

TAMADA

культур-муьтур ресторан



ЗАКУСКИ

Ассорти кавказских сыров

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

888



Копченый севанский сиг разобранный на сегменты

подается с наршарабом

1388



Запечённый камамбер

под малиновым сиропом,
крутоны с малиновым
вареньем и винным инжиром

888



Жульен с курицей
в пите
588



ЗАКУСКИ

Тартар из мраморной говядины
с армянским лавашом
и соусом мацони

1188



Сациви из куриного рулета

с грузинской аджикой,
шпинатом и ореховым
кремом Баже

788



Аджапсанда

с овечьим сыром на печеном
баклажане с сусальным
золотом

988



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

ЗНАМЕНИТЫЕ

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





Пряный харчо на
говядине

658



Чакапули из баранины

788



Солянка

из фермерских копчёностей
со сметаной

788

СУПЫ

ГОРЯЧЕЕ

Батумские рапаны
в стиле строганов в печеной
картошке с джонджоли

1188



Свинные ребра
ПОД АДЖИКОЙ
988



ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов из мраморной говядины в лаваше

с картофельным пюре, красным
базиликом и маринованными
патиссонами

1188



Чахохбили из куриного бедра

788



ГОРЯЧЕЕ



Не Эларджи - сырное фондю

с тигровыми креветками
и тархуном

1188



Щучьи мини котлетки из озера Паравани, картофельные крокеты

с сулугуни, джонджоли, соус
на основе вина киси

888



Беляши по рецепту тёщи шеф повара

пан-азиатский соус

588



Шаурма самая длинная 45 см

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

788

САМАЯ ДЛИННАЯ
45 см

ГОРЯЧЕЕ



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

МАНГАЛ



Рулеты из мраморной
говядины с курдюком

1488

БЛЮДА НА УГЛЯХ

БЛЮДА НА УГЛЯХ



Люля-кебаб
из баранины,
запеченный
в жировой сетке

988

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

ГОРЯЧЕЕ



Куриный шашлык
с соусом ткемали

888

Паста аришта

с копчёной курицей и овощами
в сырном соусе

958



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Армянский лаваш с пряным куриным фаршем

с добавлением курдюка
в стиле люля-кебаб,
соус мацони - лайм

888



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

958

Грибы на мангале

с начинкой из курицы
с добавлением курдюка,
имеритинским сулугуни
и томатной сальсой

688



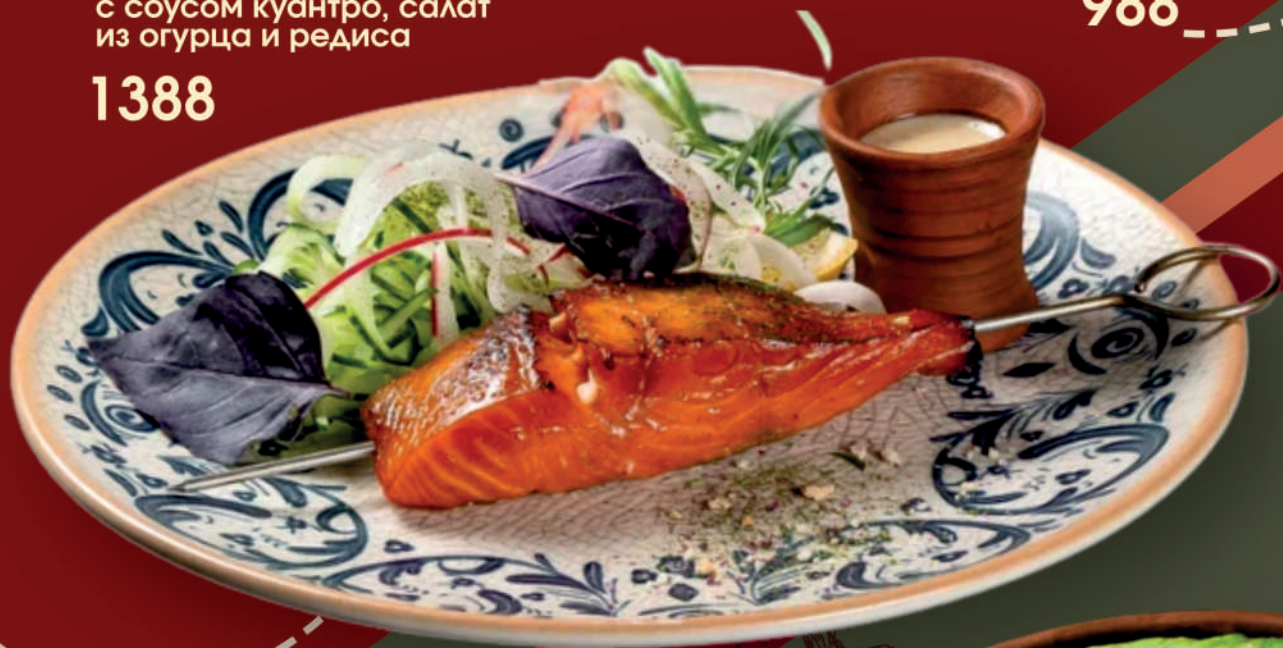
МАШИНА

МАНГАЛ

Стейк из лосося на мангале

с соусом квантро, салат из огурца и редиса

1388



Туец

со взбитой свекольной фетой и соусом сладкий лук

988



Шашлычки из кальмаров

в маринаде кимчи с романо-гриль и пикантным соусом айоли

888



БЛЮДА НА УГЛЯХ

ДЕСЕРТЫ

Наполеон

с бездрожжевым
карамелизованным тестом
с заварным сливочным
кремом и нотками лимона

588



Таежный десерт

с брусникой, кедровыми
и грецкими орехами
и еловыми шишками

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





ТАМАДА

культур-муьтур ресторан



Телефон: +7 925 196 55 85

