

VORSPEISEN Starters

Kartuli Salati 🌿🌿 10,50

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus Kakhetien (Region in Georgien)
Tomato, cucumber, onion, herbst & cold-pressed sunflower oil from Kakheti (a region in Georgia)

Kartuli Salati Nigvzit 🌿🌿 12,00

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Walnusspaste, kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus Kakhetien (Region in Georgien)
Tomato, cucumber, onion, herbs with walnut paste & cold-pressed sunflower oil from Kakheti (a region in Georgia)

Tscharkhlis Salati 🌿🌿 11,00

Rote Bete, Zwiebeln, Koreander, kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus Kachetien (Region in Georgien)
Beetroot, onions, coriander, cold-pressed sunflower oil from Kakheti (a region in Georgia)

Pkhaleuli Patara 🌿🌿 14,00

Spinat, Rote Bete & Lauch mit Walnusspaste, serviert mit Maisbrotchips & Granatapfel
Spinach, beetroot & leek with walnut paste, served with cornbread chips and pomegranate

Pkhaleuli Didi 🌿🌿 35,00

Spinat, Rote Bete, Lauch, rote Paprika, Auberginen & Möhren, gefüllt mit Walnusspaste, serviert mit Maisbrotchips & Granatapfelkernen

Spinach, beetroot, leek, red pepper, eggplant & carrots filled with walnut paste, served with cornbread chips & pomegranate seeds

Badridschani Nigvzit 🌿🌿 14,00

Vier gebratene Auberginenröllchen mit Walnusspaste & Granatapfelkernen
Four fried eggplant rolls with walnut paste & pomegranate seeds

Badridschnis Salati 🌿🌿 13,00

Auberginen, rote Paprika, Möhren, geschmorte Zwiebeln, frische Kräuter
Eggplant, red pepper, carrots, braised onions, fresh herbs

Chvishtari Nadugit¹ 🌿 14,00

Goldbraune Maisbrotkugeln mit Käsefüllung, dazu Pfefferminz-Käsecrème
Golden cornbread balls filled with cheese, paired with mint cream cheese

Chikhirtma Klein/small 7,40 Groß/big 14,00

Georgische Hühnersuppe mit Ei, Dill & Koriander
Traditional Georgian chicken soup with egg, dill & coriander

TEIGGERICHTE Baked Specialties

Ofenfrisch, goldbraun gebackene Weizenteigfladen gefüllt mit herzhaften Variationen
Oven-baked wheat flatbread filled with savory flavors

Lobiani⁶ 🌿🌿 16,00

Flacher Weizenteigfladen, gefüllt mit pikanter Bohnenpaste
Wheat flatbread filled with spicy mashed beans

Mkhlovana 🌿 19,50

Flacher Weizenteigfladen mit Rote-Bete-Blättern, Kräutern & Käse
Wheat flatbread filled with beetroot leaves, herbs & cheese

Imeruli Khatchapuri 🌿 18,50

Runder Weizenteigfladen, gefüllt mit milder Käsemischung
Round wheat flatbread filled with mild Georgian cheese

Adjaruli Khatchapuri 🌿 19,50

Bootsförmiger Weizenteigfladen mit Käse, Butter & rohem Eigelb
Boat-shaped wheat flatbread filled with cheese, served with butter & egg yolk

Megruli Khatchapuri 🌿 19,50

Runder Weizenteigfladen, gefüllt & überbacken mit Käse
Round wheat flatbread topped with melted cheese

Kubdari 17,00

Runder Weizenteigfladen mit würzigem Rinderhackfleisch
Round wheat flatbread filled with spiced minced beef

KHINKALI

Zart gefaltete Weizenteigtaschen, saftig & herzhaft gefüllt
Delicately folded wheat dough dumplings, juicy & savoury filling

Rindfleisch 16,00

Beef

Pilz⁴ 🌿🌿 14,00

Mushroom

4 Stück pro Portion
4 pieces per serving

MTSVADI VOM GRILL Grilled Mtsvadi

Serviert mit Grillgemüse, Granatapfelkernen, Tkemali (georgische Pflaumensauce) und würziger Tomatensauce
Served with grilled vegetables, pomegranate seeds, Tkemali (Georgian plum sauce), and spicy tomato sauce

Hähnchenfleisch 22,50

Chicken meat

Schweinfleisch 26,50

Pork meat

Lammkotelett 35,00

Lamb chops

Gemischte Grillplatte 69,50

Alle Grillfleischsorten mit Saucen

& Beilagen

All grilled meats with sauces & sides

HAUPTGERICHTE Mains

Alle Gerichte werden mit hausgebackenem Weizenbrot serviert
All dishes are served with homemade wheat bread

Adschapsandali 🌿🌿 18,00

Auberginen, Paprika, Tomaten & Möhren mit Kräutern
Georgian vegetable stew with eggplant, peppers, tomatoes & herbs

Lobio Mdschavit^{4,6} 🌿🌿 18,50

Bohneneintopf mit Zwiebeln und Kräutern, serviert mit eingelegte Gemüse
Red beans with onions and herbs, served with pickled vegetables

Kharcho 🌿🌿 23,50

Knuspriger Blumenkohl in pikanter Walnussauce
Crispy cauliflower in spicy walnut sauce

Chashushuli 24,50

Rindfleisch in Tomatensauce mit Koriander
Beef stew in tomato sauce with coriander

Chaqapuli 26,50

Geschmortes Kalbfleisch mit Estragon, Mirabellen & Weißwein
Braised veal with tarragon, mirabelle plums & white wine

Odschakhuri 23,50

Gebratenes Schweinefleisch mit goldbraunen Kartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Granatapfelkernen
Roasted pork with golden-brown potatoes, caramelized onions, and pomegranate seeds

Schkmeruli 24,00

Junges Maishähnchen im Ganzen am Knochen gebraten in Knoblauchsahnesouse

Whole young corn-fed chicken roasted on the bone in a garlic cream sauce

DESSERTS

Honigkuchen^{1,2,3} 8,50

Luftige Kuchenschichten mit Buttercreme
Fluffy cake layers with buttercream

Gunda^{1,2,3} 9,50

Fluffiger Kuchen mit zarten Böden und leichter Karamellcreme
Fluffy cake with delicate layers and light caramel cream

Felamushi 8,00

Traditionelles georgisches Dessert aus Traubensaft, verdickt mit Maismehl
Traditional Georgian dessert made from grape juice thickened with cornmeal

BEILAGEN Sides

Puri 4,00

Georgisches Brot aus Weizenmehl
Georgian wheat bread

Mchadi 4,00

Maisbrot
Cornbread

Tkemali 3,00

Pflaumensauce
Sour plum sauce

Satsebeli 3,00

Pikante Tomatensauce nach georgischer Art
Spicy Georgian style tomato sauce

UNSERE GESCHICHTE

Das sind wir, zwei Schwestern aus Imeretien, einer Region im Westen Georgiens, in der Essen, Familie und Gastfreundschaft tief verwurzelt sind.

Mit Daia, mitten im Herzen des Prenzlauer Bergs, haben wir einen Ort geschaffen, an dem Menschen zusammenkommen dürfen. Es geht uns um das Genießen traditionellen georgischen Essens, das Entdecken von Naturweinen kleiner georgischer Familienwinzer und darum, das Leben zu feiern. Unsere Verbindung zum Essen begleitet uns seit unserer Kindheit.

Teig ausrollen, Kräuter mischen, Gewürze dosieren. Das waren besondere Momente, in denen mehr entstand als nur ein Gericht. Es waren jene Augenblicke, in denen das Lachen lauter wurde und sich Liebe und Essen ganz selbstverständlich am Tisch trafen. Getragen von genau diesem Gefühl möchten wir euch teilhaben lassen. So ist unsere Küche ein Stück Zuhause mit Rezepten, die nie aufgeschrieben werden mussten, weil sie in uns leben.

Wir sind hier, um euch mit offenem Herzen zu empfangen und gemeinsam eine kulinarische Reise durch Georgien zu erleben.



OUR STORY

We’re two sisters from Imereti, a region in western Georgia where food, family, and hospitality are a way of life.

With Daia, in the heart of Prenzlauer Berg, we’ve created a space for people to come together to enjoy traditional Georgian cuisine, discover natural wines from small family-run wineries in Georgia, and celebrate life.

Our connection to food goes back to our childhood. Rolling out dough, mixing herbs, balancing spices. These were more than just everyday tasks. They were moments where laughter filled the room and love met food at the table. That feeling is what we want to share with you. Our kitchen is a piece of home, filled with recipes that were never written down because they’ve always lived within us.

We’re here to welcome you with open hearts and take you on a culinary journey through Georgia.