

Restaurant Suhumi
Elandstraat 48
Den Haag

Open vanaf 13 uur tot laat.
Za. en zo. ook lunch.

Maandag gesloten
06-43028099

suhumi.nl

cijfer: 8-



Eigenaar en chef Tinata Kistatäni.

GEORGIE'S BEROEMDSTE ZOON

■ De bekendste en beruchtste zoon van Georgië, Jozef Stalin, kreeg de overdadige eet- en drinkcultuur van het land met de paplepel ingegoten. Als leider van de communistische partij richtte hij dan ook geregeld traditionele *kelp*"s of eet- en drankgelagen aan. Die klinken – in lijn met de gastheer – echter eerder angstaanjagend dan feestelijk.
Stalin wees het sadistische hoofd van zijn geheime politie (en mede-Georgiër) Lavrenti Beria aan als *tamada* – toastmeester. Die zette zijn gasten voortdurend hardhandig aan tot méér eten en drinken. Stalins favoriete drankspelletje, 'Raad de temperatuur' wordt momenteel beschreven: voor elke graad die de gast ernaast gokte moest een glas wodka achterover worden geslagen. De diners, waar natuurlijk niemand vrijwillig durfde vertrekken, gingen door tot de ochtend.
De Joegoslavische maarschalk Tito zou tijdens zo'n marathondiner in de mouw van zijn jasje hebben moeten breken; Chroestsjov plaste na dien in bed en zelfs Winston Churchill, die toch wel wat gewend was, zou zich hebben ziekgemeld na het achteroverslaan van een hele zak halfzoete rode khvanchkara-wijn.
De feestmalen die al die drank vergezelden werden trouwens vaak bereid door Stalins favoriete Kremlinchef Spiridon Poetin. Inderdaad: de opa van.

die het uitgebreide toost- en drinkgebeuren aanstuurt en daar op toeziet. Suhumi in Den Haag is een van de twee Georgische restaurants in Nederland. De andere is Batoni Khinkali in Amsterdam. Of het helemaal Georgisch is, is trouwens onderwerp van een discussie, want Suhumi is de naam van de hoofdstad van de betwiste deelstaat Abchazië. De charmante eigenaresse, die in volledige maquillage met haarnet en plastic handschoenen eigenhandig de keuken bestiert, komt daar vandaan.

De inrichting is rommelig, maar knus: Er is een grote bar vol gekleurde ledsnoeren, we zien een piano, plastic orchideeën en aan de muren foto's en Georgische artefacten. Uit de speakers klinkt die weemoedige samenzangmuziek die gemaakt lijkt door verdrietige, gevoelige mannen. De bediening is in handen van een Russische dame die aan het begin van de avond best vriendelijk is, maar wiens humeur omgekeerd evenredig lijkt aan de drukte. Tegen achten zit de zaak vol en loopt ze nogal kwaad rond. We moeten ook een paar keer lang op onze drankjes wachten, en als we bij het bestellen verzoeken om een bepaalde volgorde in de gerechten (eerst de voor- en dan de hoofdgerechten) blaft ze dat ze daar niet aan kan beginnen: alles komt zodra het klaar is.

De inrichting is rommelig, maar knus

We drinken mineraalwater uit de beroemde Kaukasusbronnen – een beetje zout en erg lekker – en wijn. Georgië is waarschijnlijk het eerste land waar dat werd gemaakt en heeft een eigen stijl, met veel autochtone druivensoorten en eeuwenoude methodes. Het bekendst is de witte wijn die door schilweking helder oranje is gekleurd en de stroeve, bittere tannines heeft die we normaal in rode wijn aantreffen. Ze smaken enigzins hartig en interessant: naar gezouten citroen, kweepeer, warme stenen. De duurste fles is € 36; daar val je je geen buil aan.
De koude schotels doen rond de € 6. Er zijn Russisch-neigende salades

IT TEN

tekst
Hiske Versprille

fotografie
Els Zweerink

DE LIEFDE VOOR GEORGIË GAAT VIA DEN HAAG



uit eten

We zijn in Den Haag bij restaurant Suhumi. De eeuwenoude Georgische eetcultuur verrast Hiske Versprille. Er zit kaas in heur haar en soep op heur jurk, maar dat hoort erbij.





Hoe dit soort trends precies tot stand komt, is me een raadsel. Georgië geldt al enige tijd als nieuwe culinaire en culturele bestemming. Het spelprogramma *Wie is de Mol?* speelde zich er vorig jaar af – dat heeft vast geholpen – maar ook daarvoor al zag ik de ene na de *andere foodie* foto's sturen vanachter volle borden in Tblisi bij het feestelijk openen van een *qvevri* (een ondergrondse amfoor) of vanaf *de Zwarte* Zeekust.



De Russen weten al lang dat het in Georgië goed toeven is. Tblisi werd gezien als de culinaire hoofdstad van de toenmalige Sovjet-Unie. Hoog wordt opgegeven over het beeldschone, woeste landschap, de oude, gastvrije cultuur (inclusief de polyfone muziek en een eigen schrift) en de fantastische keuken. Lang verhaal kort: ik wil erheen.

Georgië bevindt zich tussen Rusland en Turkije en was ooit onderdeel van beide, maar het land werd ook lang geregeerd door Byzantijnen, Perzen en Arabieren – al die invloeden zijn terug te vinden in de gerechten. Het land, dat een subtropisch klimaat heeft en volop vruchtbare grond, produceert een overvloed aan prachtige ingrediënten: zuivel en vlees van dieren op grazige bergweiden, citrusvruchten en granaatappels, walnoten, vijgen, peulvruchten en geurige kruiden.

> Georgië geldt al enige tijd als nieuwe culinaire bestemming

Het is de bakermat van de wijn (die werd hier achtduizend jaar geleden al gemaakt) en er is een uitgebreide traditie van gastvrijheid, vol rituelen. Zoals de *supra* – het feestmaal dat onder strikte leiding staat van de hoogsteplaatste man *(de tamada)*,



Broodjes **Sandwiches**



1. Brood 2[00]

Sauzen **Souces**



Verse adjika 3[99]

Pittige en zoete rode paprika, wortel, groene appel en knoflook



Tkemali 3[99]

Zurepruimensaus



Crème fraîche 3[00]



Tomatensaus 3[00]

Soepen **Soups**



2. Borsjtsj Borshch 9[99]

Witte kool, rode biet, peen en aardappel

Cabbage, beetroot, carrots and potatoes



3. Soep Chartsjo 16[99]

Pittige soep met kalfsvlees, rijst en verse koriander

Spicy soup with veal, rice and fresh coriander



4. Soep Tschikirtma 14[99]

Kipvlees met meel, ei en boter

Chicken meat with flour, eggs and butter

S★U★H★U★M★I

GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN

SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Voorgerechten **Starters**



5. Nigvziani badrijani — **12⁹⁹**
Gefrituurde aubergine, walnoten en granaatappelpitten
Deep fried eggplant, walnuts and pomegranate seeds



6. Kipfiletsalade Chicken breast salad — **10⁹⁹**
Kipfilet, mais, mayonaise en dille
Chicken breast, sweet corn, mayonaise and dill



7. Olivje Olivye — **10⁰⁰**
Aardappel, ei, dille, peen, doperwten en mayonaise
Potatoes, eggs, dill, carrots, peas and mayonaise



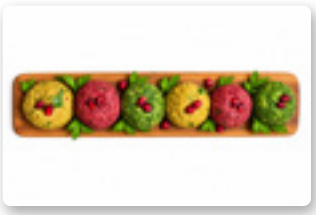
8. Ispanakhis Pkhali Nigvzit — **12⁸⁰**
Spinazie met walnoten, peper en Georgische kruiden
Spinach with walnuts, pepper and Georgian spices



9. Lobios pkhaili — **12⁸⁰**
Sperziebonen, walnoten en granaatappelpitten
Green beans, walnuts and pomegranate seeds



10. Tcarkhlis Pkhali Nigrzit — **12⁵⁰**
Rode biet, walnoten, peper en Georgische kruiden
Beetroot, walnuts, pepper and Georgian spices



11. Pkhali assortment — **19⁹⁹**

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro



12. Adjapsandali Ajapsandali **13⁰⁰**
Aubergine, paprika en tomaat
Eggplants, sweet peppers and tomatoes



13. Koetsjmatsjie Kuchmachi **12⁵⁰**
Kippenmaagjes en –hartjes, walnoten en granaatappelpitten
Chicken hearts and stomachs, walnuts and pomegranate seeds



14. Nadoeghi Nadughi **12⁵⁰**
Verse kaas, creme fraiche, knoflook en munt
Fresh cheese, creme fraiche, garlic and mint



15. Seizoenssalade Season's salad **12⁰⁰**
Groente van het seizoen
Season's vegetables



16. Kitri Pomidoris Salata Nigvzi **16⁹⁹**
Speciaal Georgische traditionele salade
Tomaten, komkommer, koriander, uit en paprika met walnoten
Tomatoes, cucumber, coriander, onion, bell pepper and walnuts



17. Mjavis Asorti **12⁰⁰**
Gefermenteerde rode biet, witte kool, paprika
Fermented beetroot, white cabbage and bell pepper



18. Mix van voorgerechten Mix of starters **39⁹⁹**
Vanaf twee personen
For two or more persons

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Tussengerechten **Intermediate**



19. Chatsjapoeri - atsjaroeli Khachapuri - acharuli **18⁹⁹**
Brood gevuld met 4 soorten kaas en ei
Bread filled with 4 kinds of cheese and an egg



20. Chatsjapoeri - mekroeli Khachapuri - megruli **22⁰⁰**
Brood gevuld met 4 soorten kaas, gegratineerd met kaas
Bread filled with 4 kinds of cheesee, grated with cheese and potatoes



21. Khachapuri - svanuri Khachapuri - svanuri **18⁰⁰**
Brood gevuld met 4 soorten kaas, gegratineerd met kaas en aardappel
Bread filled with 4 kinds of cheesee, grated with cheese



22. Chatsjapoeri - imeroeli Khachapuri - imeruli **18⁰⁰**
Brood gevuld met 4 soorten kaas
Bread filled with 4 kinds of cheese



23. Lobiani Lobiani **17⁹⁹**
Brood gevuld met bonen
Bread filled with beans



24. Koebdari Kubdari **20⁰⁰**
Brood gevuld met gekruid varkensvlees
Bread filled with spicy pork



24B. Koebdari Kubdari **24⁰⁰**
Brood gevuld met gekruid kalfsvlees
Bread filled with spicy veal

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro



25. Mtsjadi Mchadi — 6.00
Maisbroodje gebakken in een pan (2 stuks / portie)
Fried cornbread (2 pieces / portion)



26. Tsjisjtvari Chishtvari — 10.99
Maisbroodje gevuld met 4 soorten kaas, gebakken in een pan (2 stuks / portie)
Fried cornbread with cheese (2 pieces / portion)



27. Tsjisjtvari Chishtvari — 12.99
Maisbroodje gevuld met 4 soorten kaas, gebakken in een pan. Met dragon (2 stuks / portie)
Fried cornbread with cheese (2 pieces / portion)



28. Sjemtsvari Suluguni — 14.00
Suluguni kaassouflé
Breaded suluguni cheese



29. Suluguni — 13.50
Huisgemaakt Georgische kaas
Homemade Georgian cheese



30. Kveliani sigareti Kveliani sigareti — 12.00
4 gefrituurde deegrolletjes gevuld met kaas
4 deep fried cheese rolls



31. Chatsjapoeri Penovani — 10.99
Bladerdeeg gevuld met 4 soorten kaas (2 stuks / portie)
Puff pastry filled with 4 kinds of cheese (2 pieces / portion)

32. Lobjani Penovani — 10.99
Bladerdeeg gevuld met bruine bonen (2 stuks / portie)
Puff pastry filled with brown beans (2 pieces / portion)



33. Verse aardappels met dille — 8.99

S·U·H·U·M·I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Bijgerechten **Side dishes**



34. Chinkali Khinkali **18⁰⁰**
Gekookte deegbuideltjes met varken en rundvlees 6st
Dumplings filled with beef, served with vinegar (6 pcs)

21⁰⁰

34B. Chinkali Khinkali
Gekookte deegbuideltjes met kalfvlees 6st
Dumplings filled served with beef (6 pcs)



35. Ghomi **18⁵⁰**
Maispap met suluguni kaas
Suluguni cheece in corn porridge



36. Kartopili Svanorat **12⁹⁹**
Aardappelen met Georgisch Svan zout, geserveerd met huisgemaakte Georgische mayonaise
Patatoes with Georgian Svan salt, served with homemade Georgian mayonaise



37. Megroeli chartsjo Megruli kharcho **20⁹⁹**
Stoofgerecht met kipvlees, walnoten, knoflook
Stew with chicken, walnuts, garlic



37B. Megroeli chartsjo Med Gomi **25⁰⁰**
Stoofgerecht met kipvlees, walnoten, knoflook
Stew with chicken, walnuts, garlic



38. Rijst met groente Rice with vegetables **9⁰⁰**
Rijst met groente
Rice with vegetables

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Hoofdgerechten **Main Courses**



39. **Kavoerma Kavurma** **24^{00}**
Gewokt lamsvlees met tomaat, champignon en paprika
Stir fried lamb, tomatoes, mushrooms and sweet peppers



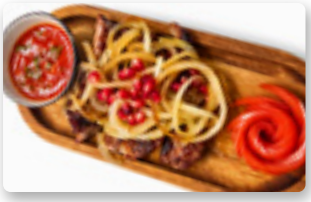
40. **Ostri** **20^{99}**
Stoofgerecht met varkenvlees, tomaat, ui en verse koriander
Stew with pork, tomatoes, onion and fresh koriander



41. **Tsjakapoeli Chakapuli** **27^{99}**
Stoofgerecht met lamslvees, ui, witte wijn, verse koriander, dragon en zure pruim
Stew with lamb, onion, white wine, fresh koriander, tarragon and sour plum



42. **Sjkmeroeli Shkmeruli** **20^{99}**
Gebakken kip in een saus van mayonaise, melk, knoflook
Fried chicken in a mayonaise, milk and garlic sauce



43. **Mtsvadi Mcvadi** **25^{50}**
Gebakken varkensvlees met ui en zwarte peper (inclusief saus)
Fried pork with onion and black pepper (with sauce)



44. **Odjachoeri Ojakhuri** **26^{50}**
Gebakken varkensvlees met aardappelen, paprika, knoflook en koriander
Fried pork, potatoes, beli pepper, garlic, coriander



44B. **Odjachoeri Ojakhuri** **32^{50}**
Gebakken kalfsvlees met aardappelen, paprika, knoflook en koriander
Fried veal, potatoes, beli pepper, garlic, coriander



45. **Chakhokhbili** **18^{50}**
Kip met tomaten en geselecteerde kruiden
Chicken with tomatoes and selected spices

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro



46. Tsipljonok tabaka Ciplionok tabaka **28⁰⁰**
(voor 2 personen / for 2 persons)
Hele kip uit de oven, geserveerd op een bedje van gebakken aardappels
Whole roasted chicken served with fried potatoes

Vegetarische hoofdgerechten **Vegetarian Main Courses**



47. Lobio Kecze **15⁹⁹**
Bruine bonen met paprika en tomaten
Kidney beans with paprika and tomatoes



48. Lobio Kecze Kwelit **18⁹⁹**
Bruine bonen met paprika, tomaten en gegrilde kaas
Kidney beans with paprika, tomatoes and grilled cheese



49. Lobio Qotanshi **18⁹⁹**
Bruine bonen met walnoten, speciale Georgische kruiden en een maisbroodje
Kidney beans with walnuts, special Georgian herbs and corn bun



50. Vegetarische Odjachoeri Vegetarian Ojakhuri **25⁰⁰**
Champignons, aardappels, rode zoete peper, knoflook, ui, koriander en paprika
Mushrooms, potatoes, sweet red peppers, garlic, onion, coriander and paprica



51. Bostneulis Mehvadi **20⁹⁹**
Courgette, champignons, groene zoete paprika, rode zoete peper, tomaten en ui
Zucchini, mushrooms, sweet green paprica, red sweet pepper, tomatoes and onion



52. Soko Kechze Kvelit **18⁰⁰**
Champignons met kaas
Mushrooms and cheese

S·U·H·U·M·I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Grill



53. Kipsjasjlik **20⁰⁰**
Kipfilet, geserveerd met salade en saus
Chicken, served with salad



54. Kalfssjasjlik **27⁰⁰**
Kalfsvlees, geserveerd met salade en saus
Veal, served with salad



55. Sjasjlik **20⁹⁹**
varkensvlees, geserveerd met salade en saus
Pork, served with salad



56. Lamssjasjlik **27⁰⁰**
Lamsvlees, geserveerd met salade en saus
Lamb, served with salad



57. Kababi Kababi **21⁹⁹**
Gekruid rundergehakt, geserveerd met salade en saus
Spiced ground beef, served with salad



58. Lulja kababi Lulia Kababi **22⁹⁹**
Gekruid rundergehakt in een wrap, geserveerd met salade en saus
Spiced ground beef in a wrap, served with salad



59. Chkvris Neknebi **38⁰⁰**
Lamskotelet met groentegarnier en speciale georgische saus
Rack of lamb with vegetables



60. Suhumi Mix Grill **71⁰⁰**
(voor 2 personen / for 2 persons)
Kababi, kipfilet, sjasjlik en kipsjasjlik, geserveerd met gebakken aardappel en champignons gevuld met kaas en 3 verschilende sausen
Kababi, chicken breast, chickenshashlik served with fried potatoes and mushrooms filled with cheese

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

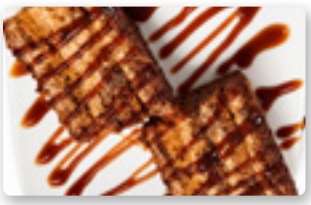
U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Kindermenu **Kid's menu**



61. **Elardzjie Elarji** **15**[99]
Aardappelpuree met kaas, boter en melk
Mashed potatoes with cheese, butter and milk

Desserts



62. **Ideali Ideali** **8**[00]
Honing biscuit, botercrème, walnoten, chocoladesaus
Honey dough, butter creme, walnuts, chocolate sauce



63. **Tsjoertsjchela** **8**[00]
Speciaal bereid nagerecht van walnoten in gedroogd druivensap.
Special prepared dessert made of walnuts and dried grape juice

S★U★H★U★M★I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009

U kunt uw eten meenemen naar huis.
Per bakje 1 euro

Dranken

64.	Alle Frisdranken **All Softdrinks**	**3**^{99}
65.	Warme Dranken **Hot Drinks**	**3**^{50}
66.	Georgische Limonade Natakhtari (0,5 liter)	**7**^{00}
67.	**Georgisch Mineraalwater Borjomi (0,5 liter)**	**8**^{00}
68.	Verse Muntthee	**5**^{00}
69.	Chacha Georgisch Traditioneel drank, shotglas (45% vol)	**6**^{00}
70.	Heineken 0,33	**3**^{50}
71.	Corona 0,33	**5**^{50}
72.	Cappuccino	**4**^{99}
73.	Spa Blauw (1 liter)	**6**^{00}
74.	Spa Rood (1,5 liter)	**10**^{00}
75.	Georgische compote van verschillende soorten fruit	**12**^{99}



U kunt uw eten meenemen naar huis.
per bakje 1 euro

S·U·H·U·M·I
GEORGIAN AUTHENTIC KITCHEN
SINCE 2009