
ШОТІ
РЕСТОРАН
ГРУЗИНСЬКОЇ
КУХНІ



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

ЗАКУСКИ

	г	грн
ПХАЛІ (традиційна закуска з молотих овочів та волоських горіхів, з прянощами та винним оцтом)		
ЗІ СВІЖОГО ШПИНАТУ	100	139
З БАКЛАЖАНІВ	100	109
З БУРЯКА	100	69
ІЗ КВАСОЛІ	100	69
РУЛЕТИ З БАКЛАЖАНІВ з волоськими горіхами	150/40	139
МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ	100	149
МАЦОНИ з соусом рехані (червоний базилік)	150	99
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
PKHÁLI (traditional appetizer made of chopped vegetables, walnut, spices and wine vinegar)		
FRESH SPINACH pkhali	100	139
EGGPLANTS pkhali	100	109
BEET pkhali	100	69
BEANS pkhali	100	69
ROLLED EGGPLANT with walnuts	150/40	139
PICKLED CHILI PEPPERS	100	149
MATSONI with rekhani sauce (red basil)	150	99
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, томати 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	119
САЛАТ З КОЗИНИМ СИРОМ, кінзою, томатами та маслом гарбузового насіння	200	179
ХОЛОДНЕ ЛОБІО (салат з червоної квасолі з хмелі-сунелі)	150	119
ОВОЧЕВА ТАРІЛКА “БАШТАН” (свіжі огірки, томати, редис, зелена цибуля, кінза, базилік, петрушка і тархун)	300	189



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	119
SALAD WITH GOAT CHEESE, cilantro, tomatoes and pumpkin seed oil	200	179
RED BEANS SALAD with khmeli-suneli spice	150	119
VEGETABLE PLATTER (fresh cucumbers, tomatoes, radish, scallion, cilantro, basil, parsley and estragon)	300	189

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	99
ТОЛМА́ з мацоні (виноградні листки фаршировані яловичиною та рисом)	200/60	129
АДЖАБСАНДАЛІ (томати, солодкий перець, баклажани та картопля обсмажені на сковороді з зеленню та спеціями)	330	129

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	119
БОЗБА́ШІ (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами)	300	129

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	99
TOLMÁ with matsoni (ground beef and rice wrapped in grape leaves)	200/60	129
ADZHABSANDALI (tomatoes, sweet pepper, eggplants and potatoes fried on a pan with greenery and spices)	330	129

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	119
BOZBÁSHI (thick soup with lamb meatballs and vegetables)	300	129

ХАЧАПУРІ

	г	грн
ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ (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	149
ГВЕЗЕЛІ (з зеленню та яйцем)	550	159
ЛОБІАНІ (з квасолею та прошутто ді Парма)	450	159
КУБДÁРІ (рецепт зі Сванетії; начинений рубаною свининою та спеціями)	450	169
АЧМÁ (листовий пиріг з сулугуні та імеретинським сиром)	200	149

ХІНКАЛІ

(МІНІМАЛЬНА ПОРЦІЯ - 5ШТ)

ХІНКАЛІ з імеретинським сиром та сулугуні	70/1шт	19
ХІНКАЛІ зі свининою та телятиною	60/1шт	19
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	149
GVEZELI (with greenery and egg)	550	159
LOBIANI (with beans and prosciutto di Parma)	450	159
KUBDÁRI (Svanetian recipe; with chopped pork meat and spices)	450	169
ACHMÁ (Georgian pie similar to lasagna with Suluguni and Imeretian cheese)	200	149

КНІНКАЛІ

(MINIMUM QUANTITY - 5PC)

КНІНКАЛІ with Imeretian and Suluguni cheeses	70/1pc	19
КНІНКАЛІ with pork and veal	60/1pc	19
РАВІОЛІ Georgian style with lamb	200	129

ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
ЛОБИО (запечена червона квасоля зі спеціями; подається в глиняному горщику)	330	119
ФІЛЕ ФОРЕЛІ смажене в кеце із соусом з зелені, спецій та гранатового соку	1шт/250	319
КУРЧА ТАПАКА (смажиться зі спеціями до золотистої скоринки на глиняній сковороді "тапа")	1шт/300	249
КУРЧА ШКМЕРУЛІ у вершково-часниковому соусі	1шт/400	259
ЧАХОХБІЛІ З КУРКИ (печеня з курки тушкованої з томатами з додаванням спецій, часнику та зелені)	300	149
ТЕЛЯЧІ ЩОКИ з картопляним пюре	250/150	209
БАРАНЯЧА ГОМІЛКА томлена у червоному вині (подається з печеною картоплею)	250	389
БАРАНЯЧА ЛОПАТКА томлена з розмарином та часником	360	449
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; served in a clay pot)	330	119
TROUT FILLET fried in ketse with sauce of greenery, spices and pomegranate juice	1pc/250	319
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/300	249
SHKMERULI with cream-and-garlic sauce (roasted chicken dish)	400	259
CHAKHOKHBILI 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	209
LAMB SHANK stewed in red wine (served with baked potato)	250	389
LAMB SHOULDER stewed with rosemary and garlic	360	449
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	599
ПОРОСЯ ЗАПЕЧЕНЕ В ТОНЕ	1000	1000
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	599
PORKLING BAKED IN THE TONE OVEN	1000	1000
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	299
ЛЮЛЯ-КЕБАБ зі свинини у лаваші	190/60	199
ЛЮЛЯ-КЕБАБ із баранини у лаваші	180/50	219
ШАШЛИК зі свиного ошийку	250/20	235
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ	220	329
КАРЕ новозеландської БАРАНИНИ	220	549
ЯЛОВИЧА ПЕЧІНКА “бадé кóнши”	200	159
ОВОЧІ ГРИЛЬ	200	149

СОУСИ

АДЖИКА (солодкий перець, гострий перець, часник, волоські горіхи)	60	55
ТКЕМАЛІ (соус на основі сливи ткемалі, зелені та часнику)	60	45
САЦЕБЕЛІ (томати, цибуля та зелень)	60	45

CHARCOAL GRILL

	g	hrn
CATFISH FILLET with sauce of tomatoes and sweet pepper	200/100	299
PORK LIULIA-KEBAB (ground pork sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread)	190/60	199
LAMB LIULIA-KEBAB (ground lamb sausage) wrapped in lavash (thin unleavened flatbread)	180/50	219
SHASHLYK (skewered meat) of pork chuck	250/20	235
VEAL CARRÉ	220	329
New Zealand LAMB CARRÉ	220	549
HOMEMADE BEEF LIVER SAUSAGE	200	159
GRILLED VEGETABLES	200	149

SAUCES

ADZHIKA (red pepper, sweet pepper, garlic and ground walnuts)	60	55
TKEMALI (sweet-and-sour sauce made of cherry plums and garlic)	60	45
SATSEBELI (tomatoes, onion and greenery)	60	45

СИРИ ТА ДЕСЕРТИ

	г	грн
СУЛУГУНІ	100	59
ІМЕРЕТИНСЬКИЙ СИР	100	59
ЧІЗКЕЙК з сиру мацоні	150	85
ДЕСЕРТ ІЗ МАЦОНІ з варенням (айвовоє / горіхове / черешневе / кизилове)	120/50	99
ПИРИГ З ПЕЛАМУШІ (загущений виноградний сік)	170	49
ПАХЛАВА з волоськими горіхами та медом	1шт/50	49
ГОЗИНАКИ з волоськими горіхами	1шт/25	49
СОРБЕТ обліпиховий / лаймовий	70	45
МОРОЗИВО La Gelateria Italiana (ванільне / шоколадне / динне)	70	55

CHEESE AND DESSERTS

	g	hrn
SULUGUNI CHEESE	100	59
IMERETIAN CHEESE	100	59
CHEESECAKE of matsoni cheese	150	85
MATSONI DESSERT with confiture (quince / nut / sweet cherry / cornelian cherry)	120/50	99
PIE WITH PELAMUSHI (thickened grape juice)	170	49
PAKHLAVA (thin layers of unleavened dough with chopped walnuts and honey)	1pc/50	49
GOZINAKI (crushed walnuts and honey)	1pc/25	49
SORBET sea-buckthorn / lime	70	45
ICE CREAM La Gelateria Italiana (vanilla / chocolate / melon)	70	55

НАПОЇ / BEVERAGES

	мл	грн
Традиційні напої / Traditional beverages		
Лимонад з червоного базиліку / Red basil lemonade	250	59
Домашній Тархун / Estragon lemonade	250	59
Грушевий компот / Pear compote	250	69
Вода / Water		
Боржомі / Borjomi (Georgian sparkling mineral water)	330	69
Саїрме / Sairme (Georgian mineral still / sparkling)	500	69
Сурджива / Surgiva (still / sparkling mineral water)	250/750	69/139
Моршинська / Morshins'ka	330	49
Тонік з ароматом хініну / Tonic water with quinine flavor	200	59
Coca-Cola, Sprite	250	45
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	230
Соки / Juices (Galicia)	330	59
яблучний / apple		
томатний / tomato		
Кава / Coffee (Illy)		
espresso / caffein-free espresso	30	45
espresso macchiato	40	55
americano	90	45
capuccino	150	55
Чай / Tea (Althaus)	350	65
чорний / black		
чорний з бергамотом / earl grey		
сенча / sencha		
зелений з жасмином / green tea with jasmine		
женьшеньовий / ginseng		
ромашковий / camomile		
фруктовий / fruit		