MINDAL'

РЕСТОРАН СОВРЕМЕННОЙ
ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

MINDAL'

РЕСТОРАН СОВРЕМЕННОЙ
ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

Мы очень хотим передать Вам ***дух гостеприимства и любви к гостю****, присущие восточным странам и восточному колориту. Для этого мы собрали лучшие рецепты* ***имеретинских, азербайджанских, аджарских*** *и даже* ***японских*** *кулинарных традиций, а также сделали аппетитные фотографии наших блюд.*

Но помните! *Ни одна картинка не способна передать аромат свежей выпечки, чеснока, хмели-сунели и базилика... А также фотографии представляют собой лишь вариант сервировки блюд, и при подаче они могут отличаться от фотографий, представленных в нашем меню.*

Выпечка с душой

Хачапури по-турецки

С мясной начинкой
и свежими томатами

510 руб.

550 гр.

Хачапури по-аджарски

420 руб.

390 гр.

Настоящий аджарский рецепт хачапури по форме напоминающий лодочку. Хлеб выпекается в печи, после чего на запеченный румяный сыр разбивается желток и кладется большой кусок сливочного масла.

Наш вкусный совет!

Аккуратно отломите хвостик от хачапури и смешайте им начинку – яичный желток, сыр и сливочное масло. Затем отламывайте борта лодочки и окунайте их в получившийся соус, а когда от нее останется только дно, скрутите его трубочкой, и смакуйте каждый кусочек нежного, пропитавшегося соками теста.

Хачапури по-имеретински с зеленью

390 руб.

420 гр.

Кутаб с сыром/ Кутаб с мясом

160 руб. 170 гр.

мучное блюдо азербайджанской кухни, тонкий пирожок в форме полумесяца из пресного теста с начинкой.

Хачапури с пряной грушей

460 руб.

470 гр.

Холодные закуски

Сырные булочки
3 шт.

140 руб.

Хлебное ассорти

210 руб.

Мясное ассорти

Вяленая грудка цыпленка,
рулет из цыпленка,
ростбиф,
шея свиная

690 руб.

270 гр.

Сырное ассорти

сулугуни,
сулугуни копченый,
пармезан,
сыр с голубой плесенью

620 руб.

360 гр.

Рыбное ассорти

лосось с/с, нерка х/к,
масляная х/к, соус «Биск»

690 руб.

150 гр.

Олюторская сельдь

Сельдь из Олюторского залива.
Отличается более высокими
вкусовыми качествами и более
крупными размерами

260 руб.

220 гр.

Соленья с салом

Капуста «бочковая», огурцы
и помидоры соленые,
консервированный болгарский перец,
сало соленое, гренки «Бородинские»,
картофель по-деревенски

420 руб.

560 гр.

Салаты

Бадриджани

Рулеты из нарезанных слайсами баклажанов, обжаренных на гриле с начинкой из нежного творожного сыра и орехового соуса, чеснока

340 руб. 150 гр.

Дары Кахетии

Ассорти из свежих овощей с грядки

Ассорти из спелых томатов, огурцов, болгарского перца, редиса и зелени

260 руб. 280 гр.

Фруктовое ассорти

350 руб. 450 гр.

Салат – Кебаб

Салат – кебаб из цыпленка, с миксом из свежих овощей и пикантной медово-горчичной заправкой

420 руб.
320 гр.

Салат - Шашлык

Салат-Шашлык из свиной шейки, с картофелем «Нуазет», корнишонами, зеленью и помидорами «Черри», подается с заправкой на основе домашней аджики

420 руб.
400 гр.

Цезаридзе с курицей

320 руб. 200 гр.

Цезаридзе с креветкой

430 руб.

190 гр.

Листья салата, фирменный соус, помидорки «Черри», сыры твёрдых сортов, лаваш… *Вам остается только выбрать, что больше любите: жареную на мангале курочку или сочную креветку.*

Овощи в ореховой заправке

Спелые помидоры, свежие огурцы, редис, укроп, кинза, петрушка, на подушке из листьев салата, с заправкой из грецкого ореха

260 руб.

150 гр.

Теплый салат с телятиной и белыми грибами

Теплый салат из вырезки телятины с томатами «Черри», красным луком, белыми грибами и картофельными драниками. Подается с соусом «Чимичурри»

ТОП!

385 руб.

230 гр.

Хрустящие баклажаны

Салат с хрустящими баклажанами, спелыми томатами, красным луком, зеленью и соусом «Сливочный Чили»

320 руб.

210 гр.

хит!

Батуми

В этом салате все, как на курорте – домашний сыр сулугуни пожарили для тебя и заботливо уложили на «подушку» из зелени, сочных помидоров и свежего огурца и затем насыщенно все полили медово-горчичной заправкой

320 руб.

300 гр.

Салат с лососем и сыром страчателла

410 руб.
200 гр.

Салат с морепродуктами

Кальмар, тигровая креветка, микс салата, свежий огурец, болгарский перец, черри, заправляется соусом «Васаби» и «Мицукан»

390 руб.
190 гр.

Горячие закуски

Драники из цукини с лососем с/с и страчателлой

390 руб. 150 гр.

Драники с беконом и жареными грибами

320 руб. 210 гр.

Жульен в деревенской булочке с тигровой креветкой

320 руб. 210 гр.

Жульен в деревенской булочке с грибами

260 руб. 235 гр.

Пончики из сулугуни с карамелизированным персиком

320 руб. 180 гр.

Креветки в Катаифи с соусом «Свит Чили»

460 руб. 170 гр.

Чесночные гренки

150 руб. 160 гр.

Пивное ассорти

Шея свиная, вяленая грудка цыпленка, сырные шарики, жареный лук, хрен сливочный, соус «Jack Daniel's»

510 руб.

300 гр.

Супы

Борщ с телячьими щечками

360 руб.

290/40/60 гр.

Том-Ям с японским рисом

460 руб.

330/80 гр.

NEW

Сырный крем-суп с копченым сулугуни, сыром страчателла и креветками

360 руб. 280 гр.

Крем-суп из лесных грибов

290 руб. 340 гр.

Лагман с говядиной

340 руб.

390 гр.

Лагман с куриным шашлычком

280 руб.

390 гр.

Восточные супы обычно очень сытные и наваристые, а еще они являются настоящим спасением на утро после громкого застолья!

Чучвара

Наваристый говяжий бульон с пельменями с начинкой из домашнего фарша

210 руб.

330 гр.

Хинкали

Мама хинкали с говядиной и свининой

четверо деток внутри

С соусом из копчёного сулугуни, ароматного масла и копченой паприки

320 руб.

Схема поедания хинкали

Надкусите хинкали с краю

Выпейте бульон

Съешьте остальной хинкали

Оставьте хвостик на тарелке

Хинкали с красной рыбой и красной икрой *3 шт.*

380 руб. 3 шт.

Хинкали из щуки со сливочным соусом *3 шт.*

340 руб.

NEW

Мини-хинкали *5 шт.*

с говядиной и свининой в бульоне

280 руб.

Классические хинкали с фаршем *3 шт.*

- с говядиной и свининой 240 руб.
- с бараниной 260 руб.
- с сыром 260 руб.

Блюда из рыбы и морепродуктов

ТОП!

Эскимо из лосося с творожным сыром и пряным тар-таром из огурца с грецким орехом

Нежное эскимо из лосося с творожным сыром, соус «Кабаяки», пряный тар-тар из свежего огурца, грецкий орех

580 руб. 190 гр.

Котлеты из щуки

с картофельно-сельдереевым пюре и сливочно-грибным соусом

440 руб. 100/120/60 гр.

Нежные кусочки красной рыбы под пряным соусом из грецких орехов и мегрельских специй

«Сациви» с речной форелью и сырной лепешкой

530 руб. 90/130/70 гр.

Кальмар на гриле

с томатами, сыром страчателла и соусом «Чимичури»

420 руб. 300 гр.

Блюда из мяса

Нежные кусочки курицы под пряным соусом из грецких орехов и мегрельских специй

«Сациви» с шашлыком из цыпленка и сырной лепешкой

390 руб. 100/130/70 гр.

Стейк из лосося с луковым «Демигласом» и запеченным картофелем в мёде

790 руб. 100/140/30 гр.

Телячьи щечки с птитимом

590 руб. 290 гр.

Котлеты из цыпленка с соусом из копченого «Сулугуни»

360 руб. 120/150/30 гр.

Медальоны из свиной вырезки в беконе в соусе сливочный «Демиглас»

510 руб. 120/140/80 гр.

Плов с говядиной и салатом «Ачик – чучук»

380 руб. 360/120 гр.

Блюда на огне

Свиные рёбра
с луком фри,
томлённые в красном
вине, подаются
в соусе «Jack Daniels»

590 руб. 300/20 гр.

Стейк из вырезки
быка с картофельно-
сельдереевыми
ньокками и сливочным
«Демигласом»

670 руб. 120/100/30 гр.

Стейк из свиной шеи
с карамелизированной
грушей и луковым
вареньем с ягодным
соусом

280 руб. за 100 гр.

Мраморное мясо.

430 руб. за 100 гр. Фланк Стейк

Шашлык
из мяса
цыпленка

320 руб.

160/40/70 гр.

Шашлык
из свинины

390 руб.

160/40/70 гр.

Шашлык
из баранины

510 руб.

160/40/70 гр.

Люля-кебаб
из цыпленка

320 руб.

270 гр.

Люля-кебаб
из баранины

430 руб.

420 гр.

Цыпленок тапака

540 руб. 480 гр.

Гарниры

- Ассорти овощей гриль — 300 руб. 300 гр.
- Перец болгарский на гриле — 190 руб. 100 гр.
- Помидор на гриле — 120 руб. 100 гр.
- Баклажан на гриле — 120 руб. 100 гр.
- Цукини на гриле — 120 руб. 100 гр.
- Шампиньоны, фаршированные сыром сулугуни и чесноком — 320 руб. 150 гр.

Картофель:

- Фри — 120 руб. 120 гр.
- Медальоны с соусом «Песто» — 120 руб. 120 гр.
- Картофель печёный на гриле с салом — 120 руб. 150 гр.
- Картофельное пюре — 120 руб. 130 гр.

Тигровые креветки

580 руб. 200 гр.

Бургеры

Бургер с цыплёнком

Корнишонами,
с луком фри, перцем
«Халапеньо» и соусом
из копчёного сулугуни

390 руб. 380 гр.

Бургер с говядиной

С соусом «Jack Daniel's»,
сыром чеддер, с луком фри
и луковым вареньем

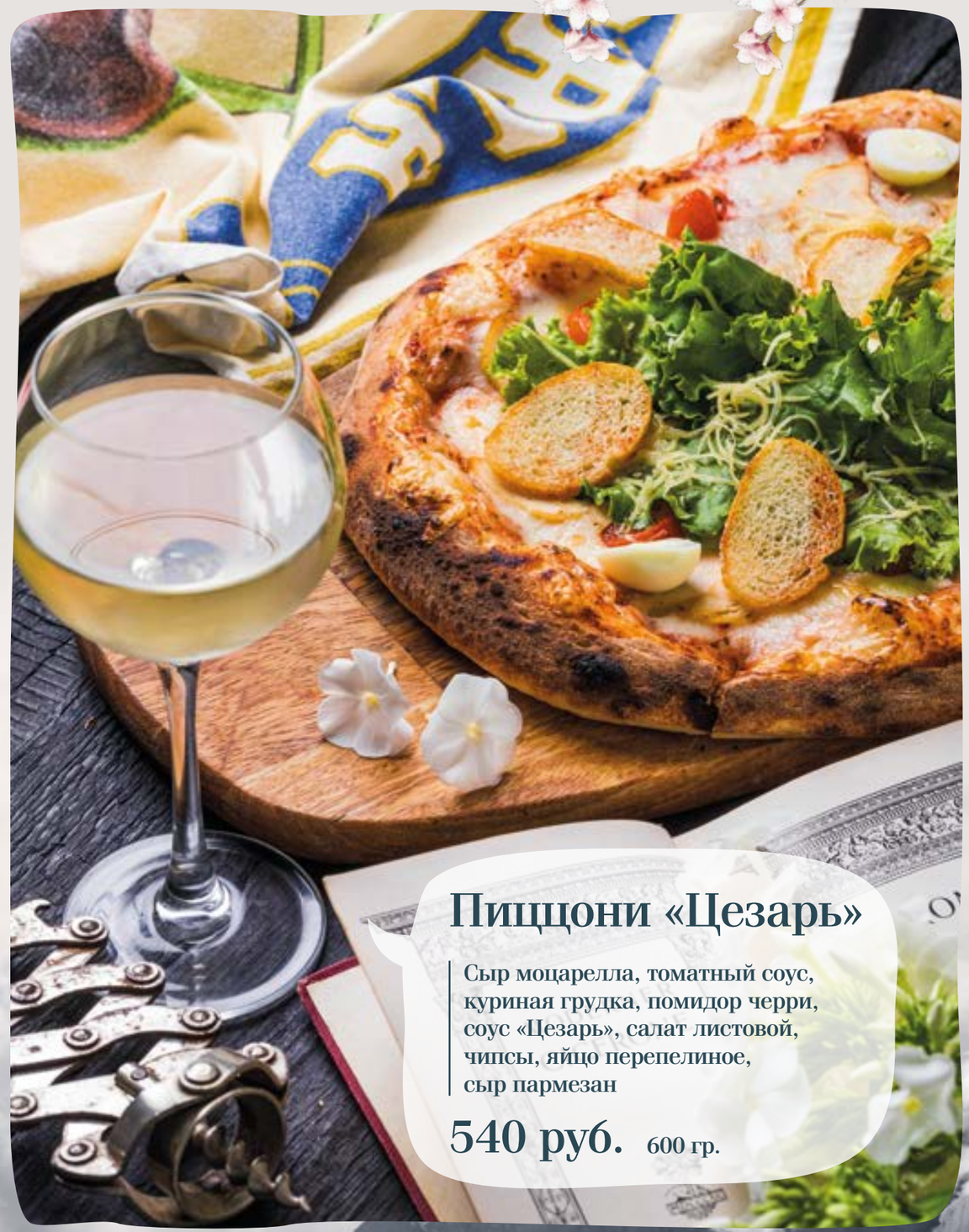
460 руб. 400 гр.

Бургер с бараниной

С соусом на основе
копчёного сулугуни
и луковым вареньем

480 руб. 370 гр.

Пиццони



Пиццони «Цезарь»

Сыр моцарелла, томатный соус,
куриная грудка, помидор черри,
соус «Цезарь», салат листовой,
чипсы, яйцо перепелиное,
сыр пармезан

540 руб. 600 гр.

Пиццони «Пепперони»

Сыр моцарелла, томатный соус, сладкий болгарский перец, колбаски пепперони

420 руб. 470 гр.

Пиццони «Карбонара»

Сыр моцарелла, сливочный соус, бекон, шампиньоны, яйцо перепелиное

480 руб. 470 гр.

Роллы

Ролл с креветкой в сливочно-сырном соусе

360 руб. 250 гр.

Ролл с лососем х/к в сливочно-сырном соусе

340 руб. 250 гр.

Филадельфия с икрой
540 руб. 220 гр.

Филадельфия с чукой
520 руб. 300 гр.

Гнездо кукушки
творожный сыр, лист салата, «снежный краб», креветка, красная икра, икра «Масаго»

370 руб. 220 гр.

Пьяная клюква
жареный лосось, творожный сыр, огурчик, ягоды клюквы в вине

320 руб. 210 гр.

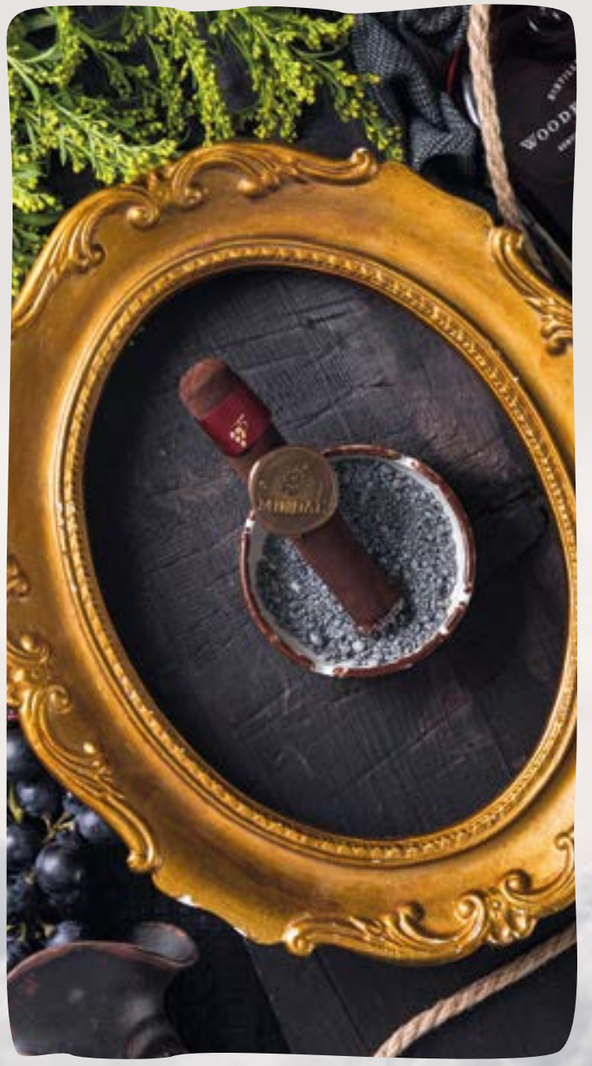
Калифорния с креветкой в темпуре
360 руб. 220 гр.

Десерты

Тирамису
240 руб. 130 гр.

Медовик с кремом из греческого йогурта и белого шоколада

240 руб. 170 гр.



Сигара

со вкусом фисташковой пасты и виски, в муссе из черного шоколада и кленового сиропа

260 руб. 60 гр.

Фондан

240 руб.

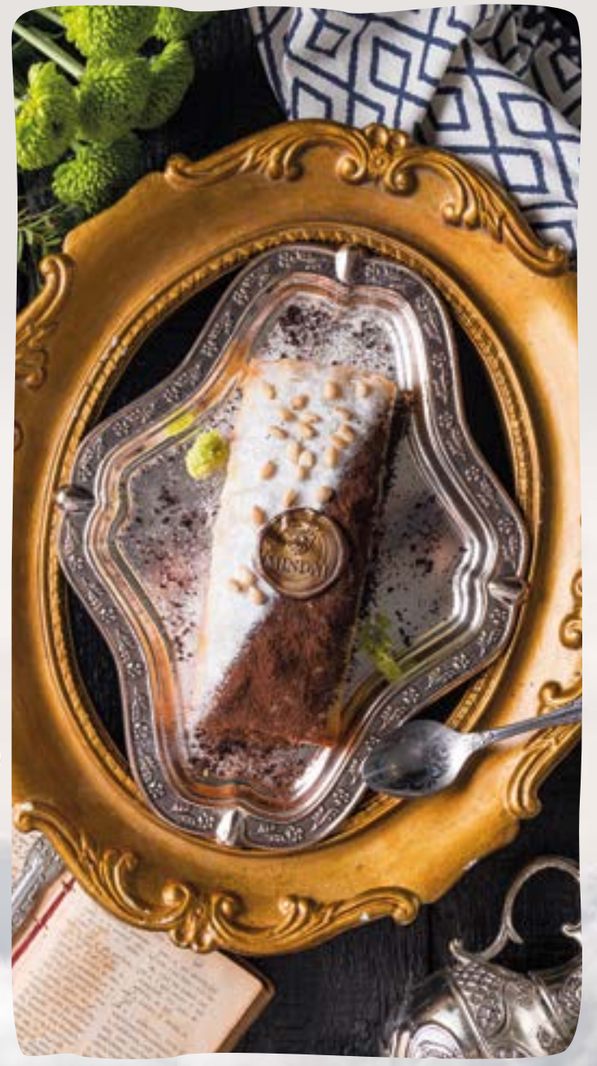
110 гр.

Баскийский чизкейк «Сан-Себастьян»

240 руб. 155 гр.

Брауни с тремя видами шоколада и бразильским орехом

260 руб. 150 гр.



Яблочный штрудель

260 руб.

120 гр.

MINDAL'

РЕСТОРАН СОВРЕМЕННОЙ
ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

mindalresto2018

296-22-88