



Shvili
GEORGIAN RESTAURANT

أهلاً وسهلاً بكم في "شفيلي" - Welcome to Shvili!

استمتعوا بالأطباق الجورجية التقليدية التي أعدتها الشيف
"ليكا مارداليشفيلي" بكل شغف.

مائدة عامرة وروح دافئة ونغمات سعيدة ووليمة ومشاعر احتفالية
ورائحة التوابل وأنها من عصير الليمون الاستراغوني والجبن الرفيع
واللحم الساخن - هذه هي الأجواء الجورجية الحقيقية "شفيلي".

فالي، أدزهبسندل، خينكلي، ششوشلي، خشبوري - كل هذه الأسماء
الغامضة في قائمتنا تعدكم بتنوع المذاق.

تقوم الشيف ليكا مارداليشفيلي بإعداد الأطباق وفقاً للوصفات
الجورجية التقليدية، يديها قادرتان على تحقيق المعجزات.
المطبخ الجورجي - يعطره ونكهاته الغنية وبساطته، يسحر حتى
أذواق أكثر عشاق الطعام خبرة.

مع كل الحب، "شفيلي"

Enjoy traditional Georgian dishes made
with love by Chef Lika Mardaleishvili.

Generous table, warm soul, happy songs,
feasts, aromas of spices, rivers of estragon
lemonades, stringy cheese, hot meat - this is
the real Georgian feast "Shvili".

Phali, adzhapsandal, khinkali, chashushuli,
khachapuri- these mysterious names in our
menu promise a diversity of taste.

Chef Lika Mardaleishvili prepares dishes
according to traditional Georgian recipes.
Her hands are capable of performing miracles.
Georgian cuisine, aromatic, juicy and simple does
not leave indifferent even advanced foodies.

With love, your "Shvili"

Join the Tigrus Forest. Together We Grow Hope.

From Saving Tigers to Growing Forests

After the success of our tiger-saving initiative in the Far East, we're proud to launch our new Tigrus Objective: **1 Million Trees!**

For **just AED 30**, you can plant your own tree with %our partner EcoMatcher. Every dirham goes 100 to planting trees, no profit, only impact.

Why it matters: Trees clean the air, fight climate change, restore ecosystems and protect biodiversity. With us, your tree is truly yours: you can name it, track it, gift it, and even visit it in person.

Here's how it works:

- Ask your waiter to plant your tree
- Pay AED 30
- Receive a unique QR code
- Log in to name your tree, meet the farmer, and follow its journey online, or even visit it!

**Join us.
Let's plant hope, one tree at a time.**



An introduction to Georgian Cuisine

Our tasting menus are a carefully crafted journey through Georgia's rich and diverse flavours, designed to bring people together and create lasting memories

Whether you're savouring regional delicacies or indulging in timeless classics, our menus offer an authentic taste of Georgia.

كل قائمة من قوائم التذوق لدينا هي رحلة مبتكرة بعناية عبر نكهات جورجيا الغنية والمتنوعة، صُممت لتجمع الناس معاً وتخلق ذكريات تدوم طويلاً. سواء كنتم تتذوقون الأطباق الإقليمية الشهية أو تلك الكلاسيكية الخالدة، فإن قوائمنا تقدم لكم مذاقاً أصيلاً من جورجيا.

160 AED Tasting menu for 1

Assorted Pkhali, Eggplant rolls mini, Khinkali 2 pieces, Khachapuri Adjarian mini, Chicken Lula-Kebab mini, Lavash Flatbread, Paklava mini

مختارات من "فالي"، لفائف الباذنجان الصغيرة، قطعتين خينكالي، خاتشابوري أديجاري صغير، كباب دجاج "لولا" صغير، خبز مسطح مقرمش خفيف، بقلاوة صغيرة

250 AED Tasting menu for 2

Assorted Pkhali, Eggplant rolls mini, Adzhapsandal Baked Vegetables, Lobio, Georgian vegetable salad, Khinkali 2 pieces, Khachapuri Adjarian mini, Chicken Lula-Kebab mini, Lavash Flatbread, Shvili Napoleon

مختارات من "فالي"، لفائف الباذنجان الصغيرة، خضراوات مخبوزة بطريقة أديجيماندل لوبو، سلطة خضراوات جورجية، قطعتين خينكالي، خاتشابوري أديجاري صغير، كباب دجاج "لولا" صغير، خبز مسطح مقرمش خفيف، حلوى نابليون شفيلي



Tasting menu for 4

520 AED

مختارات من "فالي"
لفائف الباذنجان الصغيرة
خضراوات مخبوزة بطريقة أديجيماندل
ساتسيفي
لوبيو
سلطة خضراوات جورجية
4 قطع خينكالي
خاتشابوري أديجاري صغير
كباب دجاج "لولا" صغير
تشاشوشولي
خبز مسطح مقرمش خفيف
حلوى نابليون شفيلي


Assorted Pkhali
Eggplant rolls mini
Adzhapsandal Baked Vegetables
Satsivi
Lobio
Georgian vegetable salad
Khinkali 4 pieces
Khachapuri Adjarian
Chicken Lula-Kebab
Chashushuli
Lavash Flatbread
Shvili Napoleon

مقبلات باردة

Cold Starters


49 لفائف الباذنجان     لفائف الباذنجان المحشوة بعجينة البنديق الشهية

49 Eggplant Rolls     Eggplant rolls filled with a delightful nut paste

45 باذنجان بالحمص  مع الكزبرة والريحان وبذور الرمان



45 Hummus with eggplant  With cilantro, basil and pomegranate seeds

55 ساتسيفي  قطع دجاج طرية في صلصة الجوز الكريمة اللذيذة الناعمة

55 Satsivi  Tender chicken pieces in a flavorful, smooth creamy walnut sauce

52 مختارات من "فالي"     فطائر الخضروات اللذيذة، وتشمل السبانخ الطازجة من المزرعة والفاصوليا الخضراء والملفوف المضاف إليه الشمندر

52 Phkali Assorted     Savory vegetable patties, including farm-fresh spinach, green beans, and beetroot-infused cabbage


49 أدجابسندل   مزيج من الخضروات المشوية اللذيذة بما في ذلك الباذنجان والطماطم والفلفل

49 Adzhapsandal   A medley of delicious baked vegetables including eggplant, tomatoes, and peppers

55 مزيج من الأعشاب والخضروات الطازجة   البقدونس، الكزبرة، الشبت، الثوم المعمر، الطرخون، الريحان، الطماطم، الخيار، الفلفل الأخضر الحار، الفجل

55 Mix of fresh herbs and vegetables   Parsley, cilantro, dill, chives, tarragon, basil, tomatoes, cucumbers, hot green pepper, radish

60 باذنجان مشوي  مع الطماطم، جبنة ستراتشاتيلا الكريمة، وأعشاب.

60 Baked Eggplant  Melt-in-your-mouth eggplant meets sun-ripened tomatoes and creamy stracciatella and fragrant herbs.

Shvili Assorted Starters 150

This sharing platter brings together 1 portion of assorted phali, 1 mini adzhapsandal, 1 mini satsivi, 1 mini eggplant roll, 1 mini jonjoli, smoked sulguni cheese, fresh lavash bread, and a medley of mixed greens.

مقبلات شفيلي المشكلة 150


تشكيلة شهية من المقبلات الجورجية للمشاركة، تضم فالي مشكلة، ميني أجابساندالي، ساتسيفي، لفافة باذنجان، جونجولي، جبنة سولغوني مدخنة، خبز لافاش وخضار طازجة.



مقبلات ساخنة Hot starters

43 لوبيو      لوبيو

Rich red beans casserole cooked with authentic Georgian spices طاجن الفاصوليا الحمراء الكثيف المطهو بتوابل جورجية أصلية

57 دولما  دولما

Spiced lamb mince and rice filling wrapped in savoury grape leaves, with garlic sauce لحم ضأن مفروم متبل وحشوة أرز ملفوفة في ورق عنب مع صلصة الثوم


60 روبيان مقرمش الجورجية   روبيان مقرمش الجورجية

Coated in sweet chili sauce, finished with Georgian spices. مغطى بصلصة الفلفل الحلو ومنكه بتوابل جورجية.

الحساء Soups

52 خرتشو   خرتشو

حساء لحم الضأن الحار مع الأرز والجوز Spicy lamb soup with rice والأرز والجوز

39 حساء العدس بالكريمة  حساء العدس بالكريمة

Creamy lentil soup with a garnish of croutons حساء العدس بالكريمة مع رقائق الخبز المحمص

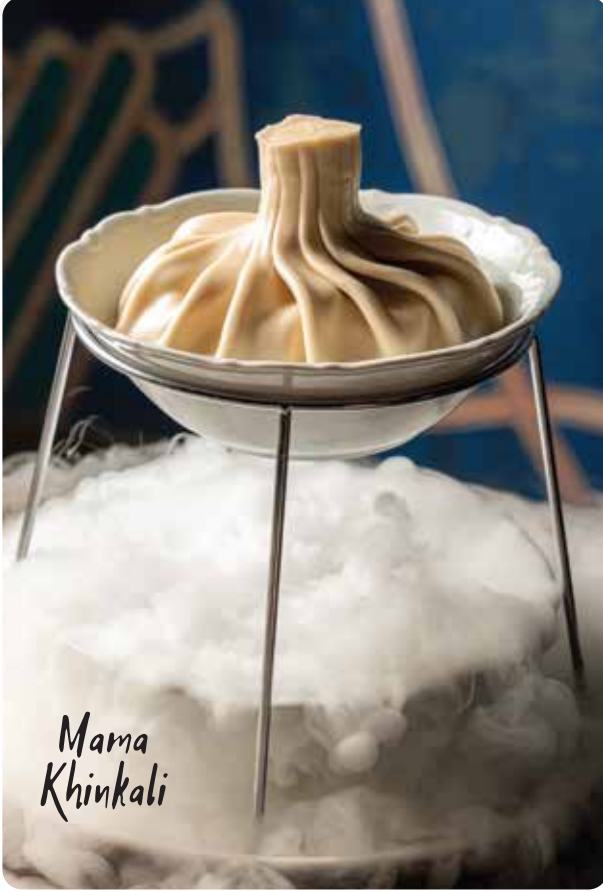
54 بورتش  بورتش

Traditional Beetroot soup made with meat broth, served with dark bread and beef bacon حساء الشمندر التقليدي المصنوع من مرق اللحم، يقدم مع الخبز الداكن ولحم البقر المقدد

39 مرق الدجاج  مرق الدجاج

خينكالي Khinkali

Traditional Georgian meat/mushroom pastry dumplings, filled with delicious meat and mushroom fillings boiled in their own light soup broth within the dumpling. Minimum order of 3 pieces



16/pc Lamb لحم الضأن

16/pc Beef لحم بقري

15/pc Cheese جبنة

15/pc Potatoes and Mushrooms بطاطا وفطر

20/pc Fried Crispy Khinkali خينكالي مقلي ومقرمش

Golden and pan-fried for crunch: rich beef or lamb اختر بين لحم بقري أو لحم غنم
Minimum order: 3 pieces

60 Shrimps and salmon (3 pcs) روبيان وسالمون

Mama Khinkali serves 2-3 people 170

Experience our 'Mama' Khinkali - we've loaded 10 mini-sized Khinkali inside a giant version for you to enjoy alone if you're hungry or share with your family

170 ماما خينكالي مناسبة لشخصين إلى 3 أشخاص

تذوقوا "ماما خينكالي" - لقد قمنا بوضع 10

قطع خينكالي صغيرة الحجم داخل قطعة عملاقة لتستمتع بها وحدك إذا كنت جائعاً أو للمشاركة مع العائلة

مشاوي Grills

92 Lamb Lula-Kebab لولا لحم الضأن

Ground lightly spiced lamb in sausage shapes grilled, savory and juicy

لحم الضأن المفروم المتبل قليلاً، على شكل نقائق، مشوي ومتبل

67 Chicken Lula-Kebab لولا الدجاج

Ground chicken shaped into juicy koftas, grilled and topped with red onions and pomegranate seeds

دجاج مفروم على شكل كفتة طرية مشوية ومغطاة بالبصل الأحمر وبذور الرمان

72 Grilled Chicken (Shashlik)

دجاج مشوي (شاشليك)

Tender chicken grilled on a skewer

دجاج طري مشوي على سيخ

105 Rack of Lamb أضلاع اللحم الضأن

Grilled soft and juicy lamb chops

أضلاع لحم الضأن مشوية وطرية

Sharing Grill Platter



459 طبق المشاوي المشترك

Flame-grilled delights, featuring 2 lamb kebabs, 2 chicken kebabs, 2 chicken shashlik portion, and 4 tender lamb chops, served with roasted seasonal vegetables and herbs. Perfect for sharing.

٢ كباب لحم، ٢ كباب دجاج، حصتين من شيش طاووق، و٤ ريش غنم طرية

🌱 Vegan 🌿 Vegetarian 🥜 Contain Nuts 🚫 Gluten Free 🔥 Hot

Enjoy your meal! Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions. We cannot guarantee that every dish is nut-free. Thank you for your understanding

Khachapuri (Cheese Bread) خاتشابوري (الفطائر بالجينة)



XXXL Adjarian Khachapuri ✓ 490 AED

خاتشابوري أدياري بحجم كبير فوق العادة

A stunning centerpiece that brings the rich flavours of Georgia to your table! This massive, boat-shaped freshly baked bread is filled with a heavenly blend of Georgian style cheese and creamy egg yolk. Perfect for gatherings and celebrations, serves 6 to 8 guests!

قطعة فنية رائعة تجلب النكهات الغنية من جورجيا إلى مائدتكم. هذا الخبز الطازج الضخم المخبوز على شكل قارب محشو بمزيج رائع من الأجبان على الطريقة الجورجية وصفار البيض الكريمي. طبق مثالي للتجمعات والاحتفالات، وهو مناسب لـ 6 إلى 8 أفراد

69 Adjarian ✓ أدجاريان

خبز جورجي طازج من الفرن، محشو بالجينة المدابة مع بيضة نيئة تخفق عند التقديم

Open Georgian oven fresh bread filled with melted cheese and a raw egg, to be stirred together

72 Megrelian ✓ مغرليان

خبز بالجبن الإضافي مع عدة طبقات من الجبن الذائب المميز

Extra cheesy bread with double layers of authentic melted cheese

59 Blue Cheese and Pear ✓ الجينة الزرقاء والأجاص

خبز طري محشو بالجينة الزرقاء المميزة، وأجبان غنية أخرى، وشرائح الأجاص الحلوة

Soft bread filled with tangy blue cheese, other rich cheeses, and sweet slices of pear

62 Imeretian ✓ إمريتانيان

سولوغوني وجينة إمريتانيان

Suluguni and Imeretian cheese

58 Kubdari كوداري

فطيرة طازجة من الفرن محشوة باللحم المفروم اللذيذ المتبل

Oven fresh bread pie stuffed with spiced, minced delicious meat

67 Tashmidjabi ✓ طشميدجابي

خبز مسطح بالبطاطا والفطر وجينة سولوغوني والسمن والملح السفانياتي

Flat bread with potatoes, mushrooms, suluguni cheese, sesame and Svanetian salt

49 Spinach and Herbs ✓ السبانخ والأعشاب

خبز طازج من الفرن محشو بالجينة الذائبة والسبانخ والأعشاب العطرية

Oven fresh bread filled with melted cheese, spinach, and aromatic herbs

13 Lavash ✓ لافاش

خبز مقرمش رقيق خفيف ومسطح، يقدم مع صلصة الطماطم المنعشة

Light flat thin crispy bread served with a tangy tomato dipping sauce

Mini Khachapuri Selection

تشكيلة ختشابوري صغيرة

180 AED

A joyful sampler of Georgia's beloved khachapuri styles: from gooey Adjarian boat to savory classics filled with meat, spinach, potato mushroom and cheese. 5 unique minis, each a flavorful journey. Includes: 1 mini Adjarian, 1 mini Spinach, 1 mini Kubdari, 1 mini Tashmidjabi, 1 mini Imeretian.

مجموعة ممتعة من أشهر أنواع الختشابوري الجورجية: من القارب الأدياري الشهير بالجينة الذائبة إلى الحشوات اللذيذة من اللحم، السبانخ، والجينة. 5 قطع صغيرة تتضمن: 1 ختشابوري أدياري صغير، 1 سبانخ، 1 كوداري (لحم)، 1 طشميدجابي، 1 إميريتاني (جينة).



Mini Khachapuri Selection

🌱 Vegan 🌿 Vegetarian 🥜 Contain Nuts 🚫 Gluten Free 🔥 Hot

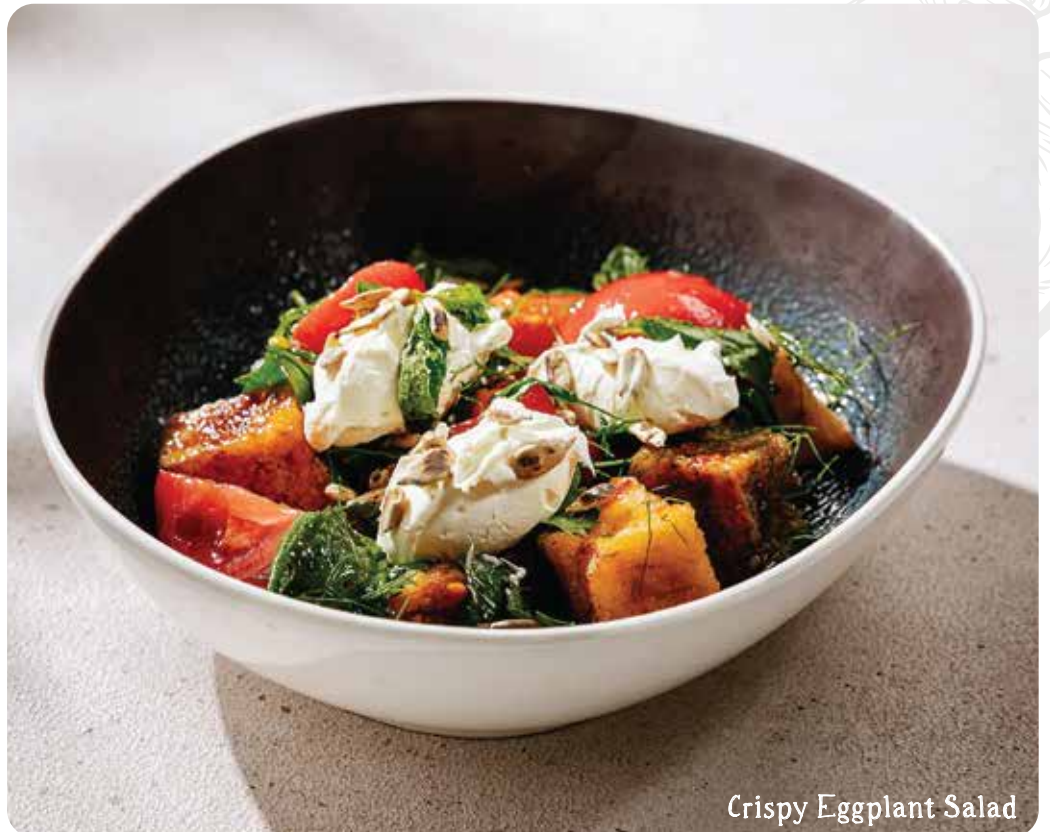
Enjoy your meal! Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions. We cannot guarantee that every dish is nut-free. Thank you for your understanding

السلطات Salads

- 62 **Crispy Eggplant Salad** 🌱 🌿 🍴
Crispy fried eggplant with fresh tomatoes, greens, cheese, and a spicy dressing
- 59 **Sweet Tomatoes** 🌱 🌿 🍴
Fresh, sweet tomatoes seasoned with aromatic tarragon and special oil
- 57 **Caesar Shvili**
Romaine lettuce with tender grilled chicken pieces, smoky cheese, and a savoury cheese sauce
- 62 **Sweet tomatoes with basil, tarragon and stracciatella** 🌱 🌿 🍴
Sweet tomatoes, yellow cherry tomatoes, Kahetin oil
- 43 **Georgian Vegetable Salad** 🌱 🌿 🍴
A mixed salad with juicy tomatoes and crisp cucumbers, available with or without crunchy nuts
- 40 **Mixed green salad** 🌱 🌿 🍴
Lettuce and celery leaves with sesame and honey dressing
- 57 **With slow cooked duck and adjika** 🌱 🍴
Lettuce, tarragon, mint
- 47 **Garden Salad** 🌱 🌿 🍴
Refreshing green salad with juicy vegetables (tomatoes, cucumber and green leaves) and sweet tangy dressing
- سلطة الباذنجان المقرمش 🌱 🌿 🍴
الباذنجان المقلي المقرمش مع الطماطم الطازجة والخضر والجبنه والصلصة الحارة
- طماطم حلوة 🌱 🌿 🍴
طماطم حلوة طازجة متبله مع الطرخون العطري وزيت مخصوص
- سيزار شفيلي
خس "رومين" مع قطع الدجاج المشوية الطرية والجبنه المدخنة وصلصة الجبنه اللذيذة
- طماطم حلوة مع الريحان، الطرخون وجبنه ستراتشاتلا 🌱 🌿 🍴
طماطم حلوة وطماطم كرزية صفراء وزيت الكاهيتين
- سلطة خضراوات جورجية 🌱 🌿 🍴
سلطة مشكلة مع الطماطم الطرية والخيار المقرمش، تقدم مع المكسرات المقرمشة أو بدونها
- سلطة خضراء مشكلة 🌱 🌿 🍴
أوراق الخس والكرفس مع تتبيلة السمسم والعسل
- مع البط المطبوخ على نار هادئة والأدجيك 🌱 🍴
خس، طرخون، نعناع
- سلطة الحديقة 🌱 🌿 🍴
سلطة خضراء منعشة مع خضروات طازجة (طماطم، خيار، وأوراق خضراء) وتتبيلة حلوة حامضة

Garnishes (Sides) الأطباق الجانبية

- 28 **Fried Potato** 🌱 🌿 🍴
Crispy fried potatoes
بطاطا مقليه 🌱 🍴
بطاطا مقليه مقرمشة
- 28 **Mashed Potato** 🌱 🌿 🍴
Creamy mashed potatoes.
بطاطا مهروسة 🌱 🍴
بطاطا مهروسة كريمية
- 28 **Steamed rice** 🌱 🍴
أرز مطبوخ على البخار 🌱 🍴
- 29 **Fried Potatoes with mushrooms** 🌱 🌿 🍴
بطاطا مقليه مع الفطر 🌱 🍴
بطاطا مقليه مع الفطر والبصل



Crispy Eggplant Salad

الأطباق الرئيسية

تقدم كافة الوجبات في أطباق كتسي (أطباق فخارية جورجية)

Main dishes

All meals are served in Ketsi (Georgian clay dishes)

- 69 Chashushuli  
Rich and hearty tender veal stewed with cooked tomatoes, onions, and herbs
- 79 Chkmeruli  
Savory chicken cooked in a creamy garlic sauce, tender and filling
- 52 Kuchmachi  
Tender beef giblets fried with crisp onions and spices
- 73 Odzhahuri with chicken  
Roasted potatoes, caramelized onions, garlic, bellpepper and greens
- 84 Beef cheeks with mashed potato and spinach  
Braised beef cheeks with georgian spices and potato puree with spinach
- 62 Chakhokhbili  
Chicken stew with rich tomatoes, onions, and spices
- 98 Salmon Steak 
Tender grilled succulent salmon with a creamy, rich sauce
- 65 Wild Fish Cutlets 
Savory wild fish patties with soft mashed potatoes
- 79 Chicken tabaka 
Red adjika, Georgian spices, tkemali
- 470 Stewed lamb shoulder 
Served with demiglace sauce
- 690 Rib-eye  (raw weight 1100g)
Rib-eye on the bone with home made sweet chili sauce
- تشاشوشولي  
لحم العجل الطري والشهي المطهي مع الطماطم المطبوخة والبصل والأعشاب
- تشكمرولي  
دجاج طري مطهو في صلصة كريمية بالثوم، غني بالنكهة ومشبع
- كوتشماشي  
أحشاء لحم البقر الطرية المقلية مع البصل المقرمش والتوابل
- أودجهوري مع الدجاج  
مع البطاطا المشوية والبصل بالكرايميل والثوم والفلفل الرومي والخضروات
- خدود اللحم البقري مع البطاطا المهروسة والسبانخ
خدود لحم البقر المطهو ببطء مع التوابل الجورجية والبطاطا المهروسة والسبانخ
- تشاخوخبيلي  
يخنة دجاج دسمة مع الطماطم الطازجة والبصل والتوابل
- شريحة السلمون 
سمك السلمون الطري المشوي مع صلصة كثيفة بالكريمة
- شرحات السمك الطازج 
شرحات السمك الطازج اللذيذ مع البطاطا المهروسة الطرية
- دجاج تاباكا 
مع الأديجكا الحمراء، توابل جورجية، تكمالي
- كتف لحم الغنم المطبوخ  
يقدم مع صلصة "دومي غلابيه"
- لحم الأضلاع (الوزن النيء 1100 غرام) 
أضلاع اللحم على العظم مع صلصة الفلفل الحار الحلو الخاصة بالمطعم

Sauces الصلصات

- 12 Satsebeli: Tangy tomato-based sauce  
ساتسبيلي صلصة الطماطم المنعشة
- 12 Sour Cream: Creamy and rich sauce 
الكريمة الحامضة صلصة كريمية ودسمة
- 12 Red Adjika: Spicy red pepper paste  
الأديجكا الحمراء معجون الفلفل الأحمر الحار
- 12 Green Adjika: Spicy green pepper paste  
الأديجكا الخضراء معجون الفلفل الأخضر الحار
- 12 Tkemali: Zesty plum sauce 
تكمالي صلصة البرقوق المنعشة
- 12 Narsharab: Pomegranate sauce 
نار شراب صلصة الرمان
- 12 Garlic Sauce: Creamy garlic-flavored sauce 
صلصة الثوم صلصة كريمية بنكهة الثوم



Chkmeruli

الحلويات Desserts

- 49 نابوليون شفيلي ✓
طبقات متعددة خفيفة ومقرمشة محشوة بالكريمة اللذيذة
- 72 فستيف نابوليون ✓
حلو نابليون الاحتفالية بطبقات من الكريمة والتوت
- 75 تشورتشخلا الكرز/ الرمان ✓
حلوى جورجية تقليدية، مصنوعة من عصير طبيعي مكثف، تغطي خيطاً من الجوز، مما يوفر تجربة غنية وطبيعية ومغذية
- 35 بقلادة ✓
بقلادة حلوة رقيقة محشوة بالمكسرات والعسل
- 45 خينكالي بالكرز مع الكريمة الحامضة ✓
تشيز كيك ميني خينكالي ✓
مع الكشمش الأسود
- 55 سيرنيكي ✓
فطائر جبنه قريش، بطعم حلو خفيف، طرية من الداخل ومقرمشة من الأطراف. تُقدّم مع القشطة الحامضة، صوص الفراولة، وكريمة مخفوقة.
- 30 آيس كريم على طريقة شفيلي ✓
ثلاث ملاعق من الآيس كريم الدسم، يقدم مع المكسرات والمربى
- 49 Napoleon Shvili ✓
Multi layered light and crispy pastry filled with luscious cream
- 72 Festive Napoleon ✓
A celebratory Napoleon pastry with layers of cream and raspberries
- 75 Cherry / Pomegranate Churchkhella ✓
A traditional Georgian sweet delicacy, made from natural juice thickened, which coats a string of walnuts, offering a rich, natural and nutritious treat
- 35 Baklava ✓
Sweet flaky pastry filled with nuts and honey
- 45 Cherry khinkali with sour cream ✓
Cheesecake mini-khinkali ✓
With blackcurrant
- 55 Syrniki ✓
Cottage cheese pancakes, lightly sweet, soft inside and crisp on the edges. Served with sour cream, strawberry sauce and whipped cream
- 30 Shvili Style Ice Cream ✓
Three scoops of rich ice cream served with nuts and jam

Ice Cream الآيس كريم

- 19 Chocolate ✓
Vanilla ✓
Hazelnut ✓
شوكولاتة، فانيليا، بندق

Jam المربى

- 19 White cherries ✓
الكرز الأبيض ✓
19 Figs ✓
التين ✓



Festive Napoleon