

GROUP MENUS / GRUPPEMENYER

A Georgian supra is more than a meal — it is a cherished tradition where food, wine and heartfelt toasts bring people together around the table. Guests share generous portions of authentic Georgian dishes, enjoy Georgian wine, and experience the warm hospitality that lies at the heart of our culture.

For groups, we offer three different supra experiences: The Meat Lovers' Supra, The Vegetarian Supra and Supra for Two. Each menu is designed for sharing and brings together some of Georgia's most loved flavours — perfect for celebrations, gatherings and memorable evenings around the table.

En georgisk supra er mer enn et måltid — det er en kjær tradisjon der mat, vin og hjertelige skåler samler mennesker rundt bordet. Gjestene deler rause porsjoner av autentiske georgiske retter, nyter georgisk vin og får oppleve den varme gjestfriheten som står sentralt i vår kultur.

For grupper tilbyr vi tre ulike supra-opplevelser: The Meat Lovers' Supra, The Vegetarian Supra og Supra for Two. Hver meny er laget for deling og samler noen av Georgias mest elskede smaker — perfekt for feiringer, hyggelige sammenkomster og minnerike kvelder rundt bordet.



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო

GROUP MENUS / GRUPPEMENYER

MEAT LOVERS' SUPRA

NOK 849 PER PERSON | MINIMUM 4 PEOPLE

VINANBEFALINGER / WINE PAIRING: +330 NOK PER PERSON

Nigvziani badrijani & Pkhalis asorti (VG, N)

Aubergineruller med valnøttfyll og assortert pkhali av grønnsaker, urter og valnøtter.
Eggplant rolls with walnut filling, and assorted vegetable pkhali with herbs and walnuts.

Oragulis Baje (N)

Grillet laks med baje, en kremet georgisk nøttesaus.
Grilled salmon with baje, a creamy Georgian nut sauce

Khinkali (G)

Kjøttdeumplings med saftig kraftfyll.
Georgian meat dumplings with brothy filling

Nigvziani salati (VG,N)

Agurk- og tomat Salat med valnøtt dressing
Cucumber and tomato salad with walnut dressing

Megruli khachapuri (L, VE)

Dobbelt ostefyllt georgisk brød
Double cheese-filled Georgian bread

Chashushuli (G*)

Georgisk oksegryte med tomat, urter og krydder
Georgian beef and tomato stew with herbs and spices

Ajapsandali (G*,VG)

Tradisjonell georgisk aubergine- og grønnsaksgryte
Traditional Georgian aubergine and vegetable stew

Shkmeruli (G*)

Aromatisk kylling smaksatt med hvitløk
Aromatic, garlicky, succulent chicken dish

Ghoris Mtsvadi

Kullgrillede svinespyd
Char-grilled pork skewers

Homemade sauces (VG)

Hjemmelagde sauser

Ice cream or Sorbet

G*- Ask about gluten-free options
G*- Spør om glutenfrie alternativer

GROUP MENUS / GRUPPEMENYER

VEGETARIAN SUPRA

NOK 750 PER PERSON | MINIMUM 4 PEOPLE

VINANBEFALINGER / WINE PAIRING: +330 NOK PER PERSON

Nigvziani badrijani (VG, N)

Aubergineruller med valnøttfyll
Aubergine rolls with walnut filling

Pkhalis asorti (VG, N)

Assortert pkhali av rødbete, gresskar og grønne bønner med urter og valnøtter
Assortment of beetroot, pumpkin and green bean pkhali with herbs and walnuts

Sokos Khinkali (G, VG)

Georgiske soppdumplings med saftig kraft inni
Georgian mushroom dumplings filled with rich broth

Soko kecze (L,VE)

Ovnsbakte sopp fylt med ost
Oven-baked mushrooms stuffed with cheese

Nigvziani salati (VG, N)

Agurk- og tomatsalat med valnøttdressing
Cucumber and tomato salad with walnut dressing

Mtsvane Salati (VG)

Frisk grønn salat med urter
Fresh green salad with herbs

Imeruli khachapuri (L,VE)

Georgisk flatbrød fylt med ost
Georgian flatbread filled with cheese

Lobio (G*,VG, N)

Bønnegryte med valnøtter
Bean stew with walnut and herbs

Ajapsandali (G*,VG)

Tradisjonell georgisk aubergine- og grønnsaksgryte
Traditional Georgian aubergine and vegetable stew

Grilled vegetables (VG)

Grillede grønnsaker

Ice cream or Sorbet

* Ask about gluten-free options

* Spør om glutenfrie alternativer

G*- Ask about gluten-free options

G*- Spør om glutenfrie alternativer.

GROUP MENUS / GRUPPEMENYER

SUPRA FOR 2

NOK 849 PER PERSON

VINANBEFALINGER / WINE PAIRING: +330 NOK PER PERSON

Appetizer assortment (VG,N)

Forrettstallerken

Nigvziani salati (VG, N)

Agurk- og tomatsalat med valnøttdressing
Refreshing Cucumber and tomato salad with walnut dressing

Megruli khachapuri (L,VE)

Dobbelt ostefyllt georgisk brød
Double cheese-filled Georgian bread

Khinkali (G)

Kjøttdeumplings med saftig kraftfyll.
Georgian meat dumplings with brothy filling

Chashushuli (G*)

Georgisk oksegryte med tomat, urter og krydder
Georgian beef and tomato stew with herbs and spices

Shkmeruli (G*)

Aromatisk kylling smaksatt med hvitløk
Aromatic, garlicky, succulent chicken dish

Ghoris Mtsvadi

Georgisk grillspyd av svinekjøtt, servert med poteter og kullgrillede grønnsaker.
Georgian char-grilled pork skewers, served with potatoes and grilled vegetables.

Homemade sauces (VG)

Husets sauser

Ice cream or Sorbet

G*- Ask about gluten-free options

G*- Spør om glutenfrie alternativer