
ШОТІ
РЕСТОРАН
ГРУЗИНСЬКОЇ
КУХНІ



ШОТІ

КИЇВ, вул. Мечникова, 9
тел. +380 44 339 93 99

*ЦЕ МЕНЮ Є ІНФОРМАЦІЙНИМ. ВЕРСІЮ З ПЕЧАТКАМИ ТА ПІДПИСАМИ ЗАПИТУЙТЕ У АДМІНІСТРАТОРА
*ЯКЩО У ВАС Є ЯКАСЬ ХАРЧОВА АЛЕРГІЯ, БУДЬ ЛАСКА, ПОВІДОМТЕ ПРО ЦЕ ВАШОМУ ОФІЦІАНТУ
*ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ 8 ТА БІЛЬШЕ ЛЮДЕЙ, ПЕРЕДБАЧЕНА ОПЛАТА 10%

ЗАКУСКИ

| | г | грн |
|--|---------|-----|
| ПХАЛІ (традиційна закуска з молотих овочів та волоських горіхів, з прянощами та винним оцтом) | | |
| ЗІ СВІЖОГО ШПИНАТУ | 100 | 149 |
| З БАКЛАЖАНІВ (АЧЕЧІЛІ) | 100 | 139 |
| З ГАРБУЗА | 100 | 99 |
| ІЗ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ | 100 | 129 |
| ІЗ ЦИБУЛІ-ПОРЕЙ | 100 | 119 |
| РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами | 150/40 | 159 |
| МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ | 100 | 149 |
| ГЕБЖАЛІЯ з м'ятою у вершковому соусі | 180/70 | 179 |
| НАДУГІ з м'ятою | 110 | 159 |
| СТЕРЛЯДЬ в горіховому соусі "баже" | 170/100 | 299 |
| ГРІНКИ ШОТІ З ПАШТЕТОМ із курячої печінки та козиним сиром | 95/15 | 75 |
| ЗЕЛЬЦ АСОРТІ із свинячої голови зі сванською сіллю | 150/20 | 129 |

STARTERS

| | g | hrn |
|---|---------|-----|
| PKHALI (traditional appetizer made of chopped vegetables, walnut, spices and wine vinegar) | | |
| FRESH SPINACH pkhali | 100 | 149 |
| EGGPLANTS pkhali | 100 | 139 |
| SQUASH pkhali | 100 | 99 |
| SWEET PEPPER pkhali | 100 | 129 |
| LEEK pkhali | 100 | 119 |
| ROLLED EGGPLANT with walnuts | 150/40 | 159 |
| PICKLED CHILI PEPPERS | 100 | 149 |
| GEBJALIYA with mint and cream sauce | 180/70 | 179 |
| NADUGI with mint | 110 | 159 |
| STERLET in "bazhe" walnut sauce | 170/100 | 299 |
| TOASTS OF SHOTI BREAD with chicken liver pate and goat cheese | 95/15 | 75 |
| ASSORTED PORK HEADCHEESE with Svanetian salt | 150/20 | 129 |

САЛАТИ

| | г | грн |
|--|-----|-----|
| ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСЬКИ (свіжі огірки, помідори та цибуля з горіховою заправкою або заправкою з домашнього соняшникового масла та винного оцту) | 230 | 129 |
| САЛАТ ІЗ КОПЧЕНОЮ СКУМБРІЄЮ на подушці зі свіжої селери | 220 | 139 |
| САЛАТ З КОЗИНИМ СИРОМ, кінзою, помідорами та маслом гарбузового насіння | 200 | 189 |
| ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ з соусом “кіндзмарі” | 260 | 149 |
| ХОЛОДНЕ ЛОБІО (салат з червоної квасолі з хмелі-сунелі) | 150 | 119 |
| ОВОЧЕВА ТАРИЛКА “БАШТАН” (свіжі огірки, помідори, зелена цибуля, кінза, базилік, петрушка і тархун) | 300 | 229 |



SALADS

| | g | hrn |
|--|-----|-----|
| VEGETABLE SALAD GEORGIAN STYLE (fresh cucumbers, tomatoes and onion with nut dressing or dressing of sunflower oil and wine vinegar) | 230 | 129 |
| SALAD WITH SMOKED MACKEREL on a bed of fresh celery | 220 | 139 |
| SALAD WITH GOAT CHEESE, cilantro, tomatoes and pumpkin seed oil | 200 | 189 |
| ROASTED VEGETABLES with kindzmari sauce | 260 | 149 |
| RED BEANS SALAD with khmeli-suneli spice | 150 | 119 |
| VEGETABLE PLATTER (fresh cucumbers, tomatoes, scallion, cilantro, basil, parsley and estragon) | 300 | 229 |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| | г | грн |
|--|--------|-----|
| ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ (ропний сир на основі коров'ячого молока) | 180 | 99 |
| ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ З АДЖИКОЮ (гостра та ароматна приправа з болгарського перцю, гострого стручкового перцю та часнику) | 180 | 109 |
| ВІШАНКИ ПО-КАХЕТИНСЬКИ (тушковані з тархуном) | 200 | 119 |
| ТОЛМА́ з мацоні (виноградні листки фаршировані яловичиною та рисом) | 200/60 | 159 |
| АДЖАБСАНДАЛІ (томати, солодкий перець, баклажани та картопля обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями) | 330 | 139 |

СУПИ

| | | |
|--|-----|-----|
| ХАРЧО (густий гострий яловичий суп з рисом та волоськими горіхами) | 300 | 129 |
| ЧІХІРТМА́ з кроликом (бульйон з кролика з жовтком та винним оцтом) | 300 | 139 |
| БОЗБА́ШІ (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами) | 300 | 149 |

HOT STARTERS

| | g | hrn |
|---|--------|-----|
| FRIED SULUGUNI (stretched brined cheese from cow milk) | 180 | 99 |
| FRIED SULUGUNI WITH ADZHIKA SAUCE (hot and flavorful seasoning made of sweet pepper, hot pepper and garlic) | 180 | 109 |
| KAKHETIAN STYLE OYSTER MUSHROOMS (stewed with estragon) | 200 | 119 |
| TOLMÁ with matsoni (ground beef and rice wrapped in grape leaves) | 200/60 | 159 |
| ADZHABSANDALI (tomatoes, sweet pepper, eggplants and potatoes fried on a pan with greenery and spices) | 330 | 139 |

SOUPS

| | | |
|--|-----|-----|
| KHARCHO (hot spicy thick soup of beef, rice and chopped walnut) | 300 | 129 |
| CHIKHIRTMÁ with rabbit (rabbit broth with yolk and wine vinegar) | 300 | 139 |
| BOZBÁSHI (thick soup with lamb meatballs and vegetables) | 300 | 149 |

ХАЧАПУРІ

| | г | грн |
|---|-----|-----|
| ПО-ІМЕРЕТІНСЬКИ (з сиром чхінті та сулугуні) | 500 | 139 |
| ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з сиром всередині та зверху) | 500 | 149 |
| ПО-АДЖАРСЬКИ (відкритий хачапурі з яєчним жовтком та вершковим маслом) | 530 | 159 |
| ГВЕЗЕЛІ (з зеленню та яйцем) | 550 | 179 |
| ЛОБІАНІ (з квасолею та прошутто ді Парма) | 450 | 179 |
| КУБДÁРІ (рецепт зі Сванетії; начинений рубаною свининою та спеціями) | 450 | 169 |
| АЧМÁ (листковий пиріг з сулугуні та імеретинським сиром) | 200 | 169 |

ХІНКАЛІ

(МІНІМАЛЬНА ПОРЦІЯ - 5ШТ)

| | | |
|---|--------|-----|
| ХІНКАЛІ з імеретинським сиром та сулугуні | 95/1шт | 24 |
| ХІНКАЛІ з бараниною | 95/1шт | 27 |
| ХІНКАЛІ зі свининою та телятиною | 95/1шт | 24 |
| РАВІОЛІ по-грузинськи з бараниною | 200 | 129 |

КНАСЧАПУРІ

| | g | hrn |
|--|-----|-----|
| IMERETIAN STYLE (with Imeretian and Suluguni cheese) | 500 | 139 |
| MINGRELIAN STYLE (with cheese inside and on top) | 500 | 149 |
| ADZHARIAN STYLE (open khachapuri with egg yolk and butter) | 530 | 159 |
| GVEZELI (with greenery and egg) | 550 | 179 |
| LOBIANI (with beans and prosciutto di Parma) | 450 | 179 |
| KUBDÁRI (Svanetian recipe; with chopped pork meat and spices) | 450 | 169 |
| ACHMÁ (Georgian pie similar to lasagna with Suluguni and Imeretian cheese) | 200 | 169 |

КНІНКАЛІ

(MINIMUM QUANTITY - 5PC)

| | | |
|--|--------|-----|
| KNINKALI with Imeretian and Suluguni cheeses | 95/1pc | 24 |
| KNINKALI with lamb | 95/1pc | 27 |
| KNINKALI with pork and veal | 95/1pc | 24 |
| RAVIOLI Georgian style with lamb | 200 | 129 |

ОСНОВНІ СТРАВИ

| | г | грн |
|---|---------|-----|
| ЛОБИО (запечена червона квасоля зі спеціями та волоськими горіхами; подається в глиняному горщику) | 330 | 199 |
| ФІЛЕ ФОРЕЛІ смажене в кеце із соусом з зелені, спецій та гранатового соку | 1шт/250 | 349 |
| КУРЧА ТАПАКА (смажиться зі спеціями до золотистої скоринки на глиняній сковороді "тапа") | 1шт/350 | 269 |
| КУРЧА ТАПАКА у горіховому соусі "баже" | 350/150 | 299 |
| КУРЧА ШКМЕРУЛІ у вершково-часниковому соусі | 400/150 | 299 |
| ЧАХОХБІЛІ З КУРКИ (печеня з курки тушкованої з томатами з додаванням спецій, часнику та зелені) | 300 | 149 |
| ТЕЛЯЧІ ЩОКИ з картопляним пюре | 250/150 | 249 |
| БАРАНЯЧА ГОМІЛКА томлена у червоному вині (подається з печеною картоплею) | 250/200 | 399 |
| БАРАНЯЧА ЛОПАТКА томлена з розмарином та часником | 360 | 479 |
| КОВБАСКИ АБХАЗУРА (соковита страва з рубаної яловичини з зеленню, спеціями та зернами гранату) | 160 | 159 |

MAIN COURSE

| | g | hrn |
|---|---------|-----|
| LOBIO (baked red beans with spices and walnuts; served in a clay pot) | 330 | 199 |
| TROUT FILLET fried in ketse with sauce of greenery, spices and pomegranate juice | 1pc/250 | 349 |
| CHICKEN GEORGIAN STYLE (flattened poussin that is fried whole in a special pan with a lid, called "tapa", until brown and crispy on all sides) | 1pc/350 | 269 |
| CHICKEN GEORGIAN STYLE in "bazhe" walnut sauce | 350/150 | 299 |
| SHKMERULI with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish) | 400/150 | 299 |
| ШАКХОКХБІЛІ from chicken (dish of a stewed chicken meat with tomatoes, Georgian spices, garlic and greenery) | 300 | 149 |
| BRAISED VEAL CHEEKS with potato puree | 200/100 | 249 |
| LAMB SHANK stewed in red wine (served with baked potato) | 250/200 | 399 |
| LAMB SHOULDER stewed with rosemary and garlic | 360 | 479 |
| SAUSAGES ABKHAZÚRA (beef, greenery, spices and pomegranate seeds) | 160 | 159 |

СТРАВИ ЗА ПОПЕРЕДНІМ ЗАМОВЛЕННЯМ

| | г | грн |
|---|------|------|
| ЧАКАПУЛІ (баранина тушкована з зеленню) | 1000 | 899 |
| БАРАНЧИК НА РОЖНІ | 1000 | 850 |
| СВИНЯЧА ГРУДИНКА ЗАПЕЧЕНА В КЕЦЕ | 1000 | 749 |
| ПОРОСЯ ЗАПЕЧЕНЕ В ТОНЕ | 1000 | 1199 |
| КАРЕ ТЕЛЯТИНИ томлене в печі тоне (готуємо після 19.00) | 1000 | 999 |



ADVANCE ORDER DISHES

| | g | hrn |
|--|------|------|
| CHAKAPULI (stew of lamb chops with herbs) | 1000 | 899 |
| SPIT-ROASTED LAMB | 1000 | 850 |
| BRISKET PORK BAKED IN KETSE | 1000 | 749 |
| PORKLING BAKED IN THE TONE OVEN | 1000 | 1199 |
| VEAL CARRÉ baked in a tone oven (served after 7p.m.) | 1000 | 999 |

МАНГАЛ

| | г | грн |
|---|---------|-----|
| ФІЛЕ СОМА з соусом з томатів та солодкого перцю | 200/100 | 369 |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ зі свинини у лаваші | 190/60 | 219 |
| ЛЮЛЯ-КЕБАБ із баранини у лаваші | 180/50 | 219 |
| ШАШЛИК зі свиного ошийку | 250/20 | 239 |
| КАРЕ ТЕЛЯТИНИ | 220 | 399 |
| КАРЕ новозеландської БАРАНИНИ | 220 | 619 |
| ЯЛОВИЧА ПЕЧІНКА “бадé кóнши” | 200 | 169 |
| ОВОЧІ ГРИЛЬ | 200 | 149 |

СОУСИ

| | | |
|---|----|----|
| АДЖИКА (солодкий перець, гострий перець, часник, волоські горіхи) | 60 | 59 |
| ТКЕМАЛІ (соус на основі сливи ткемалі, зелені та часнику) | 60 | 55 |
| САЦЕБЕЛІ (томати, цибуля та зелень) | 60 | 55 |

CHARCOAL GRILL

| | g | hrn |
|--|---------|-----|
| CATFISH FILLET with sauce of tomatoes and sweet pepper | 200/100 | 369 |
| PORK LIULIA-KEBAB (ground pork sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread) | 190/60 | 219 |
| LAMB LIULIA-KEBAB (ground lamb sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread) | 180/50 | 219 |
| SHASHLYK (skewered meat) of pork chuck | 250/20 | 239 |
| VEAL CARRÉ | 220 | 399 |
| New Zealand LAMB CARRÉ | 220 | 619 |
| HOMEMADE BEEF LIVER SAUSAGE | 200 | 169 |
| GRILLED VEGETABLES | 200 | 149 |

SAUCES

| | | |
|--|----|----|
| ADZHIKA (red pepper, sweet pepper, garlic and ground walnuts) | 60 | 59 |
| TKEMALI (sweet-and-sour sauce made of cherry plums and garlic) | 60 | 55 |
| SATSEBELI (tomatoes, onion and greenery) | 60 | 55 |

СИРИ ТА ДЕСЕРТИ

| | г | грн |
|--|--------------|-----|
| СИРНА ТАРИЛКА (сулугуні, імеретинський сир, копчений сулугуні, надугі з м'ятою загорнутий у сулугуні) | 50/50/50/100 | 269 |
| ЧІЗКЕЙК з сиром надугі | 170 | 159 |
| ДЕСЕРТ ІЗ МАЦОНИ з варенням (айвовоє / горіхове / черешневе / кизилове) | 120/50 | 99 |
| СУЛУГУНІ у ванільному соусі | 130/80 | 279 |
| ПАХЛАВА з волоськими горіхами та медом | 1шт/50 | 49 |
| ГОЗИНАКИ з волоськими горіхами | 1шт/25 | 49 |
| ВАРЕННЯ (айвовоє / горіхове / черешневе / кизилове) | 100 | 99 |
| СОРБЕТИ | | |
| КІНЗА І М'ЯТА | 70 | 45 |
| КІВІ ТА ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ | 70 | 45 |
| АПЕЛЬСИН І РОЗМАРИН | 70 | 45 |
| ГРЕЙПФРУТ ТА М'ЯТА | 70 | 45 |
| МОРОЗИВО La Gelateria Italiana (ванільне / шоколадне / динне) | 70 | 60 |

CHEESE AND DESSERTS

| | g | hrn |
|---|--------------|-----|
| CHEESE PLATTER (suluguni, Imeretian cheese, smoked suluguni, suluguni wrapped nadugi cheese with mint) | 50/50/50/100 | 269 |
| CHEESECAKE with nadugi cheese | 170 | 159 |
| MATSONI DESSERT with confiture (quince / nut / sweet cherry / cornelian cherry) | 120/50 | 99 |
| SULUGUNI CHEESE with vanilla sauce | 130/80 | 279 |
| PAKHLAVA (thin layers of unleavened dough with chopped walnuts and honey) | 1pc/50 | 49 |
| GOZINAKI (crushed walnuts and honey) | 1pc/25 | 49 |
| CONFITURE (quince / nut / sweet cherry / cornelian cherry) | 100 | 99 |
| SORBETS | | |
| CILANTRO & MINT | 70 | 45 |
| KIWI & CHILI PEPPER | 70 | 45 |
| ORANGE & ROSEMARY | 70 | 45 |
| GRAPEFRUIT & MINT | 70 | 45 |
| ICE CREAM La Gelateria Italiana (vanilla / chocolate / melon) | 70 | 60 |

НАПОЇ / BEVERAGES

| | мл | грн |
|---|---------|--------|
| Традиційні напої / Traditional beverages | | |
| Лимонад з червоного базиліку / Red basil lemonade | 250 | 79 |
| Домашній Тархун / Estragon lemonade | 250 | 79 |
| Грушевий компот / Pear compote | 250 | 79 |
| Вода / Water | | |
| Боржомі / Borjomi (Georgian sparkling mineral water) | 330 | 75 |
| Саїрме / Sairme (Georgian mineral still / sparkling) | 500 | 75 |
| Сурджива / Surgiva (still / sparkling mineral water) | 250/750 | 75/145 |
| Моршинська / Morshins'ka (still / sparkling water) | 330/750 | 55/99 |
| Тонік Фентіманс / Light Tonic Water Fentimans | 200 | 99 |
| Coca-Cola, Sprite | 250 | 49 |
| Пиво / Beer | | |
| Guinness Original, bottled / Гіннесс Ориджинал, у пляшках | 330 | 99 |
| Львівське 1715 / Lvivske 1715 | 300/500 | 35/59 |
| Warsteiner / Варштайнер (безалкогольне, у пляшках / non-alcoholic, in bottles) | 330 | 89 |
| Свіжі соки / Fresh juices | | |
| грейпфрут / grapefruit | 250 | 99 |
| апельсин / orange | 250 | 89 |
| лимон / lemon | 250 | 119 |
| яблуко / apple | 250 | 65 |
| морква / carrot | 250 | 65 |
| селера / celery | 250 | 119 |
| гранат / pomegranate | 250 | 239 |
| Соки / Juices (Galicia) | 330 | 59 |
| яблучний / apple | | |
| томатний / tomato | | |
| Кава / Coffee (Illy) | | |
| espresso / caffein-free espresso | 30 | 49 |
| espresso macchiato | 40 | 59 |
| americano | 90 | 49 |
| capuccino | 150 | 59 |
| Чай / Tea (Althaus) | 350 | 69 |
| чорний / black | | |
| чорний з бергамотом / earl grey | | |
| сенча / sencha | | |
| зелений з жасмином / green tea with jasmine | | |
| женьшеньовий / ginseng | | |
| ромашковий / camomile | | |
| фруктовий / fruit | | |