



 /mzerest

 /mze_rest

 /mze_rest


mzerest.com



MIZE
РЕСТОРАН СОЛНЦА

ЗАКУСКИ



- NEW** Профитроли с паштетом из кролика 160 г / 340 ₹
- +** Мясное плато 225/40/85 г / 890 ₹
Мясное ассорти собственного приготовления с нашим фирменным паштетом из печени фермерского кролика и маринованными овощами
- NEW** Тартар из мраморной говядины с джонджоли 280 г / 590 ₹
Свежее рубленое мясо премиального качества с красным луком, каперсами и специями, подается с бриошью и термостатным желтком



- Пряная сельдь 100/100/30 г / 340 ₹
- Мини-эклеры с лососем шеф-посола, сливочным муссом, зеленым яблоком и авокадо 220 г / 540 ₹
- NEW** Севиче из лосося с авокадо и маринованным фенхелем 180 г / 690 ₹
- NEW** Тартар из филе тунца с физалисом 200 г / 650 ₹



- NEW** Ассорти из закусок пхали зеленая фасоль, свекла, шпинат 150 г / 290 ₹
- NEW** Битые огурцы с кальмарами 180/50 г / 290 ₹
- Аджапсандал из баклажанов, цветной паприки, лука и томатов с зеленью 150 г / 290 ₹
- NEW** Баклажаны с грецкими орехами 180 г / 390 ₹
- Хумус с ломтиками авокадо и теплой нарезанной лепешкой 180 г / 340 ₹
- t** Жареный сулугуни с томатами 200 г / 340 ₹
- t** Шампиньоны с сулугуни обжаренные на масле и запеченные под сыром сулугуни 150 г / 340 ₹
- +** Овощное ассорти с зеленью и адыгейским сыром 270/30/40 г / 490 ₹
- +** Набор домашних грузинских и классических итальянских сыров сулугуни, адыгейский, копченый сулугуни, горгонзола, пармезан 180/30/15 г / 690 ₹
- NEW** Три вида капусты с орехами и соусом том ям 180/30/20 г / 390 ₹
- t** **NEW** Долма с мякотью ягненка и соусом мацони Фарш, завернутый в виноградные листья, подается с мацони 180/50 г / 540 ₹
- t** Долма со свининой и говядиной Фарш, завернутый в виноградные листья, подается с мацони
- t** **NEW** Лобио из красной фасоли с пряными грузинскими специями, кинзой и чесноком 220 г / 390 ₹
- NEW** Гебжалия Рулетики из сыра сулугуни, фаршированные молодым творогом надуги и мятой в сливочном соусе 230 г / 490 ₹
- t** **NEW** Сациви с куриным бедром в соусе баже 250 г / 390 ₹

САЛАТЫ



По-грузински с орехами	340 г / 390 ₺
Мацони Теплый салат из нежных, печенных на углях, овощей, заправленный соусом мацони	280 г / 390 ₺
С хрустящими баклажанами томатами и страчателлой	250 г / 520 ₺



Нисуаз Авторская подача традиционного французского салата с тунцом прожарки rare, яйцом пашот и стручковой фасолью.	360 г / 690 ₺
Салат Magee с креветками и кальмаром в соусе свит-чили	300 г / 640 ₺
 Цезарь с креветками Авторская подача салата с сырными шариками и бриошью	270 г / 590 ₺
 С лангустинами и тунцом в средиземноморском стиле	290 г / 890 ₺



 Аццели Сытный салат в грузинском стиле с обжаренным баклажаном, ростбифом собственного приготовления и печеными овощами, заправленный аджикой с майонезом	250 г / 590 ₺
  Кеджаб Легкий салат с куриным филе и ломтиками цукини	300 г / 440 ₺
  Цезарь с люля-кебаб из курицы Авторская подача салата с сырными шариками и бриошью	270 г / 490 ₺
  Гриль-салат из мраморной говядины	280 г / 690 ₺

 теплое блюдо

 блюда, приготовленные на открытом огне

СУПЫ

Шурпа с бараньими ребрышками	350 г / 340 ₺
Тыквенный крем-суп	330/10 г / 340 ₺
Лагман узбекский с бараниной	360 г / 390 ₺
Том ям	400/70/40 г / 590 ₺
Севанская уха с форелью и фенхелем	480 г / 490 ₺
Харчо из телятины	300/40 г / 440 ₺

ХИНКАЛИ

 Калакури свинина, говядина и зелень	1 шт. / 90 г / 110 ₺
 Мтиулури свинина, говядина	1 шт. / 90 г / 110 ₺
С бараниной	1 шт. / 90 г / 140 ₺

ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Кутаб со шпинатом и сыром	1 шт. / 100/40 г / 190 ₺
 Кутаб с зеленью и сыром	1 шт. / 100/40 г / 240 ₺
Чебурек с сыром	1 шт. / 100/40 г / 190 ₺
Чебурек с говядиной и свининой	1 шт. / 100/40 г / 260 ₺
Чебурек с бараниной	1 шт. / 100/40 г / 290 ₺
Хачапури пеновани	420 г / 490 ₺
Хачапури по-аджарски с яйцом	440 г / 540 ₺
Хачапури по-имеретински с сыром	440 г / 590 ₺
Хачапури по-мегрельски с сыром	490 г / 590 ₺
 Кубдари Мясной грузинский пирог с говядиной	500 г / 540 ₺
Ачма с мацони	280 г / 390 ₺

ХЛЕБ

Армянский лаваш	100 г / 120 ₺
 Лепешка кукурузная с тыквенными семечками	90 г / 100 ₺
 Шотис пури	120 г / 90 ₺
Чиабатта	200 г / 190 ₺

КАЗАН / НА КОМПАНИЮ

	Девичий плов с мраморной говядиной	310 г / 1240 г / 540 ₹ / 1900 ₹
TOP	Чайханский плов с мясом молодого барашка	310 г / 1700 г / 640 ₹ / 2300 ₹
	Лагман по-уйгурски с бараниной и яйцом	400 г / 490 ₹
NEW	Ассорти из шашлыков куриный шашлык, люля-кебаб из баранины, куриные люля-кебабы, шашлык из свиной шеи, каре барашка, аджика, томатный соус, соус ткемали, грузинская капуста	1775 г / 2 900 ₹

Специально для вас мы можем приготовить плов к определенному времени и с учетом ваших предпочтений. Сервис доступен при заказе от 10 порций. Плов может быть приготовлен из баранины, свинины или курицы, с восточным или европейским рисом. Подробности у шеф-повара ресторана.
Только у нас вы можете попробовать баранью ногу, которую мы запекаем в тандыре в течение 24 часов.
Заказ за 2 дня до мероприятия.

МАНГАЛ

	Куриный шашлык из нежного мяса бедра с кунжутом и зеленым луком	300 г / 440 ₹
	Люля-кебаб <ul style="list-style-type: none">• из курицы• из баранины	200 г / 390 ₹ 200 г / 640 ₹
	Шашлык из свиной шеи	200 г / 490 ₹
NEW	Шашлык из молодого барашка	200 г / 690 ₹
	Каре барашка	200 г / 790 ₹
	Шашлык из молочной телятины	200 г / 990 ₹
	Кальмары на гриле с ломтиками авокадо и средиземноморским соусом	140/60/60 г / 690 ₹
	Шашлык из филе семги с кабачком и соусом унаги	120/60 г / 790 ₹
	Севанская форель	250/20 г / 690 ₹
	Лангустины	3 шт. / 280 г / 650 ₹
NEW	Овощи на углях с ореховым соусом	270 г / 490 ₹

* все шашлыки оформляются грузинской капустой собственного приготовления или свежими овощами на выбор

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



NEW Куриная грудка	330 г / 490 ₺
с толченым картофелем и ореховым соусом	
Куриные биточки	150/140/30/5 г / 440 ₺
с картофельным пюре, грибным соусом и рукколой	
TOP Медальоны из свиной вырезки	350 г / 690 ₺
Свиные медальоны, фаршированные моцареллой, подаются с картофельным штруделем с брокколи, беконом и грибным соусом	
NEW Утиная ножка конфи	280 г / 790 ₺
с кремом из моркови, пряным баклажаном и соусом из брусники	
NEW Цыпленок шкмерули	400 г / 740 ₺
Фермерский цыпленок в сливочно-чесночном соусе	
Стейк Рибай	100 г / 650 ₺
NEW Чашушули из телятины	250 г / 640 ₺
Телятина, тушенная с томатами, специями, свежей кинзой и чесноком	
Аргентинский стейк	180/90/40 г / 890 ₺
под перечным соусом и черным картофелем	
NEW Филе-миньон	320 г / 990 ₺
с малиновым демигласом, печеными вешенками и картофелем	



NEW Филе палтуса	260 г / 890 ₺
со шпинатом на гриле	
NEW Филе лосося	310 г / 990 ₺
с разными видами капусты и соусом том ям	
NEW Стейк из тунца	250 г / 890 ₺
с соусом горгонзола и кремом из молодого горошка	
Дорада на углях	250/30 г / 790 ₺

ГАРНИРЫ

Отварной рис	140 г / 160 ₺
в восточном стиле с морковью и сванской солью	
Молодой картофель	140 г / 240 ₺
с грибами и луком	
Картофель Айдахо	150 г / 160 ₺
с чесноком и зеленью	
Картофель фри	140 г / 160 ₺

СОУСЫ

Кетчуп / Мацони / С вешенками / Голландский / Домашняя аджика / Сацебели / Ткемали / Наршараб / Свит чили / ВВQ / Демиглас / Орехово-кунжутный / Терияки / Тартар / Горчично-медовый	40 г / 90 ₺
--	-------------

ДЕСЕРТЫ

ЛАВКА СЛАДОСТЕЙ

	Ягодная Павлова Тонкое безе со взбитыми сливками и свежими ягодами	130 г / 340 ₺
	Наполеон с кремом патисьер и взбитыми сливками	130 г / 390 ₺
	Пахлава грузинская Традиционный десерт с грецким орехом и медовым сиропом	75 г / 250 ₺
	Красный бархат Американский торт с красным бисквитом и крем-чизом	130 г / 290 ₺
	Шоколадный грильяж с дробленным фундуком, шоколадной карамелью и соленым кремом	130 г / 340 ₺
	Макарон клубника / фисташка / темный шоколад / апельсин	30 г / 90 ₺
	Панна-котта с синим чаем Анчан	130 г / 290 ₺
	Роу-кейк смородина с фисташкой / шоколадный с малиной	130 г / 340 ₺
	Конфеты ручной работы	35 г / 90 ₺

МОРОЖЕНОЕ

фисташковое / ягодное / с печеньем / шоколадное / карамельное 50 г / **100 ₺**