



Shvili
GEORGIAN RESTAURANT

أهلاً وسهلاً بكم في "شفيلى" - 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 وأنهار من عصير الليمون الاستراغوني والجبن الرفيع
واللحم الساخن - هذه هي الأجواء الجورجية الحقيقية "شفيلى".

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، "شفيلى"

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**

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 أدجاري 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 بطريقتة أدجيماندل لوبو، سلطة خضراوات جورجية، قطعتين خينكالي، خاتشابوري أدجاري صغير، كباب دجاج "لولا" صغير، خبز مسطح مقرمش خفيف، حلوى نابليون شفيلي



Tasting menu for 4

قائمة طعام للتذوق لأربعة أشخاص

520 AED

مختارات من "فالي"
لفائف الباذنجان الصغيرة
خضراوات مخبوزة بطريقتة أدجيماندل
ساتسيفي
لوبيو
سلطة خضراوات جورجية
4 قطع خينكالي
خاتشابوري أدجاري 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

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 باذنجان، جبنة سولغوني مدخنة، خبز لافاش وخضار طازجة.



مقبلات باردة Cold Starters

49 لفائف الباذنجان Eggplant Rolls

محشوة بعجينة البندق الشهية Eggplant rolls filled with a delightful nut paste

45 باذنجان بالحمص Hummus with eggplant

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

55 ساتسيفي Satsivi

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 والشمندر

49 أدجاساندل Adzhapsandal

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

الحساء Soups

52 خرتشو Kharcho

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

39 حساء العدس بالكريمة Lentil Cream Soup

Creamy lentil soup with a garnish of croutons

54 بورتش Borsch

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 Chicken broth

مقبلات ساخنة Hot starters

43 لوبيو Lobio

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

57 دولما Dolma

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

السلطات Salads

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 والخضر والجبنة والصلصة الحارة

59 طماطم حلوة Sweet Tomatoes

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

57 سيزار شفيلي Caesar Shvili

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

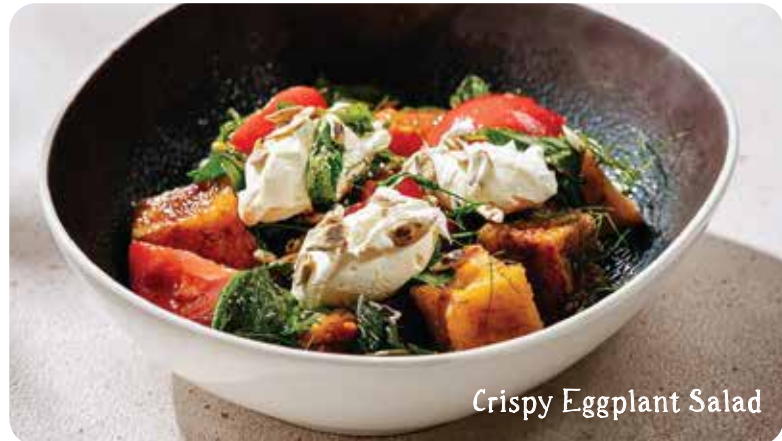
43 Georgian Vegetable Salad

سلطة خضراوات جورجية

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

40 Mixed green salad سلطة خضراء مشكلة

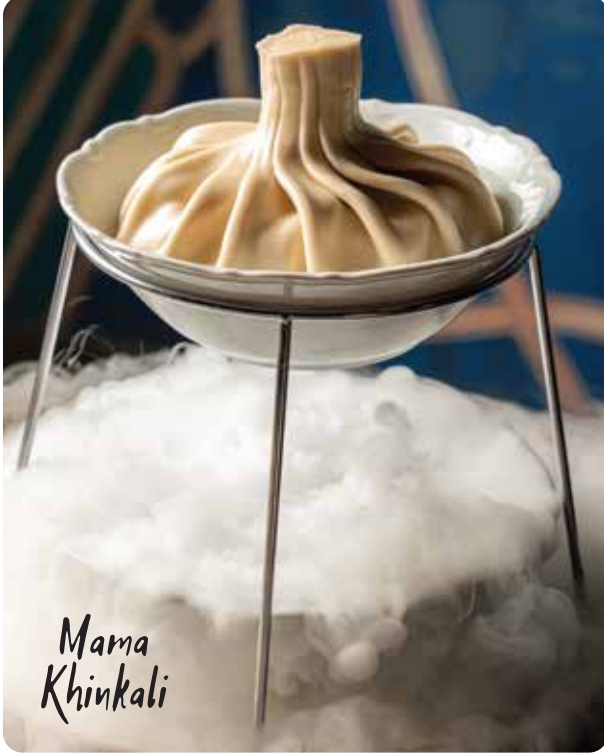
Green salad with avocado and honey dressing سلطة خضراء بالأفوكادو وصلصة العسل



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 & Mushrooms ♡ بطاطا وفطر
- 60 Shrimps & Salmon (3 pcs) روبيان وسالمون



Mama Khinkali

serves 2-3 people

170

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 وحدها 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، وأجبان غنية أخرى، وشرائح الأجاص الحلوة

62 Imeretian ★ إمريتيان

Suluguni and Imeretian cheese

58 Kubdari كوداري

Oven fresh bread pie stuffed with spiced, minced delicious meat

فطيرة طازجة من الفرن محشوة باللحم المفروم اللذيذ المتبل

67 Tashmidjabi ♡ تاشميدجابي

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

خبز مسطح بالبطاطا والفطر وجبنه سولوغوني والسمسم والسفانييتي

13 Lavash ♡ لافاش

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

خبز مقرمش رقيق خفيف 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)

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

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

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

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

تشاخوخيلي ★
يخنة دجاج دسمة مع الطماطم الطازجة والبصل والتوابل

شرحات السمك الطازج
شرحات السمك الطازج اللذيذ مع البطاطا المهروسة الطرية

دجاج تاباكا ★
مع الأدجيك الحمراء، توابل جورجية، تكمالي

شريحة السالمون ★
سمك السالمون الطري المشوي مع صلصة كثيفة بالكريمة

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

98 Salmon Steak ★
Tender grilled succulent salmon with a creamy, rich sauce



Chkmeruli

مشاوي وGrills

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

67 Chicken Lula-Kebab
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 طري مشوي على سيخ
Tender chicken grilled on a skewer

105 Rack of Lamb الضأن
Grilled soft and juicy lamb chops
أضلاع لحم الضأن مشوية وطرية

459 Sharing Grill Platter
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.
٢ كباب لحم، ٢ كباب دجاج، حصتين من شيش طاووق، و٤ ريش غنم طرية

Sharing Grill Platter



الأطباق الجانبية Garnishes

- 28 Fried Potato ★ بطاطا مقلية
- 28 Mashed Potato ★ بطاطا مهروسة
- 28 Steamed rice ★ أرز مطبوخ على البخار
- 29 Fried Potatoes with mushrooms ★ بطاطا مقلية مع الفطر

الصلصات 12 Sauces

Satsebeli ★
Tangy tomato-based sauce
صلصة الطماطم المنعشة

Sour Cream ★
Creamy and rich sauce
الكريمة الحامضة

Red or Green Adjika ★
Spicy red or green pepper paste
أدجيك حمر أو أخضر

Tkemali ★
Zesty plum sauce
صلصة البرقوق المنعشة

Garlic Sauce ★
Creamy garlic-flavored sauce
صلصة الثوم

Narsharab ★
Pomegranate sauce
نار شراب صلصة الرمان

الحلويات

Desserts

- 49 ★ نابوليون شفيلي ★
طبقات متعددة خفيفة ومقرمشة محشوة بالكريمة اللذيذة
- 72 فستيف نابوليون ✓
حلوى نابليون الاحتفالية بطبقات من الكريمة والتوت
- 35 بقلادة ✓ ★
بقلادة حلوة رقيقة محشوة بالمكسرات والعسل
- 45 خينكالي بالكرز مع الكريمة الحامضة ✓
- 55 سيرنيكي ✓
فطائر جبنه قريش، بطعم حلو خفيف، طرية من الداخل ومقرمشة من الأطراف. تُقدّم مع القشطة الحامضة، صوص الفراولة، وكريمة مخفوقة.
- 30 شفيلي ستايل آيس كريم ✓ ★
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
- 35 Baklava ✓ ★
Sweet flaky pastry filled with nuts and honey
- 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 ✓ ★
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