



TIFLIS – de historische naam van Tbilisi – brengt als eerste Georgisch restaurant in Leuven een eigentijdse fusion keuken.

Wij combineren de rijke smaken van de Georgische traditie met een verfijnde Europese twist. Verwacht herkenbare Georgische gerechten, subtiel herwerkt met moderne technieken en een frisse kijk – een stijlvolle samensmelting van cultuur, smaak en creativiteit.

*Geïnspireerd door Georgië, waar Europa en Azië samenkomen.
Ontdek. Proef. Geniet.*



Originele en exclusieve creaties met een hint naar Georgische smaken

ORIGINAL COCKTAILS

TIFLIS <i>zoet-zuur, fris</i>	brandy Ararat 3Y - White Brut - granaatappelsap - limoen	12,00
CHACHA SOUR <i>strak zuur</i>	chacha Chelti - limoen - suikersiroop - svanetisch zout	13,50
FEIJOAPOLITAN <i>zoet, romig</i>	vodka Eristoff - orgeatsiroop - feijoasiroop - limoen - feijofruit	13,00
WALNUT NEGRONI <i>bitter-zoet, nootachtig</i>	Campari - Punt e Mes - Gordons gin - walnootsiroop	14,00
GEORGIAN GODFATHER <i>krachtig, rond, licht zuur</i>	brandy Ararat 3Y - amaretto Disaronno - gekonfijte walnoot	14,50
GIN FIZZ <i>fris zoet-zuur, sprankelend</i>	Gordons gin - kweepeersiroop - limoen - San Pellegrino	12,50

ORIGINAL MOCKTAILS

VIRGIN WALNUT ISLAND <i>zoet, licht sprankelend</i>	walnootsiroop - limoen - San Pellegrino	9,50
FEIJOA SOUR <i>zuur-zoet, tropisch</i>	Copperhead gin NA - feijoasiroop - limoen	13,50
AYVA MULE <i>pittig zoet-zuur</i>	kweepeersiroop - limoen - ginger beer	9,50
POMERGRANATE FIZZ <i>fris, fruitig</i>	granaatappelsap - limoen - San Pellegrino	8,50

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

BUBBELS

TELAVIS MARANI WHITE BRUT

8,00 / 40,00

Mousserende wijn van het wijnhuis Telavis Marani, gemaakt van de Mtsvane, Kisi en Tsolikauri druiven. Schitterend goud met groene accenten. De neus is intens, doordrenkt van perziken, vers brood en hints van geroosterde noten. De smaak wordt omhuld door een zijdezachte textuur van citrus en abrikoos, met een aanhoudende afdronk.

APERERO

APEROL SPRITZ

10,50

CAMPARI

6,50

CAMPARI TONIC

10,50

CAMPARI SPRITZ

11,50

PUNT E MES

6,50

GINs + FRANKLIN & SONS TONIC SUGGESTIES

GORDONS + NATURAL INDIAN TONIC

12,00

London dry gin, fris & citrus

GIN MARE + ROSEMARY & BLACK OLIVE TONIC

16,00

New Western gin, zoet & zacht

COPPERHEAD 0,0 + RHUBARB & HIBISCUS TONIC

12,00

BIEREN

STELLA

3,00

DUVEL

5,00

TRIPEL KARMELIET

5,50

STELLA 0,0%

3,00

TO ØL IMPLOSION 0,3%

5,50

FRISDRANK

AQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	5,90
COLA / COLA ZERO / FANTA	3,50
BORDZJOMI 50CL	6,50
natuurlijk koolzuurhoudend mineraalwater	
LIMONADE PEER/ESTRAGON 25CL/50CL	3,50 / 6,50
NATURAL INDIAN TONIC	5,00
RHUBARB & HIBISCUS TONIC	5,00
ROSEMARY & BLACK OLIVE TONIC	5,00
GINGER BEER	5,00

STERKE DRANKEN

CHELTI CHACHA / CHACHA OAK	6,50 / 8,00
ARARAT BRANDY 3Y / 5Y / 10Y	6,00 / 8,00 / 11,00
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL	8,00
ERISTOFF ORIGINAL	8,00
BRUICHLADDICH SCOTTISH BARLEY THE CLASSIC LADDIE	14,00
LAPHROAIG 10 YEARS	12,00
GLEN SCOTIA DOUBLE CASK	10,00
BUNNAHABHAIN STIUIREADAIR	11,00
LICOR 43 / AMARETTO	8,00

WARME DRANKEN

GEORGISCHE THEE & INFUSIE

Kona Tea is een premium Georgisch theemerk en coöperatie sinds 2014. Met zeldzame ambachtelijke thee uit negen regio's combineert Kona Tea kwaliteit, smaak, traditie en welzijn in unieke melanges.

TIFLIS—SERENIDIPITY 5,00

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

ALI & NINO 5,00

Zwarte thee, rozenblaadjes, Georgische sneeuwroos, kaneel, cacaonibs en anijs

ZENA SVELTE AND PURE 5,00

Groene thee, granaatappelbloemen, gember, citroenschil, rode wijnstokblad

MEDEA'S GARDEN 5,50

Hibiscus, citroengras, appel, framboos, bosbes, rode kers, kiwi, perzik (theïnevrij)

AFTER DINNER 5,50

Bonenkruid, kweeperblad, pepermunt, gember, sinaasappelschil, lavendel, salie (theïnevrij)

KOFFIE

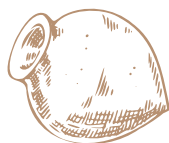
ESPRESSO / RISTRETTO 3,50

DOPPIO ESPRESSO 5,00

CAFÉ / CAFÉ DECA 3,50

CAFÉ MACCHIATO / DECA MACCHIATO 4,00

(DECA) CAPPUCCINO, (DECA) LATTE MACCHIATO 5,00



Wijnkaart

Ontdek Georgië – de échte bakermat van wijn. Hier begon het allemaal: duizenden jaren geleden transformeerde de mens wilde druiven tot de allereerste wijnen ter wereld.

Die rijke traditie proef je nog steeds in elke slok. En precies daarom willen we je laten kennismaken met deze unieke wijncultuur. Met trots presenteren we onze exclusieve Georgische wijnkaart – een selectie vol karakter, authenticiteit en verrassende smaken.

Laat je verrassen, proef het verschil en ontdek waarom Georgische wijnen wereldwijd aan een opmars bezig zijn.

IN VINO VERITAS



HUISWIJN

PER GLAS (15CL) / PER FLES

TBILVINO RKATSITELI WIT

7,00 / 32,00

Een heerlijk frisse wijn gemaakt van de Rkatsiteli-druif. Deze wijn valt op door zijn heldere smaak, kenmerkend voor de Rkatsiteli-druif. Je proeft vertrouwde tonen van peer en appel, zonder dat het te zwaar op de maag ligt. De wijn is subtiel en drinkt gemakkelijk weg.

TELAVIS MARANI SAPERAVI ROOD

7,00 / 32,00

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

7,00 / 32,00

De Saperavi-druif bevat veel kleurstof en heeft een roze vruchtvlees. Tijdens de wijnbereiding blijven de blauwe schillen langer in contact met het sap, wat resulteert in een diepdonkerroze en krachtige wijn. Het aroma en de smaak doen denken aan ingemaakte kersen, aardbeienkwark en zwarte bessen.

Neem ook eens een kijkje bij onze wisselende amfora-wijnsuggesties, te vinden onder 'drank suggesties'. Deze wijnen worden op de traditionele Georgische manier in amfora's gemaakt — een van de oudste wijnmaakmethodes ter wereld — en laten het karakter van de druif en het terroir op een unieke manier zien.

Wijn



WIJN PER FLES

BEDOBA WHITE 2025

47,00



Deze gelaagde witte wijn combineert 70% Rkatsiteli met 30% Kisi en toont het beste van de eeuwenoude Georgische wijntraditie.

De Rkatsiteli rijpt deels op fijne droesem en deels in eiken vaten, terwijl de Kisi als hele trossen in qvevri vergist en tot december rijpt, wat zorgt voor een subtiele Qvevri-structuur en een rijke textuur. Samen geven ze een wijn vol aroma's van rijpe peer, appel, honing, geroosterde amandelen en zachte hints van wilde kruiden.

In de mond voelt de wijn romig en elegant, met verfijnde eik tonen en een delicate diepte die uitnodigt tot telkens een nieuwe slok.

BEDOBA ORANGE 2022

49,00



Een elegante en complexe witte wijn, samengesteld uit 70% Rkatsiteli en 30% Kisi, die de rijke Georgische wijntraditie prachtig weerspiegelt.

De Rkatsiteli, afkomstig van 25 jaar oude wijnstokken op leisteenbodembodem, wordt zorgvuldig geoogst en deels gerijpt op fijne droesem en in eiken vaten, terwijl de handmatig geplukte Kisi van jongere wijnstokken op kalkrijke bodem zijn levendige aroma's van wilde kruiden behoudt.

Het resultaat is een gelaagde wijn met tonen van gedroogde abrikoos, honing, sinaasappelschil en een zachte, elegante tanninestructuur. In de mond voelt de wijn romig en uitnodigend, met een verfijnde balans en subtiele complexiteit die elke slok boeiend maakt.

Wijn per fles

WIJN PER FLES

BEDOBA SAPERAVI RED 2023

51,00



Een indrukwekkende, robijnrode Saperavi van meer dan 30 jaar oude wijnstokken op rijke, zwarte leisteenbodem. Met de hand geplukt en gefermenteerd in roestvrijstalen vaten, rijpt een deel verder op eikenhout, terwijl het overige malolactisch gisting ondergaat in staal. Na het bottelen vervolmaakt 12 maanden flesrijping deze complexe cuvée, met een perfecte balans tussen kracht en finesse.

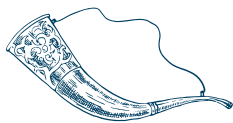
In het glas onthult Bedoba Red een rijk bouquet van zwarte bessen, verfijnde kruiden en subtiele bloemige tonen. In de mond is de wijn compact, sappig en levendig, met een aangename kruidigheid en een elegante, rijpe afdrank die lang nazindert.

BEDOBA SAPERAVI RED RESERVE 2021

63,00



Een indrukwekkende en elegante rode wijn uit de historische Kakheti-regio in Georgië, gemaakt van 100% Saperavi. Deze Reserve rijpt 12 maanden in traditionele Qvevri-amforen en eikenhouten vaten, wat zorgt voor een perfecte balans tussen kracht en verfijning. In het glas schittert hij diep robijnrood, met een complex aroma van rijpe zwarte bessen, wilde kruiden, florale tonen en een subtiel peperaccent. De smaak is vol, geconcentreerd en zijdezacht, met zachte maar aanwezige tannines en een lange, elegante afdrank.



Food



SUPRA

menu

*Laat je meevoeren door de wereld van de Georgische supra,
heruitgevonden in een moderne, verfijnde stijl.*

*Kies tussen twee menu's: volledig vegetarisch of een stijlvolle mix van
vlees, vis, kaas en groenten – 9 unieke gerechtjes verdeeld over 3 gangen,
perfect om te delen en nieuwe smaken te ontdekken.*

*De tafel wordt rijkelijk gevuld met kleurrijke gerechten die verleiden met
geur, smaak en textuur – een elegante fusie van traditie en moderniteit.*

Vanaf 2 personen – ideaal voor een gezellige, smaakvolle avond uit.

Supra Menu

SUPRA MENU

vanaf 2 personen

53,00 p.p

GEORGISCHE SALADE

trostomaatjes, komkommer, walnoten, uitjes, rode basilicum, koriander

RODE BIET TARTAAR

rode biet, groene tkemali saus, gerookte soelgoenikaassaus, ghomi chips

LOBIO BALLZ

kroketjes van rode bonen, breydelham, adjika-mayo saus



MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI

brood met gesmolten kaas, kwarteleitje

NOT SO TSIVI, SATSIVI

kippendijfilet, walnoten- & amandelsaus, adjikaolie, ghomi chips

ZALM KINDZMARI

warm-gerookte zalm, koriandersaus, opgelegde komkommer, krokante uitjes



MINI CHINKALI

mini dumplings, varkens- en rundsvlees, peperroomsaus, korianderolie

LOKEBI TKEMALSHI

varkenswangetjes, rode tkemali saus, tashmidjabi (cheesy puree)

BADRIDJIANI

aubergine, unagi-satsebeli saus, kerstomaatjes, aubergine chips



VEGGIE SUPRA MENU

vanaf 2 personen

49,00 p.p

GEORGISCHE SALADE

trostomaatjes, komkommer, walnoten, uitjes, rode basilicum, koriander

RODE BIET TARTAAR

rode biet, groene tkemali saus, gerookte soelgoenikaassaus, ghomi chips

VEGAN LOBIO BALLZ

kroketjes van rode bonen, adjika-mayo saus



MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI

brood met gesmolten kaas, kwarteleitje

NOT SO TSIVI, VEGAN SATSIVI

spitskool, walnoten- & amandelsaus, narsharap saus

KNOLSELDER KINDZMARI

gebakken knolselder, koriandersaus, opgelegde komkommer, krokante uitjes



MINI CHINKALI FORESTIERE

mini dumplings, portobello, gerookte soelgoenikaassaus, shiitake chips

SOKO KEBAB

portabella spiezen, tashmidjabi (cheesy puree), dragonolie, narsharap (granaatappelsaus), krokante uitjes

BADRIDJIANI

aubergine, unagi-satsebeli saus, kerstomaatjes, aubergine chips



Shemomechama

Georgian untranslatable word for overeating

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

Shemomechama





Sharing gerechten

A la carte

Al onze gerechtjes zijn perfect om samen van te genieten!

Voor een heerlijke, volledige maaltijd adviseren we om 2 tot 3 gerechtjes per persoon te kiezen.

Gezelligheid gegarandeerd!

Sharing gerechten

VEGGIE & VEGAN

KOUDE GERECHTJES

GEORGISCHE SALADE (VEGAN)	13,00
trostomaatjes, komkommer, walnoten, uitjes, rode basilicum, koriander	
RODE BIET TARTAAR (VEGGIE)	15,00
rode biet, groene tkemali saus, gerookte soelgoenikaassaus, ghomi chips	
KNOLSELDER KINDZMARI (VEGAN)	14,00
gebakken knolselder, koriandersaus, opgelegde komkommer, krokante uitjes	

WARM GERECHTJES

LOBIO BALLZ (VEGAN)	15,00
kroketjes van rode bonen, adjika-mayo saus	
MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI (VEGGIE)	18,50
brood met gesmolten kaas, kwarteleitje	
<i>(kaas exclusief voor Tiflis gemaakt door Boer & Compagnie)</i>	
NOT SO TSIVI, VEGAN SATSIVI (VEGAN)	16,50
spitskool, walnoten- & amandelsaus, narsharapsaus (granaatappelsaus)	
BADRIJANI (VEGAN)	17,00
aubergine, unagi-satsebeli saus, kerstomaatjes, aubergine chips	
MINI CHINKALI FORESTIERE (VEGGIE)	17,00
mini dumplings, portabella, gerookte soelgoenikaassaus, shiitake chips	
SOKO KEBAB (VEGGIE)	19,00
portabella spiezen, tashmidjabi (cheesy puree), dragonolie, narsharap (granaatappelsaus), krokante uitjes	
PATATAS GEORGIANAS (VEGAN)	8,00
gekruide pittige aardappelpartjes, adjika-mayo saus	
EXTRA PORTIE BROOD EN BOTER	3,50

VIS & VLEES

KOUDE GERECHTJES

ZALM KINDZMARI	21,50
warmgerookte zalm, koriandersaus, opgelegde komkommer, krokante uitjes	

WARME GERECHTJES

LOBIO BALLZ	18,00
kroketjes van rode bonen, breydelham, adjika-mayo saus	
NOT SO TSIVI, SATSIVI	20,00
kippendijfilet, walnoten- & amandelsaus, adjikaolie, ghomi chips	
MINI CHINKALI	18,50
mini dumplings, varkens- en rundsvlees, peperroomsaus, korianderolie	
LOKEBI TKEMALSHI	20,00
varkenswangetjes, tashmidjabi (cheesy puree), rode tkemali saus	
LAM TSJAKAPOELI	24,00
lamsrugfilet met pittig dragonkortstje, aardappelpuree, tkemali- & rodewijnsaus	
ZALM NARSHARAB	21,50
gegrilde zalm a la plancha, aardappelpuree, narsharap (granaatappelsaus)	

DESSERT

MEDOVIK	12,00
gelaagde honingtaart, dulce de leche-crèmevulling, walnoten	
NAPOLEON	13,00
zachte bladerdeeg, banketbakkersroom	
PELAMOESJI (VEGAN)	12,00
rodewijnpudding, speculooscrumble, rozijntjes, gezouten karamel	



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 kan 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 supra sharing menuformule

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

1 TAFEL = 1 REKENING



ENGLISH MENU

WWW.TFLS-LEUVEN.BE/MENU

