



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، أذهبسندل، 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: The Storey Group & 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.

Here's how it works:

- Ask your waiter to plant your tree - Pay AED 30 (31.5 including VAT) - Receive a unique QR code
- Log in to name your tree and follow its detailed journey online!

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



Tigrus
RESTAURANT
HOLDING

**TOGETHER FOR A
BETTER FUTURE**

Shvili Assorted Starters 150

This sharing platter brings together 1 portion of assorted phkali, 1 mini adzhapsandal, 1 mini satsivi, 1 mini eggplant roll, 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 أجاساندالي، ساتسيفي، لفافة بأذنان، جبنة سولغوني مدخنة، خبز لافاش وخضار طازجة.



Cold Starters مقبلات باردة

49 Eggplant Rolls لفائف الباذنجان

Eggplant rolls filled with a delightful nut paste
لفائف الباذنجان المحشوة بعجينة البندق الشهية

45 Hummus with eggplant باذنجان بالحمص

With cilantro, basil and pomegranate seeds مع الكزبرة والريحان وبذور الرمان

55 Satsivi ساتسيفي

Tender chicken pieces in a flavorful, smooth creamy walnut sauce قطع دجاج طرية في صلصة الجوز الكريمة اللذيذة الناعمة

52 Phkali Assorted مختارات من فالي

Savory vegetable patties, including farm-fresh spinach, green beans, and beetroot-infused cabbage
فطائر الخضروات اللذيذة، وتشمل السبانخ الطازجة من المزرعة والفاصوليا الخضراء والملفوف المضاف إليه الشمندر

49 Adzhapsandal أدجابسندل

A medley of delicious baked vegetables including eggplant, tomatoes, and peppers
مزيج من الخضروات المشوية اللذيذة بما في ذلك الباذنجان والطماطم والفلفل

Hot starters مقبلات ساخنة

43 Lobio لوبيو

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

57 Dolma 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

Soups الحساء

52 Kharcho خرتشو

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

39 Lentil Cream Soup حساء العدس بالكريمة

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

54 Borsch 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 Chicken broth مرق الدجاج

Salads السلطات

62 Crispy Eggplant Salad سلطة الباذنجان المقرمش

Crispy fried eggplant with fresh tomatoes, greens, cheese, and a spicy dressing
الباذنجان المقلي المقرمش مع الطماطم الطازجة والخضار والجبنه والصلصة الحارة

59 Sweet Tomatoes طماطم حلوة

Fresh, sweet tomatoes seasoned with aromatic fennel and special oil
طماطم حلوة طازجة متبلة مع الطرخون العطري وزيت مخصوص

57 Caesar Shvili سيزار شفيلي

Romaine lettuce with tender grilled chicken pieces, smoky cheese, and a savoury cheese sauce
خس رومين مع قطع الدجاج المشوية الطرية والجبنه المدخنة وصلصة الجبنه اللذيذة

43 Georgian Vegetable Salad سلطة خضراوات جورجية

A mixed salad with juicy tomatoes and crisp cucumbers, available with or without crunchy nuts
سلطة مشكلة مع الطماطم الطرية والخيار المقرمش، تقدم مع المكسرات المقرمشة أو بدونها



Crispy Eggplant Salad

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



Mama Khinkali 170

serves 2-3 people

ماما خينكالي
مناسبة لشخصين إلى 3 أشخاص

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

تذوقوا "ماما خينكالي" - لقد قمنا بوضع 10

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

خينكالي (الفطائر بالجبنه) Khachapuri (Cheese Bread)



69 Adjarian 🌟 ★ أدجاريان

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

خبز جورجي طازج من الفرن، محشو بالجبنه المذابة مع بيضة نيئة تخفق عند التقديم

72 Megrelian 🌟 ★ مغرليان

Extra cheesy bread with double layers of authentic melted cheese

خبز بالجبن الإضافي مع عدة طبقات من الجبن الذائب المميز

59 Blue Cheese and Pear 🌟 ★ الجبنه الزرقاء والأجاص

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

خبز طري محشو بالجبنه الزرقاء المميزة، وأجاص غنية أخرى، وشرائح الأجاص الحلوة

62 Imeretian 🌟 ★ إمريتيان

Suluguni and Imeretian cheese

سولوغوني وجبنه إمريتيان

58 Kubdari 🌟 ★ كوداري

Oven fresh bread pie stuffed with spiced, minced delicious meat

فطيرة طازجة من الفرن محشوة باللحم المفروم اللذيذ المتبل

67 Tashmidjabi 🌟 ★ طشميدجابي

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

خبز مسطح بالبطاطا والفطر وجبنه سولوغوني والسمن والملح السفانياتي

13 Lavash 🌟 ★ لافاش

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

خبز مقرمش رقيق وخفيف ومسطح، يقدم مع صلصة الطماطم المنعشة

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

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

الأطباق الرئيسية

تقدم كافة الوجبات في أطباق كتسي (أطباق فخارية جورجية)

Main dishes

All meals are served in Ketsi (Georgian clay dishes)

69 تشاشوشولي ★
لحم العجل الطري والشهي المطهي مع الطماطم المطبوخة والبصل والأعشاب

79 تشكمرولي ★
دجاج طري مطهو في صلصة كريمية بالثوم، غني بالنكهة ومشبع

73 أودجهوري مع الدجاج ★
مع البطاطا المشوية والبصل بالكراميل والثوم والفلفل الرومي والخضروات

84 خدود اللحم البقري مع البطاطا المهروسة والسبانخ
خدود لحم البقر المطهو ببطء مع التوابل الجورجية والبطاطا المهروسة والسبانخ

62 تشاخوخبيلي ★
يخنة دجاج دسمة مع الطماطم الطازجة والبصل والتوابل

65 شرحات السمك الطازج ★
شرحات السمك الطازج اللذيذ مع البطاطا المهروسة الطرية

79 دجاج تاباكا ★
مع الأدجيكا الحمراء، توابل جورجية، تكمالي

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

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

65 Wild Fish Cutlets ★
Savory wild fish patties with soft mashed potatoes

79 Chicken tabaka ★
Red adjika, Georgian spices, tkemali

مشاوي Grills

92 كباب لحم الضأن - لولا ★
Ground lightly spiced lamb kebab grilled, savory and juicy
لحم الضأن المفروم المتبل قليلاً، على شكل نقائق، مشوي ومتبل

67 كباب الدجاج - لولا
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 دجاج مشوي ★
Tender chicken grilled on a skewer
دجاج طري مشوي على سيخ

الأطباق الجانبية Garnishes

28 بطاطا مقلية ★
Fried Potato

28 بطاطا مهروسة ★
Creamy mashed potatoes. بطاطا مهروسة كريمية.

28 أرز مطبوخ على البخار ★
Steamed rice

29 بطاطا مقلية مع الفطر ★
Fried Potatoes with mushrooms

الصلصات 12 Sauces

Satsebeli Tangy tomato-based sauce
صلصة الطماطم المنعشة

Sour Cream Creamy and rich sauce
الكريمة الحامضة

Red Adjika Spicy red pepper paste
معجون الفلفل الأحمر الحار

Tkemali Zesty plum sauce
صلصة البرقوق المنعشة

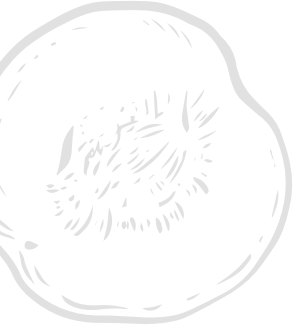
Garlic Sauce Creamy garlic-flavored sauce
صلصة الثوم



Chkmeruli

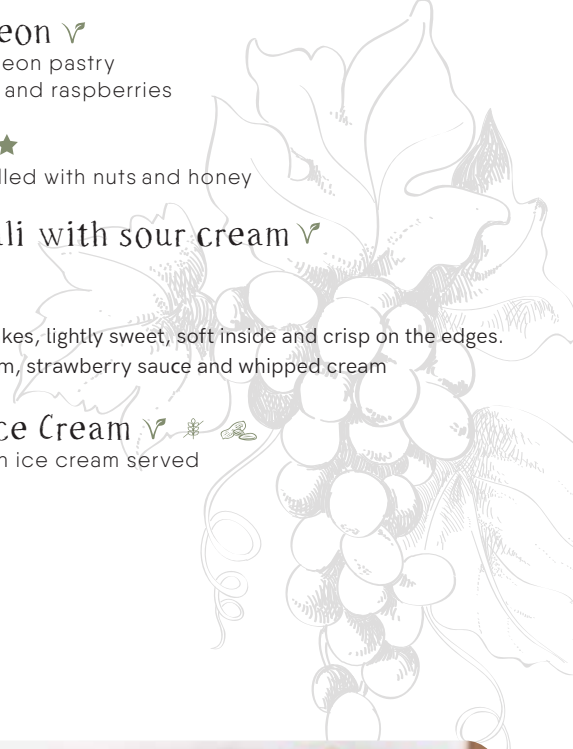


Chicken Lula Kebab



الحلويات Desserts

- 49 **نابوليون شفيلي** ★✓
طبقات متعددة خفيفة ومقرمشة محشوة بالكريمة اللذيذة
- 72 **فستيف نابوليون** ✓
حلوى نابليون الاحتفالية بطبقات من الكريمة والتوت
- 35 **بقلاوة** ✓ 🌿 ★
بقلاوة حلوة رقيقة محشوة بالمكسرات والعسل
- 45 **خينكالي بالكرمز مع الكريمة الحامضة** ✓
سيزنيكي ✓
فطائر جبنه قريش، بطعم حلو خفيف، طرية من الداخل ومقرمشة من الأطراف. تُقدّم مع القشطة الحامضة، صوص الفراولة، وكريمة مخفوقة.
- 45 **Cherry khinkali with sour cream** ✓
- 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** ✓ 🌿 🌱
ثلاث ملاعق من الآيس كريم الدسم، يقدم مع المكسرات والمربي



Ice Cream الآيس كريم

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

Jam المربّي

- 19 **White cherries** 🍷 🌱
الكرمز الأبيض 🌱
- 19 **Figs** 🍷 🌱
التين 🌱



Festive Napoleon