



MENU

BAᏊAGI

AUTHENTIC GEORGIAN RESTAURANT

ABOUT BADAGI



Tervetuloa Badagiin – Georgian makujen maailmaan

Badagissa kutsumme sinut matkalle Kaukasuksen sydämeen, missä ruoka ei ole vain ravintoa, vaan elämän, perinteen ja vieraanvaraisuuden juhlaa. Georgian keittiö on yksi maailman vanhimmista ja monipuolisimmista ruokakulttuureista, muovautunut vuosisatojen historian, elävien alueellisten vaikutteiden ja syvän luontoyhteyden kautta.

Georgialaisen keittiön sielu

Georgialainen ruoka tunnetaan rohkeista mauistaan, aromaattisista yrteistään ja runsaasta tuoreiden raaka-aineiden käytöstä. Svanetin vuorilta Kakhetin laaksoihin jokainen alue tuo mukanaan omat ainutlaatuiset reseptinsä ja valmistustapansa. Klassikot kuten khinkali (mehukkaat taikinanyytit), khachapuri (juustolla täytetty leipä) ja lobio (maustetut pavut) heijastavat maan rikasta maatalousperintöä ja rakkautta täyttäviin, lohdullisiin aterioihin.

Vieraanvaraisuuden kulttuuri

Georgiassa ruokapöytä on pyhä. Ateriat jaetaan perheen, ystävien ja vieraiden kesken perinteessä nimeltä “supra” – juhla-ateria, jota johtaa “tamada”, eli maljanlausuja. Viini virtaa vapaasti, tarinoita kerrotaan, ja jokainen ruokalaji tarjoillaan lämmöllä ja anteliaisuudella. Georgialainen vieraanvaraisuus on legendaarista, ja Badagissa pyrimme tuomaan saman hengen jokaiseen annokseen.



Welcome to Badagi – A Taste of Georgia

At Badagi, we invite you on a journey to the heart of the Caucasus, where food is not just nourishment, but a celebration of life, tradition, and hospitality. Georgian cuisine is one of the oldest and most diverse culinary traditions in the world, shaped by centuries of history, vibrant regional influences, and a deep connection to nature.

The Soul of Georgian Cuisine

Georgian food is known for its bold flavors, aromatic herbs, and generous use of fresh ingredients. From the mountains of Svaneti to the valleys of Kakheti, each region brings its own unique dishes and techniques. Staples like khinkali (juicy dumplings), khachapuri (cheese-filled bread), and lobio (spiced beans) reflect the country’s rich agricultural heritage and love for hearty, comforting meals.

A Culture of Hospitality

In Georgia, the table is sacred. Meals are shared with family, friends, and guests in a tradition known as “supra” – a festive feast led by a toastmaster, or “tamada.” Wine flows freely, stories are told, and every dish is served with warmth and generosity. Georgian hospitality is legendary, and at Badagi, we strive to bring that same spirit to every plate.

RYHMÄMENUT

SUPRA MENU

56 EUR PER PERSON / HENKILÖ/MIN 4 HLÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

1. Pkhali

Pinaatti-, punajuuri- ja vihreäpaputahnaa yrteillä ja saksanpähkinöillä

Selection of vegetable pastes: spinach, beetroot, and green beans blended with herbs and walnuts.

2. Nigvziani badrijani

Munakoiso-saksanpähkinärullat

Eggplant-walnut rolls

3. Khinkali

Georgialaiset taikinanyytit

Georgian dumplings

4. Salati Tbilisi

Kurkku-tomaattisalaatti

Georgian cucumber-tomato salad

5. Khachapuri

Georgialainen uunijuustoleipä

Georgian oven-baked cheese bread

6. Mtsvadi

Porsaan- tai kananlihavartaita

Pork or chicken skewers

7. Kupati

Georgialainen talonmakkara

Georgian sausage

8. Chashushuli

Naudanlihapata

Beef stew

9. Ajapsandali

Kasvispata

Vegetable stew

10. Satsebeli

Talonkastikkeita

House sauces

11. Jälkiruoka

Dessert

12. Kahvi tai tee

Coffee or tea

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

RYHMÄMENUT

MENU FOR 2

56 EUR PER PERSON / HENKIÖ

WINE PAIRING / VIINISUOSITUKSET: +20 EUR PER / HLÖ

1. Nigvziani badrijani

Munakoiso-saksanpähkinärullat

Eggplant-walnut rolls

2. Mtskeri

Grillattu kokonainen viiriäinen

Grilled quail

3. Salati Tbilisi

Kurkku-tomaattisalaatti

Georgian cucumber-tomato salad

4. Khachapuri

Uunijuustoleipä

Georgian oven-baked cheese bread

5. Chashushuli

Georgialainen naudanliha-
tomaattimuhennos

Georgian beef & tomato stew

6. Ajapsandali

Kasvispata

Vegetable stew

7. Mtsvadi

Porsaan- tai kananlihavartaita

Pork or chicken skewers

8. Satsebeli

Talonkastikkeita

House sauces

9. Jälkiruoka

Dessert

10. Kahvi tai tee

Coffee or tea

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

ALKUPALAT

STARTERS

1. Nigvziani badrijani 11€

Munakoiso-saksanpähkinärullat

Eggplant-walnut rolls
G, L, VG

2. Pkhali 11€

Pinaatti, punajuuri ja vihreäpaputahnaa

Spinach, beetroot & green bean
G, L, VG

3. Salati Tbilisi 11€

Kurkku-tomaattisalaatti

Georgian cucumber-tomato salad
G, L, VG

4. Soko ketsze 12€

Uunissa paistetut sienet juustolla

Oven-baked mushrooms with melted cheese
G, L, VE

5. Mtskeri 13€

Grillattu kokonainen viiriäinen

Grilled quail
L, G

6. Khinkali 14€

Kuuluisia georgialaisia nyyttejä

Famous Georgian dumplings
L

7. Satsivi 13€

Kanaa saksanpähkinäkastikkeessa

Chicken in Georgian walnut sauce
G, L

8. Qatmis salati 12€

Georgialainen kanasalaatti (majoneesi & yrtit)

Georgian chicken salad with mayonnaise & herbs
G, L

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

LEIVÄT

BREADS

9. Adjaruli khachapuri 15€

Veneenmuotoinen juustoleipä Adjaraan tapaan

Boat-shaped cheese bread from Adjara
L, VE

10. Imeruli khachapuri 13€

Uunijuustoleipä Imeretin tapaan

Imeretian oven-baked cheese bread
L, VE

11. Lobiani 12€

Paputäytteen leipä

Bean-filled bread
L, VG

12. Kubdari 14€

Perinteinen lihapiiras yrteillä

Traditional meat-filled pastry with herbs
L

13. Chvishtari 8€

Paistettu maissi-juustoleipä

Fried corn-cheese bread
G, VE

14. Mchadi 6€

Paistettu maissileipä
Fried corn bread
G, L, VG

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

PÄÄRUOAT

MAINS

15. Shkmeruli

24€

Valkosipulinen kana smetanakastikkeessa

Tender chicken in a garlicky smetana sauce
L

16. Chashushuli

26€

Georgialainen naudanliha-tomaattimuhennos

Georgian beef & tomato stew
L

17. Chanakhi

24€

Lampaspata vihanneksilla

Lamb & vegetable clay-pot stew
L

18. Oraguli

26€

Lohifilee perinteisessä saksanpähkinäkastikkeessa,
perunamuusi

Salmon fillet with walnut sauce & mashed potatoes
L

19. Kupati

24€

Talon makkarat porsaan- ja naudanlihasta

House sausages with pork & beef
L, G

20. Kharcho

22€

Tomaattinen naudanlihakeitto

Spicy Georgian beef-tomato soup
L

21. Lobio

18€

Georgialainen papu-saksanpähkinäpata

Georgian bean & walnut stew
L, VG

22. Ajapsandali

21€

Georgialainen versio ratatouillesta

Georgian ratatouille
L, VG

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

GRILLI

GRILL

23. Qatmis Mtsvadi

Grillattu kanavarras

Grilled chicken skewer

L, G

25€

24. Mtsvadi

Grillattu porsaan niskavarras

Char-grilled pork neck skewer

L, G

24€

25. Lamb chops

Grillattua lampaankarettä

Grilled lamb chops

L, G

35€

26. Spareribs

Grillatut porsaan kylkiluut

Tender pork spareribs

L, G

23€

All our meats are charcoal-grilled for a rich, smoky flavor and served with **grilled vegetables**.
Please choose your **sauce**.

Lihamme grillataan hiilloksella, mikä antaa savuisen maun. Tarjoillaan **grillattujen kasvien** kera.
Valitse **kastike**.

Tkemali, Satsebeli, Ajika

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

SAUCES, SIDES & DESSERTS

KASTIKKEET, LISUKKEET & JÄLKIRUOAT

SAUCES & SIDES

27. Satsebeli G, L, VG 3€

Tulinen tomaattikastike. Spicy tomato-based sauce.

28. Tkemali G, L, VG 3€

Hapan georgialainen luumukastike. Georgian plum sauce.

29. Adjika G, L, VG 3€

Tulinen georgialainen paprika-tomaattikastike.

Spicy blend of red peppers, herbs, and garlic

DESSERTS

30. Chocolate fudge cake 10€

Suklaafudgekakku

31. Cheesecake 10€

Juustokakku

32. Sorbet L,G,VG 10€

Sorbetti

33. Vaniljajäätelöä G, L 8€

Vanilla ice cream

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

DRINKS

Wines

	12cl	16cl	BOTTLE
Mukuzani Dry/Red	9€	12€	52€
Saperavi Qvevri Dry/Red/Qvevri	13€	16€	70€
Kindzmarauli Semi sweet/Red	9€	12€	52€
Tavkveri Dry/Red	9€	12€	52€
Tsinandali Dry/white	9€	12€	52€
Kisi Qvevri Dry/White/qvevri	12€	15€	64€
Alazani Valley Semi sweet/white	9€	11€	51€
Rosé Semi-sweet	9€	11€	51€
Sparkling brut Dry/white		12€	51€

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

DRINKS

Beers, Ciders & Spirits

Georgian Lager 0.5L	9.5€
Karhu Lager 0.33L	7€
Paulaner vehnäolut 0,5 l	11€
Corona Lager 0.33 L	8€
Corona Cero (Alcohol-free)	6€
Apple Cider	8€
Long Drink	8€
Chacha	9€
Brandy Sarajishvili VS	10€

Cold & Hot drinks

Borjomi	5.5€
Georgian limonade Grape/pear/tarragon	5€
Juice orange/apple	4€
Coke classic/zero	5€
Georgian black tea	4€
Organic black tea	4€
Turkish coffee	4€
Coffee	4€

Cocktails

Aperol Spritz	13€
Mojito	13€
Gin tonic	13€
Sweet Strawberry (0% alco)	8€
Ruus Cosmo-Mocktail (0% alco)	8€

*- Ask about special dietary needs

*- Kysy erityisruokavalioista

If you have any allergies, please inform our staff. We take allergies seriously, Your safety is our priority.

Jos sinulla on allergioita, ilmoita siitä henkilökunnallemme. Turvallisuutesi on meille ensisijaisen tärkeä.

G - Gluten Free / Gluteeniton

L - Lactose free / Laktoositon

VG - Vegan / Vegaani

VE - Vegetarian / Kasvisruoka

Instagram



Website



Facebook

