



Willkommen im Restaurant KINTO

Wir, die Familie Shalikashvili, freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Als Gastgeber führen wir dieses Restaurant mit Herz und Leidenschaft, um Ihnen die kulinarischen Schätze unserer Heimat Georgien näherzubringen.

Unsere Familie entstammt dem georgischen Adel und blickt auf eine lange Geschichte zurück. Mit Stolz tragen wir unser Familienwappen, das Sie hier im Restaurant sehen – ein Symbol unserer Herkunft, Tradition und Gastfreundschaft.

Im KINTO möchten wir Ihnen nicht nur besondere Gerichte, sondern auch ein Stück georgische Kultur und Herzlichkeit bieten. Genießen Sie unsere Spezialitäten, die mit Liebe und nach traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Im Namen der Familie Shalikashvili heißen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen genussvolle Stunden in unserem Restaurant.

Guten Appetit!

Herzlich Willkommen



im KINTO dem ersten Georgischen Restaurant in Wiesbaden

Wir sind ein georgisches Fusion-Restaurant, das jahrhundertealte Traditionen mit einem modernen, stilvollen Ambiente verbindet. Bei uns erleben Sie die unverwechselbaren Aromen Georgiens, kombiniert mit kreativen, zeitgemäßen Einflüssen. Unsere Küche vereint das Beste aus beiden Welten: traditionelle georgische Gerichte, die nach alten Familienrezepten zubereitet werden, und moderne kulinarische Techniken, die ihnen einen innovativen Twist verleihen.

Wir glauben an höchste Qualität und Authentizität – von den sorgfältig ausgewählten Zutaten bis hin zu jedem Detail des Gästelerlebnisses. In unserem Restaurant finden Sie eine warme und einladende Atmosphäre, in der georgische Gastfreundschaft auf modernes Design trifft. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise mitnehmen, die die Seele Georgiens in einem frischen, neuen Licht präsentiert.

We are a Georgian fusion restaurant that blends centuries-old traditions with a modern, stylish atmosphere. Here, you will experience the distinctive flavors of Georgia, combined with creative, contemporary influences. Our kitchen brings together the best of both worlds: traditional Georgian dishes prepared with family recipes and modern culinary techniques that add an innovative twist.

We believe in the highest quality and authenticity – from carefully selected ingredients to every detail of the guest experience. In our restaurant, you will find a warm and welcoming atmosphere where Georgian hospitality meets modern design. Let us take you on a culinary journey that showcases the soul of Georgia in a fresh, new way.

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch / Laktose

- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeloxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1. Konservierungsmittel
- 2. Antioxidantien
- 3. Süßungsmittel
- 4. Phosphat
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Farbstoff
- 7. Koffeinhaltig
- 8. Phenylalaninquelle
- 9. Dextrose
- 10. Säuerungsmittel
- 11. Pflanzenöl
- 12. geschwärzt
- 13. geschwefelt

VORSPEISE

1. GEORGISCHER SALAT

Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, scharfe Peperoni, verfeinert mit frischem georgischem Gemüse und georgischem Öl.

8,50

2. GEORGISCHER SALAT MIT WALNUSS

|h|

Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, scharfe Peperoni, verfeinert mit frischem georgischem Gemüse und Walnüssen sowie georgischem Walnussöl.

10,50

3. GEFÜLLTE AUBERGINE

|h|

4 Zart gegrillte Auberginenröllchen, gefüllt mit einer würzigen Walnuss-Knoblauch-Paste, veredelt mit frischen georgischen Kräutern und einem Hauch von Essig.

11,50

4. PCHALIS ASSORTI

|h|

Traditionelle Georgische Aufstriche bestehend aus drei besonderen Sorten.

12,50

5. ADJAPSANDALI

Geschmorter Gemüse Eintopf, Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, verfeinert mit georgischen Gewürzen

16,50

6. HÄNCHEN SALAT

|c|

Zartes, gegrilltes Hähnchenfleisch, gemischt mit frischem Gemüse wie Tomaten, Gurken und Paprika. Verfeinert mit einer Kräutervinaigrette und garniert mit gerösteten Walnüssen – ein erfrischender und herzhaft-würziger Salat aus Georgien.

10,50

7. EINGELEGTES GEMÜSE



Hausgemachte eingelegte Gurken, Tomaten, Peperoni, Jonjoli und Weißkohl verfeinert mit georgischen Aromen.

10,50

8. KÄSEAUSWAHL AUS GEORGIEN

|d|

Gemischte georgische Käseplatte

11,50

Alle Preise in diesem Menü sind in Euro (€).

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

TEIGGERICHTE

9. KHACHAPURI AUS IMERETIEN |a,c,g|

Zart gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse

12,50

10. KHACHAPURI AUS MEGRELIEN |a,c,g|

Zart gebackenes Fladenbrot gefüllt mit traditionellem georgischem Käse, und auch überbacken mit Käse

13,50

11. KHACHAPURI AUS ADJARIEN |a,c,g|

Gebackener Teig in Form eines Schiffs, gefüllt mit georgischem Sulguni Käse, verfeinert mit Eigelb und Butter

13,50

12. VEGETARISCHE KHINKALI |a,c|

Handgemachte Teigtaschen mit gebratenen Champignons und gefüllt mit aromatischer Brühe, die beim Hineinbeißen freigesetzt wird.

5 Stk.

11,00

13. KHINKALI NACH TIFLIS-ART |a,c|

Saftige georgische Teigtaschen aus Tiflis, gefüllt mit einer Mischung aus Rind- und Schweinehackfleisch. Serviert mit aromatischer Brühe, die beim Hineinbeißen freigesetzt wird.

5 Stk.

12,00

14. KHINKALI MIT LAMMFÜLLUNG

Saftige Teigtaschen mit zartem Lammfleisch und würzigen Kräutern, serviert mit aromatischer Brühe. Ein klassischer georgischer Genuss.

5 Stk.

13,00

15. LOBIANI

Georgisches gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Bohnen

10,50

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

HAUPTGERICHTE

Ein Gruß aus der georgischen Küche

16. CHKMERULI

Gebratenes, junges, würziges Hähnchen in Walnuss-Sahnesauce, verfeinert mit georgischen Gewürzen

15,00

17. KHARTSCHO

Pikante Rindfleischsuppe mit Reis, Petersilie, Koriander und georgischen Gewürze

11,50

|1|

18. CHIKHIRTMA

Aromatische georgische Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch, frischen Kräutern und eine erfrischende Note.

12,50

|1|

19. CHASHUSHULI VOM KALB

Zartes Kalbfleisch in einer würzigen Tomatensoße mit georgischen Kräutern und Gewürzen, traditionell serviert.

15,50

|1|

20. CHASHUSHULI AUS CHAMPIGNONS

Herzhafte Champignons in einer würzigen Tomatensoße mit georgischen Kräutern und Gewürzen.

14,50

21. OJAKHURI

Ein traditionelles georgisches Gericht mit wahlweise Schwein, Hähnchen oder Champignons, gebraten mit Kartoffeln, Zwiebeln und georgischen Gewürzen. Herzhaft und aromatisch.

SCHWEIN

15,50

HÄNCHEN

15,50

CHAMPIGNONS

13,50

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

HAUPTGERICHTE

Grüße vom Grillmeister

22. MCVADI

Traditioneller georgischer Grillspieß, wahlweise mit saftigem Schweinefleisch, zartem Lamm oder Hähnchen. Würzig mariniert und perfekt gegrillt, serviert mit georgischen Kräutern und Gewürzen – ein wahres Geschmackserlebnis.

SCHWEIN

14,50

HÄNCHEN

12,50

23. LULA KEBAB

georgischer Kebab aus fein gewürztem, faschiertem Lammfleisch. Saftig und aromatisch gegrillt, ein echtes Highlight der georgischen Küche

15,50

24. GEORGISCHER KEBAB

Herzhafter Kebab aus Rind- und Schweinefleisch, gegrillt und mit einer speziellen Gewürzmischung verfeinert. Serviert mit frischem Gemüse und traditionellen Beilagen – ein Klassiker der georgischen Grillkunst.

14,50

25. GRILLGEMÜSE AUS GEORGIEN

Herzhaft Champignons in einer würzigen Tomatensoße mit georgischen Kräutern und Gewürzen.

12,00

26. KALMAXI

Gegrillte Forelle, nach georgischer Art zubereitet, mit einer würzigen Marinade und frischen Kräutern. Zart und saftig – der perfekte Genuss für Fischliebhaber.

17,50

27. CHICKEN WINGS

Wings am Spieß mit Spitzpaprika und Tomaten, serviert mit hausgemachter georgischer Soße

15,50

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

BEILAGEN

28. KARTOFFELSPALTEN

Mit hausgemachter Sauce

4,50

29. KARTOFFEL-OJAKHURI

Herzhaft gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und georgischen Gewürzen, nach traditioneller Art zubereitet

5,50

30. KARTOFFELN NACH GEORGISCHER ART

Frisch zubereitete, gebratene Kartoffeln mit georgischen Gewürzen, die einen würzigen und aromatischen Geschmack bieten

5,90

31. MCHADI

Georgisches Maisbrot

3,00

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

SAUCEN

32. TKEMALI

Hausgemachte Pflaumensauce

2,50

33. SATSEBELI

Hausgemachte Tomaten-Würzsoße mit georgischen Kräutern und Gewürzen.
Perfekt als Begleitung zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.

2,50

34. TOMATENSAUCE

2,00

35. MAYO

1,50

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

DESSERTS

36. OBSTPLATTE

4,50

37. MEDOVIK

5,50

38. NAPOLEON

5,90

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE

GETRÄNKE

WASSER

Taunusquelle Naturell: 4,50€ - 0,75L
Taunusquelle Sprudel: 4,50€ - 0,75L

BIERE

Benediktiner Hell 0,5L – 5,00
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,5L – 5,00€

SOFTDRINKS

Coca Cola 0,33: 3,75€
Sprite 0,33: 3,75€
Fanta 0,33: 3,75€
Mezzo Mix 0,33: 3,75€

HEIßGETRÄNKE

Kaffe: 4,00€
Espresso: 3,00€
Espresso doppelt: 6,00€
Tee: 4,00€
Cappucino: 4,50€
Latte macchiato: 5,00€

FÜR WEITERE INFORMATIONEN BESUCHEN SIE BITTE UNSERE WEBSITE.
WWW.KINTO-RESTAURANT.DE