

г. Санкт-Петербург, ул. Чайковского 36

* Резерв столов 8 961 809 44 66



Мимино



Бизнес ланч
с 12.00 до 16.00
250 руб.

Детские
Праздники

"Мимино" 440 руб

мясной салат из отварной говядины языка с чесночным "Машони" и хрустящим луком

"Солнце Батуми" 350 руб

хрустящие огурчики, спелые томаты, болгарский перец и свежая зелень. Заправлен душистым чесночным маслом

"Оливье по грузински" 390 руб

салат из телятины с перцем чили, кинзой и кукурузой

"Цезарь" 390 руб/460 руб

листья салата "Айсберг", сыр пармезан, томаты, пшеничные гренки и пикантная заправка с анчоусами. На выбор с мясом пшлелкка или тигровыми креветками

"Ачечили с курицей" 390 руб

филе отварной грудки пшлелкка, свежий огурчик, морковь, заправлен майонезом с ореховой крошкой

САЛАТЫ



ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

Чача - 50 мл 160 руб

Виноградная грузинская водка, обладает прозрачностью утренней росы, выраженным благородным ароматом, осовой чистотой и мягкостью вкуса.

Домашнее Грузинское вино в розлив 0.2 л

Саперави красное сухое 300 руб

Киндзмараули красное полусладкое .. 300 руб

Ркацители белое сухое 300 руб

По желанию наших гостей подадим в глиняных кувшинах

ПИВО ДРАФТ



Амбервайс 0.5л 180 руб.
пшеничное н/ф светлое

Козел 0.5л 180 руб.
светлое

САЛАТЫ ОТ ШЕФ ПОВАРА

"Теплый рыбный салат" 430 руб
форель, брокколи, лук репчатый. Подается с соусом тар-тар

"Сурами" 460 руб
язык, ветчина индейки, куриная грудка, зелень, яйцо. Заправляется сметаной





Миминто

Говорят, в то время как Бог распределял места для разных народов, грузины кутили. Бог уже закончил распределение земель, когда к нему пришли грузины. Удивленный Господь спросил, где они были до этого времени.

- Мы произносили тосты в твою честь, - ответили грузины.

Польщенный Господь сказал: - Раз так, то я отдам вам отличный кусок земли, который отложил для себя.

Так грузины получили Грузию.



СУПЫ

Чихиртма 325 руб

бульон из курицы, яйцо, лук, кинза, специи

Сельский фасолевым 298 руб

Повседневный суп Грузии из красной и стручковой фасоли с ароматом хмели-сумели и тертого граната

Уха чабана. 398 руб

крепкий рыбный бульон из судака и лосося с зеленым луком и картофелем

Харчо 325 руб

крепкий наваристый бараний суп с травами и перцем чили, заправленный кинзой и укропом

Солянка грузинская. 348 руб

из соленой черемши и огурцов с мясным набором и маслинами

Суп от шеф-повара "Хаш" 380 руб.

говяжьей ноги, рубец, редька, чеснок, зелень.



БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Судак по-польски 550 руб

филе судака, сливки, яйцо, помидор, огурец, лимон

Семга в сливочном соусе 650 руб

стейк семги, сливки

Пьяная рыба. 620 руб

семга, стейк, картошка, помидоры, зелень, вино белое

Сковорода 498 руб

картофель, грибы, помидоры, мякоть свинины, красный лук.

Хрустящий пыленок табака под сливочно-чесочным соусом 600 руб



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Киндзмари. 378 руб

маринованная по грузински белая рыба, подается с соусом ткемали, букетом трав и пряностей

Мяссорти. 440 руб

буженина с кориандром и чесноком, язык отварной с овощами, рулет куриный

Рыбные деликатесы. 440 руб

форель можжевелового посола, эскалар копченый, красная икорка

Селедочка с картошечкой. 220 руб

с лучком под душистым красnodарским маслом

Пхалиули. 420 руб

зеленые шарики из свежего шпината, зеленой стручковой фасоли и грецкого ореха, рулетики из баклажан с ореховой начинкой

Дни рождения, и Юбилей,
свадьбы, семейные торжества
и детские праздники

БАНКЕТЫ

от 899 рублей

* Деткам до 5-ти лет бесплатно

Живая музыка

Большой выбор блюд

Праздничные торты

Пирожные

Караоке





ГОРЯЧИЕ ЗКУСКИ

Джэпсандали на кеши. 360 руб
запеченные на углях баклажаны ,картофель , болгарский перец, томаты. Приправленные пряными специями и свежей зеленью.

Судугуни с помидорами. 390 руб ,
жареный в кунжуте судугуни с заправкой из букета трав

Грузинский омлет от Валико 270 руб
оранжевые домашние яйца с помидорами,перцем, зеленью и луком в глиняной сковороде.

Лобико по-имеретински. 280 руб
мясистая фасоль ласточка с ореховым соусом и кинзой

Судугуни Тситури 378 руб
жареный с грибами и помидорами сыр под подливой из трав

Жульен грибной под судугуни. 390 руб
обжаренные шампиньоны с луком ,куриной грудки под грузинским вином в соусе из "мапони"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чахохбили 390 руб
кусочки куриного бедра, тушеные в томатном соусе с хмели-сунели и чесноком

Чанахи. 458 руб
густой наваристый суп -второе с бараниной, картофелем, баклажанами и помидорами, томленый в горшочке

Жаркое из бараньих потрошков. . . . 360 руб
печень,почки и сердце, жаренное с луком и картофелем, с соусом "Сашбели" на лаваше

Долма 360 руб
из баранины с длинным рисом и мятой в сопровождении сесночного соуса

Семга филе. 478 руб
румяное филе семги на гриле с отварным картофелем и соусом тар-тар

Оджахури. 390 руб
свиная шейка , жареная с картофелем и куком на сковороде с доброй порцией жгучего перца

Джэпсандали с говядиной 488 руб
рецепт грузинских старожил,где овощное рагу гармонирует с кусочками говядины и зелени

Хинкали 5 шт. 450 руб
из сочной молодой баранины и телятины с грузинским специями и свежей зеленью, подается с соусом "Ткемали"



ШАШЛЫКИ

Гранд шашлык Мимино 2,0 кг 2500 руб
шашлык из баранины, свинины, курицы, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из картофеля, овощи гриль)

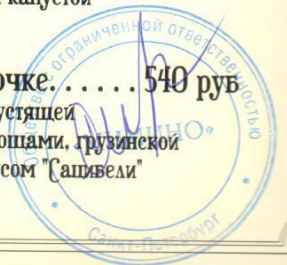
Овощной шашлык 358 руб

Люля-кебаб из баранины 540 руб
рубленое мясо на тонком лаваше со свежими овощами, с капустой по грузински, маринованным луком и соусом "Сашбели"

Куриный шашлык. 380 руб
филе кури со свежими овощами, с капустой по грузински, маринованным луком и соусом "Сашбели"

Свиной шашлык. 480 руб
кусочки свиной шейки на тонком лаваше со свежими овощами, с грузинской капустой и свежими овощами.

Корейка барашка на косточке. 540 руб
седло барашка, пожаренное до хрустящей корочки, на лаваше со свежими овощами, грузинской капустой, маринованным луком и соусом "Сашбели"



Хачапури – блюдо грузинской кухни. Национальное мучное изделие представляющее собой лепешку с сыром. Название происходит от слов – «творог» и «хлеб». Хотя иногда пироги с мясом или парной рыбой также называются «хачапури», это неверно. Помимо хачапури, в Грузии также существуют лобиани – плоские пироги с фасолью, кубдари – аналогичные пироги с мясом. Ближайшие родственники хачапури – балкарско-карачаевские хычины – лепешки с картофельно-сырной или мясной начинкой.

В 2010 году Национальный центр интеллектуальной собственности Грузии разработал законопроект по защите торгового наименования «хачапури».

В сентябре 2011 года власти Грузии оформили патент на хачапури.



ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА К ВАМ НА СТОЛ

Молочный поросенок фаршированный гречневой кашей
 Индейка запеченная с апельсинами и инжиром
 Утка в карамельных яблоках
 Стерлядь в шампанском с черной икрой

**** цены меняются с учетом сезонности ****



ВЫПЕЧКА

- Хачапури по -имеретински 368 руб
 - Хачапури по -мегрельски 398 руб
 - Хачапури по -аджарски 378 руб
 - Хачапури слоенный 388 руб
 - Хачапури на вертели. 308 руб
 - Мчади. 238 руб
- грузинская кукурузная лепешка
 приготовленная на огне, подается с сыром судугуни
 и зеленым ткемали.

ГАРНИРЫ



- Картофель жаренный 150гр. . . . 150 руб.
 - Картофель Фри 150гр. 150 руб.
 - Айдахо по деревенски 150гр. . . . 150 руб.
 - Печеный картофель 150гр. 178 руб.
- с судугуни в фольге
 Свежие овощи по сезону 150гр. . 150 руб.
 Лобио по грузински 100гр. 180 руб.
 Грузинская капуста 50гр. 88 руб.
 с чили и сахаром

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Чебурек 2 шт. 335 руб
с бараниной и говядиной
- Грузинский лавш 100гр. 50 руб
- Манты с картофелем и томатным соусом 310 руб
- Манты с бараниной 450 руб

СОУСЫ - 50 гр

- Сацебели 60 руб
- Ткемали 70 руб
- тар-тар 60 руб
- Кавказский 100 руб
- Сливочно-чесочный 60 руб
- Фирменный соус "Хачижян" 60 руб

Хлебная корзинка с домашними намазками 360 руб

