



MARANI

Georgian restaurant

@maranioslo

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 tomatalat 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 tomat Salat 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 tomat Salat 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 kullgrillerte 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

APPETIZERS / FORRETTER

1. Nigvziani badrijani (VG, N)

185 NOK

Aubergineruller med valnøttfyll

Aubergine rolls with walnut filling

2. Pkhalis asorti (VG, N)

185 NOK

Assortert pkhali av rødbete, gresskar og

grønne bønner med urter og valnøtter

Assortment of beetroot, pumpkin and green

bean pkhali with herbs and walnuts

3. Oragulis Baje (N)

215 NOK

Grillet laks med baje, en kremet georgisk

nøttesaus.

Grilled salmon with baje, a creamy Georgian

nut sauce

4. Soko kecze (L,VE)

205 NOK

Ovnsbakte sopp fylt med ost

Oven-baked mushrooms stuffed with cheese

5. Khinkali (G)

239 NOK

Georgiske dumplings med saftig fyll

(lamb / lam +50 NOK)

Velg én: 1) storfe/svin, 2) lam/storfe eller

3) sopp

Georgian dumplings with brothy filling

Choose 1) beef/pork 2) lamb/beef or 3)

mushroom filling



APPETIZERS & SOUPS / FORRETTES & SUPPER

APPETIZERS/FORRETTES

6. Tchvishtari (L, VE)

185 NOK

Ostefyllt maisbrød med myntesaus

Cheesy cornbread served in a creamy mint
sauce

7. Nigvziani salati (VG, N)

225 NOK

Agurk- og tomatsalat med valnøttdressing

Refreshing cucumber and tomato salad with
walnut dressing

SOUPS / SUPPER

8. Kharcho (G*)

295 NOK

Tradisjonell georgisk kjøttsuppe

Traditional Georgian beef soup

9. Chikhirtma (G*)

279 NOK

Tradisjonell georgisk kyllingsuppe med klar kraft,

mørt kyllingkjøtt og aromatiske urter.

Traditional Georgian chicken soup with clear broth,
tender chicken, and aromatic herbs.



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

MAINS / HOVEDRETTER

10. Shkmeruli (G*)

395 NOK

Kylling i kremet hvitløkssaus

Chicken in a rich, creamy garlic sauce

11. Chashushuli (G*)

429 NOK

Georgisk oksegryte med tomat, urter og krydder

Georgian beef & tomato stew with herbs and spices

12. Ajapsandali (VG, G*)

370 NOK

Tradisjonell georgisk aubergine- og grønnsaksgryte

Traditional Georgian aubergine and vegetable stew

13. Lobio (VG, N, G*)

329 NOK

Georgisk bønnegryte med valnøtter og urter

Georgian bean stew with walnuts and herbs



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

BREADS / BRØD

14. Imeruli khachapuri (L,G,VE)

265 NOK

Georgisk nystekt flatbrød fylt med smeltet ost
Georgian freshly baked flatbread filled with
melted cheese

15. Acharuli khachapuri (L,G,VE)

285 NOK

Båtformet georgisk ostebrød med egg, smør og ost
Georgian boat-shaped cheese bread with egg,
butter and cheese

16. Lobiani (VG, G, N)

245 NOK

Georgisk ovnsbakt brød fylt med krydret bønnefyll
Georgian baked bread filled with spiced bean
filling

17. Kubdari (G)

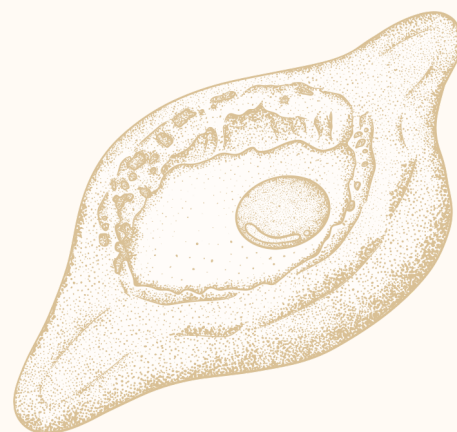
255 NOK

Georgisk nystekt bakverk fylt med krydret kjøtt
Georgian freshly baked pastry filled with spiced meat

18. Mchadi (VG)

109 NOK

Georgisk pannestekt maisbrød
Georgian pan-fried cornbread



GRILLS / GRILL

*All our meat is charcoal-grilled to perfection, delivering a rich, smoky flavor

19. Ghoris Mtsvadi

455 NOK

ullgrillede svinespyd servert med grillede grønnsaker og poteter
Char-grilled pork skewers served with grilled vegetables and potatoes

20. Qatmis Mtsvadi

455 NOK

Saftig grillet kylling servert med poteter og grillede grønnsaker.
Juicy grilled chicken served with potato and grilled veggies

21. Grilled Lamb

525 NOK

Saftig grillet lam servert med grillede grønnsaker og poteter.
Juicy grilled lamb served with grilled veggies and potatoes

22. Georgian Qababi

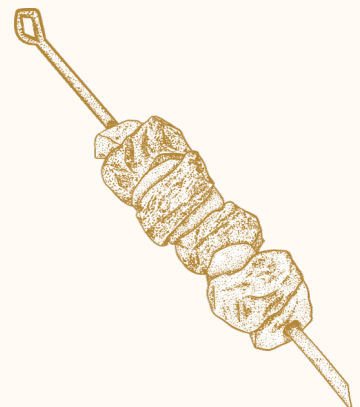
445 NOK

Hjemmelagde grillspyd av svine- og storfekjøtt med satsabeli-tomatsaus.
House-made minced pork and beef skewers with satsabeli tomato sauce.

23. Oragulis Mtsvadi

455 NOK

Grillet laks servert med tkemali, en tradisjonell georgisk plommesaus
Grilled salmon served with tkemali, a traditional Georgian plum sauce.





GRILLS / SAUCES & SIDES / DESSERTS

SAUCES & SIDES / SAUSER & TILBEHØR

24. Georgian sauces (VG)

55 NOK EACH

Satsabeli: Sterk tomatbasert saus.

Spicy tomato-based sauce.

Tkemali: Syrlig georgisk plommesaus.

Georgian plum sauce.

Adjika: Sterk georgisk paprika- og tomatsaus.

Spicy blend of red peppers, herbs, and garlic.

25. Grilled vegetables (VG)

110 NOK

Grillede grønnsaker

26. Fries (VG)

110 NOK

Sprø pommes frites med aioli

Crispy french fries with aioli

DESSERTS

27. Chocolate cake (G,L,VE)

169 NOK

sjokoladekake

28. Pelamushi with ice cream (L,G,VE)

179 NOK

Georgisk druepudding servert med iskrem.

Georgian grape pudding served with ice cream.

29. Sorbet with churchkhela (VG, N)

179 NOK

Forfriskende sorbet med churchkhela, georgisk valnøttkonfekt.

Refreshing sorbet with churchkhela, a Georgian walnut confection.

If you have any allergies, please inform our staff. We take allergies seriously, your safety is our priority.

Har du allergier eller matintoleranser, vennligst informer vårt personale.
Din sikkerhet er vår høyeste prioritet.

G - contains Gluten

G*-Ask for gluten free option / Spør om glutenfritt alternativ

L - contains Lactose / Laktose

VG - Vegan / Vegansk

VE - Vegetarian / Vegetarisk

N - contains Nuts / Nøtter



Sørengkaia 69, 0194 Oslo



www.marani.no



+ 47 459 27 735