
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	149
РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами	150	159
МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ	100	159
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	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
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	149
ROLLED EGGPLANT with walnuts	150	159
PICKLED CHILI PEPPERS	100	159
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	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
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСЬКИ (свіжі огірки, томати та цибуля з горіховою заправкою або заправкою з домашнього соняшникового масла та винного оцту)	230	129
САЛАТ З КОЗИНИМ СИРОМ, кінзою, томатами та маслом гарбузового насіння	200	189
ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ з соусом “кіндзмарі”	260	159
КУРЯЧА ГРУДКА ГРИЛЬ на подушці зі шпинату із зеленою аджикою з перцем чілі	130/40/50	229
ОВОЧЕВА ТАРІЛКА “БАШТАН” (свіжі огірки, томати, 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 GOAT CHEESE, cilantro, tomatoes, and pumpkin seed oil	200	189
ROASTED VEGETABLES with kindzmari sauce	260	159
GRILLED CHICKEN BREAST on a bed of spinach with spicy green adjika sauce	130/40/50	229
VEGETABLE PLATTER (fresh cucumbers, tomatoes, scallion, cilantro, basil, parsley, and tarragon)	300	229

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	119
ТОЛМА́ з мацоні (виноградні листки фаршировані яловичиною, свининою, рисом, чорносливом, барбарисом, базиліком, кінзою зі спеціями)	200/60	189
АДЖАБСАНДАЛІ (томати пелаті, солодкий перець, баклажани та цуккіні обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями; подається з тертим копченим сулугуні)	300	169

СУПИ

ХАРЧО (густий гострий яловичий суп з рисом та волоськими горіхами)	300	129
ЧІХІРТМА́ з куркою (бульйон з курки з жовтком, винним оцтом та цибулею)	350	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	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	119
TOLMÁ with matsoni (ground beef, pork, rice, dried plums, barberries, basil, and cilantro wrapped in grape leaves)	200/60	189
ADZHABSANDALI (pelati tomatoes, sweet pepper, eggplants and zucchini fried on a pan with herbs and spices; served with grated smoked suluguni cheese)	300	169

SOUPS

KHARCHO (hot spicy thick soup of beef, rice, and chopped walnut)	300	129
CHIKHIRTMÁ with chicken (chicken broth with yolk, wine vinegar, and onion)	350	139
BOZBÁSHI (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
ЧАХРАКІНА (з бейбі-шпинатом, кінзою та імеретинським сиром)	550	229
ЛОБІАНІ (з квасолею)	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
CHAKHRAKINA (with baby spinach, cilantro, and Imeretian cheese)	550	229
LOBIANI (with beans)	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)

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
ЛОБИО (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	289
КУРЧА ТАПАКА у горіховому соусі "баже"	350/150	319
КУРЧА ШКМЕРУЛІ у вершково-часниковому соусі	400/150	319
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	179
ТЕЛЯЧІ ЩОКИ з картопляним пюре	250/150	269
БАРАНЯЧА ГОМІЛКА томлена у червоному вині (подається з печеною картоплею)	250/200	449
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА томлена з розмарином та часником	360	499
ЧАШУШУЛІ З ТЕЛЯТИНОЮ (телятина тушкована з томатами, цибулею, вином та спеціями)	300/50	249

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	289
CHICKEN GEORGIAN STYLE in "bazhe" walnut sauce	350/150	319
SHKMERULI with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish)	400/150	319
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	179
BRAISED VEAL CHEEKS with potato puree	200/100	269
LAMB SHANK stewed in red wine (served with baked potato)	250/200	449
LAMB SHOULDER stewed with rosemary and garlic	360	499
VEAL CHASHUSHULI (veal stewed with tomatoes, onion, wine, and spices)	300/50	249

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 СЪОМГИ на подушці з соусу кіндзмарі	200/70	399
ФІЛЕ ФОРЕЛІ начинене волоськими горіхами з тархуном	270	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
АБХАЗУРА з ташміджабі (картопляне пюре з сиром сулугуні)	160/120	159
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
SALMON FILLET on a bed of kindzmari sauce	200/70	399
TROUT FILLET stuffed with walnuts and tarragon	270	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
ABKHAZURA with tashmidzhabi (beef sausages with spices and herbs; served with potato puree with suluguni cheese)	160/120	159
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
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	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	269
CHEESECAKE with nadugi cheese	170	159
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
Компот з айви / Quince 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, Sprite	250	52
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	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
Соки / Juices (Galicia)	330	65
яблучний / apple		
томатний / tomato		
Кава / Coffee (Illy)		
espresso / caffein-free espresso	30	59
espresso macchiato	40	69
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		