

BADAGI

ბ ა დ ა გ ი

Authentic Georgian Restaurant

MENU

TERVETULOA BADAGIIN - GEORGIAN MAKUJEN MAAILMAAN

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

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.

På Badagi bjuder vi in dig på en resa till Kaukasus hjärta, där mat inte bara är näring, utan en hyllning till livet, traditionerna och gästfriheten. Det georgiska köket är ett av världens äldsta och mest mångsidiga matkulturer, format av århundraden av historia, levande regionala influenser och en djup förankring i naturen.

GEORGIALAISEN KEITTIÖN SIELU — THE SOUL OF GEORGIAN CUISINE — DET GEORGISKA KÖKETS SJÄL

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.

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.

Det georgiska köket är känt för sina djärva smaker, aromatiska örter och generösa användning av färska råvaror. Från Svanetis berg till Kachetis dalar bidrar varje region med sina egna unika recept och tillagningsmetoder. Klassiker som khinkali (saftiga degknyten), khachapuri (ostfyllt bröd) och lobio (kryddade bönor) speglar landets rika jordbrukstraditioner och kärlek till mättande och tröstande måltider.

VIERAANVARAISUUDEN KULTTUURI — A CULTURE OF HOSPITALITY — EN KULTUR AV GÄSTFRIHET

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 legendarista, ja Badagissa pyrimme tuomaan saman hengen jokaiseen annokseen.

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.

I Georgien är matbordet heligt. Måltider delas med familj, vänner och gäster enligt traditionen supra – en festmåltid som leds av en tamada, en skålmästare. Vinet flödar fritt, berättelser delas och varje rätt serveras med värme och generositet. Den georgiska gästfriheten är legendarisk, och på Badagi strävar vi efter att förmedla samma anda i varje rätt vi serverar.

RYHMÄMENUT

SUPRA MENU for 4 (or more) ...59€/HLÖ

VIINISUOSITUKSET— WINE PAIRING — VINPAKET ...+20€/HLÖ

1. PKHALI G, L, VG

Pinaatti, punajuuri- ja vihreäpaputahnaa yrteillä ja saksanpähkinöillä

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

Grönsakspastejer av spenat, rödbeta och gröna bönor, blandade med örter och valnötter

2. NIGVZIANI BADRIJANI G, L, VG

Munakoiso-saksanpähkinärullat — Eggplant-walnut rolls — Auberginerullar med valnötsfyllning

3. KHINKALI L

Georgialaiset dumplingit — Georgian dumplings — Georgiska dumplings

4. SALATI TBILISI G, L, VG

Pähkinäinen kurkku-tomaattisalaatti — Georgian cucumber-tomato salad with walnuts —

Gurka- och tomatsallad med valnötter

5. KHACHAPURI L, VE

Georgialainen uunijuustoleipä — Georgian oven-baked cheese bread — Georgiskt ostfyllt bröd

6. OJAKHURI G, L

Grillattua sianlihaa perunoilla, sipulilla ja georgialaisilla mausteilla — Grilled pork with potatoes, onion and Georgian spices — Grillat fläskkött med potatis, lök och georgiska kryddor

7. KUPATI G, L

Georgialainen talon makkara — Georgian sausage — Georgisk huskorv

8. CHASHUSHULI L

Naudanlihapata — Beef stew — Mustig nötköttsgryta

9. AJAPSANDALI L, VG

Kasvispata — Vegetable stew — Georgisk grönsaksgryta

10. SATSEBELI G, L, VG

Talon kastikkeita — House sauces — Husets såser

11. JÄLKIRUOKA SEKÄ KAHVI TAI TEE

Dessert and coffee or tea — Efterrätt och kaffe eller te

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

RYHMÄMENUT

SUPRA MENU for 2

...59€/HLÖ

VIINISUOSITUKSET— WINE PAIRING — VINPAKET ...+20€/HLÖ

1. NIGVZIANI BADRIJANI G, L, VG

Munakoiso-saksanpähkinärullat — Eggplant-walnut rolls — Auberginerullar med valnötsfyllning

2. MTSKERI G, L

Grillattu kokonainen viiriäinen — Grilled quail — Helgrillad vaktel

3. SALATI TBILISI G, L, VG

Pähkinäinen kurkku-tomaattisalaatti — Georgian cucumber-tomato salad with walnuts
— Gurka- och tomatsallad med valnötter

4. KHACHAPURI L, VE

Georgialainen uunijuustoleipä — Georgian oven-baked cheese bread — Georgiskt ostfyllt bröd

5. OJAKHURI G, L

Grillattua sianlihaa perunoilla, sipulilla ja georgialaisilla mausteilla — Grilled pork with potatoes,
onion and Georgian spices — Grillat fläskkött med potatis, lök och georgiska kryddor

6. CHASHUSHULI L

Naudanlihapata — Beef stew — Mustig nötköttsgryta

7. AJAPSANDALI L, VG

Kasvispata — Vegetable stew — Georgisk grönsaksgryta

8. SATSEBELI G, L, VG

Talon kastikkeita — House sauces — Husets såser

9. JÄLKIRUOKA SEKÄ KAHVI TAI TEE

Dessert and coffee or tea — Efterrätt och kaffe eller te

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

ALKUPALAT

STARTERS



1. NIGVZIANI BADRIJANI G, L, VG ... 11 €

Munakoiso-saksanpähkinärullat — Eggplant-walnut rolls — Auberginerullar med valnöttsfyllning

2. PKHALI G, L, VG ... 11 €

Pinaatti, punajuuri- ja vihreäpaputahnaa yrteillä ja saksanpähkinöillä

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

Grönsakspastejer av spenat, rödbeta och gröna bönor, blandade med örter och valnötter

3. SALATI TBILISI G, L, VG ... 11 €

Pähkinäinen kurkku-tomaattisalaatti — Georgian cucumber-tomato salad with walnuts

— Gurka- och tomatsallad med valnötter

4. SOKO KETSZE G, L, VE ... 12 €

Uunissa paistetut sienet juustolla — Oven-baked cheesy mushrooms — Ugnsbakade champinjoner med smält ost

5. MTSKERI G, L ... 13 €

Grillattu kokonainen viiriäinen — Grilled quail — Helgrillad vaktel

6. KHINKALI L ... 14 €

Georgialaiset nauta-porsasdumplingit — Georgian beef & pork dumplings — Georgiska dumplings med nöt- & fläskkött

7. SATSIVI G, L ... 13 €

Kanaa saksanpähkinäkastikkeessa — Chicken in Georgian walnut sauce — Kyckling i valnötssås

8. QATMIS SALATI G, L ... 12 €

Georgialainen kanasalaatti yrttisellä majoneesikastikkeella — Georgian chicken salad with herbs and mayo dressing — Georgisk kycklingsallad med örter och majonnäs dressing

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

LEIVÄT BREADS



9. ADJARULI KHACHAPURI L, VE ... 15 €

Veneenmuotoinen juustoleipä keltuaisella ja voilla — Boat-shaped cheese bread topped with egg yolk and butter — Båtformat ostbröd toppat med äggula och smör

10. IMERULI KHACHAPURI L, VE ... 13 €

Uunijuustoleipä Imeretin tapaan — Imeretian oven-baked cheese bread — Georgiskt ostbröd från Imereti

11. LOBIANI L, VG ... 12 €

Leipä mausteisella paputäytteellä — Bread with spiced bean filling — Bröd med kryddad bönfyllning

12. KUBDARI L ... 14 €

Perinteinen lihapiiiras yrteillä — Traditional meat-filled pastry with herbs — Traditionellt georgiskt köttpaj med örter

13. CHVISHTARI G, VE ... 8 €

Paistettu maissi-juustoleipä — Fried cheesy corn bread — Stekt majsbröd med ost

14. MCHADI G, L, VG ... 6 €

Paistettu maissileipä — Fried corn bread — Stekt majsbröd

PÄÄRUOAT MAINS



15. SKHMERULI L ... 24 €

Valkosipulinen kana smetanakastikkeessa — Tender chicken in garlic smetana sauce — Mör kyckling i en krämig vitlökssås med smetana

16. CHASHUSHULI L ... 26 €

Georgialainen tomaattinen naudanlihapata — Georgian beef & tomato stew — Georgisk nötköttsgryta med tomat

17. CHANAKHI L ... 24 €

Savipadassa haudutettu lammas-kasvispata — Lamb and vegetable stew slow-cooked in clay pot — Lamm- och grönsaksgröda långkokt i lergröda

18. ORAGULI L ... 26 €

Lohifilee ja perunamuusi perinteisessä saksanpähkinäkastikkeessa — Salmon fillet and mashed potatoes with traditional walnut sauce — Laxfilé och potatismos med traditionell georgisk valnötssås

19. KUPATI G, L ... 24 €

Talon makkarat porsaan- ja naudanlihasta paistettujen perunoiden kera — House-made pork and beef sausages with fried potatoes — Husets korvar av fläsk- och nötkött med stekt potatis

20. KHARCHO L ... 22 €

Tomaattinen naudanlihakeitto — Spicy Georgian beef & tomato soup — Kryddig georgisk nötkötts- och tomatsoppa

21. LOBIO L, VG ... 18 €

Georgialainen papu-saksanpähkinäpata — Georgian bean & walnut stew — Georgisk bön- och valnötsgryta

22. AJAPSANDALI L, VG ... 21 €

Georgian versio ratatouillesta — Georgian ratatouille — Georgisk ratatouille

Kysy erityisruokavaltioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

GRILLIRUOAT

GRILL

23. QATMIS MTSVADI L, G ... 25 €

*Kanavarras grillattujen kasvisten kera — Chicken skewer with grilled vegetables
— Kycklingspett med grillade grönsaker*

24. OJAKHURI L, G ... 24 €

*Grillattua sianlihaa perunoilla, sipulilla ja georgialaisilla mausteilla — Grilled pork with potatoes,
onion and Georgian spices — Grillat fläskkött med potatis, lök och georgiska kryddor*

25. LAMB CHOPS L, G ... 35 €

*Lampaankarett grillattujen kasvisten kera — Lamb chops with grilled vegetables —
Lammkotletter med grillade grönsaker*

26. SPARE RIBS L, G ... 23 €

*Porsaan kylkiluut grillattujen kasvisten kera — Pork spare ribs with grilled vegetables
— Fläskribs med grillade grönsaker*

**KAIKKI GRILLIANNOKSET SISÄLTÄVÄT VAPAAVALINTAISEN KASTIKKEEN*

**ALL GRILLED DISHES INCLUDE A SAUCE OF YOUR CHOICE*

**TILL ALLA GRILLRÄTTER INGÅR VALFRI SÅS*

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

----- LISÄKSI

EXTRAS -----



GEORGIALAISET KASTIKKEET — GEORGIAN SAUCES — GEORGISKA SÅSER

27. SATSEBELI L, G, VG ... 3 €

Yrttinen tomaattikastike — Tomato sauce with herbs — Örtig tomatsås

28. TKEMALI L, G, VG ... 3 €

Hapanluumukastike — Sour plum sauce — Surplommonsås

29. ADJIKA L, G, VG ... 3 €

Tulinen paprika-yrttikastike — Spicy pepper & herb sauce — Stark paprika- och örtsås

JÄLKIRUOAT — DESSERTS — DESSERTER

30. SUKLAAKAKKU ... 10 €

Chocolate cake — Chokladkaka

31. CHEESECAKE ... 10 €

32. SORBETTI L, G, VG ... 10 €

33. VANILJAJÄÄTELÖÄ L, G ... 8 €

Vanilla ice cream — Vaniljglass

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

----- GEORGIAN VIINIT



GEORGIAN WINES -----

PUNAVIINIT — RED WINES — RÖDVINER

	12 c l	16 c l	BOTTLE
MUKUZANI	... 9 €	... 12 €	... 52 €
<i>Kuiva — Dry — Torr</i>			
SAPERAVI QVEVRI	... 13 €	... 16 €	... 70 €
<i>Kuiva qvevri — Dry qvevri — Torr qvevri</i>			
TAVKVERI	... 11 €	... 14 €	... 63 €
<i>Kuiva — Dry — Torr</i>			
KINDZMARALI	... 9 €	... 12 €	... 52 €
<i>Puolimakea — Semi-sweet — Halvsöt</i>			

VALKOVIINIT — WHITE WINES — VITVINER

TSINANDALI	... 9 €	... 12 €	... 52 €
<i>Kuiva — Dry — Torr</i>			
KISI QVEVRI	... 12 €	... 15 €	... 64 €
<i>Kuiva qvevri — Dry qvevri — Torr qvevri</i>			
ALAZANI VALLEY	... 9 €	... 11 €	... 51 €
<i>Puolimakea — Semi-sweet — Halvsöt</i>			

MUUT VIINIT — OTHER WINES — ÖVRIGA VINER

SAPERAVI ROSÉ	... 9 €	... 11 €	... 51 €
<i>Puolimakea — Semi-sweet — Halvsöt</i>			
SPARKLING BRUT		... 12 €	... 51 €
<i>Kuiva — Dry — Torr</i>			

Kysy erityisruokavalioista — Ask about special dietary needs — Fråga gärna om specialkost

JUOMAT

DRINKS



BAR

GEORGIAN LAGER 0.5L	... 9.5 €
KARHU 0.33L	... 7 €
PAULANER WEISSBIER 0.5L	... 11 €
CORONA 0.33L	... 8 €
CORONA CERO 0.0%	... 6 €
APPLE CIDER 0.33L	... 8 €
LONG DRINK 0.33L	... 8 €
CHACHA 4CL	... 9 €
BRANDY SARAJISHVILI VS 4CL	... 10 €
APEROL SPRITZ	... 13 €
MOJITO	... 13 €
GIN TONIC	... 13 €

CAFÉ

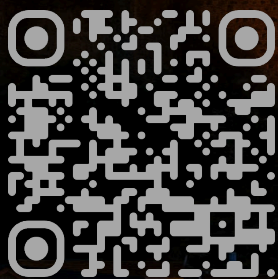
BORJOMI	... 5.5 €
GEORGIAN LEMONADE	... 5 €
GRAPE / PEAR / TARRAGON	
COCA COLA	... 5 €
JUICE	... 4 €
TEA	... 4 €
COFFEE	... 4 €
ROSE COSMO 0.0%	... 8 €
SWEET STRAWBERRY 0.0%	... 8 €

G: GLUTEENITON — GLUTEN FREE — GLUTEN FRI
L: LAKTOOSITON — LACTOSE FREE — LAKTOSFRI
VG: VEGAANINEN — VEGAN — VEGANSK
VE: KASVISRUOKA — VEGETARIAN — VEGETARISK

Jos sinulla on allergioita, kerro niistä henkilökunnallemme.

If you have any allergies, please let our staff know.

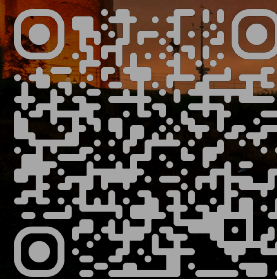
Om du har allergier, meddela gärna vår personal.



INSTAGRAM



BADAGI.FI



FACEBOOK

----- SAY IT IN GEORGIAN! -----

HEI/HELLO/HEJ

— GAMARJOBA

KIITOS PALJON/THANK YOU VERY MUCH/TACK SÅ MYCKET

— DIDI MADLOBA

KIPPIS/CHEERS/ SKÅL

— GAUMARJOS

HERKULLISTA/DELICIOUS/UTSÖKT

— GEMRIELIA

HYVÄÄ RUOKAHALUA/ENJOY YOUR MEAL/SMÅKLIG MÅLTID

— GEMRIELAD MIIRTVIT