

---

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
<b>ПХАЛІ</b> (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	149
РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами	150/40	159
МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ	100	159
ГЕБЖАЛІЯ з м'ятою у вершковому соусі	180/70	179
НАДУГІ з м'ятою	110	159
СТЕРЛЯДЬ в горіховому соусі "баже"	170/100	299
САЦИВІ З ІНДИЧКОЮ	350	279
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
<b>PKHÁLI</b> (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	149
ROLLED EGGPLANT with walnuts	150/40	159
PICKLED CHILI PEPPERS	100	159
GEBJALIYA with mint and cream sauce	180/70	179
NADUGI with mint	110	159
STERLET in "bazhe" walnut sauce	170/100	299
TURKEY BREAST in sastivi sauce	350	279
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
<b>ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСЬКИ</b> (свіжі огірки, томати та цибуля з горіховою заправкою або заправкою з домашнього соняшникового масла та винного оцту)	230	129
<b>САЛАТ З КОЗИНИМ СИРОМ,</b> кінзою, томатами та маслом гарбузового насіння	200	189
<b>ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ з соусом “кіндзмарі”</b>	260	159
<b>КУРЯЧА ГРУДКА ГРИЛЬ</b> на подушці зі шпинату із зеленою аджикою з перцем чілі	130/40/50	229
<b>ОВОЧЕВА ТАРИЛКА “БАШТАН”</b> (свіжі огірки, томати, зелена цибуля, кінза, базилік, петрушка і тархун)	300	229



# SALADS

	g	hrn
<b>VEGETABLE SALAD GEORGIAN STYLE</b> (fresh cucumbers, tomatoes and onion with nut dressing or dressing of sunflower oil and wine vinegar)	230	129
<b>SALAD WITH GOAT CHEESE,</b> cilantro, tomatoes, and pumpkin seed oil	200	189
<b>ROASTED VEGETABLES</b> with kindzmari sauce	260	159
<b>GRILLED CHICKEN BREAST</b> on a bed of spinach with spicy green adjika sauce	130/40/50	229
<b>VEGETABLE PLATTER</b> (fresh cucumbers, tomatoes, scallion, cilantro, basil, parsley, and tarragon)	300	229

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	г	грн
<b>ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ</b> (ропний сир на основі коров'ячого молока)	180	115
<b>ЗАПЕЧЕНИЙ СИР СУЛУГУНІ З АДЖИКОЮ</b> (гостра та ароматна приправа з болгарського перцю, гострого стручкового перцю та часнику)	180	119
<b>ВІШАНКИ ПО-КАХЕТИНСЬКИ</b> (тушковані з тархуном)	200	119
<b>ТОЛМА́ з мацоні</b> (виноградні листки фаршировані яловичиною та рисом)	200/60	159
<b>АДЖАБСАНДАЛІ</b> (томати пелаті, солодкий перець, баклажани та цуккіні обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями; подається з тертим копченим сулугуні)	300	169

## СУПИ

<b>ХАРЧО</b> (густий гострий яловичий суп з рисом та волоськими горіхами)	300	129
<b>ЧІХІРТМА́ з куркою</b> (бульйон з курки з жовтком, винним оцтом та цибулею)	350	139
<b>БОЗБА́ШІ</b> (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами)	300	149

---

## HOT STARTERS

	g	hrn
<b>FRIED SULUGUNI</b> (stretched brined cheese from cow milk)	180	115
<b>FRIED SULUGUNI WITH ADZHIKA SAUCE</b> (hot and flavorful seasoning made of sweet pepper, hot pepper and garlic)	180	119
<b>KAKHETIAN STYLE OYSTER MUSHROOMS</b> (stewed with tarragon)	200	119
<b>TOLMÁ with matsoni</b> (ground beef and rice wrapped in grape leaves)	200/60	159
<b>ADZHABSANDALI</b> (pelati tomatoes, sweet pepper, eggplants and zucchini fried on a pan with herbs and spices; served with grated smoked suluguni cheese)	300	169

## SOUPS

<b>KHARCHO</b> (hot spicy thick soup of beef, rice, and chopped walnut)	300	129
<b>CHIKHIRTMÁ with chicken</b> (chicken broth with yolk, wine vinegar, and onion)	350	139
<b>BOZBÁSHI</b> (thick soup with lamb meatballs and vegetables)	300	149

# ХАЧАПУРІ

	г	грн
ПО-ІМЕРЕТІНСЬКИ (з сиром чхінті та сулугуні)	500	159
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ (з сиром всередині та зверху)	500	179
ПО-АДЖАРСЬКИ (відкритий хачапурі з яєчним жовтком та вершковим маслом)	530	199
ГВЕЗЕЛІ (з зеленню та яйцем)	550	219
ЛОБІАНІ (з квасолею та прошутто ді Парма)	450	189
КУБДÁРІ (рецепт зі Сванетії; начинений рубаною свининою та спеціями)	450	219
АЧМА́ (листовий пиріг з сулугуні та імеретинським сиром)	200	179

# 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	159
MINGRELIAN STYLE (with cheese inside and on top)	500	179
ADZHARIAN STYLE (open khachapuri with egg yolk and butter)	530	199
GVEZELI (with greenery and egg)	550	219
LOBIANI (with beans and prosciutto di Parma)	450	189
KUBDÁRI (Svanetian recipe; with chopped pork meat and spices)	450	219
ACHMÁ (Georgian pie similar to lasagna with Suluguni and Imeretian cheese)	200	179

# КНІНКАЛІ

(MINIMUM QUANTITY - 5PC)

КНІНКАЛІ with Imeretian and Suluguni cheeses	95/1pc	32
КНІНКАЛІ with lamb	95/1pc	43
КНІНКАЛІ with pork and veal	95/1pc	32
РАВІОЛІ Georgian style with mutton	200	129

# ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
<b>ЛОБИО</b> (запечена червона квасоля зі спеціями; подається в глиняному горщику)	330	199
<b>ФІЛЕ ФОРЕЛІ ГРИЛЬ</b> начинене волоськими горіхами з тархуном	270	389
<b>КУРЧА ТАПАКА</b> (смажиться зі спеціями до золотистої скоринки на глиняній сковороді "тапа")	1 шт/350	289
<b>КУРЧА ТАПАКА</b> у горіховому соусі "баже"	350/150	319
<b>КУРЧА ШКМЕРУЛІ</b> у вершково-часниковому соусі	400/150	319
<b>КУРЧА У ВИННОМУ СОУСІ</b> по-імеретинськи	190/160	269
<b>ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ</b> (телятина з горіховою заправкою, томатами, кінзою та спеціями)	150/250	179
<b>ТЕЛЯЧІ ЩОКИ</b> з картопляним пюре	250/150	269
<b>БАРАНЯЧА ГОМІЛКА</b> томлена у червоному вині (подається з печеною картоплею)	250/200	449
<b>БАРАНЯЧА ЛОПАТКА</b> томлена з розмарином та часником	360	499
<b>ЧАСУШУЛІ З ТЕЛЯТИНОЮ</b>	300/50	249
<b>КОВБАСКИ АБХАЗУРА</b> (соковита страва з рубаної яловичини з зеленню, спеціями та зернами гранату)	160	169

---

# MAIN COURSE

	g	hrn
<b>LOBIO</b> (baked red beans with spices; served in a clay pot)	330	199
<b>GRILLED TROUT FILLET</b> stuffed with walnuts and tarragon	270	389
<b>CHICKEN GEORGIAN STYLE</b> (flattened poussin that is fried whole in a special pan with a lid, called "tapa", until brown and crispy on all sides)	1 pc/350	289
<b>CHICKEN GEORGIAN STYLE</b> in "bazhe" walnut sauce	350/150	319
<b>SHKMERULI</b> with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish)	400/150	319
<b>CHICKEN IN WINE SAUCE</b> Imeretian style	190/160	269
<b>KHARCHO MINGRELIAN STYLE</b> (veal stew with nut dressing, tomatoes, cilantro, and spices)	150/250	179
<b>BRAISED VEAL CHEEKS</b> with potato puree	200/100	269
<b>LAMB SHANK</b> stewed in red wine (served with baked potato)	250/200	449
<b>LAMB SHOULDER</b> stewed with rosemary and garlic	360	499
<b>VEAL CHASHUSHULI</b>	300/50	249
<b>SAUSAGES ABKHAZÚRA</b> (beef, herbs, spices, and pomegranate seeds)	160	169

# СТРАВИ ЗА ПОПЕРЕДНІМ ЗАМОВЛЕННЯМ

	г	грн
ЧАКАПУЛІ (баранина тушкована з зеленню)	1000	999
БАРАНЧИК НА РОЖНІ	1000	1100
ПОРОСЯ ЗАПЕЧЕНЕ В ТОНЕ	1000	1400
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ томлене в печі тоне (готуємо після 19.00)	1000	1200



## ADVANCE ORDER DISHES

	g	hrn
CHAKAPULI (stew of lamb chops with herbs)	1000	999
SPIT-ROASTED LAMB	1000	1100
PORKLING BAKED IN THE TONE OVEN	1000	1400
VEAL CARRÉ baked in a tone oven (served after 7p.m.)	1000	1200

# МАНГАЛ

	г	грн
ФІЛЕ СОМА з соусом з томатів та солодкого перцю	200/100	389
ЛЮЛЯ-КЕБАБ зі свинини у лаваші	190/60	219
ЛЮЛЯ-КЕБАБ із баранини у лаваші	180/50	219
ШАШЛИК зі свиного ошийку	250/20	259
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	220	419
КАРЕ новозеландської БАРАНИНИ	220	639
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	389
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	259
VEAL CARRÉ	220	419
New Zealand LAMB CARRÉ	220	639
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 herbs)	60	55



# СИРИ ТА ДЕСЕРТИ

	г	грн
<b>СИРНА ТАРИЛКА</b> сулугуні, імеретинський сир, копчений сулугуні, надугі з м'ятою загорнутий у сулугуні	50/50/50/100	269
<b>ЧІЗКЕЙК</b> з сиром надугі	170	159
<b>ДЕСЕРТ ІЗ МАЦОНИ</b> з варенням (айвовоє / горіхове / черешневе / кизилове)	120/50	119
<b>СУЛУГУНІ</b> у ванільному соусі (готується 20 хвилин)	130/80	279
<b>ПАХЛАВА</b> з волоськими горіхами та медом	1шт/50	49
<b>ГОЗИНАКИ</b> з волоськими горіхами	1шт/25	49
<b>СОРБЕТ</b>		
КІНЗА І М'ЯТА	70	45
КІВІ ТА ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ	70	45
АПЕЛЬСИН І РОЗМАРИН	70	45
ГРЕЙПФРУТ ТА М'ЯТА	70	45
<b>МОРОЗИВО</b> La Gelateria Italiana (ванільне / шоколадне / динне)	70	60

---

# CHEESE AND DESSERTS

	g	hrn
<b>CHEESE PLATTER</b> suluguni, Imeretian cheese, smoked suluguni, suluguni wrapped nadugi cheese with mint	50/50/50/100	269
<b>CHEESECAKE</b> with nadugi cheese	170	159
<b>MATSONI DESSERT</b> with confiture (quince / nut / sweet cherry / cornelian cherry)	120/50	119
<b>SULUGUNI CHEESE</b> with vanilla sauce (preparation time - 20 minutes)	130/80	279
<b>PAKHLAVA</b> (thin layers of unleavened dough with chopped walnuts and honey)	1pc/50	49
<b>GOZINAKI</b> (crushed walnuts and honey)	1pc/25	49
<b>SOBET</b>		
CILANTRO & MINT	70	45
KIWI & CHILI PEPPER	70	45
ORANGE & ROSEMARY	70	45
GRAPEFRUIT & MINT	70	45
<b>ICE CREAM</b> La Gelateria Italiana (vanilla / chocolate / melon)	70	45

# НАПОЇ / BEVERAGES

	мл	грн
<b>Традиційні напої / Traditional beverages</b>		
Лимонад з червоного базиліку / Red basil lemonade	250	79
Домашній Тархун / Tarragon lemonade	250	79
Компот з айви / Quince compote	250	79
<b>Вода / Water</b>		
Боржомі / Borjomi (Georgian sparkling mineral water)	330	79
Саірме / Sairme (Georgian mineral still / sparkling)	500	79
Моршинська / Morshins'ka	330/750	64/99
Тонік Фентіманс / Light Tonic Water Fentimans	200	129
Coca-Cola, Sprite	250	52
<b>Пиво / Beer</b>		
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
<b>Свіжі соки / Fresh juices</b>		
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	239
<b>Соки / Juices (Galicia)</b>	330	65
яблучний / apple		
томатний / tomato		
<b>Кава / Coffee (Illy)</b>		
espresso / caffein-free espresso	30	59
espresso macchiato	40	69
americano	90	59
capuccino	150	69
<b>Чай / Tea (Althaus)</b>	350	79
чорний / black		
чорний з бергамотом / earl grey		
сенча / sencha		
зелений з жасмином / green tea with jasmine		
женьшеньовий / ginseng		
ромашковий / camomile		
фруктовий / fruit		