Посещаем новый «Миндаль»

Автор: Administrator
08.04.2014 00:00 -



На месте ресторана «Серафино» открылся второй ресторан под названием «Миндаль». В новом ресторане интерьер почти не изменился, только организаторы ограничились перестановкой мебели, вместо картин повесили расписные тарелки, красные портьеры поменяли на белые, дополнили зеленью и цветами. Как и в первом ресторане «Миндаль», в новом главной доминантой остается Марина Наумова. В зале создается особенное настроение благодаря ее харизме, энергии, заботе и общению с гостями.

Присутствие такого бренд-шефа вынуждает более пристально оценивать кухню ресторана. Меню, в основном, состоит из блюд грузинской кухни с небольшой толикой итальянской, чтобы угодить старым клиентам «Серафино». На многих гостей ресторана певучие названия грузинских блюд оказывают завораживающее воздействие, и хочется сразу заказать много блюд.

Вначале из закусок мы выбрали мешочки из сыра с мятно-творожной начинкой (330 руб.) и Пхалеули (450 руб.). Первая закуска это упругая солоноватая лепешка из сулугуни, в которую завернута немного кисловатая творожная масса с мятой. Пхалеули относится к традиционной закуске, в которой перетертые овощи смешиваются с орехами и чесноком. Наиболее часто в сочетании с баклажаном и шпинатом. В этом ресторане в этой закуске, кроме баклажана и шпината, еще есть свекла, морковь, и зеленая фасоль.

Затем мы заказали лагман (350 руб.), в котором вроде бы соблюдены пропорции между бульоном, овощами и кусочками мяса, но это блюдо нам показалось унылым детищем итальянского пищепрома. В грузинском ресторане нельзя не заказать хачапури. Здесь

«Хачапури по-аджарски» стоит 390 руб. Внутри лепешки, кроме яиц и сыра, еще есть специи от шеф-повара ресторана, и в целом это нежнейшее ароматное тесто, в котором сливочный сыр смешан с белковой текстурой яйца, и все это оставляет тающее во рту, сытное довольствие.

Меню ресторана включает абхазуру (550 руб.) и чахохбили (390 руб.). Абхазура представляет собой жировую котлетку, приготовленную в жировой сетке, благодаря которой фарш должен быть нежным и сочным. Но, абхазура нам не понравилась, потому что фарш был сухой и пересоленный. Нам очень понравилось чахохбили, в котором сбалансировано сочетались все ингредиенты, придавая ему ненавязчивый вкус классики грузинской кухни. Нельзя не отметить, что в ресторане милый приветливый персонал, и в качестве комплимента – вазочки с миндалем. Ресторан «Миндаль» может стать приятным местом для отдыха дружеских и семейных пар, если улучшится кухня ресторана.