

Café

At Café Stamba, we pride ourselves on crafting house-made dishes using ingredients sourced from Udabno, Europe's largest regenerative farm. To ensure optimal freshness and flavor, we grow most of our herbs and greens at SpaceFarms, Georgia's pioneering vertical farming facility.

STARTER

- PÂTÉ** 23
Mixed meat, baby romaine & watercress salad, fermented vegetables, shallot, grilled sourdough
- UDABNO ALMOND LABNEH** 19
Grilled naan, Udabno almond oil, za'atar
- ROASTED ASPARAGUS WITH LEMON RICOTTA** 19
Green beans, peas, mint, croutons
- MARINATED TOMATO & STRACCIATELLA** 23
Home baked focaccia, olive oil, basil
- GARLIC SHRIMPS** 23
Marinated kohlrabi, toasted provence, lemon & butter sauce
- SALMON RILLETTES & BURNT AVOCADO** 21
Fermented vegetables, tatsoi, mizuna, croutons

SOUP

- GAZPACHO** 15
Green salsa, crouton, basil oil
- BORSCHT** 15
Cabbage, beetroot, potato, sour cream, garlic black bread
- CHIKHIRTMA** 17
Chicken fillet, coriander, vinegar

SALAD

- GREEN BOWL** 21
Barley, avocado salsa, lemon tahini dressing
- TOMATO & SULGUNI** 23
Purple basil, cherry vinegar, kakhethian sunflower oil
- PECORINO SALAD** 19
Baby romaine lettuce, garlic croutons, olive salsa
- CAESAR SALAD** 25
Grilled chicken, crunchy lettuce, dried prosciutto, garlic croutons, anchovy parmesan dressing

PASTA

- SPAGHETTI & MEATBALLS** 31
Homemade marinara sauce, parmesan, basil
- TROFIE** 27
Truffle, smoked prosciutto, parmesan
- TORTELLINI** 23
Basil cream, tomato butter sauce, parmesan, basil

FROM THE GRILL

WILD MUSHROOM & PESTO 23
Grilled naan, cashew, chilli oil

SEA SALT-CRUST SALMON 43
Pickled root vegetables, tzatziki sauce, lemon

UDABNO LAMB 45
Tarragon puree, wine & tarragon jue

SEA BASS 39
Couscous, edamame, cherry tomatoes, lemon ajika salsa

DECONSTRUCTED KEBAB 35
Lamb & beef, tahini salsa, olives gremolata, red onion pickle, grilled jalapeño, cashew, naan

FILLET STEAK 53
Smoked mashed potatoes, caramelized carrot, port wine sauce

SIDES

GHOMI 7

GRILLED SEASONAL VEGETABLES 11

PAN-FRIED POTATOES 11

GEORGIAN

- CHICKEN & BAZHE** 29
Ghomi, pomegranate, chilli oil
- COLD ADJAPSANDALI** 19
Eggplant, bell pepper, tomato, cucumber, guda cheese, mtchadi
- ROASTED CHICKEN** 31
Pan-fried potatoes, tkemali

OVEN

- KHACHAPURI** 17
Pan-fried / Oven baked
- ADJARIAN KHACHAPURI** (Until 18:00) 21
- PUFF PASTRY KHACHAPURI** 17

In case of any allergies or dietary restrictions, please consult with the Café team member
PRICES EXCLUDE 18% VAT

VEGETARIAN
VEGAN

კაფე

კაფე სტამბას კეჩქებში გამოყენებული ინტენციური მარკეტინგული უდაბნოში, ევროპის უდიდეს ჰეგენეციალურ ფეხმაში. მაქსიმალურად ცოცხალი გემოების შესანახუნებლად ბოსტნეულისა და მწვანის უმეტესობა მოყვანილია საქართველოში პიხვედ ვეტიკულურ ფეხმაში, SPACEFARMS-ში.

სტარტერი

- კაშტატი 23
შეხვეული ხოხცი, ხომანო და ვოთეჩქესი, ფეხმენტიხებული ბოსტნეული, შადოგი, პიოვანსი
- უდაბნოს ნუშის ლაბნა 19
ნაანი გიხიღე, უდაბნოს ნუშის ზეთი, ზაატაჩი
- მობრანული სტატეური და რიკოტა ლიმონით 19
მწვანე დობიო, ბაჩდა, პიგნა, კხუტონები
- კომიდორი და სტრაქატელა 23
ფოკარა, ზეთუნის ზეთი, ბაზილიკი
- კრავატები ნივრით 23
მახინიხებული კოღაბი, პიოვანსი, დიმონის და კაჩაქის სოუსი
- ორაგული რილეთი და მობრანული ავოკადო 21
ფეხმენტიხებული ბოსტნეული, ტაცოი, მიზუნა, კხუტონები

სუპი

- გასკარო 15
მწვანე საღსა, კხუტონები, ბაზილიკის ზეთი
- ბორში 15
კომბოსტო, ჭახხაღი, კაჩტოფიღი, ახაჟანი, შავი პუჩი ნივრით
- ჩინური 17
ქათამი, ქინძი, ძმაჩი

სალათი

- მწვანე ბოული 21
ქეჩი, ავოკადოს საღსა, დიმონის და ტაჰინის ღეხსინგი
- კომიდორი და სულგუნი 23
ხეჰანი, ადუბრის ძმაჩი, კახუჩი მზესუმზიხის ზეთი
- კეკორინოს სალათი 19
ხომანოს საღათი, ნივრითი კხუტონები, ზეთისხიღის საღსა
- ცაზარი 25
მობრანული ქათამი, ხაშუნა საღათი, პიოვანსი, ნივრითი კხუტონები, ანჩოუსის და პაჩმეზანის ღეხსინგი

პასტა

- სკაგეტი მითბოლეთი 31
პომიდვის მახინაჩა, პაჩმეზანი, ბაზილიკი
- ტროფია 27
ტრუფიღი, შებოღიღი პიოვანსი, პაჩმეზანი
- ტორტელინი 23
კხემევეღი, მზებე გამომშხადი პომიდოხი, პაჩმეზანი

პრილი

ხის სოკო და კესტო 23 ნაანი გიხიღე, ქეშიუ, წიწაკის ზეთი	მარულუჩი გამომცხვარი 43 ორაგული მახინიხებული ბოსტნეული, ძაძიკის სოუსი, დიმონი	უდაბნოს ბატკანი 45 ჭახუნის პიუჩე, ღვინის და ჭახუნის სოუსი
სიბასი 39 კუსკუსი, ედამამე, პომიდოხი ჩეჩი, დიმონის და აჯიკის საღსა	დასულილი ქაბაბი 35 ბაჭუნის და საქონდის ხოხცი, ზეთისხიღის გემოღა, მახინიხებული წითელი ხახვი, მობრანული ჰადაპენიო, ტაჰინის საღსა, ნაანი	ფილე სტეიკი 53 შებოღიღი კაჩტოფიღის პიუჩე, კაჩამეღიღიხებული სტაფიღო, პოჩგვანის სოუსი

გარნირი

ლომი 7	საფონური ბოსტნეული პრილი 11	ტაფაღა შამწვარი კარტოფილი 11
------------------	---------------------------------------	--

ქართული

- ქათამი და ბაჟა 29
ლომი, ბიოწეული, წიწაკის ზეთი
- ცინვი აჭაფსანდალი 19
ბაღიჯანი, ბუღგაჩუღი წიწაკა, პომიდოხი, გუღის ყვეღი, მჭადი
- შამწვარი ქათამი 31
ტაფაღე შემწვაჩი კაჩტოფიღი, ტყემადი

ღუმელი

- ხაჭაპური 17
ტაფაღე / ღუმელში გამომცხვაჩი
- აჭარული ხაჭაპური (18:00 საათამდე) 21
- ფანოვანი ხაჭაპური 17

COFFEE

ESPRESSO	.5
ESPRESSO MACCHIATO	.5
DOUBLE ESPRESSO	.7
AMERICANO	.5
CAPPUCCINO	.7
LATTE MACCHIATO	.9
MATCHA LATTE	.9
GOLDEN CHAI LATTE	.9
VEGAN CAPPUCCINO	.9
VEGAN LATTE	.11
HARIO V60	.12
<i>Columbia/Costa Rica/ Burundi</i>	
CHEMEX	.12
FRENCH PRESS	.12
COLD BREW	.11
BATCH BREW	.7
<i>Columbia/Costa Rica/ Burundi</i>	

TEA

MATCHA	.9
SENCHA	.9
BIG BEN	.9
<i>English Breakfast</i>	
COCOA VELLA	.9
<i>Cocoa Tea</i>	
RUSSE IMPERIAL	.9
<i>Black Tea, Citrus</i>	
EARL GREY FLEURS BLEUS	.9
<i>Black Tea, Bergamot</i>	
GU ZHANG MAO JIAN	.9
<i>Classic Green Tea</i>	
GRAND JASMINCHUN FENG	.9
<i>Green Tea with Jasmine Flowers</i>	
THE DU HAMMAM	.9
<i>Green Tea, Flowers & Red Fruit</i>	
ROOIBOS DES VAHINES	.9
<i>Vanilla & Almond, Caffeine Free</i>	
JARDIN DES BOIS	.9
<i>Herbs, Berries</i>	
JARDIN TROPICAL	.9
<i>Exotic Fruits</i>	

SOFT DRINKS

SPRING WATER	4
BORJOMI SPARKLING	5
COCA-COLA	5
GRAPEFRUIT & ROSEMARY TONIC WATER	7
LONDON ESSENCE GINGER BEER	7
LONDON ESSENCE TONIC WATER	7

HOMEMADE LEMONADES

LEMON & MINT	.9
POMEGRANATE & VANILLA	.9
PASSION FRUIT	.9
RASPBERRY & BASIL	.9
HIBISCUS & PASSION FRUIT	.9

HOT CHOCOLATE

SMALL 7 | STANDARD 11

DARK CHOCOLATE

MILK CHOCOLATE

LAGIDZE

3

CREAM | CHOCOLATE | TARRAGON

MIDNIGHT HOUR

Spiced Rum, Amaretto Disaronno, Hazelnuts Syrup, Sweet Vermouth, Apricot, Lemon, Angostura

STAMBA MULE

Vodka, Lavender, Mixed Berries, Ginger, Lime

GENESE

Bourbon, Smokey Whisky, Campari, Ginger, Honey, Rosemary, Homemade Grenadine, EasyFoam

LOVEBERRY

Tequila, Aperol, Campari, Raspberry, Basil, Vanilla, Lime, EasyFoam

COCKTAILS

21

ENCORE

Clarified Chacha, Feijoa Cordial, Lime

ZONA ROSA

Mezcal, Tequila, Pear Liqueur, Blackcurrant Liqueur, Dates, Lime

INTO THE WILD

Dry Gin, Bergamot Liqueur, Elderflower Liqueur, Agave, Basil, Lime

LUVSIC

Gold Rum, Punt E Mes, Amarena Cherry, Berries Tea Syrup, Apple Bitter, Lemon

ETERNAL

Dry Gin, Bergamot Liqueur, Vanilla, Feijoa Cordial, Sorrel, Lime, EasyFoam

MANIFESTO

Plymouth Gin, Pinecone Liqueur, Aperol, Vanilla, Angostura Bitters

WHISKEY

TULLAMORE D.E.W.	11	BALVENIE 12 YEARS	33
JOHN JAMESON	13	TOBERMORY 12 YEARS	37
FOUR ROSES	15	BUNNAHABHAIN 12 YEARS	37
BUSHMILLS	17	GLENFFIDICH 15 YEARS	39
MONKEY SHOULDER	21	BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE	41
BULLEIT RYE	25	THE MACALLAN 12 YEARS	47
GLENMORANGIE ORIGINAL	31	NIKKA FROM THE BARREL	47
TALISKER 10 YEARS	33		

CHACHA

ANDRONIKASHVILI'S MARANI	11
MATARA	11
CHARLES RULLO	11
PIRALI SILVER	13
GROSS MEISTER D8	13
RIRAVO FEIJOA	15
CHATEAU MUKHRANI	19

GIN

TANQUERAY LONDON DRY	13
MALFY ROSA	15
TANQUERAY 10	21
HENDRICK'S	21
THE BOTANIST	21
TOBERMORY	23
MONKEY 47	47

BRANDY & COGNAC

SARAJISHVILI V.S.	13
SARAJISHVILI V.S.O.P.	19
SARAJISHVILI X.O.	33
REMY MARTIN V.S.O.P.	37
HENNESSY V.S.O.P.	37
HENNESSY X.O.	91

TEQUILLA

MILAGRO SILVER	13
ESPOLON REPOSADO	15
KOCH EL MEZCAL	27
LO SIENTO BLANCO	34
LO SIENTO REPOSADO	37

RUM

HAVANA CLUB	11
SAILOR JERRY	13
HAVANA CLUB 7 ANOS BLACK	25
ZACAPA CENTENARIO 23YO	41

BEER

ARGO	9
BLACK LION LAGER	9
BLACK LION IPA	15
SVIA WIT	15
LAGUNITAS IPA	15
KIRIN	17

PRICES EXCLUDE 18% VAT