

GROUP MENUS / RYHMÄMENUT

The Georgian Supra is a traditional feast celebrating hospitality and community, with guests sharing a variety of dishes, wine, and toasts led by the tamada (toastmaster). At Gastro Hub, we offer three supra menus: The Carnivore's Feast, The Herbivore's Feast (each for a minimum of four people), and a smaller group menu for two. These menus feature our most traditional foods, meant to be shared, celebrating life, friendship, and cultural heritage, where everyone is treated like family.

Georgialainen supra kuvastaa perinteistä kestitystä, joka juhlistaa vieraanvaraisuutta ja yhteisöllisyyttä. Vieraat jakavat erilaisia ruokia, viinejä ja maljoja, joita johtaa tamada (maljan kohottaja). Gastro Hubissa tarjoamme kolmea erilaista supra-menua: The Carnivore's Feast, The Herbivore's Feast (molemmat vähintään neljälle hengelle) sekä ryhmänmenu kahdelle. Nämä menut sisältävät perinteisimpiä ruokalajejamme, jotka on tarkoitettu jaettaviksi, juhlistaen elämää, ystävyyttä ja kulttuuriperintöä, jossa kaikki ovat kuin yhtä perhettä.



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ მ

GROUP MENUS

CARNIVORE'S FEAST

58 EUR PER PERSON / HENKIÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

MINIMUM 4 PEOPLE / VÄHINTÄÄN 4 HENKIÖÄ

Eggplant rolls (L,G,VG)

Munakoisorullat saksanpähkinätäytteellä

Chicken salad (L,G)

Kanasalaatti

Stuffed Vine Leaves (Tolma) (G)

Viininlehdet täytettynä naudan- ja sianlihalla sekä riisillä, tarjoillaan hapankerman kanssa

Cheesy cornbread with mint sauce (G, VE)

Juustoinen maissileipä minttukastikkeessa

Cheese stuffed mushrooms (G,VE)

Uunissa paistetut sienet juustolla

Lazuri hatsapuri (VE)

Lazetian hatsapuri

Tomato & beef stew (L,G*)

Naudanliha-tomaattimuhennos

Traditional eggplant stew (L,VG,G*)

Georgialainen ratatouille

Garlic chicken (L,G*)

Kanaa valkosipulikastikkeessa

Grilled Pork (L,G)

Grillattua porsaanlihaa

Georgian Qababi (L,G)

Mehevät, maustetut lihavartaat

Homemade sauces (L,G,VG)

Kotitekoisia kastikkeita

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista

GROUP MENUS

HERBIVORE'S FEAST

49 EUR PER PERSON / HENKILÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

MINIMUM 4 PEOPLE / VÄHINTÄÄN 4 HENKILÖÄ

Eggplant rolls (L,G,VG)

Munakoisorullat saksanpähkinätäytteellä

Beetroot, pumpkin, and green bean paste with herbs and walnut (L,G,VG)

Punajuuri-, kurpitsa- ja vihreäpaputahnat yrteillä ja saksanpähkinöillä

Cheesy cornbread with mint sauce (G, VE)

Juustoinen maissileipä minttukastikkeessa

Cheese stuffed mushrooms (G,VE)

Unissa paistetut sienet juustolla

Walnut salad (L,G,VG)

Pähkinäsalaatti

Green salad (L,G,VG)

Mausteinen yrttisalaatti

Mushroom Khinkali (L,VG)

Georgialaisia nyytejä liemimäisellä sienitäytteellä

Imeruli hatsapuri (VE)

Georgialainen litteä juustoleipä

Bean stew with walnut and herbs (L,G*,VG)

Papu-saksanpähkinäpata

Traditional eggplant stew (L,G*,VG)

Georgialainen ratatouille

Grilled Veggies (L,G,VG)

Grillatut kasvikset

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista

GROUP MENUS

MENU FOR 2

49 EUR PER PERSON/HENKILÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

Appetizer assortment (L,G,VE)

Alkupalalajitelma

Chicken salad (L,G)

Kanasalaatti

Acharuli hatsapuri (VE)

Juustoleipä kanamunalla, voilla ja juustolla

Khinkali (L)

Lihanyytit liemitäytteellä

Garlic chicken (L, G*)

Mehukas valkosipulilla maustettu aromikas kana

Grilled pork (L,G)

Savustetut grillivartaat

Homemade sauces

Talon kastikkeet

Dessert

Jälkiruoka

G*- Ask about gluten-free options

G*- Kysy gluteenittomista vaihtoehdoista