

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 valnøtt dressing
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