



LA GÉORGIE

- ⚑ **La Géorgie** (en géorgien: საქართველო, retranscrit Sakartvelo), est un pays sur la côte est de la mer Noire dans le Caucase, situé à la fois en Europe de l'Est et en Asie de l'Ouest.
- ⚑ **La Géorgie** est considérée comme faisant culturellement, historiquement et politiquement partie de l'Europe.



BIENVENUE EN GÉORGIE AU CŒUR DE GENÈVE
WWW.MAISONMARANI.CH

RÉSERVATION: +41 22 344 06 06 / +41 78 302 39 09

Avenue D'AÏRE 24, 1203 Genève

Maison Marani

CUISINE GÉORGIENNE

**LA CUISINE GEORGIENNE EST UNE SYMPHONY DES SAVEURS ET DES GOÛTS.
ELLE EST APPRÉCIÉE PAR LES VOYAGEURS ET LES GOURMANDS.**

La fête géorgienne fait partie intégrante de la culture géorgienne. C'est une excellente occasion de partager une grande table et des plats délicieux en famille et entre amis.

MAISON MARANI est le seul et unique restaurant géorgien à Genève. Il propose plus de 25 plats authentiques géorgiens parmi lesquels des options végétariennes.



MENU DÉGUSTATION GÉORGIEN

«DÉCOUVREZ LA GÉORGIE»

1. ROULEAUX D'AUBERGINES À LA GÉORGIENNE

Aubergines farcies aux noix hachées, coriandre, graines de grenade, huile d'olive, ail

2. PKHALI

Boulettes de légumes hachés, avec épices, graines de grenade, épinards, chou blanc, betterave, poireaux

3. KHINKALI

Raviolis géorgiens avec une farce juteuse au bœuf, ou bœuf et porc, agneau, et épices

4. LOBIO

Haricots rouges mijotés à feu doux, avec oignons et herbes fraîches, servis avec du pain fait maison

5. CHKMERULI - Plat chaud

Coquelet avec sauce crémeuse à l'ail

CHF 65

Nous vous recommandons d'accompagner ces plats avec nos vins Géorgiens pour compléter à merveille cette expérience gastronomique

Provenance des viandes:

bœuf: Suisse et Uruguay, **poulet, porc:** Suisse

TVA 8.1% COMPRISE

MENU GÉORGIEN VÉGÉTARIEN

- | | | |
|---|---|----------|
| 1. SALADE CLASSIQUE GÉORGIENNE <i>Concombres et tomates assaisonnés avec oignons crus, herbes fraîches, noix hachées, vinaigre et huile</i> |  | CHF 20.- |
| 2. SALADE D'AUBERGINE <i>Aubergines, poivrons des trois couleurs, oignon, coriandre, huile, vinaigre</i> |  | CHF 23.- |
| 3. ROULEAUX D'AUBERGINES AUX NOIX <i>Aubergines farcies aux noix hachées, coriandre, graines de grenade, huile de tournesol, ail</i> |  | CHF 23.- |
| 4. PHKALI <i>Boulettes de légumes hachés avec épices, graines de grenade, épinards, betterave</i> |  | CHF 23.- |
| 5. LOBIO - Plat chaud <i>Haricots rouges mijotés à feu doux, avec oignons et herbes fraîches, servis avec du pain fait maison</i> |  | CHF 23.- |
| 6. MTSNILI - Fait maison <i>Légumes marinés géorgiens</i> | | CHF 7.- |
| 7. CHAMPIGNONS AU FROMAGE GRATINÉS <i>Plat chaud - Champignons gratinés au four avec fromage</i> |  | CHF 25.- |
| 8. AJABSANDALI <i>Mélange de légumes cuit à feu doux avec épices, poivrons, aubergines, oignons, carottes et herbes fraîches</i> |  | CHF 25.- |
| 9. KHINKALI - Plat chaud <i>Raviolis géorgiens avec une farce juteuse aux champignons et épices</i> |  | CHF 25.- |

TVÀ 8.1% COMPRISE

MENU GÉORGIEN VIANDE

- | | | |
|---|---|----------|
| 1. KHINKALI – Plat chaud Raviolis géorgiens avec une farce juteuse de bœuf, épices Ou: bœuf et porc, Ou: agneau |  | CHF 25.- |
| 2. MTSVADI (BARBECUE) – Plat chaud Brochette de porc, mariné dans un vin blanc, sel, poivre noir, servi avec rondelles d'oignons et sauce Satsбели ou Tkemali |  | CHF 35.- |
| 3. CHKMERULI – Plat chaud Coquelet avec sauce crémeuse à l'ail, servi avec du pain fait maison |  | CHF 32.- |
| 4. SATSIVI Sauce d'origine géorgienne aux noix et à l'ail qui accompagne des morceaux de poulet, servie avec du pain fait maison |  | CHF 35.- |
| 5. CHASHUSHULI - Plat chaud Ragout de bœuf poêlé et ensuite mijoté avec tomates, ail et épices |  | CHF 36.- |
| 6. CHAKAPULI - Plat chaud Ragout d'agneau à l'estragon et herbes fraîches servi avec du pain fait maison |  | CHF 38.- |
| 7. CHAKHOKHBILI - Plat chaud Ragout de poulet aux herbes, tomate et œufs, servi avec du pain fait maison |  | CHF 32.- |
| 8. OJAKHURI - Plat chaud Filet mignon avec pommes de terre et oignons frits avec épices |  | CHF 35.- |
| 9. COQUELET GRILLÉ (TABAKA) – Plat chaud Coquelet poêlé avec pommes de terre nouvelles et sauce Satsбели |  | CHF 35.- |
| 10. PAIN GÉORGIEN – Fait maison | | CHF 7.- |

TVA 8.1% COMPRISE

MENU GÉORGIEN KHACHAPURI

- | | | |
|--|--|----------|
| 1. IMERULI KHACHAPURI <i>Galette de pain fourrée au fromage</i> |  | CHF 23.- |
| 2. MEGRULI KHACHAPURI <i>Galette de pain gratinée, fourrée au fromage</i> |  | CHF 26.- |
| 3. ADJARULI KHACHAPURI <i>Pain ouvert farci au fromage avec œuf</i> |  | CHF 25.- |
| 4. KUBDARI <i>Galette de pain fourrée au bœuf et porc</i> |  | CHF 28.- |
| 5. ADZHIKA – <i>Fait maison</i> <i>Sauce épicée géorgienne à base de poivron, piment, ail et coriandre sec</i> | | CHF 5.- |

TVÀ 8.1% COMPRISE

MENU ITALIEN

ANTIPASTI - ENTRÉES

- | | |
|--|----------|
| 1. ANTIPASTO MISTO MARANI <i>Charcuterie, légumes grillés, tomate, mozzarella</i> | CHF 25.- |
| 2. SALADE VERTE | CHF 8.- |
| 3. SALADE MIXTE | CHF 10.- |
| 4. SALADE GREQUE <i>Feta, salade verte, tomates, concombres, olives</i> | CHF 18.- |
| 5. SALADE NIÇOISE <i>Salade verte, œuf, thon, olives, maïs, haricots verts, pommes de terre et anchois</i> | CHF 22.- |
| 6. SALADE CÉSAR REVISITÉE <i>Poulet croquant tiède, salade verte, œuf, maïs, carottes, tomate, copeaux de Grana Padano</i> | CHF 22.- |
| 7. SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL <i>Salade verte, pain grillé, fromage de chèvre, noix, tomates, miel</i> | CHF 22.- |

LA PASTA - PÂTES

1. **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** CHF 22.-
Sauce tomate et mozzarella de bufala
2. **PENNE AL SALMONE** CHF 22.-
Pâtes au saumon
3. **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** CHF 27.-
Spaghettis aux palourdes
4. **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** CHF 22.-
Spaghettis au sauce tomate bolognaise
5. **PACCHERI ALLO SCOGLIO** CHF 23.-
*Sauce tomate, calamars, crevettes, palourdes,
gambas et langoustines*
6. **PENNE ALLA SICILIANA** CHF 22.-
*Pâtes gratinées avec sauce tomate, mozzarella,
aubergines*
7. **TAGLIATELLE CON BURRATA E PESTO** CHF 28.-
DI POMODORI SECCHI
*Sauce aux tomates séchées, aubergines et mozzarella
burrata*
8. **PENNE ALL'ARRABBIATA** CHF 22.-
Sauce tomate, piment, oignons, ail
9. **PENNE ALLA CARBONARA** CHF 22.-
Sauce à la crème, lardons, jaune d'œuf

VIANDES

1. ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉ CHF 35.-
Sauce au poivre vert ou café de Paris
2. MILANESE DI VITELLO (VEAU) CHF 38.-
Escalope de veau panée, servie avec frites
3. TARTARE DE BŒUF CHF 32.-
Servi avec frites et toasts
4. PAVÉ DE BŒUF SUR ARDOISE CHF 32.-

Provenance des viandes :

bœuf: Suisse et Uruguay, **poulet, porc:** Suisse

POISSONS

1. PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ CHF 37.-
Sauce au beurre blanc, riz et légumes du jour
2. FILETS DE PERCHE AU BEURRE CITRONNÉ AVEC
FRITES CHF 34.-

Provenance des poissons :

Norvège, Équateur, Estonie

TVA 8.1% COMPRISE

PIZZE

- | | |
|--|----------|
| 1. MARGHERITA | CHF 17.- |
| <i>Tomate, mozzarella et origan</i> | |
| 2. TRICOLORE | CHF 19.- |
| <i>Mozzarella, tomates cerises, roquette</i> | |
| 3. FUNGHI | CHF 20.- |
| <i>Tomate, mozzarella, champignons, origan</i> | |
| 4. NAPOLETANA | CHF 21.- |
| <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i> | |
| 5. SICILIANA | CHF 21.- |
| <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, origan</i> | |
| 7. REGINA | CHF 21.- |
| <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, origan</i> | |
| 8. HAWAÏANA | CHF 21.- |
| <i>Tomate, mozzarella, ananas, jambon d'épaule, origan</i> | |
| 9. CALZONE | CHF 22.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, œuf, origan</i> | |
| 10. VEGÉTARIANA | CHF 22.- |
| <i>Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, origan</i> | |
| 11. CALZONE DON CICCIO | CHF 22.- |
| <i>Tomate, mozzarella, ricotta, salami piquant, origan</i> | |

TV

PIZZE

- | | |
|--|-----------------|
| 12. CALABRESE / DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, oignons, olives, origan</i> | CHF 22.- |
| 12. PROSCIUTTO <i>Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, origan</i> | CHF 22.- |
| 13. PARMIGIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines, Grana Padano, origan</i> | CHF 22.- |
| 14. QUATTRO STAGIONI <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, poivrons, origan</i> | CHF 24.- |
| 15. KILLER <i>Tomate, mozzarella, saucisse, poivrons, oignons, origan</i> | CHF 24.- |
| 16. QUATTRO FORMAGGI <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, Grana Padano, origan</i> | CHF 24.- |
| 17. CAPRICCIOSA <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, olives, œuf, Origan</i> | CHF 25.- |
| 18. AL SALMONE <i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, origan</i> | CHF 26.- |
| 19. MARANI <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, roquettes, tomates cerises, Grana Padano, origan</i> | CHF 27.- |

TVA 8.1% COMPRISE

DESSERTS MAISON

- | | |
|--|----------|
| 1. MEDOVÍK – <i>Fait maison</i> <i>Gâteau au miel</i> | CHF 12.- |
| 2. TIRAMISU | CHF 12.- |
| 3. CRÈME BRÛLÉE | CHF 10.- |
| 4. FONDANT CHOCOLAT | CHF 12.- |

COUPE DE GLACE

- | | |
|---|----------|
| 1. CAFÉ GLACE <i>Glace café arrosée de café, chantilly</i> | CHF 11.- |
| 2. COUPE DANEMARK <i>Glace vanille sauce chocolat, chantilly</i> | CHF 13.- |
| 3. LE COLONEL <i>Sorbet citron avec vodka</i> | CHF 11.- |
| 4. COUPE WILLIAMS <i>Sorbet poire avec Williamine</i> | CHF 13.- |
| 5. COUPE TRICOLOR <i>Glace Stracciatella, pistache, fraise</i> | CHF 11.- |
| 6. COUPE TRICOLOR <i>Une boule de glace</i> | CHF 5.- |

TVA 8.1% COMPRISE

MENU POUR ENFANTS

- | | |
|--|----------|
| 1. PENNE SAUCE TOMATE ENFANT <i>Penne avec sauce tomate, petite portion</i> | CHF 16.- |
| 2. PIZZA ENFANT <i>Margherita</i> | CHF 16.- |
| 3. NUGGETS AVEC FRITES | CHF 16.- |
| 4. STEAK HACHÉ MAISON AVEC FRITES | CHF 16.- |

Droit à une boule de glace au choix:

Vanille, chocolat, citron, poire, mangue, fraise, pistache, café, stracciatella

CAFÉ ET THÉ

- | | |
|----------------------------------|------------|
| 1. CAFÉ / CAFÉ DÉCAFÉINÉ | CHF 3.80.- |
| 2. CAFÉ TURC | CHF 3.80.- |
| 3. RENVERSÉ | CHF 5.- |
| 4. CAPPUCINO | CHF 5.- |
| 5. THÉ, INFUSION CRÈME OU CITRON | CHF 3.80.- |
| 6. THÉ DAMMAN FRÈRES | CHF 5.- |

TVA 8.1% COMPRISE

EAUX MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

| | | |
|----------------------------------|------|----------|
| 1. SAN PELLEGRINO | 50CL | CHF 6.- |
| 2. SAN PELLEGRINO | 1L | CHF 10.- |
| 3. SAN PELLEGRINO AQUA PANNA | 50CL | CHF 6.- |
| 4. SAN PELLEGRINO AQUA PANNA | 1 L | CHF 10.- |
| 5. SPRITE / FANTA | 33CL | CHF 5.- |
| 6. COCA-COLA / COCA-COLA ZERO | 33CL | CHF 5.- |
| 7. THÉ FROID CIRON/ PÊCHE | 33CL | CHF 5.- |
| 8. JUS DE POMME | 33CL | CHF 5.- |
| 9. SCHWÉPPES TONIC/ BITTER LEMON | 20CL | CHF 5.- |
| 10. SAN BITTER | 1DL | CHF 5.- |
| 11. NECTAR DE FRUITS | 20CL | CHF 5.- |
| 12. SIROP GRENADINE / MENTHE | 3DL | CHF 2.- |
| 13. JUS D'ORANGE, ANANAS, PÊCHE | 25CL | CHF 3.- |
| 14. LAIT CHAUD | 33CL | CHF 4.- |

CARAFE D'EAU

| | | |
|-----------------|----|---------|
| 1. CARAFE D'EAU | 2L | CHF 7.- |
|-----------------|----|---------|

TVA 8.1% COMPRISE

Maison Marani

EAUX MINÉRALE - BORJOMI

EAU MINÉRALE VOLCANIQUE NATURELLE:

L'eau Borjomi a le goût de la nature. Vous avez juste oublié ce dont la nature a le goût.

EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE EN SON

GENRE: L'eau Borjomi revitalise avec son goût pétillant naturel. Délicieusement effervescent et nettement riche.

SOUTENIR LA SANTÉ À LONG TERME:

La composition minérale naturelle aide à favoriser une meilleure digestion et le métabolisme.

Hydratation saine à partir d'une source vierge profonde sous la surface de la terre. Alcalinité naturellement élevée.

MINÉRAUX SAINS ET EFFERVESCENCE PUISSANTE: Les bulles proviennent d'une source vierge où la haute pression enrichit l'eau pure et intacte.

GOÛT AUDACIEUX ET PÉTILLANT: Grâce à sa composition minérale en couches, chaque gorgée a le pouvoir de nettoyer et de revitaliser de l'intérieur.

SIROTER SEUL OU EN DUO AVEC LA NOURRITURE: L'eau Borjomi est très spéciale car elle est riche et délicieusement satisfaisante d'une manière différente de toute autre.

PLUS DE BIENFAITS NATURELS POUR LA SANTÉ : En offrant des propriétés minérales bénéfiques, l'eau Borjomi favorise une meilleure digestion et un meilleur métabolisme.

HAUTE ALCALINITÉ ET COMPOSITION MINÉRALE UNIQUE:

son goût audacieux soulève les esprits tandis que la haute alcalinité et composition minérale unique offrent une hydratation plus saine, naturellement.



0.5L - CHF 8

TVA 8.1% COMPRISE

Maison Marani

BOISSONS GAZEUSES GÉORGIENNES ZEDAZENI



ESTRAGON: Des notes chaudes et fraîches à chaque gorgée, une limonade géorgienne unique et très rafraîchissante aromatisée à l'estragon.

COMPOSITION: Eau, sucre, dioxyde de carbone, arôme naturel, acide citrique, caramel couleur IV, benzoate de sodium.

POIRE: Cette limonade traditionnelle vous permettra de savourer le goût des vraies poires "Alexandrouli".

COMPOSITION: Eau, sucre, dioxyde de carbone, arôme naturel, acide citrique, caramel couleur IV, benzoate de sodium.

SAPERAVI: Cette limonade vous fera découvrir notre source de fierté, les raisins géorgiens Saperavi.

COMPOSITION: Eau, sucre, dioxyde de carbone, arôme naturel, acide citrique, caramel couleur IV, benzoate de sodium.



0.5L - CHF 8

TVA 8.1% COMPRISE

Maison Marani

MAISON MARANI CATERING

**LA CUISINE GEORGIENNE EST UNE SYMPHONIE DE SAVEURS ET DE GOÛTS.
ELLE EST APPRÉCIÉE PAR LES VOYAGEURS ET LES GOURMANDS.**

L'esprit de fête géorgienne fait partie intégrante de la culture géorgienne. C'est une excellente occasion de partager une grande table et des plats délicieux en famille et entre amis.

MAISON MARANI est le seul et unique restaurant géorgien à Genève. Nous vous invitons à faire un voyage au cœur de la Géorgie et à déguster des plats authentiques à l'adresse suivante:

Avenue d'Aire 24, 1203, Genève, +41 78 302 39 09 et +41 22 344 06 06.

Email: rdmaisonmarani@gmail.com, www.maisonmarani.ch



MAISON MARANI était le fournisseur officiel de catering pour les missions diplomatiques, les Nations Unies, des banques, et des célébrités nationales et internationales.

Le restaurant accueille régulièrement des représentants des élites politiques et économiques, des employés de missions diplomatiques et d'organisations internationales ainsi que la communauté des expatriés de Genève et de la région lémanique.



Maison Marani

TRAVEL, WINE & DINE IN GEORGIA!



✚ Voyage en petit groupe

✚ Voyage en famille

✚ Voyage sur mesure

Maison Marani

Restaurant Géorgien et Italien

Avenue d'Aire 24

1203, Geneve

Tel: +41 22 344 06 06

Natel: +41 78 302 39 09

Email: rdmaisonmarani@gmail.com

Site web: www.maisonmarani.ch

Instagram: @maisonmarani

✚ Tours / jours flexibles

✚ 4 saisons

✚ Prolongation possible du voyage en Arménie et/ou en Azerbaïdjan

**Pour plus d'information et une consultation,
veuillez contacter le personnel du restaurant**

La Géorgie est un pays de cocagne conté depuis l'Odyssée, la terre de la Toison d'Or. «Un pays à la croisée des chemins» géographiques et culturels.

Étiré entre les chaînes du Grand et du Petit Caucase, la Géorgie ressemble à une clé de voûte, liant les piliers d'Occident, d'Asie Centrale, de la Russie et du Moyen-Orient.



Européennes, slaves, turques, perses... un cocktail d'influences contribue à l'étonnant caractère de la Géorgie et de ses habitants. Plus petit des pays bordant la mer Noire, il n'en est pas moins son poumon vert, à 87 % montagneux.



Étonnamment contrastés au vu d'une modeste superficie, les paysages et la végétation passent de la douceur luxuriante des rives de la mer Noire au désertique dans la plaine centrale. Ils varient au gré de l'élévation des vallées de la chaîne du Caucase.



Parcourir une sélection des incontournables géorgiens en une semaine est possible mais ce serait une forme de consumérisme touristique qui sied mal à ce pays, où il est si bon de prendre son temps.



Prendre son temps pour passer de l'urbanisme fascinant de Tbilissi à la sérénité farouche des villages de montagne, de l'animation des petites villes à la ferveur des églises, de monastères troglodytes à l'Épicure dans un pays où le vin et la bonne chère sont une seconde religion, d'un tour dans les vignobles de Kakhétie à la méditation en mouvement des grandes randos, de la contemplation des plus hauts sommets du Caucase à celle de la mer Noire...



Le tout, immergé dans la générosité et l'hospitalité légendaire des Géorgiens.



Maison Marani

TRAVEL, WINE & DINE IN GEORGIA!

Our popular destinations. Tours depuis Genève/ jours flexibles

✚ TBILISI

Visite de la capitale



✚ KAZBEGI

Visite de Haute Caucase



✚ MSHKETA

Visite de l'ancienne capitale



✚ BATUMI

Visite de la Mer Noire



✚ KAKHETI

Visite du région viticole



Maison Marani

Restaurant Géorgien et Italien

Avenue d'Aire 24

1203, Geneve

Tel: +41 22 344 06 06

Natel: +41 78 302 39 09

Email: rdmaisonmarani@gmail.com

Site web: www.maisonmarani.ch

Instagram: @maisonmarani

**Pour plus d'information et une consultation,
veuillez contacter le personnel du restaurant**