

TAMADA

культур-муьтур ресторан



ЗАКУСКИ

Ассорти кавказских сыров

овечий, козий, копченый
сулугуни, чечил, чюрчхела,
грецкий орех

888



Копченый севанский сиг разобранный на сегменты

подается с наршарабом

1388





Тартар из мраморной говядины
с армянским лавашом
и соусом мацони

1188



Аджапсанда
с овечьим сыром на печеном
баклажане с сусальным
золотом

988

Сациви из куриного рулета

с грузинской аджикой,
шпинатом и ореховым
кремом Баже

788



ЗАКУСКИ



ЗАКУСКИ



Жареный Сулгуни
и инжирно-малиновое
варенье

688



Рулеты из баклажанов
с пастой из грецких орехов, чечил

788



Хинкали из сулгуни
с томатами, шпинатом
и кедровым орехом

788

Бочковые соленья
капуста гурийская, перец,
оливки и маслины, соленые
огурцы и помидоры, грузди

788



Мясные деликатесы
суджук, бастурма, окорок,
вяленая говядина

1388



Салат Кавказский
с брынзой и песто из кинзы
788



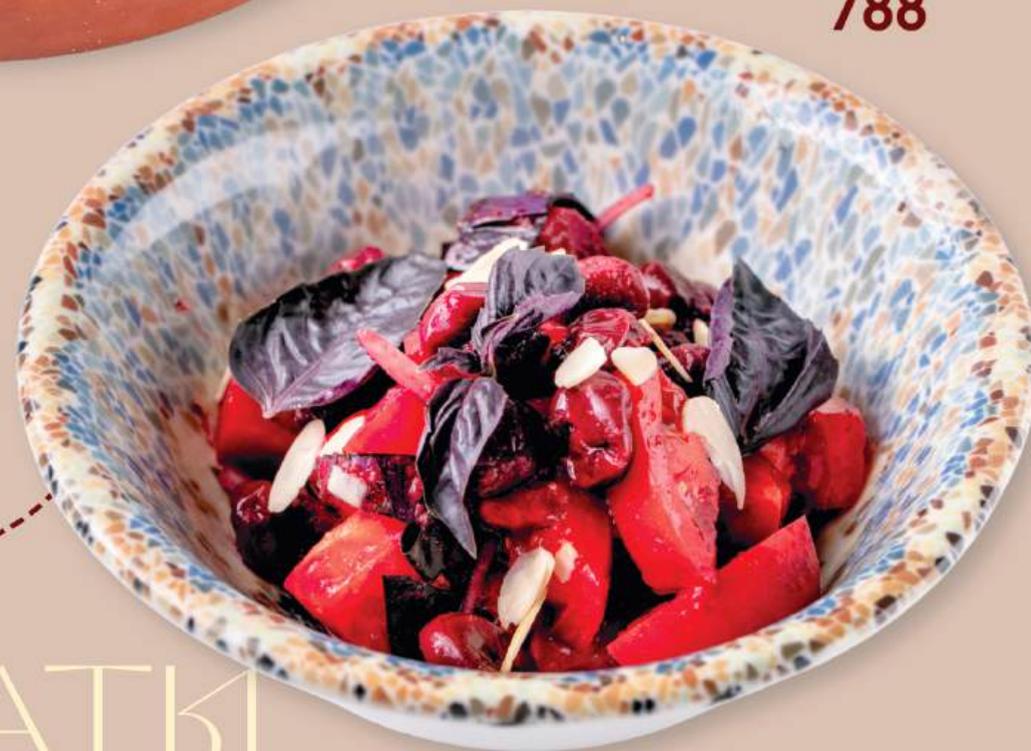
Салат с хрустящими баклажанами
копченым Севанским сигом
и наршарабом

1188



Салат с розовыми томатами
вишней и красным базиликом по-Бакински

788



САЛАТЫ

САЛАТЫ

Цезарьшвили
с кебабами
из куриного бедра

888



Цезарьшвили
с кебабами
из креветкок

988

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ



Фыджин с мясом
1158

Уалибах с сыром
788

ПЕКАРНЯ



ГРУЗИНСКИЕ ПИРОГИ

Хачапури мегрельский
с сыром **788**



Хачапури на мангале
с сулугуни **888**



Хачапури Аджарский
в форме сердечка **788**



ПЕКАРНЯ





Суп из овощей гриль
с копчёной курицей
и мацони

888

**Суп с разобранными
свинными ребрами**

куриными потрошками,
чечевицей и красной фасолью

658



Чакапули из баранины

788

СУПЫ

ГОРЯЧЕЕ

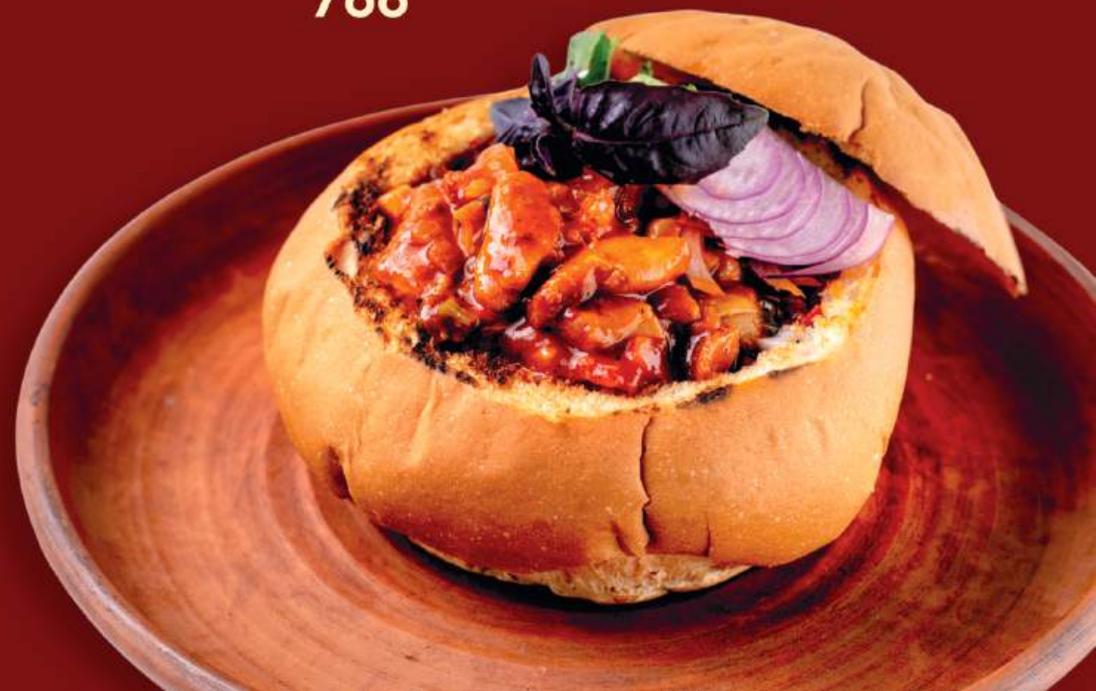
Бефстроганов из мраморной говядины в лаваше

с картофельным пюре, красным
базиликом и маринованными
патиссонами

1188



Чахохбили из куриного бедра 788



Паста Армянская Аришта с копченой курицей и копченым сулугуни

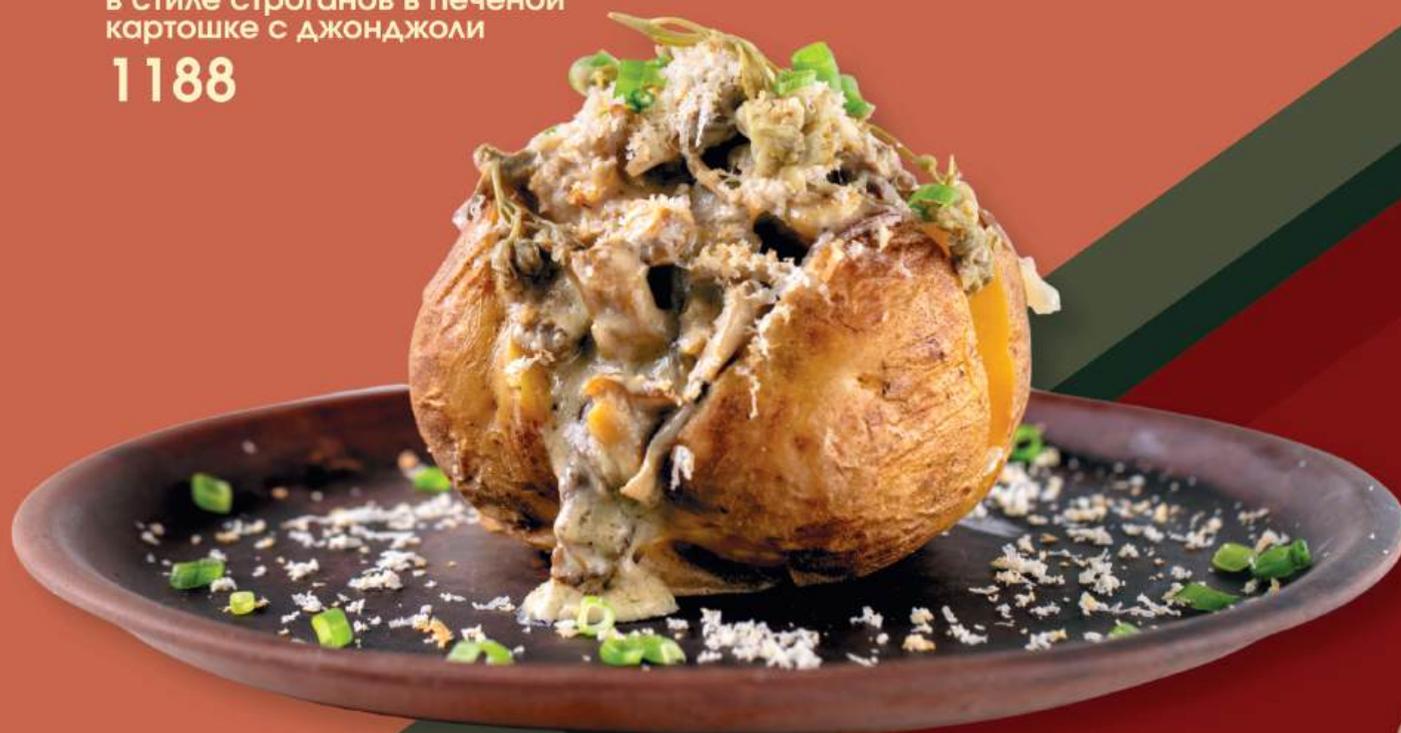
958



ГОРЯЧЕЕ

Батумские рапаны
в стиле строганов в печеной
картошке с джонджоли

1188



Свинные ребра
ПОД АДЖИКОЙ
988



ГОРЯЧЕЕ



Не Эларджи - сырное фондю

с тигровыми креветками
и тархуном

1188



Щучьи мини котлетки из озера Паравани, картофельные крокеты

с сулгуни, джонджоли, соус
на основе вина киси

888



Беляши по рецепту тёщи шеф повара

пан-азиатский соус

588

ГОРЯЧЕЕ



САМАЯ ДЛИННАЯ
45 СМ

**Шаурма самая длинная
45 см**

Куриный шашлык, сулугуни,
соленые огурцы, капуста,
помидоры, соус

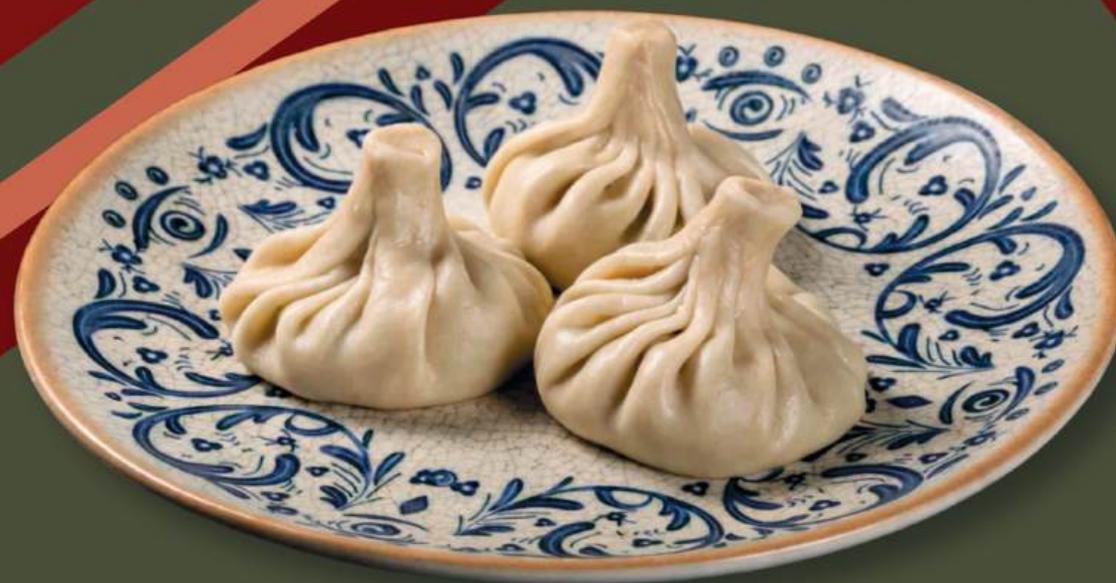
788



Говяжий brisket киндзмараули
и воздушное картофельное пюре
с ванилью и домашней аджикой

1588

НАСТРОЕНИЕ
НАХИНКАЛИТЬСЯ:



Хинкали

говядина-свинина
3шт

588

Хинкали

с тигровыми
креветками 3шт

788



Рулеты из мраморной
говядины с курдюком

1488

БЛЮДА НА УГЛЯХ

МАНГАЛ

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Картофельное люля
с говяжьим жирком

588



Нежнейший шашлык из
мякоти баранины

в фирменном маринаде
из киви и мяты, домашняя
аджика и маринованный
лук

988



Шашлык из свиной шеи

в фирменном маринаде СССР,
домашняя аджика
и маринованный лук

888



МАНГАЛ

МАНГАЛ



Люля-кебаб
из баранины,
запеченный
в жировой сетке

988

Флэп стейк су-вид мангал
сливочно-перечный соус

1388



БЛЮДА НА УГЛЯХ

**Армянский лаваш с пряным
куриным фаршем**

в стиле люля-кебаб, соус мацони - лайм

888



Грибы на мангале

с начинкой из курицы, имеритинским
сулугуни и томатной сальсой

688



**Фермерский
Кабардинский
цыпленок табака**

выращенный на кукурузе
подается на лаваше
с соусом ткемали

988



МАНГАЛ

Стейк из лосося на мангале

с соусом куантро, салат из огурца и редиса

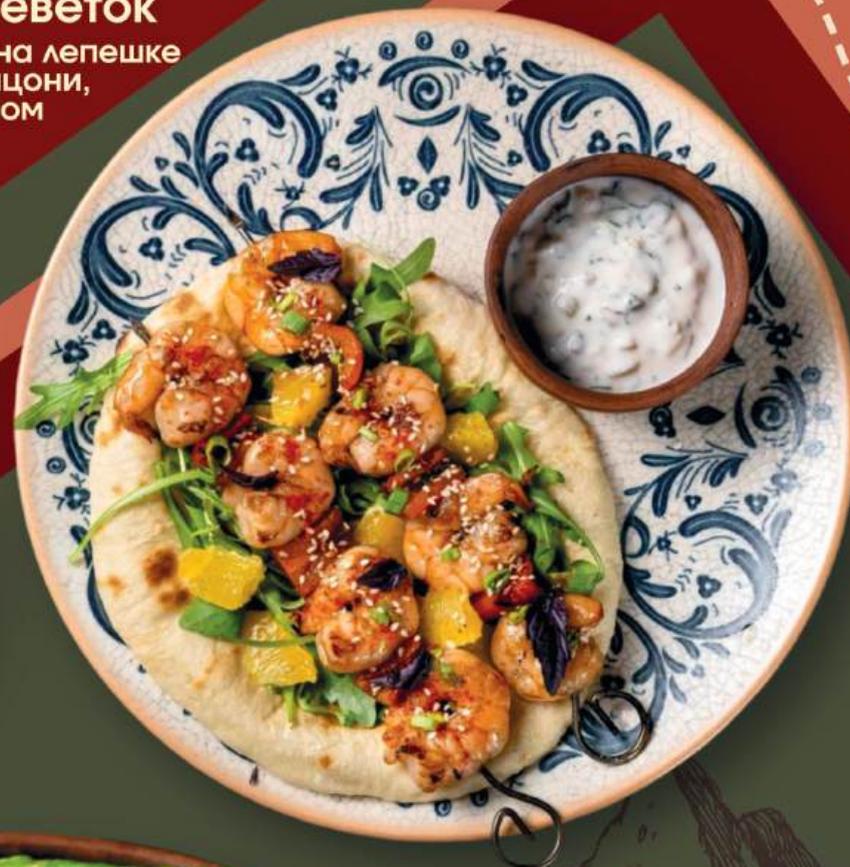
1388



Шашлычки из креветок

в имбирном маринаде на лепешке с рукколой и соусом мацони, виноградом и апельсином

958



Шашлычки из кальмаров

в маринаде кимчи с романо-гриль и пикантным соусом айоли

888



ВАШЕ СЧАСТЬЕ НА УГЛЯХ

ДЕСЕРТЫ

Наполеон

с бездрожжевым
карамелизованным тестом
с заварным сливочным
кремом и нотками лимона

588



ДЕСЕРТЫ



КОКОСОВЫЙ МУСС

начинка из малины со сливками,
кокосовый молочный шоколад,
украшается кокосовой стружкой
и жареным миндалем

588

ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

с фисташковым пралине,
миндальным бисквитом, грецким
орехом, медом и сливочным
муссом из белого шоколада

588



ДЕСЕРТЫ

Сливочный мусс из белого шоколада

бисквит и яркая цитрусовая
начинка, перед подачей
украшаем велюром из белого
шоколада и мандариновым
парфюмом

588





ТАМАДА

культур-мультир ресторан



Телефон: +7 925 196 55 85

