



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

APERITIFE

Ein kleiner Anfang mit großem Charakter – fein, belebend und stimmungsvoll. Perfekt, um die georgische Tafel würdevoll zu eröffnen.

MARANI RKATSITELI CHARDONNAY

Ein trockener, fruchtiger Weißwein - elegant, harmonisch

IM GLAS 6,50 | FLASCHE 39,00

MARANI ALAZANI (WEIß)

Halbtrocken, weich und fruchtig - sehr angenehm zu Beginn.

IM GLAS 5,50 | FLASCHE 33,00

MARANI CHAMPAGNER ROSE

Feinperlig, elegant und frisch - mit sanfter Fruchtnote.

IM GLAS 10,50 | FLASCHE 65,00

MARANI CHAMPAGNER WHITE

Trocken, klar und edel - für besondere Anlässe.

IM GLAS 10,50 | FLASCHE 65,00

MARANI OJALESCHI (ROT)

Halbsüßer Rotwein mit dunkler Beerenfrucht – weich & aromatisch.

IM GLAS 10,50 | FLASCHE 65,00

MARANI SAPERAVI (ROT)

Tiefrot, kräftig und typisch georgisch – trocken und vollmundig.

IM GLAS 5,90 | FLASCHE 35,50

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

KALTE VORSPEISEN

Hier beginnt die Reise durch die georgische Küche
– frisch, herzhaft und voller Seele.

1. GEORGISCHER SALAT

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

8,50

2. GEORGISCHER SALAT MIT WALNUSS

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

10,50

3. BADRIJANI NIGVZIT

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

12,50

4. PCHALIS ASSORTI

Traditionelle georgische Gemüseaufstriche aus Spinat, Bohnen, Auberginen und Roter Bete.

13,50

5. ADJAPSANDALI

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

14,50

6. HÄHNCHEN SALAT

Gekochtes Hähnchenfleisch mit Radieschen, Gurke, Kama (Dill), Salz und Pfeffer. Leicht, frisch und aromatisch.

10,50

7. EINGELEGTES GEMÜSE

Gurken, Tomaten, Peperoni, Jonjoli und Weißkohl – fein säuerlich gewürzt.

10,50

8. KÄSEAUFWAHL AUS GEORGIEN

Gemischte georgische Käseplatte mit traditionellen Sorten, serviert mit Honig und Walnüssen.

14,50

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

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Hier duftet es nach Heimat
goldbraun gebacken, gefüllt mit Käse, Bohnen oder Liebe.
Aus dem Ofen direkt auf den Tisch – so schmeckt Tradition.

9.KHACHAPURI IMERULI

Hausgebackenes, rundes Fladenbrot, gefüllt mit geschmolzenem georgischem Käse. Klassisch & mild.

11,50

10.KHACHAPURI MEGRULI

Ofenfrisches Fladenbrot mit Käsefüllung und zusätzlicher Käsekruste.
Für echte Käseliebhaber!

13,50

11.KHACHAPURI ADJARULI

Gebackene Spezialität in Bootsform mit geschmolzenem Käse, Butter und rohem Ei. Am Tisch verrührt – ein echtes Erlebnis!

13,50

12.LOBIANI

Ofengebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten roten Bohnen
– herzhaft und sättigend.

9,50

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

KINTO

TEIGGERICHTE

In diesem Teig steckt der wahre Geschmack Georgiens. Khinkali sind kein Gericht. Sie sind ein Ritual, das man mit den Händen spürt.

13.KHINKALI NACH TIFLIS-ART

Traditionelle georgische Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Rind- und Schweinehack, gewürzt nach der Tifliser Art. Von Hand geformt – zum Mit-der-Hand-Essen.

11,50

14.KHINKALI MIT LAMMFÜLLUNG

Khinkali mit fein gewürztem Lammhackfleisch – kräftig im Geschmack, weich im Biss. Eine kaukasische Spezialität.

12,50

15.Vegetarische Khinkali

Gefüllt mit gekochten Pilzen, Kräutern und georgischen Gewürzen. Eine fleischlose Variante mit viel Geschmack.

11,00

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

KINTO

SUPPEN

Sie wärmen nicht nur den Magen, sondern auch das Herz. Ob kräftig, sanft oder säuerlich – georgische Suppen erzählen Geschichten, wie sie nur aus einer echten Küche kommen können.

16.KHARTSCHO

Würzige Rindfleischsuppe mit Reis, frischen Kräutern, Tomatenbasis und georgischen Gewürzen – intensiv, sättigend,

11,50

17.CHIKHIRTMA

Kräftige georgische Hühnersuppe mit zartem Fleisch, feiner Säure und frischem Koriander. Ein wärmender Klassiker – schlicht, ehrlich und tief georgisch.

9,50

18.CHAMPIGNONSUPPE GEORGISCHER ART

Frische Pilze, Knoblauch, georgische Kräuter und Utskho Suneli vereinen sich in einem stillen, ehrlichen Gericht. Ein Geschmack, der keine Worte braucht – nur Erinnerungen.

10,50

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

KINTO

HAUPTGERICHTE

Ein Gruß aus der georgischen Küche:

Hier servieren wir, was in georgischen Familien seit Generationen den Tisch erfüllt: kräftige Fleischgerichte, duftende Gewürze und das Gefühl, willkommen zu sein.

19. CHKMERULI

Gebratenes Hähnchenfleisch in kräftiger Knoblauch-Sahne-Sauce. Rustikal, aromatisch und typisch georgisch.

16,50

20. CHASHUSHULI VOM KALB

Zart geschmortes Kalbfleisch in tomatiger Kräutersauce mit georgischen Gewürzen. Ein klassisches Wohlfühlgericht – weich, würzig und voller Heimat.

15,50

21. CHASHUSHULI AUS CHAMPIGNONS

Frische Champignons geschmort mit Zwiebeln, Kräutern und georgischen Gewürzen. Ein warmes, herzhaftes Gericht – rein pflanzlich, rein georgisch.

14,50

22. LOBIO NACH GEORGISCHER ART

Rote Bohnen mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und georgischen Gewürzen. Serviert im Tontopf – begleitet von eingelegtem Gemüse und Maisbrot (Mchadi).

12,50

23. OJAKHURI

Ein traditionelles georgisches Gericht – wahlweise mit Schweinefleisch, Hähnchen oder Champignons, gebraten mit Kartoffeln, Zwiebeln und georgischen Gewürzen. Herzhaft, aromatisch – und wie ein Teller Heimat.

SCHWEIN

16,50

HÄHNCHEN

15,50

CHAMPIGNONS

14,50

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

KINTO

HAUPTGERICHTE

Ein Gruß aus der georgischen Küche:

Hier servieren wir, was in georgischen Familien seit Generationen den Tisch erfüllt: kräftige Fleischgerichte, duftende Gewürze und das Gefühl, willkommen zu sein.

24. KALMAXI

Gegrillte Forelle, zubereitet nach georgischer Art – mit frischer Zitrone verfeinert. Zart und saftig – ein Genuss für Fischliebhaber.

19,50

25. SOKO KETSE

Pilze im Tontopf, wahlweise mit oder ohne Käse
Im Tontopf geschmorte Pilze – auf Wunsch mit feiner Käsenote. Ein traditionelles, aromatisches Gericht, das mit Herz gekocht wird.

KLASSISCH 12,50 | MIT KÄSE VERFEINERT 13,50

26. KARTOFFELSPALTEN

Serviert mit Sauce.

4,50

27. KARTOFFEL-OJAKHURI

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

5,50

28. KARTOFFELN NACH GEORGISCHER ART

Rund geschnittene Kartoffelscheiben, goldbraun gebraten und mit georgischen Gewürzen verfeinert. Serviert mit Sauce – rustikal, würzig und einfach gut.

5,90

29. MCHADI (2 STÜCK)

Georgisches Maisbrot – außen knusprig, innen weich.

4,00

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

KINTO

AUF HOLZKOHLE ZUBEREITET

Traditionell über Holzkohle gegrillt, saftig,
duftend und direkt aus dem Herzen Georgiens.

30.MTSVADI VOM SCHWEIN

Georgischer Mtsvadi – über Holzkohle gegrilltes Schweinefleisch.
Knusprig, saftig und kräftig im Geschmack. Serviert mit runden
Kartoffelscheiben, gegrilltem Gemüse und georgischer Sacebeli-Sauce.

14,50

31.MTSVADI VOM HÄHNCHEN

Zartes Hähnchenfleisch, über Holzkohle gegrillt, serviert mit
runden Kartoffelscheiben, gegrilltem Gemüse und Narscharabi.

13,50

32.LAMMKARREE VOM GRILL

Zartes Lammkarree, über Holzkohle gegrillt. Serviert mit
runden Kartoffelscheiben und Grillgemüse.

23,50

33.CHICKEN WINGS VOM GRILL

Knusprige Hähnchenflügel, über Holzkohle gegrillt, mariniert
in georgischen Gewürzen. Serviert mit Sauce und Grillgemüse.

11,50

34.GEORGISCHER KEBAB

Georgischer Kebab aus einer fein gewürzten Mischung aus
Rind- und Schweinehack. Über Holzkohle gegrillt, serviert mit
Kartoffelscheiben, gegrilltem Gemüse und Sauce.

14,50

35.LAMM-KEBAB

Kebab aus hochwertigem Bio-Lamm, kräftig gewürzt und über
Holzkohle gegrillt. Serviert mit Kartoffelscheiben, gegrilltem
Gemüse und Sauce. Ein feiner Genuss mit georgischer Seele.

16,50

36.GRILL TELLER

Ein georgisches Grillfest auf einer runden Holzplatte – mit
Mtsvadi vom Schwein und Hähnchen, Chicken Wings,
georgischem Kebab, Lamm-Kebab und zartem Lammkarree.

Der Rand ist umlegt mit goldbraun gebratenen
Kartoffelscheiben. Serviert mit drei traditionellen georgischen
Saucen: Tkemali, Satsebeli und Narscharabi.
Ideal für bis zu 6 Personen.

80,00

SAUCEN

37. TKEMALI

Fruchtig-säuerlich, aus grünen oder roten Pflaumen
– ein georgischer Klassiker.

3,00

38. SATSEBELI

Aromatisch, leicht scharf und tomatig – perfekt zu gegrilltem
Fleisch

3,00

39. NARSCHARABI

Dunkel, fruchtig und leicht süß-säuerlich –
besonders gut zu Geflügel und Lamm.

3,00

40. TOMATENSAUCE

Einfach, klassisch, mild. Für alle, die es unkompliziert mögen.

2,00

41. MAYONNAISE

Cremig und leicht – vielseitig kombinierbar.

2,00

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

KINTO

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom KINTO

KINTO

