



Georgische Gerichte & Tapas

Maspinzelo
Restaurant & Café

Landmannstraße 4
50825 Köln
+49 159 019 268 54



„Die vergessene Mitte der Welt“

– so nannte der Schriftsteller und Kulturbotschafter Stephan Wackwitz vor Jahren den Kaukasus und insbesondere Georgien. Georgien liegt an der Schnittstelle zwischen Europa und Asien. Georgien umfasst Bergdörfer im Kaukasus ebenso wie Strände am Schwarzen Meer. Berühmt ist das weitläufige Höhlenkloster Vardzia aus dem 12. Jh. und die alte Weinbauregion Kachetien.

Die Hauptstadt Tiflis wurde im 4. Jahrhundert gegründet. Hier treffen unterschiedliche Architekturstile aufeinander: Neben mittelalterlichen Kirchen und der orientalisch geprägten Altstadt sowie historistischen Vierteln südlich des Flusses Kura findet man nahezu jeden prägenden Baustil der letzten 150 Jahre in seinem ursprünglichen Zustand.

Abb. links: Die Altstadt von Tiflis mit Blick auf die Festung Narikala mit der darunter liegenden Zentralmoschee. Unterhalb (nicht auf dem Foto sichtbar) befinden sich die berühmten Schwefelbäder, wo der Legende nach der Grundstein der Stadt gelegt wurde. „Tbili“ bedeutet auf Georgisch „warm“, also der „warme Ort“.

„*Maspinzelo*“ bedeutet der liebevolle Gastgeber. Ihre Gäste zu verwöhnen ist für Nina und ihre Familie eine Herzensangelegenheit. Sie lieben es zu kochen, zu feiern und das Leben zu zelebrieren. Die georgische Kultur ist durch persische, osmanische und anatolische Einflüsse geprägt und genau diese Vielfalt spiegelt sich auch in ihrer Küche wieder.

SALATE

Qartuli (vegan)

Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln, frischer Petersilie, gehackten Walnüssen, georgischen Kräutern in Essig-Sud **13,50 €**

Lazuri (vegan)

Couscoussalat mit Tomaten, Gurken, frischen Minzblättern, Pfefferflocken, Dill, Granatapfeldicksaft und Landbrot **12,50 €**

Tsitluri (vegan)

Rote-Beete-Salat mit georgischen Gewürzen, frischem Dill, Granatapfelkernen und Landbrot **11,50 €**
wahlweise mit Feta-Käse (vegetarisch) **13,50 €**

Lobio (vegan)

Feuerbohnsensalat mit gehackten Mandeln, frischen Zwiebeln, roter Paprika, frischen Kräutern, Lorbeerblättern und Landbrot **11,50 €**
• alternativ mit Mchadi* (vegan & glutenfrei) **14,50 €**



Qartuli



Lobio

*Mchadi ist ein selbstgebackenes georgisches Maisbrot

Bei Interesse fragen Sie nach der Allergenkennzeichnung



Badrijani Nigozshi



Pkhali mit Mchadi

GEORGISCHE TAPAS



Pkhali Mix

Badrijani Nigozshi (vegan)

4 Scheiben gegrillte Auberginen in einer hausgemachten Petersilien- Basilikum-Walnusspaste, verfeinert mit Gewürzsalz aus Svanetien und Granatapfelkernen	13,90 €
alt. mit Mchadi (selbstgebackenes Maisbrot)	16,90 €

Pkhali (vegan)

4 Spinatbällchen mit Walnuss-Mandelpaste, Granatapfelkernen, frischem Dill,	11,90 €
alt. mit Mchadi	14,90 €

Pkhali Mix (vegan)

2 gegrillte Auberginen, 2 Spinatbällchen, kleiner Rote-Beete-Salat, kleine Portion Lobio (Feuerbohnen Salat)	31,00 €
--	----------------

Extras (vegan):

Pommes	6,50 €
Kartoffelecken in Rosmarin-Knoblauch-Sauce im Ofen gebacken	8,50 €
Reis	3,00 €
Landbrot (Fladenbrot)	2,50 €
Mchadi – selbstgebackene Maisfladen (glutenfrei)	6,90 €



Imeruli



Adjaruli Khachapuri



Megruli



Adjaruli Lobiani

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Saziwi

Junges würziges Hähnchen, eingelegt in Walnussauce, verfeinert mit georgischen Gewürzen.

- mit Landbrot 12,50 €
- mit Reis 14,50 €

Bage (Vegan)

Fein gegrillte Pilze, mariniert in einer cremigen, veganen Walnuss-Paste

- mit Landbrot 12,50 €
- mit Reis 14,50 €

Georgische Teigspezialitäten

Khachapuri

Imeruli – im Ofen gebackenes rundes Käsebrod mit Käse drinnen 15,50 €

Adjaruli – bootförmiges Käsebrod mit Ei 17,50 €

Megruli – Im Ofen gebackenes Brod mit Käse drinnen und drüber 18,00 €

Adjaruli Lobiani (Vegan) – bootförmige Brod gefüllt mit 15,50 €

Gewürze Wachtelbohnen, serviert mit eingelegten Peperoni

Gvezeli

Selbstgemachtes Fladenbrod (in Öl gebraten)

- wahlweise gefüllt mit Spinat und Käse (vegetarisch) 9,90 €
- Champignon und Paprikaragout (vegan) 9,90 €

Khinkali

Saftige Teigtaschen georgischer Art – wahlweise gefüllt mit

- Rinderhack (pikant gewürzt)
- Spinat und Käse (vegetarisch)
- Champignonragout (vegan)
- oder gestampftes Kartoffelpüree (vegan)

4 Stück: 12,50 € 6 Stück: 15,50 € 12 Stück: 29, 50€



Saziwi



Khinkali

Georgien – das Land der warmherzigen Gastfreundschaft, der raffinierten Küche und außergewöhnlichen Weine. Unsere kulinarischen Kreationen vereinen jahrhundertealte Tradition mit unverwechselbaren Aromen und laden Sie zu einer geschmacklichen Entdeckungsreise ein.

Maspinzelo verkörpert das wahre georgische Lebensgefühl – von würzigen Speisen bis hin zu edlen Tropfen aus einer der ältesten Weinkulturen der Welt. Ein Besuch bei uns ist mehr als ein Essen: Es ist ein Fest für Ihre Sinne und eine berührende Begegnung mit der georgischen Seele.

HAUPTSPEISEN



Mtsvadi

Ostri

Würzige Rindfleischsuppe mit Landbrot	14,50 €
---------------------------------------	----------------

Mtsvadi

Hähnchen-Schaschlik nach georgischer Art mit selbstgemachtem Dip (Ajika) serviert

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| • mit Beilagen-Salat | 19,50€ |
| • mit Pommes und Salat | 23,50 € |
| • mit Kartoffelecken und Salat | 27,50 € |



Lula Kababi

Lula Kababi

In Lavash (georgisches Fladenbrot) eingerollter Hackfleischspieß nach georgischer Art gewürzt, dazu Qartuli-Salat mit Granatapfelkernen (pikant gewürzt)

- | | |
|----------------------|----------------|
| • mit kleinem Salat | 19,50 € |
| • mit Pommes | 23,50 € |
| • mit Kartoffelecken | 27,50 € |

Der Weinanbau in Georgien hat eine lange Tradition, die über 7.000 Jahre zurückreicht. Georgien ist damit eines der Ursprungsländer des Weinanbaus und der kultivierten Weinreben.

GETRÄNKE

Georgische Spezialitäten: (alkoholfrei)

Limonaden

Estragon	0,5l	5,90 €
Birne	0,5l	5,90 €
Traube	0,5l	5,90 €
Feijoa	0,5l	5,90 €

Wasser, Schorlen & Limonaden

Mineralwasser	0,2l/1,0l	2,40 € / 5,90 €
Apfel	0,2l/ 0,4l	2,80 € / 4,10 €
Maracuja	0,2l/ 0,4l	2,80 € / 4,10 €
Mango	0,2l/ 0,4l	2,80 € / 4,10 €
Johannisbeere	0,2l/ 0,4l	2,80 € / 4,10 €
Zitrone		4,10 €
Orange		4,10 €
Pampelmuse		4,10 €

Alkoholische Getränke

Kölsch	0,33l	4,10 €
Zedazeni (georg. Bier)	0,5l	5,90 €
Aperol Spritz		7,50 €
Lillet wild Berry		8,00 €
Granada Spritz		8,00 €

Shots

Chacha		4,50 €
--------	--	--------

Georgische Weine

Hauswein rot/weiß	0,2l	5,90 €
Karaffe rot/weiß	0,5l	17,50 €
	1l	27,00 €
Weinschorle	0,2l	5,10 €





© vvvvita - stock.adobe.com

Panoramablick auf Tiflis bei Sonnenuntergang

R U S S L A N D



MASPINZELO

Landmannstraße 4

50825 Köln

+49 159 019 268 54

info@maspinzelo-georgische-tapas.de

www.maspinzelo-georgische-tapas.de

G E O R G I E N

T I F L I S ■

Öffnungszeiten

Mo-Do: 16:00 - 22:00

Fr-So: 14:00 - 23:00

T Ü R K E I

A R M E N I E N

A Z E R B A I J A N