



TIFLIS

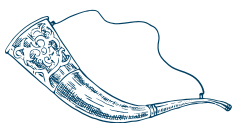


TIFLIS is de oude maar nog steeds populaire naam voor de Georgische hoofdstad Tbilisi en is nu ook de naam van het allereerste Georgische restaurant in Leuven en verre omstreken.

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

Originele en exclusieve creaties met een hint naar Georgische smaken

TIFLIS	11,00
Ararat (Armeense brandy) - Marani Brut (Georgische bubbels) - rode bietensap - limoen	
CHACHA SOUR	13,00
chacha (Georgische grappa) - limoen - suikersiroop - swanetisch zout	
FEIJOAPOLITAN	12,50
vodka - orgeatsiroop - feijoosiroop - feijoafruit - limoen	
WALNUT NEGRONI	11,50
campari - vermouthe - gin - walnootsiroop	
GEORGIAN GODFATHER	14,50
bourbon - amaretto - gekonfijte walnoot	
ESPRESSO CHACHINI	14,00
chacha - kahlua - amaretto - espresso	

ORIGINAL MOCKTAILS

Originele en exclusieve creaties met een hint naar Georgische smaken

VIRGIN WALNUT ISLAND	7,50
walnootsiroop - limoen - bruiswater	
FEIJOA SOUR	13,00
Copperhead gin NA - feijoosiroop - limoen	

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.

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 zo de gisting op fles te voltooiën. 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

APEROL SPRITZ	9,00
CAMPARI	6,00
CAMPARI ORANGE / TONIC	10,00
CAMPARI SPRITZ	11,00
PUNT E MES	5,00



GINs + FRANKLIN & SONS TONIC SUGGESTIES

GORDONS + NATURAL INDIAN TONIC **11,50**
London dry gin, fris & citrus

BULLDOG + ROSEMARY & BLACK OLIVE TONIC **12,50**
London dry gin, kruidig & krachtig

GIN MARE + ROSEMARY & BLACK OLIVE TONIC **14,50**
New Western gin, zoet & zacht

HENDRICK'S FLORA ADORE **15,50**
+ RHUBARB & HIBISCUS TONIC
New Western gin, floraal & fleurig

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

CRODINO	6,00
CRODINO + NATURAL INDIAN TONIC	10,50
COPPERHEAD NA+ RHUBARB & HIBISCUS TONIC	11,50
NONA SPRITZ	10,00
THE PERFECT GIMBER SERVE	7,50
Gimber + bruiswater	
GIM TONIC	10,00
Gimber + NATURAL INDIAN TONIC	

FRISDRANK

INTERNATIONAAL

AQUA PANNA 25CL / 50CL	3,00 / 5,50
SAN PELLIGRINO 25CL / 50CL	3,00 / 5,50
COLA / COLA ZERO / FANTA	3,00
APPELSIENSAP / APPELSAP	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 & BLACK OLIVE TONIC	4,50
GINGER BEER	4,50



STERKE DRANKEN

CHACHA

CHELTI CHACHA	6,50
CHELTI CHACHA OAK	8,00

BRANDY

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 STUIREADAIR	10,00

LIKEUR

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



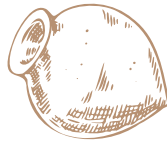
WARME DRANKEN

GEORGISCHE THEE

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	
ALI & NINO	4,50
Zwarte thee, rozenblaadjes, Georgische sneeuwroos, kaneel, cacaonibs en anijs	
ZENA SVELTE AND PURE	4,50
Groene thee, granaatappelbloemen, gember, citroenschil, rode wijnstokblad en etherische olie van biologische citroen	
TSIA-FLOWER FAIRY	4,50
Citraengras, hibiscus, munt, basilicum, gember, laos, sinaasappelschil en kaasjeskruid bloemen	

KOFFIE

RISTRETTO	2,50
ESPRESSO	3,00
DOPPIO ESPRESSO	4,00
CAFÉ	3,50
CAFÉ MACCHIATO	4,00
CAPPUCCINO	4,50
LATTE MACHIATTO	4,50
CAFÉ DECA	3,50
DECA MACCHIATO	4,00
WARME CHOCO	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 exclusieve 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 proeft 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 kruiken 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 ruikt 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

Een heerlijk frisse wijn gemaakt van de Rkatsiteli-druif, perfect voor de zomermaanden of als metgezel bij lichte gerechten. 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 RKATSITELI – CHARDONNAY 38,00

Een zachte en evenwichtige witte wijn, samengesteld uit 70% Rkatsiteli en 30% Chardonnay, gerijpt gedurende 3 tot 4 maanden. Het biedt aroma's van rijp geel fruit zoals sappige gele pruimen, peren en perziken. De afdronk is zacht.

MOSMIERI TSINANDALI

42,00

Deze wijn, gemaakt van de Rkatsiteli-druif, toont een heldere, licht strogele kleur. Het aroma is opvallend aromatisch, met levendige tonen van pompelmoes en de frisheid van rijpe peer en sappige gele appels. De smaak wordt gekenmerkt door een droge en knapperige textuur, met een nadruk op zuiverheid en mineraliteit. Perfect in balans, biedt het een verfrissende ervaring die de zintuigen verwent.

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.

Wijn





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 schilcontactperiode 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 schilcontact 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 en 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.

TELAVIS MARANI SAPERAVI – CABERNET

40,00

Rijpe en volle rode wijn afkomstig uit de Kakheti-regio in Georgië, samengesteld uit 50% Saperavi en 50% Cabernet Sauvignon druiven. Het biedt een overvloed aan aroma's, waaronder bramen, zwarte bessen en rijpe kersen, met een kruidige ondertoon. De afdronk is lang en complex, ondersteund door stevige tannines.

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 robijnrode kleur. De wijn blijft 6 maanden schilcontact 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 schilcontact 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 schilcontact 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

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

NIGVZIANI BADRIJANI

gegrilde aubergine - walnoten- en pecannoten crème

&

LOBIO BALLS MET HAM

kroketjes van bonen-stoofpotje - breydelham - licht pikante saus

MINI ATSJAROELI CHATSJAPOERI

deegbootje - gesmolten kaas - eigeel

&

SATSIVI

piepkuiken - walnoten- en pecannotensaus

MINI CHINKALI

mini dumplings - varkens- en rondsgehakt - peperroomsaus

&

KABABI

mini lamskebab - aardappel - kaas - satsebeli (kruidige tomatensaus)

PELAMOESJI

Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecannoten





VEGETARISCH SHARING MENU

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

NIGVZIANI BADRIJANI

gegrilde aubergine - walnoten- en pecannotencreme

&

LOBIO BALLS

kroketjes van bonen-stoofpotje - licht pikante 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 & dragon

PELAMOESJI

Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecannoten





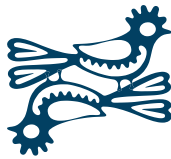
Shemomechama

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

POHALI (VEGAN)	15,00
tapenades van rode biet - spinazie - wortel - walnoten - granaatappel	
NIGVZIANI BADRIDZANI (VEGAN)	12,00
gegrilde aubergine - walnoten- en pecannoten crème	
GEBDZJALIA (VEGGIE)	18,00
mozzarella - zure room - adjika (pikante saus) - munt	
RODE BIET (VEGAN)	10,00
sous vide gebakken rode biet - tkemali-saus (zure pruimensaus)	

WARME GERECHTJES

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

VLEES & VIS

KOUDE GERECHTJES

SATSIVI	15,00
gekookt piepkuiken - walnoten- en pecannoten crème - braambessensaus	

WARME GERECHTJES

LOBIO BALLS	12,00
kroketjes van bonen-stoofpotje - breydelham - licht pikante saus	

MINI CHINKALI	12,00
mini dumplings - varkens- en rondsgehakt - peperroomsaus	

KABABI	13,00
mini lamskebab - aardappel - satsebeli (kruidige tomatensaus)	

SJKMEROELI	18,00
piepkuiken - aardappelpuree - looksaus	

LAMSKROON	21,00
lamskoteletjes - groenten - braambessensaus	

ZALM NARSHARAB	21,00
gegrilde zalm - aardappelpuree - narsharab saus (zoete granaatappelsaus)	

DESSERT

MEDOVIK	9,00
laagjesgebak - honing - walnoten - dulce de leche crèmevulling	

NAPOLEON	9,00
millefeuille - banketbakkersroom	

PELAMOESJI (VEGAN)	9,00
Kindzmarauli (rode wijn) pudding - pecannoten	



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 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

