

TIFLIS

RESTAURANT
SPÉCIALITÉ GÉORGIENNE



CUISINE
AUTHENTIQUE



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



FAIT AVEC
PASSION



HOSPITALITÉ
GÉORGIENNE

ENTRÉES

STARTER



Kitri-Pomidori Salati

Salade fraîche de concombre, tomate, oignon et herbes.
Fresh salad of cucumber, tomato, onion, and herbs.

8.90€



Kitri-Pomidori Nigozit

Salade fraîche de concombre, tomate, oignon, herbes et noix.
Fresh salad of cucumber, tomato, onion, herbs, and nuts..

10.90€



Caesar Salati Aisberg

Salade Caesar au poulet à la braise, parmesan, tomate, croûtons maison et sauce maison.
Caesar salad with wood-fired chicken, Parmesan, tomato, homemade croutons, and homemade dressing.

14.90€



Ispanakhi Nigozit x3

Boulettes d'épinards assaisonnés, herbes, noix et graines de grenade.
Seasoned spinach balls, herbs, nuts, and pomegranate seeds..

6.90€



Badrijani Nigozit x3

Rouleaux d'aubergine frite farcis aux noix, herbes et graines de grenade.
Fried eggplant rolls stuffed with walnuts, herbs, and pomegranate seeds.

7.90€



Charxali Nigozit x3

Boulettes de betterave aux noix, herbes et graines de grenade.
Beetroot balls with walnuts, herbs, and pomegranate seeds.

6.90€



Pxali Assorti 2x2x2

Assortiment de pkhali : betterave, aubergine et épinards aux noix.
Assortment of pkhali: beetroot, eggplant, and spinach with walnuts.

14.90€



Tnili Assorti

Assortiment de légumes salés marinés : chou, poivrons jaunes et cornichons.
Assortment of marinated salted vegetables: cabbage, yellow peppers, and gherkins.

9.90€



Kartuli Yvelis Dapa

Sélection de fromages géorgiens.
Selection of Georgian cheeses.

9.90€



Soko Ketse

Champignons cuits au four dans un ketsi, gratinés au fromage.
Oven-baked mushrooms in a ketsi, gratinated with cheese.

11.90€

PAINS GEORGIEN

GEORGIAN BREAD



Xachapuri Imeruli

Pâte maison moelleuse, fourrée de fromage géorgien fondant, dorée au four.

Soft, homemade dough filled with melting Georgian cheese and oven-baked until golden.

13.90€



Tiflis Xachapuri

Pâte maison, double fromage géorgien, cœur fondant et gratiné sur le dessus.

Homemade dough, double Georgian cheese, a melting center, and a gratinéed top.

17.90€



Adjaruli Xachapuri

Le grand classique géorgien : fromage fondant, jaune coulant, beurre et pâte bien moelleuse.

The great Georgian classic: melting cheese, a runny yolk, butter, and wonderfully soft dough.

14.90€



Chebureki x2

Croustillants dehors, juteux dedans, garnis de viande assaisonnée et d'herbes.

Crispy on the outside, juicy on the inside, filled with seasoned meat and herbs.

10.90€



13.50€ | 5 PIÈCES BŒUF

12.50€ | 5 PIÈCES BŒUF PORC

SUPPLÉMENT 2.50€ PIÈCES

Khinkali (5 pièces minimum)

Gros raviolis géorgiens farcis au porc et bœuf juteux, oignons et herbes.

Large Georgian dumplings filled with juicy pork and beef, onions, and herbs.

14.50€ | / 5 PIÈCES

SUPPLÉMENT 2.90€ / PIÈCE

Khinkali Golden (5 pièces minimum)

Khinkali poêlés, dorés et croustillants, garnis de viande de bœuf, oignons et herbes.

Pan-fried khinkali—golden and crispy—filled with beef, onions, and herbs.

11.90€

Pelmeni Ketse

Petits raviolis garnis de viande de bœuf, d'oignons et d'herbes, servis avec de la crème fraîche.

Small ravioli filled with beef, onions, and herbs, served with crème fraîche.

12.90€

Pelmeni Ketse Fromage

Petits raviolis garnis de viande de bœuf, d'oignons et d'herbes, gratinés au fromage Géorgien fondant.

Small ravioli filled with beef, onions, and herbs, gratinated with melted Georgian cheese.



GRILLADES

GRILLED



Ghoris Mtsvadi

Brochettes de porc marinées aux épices géorgiennes, grillées à la braise, accompagnées de notre sauce maison txemali.
Pork skewers marinated in Georgian spices, charcoal-grilled, and served with our homemade tkemali sauce.

13.90€



Katmis Mtsvadi

Brochettes de poulet marinées aux épices géorgiennes, grillées à la braise, accompagnées de notre sauce maison txemali.
Chicken skewers marinated in Georgian spices, charcoal-grilled, and served with our homemade tkemali sauce.

13.90€



Lula Kebabi

Brochettes de bœuf haché aux épices géorgiennes, grillées à la braise, accompagnées de pain lavash et de notre sauce maison satsebeli.
Ground beef skewers with Georgian spices, charcoal-grilled, served with lavash bread and our homemade satsebeli sauce.

14.90€



Nekni

Côtelettes d'agneau, grillées à la braise, accompagnées de notre sauce maison adjika.
Lamb chops, charcoal-grilled and served with our homemade adjika sauce.

19.90€



Nekni Ghoris

Travers de porc, grillées à la braise, accompagnées de notre sauce maison adjika.
Pork spare ribs, charcoal-grilled and served with our homemade adjika sauce.

14.90€



Mtsvadi Asorti (3/4 pers.)

Grand assortiment de brochettes grillées à la braise, servi avec tnili, concombre-tomate et nos sauces maison txemali et satsebeli.
A wide assortment of charcoal-grilled skewers, served with tnili, cucumber and tomato, and our homemade tkemali and satsebeli sauces.

59.90€



ACCOMPAGNEMENTS

SIDES



Frites
French fries.

4.90€



Légumes grillés 4.90€
Grilled vegetables.



Pommes de terre grenaille
Baby potatoes.

4.90€



Pommes de terre rissolée et oignons 4.90€
Pan-fried potatoes with onions.

PLATS

DISHES



Tsitsila Shkmeruli

Coquelet rôti à la crème, lait, ail et épices géorgiennes.
Roasted poussin with cream, milk, garlic, and Georgian spices.

16.90€



Tsitsila Tabaka

Coquelet géorgien poêlé à la façon traditionnelle, peau dorée et croustillante, chair tendre et juteuse, servi avec sauce maison.
Pan-seared Georgian poussin prepared in the traditional style, with golden, crispy skin and tender, juicy meat; served with a house-made sauce.

14.90€



Xarcho Soup

Ragoût de bœuf géorgien aux tomates, riz, herbes et txemali.
Georgian beef stew with tomatoes, rice, herbs, and txemali.

13.90€



Lobio Kotanshi

Haricots rouges mijotés au four, parfumés aux épices géorgiennes et aux herbes, servis avec tnili, légumes salés et pain mchadi.
Oven-simmered red beans, flavored with Georgian spices and herbs, served with txemali, pickled vegetables, and mchadi bread.

14.90€



Ojaxuri katmis

Poulet mariné à la braise, pommes de terre poêlées, oignons fondants et herbes fraîches.
Char-grilled marinated chicken, pan-fried potatoes, meltingly tender onions, and fresh herbs.

14.90€



Ojaxuri Porc

Porc mariné à la braise, pommes de terre poêlées, oignons fondants et herbes fraîches.
Char-grilled marinated pork, pan-fried potatoes, meltingly tender onions, and fresh herbs.

14.90€

SAUCES



TXEMALI

Sauce géorgienne aux prunes acidulées, ail, herbes et épices. Fait maison.
Georgian sauce with tart plums, garlic, herbs, and spices. Homemade.

2€

Sauce tomate géorgienne, parfumée à l'ail et aux épices. Fait maison.
Georgian tomato sauce, flavored with garlic and spices. Homemade.

1€



SATSEBELA



ADJIKA

Sauce géorgienne épicée, intense et relevée. Fait maison.
Spicy, intense, and zesty Georgian sauce. Homemade.

2€

Onctueuse et douce, parfaite avec les plats chauds.
Creamy and smooth, perfect with hot dishes.

1€



CRÈME FRAÎCHE

BOISSONS

DRINKS

BOISSONS GÉORGIENNE



- Zandukeli limonat msxali 0,5l..... 5.50€
- Zandukeli limonat tarxuna 0,5l..... 5.50€
- Zandukeli limonat limoni 0,5l..... 5.50€
- Zandukeli limonat saperavi 0,5l..... 5.50€

BIÈRE PRESSION

- Triple Karmelit 8,4%
- 25cl..... 4.50€
- 50cl..... 7.50€
- Lefte Blonde 6.6%
- 25cl..... 4.00€
- 50cl..... 7.00€



VIN GÉORGIEN

ROUGES

- Saperavi qvevri, Bediani 2024..... 5.90€/32€
- Kindzmarauli Rotwein lieblich 2023, Terra-Kisi..... 5.00€/26€

ROSÉ

- Ratsiteli qvevri, Bediani 2022..... 5.50€/28.00€

BLANCS

- Tsinandali, Bediani 2024..... 4.90€/23€
- Kisi, Terra-Kisi 2024..... 5€/26€



SOFTS

- Coca, coca zéro, 33cl..... 3.70€
- Schweppes agrumes 25cl..... 3.50€
- Oasis tropical 25cl..... 3.50€
- Fuze Tea 25cl..... 3.50€
- Vittel 50cl..... 2.80€
- Vittel 1L..... 5.00€
- San P 50cl..... 2.90€
- San P 1L..... 5.50€



SPIRITUEUX

- Tkemali Araki • Anaseuli 0.5 L • 40 %
- Verre 4cl : 3€ Bouteille : 35 €
- Chacha Gold 0.5 L • 42 %
- Shooter 2cl : 3 € • Bouteille : 35 €
- Chacha Oak • Winery Shaloshvili 0.5 L • 45 %
- Shooter 2cl : 3.50 € • Bouteille : 39 €
- Brandy Bediani • 5 Stars 0.5 L • 40 %
- Verre 4cl : 5 € • Bouteille : 45 €
- Vodka Absolut 0.70 L • 40 %
- Verre 4cl : 4 € • Bouteille : 40 €
- Metaxa (Cognac Grec) • 38%
- Verre 4cl : 5€ bouteille 45€



THÉ & CAFÉS

- Espresso..... 2.20€
- Café Allongé..... 2.60€
- Thé comptoir Français..... 2.90€



ALLERGÈNES

Allergens

Allergènes Allergens	Plats concernés Dishes concerned	Remarques Notes
Gluten	Caesar Salati Aisberg; Xachapuri Imeruli; Tiflis Xachapuri; Lobiani; Adjaruli Xachapuri; Chebureki x2; Khinkali; Khinkali poêlé / pan-fried; Pelmeni; Triple Karmeliet	Croûtons, pâtes ou bière / Croutons, dough or beer
Lait / Milk	Caesar Salati Aisberg; Kartuli Yvelis Dapa; Soko Ketse; Xachapuri Imeruli; Tiflis Xachapuri; Adjaruli Xachapuri; Pelmeni; Tsitsila Shkmeruli; Pelmeni Ketse Fromage	Fromage, beurre, crème ou lait / Cheese, butter, cream or milk
Œuf / Egg	Adjaruli Xachapuri	Œuf présent dans le plat / Egg present in the dish
Noix / Fruits à coque Nuts / Tree Nuts	Kitri-Pomidori Nigozit; Ispanakhi Nigozit x3; Badrijani Nigozit x3; Charxali Nigozit x3; Pxali Assorti 2x2x2	Présence de noix / Contains walnuts or nuts
Sulfites / Sulphites	Vins géorgiens rouges, rosé et blancs / Georgian red, rosé and white wines	Présents dans les vins / Present in wines

Ces informations sont données à titre indicatif. En cas d'allergie, merci de demander confirmation au personnel. / This information is provided for guidance only. In case of allergy, please ask the staff for confirmation

TIFLIS

L'ÂME DE LA GÉORGIE

PLUS QU'UN REPAS, UNE TRADITION



Berceau d'une des plus anciennes civilisations du monde, la Géorgie est un pays de montagnes, de légendes et d'hospitalité. Carrefour entre l'Europe et l'Asie, elle a développé une culture unique, riche de traditions et de saveurs authentiques.

LE SUPRA

Le supra est bien plus qu'un repas : c'est une célébration de la vie, de l'amitié et de la famille. Autour d'une table généreuse, le "Tamada" porte des toasts à chaque moment important : à la famille, à l'amitié, à l'amour, à la paix...

Ici, on trinque avec le cœur.



COMMENT ON MANGE EN GÉORGIE



ON PARTAGE

Tous les plats sont faits pour être partagés. La table est remplie, les cœurs aussi.



ON TRINQUE

Le vin est au cœur de notre culture. Chaque verre a une signification.



ON RESPECTE

On porte un toast, on écoute, on honore les autres et la tradition.



ON SAVOURE

Produits frais, recettes traditionnelles et épices du Caucase : la simplicité révélée.



ON ACCUEILLE

En Géorgie, chaque invité est un cadeau de Dieu. Vous n'êtes pas des clients, vous êtes nos invités.

SUR PLACE



Installez-vous et laissez-vous transporter en Géorgie dans une ambiance chaleureuse et authentique.

À EMPORTER



Nos plats sont aussi disponibles à emporter. Commandez et savourez où vous voulez !

INFOS PRATIQUES

- Produits frais & sélectionnés avec soin
- Recettes traditionnelles géorgiennes
- Options végétariennes disponibles
- Allergènes : demandez à notre équipe
- Merci de nous prévenir en cas d'allergie

Retrouvez-nous sur nos réseaux & notre site



@tiflis_restaurant_lille



www.tiflis-lille.fr