



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 (L,G,VG, N)

Aubergineruller med valnøttfyll

Aubergine rolls with walnut filling

Qatmis salati (L,G)

Kyllingsalat med friske grønnsaker og urter

Chicken salad with fresh vegetables and herbs

Khinkali (L)

Kjøttdeumplings med saftig kraftfyll.

Georgian meat dumplings with brothy filling

Soko kecze (G,VE)

Ovnsbakte sopp fylt med ost

Oven-baked mushrooms stuffed with cheese

Megruli khachapuri (VE)

Dobbelt ostefylt georgisk brød

Double cheese-filled Georgian bread

Chashushuli (L,G*)

Georgisk oksegryte med tomat, urter og krydder

Georgian beef and tomato stew with herbs and spices

Ajapsandali (L,G*,VG)

Tradisjonell georgisk aubergine- og grønnsaksgryte

Traditional Georgian aubergine and vegetable stew

Shkmeruli (L, G*)

Aromatisk kylling smaksatt med hvitløk

Aromatic, garlicky, succulent chicken dish

Ghoris Mtsvadi (L,G)

Kullgrillede svinespyd

Char-grilled pork skewers

Kupati (L,G)

Grillede georgiske pølser

Grilled Georgian sausages, rich in spices

Homemade sauces (L,G,VG)

Hjemmelagde sauser

Dessert

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 (L,G,VG, N)

Aubergineruller med valnøttfyll
Aubergine rolls with walnut filling

Pkhali asorti (L,G,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 (L,VG)

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

Soko kecze (G,VE)

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

Nigvziani salati (L,G,VG, N)

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

Mtsvane Salati (L,G,VG)

Frisk grønn salat med urter
Fresh green salad with herbs

Imeruli khachapuri (VE)

Georgisk flatbrød fylt med ost
Georgian flatbread filled with cheese

Lobio (L,G*,VG, N)

Bønnegryte med valnøtter
Bean stew with walnut and herbs

Ajapsandali (L,G*,VG)

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

Grilled vegetables (L,G,VG)

Grillede grønnsaker

Dessert

Glutenfri alternativ er tilgjengelig

Gluten-free alternatives are available

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 (L,G,VE,N)

Forrettstallerken

Qatmis salati (L,G)

Kyllingsalat med friske grønnsaker og urter
Chicken salad with fresh vegetables and herbs

Acharuli khachapuri(VE)

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

Khinkali (L)

Kjøttdeumplings med saftig kraftfyll.
Georgian meat dumplings with brothy filling

Chashushuli (L,G*)

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

Qatmis Mtsvadi (L,G)

Saftig grillet kylling servert med poteter og grillede grønnsaker
Juicy grilled chicken served with potatoes and grilled vegetables

Homemade sauces

Husets sauser

Dessert

G*- Ask about gluten-free options

G*- Spør om glutenfrie alternativer

APPETIZERS / FORRETTER

1. Nigvziani badrijani (L,G,VG, N)

185 NOK

Aubergineruller med valnøttfyll

Aubergine rolls with walnut filling

2. Pkhalis asorti (L,G,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. Qatmis Salati (L,G)

215 NOK

Mørt kyllingbryst, ferske grønnsaker og

aromatiske urter, toppet med en silkemyk

majonesdressing.

Tender chicken breast folded with fresh

vegetables and fragrant herbs, finished with a

smooth, velvety mayo dressing.

4. Soko kecze (G,VE)

205 NOK

Ovnsbakte sopp fylt med ost

Oven-baked mushrooms stuffed with cheese

5. Khinkali (L)

239 NOK

Georgiske dumplings med saftig fyll

(kjøtt eller sopp).

Georgian dumplings with brothy filling

(meat or mushroom filling)





APPETIZERS & SOUPS / FORRETTER & SUPPER

6. Tchvishtari (G, VE)

185 NOK

Ostefyllt maisbrød med myntesaus

Cheesy cornbread served in a creamy mint
sauce

7. Nigvziani salati (L,G,VG, N)

225 NOK

Agurk- og tomat Salat med valnøttdressing

Refreshing cucumber and tomato salad with
walnut dressing

8. Tolma (G)

239 NOK

Vinblader fylt med storfe, svin og ris, servert med
rømme

Grape leaves stuffed with beef, pork and rice, served
with sour cream

SOUPS / SUPPER

9. Kharcho (L,G*)

295 NOK

Tradisjonell georgisk kjøttuppe

Traditional Georgian beef soup

10. Chikhirtma (L,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

11. Oraguli Bazheshi (L, N, G*)

455 NOK

Laksefilet med tradisjonell, smakfull

valnøttsaus og potetpuré.

Salmon fillet with traditional, flavorful

walnut sauce and mashed potatoes

12. Shkmeruli (L, G*)

395 NOK

Kylling i kremet hvitløkssaus

Chicken in a rich, creamy garlic sauce

13. Chashushuli (L,G*)

429 NOK

Georgisk oksegryte med tomat, urter og krydder

Georgian beef & tomato stew with herbs and spices

14. Kupati (L,G)

420 NOK

Grillede georgiske pølser med aromatiske krydder

Grilled Georgian sausages with aromatic spices

15. Ajapsandali (L,VG, G*)

370 NOK

Tradisjonell georgisk aubergine- og grønnsaksgryte

Traditional Georgian aubergine and vegetable stew

16. Lobio (L,VG, N, G*)

329 NOK

Georgisk bønnegryte med valnøtter og urter

Georgian bean stew with walnuts and herbs

17. Braised Beef in Saperavi Wine (L,G)

529 NOK

Oksekjøtt braisert i rødvin, servert

med friske urter og potetpuré.

Slow-braised beef in Saperavi red wine,

served with mashed potatoes and fresh herbs.

G*- Ask about gluten-free options

G*- Spør om glutenfrie alternativer

BREADS / BRØD

18. Imeruli khachapuri (VE)

265 NOK

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

19. Acharuli khachapuri (VE)

285 NOK

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

20. Lobiani (L,VG, N)

245 NOK

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

21. Kubdari (L)

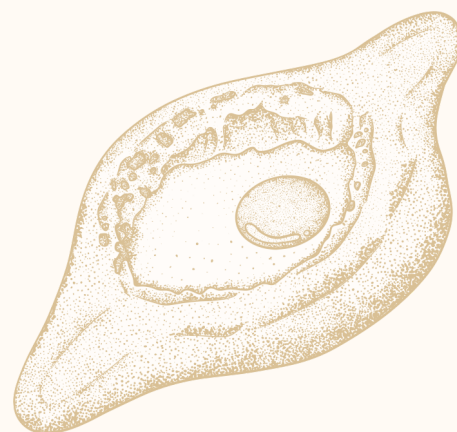
255 NOK

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

22. Mchadi (L,G,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

23. Ghoris Mtsvadi (L,G)

455 NOK

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

24. Qatmis Mtsvadi (L,G)

455 NOK

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

25. Grilled Lamb (L,G)

525 NOK

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

SAUCES & SIDES / SAUSER & TILBEHØR

26. Georgian sauces (L,G,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.

27. Grilled vegetables (L,G, VG)

110 NOK

Grillede grønnsaker

28. Fries (L,G, VG)

110 NOK

Sprø pommes frites med aioli

Crispy french fries with aioli

DESSERTS / DESSERTER

DESSERTS

29. Chocolate cake

169 NOK

sjokoladekake

30. Pelamushi with ice cream

179 NOK

Tradisjonell georgisk druepudding servert med iskrem.

Traditional Georgian grape pudding served with ice cream.

31. Sorbet with churchkhela (L, VG)

179 NOK

Forfriskende sorbet servert med churchkhela, en tradisjonell georgisk valnøttkonfekt trukket i druesaft.

Refreshing sorbet served with churchkhela, a traditional Georgian walnut confection coated in grape juice.



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 - Gluten Free / Glutenfri

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

L - Lactose free / Laktosefri

VG - Vegan / Vegansk

VE - Vegetarian / Vegetarisk

N - Nuts / Nøtter



Sørengkaia 69, 0194 Oslo



www.marani.no



+ 47 459 27 735