



# Tiflis

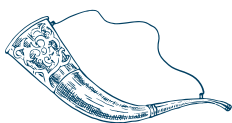


*TIFLIS is de oude maar nog steeds populaire naam voor de Georgische hoofdstad Tbilisi en is nu ook de naam van het allereerste Georgische restaurant in Leuven en verre omstreken.*

*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



## ORIGINAL COCKTAILS

*originiele en exclusieve creaties met een hint naar Georgische smaken*

<b>TIFLIS</b>	<b>11,00</b>
Ararat (Armeense brandy) - Badagoni Brut - rode bietensap - limoen	
<b>CHACHA SOUR</b>	<b>13,00</b>
chacha (Georgische grappa) - limoen - suikersiroop - swanetische zout	
<b>FEIJOAPOLITAN</b>	<b>12,50</b>
vodka - orgeatsiroop - feijoosiroop - feijoafruit	
<b>WALNUT NEGRONI</b>	<b>11,50</b>
campari - vermouth - gin - walnootsiroop	
<b>GEORGIAN GODFATHER</b>	<b>14,50</b>
bourbon - amaretto - gekonfijt walnoot	
<b>ESPRESSO CHACHINI</b>	<b>14,00</b>
chacha - kahlua - amaretto - espresso	

## ORIGINAL MOCKTAILS

*originiele en exclusieve creaties met een hint naar Georgische smaken*

<b>VIRGIN WALNUT ISLAND</b>	<b>7,50</b>
walnootsiroop - limoen - bruiswater	
<b>FEIJOA SOUR</b>	<b>13,00</b>
Ceder's Crisp - feijoosiroop - limoen	

*Om schuim te creëren in onze cocktails gebruiken wij aquafaba, wat al onze cocktails vegan maakt*



## 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 ongegistte 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 sedimentafzettingen en bevat natuurlijke resten. Aroma van peren, droge bananen, citrus, tropisch fruit.

## APEROL

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>9,00</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>6,00</b>
<b>CAMPARI ORANGE / TONIC</b>	<b>10,00</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	<b>11,00</b>
<b>OFFLEY PORTO WIT / TAWNY</b>	<b>5,00</b>
<b>OFFLEY PORTO WIT &amp; TONIC</b>	<b>9,50</b>
<b>PUNT E MES</b>	<b>5,00</b>



## **GINs + FRANKLIN & SONS TONIC SUGGESTIES**

**GORDONS GIN 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 BIEREN**

**STELLA 0,0% 3,00**

**FORCE MAJEUR TRIPEL HOP 0,4% 6,00**



## ALCOHOLVRIJE DRANKEN

<b>CRODINO</b>	<b>6,00</b>
<b>CRODINO</b> + Franklin & sons natural indian tonic	<b>10,50</b>
<b>CEDER'S CRISP GIN</b> + Franklin & sons natural indian tonic	<b>11,50</b>
<b>NONA SPRITZ</b>	<b>10,00</b>
<b>THE PERFECT GIMBER SERVE</b> gimber + bruiswater	<b>7,50</b>
<b>GIM TONIC</b> gimber + Franklin & sons natural indian tonic	<b>10,00</b>

## FRISDRANK

### INTERNATIONAAL

<b>AQUA PANNA 25CL / 50CL</b>	<b>3,00 / 5,50</b>
<b>SAN PELLIGRINO 25CL / 50CL</b>	<b>3,00 / 5,50</b>
<b>COLA / COLA ZERO / FANTA</b>	<b>3,00</b>
<b>APPELSIENSAP / APPELSAP</b>	<b>3,00</b>

### GEORGISCH

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

### TONICS & MIXERS VAN FRANKLIN & SONS

<b>NATURAL INDIAN TONIC</b>	<b>4,50</b>
<b>RHUBARB HIBISCUS TONIC</b>	<b>4,50</b>
<b>ROSEMARY TONIC WITH BLACK OLIVE</b>	<b>4,50</b>
<b>GINGER BEER</b>	<b>4,50</b>



## STERKE DRANKEN

### CHACHA

CHELTI CHACHA	6,50
CHELTI CHACHA OAK	8,00

### BRANDY ARMENIAN

ARARAT BRANDY 3 YEARS	6,00
ARARAT BRANDY 5 YEARS	8,00
ARARAT AKHTAMAR 10 YEARS	11,00

### RUM

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL	7,00
APPLETON ESTATE RESERVE BLEND	8,00

### VODKA

ERISTOFF ORIGINAL	6,00
GREY GOOSE ORIGINAL	15,00

### WHISKEY

JIM BEAM BOURBON	6,00
BRUICHLADDICH SCOTTISH BARLEY THE CLASSIC LADDIE	14,00
LAPHROAIG 10 YEARS	12,00
GLEN SCOTIA DOUBLE CASK	10,00
BUNNAHABHAIN STIUIREADAIR	10,00

### LIKEUR

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



## WARME DRANKEN

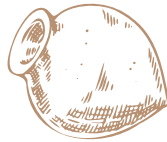
### GEORGISCHE THEE

<b>ADILA SUNRISE</b>	<b>4,00</b>
Losbladige zwarte thee uit Guria	
<b>CAMELLIA IN GREEN</b>	<b>4,00</b>
Losbladige groene thee uit Guria	
<b>TIFLIS-SERENIDIPITY</b>	<b>4,50</b>
Zwarte thee, kweepeer, wilde appel, masala kruiden, organische essentiële olie van bergamot	
<b>ALI &amp; NINO</b>	<b>4,50</b>
Zwarte thee, rozenblaadjes, Georgische sneeuwroos, kaneel, cacaonibs en anijs	
<b>ZENA SVELTE AND PURE</b>	<b>4,50</b>
Groene thee, granaatappelbloemen, gember, citroenschil, rode wijnstokblad en etherische olie van biologische citroen	
<b>TSIA-FLOWER FAIRY</b>	<b>4,50</b>
Citraengras, hibiscus, munt, basilicum, gember, laos, sinaasappelschil en kaasjeskruid bloemen	

### KOFFIE

<b>RISTRETTO</b>	<b>2,50</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>3,00</b>
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	<b>4,00</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>3,50</b>
<b>CAFÉ MACCHIATO</b>	<b>4,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,50</b>
<b>LATTE MACHIATTO</b>	<b>4,50</b>
<b>CAFÉ DECA</b>	<b>3,50</b>
<b>DECA MACCHIATO</b>	<b>4,00</b>
<b>WARME CHOCO</b>	<b>4,00</b>





# 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. Qua smaak is het een mooie, volle en droge witte wijn die heerlijk fris is. 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. Stevig maar niet zwaar, met veel rood fruit van frisse bessen en kersen. Voor een Saperavi vrij licht, niet te veel tannine en juist daarom goed doordrinkbaar.

### MOSMIERI SAPERAVI ROSÉ

6,50 / 32,00

De Saperavi druif heeft veel kleurstof en een roze vruchtvlees. Bovendien blijven de blauwe schelletjes bij het maken van deze wijn ook langer bij het sap, daardoor is deze wijn dan ook diep donker roze en krachtig. Hij ruikt en smaakt naar ingemaakte kersen, aardbeienkweek en zwarte bessen.



## 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. 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.*

### PER GLAS / PER FLES

#### **TELAVIS MARANI RKATSITELI QVEVRI ORANJE**

**8,00 / 40,00**

De Telavi Marani Rkatsiteli Qvevri is een Georgische oranje wijn, gemaakt van de Rkatsiteli druif. 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. Het is een sappige wijn met smaken van kersen en bessen. Niet zwaar maar juist heel elegant. De zachte tannine blijft bescheiden op de achtergrond.



## HALF-ZOETE WIJN

PER GLAS / PER FLES

**KONCHO & CO KISI WIT**

**7,00 / 35,00**

Een heel aromatische half-zoete wijn, die geurt naar bloemen en gembersiroop.

**KONCHO & CO KINDZMARAU LI ROOD**

**8,00 / 40,00**

Een frisse fruitbom van bramen en zwarte bessen. Iets zoet en zeer doordrinkbaar.  
Je proeft pit en mineraliteit in deze wijn.

*Wijn*





## WIJNEN PER FLES

### WIT

#### **TBILVINO RKATSITELI 35,00**

De Rkatsiteli is een inheemse Georgische druif die droge witte wijnen geeft met een verkwikkende zuurgraad. De wijn is knisperend fris, barstens vol groene appeltjes en jonge peer.

#### **MOSMIERI TSINANDALI 42,00**

Deze wijn van de Rkatsiteli druif is fris maar niet té droog, stevig maar niet overheersend. De wijn proeft schoon, mineralig en met het frisse van peer en gele appeltjes.

#### **BADAGONI KAKHETIAN NOBLE 50,00**

Een droge witte wijn van een blend van Rkatsiteli en Mtsvane druiven. Deze wijn heeft een lichte 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.

#### **TBILVINO KISI SPECIAL RESERVE 56,00**

Een vergeten kwaliteitsdruif uit Georgië. Deze op westerse wijze geproduceerde wijn is licht en fris, met impressies van citrusvruchten en een harmonieuze, droge smaak. Hij ruikt naar hazelnootjes en heeft wat olie-achtigs.



## QVEVRIS WIT / ORANJE

### MOSMIERI AMBER SELECTION

41,00

Een combinatie van Mtsvane, Rkatsiteli en Kisi druiven. De wijn heeft een fraaie amber kleur en een expressieve neus van kaneel, peper en bergamot. In de mond gedroogde mango, ice tea bitters, witte peper en walnoten. Slechts een mespuntje tannine.

### KAPISTONI MUKHA MTSVANE

51,00

Deze wijn heeft diepe aroma's van rijpe appel, peer-, pruimen- en sinaasappelschillen. Hij is zeer aangenaam en gemakkelijk te drinken. Heeft een fruitige en bloemige droge tanninestructuur met een langdurige afdronk. Tonen van walnoten en citrus. Een contactperiode van 7 maanden in Qvevri.

### BEDOBA ORANGE

58,00

Deze wijn is gemaakt van de Rkatsiteli (70%) en Kisi (30%) druiven. Deze complexe wijn betovert met smaken van gedroogde abrikoos, honing, sinaasappelschil, wilde kruiden en zachte tannines.

### BAIA'S WINE KRAKHUNA

59,00

Voor deze wijn werd de Krakhuna druif uit Imereti gebruikt. De wijn heeft 3 maand huidcontact gehad. 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.





## ROOD

### **KONCHO KVARELI**

**38,00**

Deze wijn uit Kvareli is gemaakt van de Saperavi druif heeft negen maanden gerijpt in grote Franse eikenhouten vaten. Hij is donkerrood en aromatisch. Je proeft cederhout, dikke rijpe bramen, zwarte kersen, veel kruidigheid en gebrande hazelnootjes. Hij is rijp, warm en stevig en de tannine is zacht.

### **TELAVI MARANI KONDOLI SAPERAVI**

**47,00**

Voor wie echt wil weten wat Georgië zoal te bieden heeft, is deze houtgerijpte rode wijn uit het dorpje Kondoli in de provincie Kachetië een prima keuze. Mondvullende wijn met rijp, bijna zoetig rood fruit en veel kruidigheid.

### **BEDOBA SAPERAVI**

**50,00**

De wijn heeft een robijnrode kleur met een smaakvol bouquet van zwarte bessen, kruiden en bloemige tonen. In de mond compact, kruidig, pittig en sappig. In de afdronk een fijne rijpheid. De druiven worden met de hand geplukt. De wijn wordt vervolgens gedeeltelijk in eiken vaten gedaan en een ander deel gaat in roestvrije stalen vaten voor malolactische gisting. De wijn is een samenstelling van verschillende rijpingsprocessen. Na het bottelen wordt de wijn nog 12 maanden in de fles bewaard voor verdere rijping.

### **TBILVINO SAPERAVI SPECIAL RESERVE**

**71,00**

Deze wijn heeft 12 maanden op eiken vaten uitgerust. Hij is donkerrood. Heel rijp in de neus. Doet denken aan pruimen en bramen in een frisse compote. Heel soepel en smooth in de aanzet. Fijne zuren houden hem prettig drinkbaar ondanks de kracht en concentratie van het sap van bramen en kersen. Kruidig, met een lekker pittige bite en een lik tannine.





## QVEVRIS ROOD

### **DAKISHVILI FAMILY SELECTION SAPERAVI** **56,00**

De qvevri methode geeft de wijn een prachtige robijn rode kleur. De wijn blijft 6 maanden huidcontact behouden. De aroma's omvatten koffie, bramen en zwarte bessen. De tannines zijn elegant voor een jonge wijn en de smaak blijft lang aanwezig.

### **KAPISTONI TAVKVERI QVEVRI** **62,00**


De Georgische Tavkveri druif staat er om bekend dat hij vrij lichte rode wijnen geeft. Zowel qua kleur als qua smaakstijl. Hij ruikt naar wilde kruiden, drop, bramen en bessen. Flink droog en levendig met z'n frisse zuren. Vers fruit van bosbessen en bramen. Iets drogende tannine in de afdronk. Natuurwijn voor gevorderde liefhebbers met 6 maanden huidcontact in qvevri.

### **LABARA OJALESHI** **64,00**

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

### **KAPISTONI SHAVKAPITO QVEVRI** **65,00**

Kapistoni's shavkapito is een foutloze natuurwijn. Hij is donkerrood met een medium body en een milde veenbessengeur. Heeft aroma's van bramen, zwarte bessen en ingemaakte pruimen. Geen rokerig toontje, wel een mespuntje tannine.







# Sharing menu

**KIES UIT ONZE SHARING MENUFORMULES**

**VLEES OF VEGETARISCH**

**VANAF 2 PERSONEN**



## SHARING MENU MET VLEES

43,00 P.P. (VANAF 2 PERSONEN)

### **NIGVZIANI BADRIJANI**

gegrilde aubergine - walnotencreme

&

### **LOBIO BALLS MET HAM**

kroketjes van bonen-stoofpotje - breydelham - licht pikant saus

\*\*\*

### **MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI**

deegbootje - gesmolten kaas - eigeel

&

### **SATSIVI**

piepkuiken - walnotensaus

\*\*\*

### **MINI CHINKALI**

mini dumplings - varkens- en rundsgehakt - peperroomsaus

&

### **KABABI**

mini lamskebab - aardappel - satsebeli (kruidige tomatensaus)

\*\*\*

### **PELAMUSHI**

Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecanoten





# VEGETARISCH SHARING MENU

41,00 P.P. (VANAF 2 PERSONEN)

## **NIGVZIANI BADRIJANI**

gegrilde aubergine - walnotencreme

&

## **LOBIO BALLS**

kroketjes van bonen-stoofpotje - licht pikant saus

\*\*\*

## **MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI**

deegbootje - gesmolten kaas - eigeel

&

## **ADZJAPSANDALI**

gegrilde groenten - tomatensaus

\*\*\*

## **MINI CHINKALI**

mini dumplings - aardappelcreme - tomatensaus

&

## **SOKO KETSZE**

porta bella - kaas - kroket van aardappelcreme

\*\*\*

## **PELAMUSHI**

Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecanoten





# Shemomechama

*Georgian untranslatable word for overeating*

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

Sharing menu





# Sharing gerechten

## A la carte

*Al onze gerechtjes zijn bedoeld om gezellig samen te delen.*

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



## VEGGIE & VEGAN

### KOUDE GERECHTJES

<b>POHALI (VEGAN)</b>	<b>15,00</b>
rode biet - spinazie - wortel - walnoten - granaatappel	
<b>NIGVZIANI BADRIDZANI (VEGAN)</b>	<b>12,00</b>
gegrilde aubergine - walnotencreme	
<b>GEBJALIA (VEGGIE)</b>	<b>18,00</b>
mozzarella - zure room - adjika (pikante saus) - munt	
<b>RODE BIET (VEGAN)</b>	<b>10,00</b>
oven gebakken rode biet - tkemali-saus (zure pruimensaus)	

### WARME GERECHTJES

<b>LOBIO BALLS (VEGAN)</b>	<b>11,00</b>
kroketjes van bonen-stoofpotje - licht pikant saus	
<b>MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI (VEGGIE)</b>	<b>13,00</b>
deegbootje - gesmolten kaas - eigeel	
<b>ADZJAPSANDALI (VEGAN)</b>	<b>12,00</b>
gegrilde groenten - tomatensaus	
<b>MINI CHINKALI (VEGAN)</b>	<b>11,00</b>
mini dumplings - aardappelcreme - tomatensaus	
<b>SOKO KETSZE (VEGGIE)</b>	<b>14,00</b>
porta bella - kaas - kroket van aardappelcreme	
<b>FRIETJES (VEGAN)</b>	<b>5,00</b>
fijne frietjes - swanetisch zout (kruidenzout) - pikante mayonaise saus	





## VLEES & VIS

<b>LOBIO BALLS</b>	<b>12,00</b>
kroketjes van bonen-stoofpotje - breydelham - licht pikant saus	
<b>SATSIVI</b>	<b>15,00</b>
pierpkuiken - walnotensaus	
<b>MINI CHINKALI</b>	<b>12,00</b>
mini dumplings - varkens- en rundsgehakt - peperroomsaus	
<b>KABABI</b>	<b>13,00</b>
mini lamskebab - aardappel - satsebeli (kruidige tomatensaus)	
<b>SHKMERULI</b>	<b>18,00</b>
piepkuiken - aardappelpuree - looksaus - kruidenolie	
<b>LAMSKROON</b>	<b>21,00</b>
lamskoteletjes - groenten	
<b>ZALM NARSHARAB</b>	<b>21,00</b>
gegrilde zalm - aardappelpuree - narsharab saus (zoete granaatappelsaus)	

## DESSERT

<b>MEDOVIK</b>	<b>9,00</b>
laagjesgebak - honing - walnoten - dulce de leche cremevulling	
<b>NAPOLEON</b>	<b>9,00</b>
millefeuille - banketbakkersroom	
<b>PELAMUSHI (VEGAN)</b>	<b>9,00</b>
Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecanoten	



## GENIET VAN ONZE HEERLIJKE WIJNEN OOK 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.

## ALLERGENEN

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

Voor meer informatie over de allergenen

vraag naar de verantwoordelijke.



## GROEPEN

Voor groepen vanaf 6 personen serveren wij onze sharing menuformules

Voor groepen vanaf 10 personen voorzien wij ons zaaltje in de wijnkelder

## 1 TAFEL = 1 REKENING

## ENGLISH MENU

[WWW.TFLS-LEUVEN.BE/MENU](http://WWW.TFLS-LEUVEN.BE/MENU)

