
ШОТІ
РЕСТОРАН
ГРУЗИНСЬКОЇ
КУХНІ



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	169
З БАКЛАЖАНІВ (АЧЕЧІЛІ)	100	139
З БУРЯКА	100	99
ІЗ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ	100	169
РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами	150	169
МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ ЦИЦАКА	100	169
ДЖОНДЖОЛІ з кінзою та червоною цибулею	150	129
ГЕБЖАЛІЯ з м'ятою у вершковому соусі	180/70	179
НАДУГІ з м'ятою	110	159
СТЕРЛЯДЬ в горіховому соусі "баже"	170/100	319
ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ по-грузинськи з ароматом кондарі та грінками шоті	140/45	189
ЗЕЛЬЦ АСОРТІ із свинячої голови зі сванською сіллю	150/20	129

STARTERS

	g	hrn
PKHÁLI (traditional appetizer made of chopped vegetables, walnut, spices, and wine vinegar)		
FRESH SPINACH pkhali	100	169
EGGPLANTS pkhali	100	139
BEET pkhali	100	99
SWEET PEPPER pkhali	100	169
ROLLED EGGPLANT with walnuts	150	169
PICKLED PEPPERS TSITSAKA	100	169
JONJOLI (Georgian pickled flower buds) with cilantro and red onion	150	129
GEBJALIYA with mint and cream sauce	180/70	179
NADUGI with mint	110	159
STERLET in "bazhe" walnut sauce	170/100	319
CHICKEN LIVER PATE Georgian style with kondari flavour and shoti toast	140/45	189
ASSORTED PORK HEADCHEESE with Svanetian salt	150/20	129

САЛАТИ

	г	грн
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСЬКИ (свіжі огірки, томати та цибуля з горіховою заправкою або заправкою з домашнього соняшникового масла та винного оцту)	230	149
САЛАТ З КОЗИНИМ СИРОМ, кінзою, томатами та маслом гарбузового насіння	200	209
ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ з соусом “кіндзмарі”	260	179
КУРЯЧА ГРУДКА ГРИЛЬ на подушці зі шпинату із зеленою аджикою з перцем чілі	130/40/50	229
ОВОЧЕВА ТАРИЛКА “БАШТАН” (свіжі огірки, томати, редис, зелена цибуля, кінза, базилік, петрушка і тархун)	300	259



SALADS

	g	hrn
VEGETABLE SALAD GEORGIAN STYLE (fresh cucumbers, tomatoes and onion with nut dressing or dressing of sunflower oil and wine vinegar)	230	149
SALAD WITH GOAT CHEESE, cilantro, tomatoes, and pumpkin seed oil	200	209
ROASTED VEGETABLES with kindzmari sauce	260	179
GRILLED CHICKEN BREAST on a bed of spinach with spicy green adjika sauce	130/40/50	229
VEGETABLE PLATTER (fresh cucumbers, tomatoes, radish, scallion, cilantro, basil, parsley, and tarragon)	300	259

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	г	грн
ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ (ропний сир на основі коров'ячого молока)	180	115
ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ З АДЖИКОЮ (гостра та ароматна приправа з болгарського перцю, гострого стручкового перцю та часнику)	180	119
ВІШАНКИ ПО-КАХЕТИНСЬКИ (тушковані з тархуном)	200	149
ТОЛМА́ з мацоні (виноградні листки фаршировані яловичиною, свининою, рисом, чорносливом, барбарисом, базиліком, кінзою зі спеціями)	200/60	199
АДЖАБСАНДАЛІ (томати пелаті, солодкий перець, баклажани та цуккіні обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями; подається з тертим копченим сулугуні)	300	189

СУПИ

ХАРЧО (густий гострий яловичий суп з рисом та волоськими горіхами)	300	139
ЧІХІРТМА́ з куркою (бульйон з курки з жовтком, винним оцтом та цибулею)	350	139
БОЗБА́ШІ (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами)	300	159

HOT STARTERS

	g	hrn
FRIED SULUGUNI (stretched brined cheese from cow milk)	180	115
FRIED SULUGUNI WITH ADZHIKA SAUCE (hot and flavorful seasoning made of sweet pepper, hot pepper and garlic)	180	119
KAKHETIAN STYLE OYSTER MUSHROOMS (stewed with tarragon)	200	149
TOLMÁ with matsoni (ground beef, pork, rice, dried plums, barberries, basil, and cilantro wrapped in grape leaves)	200/60	199
ADZHABSANDALI (pelati tomatoes, sweet pepper, eggplants and zucchini fried on a pan with herbs and spices; served with grated smoked suluguni cheese)	300	189

SOUPS

KHARCHO (hot spicy thick soup of beef, rice, and chopped walnut)	300	139
CHIKHIRTMÁ with chicken (chicken broth with yolk, wine vinegar, and onion)	350	139
BOZBÁSHI (thick soup with lamb meatballs and vegetables)	300	159

ХАЧАПУРІ

	г	грн
ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ (з сиром чхінті та сулугуні)	500	169
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з сиром всередині та зверху)	500	199
ПО-АДЖАРСЬКИ (відкритий хачапурі з яєчним жовтком та вершковим маслом)	530	219
ЧАХРАКІНА (з бейбі-шпинатом, кінзою та імеретинським сиром)	550	269
ЛОБІАНІ (з квасолею)	450	199
КУБДА́РІ (рецепт зі Сванетії; начинений рубаною свининою та спеціями)	450	229
АЧМА́ (листковий пиріг з сулугуні та імеретинським сиром)	200	196

ХІНКАЛІ

(МІНІМАЛЬНА ПОРЦІЯ - 5ШТ)

ХІНКАЛІ з імеретинським сиром та сулугуні	95/1шт	32
ХІНКАЛІ з бараниною	95/1шт	43
ХІНКАЛІ зі свининою та телятиною	95/1шт	32
РАВІОЛІ по-грузинськи з бараниною	200	129

КНАСЧАПУРІ

	g	hrn
IMERETIAN STYLE (with Imeretian and Suluguni cheese)	500	169
MINGRELIAN STYLE (with cheese inside and on top)	500	199
ADZHARIAN STYLE (open khachapuri with egg yolk and butter)	530	219
CHAKHRAKINA (with baby spinach, cilantro, and Imeretian cheese)	550	269
LOBIANI (with beans)	450	199
KUBDÁRI (Svanetian recipe; with chopped pork meat and spices)	450	229
ACHMÁ (Georgian pie similar to lasagna with Suluguni and Imeretian cheese)	200	196

КНІНКАЛІ

(MINIMUM QUANTITY - 5PC)

KNINKALI with Imeretian and Suluguni cheeses	95/1pc	32
KNINKALI with lamb	95/1pc	43
KNINKALI with pork and veal	95/1pc	32
RAVIOLI Georgian style with lamb	200	129

ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
ЛОБІО (запечена червона квасоля зі спеціями; подається в глиняному горщику)	330	199
КУРЧА ТАПАКА (смажиться зі спеціями до золотистої скоринки на глиняній сковороді "тапа")	1шт/350	299
КУРЧА ТАПАКА у горіховому соусі "баже"	350/150	339
КУРЧА ШКМЕРУЛІ у вершково-часниковому соусі	400/150	359
КУРЧА У ВИННОМУ СОУСІ по-імеретинськи	190/160	269
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ з ташміджабі (телятина з горіховою заправкою, томатами, кінзою та спеціями; подається з картопляним пюре з сиром сулугуні)	150/250	189
ТЕЛЯЧІ ЩОКИ з картопляним пюре	250/150	289
БАРАНЯЧА ГОМІЛКА томлена у червоному вині (подається з печеною картоплею)	250/200	499
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА томлена з розмарином та часником	360	549
ЧАШУШУЛІ З ТЕЛЯТИНОЮ (телятина тушкована з томатами, цибулею, вином та спеціями)	300/50	279

MAIN COURSE

	g	hrn
LOBIO (baked red beans with spices; served in a clay pot)	330	199
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	299
CHICKEN GEORGIAN STYLE in "bazhe" walnut sauce	350/150	339
SHKMERULI with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish)	400/150	359
CHICKEN IN WINE SAUCE Imeretian style	190/160	269
KHARCHO MINGRELIAN STYLE with tashmidzhabi (veal stew with nut dressing, tomatoes, cilantro, and spices; served with potato puree with suluguni cheese)	150/250	189
BRAISED VEAL CHEEKS with potato puree	200/100	289
LAMB SHANK stewed in red wine (served with baked potato)	250/200	499
LAMB SHOULDER stewed with rosemary and garlic	360	549
VEAL CHASHUSHULI (veal stewed with tomatoes, onion, wine, and spices)	300/50	279

МАНГАЛ

	г	грн
ФІЛЕ СЪОМГИ на подушці з соусу кіндзмарі	200/70	449
ФІЛЕ ФОРЕЛІ начинене волоськими горіхами з тархуном	270	439
ЛЮЛЯ-КЕБАБ зі свинини у лаваші	190/60	249
ЛЮЛЯ-КЕБАБ із баранини у лаваші	180/50	269
ШАШЛИК зі свиного ошийку	250/20	269
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	220	469
КАРЕ БАРАНИНИ	220	659
ЯЛОВИЧА ПЕЧІНКА “бадѐ кѐнши”	200	169
АБХАЗУРА з ташміджабі (картопляне пюре з сиром сулугуні)	160/120	169
ОВОЧІ ГРИЛЬ	200	149

СОУСИ

АДЖИКА (солодкий перець, гострий перець, часник, волоські горіхи)	60	66
ТКЕМАЛІ (соус на основі сливи ткемалі, зелені та часнику)	60	66
САЦЕБЕЛІ (томати, цибуля та зелень)	60	66

CHARCOAL GRILL

	g	hrn
SALMON FILLET on a bed of kindzmari sauce	200/70	449
TROUT FILLET stuffed with walnuts and tarragon	270	439
PORK LIULIA-KEBAB (ground pork sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread)	190/60	249
LAMB LIULIA-KEBAB (ground lamb sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread)	180/50	269
SHASHLYK (skewered meat) of pork chuck	250/20	269
VEAL CARRÉ	220	469
LAMB CARRÉ	220	659
HOMEMADE BEEF LIVER SAUSAGE	200	169
ABKHAZURA with tashmidzhabi (beef sausages with spices and herbs; served with potato puree with suluguni cheese)	160/120	169
GRILLED VEGETABLES	200	149

SAUCES

ADZHIKA (red pepper, sweet pepper, garlic, and ground walnuts)	60	66
TKEMALI (sweet-and-sour sauce made of cherry plums and garlic)	60	66
SATSEBELI (tomatoes, onion, and herbs)	60	66

БАНКЕТНЕ МЕНЮ ЗА ПОПЕРЕДНІМ ЗАМОВЛЕННЯМ

	г	грн
БАРАНЧИК НА РОЖНІ	1000	1200
ПОРОСЯ ЗАПЕЧЕНЕ НА РОЖНІ	1000	1500
ЗАПЕЧЕНЕ КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	1000	1449
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ по-тушетинськи з соусом із ткемалі; подається зі шпинатом припущеним у вершковому маслі та хлібом начиненим м'ясом	1400	2400
<i>(МІНІМАЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ - 3 ПОРЦІЇ)</i>		
СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ начинений волоськими горіхами	220	199
ПЕЧЕРИЦІ ЗАПЕЧЕНІ В КЕЦЕ з сиром сулугуні	280	139
ХАЧАПУРІ НА МАНГАЛІ (телятина, сулугуні, томати)	240	149
ЧАНАХІ З БАРАНИНИ (баранина, картопля, баклажани, томати, біле вино, часник та базилік)	350	269
ШАШЛИК зі свинячої вирізки з червоною цибулею	250/30	229
СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ у кеце з червоною цибулею	180/30	199
СУЛУГУНІ у ванільному соусі	130/80	279

ADVANCE ORDER DISHES

	g	hrn
SPIT-ROASTED LAMB	1000	1200
SPIT-ROASTED PORKLING	1000	1500
VEAL CARRÉ	1000	1449
VEAL CARRE Tushetian style with tkemali sauce; served with wilted spinach with butter and meat stuffed bread	1400	2400
<i>(MINIMUM ORDER -3 SERVINGS)</i>		
SWEET PEPPER stuffed with walnuts	220	199
FIELD MUSHROOMS FRIED IN KETSE with suluguni	280	139
CHARCOAL GRILLED KHACHAPURI (veal, suluguni, tomatoes)	240	149
LAMB CHANAKHI (lamb, potatoes, eggplants, tomatoes, white wine, garlic, and basil)	350	269
SHASHLYK (skewered meat) of pork tenderloin with red onion	250/30	229
PORK RIBS in ketse with red onion and pomegranate juice	180/30	199
SULUGUNI CHEESE in vanilla sauce	130/80	279

СИРИ ТА ДЕСЕРТИ

	г	грн
СИРНА ТАРИЛКА сулугуні, імеретинський сир, копчений сулугуні, надугі з м'ятою загорнутий у сулугуні	50/50/50/100	289
ЧІЗКЕЙК з сиром надугі	170	169
ДЕСЕРТ ІЗ МАЦОНИ з варенням (айвовоє / горіхове / черешневе / кизилоче)	120/50	119
ПАХЛАВА з волоськими горіхами та медом	1шт/50	49
ГОЗИНАКИ з волоськими горіхами	1шт/25	49
СОРБЕТ		
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	289
CHEESECAKE with nadugi cheese	170	169
MATSONI DESSERT with confiture (quince / nut / sweet cherry / cornelian cherry)	120/50	119
PAKHLAVA (thin layers of unleavened dough with chopped walnuts and honey)	1pc/50	49
GOZINAKI (crushed walnuts and honey)	1pc/25	49
SOBET		
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 / Tarragon lemonade	250	79
Грушевий компот / Pear compote	250	79
Вода / Water		
Боржомі / Borjomi (Georgian sparkling mineral water)	330	79
Саїрме / Sairme (Georgian mineral still / sparkling)	500	79
Моршинська / Morshins'ka	330/750	64/99
Тонік Фентіманс / Light Tonic Water Fentimans	200	129
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	250	59
Пиво / Beer		
Guinness Original, bottled / Гіннесс Ориджинал, у пляшках	330	120
Львівське 1715 / Lvivske 1715	300/500	45/69
Warsteiner / Варштайнер (безалкогольне, у пляшках / non-alcoholic, in bottles)	330	99
Свіжі соки / Fresh juices		
грейпфрут / grapefruit	250	109
апельсин / orange	250	109
лимон / lemon	250	119
яблуко / apple	250	69
морква / carrot	250	69
селера / celery	250	119
гранат / pomegranate	250	269
Соки / Juices (Galicia)	330	70
яблучний / apple		
томатний / tomato		
Кава / Coffee		
espresso	30	59
caffein-free espresso Illy	30	59
espresso macchiato	40	59
americano	90	59
capuccino	150	69
Чай / Tea (Althaus)	350	79
чорний / black		
чорний з бергамотом / earl grey		
сенча / sencha		
зелений з жасмином / green tea with jasmine		
женьшеньовий / ginseng		
ромашковий / camomile		
фруктовий / fruit		