



# MUKUZANI

— georgian restaurant & bar —



# **САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Салат по-грузински</b>	200 г	580 руб.
<b>Сациви из курицы</b>	200 г	590 руб.
<b>Пхали (из шпината / свеклы / спаржи / зеленой фасоли / красной фасоли)</b>	150 г	380 руб.
<b>Ассорти пхали (из шпината, свеклы, спаржи, зеленой фасоли, красной фасоли)</b>	350 г	800 руб.
<b>Баклажаны фаршированные грецкими орехами</b>	150 г	480 руб.
<b>Аджапсандали</b>	200 г	550 руб.
<b>Букет из свежих овощей и зелени</b>	400 г	850 руб.
<b>Букет из маринованных овощей</b>	320 г	680 руб.
<b>Джонджоли</b>	130 г	400 руб.
<b>Гебжалия</b>	200 г	480 руб.
<b>Язык отварной с хреном</b>	130 г	440 руб.
<b>Овечий сыр Гуда</b>	150 г	440 руб.
<b>Сыр имеретинский по-домашнему</b>	150 г	360 руб.
<b>Сыр сулугуни молочный</b>	150 г	360 руб.
<b>Сыр сулугуни копченый</b>	150 г	380 руб.
<b>Ассорти европейских сыров</b>	280 г	1600 руб.
<b>Рыбное ассорти</b>	280 г	1900 руб.
<b>Мясное ассорти</b>	200 г	1600 руб.

# **САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Салат из краба и авокадо</b>	<b>170 г</b>	<b>1500 руб.</b>
<b>Теплый салат с морепродуктами</b>	<b>230 г</b>	<b>1100 руб.</b>
<b>Руккола с креветками</b>	<b>170 г</b>	<b>800 руб.</b>
<b>Салат из тунца с гуакамоле</b>	<b>180 г</b>	<b>740 руб.</b>
<b>Тёплый салат с куриной печенью</b>	<b>230 г</b>	<b>650 руб.</b>
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>270 г</b>	<b>750 руб.</b>
<b>Цезарь с креветками</b>	<b>260 г</b>	<b>790 руб.</b>
<b>Салат “Греческий”</b>	<b>220 г</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Карпаччо из мраморной говядины</b>	<b>170 г</b>	<b>880 руб.</b>
<b>Тартар из мраморной говядины</b>	<b>170 г</b>	<b>1200 руб.</b>
<b>Тартар из лосося с манго</b>	<b>180 г</b>	<b>810 руб.</b>
<b>Капрезе</b>	<b>275 г</b>	<b>650 руб.</b>
<b>Брускетта с лососем и сыром Филадельфия</b>	<b>150 г</b>	<b>450 руб.</b>
<b>Брускетта с овощами и мацареллой</b>	<b>170 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Вителло тоннато</b>	<b>220 г</b>	<b>760 руб.</b>
<b>Тартар из тунца</b>	<b>170 г</b>	<b>890 руб.</b>
<b>Буратта с розовыми помидорами</b>	<b>220 г</b>	<b>790 руб.</b>
<b>Тёплый салат с говяжьим языком</b>	<b>220 г</b>	<b>790 руб.</b>

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

---

<b>Лобио по-имеретински</b>	<b>250 г</b>	<b>480 руб.</b>
<b>Сыр сулугуни, обжаренный на кеци</b>	<b>250 г</b>	<b>490 руб.</b>
<b>Грибы с сыром на кеци</b>	<b>250 г</b>	<b>520 руб.</b>
<b>Грибы с мясом на кеци</b>	<b>250 г</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Долма в виноградных листьях</b>	<b>200 г</b>	<b>560 руб.</b>
<b>Мамалыга с сыром</b>	<b>300 г</b>	<b>490 руб.</b>
<b>Эларджи по-светски</b>	<b>300 г</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Спринг-ролл с креветками</b>	<b>220 г</b>	<b>620 руб.</b>
<b>Спринг-ролл с овощами</b>	<b>220 г</b>	<b>480 руб.</b>
<b>Кесадилья с креветками</b>	<b>300 г</b>	<b>640 руб.</b>
<b>Клаб-сендвич с курицей и овощами</b>	<b>300 г</b>	<b>450 руб.</b>
<b>Овощное рагу с риккотой</b>	<b>200 г</b>	<b>500 руб.</b>
<b>Креветки Васаби</b>	<b>190 г</b>	<b>720 руб.</b>
<b>Шаурма с курицей</b>	<b>410 г</b>	<b>500 руб.</b>

## **СУПЫ**

<b>Харчо</b>	<b>350 г</b>	<b>480 руб.</b>
<b>Борщ</b>	<b>320 г</b>	<b>420 руб.</b>
<b>Средиземноморский суп с морепродуктами</b>	<b>320 г</b>	<b>1290 руб.</b>
<b>Тыквенный суп</b>	<b>290 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Суп-лапша куриная</b>	<b>270 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Томатный суп с креветками</b>	<b>270 г</b>	<b>520 руб.</b>
<b>Крем-суп из спаржи</b>	<b>320 г</b>	<b>430 руб.</b>
<b>Грибной суп</b>	<b>300 г</b>	<b>430 руб.</b>
<b>Крем-суп из грибов</b>	<b>300 г</b>	<b>450 руб.</b>
<b>Чечевичный суп</b>	<b>300 г</b>	<b>400 руб.</b>
<b>Чакапули из баранины</b>	<b>290 г</b>	<b>690 руб.</b>
<b>Том Ям</b>	<b>300 г</b>	<b>560 руб.</b>

## **ПАСТА И РИЗОТТО**

---

<b>Лингвини с морепродуктами</b>	<b>350 г</b>	<b>1450 руб.</b>
<b>Папарделли с белыми грибами</b>	<b>330 г</b>	<b>800 руб.</b>
<b>Пенне арабьята</b>	<b>280 г</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Спагетти болоньезе</b>	<b>320 г</b>	<b>760 руб.</b>
<b>Фетучини с лососем</b>	<b>280 г</b>	<b>830 руб.</b>
<b>Лапша-вок с креветками</b>	<b>280 г</b>	<b>850 руб.</b>
<b>Лапша-вок с говядиной и овощами</b>	<b>300 г</b>	<b>720 руб.</b>
<b>Ризотто с белыми грибами</b>	<b>310 г</b>	<b>820 руб.</b>
<b>Ризотто с тигровыми креветками</b>	<b>300 г</b>	<b>920 руб.</b>
<b>Чёрное ризотто с кальмарами</b>	<b>310 г</b>	<b>900 руб.</b>

## **ГОРЯЧИЕ** **РЫБНЫЕ БЛЮДА**

Лосось с соусом унаги	270 г	1100 руб.
Жареные морские гребешки со шпинатом	270 г	1300 руб.
Дорада с овощами в соусе терияки	230 г	960 руб.
Черноморская барабулька	160 г	660 руб.
Запеченное филе сибаса с овощами	280 г	950 руб.
Палтус с соусом из сельдерея	250 г	880 руб.
Рыбные котлеты на пару	240 г	720 руб.
Стейк из тунца на гриле	240 г	1200 руб.
Черноморская камбала с овощами	280 г	1180 руб.

### **БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ**

Сибас	1 шт	750 руб.
Дорада	1 шт	750 руб.
Форель	1 шт	680 руб.
Шашлык из семги	170 г	1020 руб.
Шашлык из осетрины	250 г	1840 руб.
Тигровые креветки	250 г	1420 руб.



## **ГОРЯЧИЕ** **МЯСНЫЕ БЛЮДА**

<b>Оджахури из телятины</b>	<b>350 г</b>	<b>640 руб.</b>
<b>Перепела на гриле</b>	<b>2 шт</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Хашлама из телятины</b>	<b>350 г</b>	<b>680 руб.</b>
<b>Цыплёнок «Тапака»</b>	<b>1 шт</b>	<b>620 руб.</b>
<b>Цыпленок «Чкмерули»</b>	<b>400 г</b>	<b>660 руб.</b>
<b>Хинкали из говядины</b>	<b>3 шт</b>	<b>300 руб.</b>
<b>Хинкали из баранины</b>	<b>3 шт</b>	<b>300 руб.</b>
<b>Чанахи в горшочке</b>	<b>470 г</b>	<b>690 руб.</b>
<b>Чахохбили из курицы</b>	<b>300 г</b>	<b>540 руб.</b>
<b>Курица по-тайски</b>	<b>220 г</b>	<b>640 руб.</b>
<b>Чашушули из телятины</b>	<b>300 г</b>	<b>670 руб.</b>
<b>Чашушули из грибов</b>	<b>300 г</b>	<b>550 руб.</b>
<b>Харчо по-мегрельски с орехами</b>	<b>280 г</b>	<b>600 руб.</b>

## **ГОРЯЧИЕ** **МЯСНЫЕ БЛЮДА**

<b>Стейк Рибай со спаржей</b>	<b>410 г</b>	<b>2650 руб.</b>
<b>Филе-миньон с картофелем по-деревенски</b>	<b>320 г</b>	<b>2100 руб.</b>
<b>Рулька ягненка с мини-картофелем</b>	<b>380 г</b>	<b>1220 руб.</b>
<b>Лопатка баранья с соусом аджика</b>	<b>490 г</b>	<b>1390 руб.</b>
<b>Утиная грудка с яблочным штруделем</b>	<b>290 г</b>	<b>880 руб.</b>
<b>Телячьи щечки с картофелем в горчичном соусе</b>	<b>270 г</b>	<b>950 руб.</b>
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b>	<b>320 г</b>	<b>850 руб.</b>
<b>Бургер с говядиной и картофелем фри</b>	<b>330 г</b>	<b>720 руб.</b>
<b>Котлеты из говядины с картофельным пюре</b>	<b>280 г</b>	<b>780 руб.</b>
<b>Денвер стейк</b>	<b>300 г</b>	<b>1300 руб.</b>
<b>Нежные медальоны из костреца</b>	<b>300 г</b>	<b>1200 руб.</b>
<b>Котлеты из индейки с картофельным пюре</b>	<b>300 г</b>	<b>680 руб.</b>

# **ГОРЯЧИЕ** **МЯСНЫЕ БЛЮДА**

## **БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ**

<b>Шашлык из бараньей корейки</b>	<b>200 г</b>	<b>760 руб.</b>
<b>Шашлык из телячьей корейки</b>	<b>200 г</b>	<b>880 руб.</b>
<b>Шашлык из баранины</b>	<b>200 г</b>	<b>660 руб.</b>
<b>Шашлык из телятины</b>	<b>200 г</b>	<b>800 руб.</b>
<b>Шашлык из индейки</b>	<b>200 г</b>	<b>660 руб.</b>
<b>Шашлык из курицы</b>	<b>200 г</b>	<b>600 руб.</b>
<b>Цыпленок на мангале</b>	<b>1 шт</b>	<b>600 руб.</b>
<b>Перепелка на мангале</b>	<b>2 шт</b>	<b>650 руб.</b>
<b>Каре ягненка</b>	<b>170 г</b>	<b>1490 руб.</b>
<b>Бараньи «семечки» рубленые бараньи ребра</b>	<b>170 г</b>	<b>580 руб.</b>
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	<b>170 г</b>	<b>620 руб.</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	<b>170 г</b>	<b>600 руб.</b>
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	<b>170 г</b>	<b>550 руб.</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Спаржа на пару</b>	150 г	420 руб.
<b>Картофель по-домашнему</b>	150 г	300 руб.
<b>Овощи гриль</b>	150 г	350 руб.
<b>Картофель в пармезане</b>	150 г	350 руб.
<b>Кус-кус</b>	150 г	250 руб.
<b>Гречка отварная</b>	150 г	200 руб.
<b>Рис отварной</b>	150 г	200 руб.
<b>Картофельное пюре</b>	150 г	200 руб.
<b>Картофель фри</b>	150 г	200 руб.
<b>Шпинат</b>	100 г	220 руб.

### **ГАРНИРЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ**

<b>Баклажан / болгарский перец /помидоры / цуккини</b>	1 шт	240 руб.
<b>Молодой картофель</b>	160 г	260 руб.
<b>Шампиньоны</b>	150 г	350 руб.

## **ВЫПЕЧКА**

<b>Лаваш по-грузински</b>	<b>150 г</b>	<b>120 руб.</b>
<b>Лобиани</b>	<b>500 г</b>	<b>460 руб.</b>
<b>Хачапури со шпинатом и сыром</b>	<b>500 г</b>	<b>500 руб.</b>
<b>Хачапури по-имеретински</b>	<b>500 г</b>	<b>500 руб.</b>
<b>Хачапури по-мегрельски</b>	<b>530 г</b>	<b>550 руб.</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b>	<b>450 г</b>	<b>550 руб.</b>
<b>Мчади</b>	<b>100 г</b>	<b>200 руб.</b>
<b>Чвиштари</b>	<b>120 г</b>	<b>260 руб.</b>

## **ДЕСЕРТЫ**

<b>Домашнее варенье в ассортименте</b>	150 г	250 руб.
<b>Паннакотта с ягодным соусом</b>	170 г	460 руб.
<b>Тирамису домашний</b>	160 г	450 руб.
<b>Профитроли</b>	120 г	450 руб.
<b>Мороженое и сорбеты в ассортименте</b>	50 г	170 руб.
<b>Мацони с медом и грецкими орехами</b>	150 г	350 руб.
<b>Свежие ягоды в ассортименте</b>	100 г	800 руб.
<b>Фруктовая тарелка</b>	600 г	1080 руб.
<b>Фруктовая ваза</b>	1 кг	1620 руб.
<b>Медовик</b>	140 г	440 руб.
<b>Наполеон</b>	190 г	490 руб.
<b>Чизкейк</b>	150 г	450 руб.
<b>Торт черничный</b>	150 г	450 руб.
<b>Шоколадный фондан</b>	170 г	600 руб.
<b>Анна Павлова</b>	140 г	440 руб.
<b>Фисташковый рулет</b>	130 г	520 руб.



