



შავი ლომი



შავი ლომი

მენიუ მუნიუ





ШАВИ ЛОМИ

Наш ресторан находится
в исторических стенах первого
доходного дома, построенного 1830 году
на главной городской площади.
Благодаря открывшимся здесь лавкам
с фруктами, специями и вином,
горнозаводской Екатеринбург
впервые почувствовал вкусы Грузии,
Армении и Азербайджана.
А в книгах из расположенной здесь же
первой книжной лавки,
горожане прочитали сочинения
Александра Пушкина
и Михаила Лермонтова о красоте
и силе природы Кавказа.

В 2022 году, на месте,
где зародилась любовь
екатеринбуржцев к Кавказу,
открылся «Шави Ломи» -
первый в Екатеринбурге
ресторан пан-кавказской кухни.

Добро пожаловать!



Хачапури



*Хачапури по-аджарски
с рубленой телятиной*

Adjarian khachapuri with veal

360гр



710.-



*Маленький
хачапури по-аджарски
с перепелиным яйцом*

Small adjarian khachapuri with
quail egg

150гр  **380.-**



*По-аджарски
Adjarian kchachapuri*

300гр  **540.-**



*Двойной хачапури
по-аджарски*

Double adjarian khachapuri

680гр  **990.-**



*С копченым сулугуни
Khachapuri with smoked suluguni*

260гр  **490.-**

По-мегрельски
Megrelian khachapuri

220гр



380.-

По-мегрельски
на двоих

Megrelian khachapuri

430гр



550.-

По-мегрельски
с двойным сыром

Megrelian khachapuri with
double cheese

700гр



990.-



Слоеный
хачапури

Layered khachapuri

250гр  420.-



Хачапури на шампуре

Khachapuri on a skewer

300гр  520.-

Тонкие кутабы

Thin qutabs

С мясом
Beef and pork qutab

80гр 270.-

С картофелем
Potato qutab

80гр 270.-

С сыром
и зеленью
Cheese and herbs qutab

80гр 270.-

С ягнёнком
Lamb qutab

80гр 290.-

Чебурек

небольшой
small
200гр

большой
big
400гр



с барашком
Cheburek with lamb

480.-

810.-

с телятиной
Cheburek with beef

450.-

730.-

с сыром
Cheburek with cheese

450.-

730.-



С телятиной
и свиной
Beef and pork khinkali

275гр (3 шт) 420.-
90гр (1шт) 140.-

С телятиной
Beef khinkali

275гр (3 шт) 450.-
90гр (1шт) 160.-

Хинкали

Обжаренные
с телятиной
и свиной

Beef and pork fried khinkali

275гр (3 шт) 450.-
90гр (1шт) 150.-

С дагестанским
барашком

Dagestan lamb khinkali

275гр (3 шт)

570.-

90гр (1шт)

190.-



С домашним
сыром

Homemade
cheese khinkali

275гр (3 шт)

420.-

90гр (1шт)

140.-



С курицей
Chicken khinkali

275гр (3 шт)

420.-

90гр (1шт)

140.-



С грибами
Mushroom
khinkali

275гр (3 шт)

520.-

90гр (1шт)

175.-





Тарелка 10 хинкали

Курица, телятина и свинина, барашек, грибы

10 khinkali platter - chicken, beef and pork, lamb, mushroom

900гр



1420.-

Царица хинкали с говядиной и свиной

Royal khinkali with beef and pork

500гр



590.-



Мезе

Ассорти Мезе:

Хумус, густой мацони с огурцом и мятой, мухаммара, закуска с авокадо с томатами мутабаль с домашним шоти

Meze selection (hummus, tzatziki, thick matsoni with cucumber and mint, muhammara, mutabal, avocado and tomatoes appetizer) with homemade shoti bread

400/120 гр  1450.-

Хумус

Hummus

80/ 50 гр  290.-

Мутабаль

Mutabal

80/ 50 гр  290.-

Густой мацони
с огурцом и мятой

Thick matsoni with cucumber
and mint

80/ 50 гр  290.-

Закуска
из авокадо
с томатами

Avocado and tomatoes
appetizer

80/ 50 гр  390.-

Мухаммара

Muhammara

80/ 50 гр  290.-

Из свеклы
Beetroot pkhali

180/ 70гр 470.-



Из зеленой фасоли
Green bean pkhali

180/ 70гр 470.-



Из медовой тыквы
Pumpkin pkhali

180/ 70гр 470.-



Пхали

Ассорти пхали
Assorted pkhali platter

180/ 70гр 470.-



Бабагануш

взбитые баклажаны с приправами
и шафрановым маслом

Baba Ganoush - whipped eggplants
with spices saffron oil

130гр  450.-



Сациви с пряным цыпленком

Spicy chicken satsivi

220гр  610.-



Рулетики из баклажанов
с орехами

Eggplant roulades with walnuts

200 гр  690.-



Хрустящий
баклажан
в кисло-сладком
соусе

Crispy eggplant in sweet and sour sauce

250 гр  650.-





Аджапсандал
из печеных овощей

Baked vegetables adjapsandali

250гр  620.-



Грузди соленые
со сметаной

Pickled milk mushrooms
with sour cream

185гр  890.-

Мясо-сырная тарелка

куриный рулет, буженина, сыр имеритинский, сулгуни, свежая зелень

Meat and cheese platter: chicken roulade, buzhenina, imerit cheese, sulguni cheese, fresh herbs

330гр  1490.-



Русская рыбная тарелка

*малосольный лосось со сливочным сыром
и атлантическая сельдь с картофелем*

Russian fish platter: lightly salted salmon with cream cheese and Atlantic herring with potatoes

350гр  950.-



Тар тар
по-кавказски
из говядины
с тёртой
бастурмой

Caucasian style beef tartare
with grated basturma

120/ 60гр  890.-



Тарелка свежей зелени
кинза, тархун, петрушка, укроп,
лук зеленый, базилик красный

Fresh herbs: cilantro, tarragon,
dill, green onion, red basil

100гр  430.-



Тарелка
домашних солений

Homemade pickled
vegetables platter

315гр  650.-



Тарелка
свежих овощей

Fresh vegetables platter

300гр  750.-

Грузинский салат
из овощей с
ореховой заправкой

Georgian vegetable salad
with walnut dressing

270гр  650.-



Салаты

Хрустящие баклажаны
с томатом и кинзой

Crispy eggplants with
tomatoes and cilantro

250гр  690.-



Летний зеленый салат

Summer green salad

145gr  550.-



с креветками
with shrimp

195gr  850.-



с цыпленком
with chicken

195gr  650.-



с тунцом
with tuna

210gr  790.-

Голые томаты
с джонджоли
и кахетинским маслом

Naked tomatoes with jonjoli
and khakhetian oil

250gr  790.-



Салат из сочных томатов
с имеретинским сыром

Juicy tomatoes and Imeretian cheese salad

240gr  790.-



Греческий *по-грузински*
с мятным сыром

Georgian-style Greek salad with mint cheese

220гр  590.-



Салат с кальмарами

Salad with squid

200гр  550.-



Нисуаз *по-грузински* с тунцом
и зеленой фасолью

Georgian-style Nicoise salad
with tuna and green beans

210гр  750.-



**Зеленый салат
с телячьей вырезкой**

Marbled machete steak salad
with arugula and tomatoes

200gr



1100.-



**Мангал-салат
с бараньими язычками**

Grill-salad with lamb tongues

200gr



890.-



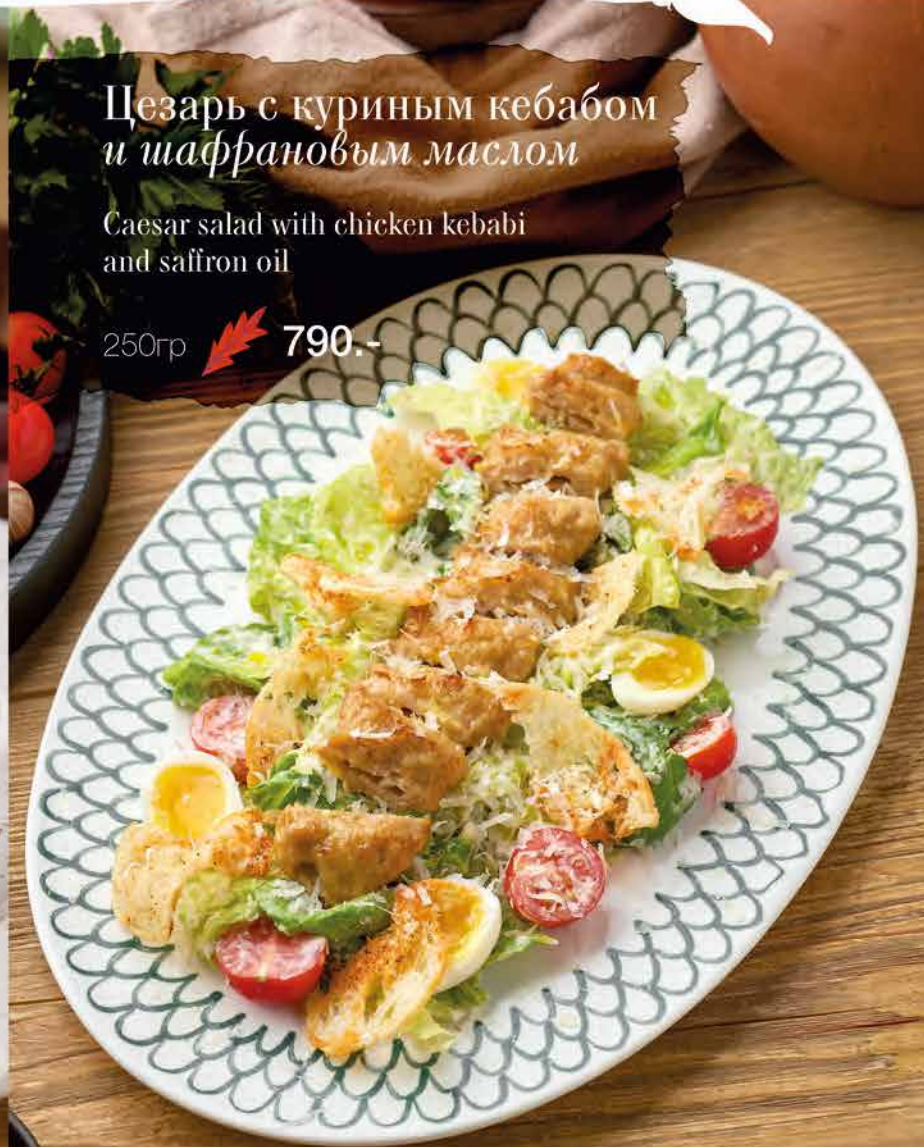
**Цезарь с куриным кебабом
и шафрановым маслом**

Caesar salad with chicken kebabi
and saffron oil

250gr



790.-





Окрошка на квасе
Okroshka with kvass

250/20гр

480.-

Супы



Тбилисская
окрошка
на мацони
с зеленью

Tbilisi okroshka with
matsoni and herbs

280гр

380.-

Наваристая уха из камбалы

Hearty plaice ukha

370/30гр  550.-



Крем-суп из медовой тыквы

Honey pumpkin cream soup

250гр  450.-



добавить креветки

add shrimp

50гр  260.-

Уральский борщ из подпеченных овощей, говяжьей грудинки, со смальцем

Ural borscht
with baked vegetables,
brisket and smalec

480/ 30/ 30 гр  850.-



Фирменный харчо
с телятиной

Signature kharcho with veal

310/ 70гр



790.-



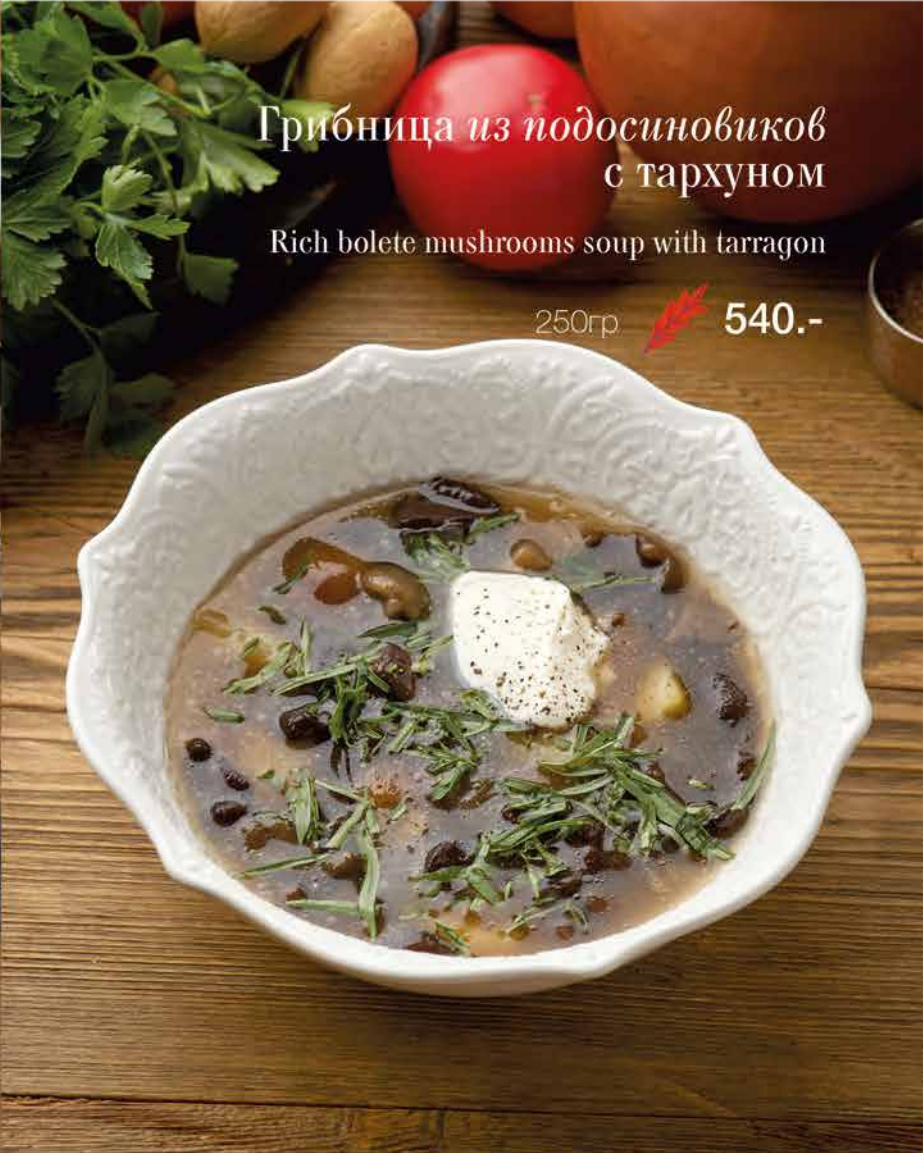
Грибница из подосиновиков
с тархуном

Rich bolete mushrooms soup with tarragon

250гр



540.-



Куриный суп с фрикадельками

Chicken soup with carrots and meatballs

380гр



390.-



Цыпленок
чкмерули

Chkmeruli chicken

310гр



750.-



Горячие блюда ИЗ МЯСА

Маленькие кебабы из барашка,
запеченные в цуккини

Mini lamb kebabs baked in zucchini

270гр



890.-



Оджахури
со свиной и картофелем

Ojakhuri with pork and potatoes

425гр



750.-



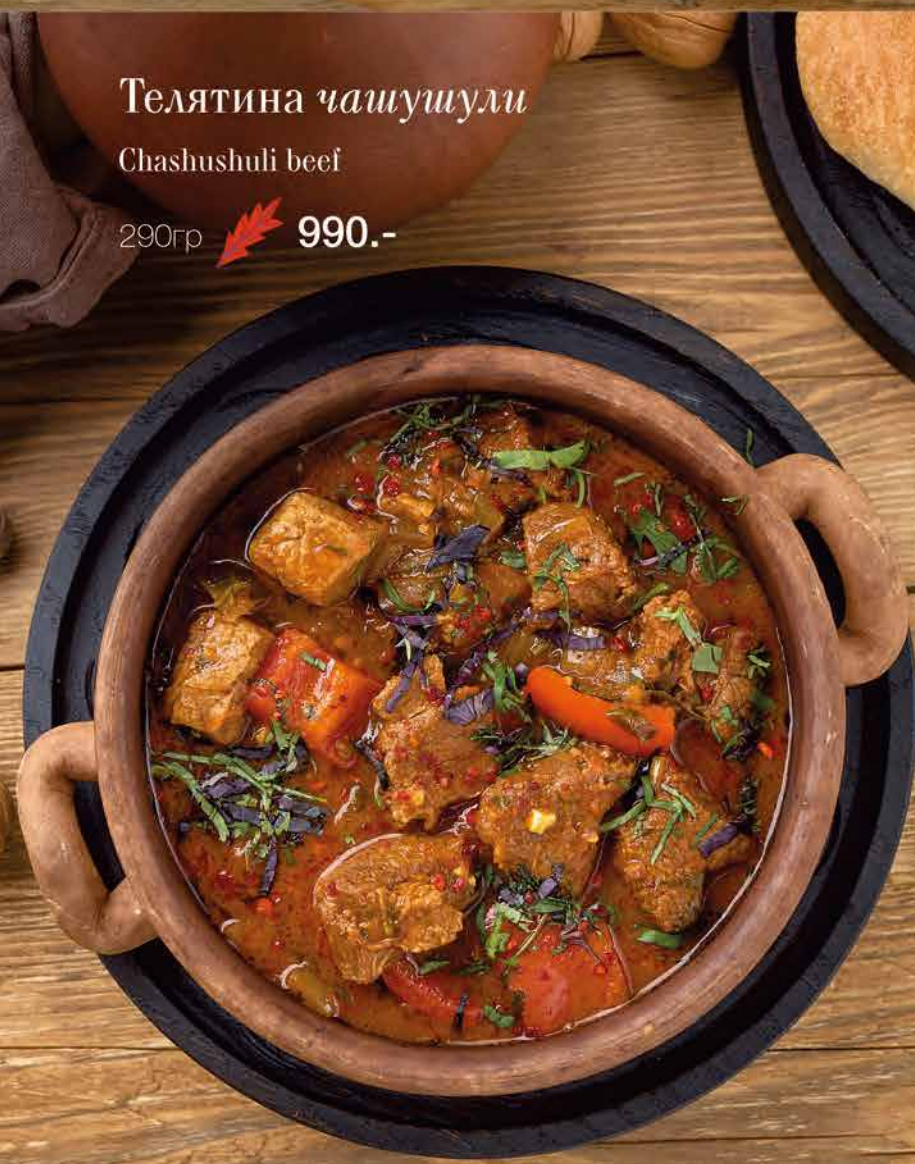
Телятина чашушули

Chashushuli beef

290гр



990.-



Мозговые кости
с перчиком и свежим шоти

Roasted marrow bones with pepper
and freshly baked shoti

500/ 40гр



1100.-



Долма
с говядиной и свининой

Beef and pork dolma

250/ 40гр  770.-

A white ceramic plate with a subtle floral pattern holds a serving of three golden-brown, round cutlets. They are nestled in a swirl of creamy, light-yellow mashed potatoes. A rich, white mushroom sauce is drizzled over the cutlets and potatoes. The dish is garnished with finely chopped green herbs and small, golden-brown fried onions. The plate is set on a rustic wooden surface, with fresh ingredients like tomatoes and pomegranates visible in the background.

Котлеты домашние
с пюре
и грибным соусом

Homemade cutlets with mashed
potatoes and mushroom sauce

270/50гр  590.-

A rustic wooden bowl with two handles is filled with several baked champignon mushrooms. The mushrooms have a golden-brown, slightly charred top. They are topped with a melted layer of suluguni cheese, which is a soft, yellowish cheese. The dish is garnished with fresh green herbs and small pieces of dried purple onions. The bowl is placed on a dark wooden tray, and the background shows more mushrooms and walnuts on a wooden surface.

Шампиньоны,
запеченные
с сыром сулугуни

Champignon mushrooms baked
with suluguni cheese

280гр  690.-

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

Hot seafood dishes



Целый
запеченный сибас

Whole sea bass

380/50 гр



1900.-



Чкмерули
из креветок со шпинатом
Chkmeruli shrimps with spinach

270гр  1150.-



Креветки
с мангала
с соусом ранч

Coal-grilled shrimps with ranch sauce

160/ 110гр  1690.-

Шашлык
из мякоти барашка

Lamb tenders shashlik

170/ 70/ 50гр

1290.-

Мангал

Coal-grilled

Шашлык
из каре барашка

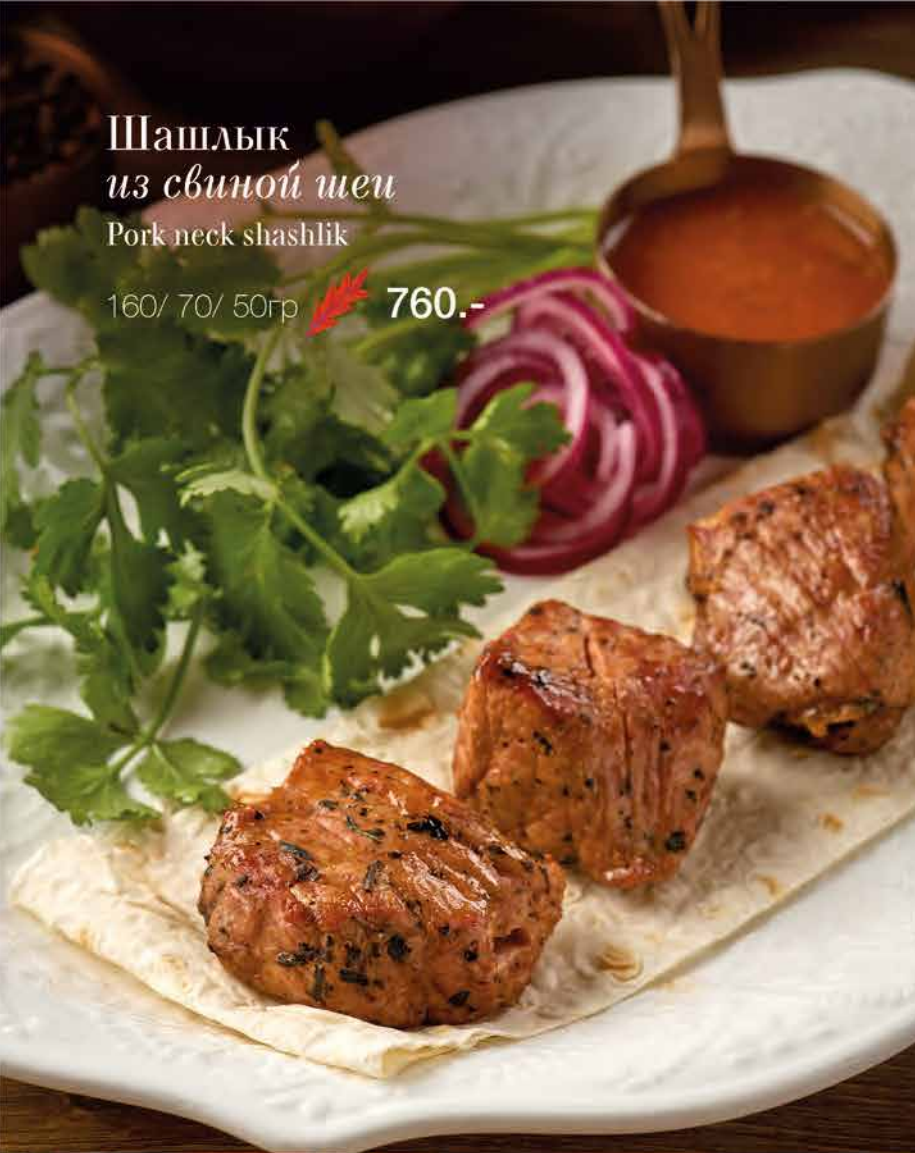
Rack of lamb shashlik

190 / 70/ 50гр

1750.-

Шашлык
из свиной шеи
Pork neck shashlik

160/ 70/ 50гр  760.-



«Семечки» -
маленькие
мясные ребрышки
Small lamb riblets

120/ 70/ 50гр  650.-



Шашлык "Наполеон"
из барашка
"Napoleon" lamb shashlik

180/ 90гр  1450.-



A photograph of a veal shashlik dish. Three pieces of grilled veal are arranged on a flatbread. A small copper cup of red sauce sits on the plate. Garnishes include fresh cilantro and sliced red onions. The plate is white with an embossed pattern.

Шашлык из телятины

Veal shashlik

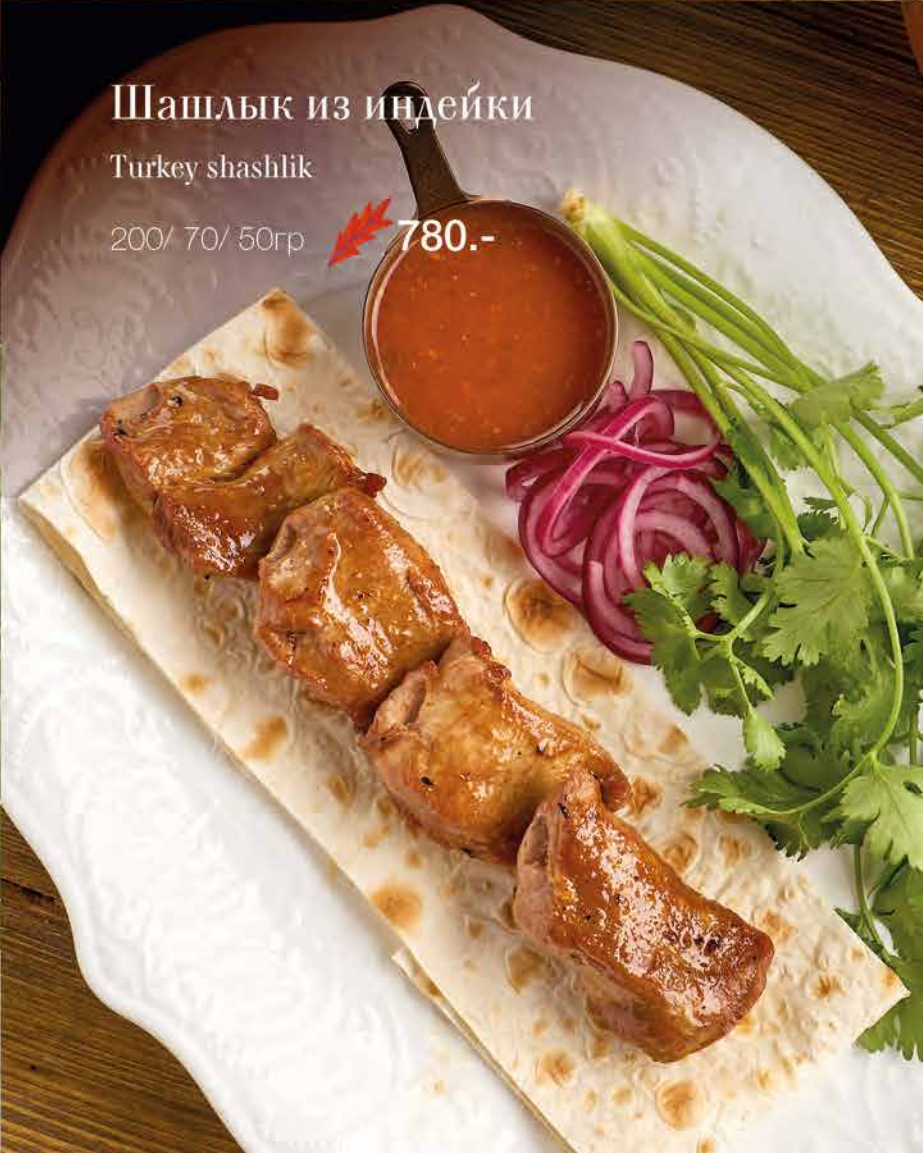
170/ 70/ 50гр  1990.-

A photograph of a chicken thighs shashlik dish. Four pieces of grilled chicken thighs are arranged on a flatbread. A small copper cup of red sauce sits on the plate. Garnishes include fresh cilantro and sliced red onions. The plate is white with an embossed pattern.

Шашлык из куриного бедра

Chicken thighs shashlik

220/ 70/ 50гр  650.-

A photograph of a turkey shashlik dish. Five pieces of grilled turkey are arranged on a flatbread. A small copper cup of red sauce sits on the plate. Garnishes include fresh cilantro and sliced red onions. The plate is white with an embossed pattern.

Шашлык из индейки

Turkey shashlik

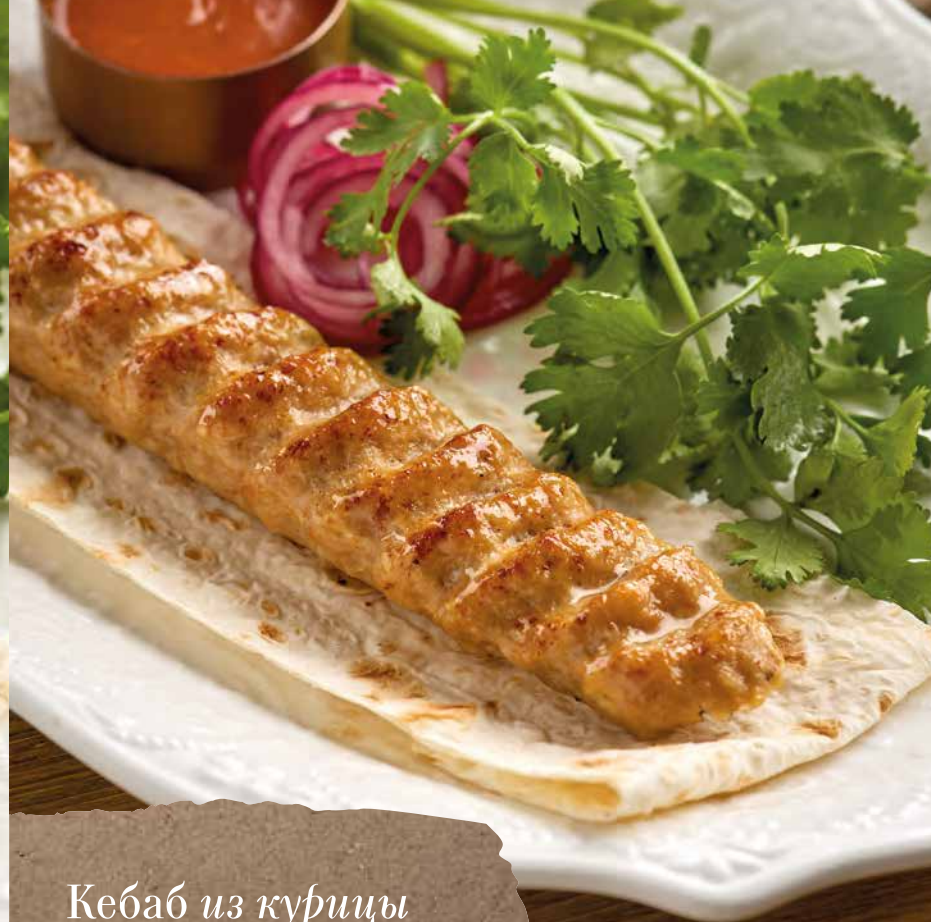
200/ 70/ 50гр  780.-



Кебаб
из дагестанского
барашка

Dagestan lamb kebab

130/ 70/ 50гр  850.-



Кебаб из курицы

Chicken kebab

130/ 70/ 50гр  590.-



Кебаб
из индейки
с грецким
орехом

Turkey kebab with
walnuts

130/ 70/ 50гр  690.-



Кебаб
по-армянски
из говядины
и свинины с зеленью

Armenian-style beef,
pork and herbs kebab

130/ 70/ 50гр  730.-



Ассорти кебабов

(кебаб из курицы, кебаб из барашка,
кебаб по-армянски
кебаб из индейки с грецким орехом,
кебаб из картофеля)

Kebab platter (chicken kebab, lamb kebab, Armenian-style kebab, turkey kebab with walnuts, potato kebab)

700/ 120/ 120гр  3100.-



Ассорти шашлыков

(шашлык из свиной шеи,
из каре барашка,
шашлык из индейки,
из телятины, из куриного бедра)

Shashlik platter (pork neck shashlik, rack of lamb shashlik, veal shashlik, turkey shashlik, chicken thighs shashlik)

990/ 380/ 120гр  5900.-

Ассорти шашлыков и кебабов

шашлык из куриного бедра,
шашлык из свиной шеи,
шашлык из каре барашка,
шашлык из телятины,
шашлык из индейки,
кебаб из курицы,
кебаб из барашка

Shashlik and kebab platter
(chicken thighs shashlik,
pork neck shashlik,
rack of lamb shashlik,
veal shashlik, turkey shashlik,
chicken kebab, lamb kebab)

1250/ 380/ 120гр

6700.-



Ассорти из дагестанского барашка на мангале

шашлык из мякоти барашка, шашлык из каре барашка,
бараньи "семечки", кебаб из дагестанского барашка с красным луком
и ароматной зеленью

Shashlik and kebab platter
(chicken thighs shashlik,
pork neck shashlik,
rack of lamb shashlik,
veal shashlik, pork ribs shashlik,
chicken kebab, lamb kebab)

610/ 250гр



4300.-



Кебаб из картофеля

Potato kebab

230гр



310.-

Гарниры

Шашлык

из шампиньонов

Champignon mushrooms shashlik

100/70гр



390.-

Овощи с гриля

Coal-grilled vegetables

250гр

350.-



Шашлык
из молодого
картофеля

Young potatoes shashlik

245гр

260.-

Шоти
Shoti (big)

120гр

120.-

Аджика
классическая
Classic adjika

40гр

100.-

Соус из свежих трав
Fresh herbs sauce

40гр

100.-

Ранч
Ranch

40гр

100.-

Томатный сацебели
Tomato satsibeli

40гр

100.-

Мацони
с чесноком
Garlic matsoni

40гр

100.-

Ткемали из алычи
Cherry plum tkemali

40гр

100.-

Хлеб *Bread and sauce*
и соус

Десерты

Лучший
фисташковый рулет

The best pistachio roulade

190гр  990.-





Лев
на клубнике
Lion on strawberries

85гр  580.-



Чизкейк
Сан-Себастьян
San Sebastian cheesecake

195гр  590.-



*Тарт с ягодами или фруктами
по сезону*

Seasonal berries and fruit tart

150гр  **820.-**

Пожалуйста, уточните
сезонный вкус у официанта



*Большой профитроль
с фундучным мороженым*

Big profiterole with hazelnut ice cream

300гр  **990.-**





Шави Окро
(Черное золото)
Shavi Okro (Black gold)

170гр  990.-



Медовик
Honey layer cake

125гр  570.-



Эстерхази
Esterhazy torte

110гр  620.-

Шоколадно-
банановый торт
Chocolate-banana cake

130гр  590.-



Муравейник
Muraveynik funnel cake

80гр  390.-



Чурчхела
Churchkhela

140гр  470.-



Черничное сердце

Blueberry heart

70гр  540.-



Фирменный трюфель

Signature truffle chocolate

1 шт  190.-



Шоколадная колбаса

Chocolate «kolbasa»

100гр  490.-



Мороженое
с бельгийским шоколадом,
клубникой и кранблом

Belgian chocolate ice cream
with strawberries and crumble topping

105гр  490.-



Мороженое
из бурбонской ванили
со свежими ягодами
и соусом из белого шоколада

Bourbon vanilla ice cream
with fresh berries and white chocolate sauce

115гр  490.-





Малиновый
Арбуз

Raspberry
watermelon

Дюшес
Duchess

Ежевика-
Базилик
Blackberry-basil

Тархун
Tarragon

Манго-Маракуйя
Mango-passion fruit

Юдзу-Гранат
Yuzu-
pomegranate

Холодный чай
с бергамотом
и персиком
Iced tea with bergamot
and peach

Лимонады
Lemonades

450мл/ 1,5л 490/ 1250.-



Компот из спелой вишни

Ripe cherry kompot

Компот из кизила

Cornelian cherry kompot

Морс из клюквы и брусники

Cranberry and cowberry mors

250мл/ 1л 240/ 590.-

250мл/ 1л 240/ 590.-



Облепиха-Маракуйя-Апельсин
Sea buckthorn-passion fruit-orange

Смородина-Мята
Currant-mint

Шиповник-Каркаде-Апельсин
Rosehip-Hibiscus-Orange

Зелёный чай-Лайм-
Пряности
Green tea-Lime-Spices

4 цитруса-Мёд-Гвоздика
4 citruses-Honey-Cloves

Малина-Ежевика
Raspberry-blackberry

Авторский чай
Natural fruit tea

700мл  570.-

ВОДА

Шави Ломи без газа
Shavi Lomi still
700мл **100.-**

Шави Ломи с газом
Shavi lomi sparkling
700мл **100.-**

Саирме без газа
Sairme still
500мл **420.-**

Саирме с газом
Sairme sparkling
500мл **420.-**

Боржоми
Borjomi
500мл **450.-**

Ессентуки
Essentuki sparkling
500мл **380.-**

СОК RICH

Апельсин/
Яблоко/
Томат/ Вишня

Orange/ Apple/
Tomato/ Cherry

200мл **350.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ
СОКИ

Апельсин
Orange
200мл **450.-**

Яблоко/ Морковь
Apple/Carrot
200мл **410.-**

Гранат
Pomegranate
200мл **870.-**

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Ароматный чай "Шави Ломи"
на компанию с фруктовыми цукатами
Aromatic "Shavi Lomi" tea for company
served with candied fruit
1000мл **990.-**

ЧАЙ НИТКА

Мятный лев
Купаж свежих зелёных кавказских чаёв
с несколькими сортами мяты,
собранной в Ясной Поляне
Fresh green tea

Тишина
Тизан из листьев ежевики,
мяты и тибетской ромашки.
Медовая, цветочная сладость. Без кофеина.
Blackberry leaves, mint and cammomile teasan

Русский бергамотный
Купаж черных кавказских чаёв с добавлением
натуральных масел бергамота из итальянских садов
Black bergamot

Любовь с грузинским акцентом
Ароматные листья и цветы дикой айвы и ежевики,
лепестки пиона и вишневая эссенция
Blackberry leaves and flowers, peony petals and cherry essence

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

Ассам
Assam

Сенча
Sencha

Жасмин
Jasmine

Варенье: из грецких орехов,
из инжира, из шелковицы,
из белой черешни, из айвы, из кизила
Jams: walnut, fig, mulberry, white cherry,
quince, cornelian cherry
100гр **280.-**

КОФЕ

Кофе на песке
по семейному
рецепту шеф-повара
Turkish sand coffee
60мл **380.-**

Эспрессо
Espresso
25мл **240.-**

Американо
Americano
160мл **240.-**

Капучино
Cappuccino
180мл **330.-**

Флэт Уайт
Flat White
180мл **380.-**

Латте
Latte
350мл **380.-**

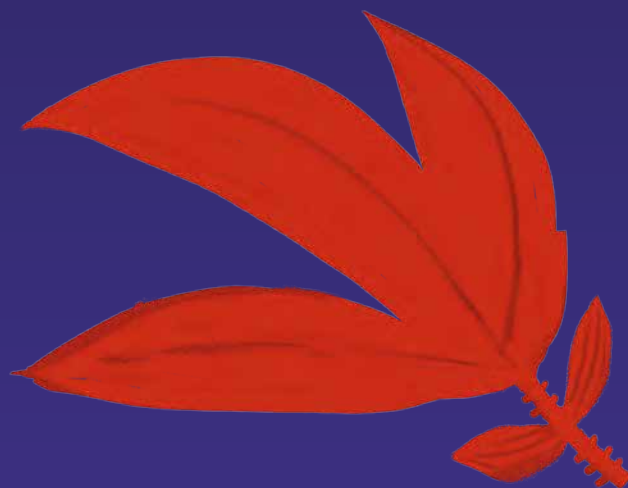
Эспрессо тоник
Espresso-tonic
300мл **380.-**

Бамбл
Bumble
300мл **390.-**

Альтернативное молоко
на выбор: миндальное,
кокосовое
100.-

ТРАДИЦИОННЫЕ
НАПИТКИ

Армянский тан
Armenian tan
250мл **270.-**



shavilomi.rest