

МИМИНО

ПИВО

	Объем, л	Цена, руб.
«Туборг» в ассортименте	0,5	120
«Жатецкий гусь» в ассортименте	0,5	120
«Холстен»	0,5	120
«Балтика 0» безалкогольное	0,5	100

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

«ДОН» живое	0,5	65
-------------	-----	----

СОКИ, ВОДЫ

	Объем, л	Цена, руб.
Нарзан	0,5	100
Рычал – су	0,5	80
Боржоми	0,5	120
Аква Минерале	0,6	70
Пепси, 7-ир, Миринда	0,25	100
Пепси, 7-ир, Миринда	0,6	100
Тоник в ассортименте	0,6	100
Сок «Я» в ассортименте	1,0	200
Сок «Я» в ассортименте	0,2	40
Сок свежесвыжатый в ассортименте	0,2	120



15.02.2018.

МИМИНО

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – РЫБНЫЕ

Семга запеченная (семга, помидоры, грибы, лук, сыр, сметана, зелень)	280/80/2	430
Семга «Морская нежность» (семга, креветки, яйцо, майонез, сыр, овощи)	230/80/2	450
Семга в кляре (семга, раст. масло, овощи, зелень, яйцо, сметана, лимон, мука)	150/10/80/2	350
Стейк из семги (семга, раст. масло, овощи, винный соус, лимон)	За 100 г	290
Филе судака в кунжуте (филе судака, яйцо, лимон, кунжут)	140/80/2	270
Жаркое из морепродуктов (рис, семга, креветки, перец, лук, чеснок, соус соевый)	100/250	430
Судак жареный в сыре (филе судака, сыр, яйцо, зелень)	180/80/2	270

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА – МЯСНЫЕ

Свинина по-немецки (свинина, шампиньоны свежие, сыр, сливки)	100/70/50	330
Свинина по-французски (свинина, лук репчатый, картофель, майонез, сыр, овощи, зелень)	250/80/2	300
Свинина «Ароматная» (свинина, помидоры, сметана, сыр, овощи, зелень)	200/80/2	260
Свинина с сыром (свинина, майонез, чеснок, сыр, яйцо, овощи, зелень)	180/80/2	280
Жаркое по-домашнему (свинина, картофель, лук репчатый, масло сливочное, сметана, томатная паста, сыр, зелень)	300/2	300
Свинина «Калейдоскоп» (Свинина, язык говяжий, лук, яйцо, майонез, горчица, перец болгарский, сыр, овощи)	200/80/2	320
Долма (виноградный лист, баранина, лук, рис, специи, кинза)	200	280



15.02.2018

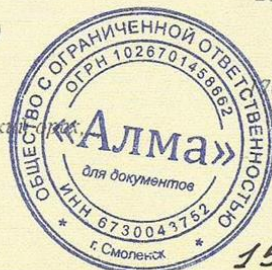
МИМИНО

САЛАТЫ РЫБНЫЕ

	Выход	Цена, руб.
Салат «По щучьему велению» (семга м/с, креветки, кальмар, мидии, крабовые палочки, салат, яйцо, майонез)	170/30	370
Салат из кальмаров с форелью (кальмары, форель х/к, картофель отварной, огурцы, яйцо, майонез, зелень)	170/30	300
Итальянский салат из морепродуктов (мидии, кальмары, креветки, чеснок, зелень, лимон, оливковое масло)	120/10/2	320
Салат «Цезарь» из креветок	200/2	370
Салат-коктейль с семгой (семга м/с, креветки, помидор, яйцо, майонез, зелень)	160/40	380
Салат из креветок (креветки, крабовые палочки, ананас конс., яйцо, майонез, зелень)	180/2	280
Салат из кальмаров (кальмары, яйцо, лук, майонез, зелень)	140/2	180

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

Салат «Греческий» (огурцы свеж., помидоры, болгарский перец, салат, лук, брынза, растит. масло, зелень)	180/2	170
Салат из свежих овощей и острым перцем (огурцы свеж., помидоры, острый зел. перец, лук, аджика, зелень)	200/2	180
Салат из черри с пармезаном (помидоры черри, пармезан, майонез, горчица, салат)	200	180
Помидоры в ореховом соусе (помидоры, огурцы, зелень, лук, лимон, кукуруза, грецкие орехи, раст. масло, маслины, черный перец)	200/5	150



15.02.2018

МИМИНО

БЛЮДА НА УГЛЯХ

<i>Шашлык из свиной шейки</i>	<i>150/100</i>	<i>260</i>
<i>Шашлык из куриного филе</i>	<i>150/100</i>	<i>240</i>
<i>Шашлык из баранины на кости</i>	<i>за 100г</i>	<i>220</i>
<i>Шашлык из корейки барашка</i>	<i>180/100</i>	<i>380</i>
<i>Шашлык из свиной корейки</i>	<i>за 100 г</i>	<i>220</i>
<i>Люля-кебаб мясной</i>	<i>150/100</i>	<i>260</i>
<i>Люля-кебаб из баранины</i>	<i>150/100</i>	<i>320</i>
<i>Люля-кебаб из телятины</i>	<i>150/100</i>	<i>320</i>
<i>Люля-кебаб из курицы</i>	<i>150/100</i>	<i>240</i>
<i>Стейк из сёмги</i>	<i>за 100гр</i>	<i>290</i>
<i>Овощи гриль</i>	<i>за 100г</i>	<i>70</i>
<i>Хачапури на шампуре</i>	<i>400г</i>	<i>320</i>
<i>Шашлык из языка</i>		<i>350</i>



15.02.2018

МИМИНО

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб.
Ассорти овощное <i>(салат из свежей капусты, огурцы свежие, помидоры, перец)</i>	200/3	170
Пхали из красного и зеленого лобio, шпината <i>«Пхали – это холодные закуски из овощей с ореховой пастой из фундука и специй.</i>	120/20/3	180
Рулетки из баклажанов с орехами	150/50/3	180
Аджапсандали <i>Основное составляющее аджапсандали – это овощи: баклажаны, помидоры, болгарский перец, тушеные с ароматными специями. Это вкусное и полезное блюдо, которое можно есть как холодным, так и горячим.</i>	150	150
Зелень	50	50

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Капуста красная по – грузински <i>Основное предназначение этой квашеной острой белокачанной капусты – быть съеденной вместе с лобio. Но из-за высокого содержания витамина В6, способствующий наилучшему усвоению белка – эта закуска также идеально подходит к мясным блюдам.</i>	120/2	100
Огурцы соленые	120/2	90
Помидоры соленые	120/2	100
Перец острый маринованный	120/2	120
Оливки, маслины	1/75	80
Грибы закусочные	120/2	80



15.02.2018

МИМИНО

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

	Выход	Цена, руб.
<i>Апельсины</i>	1,0 кг	160
<i>Яблоки</i>	1,0 кг	170
<i>Груши</i>	1,0 кг	220
<i>Бананы</i>	1,0 кг	150
<i>Мандарины</i>	1,0 кг	200
<i>Виноград</i>	1,0 кг	400
<i>Лимон с сахаром</i>	100/20	50
<i>Апельсины, начиненные фруктовым салатом</i> <i>(апельсин, банан, яблоко, персик консервированный, лимон, сахар, сливки)</i>	1/320	150
<i>Фруктовый десерт</i> <i>(персик консервированный, ананас консервированный, сироп, сливки)</i>	150/20	130
<i>Десерт «Каламбур»</i> <i>(персик консерв., яблоко, сироп, сливки, грецкий и кедровый орех)</i>	275	200
<i>Мороженое</i>	1/100	90
<i>Мороженое с фруктами и сливками</i>	100/35/20	110
<i>Мороженое с сиропом и ананасом</i>	100/20/20/20	110
<i>Мороженое с шоколадом и сливками</i>	100/10/20	110
<i>Мороженое с орехами и сливками</i>	100/20/20	120
<i>Мороженое с сиропом</i>	100/20	110
<i>Мороженое «Валери»</i>	80/20/40/20	180



15.02.2018.

МИМИНО

ВИНА

Объем, л Цена, руб. Цена 100 г, руб.

Вина Болгарии

<i>Шардоне (бел. п/сл., сух.)</i>	0,75	555	74
<i>Каберне (красн. п/сл., сух.)</i>	0,75	555	74
<i>Мерло (красн. п/сл., сух.)</i>	0,75	555	74
<i>Кадарка (крас. п/сл.)</i>	0,75	555	74
<i>Мускат (бел. п/сл.)</i>	0,75	555	74

Вина Азербайджана

<i>Семь красавиц (бел., красн. п/сл.)</i>	0,75	870	116
<i>Кариван-Сарай (кр. сухое)</i>	0,75	870	116
<i>Садыллы (бел. сух.)</i>	0,75	870	116

Вина Франции

<i>Ламе дю Резэн в ассортименте</i>	0,75	590	
<i>Мерло (кр. сух.)</i>	0,75	825	

Вина Германии

<i>Молоко любимой женщины</i>	0,75	650	
-------------------------------	------	-----	--

Вина Испании

<i>Крус де Плата в ассортименте</i>	0,75	590	
-------------------------------------	------	-----	--

Вина Италии

<i>Каза сан Никола в ассортименте</i>	0,75	590	
<i>Коста Венто в ассортименте</i>	0,75	660	

Вина России

<i>Кадарка Крымская</i>			
<i>Каберне кр. сух.</i>			
<i>Шардоне Фанагории в ассортименте</i>			



МИМИНО

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Чашушули <i>Кусочки парной говядины тушеные с помидорами В глиняной сковороде «кеци»</i>	220 г	250
Чанахи <i>Традиционно это блюдо готовится в невысоких глиняных горшочках – чанахи, которые и дали ему название. чанахи очень сытное блюдо, поскольку сочетает в себе филебарашка и большое количество овощей</i>	250 г	280
Чакапули <i>Особая изюминка типичного картлийского блюда – Сочетание баранины с ткемали, белым вином и эстраганом (тархуном), придающим мясу легкую кислинку и нежный аромат.</i>	220 г	250
Оджахури <i>Это известное кахетинское блюдо -- жаркое «по-домашнему» из кусочков свинины с картошкой, помидорами и луком на «кеци»</i>	230 г	240
Кучмачи из говяжьих потрошков <i>Мегрельское блюдо, которое готовится из желудочков «кучи», сердечки требухи с аджикой, луком и зернами граната.</i>	220 г	280
Чахохбили из кур <i>Кусочки куриного мяса томленные в собственном соку с приправами и помидорами. В прошлом чахохбили готовили исключительно из фазана (по-грузински – «хохоби»), собственно и давшего блюду название</i>	200 г	220
Калмахи с фундуком <i>Форель фаршированная пастой из фундука и специй, жаренная на углях</i>		



15.02.2018