

Миндаль

Cafe



Уважаемые Дамы и Господа! Приветствуем Вас в нашем ресторане! Мы всегда рады Вам и Вашим друзьям: обогреем, накормим до отвала и порадует гостеприимством и улыбками! Желаем приятного аппетита и отличного настроения!

Холодные закуски / Cold appetizers

Оливки / Вяленые томаты / <i>Olives, sun- dried tomatoes</i>	250
Джонджоли / <i>Marinated herbs</i>	350
Домашние соленья / <i>homemade pickles</i>	510
Ассорти кавказских сыров / <i>Assorted Caucasian cheeses</i>	420
Ассорти из зелени / <i>Assorted greens</i>	220
Баклажаны с орехами / <i>Eggplant with walnuts paste</i>	330
Шпинат с орехами / <i>Spinach with walnuts paste</i>	300
Зеленая фасоль с орехами <i>Green beans with walnuts paste</i>	300
Свекла с орехами / <i>Beetroots with walnuts paste</i>	300
Пхали из порея с орехами <i>Phali of leeks with walnuts paste</i>	300
Болгарский перец с орехами <i>Paprika with walnuts paste</i>	400
Капуста по-гурийски / <i>Gurian cabbage</i>	220
Пхалеули (ассорти из шпината, зеленой фасоли, моркови, свеклы, баклажана, порея, болгарского перца с грецким орехом) <i>Phaleuli</i> (<i>Assorted spinach, green bean, carrot, beetroot, eggplant, leeks, paprika with walnuts paste</i>)	590
Гебжалия (рулеты из сыра сулугуни и надуги в соусе из мацони и мяты) <i>Gebzhaliya</i> (<i>suluguni cheese with milk-mint sauce</i>)	490
Карпаччо из печёной свеклы с мягким сыром и с соусом из инжира <i>Carpaccio of baked beetroot with soft cheese and spicy fig</i>	450
Сельдь, маринованная в тархуне и горчице (с картофелем “Пушкин”) <i>Marinated herring</i> in <i>tarragon and mustard, served with potato «Pushkin»</i>	390
Форшмак <i>Forshmak</i> cold herring appetizer ,butter, apple, red onion , boiled egg.	350
Холодец/Мужужи (сезонное блюдо) <i>Russian traditional «Calves-foot », georgia traditional «Muzhuzhi (seasonal dish)</i>	490
Бастурма (острая сыровяленая говядина) <i>Basturma</i> (<i>jerked beef with pepper</i>)	390
Суджук / <i>Sudzhuk</i>	390
Сациви из курицы (курица в ореховом соусе) <i>Satsivi of chicken</i> (<i>chicken in walnut sauce</i>)	450
Сациви из рыбы (семга в ореховом соусе) <i>Satsivi of fish</i> (<i>salmon in walnut sauce</i>)	610
Ассорти из шести видов домашнего сала с ржаными гренками <i>Assorted six types of homemade bacon</i> with <i>rye croutons</i>	550
Говяжий язык с хреном и горчицей <i>Beef tongue with horse radish and mustard</i>	410
Соленые грузди с крымским луком <i>Salted milk mushrooms with Crimean onions</i>	550
Лосось слабой соли с розовым перцем и творожным сыром <i>Salted salmon with pink pepper and cottage cheese</i>	590

Салаты / Salads

Грузинский овощной салат / <i>Georgian vegetable salad</i>	360
Салат из редиса и огурцов с ароматным маслом <i>Salad of radish and cucumber</i> with <i>fragrant oil</i>	320
Тбилисури (овощной салат с грецким орехом и гранатом) <i>Tbilisuri</i> (<i>Tomatoes, cucumbers and red onion dressed with walnuts and pomegranate</i>)	420
Салат из бакинских помидоров и огурцов <i>Salad of Baku tomatoes and cucumbers</i>	550
Салат из шести видов томатов с базиликом <i>Salad of six type’s tomatoes with basil</i>	490
Салат из хрустящих баклажанов со свежими томатами в кисло-сладком соусе <i>Crispy eggplant salad with fresh tomatoes in sweet and sour sauce</i>	420
Салат из печёных баклажанов с помидорами, тархуном, миндалем и соусом мацони <i>Baked eggplant salad</i> with <i>tomatoes, tarragon, almonds and yogurt sauce</i>	450
Винегрет с черноморской килькой <i>Vinaigrette with black sea sprat</i>	350
Салат из тигровых креветок с ромейном, манго и сельдереем <i>Salad of shrimps with romaine, mango and celery</i>	650
Салат из телятины с дайконом <i>Salad with veal and radish</i>	440
Теплый салат с куриной печенью, грибами и шалфеем <i>Warm salad with chicken liver and mushrooms</i>	450
Зеленый салат с куриной грудкой/тигровыми креветками <i>Green salad with chicken breast/shrimps</i>	450/650
Салат с авокадо, томатами, кинзой и ароматным маслом <i>Salad with avocado. tomatoes. cilantro and aromatic oil</i>	520
Тайский теплый салат с говядиной/креветками <i>Thai warm salad with beef / shrimps</i>	690/780
Салат из утки, инжира, мягкого сыра в медово-горчичной заправке <i>Salad of duck, fig, soft cheese with honey mustard dressing</i>	670
Теплый салат с подкопченным куриным филе овощами и шампиньонами в азиатском стиле <i>Salad with smoked chicken, vegetables and mushrooms in Asian style</i>	460
Салат с телятиной баклажанами, томатами, кинзой и грецким орехом <i>Salad with veal, eggplant, tomatoes, cilantro and walnuts</i>	540
Салат с авокадо, лососем и яйцом пашот в голландском соусе <i>Salad with avocado salmon and poached egg in hollandaise sauce</i>	650

Горячие закуски / Hot appetizers

Лобио (красная фасоль с травами) / <i>Lobio</i> (<i>red beans with herbs</i>)	350
Лобио с копченой свинойной <i>Read beans with smoked pork</i>	390
Сыр сулугуни жареный / <i>Fried suluguni cheese</i>	380
Сыр сулугуни жареный с помидорами <i>Fried suluguni Cheese with tomatoes</i>	460
Сыр сулугуни в миндальной панировке с вареньем из белой черешни <i>Suluguni cheese in almond breading</i> with <i>white cherry jam</i>	520
Долма (голубцы в виноградных листьях) <i>Dolma</i> (<i>grape leaves stuffed wince meat</i>)	410
Хинкали 1 шт. (с бараниной и говядиной, со свинойной и говядиной – на выбор) <i>Khinkali 1 pc.</i> (<i>with lamb and beef or pork and beef – at your choice</i>)	120
Кюрга (пельмени с бараниной) <i>Curza</i> (<i>dumplings</i> with <i>lamb</i>)	420

!!! Если Вы не нашли свое любимое блюдо в меню, наш Шеф-повар всегда приготовит его.
!!! If you do not find your favorite dish on the menu, our Chef always will cook it

Квари (вареники с сыром сулугуни) <i>Quarry (dumplings with suluguny cheese)</i>	390
Квари с сыром сулугуни и тархуном <i>Quarry dumpling with suluguny cheese and tarragon</i>	440
Вареники (с картофелем и шкварками/ картофелем и грибами) <i>Dumplings (with potatoes and bacon/with potatoes and mushrooms)</i>	400/430
Вареники с белыми грибами <i>Dumplings with porcini mushrooms</i>	610
Вареники (с вишней/черной смородиной/малиной) <i>Dumplings (with cherries/gurrant/raspberry)</i>	420
Чучвара (мелкие пельмени из баранины, жареные, отварные – на выбор) <i>Chuchvara (small lamb dumplings/ fried or boiled – at your choice)</i>	300
Блинчики (с мясом/с творогом) <i>Pancakes (with meat / with cottage cheese)</i>	380/350
Пельмени домашние / куриные <i>Homemade dumplings with sour cream (pork with beef/ chicken)</i>	380/320
Аджабсанда л от Шефа / <i>Chef's Abdzhabsandal</i>	460
Аджабсанда л с говядиной / <i>Adzhabsandal with beef</i>	600

Горячая выпечка / Hot baked

Хачапури большой/маленький: <i>Khachapuri large / small:</i>	
• Хачапури по-мегрельски • <i>Megrelian Khachapuri</i>	560/420
• Хачапури по-гурийски • <i>Gurian Khachapuri</i>	480/380
• Хачапури по-имеретински • <i>Imeretinian Khachapuri</i>	490/390
• Хачапури по-аджарски • <i>Adjarian Khachapuri</i>	470/370
• Хачапури из слоеного теста • <i>Nachapuri of puff pastry</i>	470/370
• Хачапури из слоеного теста с тархуном • <i>Nachapuri of puff pastry with tarragon</i>	540/400
• Хачапури ачма • <i>Khachapuri-Achma</i>	320
• Хачапури от Шефа • <i>Chef`sKhachapuri</i>	610/430
• Хачапури с копченым сулугуни и томатами • <i>Khachapuri with smoked suluguni sheese and tomatoes</i>	630/440
• Хачапури с двумя видами сыра и мятой • <i>Khachapuri with two kinds of cheese and mint</i>	630/440
Лобиани (лепешка с фасолью) <i>Lobiani (tortilla with beans)</i>	370/240
Кубдари (лепешка с мясом) <i>Kubdari (tortilla with meat)</i>	710/460
Осетинский пирог со шпинатом <i>Ossetian pie with spinach</i>	530/400
Осетинский пирог с сыром и картофелем <i>Ossetian pie with cheese and potatoes</i>	440/320
Мчади (лепешка из кукурузной муки) / <i>Mchadi (cornmeal tortilla)</i>	250
Чебурек (с мясом, сыром или грибами на выбор) <i>Cheburek (with meat, cheese or mushrooms at your choice)</i>	240
Самса / <i>Samsa</i>	240
Кутабы (с мясом, с сыром, с зеленью, с картошкой – на выбор) <i>Kutaby (with meat, cheese, greens, potatoes - your choice)</i>	250
Лаваш / <i>Georgian bread</i>	50
Хлебная корзина / <i>Bread basket</i>	150

Супы / Soups

Чихиртма (куриныйсуп-пюре) / <i>Chikhirtma (chicken cream soup)</i>	330
Суп с мини-хинкали , тархуном и кинзой <i>Soup with mini khinkali, estragon and cilantro</i>	400
Харчо (томатный суп с говядиной и рисом) <i>Kharcho (tomato soup with beef and rice)</i>	470
Дюшбара (куриный бульон с мелкими пельмешками из баранины) <i>Dyushbara (chicken soup with small dumplings with lamb)</i>	320
Яйла айран чорбасы (турецкий суп с мацони и нутом) <i>Yayla-Ayran chorbasy (Turkish soup with yogurt and chickpeas)</i>	490
Куриный бульон (отварное яйцо ,лапша) <i>Chicken bouillon (boiled egg, noodles)</i>	260
Солянка мясная сборная / <i>Solyanka</i>	450
Уха царская с семгой <i>Traditional Russian fish soup «Ukha» with salmon</i>	450
Борщ красный с пампушками и салом <i>Red borsch with donuts and bacon</i>	420
Крем-суп из шампиньонов <i>Cream soup of mushroom</i>	420
Том-ям (от шефа) с курицей или тигровыми креветками <i>Chefs Tom yam (with chicken or shrimps)</i>	530/690
Похлебка из белых грибов <i>Porcini mushroom soup</i>	570
Суп из утки с нутом, фасолью, чечевицей и горохом <i>Duck soup with beans, chickpeas, lentils and peas</i>	490

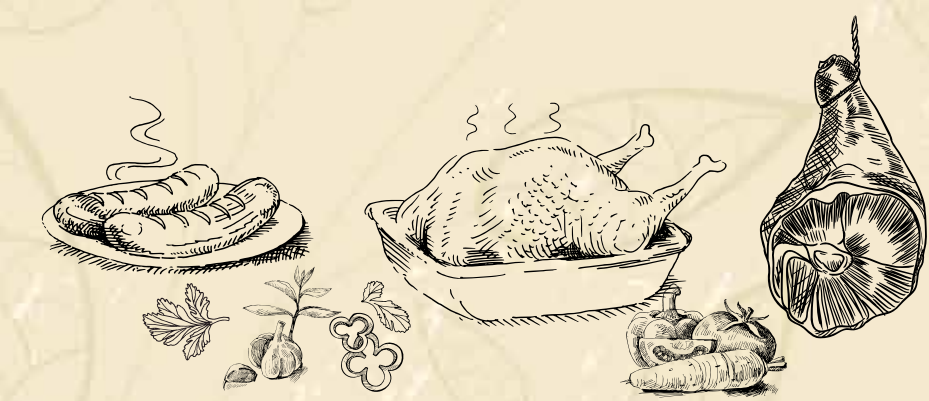
Основные блюда / Main dishes

	
Кальмар обжаренный на оливковом масле с чесноком и зеленью <i>Squid fried in olive oil with garlic and herbs</i>	490
Стейк из лосося с пюре из корнеплодов <i>Salmon steak with mashed root vegetables</i>	790
Филе скумбрии маринованное в листьях лимонника с салатом из томатов и крымского лука <i>Fillet of mackerel marinated in lemongrass leaves with tomato salad and Crimean onion</i>	620
Треска с овощами в азиатском соусе <i>Cod with vegetables in Asian says</i>	650
Речная форель в гранатовом соусе <i>River trout in pomegranate sauce</i>	650
Тигровые креветки с овощами в азиатском соусе <i>Tiger prawns with vegetables in Asian sauce</i>	780
Щучьи котлеты с печеной свеклой и мягким сыром <i>Pike cutlets with dried beetroot and soft cheese</i>	530



Паста с белыми грибами / <i>Pasta with porcini</i>	650
Паста Карбонара / <i>Pasta carbonara</i>	490
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	650

!!! Если Вы не нашли свое любимое блюдо в меню, наш Шеф-повар всегда приготовит его.
!!! If you do not find your favorite dish on the menu, our Chef always will cook it



Баранина тушеная в красном вине с гранатом и овощами <i>Stewed lamb in red wine</i>	890
Курица по-шкмерски (в чесночно–сливочном соусе) <i>Chicken in cream and garlic sauce</i>	550
Цыпленок шкмерули (в чесночном соусе со сливочным маслом) <i>Chicken-shkmerski (in garlic butter sauce)</i>	750
Чакапули (грудинка баранины в белом вине с травами) <i>Chakapuli (veal breast in white vine with herbs)</i>	710
Чахохбили (курица тушеная с томатами) <i>Chakhokhbili (stewed chicken with tomatoes)</i>	470
Чашушули (тушеная говядина с помидорами) <i>Chashushuli (beef stewed with tomatoes)</i>	550
Харчо по-мегрельски (говядина с соусом из грецких орехов) <i>Beef with walnut sauce</i>	620
Оджахури (свинина/говядина с картофелем) <i>Odzhahuri (pork/beef with potatoes)</i>	560/780
Цыпленок табака / Chicken Tabaka	690
Кучмачи (говяжьи потроха с чабрецом и гранатом) <i>Kuchmachi (Made from beef bowels)</i>	530
Абхазура (рубленая котлета с гранатом в череве) <i>Abhazura (chopped cutlet with pomegranate in casings)</i>	690
Домашние котлеты с картофельным пюре <i>Homemade cutlets with mashed potatoes</i>	490
Плов от шефа/ Chef's pilaf	530
Язычки ягненка с прованскими травами <i>Lamb tongues with Provence herbs</i>	650
Разварные телячьи щечки с белыми грибами и картофельным пюре <i>Boiled veal cheeks with porcini mushrooms and mashed potatoes</i>	730
Говяжий язык с кремом из корнеплодов и хрена <i>Beef tongue with root vegetable and horseradish cream</i>	650
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре <i>Beef stroganoff with mashed potatoes</i>	670
Стейк из свинины маринованный в соевом соусе и имбире с картофелем и овощами <i>Pork steak marinated in soy sauce and ginger with potato and vegetables</i>	690
Рагу из утки с овощами в красном вине <i>Duck stew with vegetables in red wine</i>	690

Блюда на мангале Dishes cooked on the open fire

Шашлык из мякоти баранины / Shashlik of lamb	660
Каре баранины / Grilled lamb loin	920
Шашлык из баранины (седло) / Lamb saddle shashlik	710
Шашлык из бараньих семечек / Sheep seeds	430
Шашлык из свинины(шея) / Pork neck shashlik	530
Шашлык из куриного бедра / Chicken shashlik	460
Шашлык из индейки / Turkey shashlik	530
Цыпленок на углях / Grilled chicken	720
Каре ягненка / Rack of lamb	1200

Перепелки на углях 2шт <i>Quail cooked on the open fire</i>	490
Люля-кебаб из баранины / Lamb kebab	620
Люля-кебаб из индейки / Turkey kebab	520
Люля-кебаб из картофеля / Potato kebab	250
Помидор / Tomato	190
Картофель / Potato	150
Сладкий перец / Paprika	190
Баклажан / Eggplant	220
Цукини / Zucchini	190

Садж / Sadzhi

Древнее азербайджанское блюдо, приготовленное на плоской сковороде (блюдо для двоих) <i>It is an ancient Azerbaijani dish cooked on the flat pan (a dish for 2 persons)</i>	
Из курицы / With chicken	990
Из баранины / With lamb	1550
Из говядины / With Beef	1530

Гарниры / Side dishes

Картофельная вариация / Potato variashion	150
Рис / Rice	170
Хоровац из овощей / Griled vegetables	470

Соусы / Sauces

Абхазская аджика / Зеленая аджика / Сацебели Ткемали / Дзирдз / Наршараб	100
<i>Abkhazian adjika / Green adjika / Satsebeli / Tkemali / Dzirdz / Narsharab</i>	

Десерты / Deserts

Пахлава / Baklava	370
Миндальный торт / Cake with almond	420
Панна-котта с ягодным соусом <i>Panna Cotta with berry sauce</i>	390
Сливочный десерт с семенами чиа и фруктовым соусом <i>Creamy desert with chia seeds and fruit sauce</i>	410
Торт «Маруся» / Cake Maroussia	440
Мильфей с заварным кремом и малиновым соусом <i>Millefeuille with custard cream and raspberry sauce</i>	320
Мороженое/Ice-cream	250
Меренга с клубничным кремом <i>Merengue with strawberry cream</i>	350
Варенье домашнее <i>Homemade jam</i>	170
Торт три шоколада/Chocolate cake	390
Штрудель с яблоком и корицей <i>Apple-cinnamon strudel with ice-cream</i>	350
Мацони/Mazony	200
Сорбет-шоу (готовит шеф при помощи азота) <i>Sorbet show (Chef Makes with nitrogen)</i>	550

!!! Если Вы не нашли свое любимое блюдо в меню, наш Шеф-повар всегда приготовит его.
!!! If you do not find your favorite dish on the menu, our Chef always will cook it

