en aroma's van karamel, peer, en abrikoos welke zorgen voor een volle droge wijn met een lange en aangename afdronk. Een qvevri heet hier trouwens churi en deze wordt niet ingegraven in een bovengrondse kelder maar in de buitenlucht, wel afgesloten met een dikke laag klei op het deksel.



ROOD

MOSMIERI SAPERAVI PREMIUM

50,00

Deze wijn van de Saperavi druif is gemaakt in stalen tanks om al z'n onverbloemde fruit te tonen. Dat fruit is paars-blauw. Je proeft dikke rijpe bramen, zwarte bessen en de prikkelende kruidigheid van gebrande noten en laurierdrop. De tannine is nog aanwezig maar inmiddels verzacht.

CHATEAU MUKHRANI GRAPPE NOIRE

65,00

Deze wijn heeft een mooie robijnrode kleur met blauwe tonen. Aroma's van zwarte kers, pruimen, appel en nashi-peer, afgerond met donkere chocolade, peperkoekkruiden en vanille. Deze wijn presenteert zich als heerlijk droog, rond en soepel. Minerale tonen uit de bodem, die wordt gedomineerd door grind en klei, voegen zich bij de afdronk.

QVEVRIS ROOD

DAKISHVILI FAMILY SELECTION SAPERAVI

60,00

Deze mooie wijn is gemaakt van de gelijknamige Saperavi rode druif uit de Georgische regio Kakheti. De qvevri methode geeft de wijn een prachtige robijn rode kleur. De wijn blijft 6 maanden huidcontact behouden in qvevri. De aroma's omvatten koffie, bramen en zwarte bessen. De tannines zijn elegant voor een jonge wijn en de smaak blijft lang aanwezig.

LABARA OJALESHI

69,00

Deze wijn van handgeplukte Ojaleshi-druiven uit Salkhino Micro-zone heeft delicate aroma's van frambozen, veenbessen en kleine kersen. De wijn heeft een maand huidcontact gevolgd door 12 maanden rijping in Qvevri.





Geniet van onze heerlijke wijnen, zelfs thuis!

*Als u onder de indruk bent geraakt van onze wijnen
en graag ook thuis van deze smaakvolle ervaring wilt genieten,
dan hebben we goed nieuws voor u!*

U kunt onze wijnen namelijk tegen een lagere prijs bij ons aankopen.

Vraag aan onze medewerkers de prijslijst.





Sharing menu



SHARING MENUFORMULE

VANAF 2 PERSONEN

36,00

(PRIJS PER PERSOON)

PCHALI (VEGAN)

rode bieten spread met walnoten en granaatappel

LOBIO BALLS (VEGGIE)

kroketjes van bonen-stoofpotje, geserveerd met licht pikant "adjika"-mayonaise
saus

ADZJAPSANDALI (VEGAN)

gegrilde halve aubergine gevuld met groentjes en kruiden

MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI (VEGGIE)

deegbootje gevuld met gesmolten kaas en ei

CHINKALI

dumplings gevuld met varkens- en rundsgehakt

MEDOVIK

laagjesgebak met honing en dulce de leche cremevulling

Sharing menu





Shemomechama

Georgian untranslatable word for overeating

It's when you didn't intend to eat so much but you accidentally did

Shemometchama





Sharing gerechten

Al onze gerechtjes zijn bedoeld om gezellig samen te delen.

*Voor een volwaardige maaltijd raden wij aan om een drietal
gerechtjes per persoon te nemen.*



VEGGIE & VEGAN

PCHALI (VEGAN) 11,00

rode bieten spread met walnoten en granaatappel

MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI (VEGGIE) 16,00

deegbootje gevuld met gesmolten kaas en ei

LOBIO BALLS (VEGGIE) 14,00

kroketjes (6 st.) gemaakt van bonen-stoofpotje, geserveerd met licht pikant "adjika"-mayonaise saus

ADZJAPSANDALI (VEGAN) 14,00

gegrilde halve aubergine gevuld met groentjes en kruiden

NIGVZIANI BADRIDZANI (VEGAN) 13,00

gegrilde aubergine rolls gevuld met walnotenpasta

SOKO KETZE (VEGGIE) 10,00

portabella gevuld met gesmolten kaas op een bedje van gegrilde groentjes

FRIETJES (VEGAN) 5,00

frietjes met swanetische zout en rode tkemali (pruimen) saus



VIS

ZALM NARSHARAB	18,00
gegrilde zalm met narsharab saus (zoete granaatappelsaus) geserveerd met puree	

VLEES

CHINKALI	7,00
dumplings (2 st.) gevuld met varkens- en rundsgehakt	

KABABI	15,00
mini lamkebabs met groene tkemali (pruimen) saus en lavash brood	

MTSVADI	16,00
georgische arrosticini van rund met satsebeli saus (tomatensaus) en lavash brood	

DESSERT

MEDOVIK	10,00
laagjesgebak met honing, walnoten en dulche de leche cremevulling	

NAPOLEON	10,00
millefeuille met banketbakkersroom	

Sharing gerechtten





ALLERGENEN

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

Voor meer informatie over de allergenen

vraag naar de verantwoordelijke.

