



LONDON

რესტორანი "ქართული"
RESTAURANT "KARTULI"

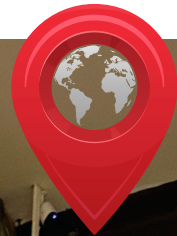
ეკატერინე კოქსი
რესტორან „ქართულისა“ და
Taste of Georgia-ს თანადამფუძნებელი

EKATERINE COX
Co-founder of restaurant *Kartuli*
and Taste of Georgia

The history of Taste of Georgia, a company that imports Georgian wine to the UK, preceded the history of *Kartuli*. The owners are Eka and her husband Richard, who in 2017 selected wines from various Georgian producers and brought them to the UK. It was their first smaller scale attempt, later, they further developed its direction, and now, besides the import business, they also manage *Kartuli* the restaurant. It's located at 65 Lordship lane, and is famous for its diverse cuisine and wine. Here, you can find up to 30 types of wine from 7 different Georgian producers, each of them exceptional and notable. *Kartuli* has many regulars, including those from London suburbs. The authentic Georgian dishes, the preparation of which includes ingredients that are imported directly from Georgia, in addition to ingredients that the owners themselves make, (according to the traditional Georgian method,) is a feature that keeps them coming back to the restaurant.

THE ANATOMY of GEORGIAN TASTES

ქართული გემოების ანატომია



„ქართულის“ ისტორიას წინ Taste of Georgia-ს ისტორია უსწრებს - ეს არის კომპანია, რომელიც ინგლისში ქართული ღვინის იმპორტს ახორციელებს. მეპატრონეები ეკა და მისი მეუღლე რიჩარდი არიან, რომლებმაც 2017 წელს, რამდენიმე ქართველი მწარმოებლის ღვინოები შეარჩიეს და ინგლისში წაიტანეს. ეს იყო პირველი ცდა, მასშტაბიც - მცირე. ამის შემდგომ ეს მიმართულება განავრცეს და დღეს, საქსპორტო საქმიანობასთან ერთად, „ქართულსაც“ მართავენ - რესტორანს, რომელიც 65 Lordship Lane-ში მდებარეობს, მრავალფეროვანი ქართული სამზარეულოთი და ღვინოებით. აქ 7 ქართველი მწარმოებლის 30-მდე ღვინოს შეხვედებით და თითოეულს გამოჩვენებთ საინტერესოს. „ქართულს“ ბევრი სტუმარი ჰყავს, მათ შორის, ლონდონის შემოგარენიდან. ის, რაც ამ რესტორანში მისულეს ხვდებათ, ყოველთვის ხდება უკან დაბრუნების მიზეზი - ავთენტური ქართული კერძები, რომელთა მსასმადებლად საჭირო ინგრედიენტების ნაწილს მფლობელები საქართველოდან იღებენ, ნაწილს კი ქართული ტრადიციული მეთოდით თავად ამზადებენ.

„სადაც ახლა ჩვენი რესტორანია, მის მიმდებარედ, სკვერში, 2019 წელს, საზაფხულო ღვინის ფესტივალი ტარდებოდა. ორგანიზატორებმა მივჩინვეს როგორც იმპორტიორი კომპანია, რათა ქართული ღვინოები წარგვედგინა. პირველივე ნახვისას მოვიხიბლე ამ უხვით და იმით, რომ ფესტივალის სტუმრებმა ბევრი იცოდნენ არა მხოლოდ საქართველოს და მისი კულტურის, არამედ ქართული ღვინის შესახებაც. - გვიყვება ეკა - ეს ხდებოდა East Dulwich-ში. ამ ღონისძიებაზე გაჩნდა იდეა, რომ ღვინის ონლაინ და საბითუმო გაყიდვების გარდა, საჭირო იყო ფიზიკური ობიექტიც გაგვეკეთებინა. ძიება ამავე უბანში დავიწყეთ, ონლაინ, რაც პანდემიის პერიოდს დაემთხვა. ერთ დღეს, მივიღე მეილი, რომელშიც მატყობინებდნენ, რომ გამოჩნდა ფართი 65 Lordship Lane-ზე. მეილს ფოტოებიც ახლდა თან. მომდევნო დღეებში ღვინის მინოდება უნდა განგვეხორციელებინა და მე და რიჩარდმა აღმოვაჩინეთ, რომ სწორედ ამ უბანში მოვხვდით და ამ ადგილს გავუარეთ გვერდით, რომელიც ფოტოებში ვნახეთ. აი, ასე დაიწყო „ქართულის“ ისტორია.

მეგობრებთან - თამუნა ჯუხაძესთან და შალვა ქავთარაძესთან ერთად, რომლებიც ჩვენი პარტნიორები არიან, ჯერ მალაზია გავესვენეთ. რადგან პანდემიისას ღვინის გაყიდვა დაშვებული იყო, გარეთ გვექონდა გამოტანილი დახლი და მომხმარებლების რიგებიც იდგა. შემდეგ ავანყეთ სამზარეულო. თავიდან მხოლოდ მიტანის სერვისი გვექონდა. პანდემია დასრულდა თუ არა, კარიც გავაღეთ. ეს ლონდონის სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილია, სადაც მხოლოდ ერთი ქართული რესტორანია - „ქართული“, რომლისთვისაც თავად შევქმენით მენიუ და მასში საქართველოს თითოეული კუთხიდან თითო კერძი შევტანეთ (მათ შორის, ვეგანური), რადგან ამ მხრივაც გვსურდა გაგვეცნო ბრიტანელებისთვის ჩვენი ქვეყანა.

„ქართულის“ მენიუში გვაქვს ხაჭაპური, როგორც იმერული, ისე - აჭარული, ასევე, ლობიანი ლორით. ლორი თავად გამოგვყავს და ყველა კერძსაც ისე ვამზადებთ, როგორც სახლში ჩვენი მშობლები და ბებიები აკეთებდნენ. გვაქვს შქმერული, მწვადი, ხინკალი, იხვი ისრიმ-მაცვლის სოუსში. დესერტებიდან - მსხალი ქინძმარაულში. ქინძმარაულით ვამზადებთ ფელამუშსაც.

ხინკალი და ხაჭაპური ჩვენი რესტორნის ყველაზე პოპულარული კერძებია, მაგრამ „ქართულის“ Signature Dish-ად მაინც ჩაქაფული ითვლება. ეს არის ტრადიციული მეთოდით მომზადებული კერძი, რომელსაც საინტერესო პრეზენტაცია აქვს - კანჭი ჩადებული ჩქაფულის წვენიში. ავთენტური გემოს შენარჩუნება როგორც ყველა სხვა, ისე ამ კერძშიც წარმატებით მოვახერხეთ: ყოველდღიურად ქორფა ტარხუნას ვიღებთ და ხელით ვარჩევთ, როგორც ოჯახში. საქართველოდან ჩამოტანილი ტყლაპის მეშვეობით კი ჩაქაფულს სასიამოვნო სიმჟავეს ვუნარჩუნებთ.

საქართველოდან ასევე მოგვაქვს უცხო სუნელი, ძირა, კახური გეთი, ჯონჯოლი - ის, რაც ინგლისში არ მოიპოვება და რაც ასე გვჭირდება ქართული გემოებისთვის.

“In the summer of 2019, in the adjacent square of where our restaurant is now located, a wine festival was held, and the organisers invited us as the import company that supplied the wine, which gave us the opportunity to present our wines. I was immediately impressed by the area and the fact that not only were the festival guests so well informed about Georgia and its culture, but about Georgian wine as well.” said Ekaterine.

“This was in East Dulwich, and if in the past we were the ones that provided the British with information about Georgia, instead, we were now hearing about the impressions they acquired while visiting Georgia. It was during this event that we came up with the idea to establish a physical site in addition to the wine wholesale business. So, we began our search online for a suitable premises in the area, which coincided with the pandemic. One day I received an email informing me about the availability of the premises at 65 Lordship Lane. The email included photos of the site too. A few days later, as we were out delivering wine, Richard and I found ourselves exactly in the area where the site was located, and we happened to walk by the premises presented to us in the email. This is exactly how the history of *Kartuli* began.

At first, we opened the shop together with my friends Tamuna Jmukhadze and Shalva Kavtaradze, who are my business partners. Since selling wine was permitted during the pandemic, we set up a wine stall outside the shop, at times there were even queues of customers. Later, we set up the kitchen as well. In the beginning, we only provided a delivery service, but as soon as the pandemic ended, we opened our doors. In this part of South East London, there is only one Georgian Restaurant- *Kartuli*, in which the menu we created includes one dish from every part of Georgia (inc.Vegan,) since we wanted to familiarise British people not only with Georgian wine, but with the cuisine as well.

On the menu of *Kartuli*, we included Khachapuri both Imeruli and Acharuli, and Lobiani with lori (Georgian ham) as well. In fact, we produce our own ham, and we prepare all our dishes in the same way as our parents and grandmothers used to. On our menu, we also have Shkmeruli, Mtsvadi, Khinkali, and duck in blackberry-sour grape sauce. For dessert, we serve pears in Kindzmarauli wine, which we also use to make Pelamushi (Georgian dessert porridge.)

Khinkali and khachapuri are the most popular dishes in our restaurant, however *Chakapuli* is still regarded as the Signature dish of *Kartuli*. This dish, prepared according to the traditional method, has a rather unique presentation - lamb shank submerged in Chakapuli sauce. We have successfully managed to maintain the authentic taste of this dish as well as the others- we receive fresh tarragon daily and select the best stems by hand. With the help of *Tklapi*, (traditional, dried sheets of pureed fruit,) we managed to give this dish a pleasantly sour taste. We also import some spices and condiments from Georgia, such as, Utskho Suneli, Carraway, Kakhetian sunflower oil, and Jonjoli, which cannot be found in England, but is necessary for ensuring the authenticity of Georgian flavours, which greatly impresses our guests.