

РЕСТОРАН **ТАНДЫР**

Блюда

- ☒ Грузинская кухня
- ☒ Холодные закуски
- ☒ Салаты
- ☒ Горячие закуски
- ☒ Супы
- ☒ Супы холодные
- ☒ Шашлык из мяса на мангале (баранина)
- ☒ Шашлык из мяса на мангале (телятина)
- ☒ Шашлык из мяса на мангале (свинина)
- ☒ Шашлык из рыбы на мангале
- ☒ Шашлык из птицы на мангале
- ☒ Овоцы с мангала
- ☒ Горячие блюда из мяса
- ☒ Блюда из рыбы и морепродуктов
- ☒ Горячие блюда из птицы
- ☒ Гарниры
- ☒ Хлеб
- ☒ Соусы
- ☒ Десерт
- ☒ Безалкогольные коктейли
- ☒ Безалкогольные напитки
- ☒ Кофе
- ☒ Чай

Холодные закуски

<i>Ассорти из рыбных деликатесов</i> (семга слабого посола, сиг филе, палтус, угорь копченый, форель копченая)	250/40 гр./ 462 кқал	1850 р.
<i>Сиг с отварным картофелем и луком</i>	150/100 гр./ 362 кқал	950 р.
<i>Сельдь с отварным картофелем и луком</i>	100/100/25 гр./ 384 кқал	350 р.
<i>Семга слабосоленая</i>	150 гр./40гр/ 380 кқал	750 р.
<i>Икра красная с маслом</i>	50/50/10 гр./ 410 кқал	460 р.
<i>Ассорти из мясных деликатесов</i> (говяжий ростбиф, карбонат, рулет мраморный свиной, говядина пикантная, куриный рулет)	250/20 гр./ 494 кқал	520 р.
<i>Буженина по-домашнему</i> (свиной окорок запеченный в специях)	150/20 гр./450 кқал	370 р.
<i>Куриный рулет по-домашнему</i>	150/20 гр./ 320 кқал	275 р.
<i>Язык телячий с хреном</i>	100/25/30 гр./ 173 кқал	370 р.
<i>Бастурма</i>	75 гр./ 258 кқал	330 р.
<i>Суджук</i>	75 гр./ 258 кқал	330 р.
<i>Ассорти из четырех видов сыра</i> (сулугуни копченый, чечил, брынза, овечий)	210/50/5 гр./ 462 кқал	380 р.
<i>Сырная тарелка</i> (пармезан, рокфор, моццарелла, шамбри, грюйер)	200/50 гр./ 630 кқал	760 р.
<i>Овощной букет</i> (помидоры и огурцы бакинские, болгарский перец, редис, зелень)	700 гр./ 182 кқал	910 р.

Ассорти из свежих овощей (помидоры и огурцы бакинские, болгарский перец)	360 гр./ 60 кқал	450 p.
Ассорти из свежей зелени (укроп, петрушка, кинза, тархун, базилик, лук зеленый)	100 гр./ 43 кқал	320 p.
Икра из овощей запеченных на углях (мелко нарезанные запеченные: баклажан, перец, помидор с зеленью)	200/15 гр./ 284 кқал	360 p.
Баклажаны жареные с орехами (рулетки из баклажана фаршированные грецким орехом)	120 гр./ 836 кқал	360 p.
Лобио по-грузински (красная фасоль с орехами и свежей зеленью)	200 гр./ 593 кқал	290 p.
Соленья ассорти (капуста квашенная, чеснок маринованный, перец, черемша и другие разносолы)	290 гр./ 77 кқал	320 p.
Грибы маринованные с луком и зеленью (маслята, лисички, опята)	150/15 гр./ 112 кқал	310 p.
Маслины, оливки	120 гр./ 226 кқал	280 p.
Лимон дольками	50 гр./ 80 кқал	80 p.

Салаты

Салат «Чобан» (помидоры и огурцы бакинские с большим количеством зелени)	220/10 гр./ 235 кқал	490 p.
Салат «Цезарь» классический (куриное филе, салат айсберг и романо, хрустящие гренки, сыр пармезан, соус Цезарь)	190/20 гр./ 560 кқал	460 p.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (жареные креветки, салат айсберг и романо, хрустящие гренки, сыр пармезан, соус Цезарь)	190/20 гр./ 468 кқал	590 p.
Салат «Руккола» с тигровыми креветками (листья рукколы, помидорки черри, кедровые орешки, авокадо, сыр пармезан, соус из бальзамика, меда и оливкового масла)	190 гр./ 416 кқал	680 p.
Салат из тунца со шпинатом и кедровым орехом (тунец консер, листья шпината, помидор, кедровые орехи и кунжут, соус из бальзамика, оливкового масла и лимонного сока, подается с гренками)	205 гр./ 15 / 430 кқал	540 p.
Теплый салат с вялеными помидорами (листья рукколы, айсберга и романо, помидоры бакинские, кедровые орешки, жареный сладкий перец и грибы, вяленые помидоры, заправка оливковое масло, сыр пармезан)	190 гр./ 20 гр./ 299 кқал	480 p.
Салат Языковый (огурцы, ветчина, помидоры, язык говяжий, соленый огурец, сыр пармезан, майонез)	210/5 гр./ 294 кқал	420 p.
Салат «Греческий» (натуральные овощи с оливковым маслом и брынзой «Фетаки»)	200/10 гр./ 237 кқал	420 p.
Салат из свежих овощей (огурцы, редис, перец, помидоры заправка на выбор)	180/5 гр./ 46 кқал	385 p.
Салат «Оливье» классический	180/5 гр./ 477 кқал	370 p.
Винегрет с фасолью	210/5 гр./ 246 кқал	330 p.

Горячие закуски

Кутабы (начинка на выбор) (с мясом, зеленью, сыром, картофелем)	1шт./ 50 гр./ 185 кқал	95 p.
Самса (рубленая баранина или курица в слоеном тесте)	1шт./ 80 гр./ 255 кқал	130 p.
Чебуреки (подается с острым соусом из томатов)	1шт./ 70/40 гр./ 238 кқал	130 p.
Жульен грибной	100 гр./ 372/325	220 p.

Жульен куриный	ккал 100 гр./ 372/325 ккал	240 р.
Шампиньоны, запеченные с овощами и сыром	175 гр./ 474 ккал	330 р.
Блинчики с мясом и сметаной	150/50 гр./ 306 ккал	240 р.
Блины (на выбор с медом, сметаной, вареньем)	150 гр./50гр./ 246 ккал	190 р.
Шаурма с телятиной (тонкий лаваш с жареной телятиной, свежим помидором, соленым огурцом, зеленью и сметаной - лимонным соусом)	280гр./476 ккал	420 р.
Шаурма Цезарь-ролл (тонкий лаваш, сыр чеддер, зелень, куриное филе, соус «цезарь», соленый огурец, помидор)	300гр./496 ккал	380 р.
Птигровые креветки (жареные креветки с цуккини в апельсиновом соусе)	75/75/30 гр./ 245 ккал	780 р.

Грузинская кухня

Пхали из шпината с орехами Отварной шпинат, заправленный грецкими орехами, специями и гранатом	120/10 гр.	350 р.
Пхали из свеклы с орехами Пертая отварная свекла, грецкие орехи, специи и гранат	120/10 гр.	280 р.
Пхали из зеленой стручковой фасоли с орехами Отварная зеленая фасоль, грецкие орехи, специи и гранат	120/10 гр.	340 р.
Ассорти из пхали Зеленая фасоль, свекла и шпинат	120/10 гр.	330 р.
Сациви из курицы Отварная грудка цыпленка с соусом из грецкого ореха, со специями	200 гр.	460 р.
Хачапури по – Менгрельски Лепешка с сыром сулугуни	400 гр.	390 р.
Хачапури по – Имеретински Лепешка с Имеретинским сыром	350 гр.	360 р.
Хачапури по – Аджарски Лепешка с сыром и яйцом	350 гр.	380 р.
Хинкали микс из баранины и телятины	1 шт/ 90 гр.	70 р.
Хинкали микс из свинины и телятины	1 шт/ 90 гр.	70 р.

Супы

Лагман (домашняя лапша с овощами, бараниной и соусом «лагман»)	320 гр./ 563 ккал	420 р.
Душбара (маленькие домашние пельмени из баранины в бульоне)	300 гр./ 452 ккал	340 р.
Суп харчо с бараниной	300 гр./ 520 ккал	340 р.
Пити в горшочках (кусочки баранины с горохом нут и картофелем)	300 гр./ 520 ккал	340 р.
Мастава (рисовый суп с фрикадельками и ребрышками из баранины)	300 гр./ 520 ккал	340 р.
Шурпа (ароматный суп из баранины с картофелем и морковью)	300гр./ 548 ккал	410 р.
Кюфта из курицы (тефтеля из курицы, алыча, картофель, помидор, горох нут)	300гр./ 400 ккал	370 р.

Суп-латиша куриная	300 гр./ 658 кккал	310 р.
Борщ с телятиной	300 гр./ 554 кккал	310 р.
Уха из осетрины и лосося	300 гр./ 510 кккал	580 р.
Суп овощной минестроне (брокколи, цветная капуста, цуккини, зелень)	300 гр./ 200 кккал	310 р.

Супы холодные

Довга (мацони, рис, зелень, шпинат, яйцо куриное, щавель)	250 гр./ 249 кккал	230 р.
Окрошка на мацони (мацони, зелень, яйцо куриное, редис, картофель, огурцы)	300 гр./ 90 кккал	220 р.

Шашлык из мяса на мангале (баранина)

Шашлык из мякоти барашка	150/45 гр./ 486 кккал	470 р.
Шашлык из барашка на косточке	270/45 гр./ 586 кккал	490 р.
Шашлык из корейки молодого барашка	130 гр./45гр/600 кккал	590 р.
Рёбрышки барашка	150/45 гр./ 480 кккал	470 р.
Люля-кебаб из баранины	170/45 гр./ 380 кккал	480 р.

Шашлык из мяса на мангале (телятина)

Шашлык из телятины	140/45 гр./ 240 кккал	580 р.
Люля-кебаб из телятины	170/45 гр./ 302 кккал	530 р.

Шашлык из мяса на мангале (свинина)

Шашлык из свинины	140/45 гр./ 480 кккал	420 р.
Рёбрышки свиные	150/50 гр./ 650 кккал	420 р.

Горячие блюда из мяса

Садж (блюдо на двоих) из баранины (корейка и мякоть) (жареное мясо с овощами под лавашем подается на блюде «Садж»)	350/360/50 гр. (760) гр./ 980 кккал	1 480 р.
Садж (блюдо на двоих) из телятины (корейка и мякоть) (жареное мясо с овощами под лавашем подается на блюде «Садж»)	320/360/50 гр. (730) гр./ 945 кккал	1 600 р.
Манты (рубленая баранина с луком в тесте приготовленная на пару)	1/65гр/20 гр./ 193 кккал	105 р.
Жаркое по-кавказски (баранина мякоть обжаривается с картофелем, помидором и свежей зеленью)	280 гр./ 520 кккал	530 р.
Рагу из рёбрышек ягнёнка	330 гр./ 465 кккал	450 р.
Долма в виноградных листьях с бараниной	180/50 гр./ 295 кккал	410 р.
Домашние пельмени (из телятины)	150 гр./ 324 кккал	320 р.
Шницель из телятины (подается со сливочно-грибным соусом)	250/50 гр./120 кккал	560 р.

Котлеты из телятины (гарнир по меню)	130/30 гр./258ккал	450 р.
Бифштекс с яйцом и картофелем	200/130 гр./490 ккал	610 р.
Плов узбекский с бараниной	270/100 гр./ 650 ккал	520 р.
Чизбургер с говядиной на углях и картофельными чипсами	320/75 гр./ 315 ккал	420 р.

Шашлык из птицы на мангале

Шашлык из курицы	150/50 гр./ 650 ккал	380 р.
Люля-кебаб из курицы	160/50 гр./ 660 ккал	380 р.
Шашлык из цыпленка	260/20 гр./260 ккал	550 р.
Целый цыпленок	260/45 гр./362 ккал	550 р.

Горячие блюда из птицы

Садж из цыпленка (блюдо на двоих) (жареный цыпленок с овощами под лавашем подается на блюде «Садж»)	260/360/50 гр./850 ккал	880 р.
Цыпленок - табака с чесночным соусом	250/35 гр./ 610 ккал	570 р.
Котлета куриная (гарнир по меню)	150/50 гр./ 734 ккал	350 р.
Куриная грудка (фаршированная грецким орехом и запеченная с сыром)	200/25 гр./ 925 ккал	430 р.
Шницель из куриного филе по-венски (подается со сливочно-грибным соусом)	260/50 гр./ 120 ккал	390 р.
Спагетти с курицей и овощами	175/125 гр./820 ккал	390 р.
Плов узбекский с курицей	270/100 гр./ 656 ккал	460 р.
Куриные крылышки барбекю	230 гр./ 650 ккал	290 р.
Чизбургер с курицей на углях и картофельными чипсами	320 гр./ 75гр./300 ккал	360 р.

Шашлык из рыбы на мангале

Шашлык из стерляди	150 гр./45гр/ 440 ккал	1370 р.
Шашлык из осетрины	160 гр./45гр/ 430 ккал	1260 р.
Стейк семги на углях	150/45 гр./ 509 ккал	810 р.
Форель на углях	230/45 гр./ 380 ккал	710 р.
Дорадо на углях	230/25 гр./ 411 ккал	760 р.
Сибас на углях	230/25 гр./ 398 ккал	760 р.

Горячие блюда из рыбы

1 шт./250/100

Форель на пару с овощами	гр./748 ккал	760 р.
Семга в сливочно-икорном соусе с рисом	150/150 гр./ 860 ккал	890 р.
Сибас обжаренный на оливковом масле	230/120/50 гр./825 ккал	750 р.
Сибас на пару с овощами	230/80 гр./410 ккал	790 р.
Котлеты из семги (подаются с рисом)	150 гр./120 гр./510 ккал	710 р.

Овощи с мангала

Люля-кебаб из картофеля	150/50 гр./ 365 ккал	165 р.
Помидор на углях	1 шт./65 гр./ 42 ккал	140 р.
Перец болгарский на углях	1 шт./60 гр./ 48 ккал	140 р.
Баклажан на углях	1 шт./50 гр./ 29 ккал	140 р.
Картофель молодой печеный	100 гр./ 348 ккал	150 р.
Шампиньоны на углях	100 гр./ 490 ккал	190 р.

Гарниры

Гречка с грибами	200 гр./ 350 ккал	190 р.
Картофель жаренный с грибами	240 гр./ 650 ккал	250 р.
Картофель по-домашнему	150 гр./ 480 ккал	160 р.
Картофель фри	150 гр./ 580 ккал	160 р.
Картофель отварной	150 гр./ 110 ккал	140 р.
Рис с овощами	150 гр./ 550 ккал	140 р.
Овощи тушеные	180 гр./ 360 ккал	220 р.
Картофельное пюре	150 гр./ 340 ккал	150 р.

Хлеб

Сухарики «цезарь»	100 гр./342 ккал	50 р.
Лаваш	100 гр./209 ккал	55 р.
Лепешка из тандыра	1шт/120 гр./ 255 ккал	55 р.
Хлеб черный	100 гр./ 206 ккал	25 р.

Соусы

(Все соусы входят в стоимость блюда)

Шашлычный, кетчуп	40 гр./ 35 ккал
Пикемали (красный, зеленый)	40 гр./ 35 ккал
Наршараб (гранатовый)	40 гр./ 108 ккал
Горчица, Хрен	40 гр./ 74 ккал
Сметана, Майонез	40 гр./ 82 ккал
Мацони	50 гр./40 ккал

Десерт

Десерт «Шандьор» Яблочный штрудель	280 гр./50 ккал 120 гр./50 ккал 240 ккал	320 р. 280 р.
Чизкейк	120 гр./ 239 ккал	270 р.
Эклер домашний	65 гр./ 326 ккал	190 р.
Пахлава	100 гр./ 649 ккал	170 р.
Бадам-бура, Шакер-Бура	50 гр./ 629 ккал	130 р.
Мутақи, Кята	70 гр./ 496 ккал	150 р.
Варенье (черешня, грецкий орех, инжир, айва, кизил, персик)	140 гр./ 315 ккал	260 р.
Фруктовая ваза	1,5 кг/ 790 ккал.	1250 р.
Мороженое (ванильное, клубничное, шоколадное) (заправка на выбор: с фруктами, орехами, сиропом)	150гр./40 гр./ 375 ккал	280 р.

Безалкогольные коктейли

Молочный	250 мл./460 ккал	280 р.
Фруктовый	250 мл./ 143 ккал	360 р.
Мохито (мята, лайм, спрайт)	250 мл./ 130 ккал	300 р.

Безалкогольные напитки

Соқ свежесыжатый Яблоко, груша, апельсин, грейпфрут, морковь, киви, сельдерей	250 мл./ 105 ккал	270 р.
Соқ свежесыжатый Ананас, Гранат	200 мл./150 мл 257 ккал	490 р.
Соқи в ассортименте	250 мл.	95 р.
Морс, Компот	250 мл.	95 р.
Айран, Мацори	250 мл.	160 р.
Боржоми	500мл.	220 р.
Куртуа	250мл.	115 р.
Куртуа	750 мл.	230 р.
Виттель	330мл.	180 р.
Даусуз б/г	500 мл.	180 р.
Нарзан, Джермук	500 мл.	140 р.
Кола, Спрайт, Пониқ	250 мл.	120 р.
Лимонад (дюшес, тархун)	500 мл.	150 р.
Лимонад домашний	300 мл.	160 р.
Лимонад домашний	1 л.	480 р.

Кофе

Кофе эспрессо	60 мл.	180 р.
Кофе по-восточному	60 мл.	180 р.
Кофе американо	140 мл.	190 р.
Двойной эспрессо	60 мл.	280 р.
Кофе капучино	100 мл.	260 р.
Кофе глясе	200 мл.	280 р.

Ассам Знаменитый индийский чай, легкое медовое послевкусие	700 мл.	270 р.
Китайская сенча Зеленый, китайский чай, с ярким ароматом, светлым цветом настоя и мягким сладковатым вкусом	700 мл.	270 р.
Эрл Грей Черный чай с эссенцией бергамота, наиболее любимый и употребляемый напиток большинством западных стр	700 мл.	270 р.
Черный чай с чабрецом Классический черный чай с чабрецом	700 мл.	270 р.
Черный чай со свежей мятой Классический черный чай с листьями свежей мяты	700 мл.	270 р.
Китайский жасмин Классический китайский зеленый чай с цветками жасмина	700 мл.	310 р.
Альпийские луга Натуральные соцветия ромашки, лимонной травы, мята, гибискус, корочками цитрусовых и шиповника	700 мл.	310 р.
Абрикос с персиком Смесь гибискуса, винограда, яблок, лепестков роз, кусочков абрикоса, персика и папайи	700 мл.	310 р.
Протические ночи Смесь винограда, яблок, лепестков роз, цукатов, ананаса и папайи, василек	700 мл.	310 р.
Красный халат Отборный измельченный шиповник с огромным содержанием Витамина С	700 мл.	310 р.
Китайский зеленый чай со свежей мятой Китайская сенча с листьями свежей мяты	700 мл.	310 р.
Молочный улун Чай с приятным, долгим ароматом, свежим сливочным вкусом, янтарным цветом	700 мл.	390 р.
Жасминовый юлунтао (цветок) Чай зеленый байховый крупное соцветие	700 мл.	390 р.
Чай из свежей малины Свежая малина с кусочками клубники и лесными ягодами	700 мл.	390 р.
Чай облепиховый Свежая облепиха с лимонным соком, свежей грушей и медом	700 мл.	390 р.
Мед	50 гр./ 240 ккал	80 р.
Сухофрукты к чаю (на выбор: орехи, чернослив, курага, изюм)	100 гр./220 ккал	250 р.