



**В ЦЕНТРЕ МЯСНЫХ СОБЫТИЙ**

[WWW.TAKSİM.RU](http://WWW.TAKSİM.RU)

    @TAKSİMMEAT







# ВУРАЛ ДЕГЕРЛИ

ШЕФ-ПОВАР

Нашим шеф-поваром является турецкий специалист с 15-летним стажем работы. Шеф-повар Вурал уделяет особое внимание приготовлению всех мясных блюд, которые предоставляются гостям в нашем ресторане.

Разнообразие и великолепие турецкой кухни, представленное в нашем меню: от мясных блюд до десертов — всё приготовлено под строжайшим контролем шефа и при его непосредственном участии для того, чтобы Вы получали удовольствие, приходя в наш ресторан.



# МЕЗЕ

320₽

ТРАДИЦИОННАЯ ТУРЕЦКАЯ  
ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

120 г

## ПАША МЕЗЕ

Мезе, приготовленный из двух видов сыра: козьего и творожного. С добавлением оливкового масла, молотого грецкого ореха, свежего чеснока и сока лимона. Подается с гранатовыми зёрнами.

## ЙОГУРТ СО ШПИНАТОМ

Мезе, приготовленный из сюзьме\*. С добавлением тушеного шпината, свежего чеснока и оливкового масла.

## ХАЙДАРИ

Мезе, приготовленный из сюзьме\*. С добавлением оливкового масла и сушёной мяты.

## ХУМУС

Мезе из отварного гороха нут. С добавлением кунжутной пасты, свежего чеснока, оливкового масла и лимонного сока.

## АДЖЫЛЫ ЭЗМЕ

Мезе, приготовленный из свежих помидоров, болгарского перца, репчатого лука. С добавлением острой паприки, оливкового масла, свежей петрушки и острой перечной пасты.

## ШАКШУКА

Мезе, приготовленный из обжаренного, мелко нарезанного баклажана и болгарского перца. С добавлением томатного соуса.

NEW

## МЕЗЕ АТОМ

Мезе, приготовленный из сюзьме\*. С добавлением запеченных на гриле баклажанов, грецкого ореха и очищенного чеснока. Подается с красным сушеным острым перцем.

## МАНГАЛ МЕЗЕ

Мезе из запеченных на гриле овощей, болгарского перца, свежего чеснока. С добавлением оливкового масла и свежей петрушки.

## АБАГАНУШ

Мезе, приготовленный из сюзьме\*. С добавлением запечённых на гриле баклажанов, свежего чеснока и оливкового масла.

\* СЮЗЬМЕ – это кисломолочный продукт, полученный при помощи дополнительной переработки катыка. Пользуется большой популярностью среди кисло-молочных продуктов в Турции. Сюзьме помогает переварить тяжёлую и жирную мясную пищу. Рекомендуем употреблять совместно с нашими мясными блюдами.



# ЗАВТРАКИ

ПО БУДНЯМ 11.00 – 12.00

ПО ВЫХОДНЫМ 11.00 – 14.00



1900₽

## ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК НА ДВОИХ

1600 г

АССОРТИ СЫРОВ, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ШОКОЛАДНОЕ МАСЛО, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, МЁД, ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ, ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ, ПОНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ, ТУРЕЦКИЙ СИМИТ, АССОРТИ ДЖЕМОВ, ВОЗДУШНАЯ ЛЕПЁШКА.



390₽

ОМЛЕТ  
С ЗЕЛЕНЬЮ

180 г



450₽

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ

220 г



# СУПЫ

420₽

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

270 г



420₽

ГРИБНОЙ  
С ОВОЩАМИ

270 г





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



850₽

## СЫРНОЕ АССОРТИ

Вкуснейшие сыры в одной тарелке:  
Козий (Тулум), Грана Падано,  
Камамбер, Дорблю.

240 г

Вкуснейшие сыры в одной тарелке:  
овечий, козий, Грана падано, Камамбер,  
Дорблю.



510₽

## ОСТРЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БУЛГУРА

Традиционные турецкие котлеты (кёфте) из  
черного булгура. Готовим по старинному рецепту,  
с добавлением черного перца исот, томатной пасты  
и приправ. Подается с гранатовым соусом.

300 г



650₽

## ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Микс витаминов в одной тарелке:  
бакинские огурцы, узбекские  
помидоры, красный лук, зелень  
и болгарский перец.

350 г





450₽

### СОЛЕНЬЯ & МАРИНАДЫ

Огурцы маринованные, помидоры солёные, помидоры маринованные, капуста квашеная, капуста гурийская, перец солёный, перец маринованный, черемша солёная, чеснок солёный.

330 г



550₽ **NEW**

### УТИНАЯ ГРУДКА СОБСТВЕННОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Тонко нарезанная утиная грудка собственного приготовления.

140 г



# САЛАТЫ



700₽

## САЛАТ «ТАКСИМ»

Наш фирменный салат из тыквы с творожным сыром и бейби-шпинатом. Заправляется оригинальным соусом.

220 г

740₽

## САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Лёгкий салат из козьего сыра с сочными помидорами черри, орехами, сладкой кукурузой и микс-салатом. Подается с дрессингом из оливкового масла и гранатового сока.

260 г





850₽

## СТЕЙК-САЛАТ ОТ ШЕФА

Салат со стейком из мраморной говядины, с черри томатами, свежими огурцами, зеленью. Заправляется острым соусом.

240 г



760₽

## ГАВУРДАГ

Популярный турецкий салат из помидоров, орехов, гранатового соуса, красного лука. Заправляется ароматным оливковым маслом.

280 г



750₽

## ЦЕЗАРЬ

Классический салат с обжаренными на гриле ломтиками куриной грудки.

260 г



620₽

## САЛАТ «ЧОБАН»

Домашний салат из помидоров, огурцов и красного лука с зеленью. Заправляется оливковым маслом и лимонным соком.

270 г





# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



520₽

## ШАМПИЬОНЫ С ЗАПЕЧЁННЫМ СЫРОМ

Грибы шампиньоны с сыром моцарелла. Запечённые до золотистой корочки.

250 г



450₽ NEW

## СУЛТАН «АХМЕД»

Баклажан, начинённый мясом ягнёнка, обжаренный с овощами.

170 г

780₽ NEW

## КРЕВЕТКИ ПО-СТАМБУЛЬСКИ

Обжаренные очищенные креветки с томатами черри, красным луком и чесноком. Запекаются с сыром. Подаются в горячем виде, в глиняной посуде.

300 г





# БУРГЕРЫ

650₽

## ЧИЗБУРГЕР

Бургер для любителей классики: сочный говяжий фарш, листья салата, сыр чеддер, маринованный огурец, помидор, фирменный соус.

340/40 г



580₽

## КУРИНЫЙ БУРГЕР

Бургер для любителей куриного мяса: сочная котлета из куриного филе, листья салата, сыр чеддер, маринованный огурец, помидор, фирменный соус.

340/40 г





# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ



250₽

## ВОЗДУШНАЯ ЛЕПЕШКА

Традиционная турецкая лепёшка, посыпанная кунжутом.

100 г

620₽

## С ФАРШЕМ

Фарш с восточными специями в лодочке из теста.

270 г

650₽

## С СЫРОМ

Сыр моцарелла в лодочке из теста.

270 г

750₽

## С ГОВЯДИНОЙ

Рубленая говядина, болгарский перец, помидор, лук, чеснок в лодочке из теста.

320 г

820₽

## С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ

Рубленая говядина, турецкий сыр, болгарский перец, помидор, лук, чеснок в лодочке из теста.

360 г



# ПИДЕ



# ЛАХМАДЖУН

С ГОВЯДИНОЙ

550₽

КЛАССИЧЕСКИЙ

180 / 40 г



580₽

С СЫРОМ

210 / 40 г

580₽

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

210 / 40 г



«Лахмаджун» в классическом исполнении – это тонкая хрустящая лепешка, покрытая сочным говяжьим фаршем. Однако еще существуют различные вариации «Лахмаджуна», например, в сети ресторанов Taksim вы всегда можете насладиться 3 видами «Турецкой пиццы»: Лахмаджун классический, Лахмаджун с сыром и Лахмаджун с грецким орехом. Турки уверены, что в их стране «Лахмаджун» готовили задолго до того, как появилась итальянская пицца!



# ДОНЕР



ДОНЕР – ИСКОННО ДРЕВНЕЕ ТУРЕЦКОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ НАРЕЗАННЫЕ ТОНКИЕ ЛЕПЕСТКИ МЯСА ГОВЯДИНЫ ЛИБО ЯГНЯТИНЫ. ПО МЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДАЮТСЯ В РАЗЛИЧНЫХ ВАРИАЦИЯХ: В ЛАВАШЕ, В СПЕЦИАЛЬНОМ ХЛЕБЕ, С ПЛОВом И ВМЕСТЕ С ЙОГУРТОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.



920₽

## ИСКАНДЕР

Жареные хлебцы, покрытые тонко нарезанным мясом говядины с курдючным жиром, заправленные томатным соусом. Подается с мацони и обжаренными на гриле томатами и стручковым перцем.

410 г





550₽

## ДОНЕР В ХЛЕБЕ

Тонко нарезанное мясо говядины с курдючным жиром в особом хлебе. Подаётся с картофелем фри и острыми маринованными турецкими перчиками.

320 / 50 г



680₽

## ДОНЕР С ПЛОВОМ

Тонко нарезанное мясо говядины с курдючным жиром. Подаётся с пловом и запечёнными овощами.

380 г



550₽

## ДОНЕР В ЛАВАШЕ

Тонко нарезанное мясо говядины с курдючным жиром в тонком хрустящем лаваше. Подаётся с картофелем фри и острыми маринованными турецкими перчиками.

270 / 50 г





# КЕФТЕ



980₽

## КЕФТЕ С СЫРОМ

Сочные кёфте из мяса ребрышек говядины, начиненные сливочным сыром.

270/230/30 г



700₽

## КЕФТЕ ИЗ ЯГНЕНКА

Турецкие котлеты кёфте из мяса ягнёнка.

280/230/30 г



650₽

## КЕФТЕ ИЗ КУРИЦЫ

Традиционные турецкие котлеты кёфте из куриного мяса с сыром моцарелла.

240/230/30 г



850₽

## ТАКСИМ КЕФТЕ

Турецкие котлеты кёфте из мяса ребрышек говядины.

240/230/30 г

⊕ Вес блюда указан в сыром виде.




# КЕБАБЫ



1100₽

## АДАНА-КЕБАБ

Традиционный турецкий кебаб из рубленого мяса ягнёнка с добавлением острого перца. Готовится на углях. Подаётся с рисом и овощами на гриле.


180/220/30 г 



1100₽

## УРФА-КЕБАБ

Традиционный турецкий кебаб из рубленого мяса ягнёнка. Готовится на углях. Подаётся с рисом и овощами на гриле.

180/220/30 г 



# БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

850₽

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ

Сочные куриные крылья, приготовленные на мангале. Подаётся с рисом, овощами на гриле и соусом.

250/220/30 г



620₽

## КУРИЦА НА ШПАЖКАХ

Нежное филе бедра на шпажках. Подаётся с картофельным пюре, овощами на мангале и грибным соусом.

240/230/30 г



590₽

## КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Жареная на гриле куриная грудка. Подаётся с картофельным пюре, овощами на мангале и грибным соусом.

180/230/30 г

⊕ Вес блюда указан в сыром виде.




# ЯГНЁНОК



1200₽

## КАРЕ ЯГНЁНКА

Карэ ягнёнка на гриле. Подаётся с картофельным пюре, овощами на мангале и грибным соусом. Вес блюда может меняться в зависимости от прожарки.


250/130/30 г 



1100₽

## СПИНКА ЯГНЁНКА

Мясо из седла ягнёнка на гриле. Подаётся с картофельным пюре, овощами на мангале и грибным соусом. Вес блюда может меняться в зависимости от прожарки.

240/130/30 г 



850₽ **NEW**

## ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА С БАКЛАЖАНОВЫМ ПЮРЕ

Тушеная голень ягнёнка с овощами. Подаётся с баклажановым пюре и свежими томатами Черри.

420 г



# ГОВЯДИНА



1250₽ **NEW**

## ДАНА ШАШЛЫК

Маринованный шашлык из мраморной говядины на мангале. Подается на шампурах.

240/220/30 г



750₽

## АНТРЕКОТ

Тонко нарезанное мясо толстого края Чёрного Ангуса, обжаренного на гриле. Вес блюда может меняться в зависимости от прожарки. Рекомендуемая прожарка Medium.

100 г



Вес блюда указан в сыром виде.





1200₽

### ЛОКУМ

Ломтики премиальной говяжьей вырезки на гриле. Подается с грибным соусом. Вес блюда может меняться в зависимости от прожарки. Рекомендуемая прожарка Medium.

220/30 г 




550₽

### ФИЛЕ МИНЬОН

Является самым нежным стейком во всей туше. Подается с грибным соусом. Рекомендуемая прожарка Medium.

100 г 



 Вес блюда указан в сыром виде.



800₽

## РИБАЙ

Самый популярный стейк из мраморной говядины. Рекомендуемая прожарка Medium Well.

100 г



750₽

## СПАГЕТТИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Премиальная говяжья вырезка, нарезанная в виде спагетти. Подается с грибным соусом. Вес блюда может меняться в зависимости от прожарки. Рекомендуемая прожарка Medium.

220/30 г



⊛ Вес блюда указан в сыром виде.



# БЛЮДА СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ШОУ НА ДВОИХ

380₽

## ЛОПАТКА ЯГНЁНКА

Нежная лопатка ягнёнка,  
рукола, красный лук.  
Блюдо со специальным шоу!

100 г







420₽ NEW

## РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА

Рёбрышки ягнёнка  
с гарниром из ананаса  
на гриле. Сопровождаем  
подачу ярким шоу!

100 г

350₽

## АСАДО

Долго томящиеся в специальной  
печи рёбрышки говядины. Подаётся  
с рукколой и красным луком.  
Сытно даже для большой компании!  
Минимальный заказ от 1000 гр.

100 г





# РЫБА

790₽

## ДОРАДО

Мясо дорадо является диетическим - нежирное, но при этом богато белком. Готовится на гриле, подаётся со свежим лимоном и гранатовым соусом.

1 шт. 200-250 г



790₽

## СИБАС

Целая рыба, приготовленная на гриле. Подаётся со свежим лимоном и гранатовым соусом.

1 шт. 200-250 г

  
TAKSIM





**420₽**

## СЁМГА

Филе семги, приготовленное на гриле. Подаётся со свежим лимоном и гранатовым соусом.

100 г 

## ГАРНИРЫ

**БЕЛЫЙ РИС**

100 г

**200₽**

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

150/30 г

**350₽**

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

100 г

**150₽**

**ШАМПИОНЫ НА ГРИЛЕ**

140/30 г

**250₽**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

150/60 г

**200₽**

**СПАРЖА НА ГРИЛЕ**

100/30 г

**350₽**

## СОУСЫ

**НАРШАРАБ** 30 г

**70₽**

**АДЖИКА** 30 г

Домашняя / с приправами

**100₽**

**КЕТЧУП** 30 г

**70₽**

**ГРИБНОЙ** 30 г

Сливочный соус с грибным вкусом


**70₽**

**БАРБЕКЮ** 30 г

**70₽**

**КАТЫК** 100 г

**100₽**

 Вес блюда указан в сыром виде.



# ДЕСЕРТЫ

350₽

ТИРАМИСУ

120 г



300₽

МЕДОВИК

100 г



150₽

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ  
ТУРЕЦКОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

50 г



500₽ NEW

ПРЯНАЯ ТЫКВА

Запечённая тыква по традиционному турецкому рецепту. Подаётся с орехами и кунжутной пастой.

170/30 г



ПАХЛАВА МИДИИ  
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

580₽ NEW

120 г





520₽

## КЮНЕФЕ

Хрустящее тесто кадаиф, пропитанное сиропом, с расплавленной моцареллой, подается с мороженым.

210/30 г



750₽

## КАТМЕР

Слоеное тесто с фисташками, подается с мороженым.

220/30 г



750₽

## ХАВУЧ ДИЛИМИ

Турецкая пахлава с фисташками, подается с мороженым.

140/30 г



450₽ NEW

## НЕЖНЫЕ РУЛЕТКИ С ФИСТАШКОЙ

Рулетики из тончайшего теста, начинённые нежной турецкой фисташкой.

90 г





# ДЕТСКОЕ МЕНЮ



390₽

## КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

Обжаренные в панировке куриные котлетки. Подается с картофельным пюре, свежим шпинатом и томатами Черри.

320 г



280₽

## ВИТАМИННЫЙ МИКС

Свеженарезанные палочки моркови, яблока и сельдерея. Подается с домашним йогуртом.

150/30 г



450₽

## ГАМБУРГЕР

Говяжья котлета, лист салата, сыр «Чеддер», маринованный огурец, помидоры, соус для бургера, картофель фри.

280/40 г

450₽

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Обжаренные в панировке сырныe шарики из сыра моцарелла. Подается с листьями салата и томатами Черри.

180 г

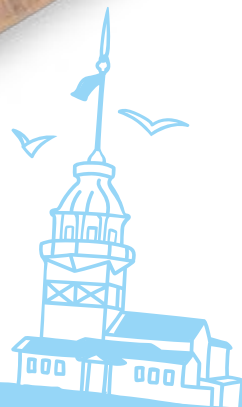


450₽

## МИНИ-ПИДЕ

Сыр моцарелла в лодочке из теста со свежими томатами.

220 г



550₽

## КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

Подается с картофелем фри, кетчупом и майонезом.

220/40/60 г





## ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

COCA-COLA / FANTA /  
SPRITE / TONIC / COLA-ZERO 250 мл 250₽

RED BULL 250 мл 250₽

SAN BENEDETTO 250/750 мл 250/550₽  
STILL

SAN BENEDETTO 250/750 мл 250/550₽  
SPARKLING

АЙРАН 250 мл 220₽

## СОКИ

200 мл 160₽

АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / АНАНАС /  
ВИШНЯ / ГРЕЙПФРУТ / ТОМАТ /  
ПЕРСИК / КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ / 300 мл 400₽  
ЯБЛОКО / МОРКОВЬ

АНАНАС / ГРАНАТ 300 мл 600₽

## ЧАЙ

500 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ ТУРЕЦКИЙ  
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ 600₽

Подается традиционно с фруктовым лукумом.

ЭРЛ ГРЕЙ 600₽

СЕНЧА 600₽

ЖАСМИН 600₽

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 600₽

РОМАШКОВЫЙ 600₽

СВЕЖАЯ МЯТА 600₽

## КОФЕ

РИСТРЕТТО 15 мл 130₽

ЭСПРЕССО 30 мл 150₽

АМЕРИКАНО 250 мл 150₽

ДОППИО 80 мл 260₽

МАКИАТО 35 мл 220₽

КАПУЧИНО 250 мл 310₽

ФЛЭТ УАЙТ 250 мл 360₽

ЛАТТЕ 250 мл 320₽

ТУРЕЦКИЙ КОФЕ 70 мл 400₽



# ДОМАШНИЕ ЧАИ



650₽

## ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ

Чёрная смородина, базилик,  
сироп базилик, лимон.

500 мл



650₽

## МАЛИНА С ИМБИРЁМ

Малиновое пюре, имбирь,  
мед, лимон.

500 мл



650₽

## МАРОККАНСКИЙ

Пюре из маракуйи, мед, мята,  
лайм, чай зелёный, корица.

500 мл



650₽

## ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ

Облепиха, мед, сок лимона, груша.

500 мл



# ЛИМОНАДЫ

400/900₽

300/1000 мл



## МАНГО С МАРАКУЙЯ

Пюре маракуйя, пюре манго, сироп маракуйя, сок лимона, содовая.



## КЛАССИЧЕСКИЙ

Сок лимона, сахарный сироп, содовая.



## КЛУБНИКА ЛИЧИ

Пюре клубника-личи, сироп натуральный клубника-личи, лимонный фреш, содовая.

## СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ



400₽

## ГЛИНТВЕЙН

Вино красное, яблоко, апельсин, бадьян, корица, гвоздика, сироп "Мёд".

300 мл

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

400 мл

### ICE TEA

ЛИМОН, ПЕРСИК.

300₽

### ICE COFFEE

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, КОКОС, КАРАМЕЛЬ.

300₽

### VIRGIN MOJITO

400₽

### VIRGIN MARY

350₽

### MILK SHAKE

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, КОКОС.

450₽



# КОКТЕЙЛИ



550₽

## ГРИН ВИТЧ

Джин Roku, сироп «Зелёное яблоко», белок, лайм.

300 мл



550₽

## ИМБИРНЫЙ ТВИСТ

Джин, медовый сироп, имбирный фреш, белок, имбирный лимонад.

300 мл



550₽

## НЬЮ-ЙОРК САУЭР

Бурбон Jim Beam, сок лимона, сахар, красное сухое вино.

300 мл



500₽

## ДЫМНЫЙ ШОТЛАНДЕЦ

Шотландский виски Auchentoshan, ванильный сироп, сок лимона, белок, тимьян.

200 мл



500₽

## ПРЯНАЯ ДЫНЯ

Ликер «Мидори», фреш лимон, белок, молотая корица.

200 мл



500₽

## SAVOY DAISY

Ром Brugal Anejo, порто, сок лайма, сахарный сироп, малиновое пюре.

200 мл





550₽

### ПЕСКИ АРАБИИ

Ром светлый, ром темный, ром пряный, апельсиновый фреш, лимонный фреш, фреш лайма.

400 мл



550₽

### PM COOLER

Сироп бузина, джин, сахарный сироп, лимонный фреш, содовая.

400 мл



550₽

### СТАМБУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

Водка, ликер Ягермайстер, сироп имбирный пряник, квас.

400 мл



500₽

### FIERO ТОНИК

Мартини фиеро, тоник.

250 мл



# МИРОВАЯ КЛАССИКА

MANHATTAN 450₽  
COSMOPOLITAN  
DAIQUIRI  
OLD FASHIONED  
WHISKEY SOUR

APEROL SPRITZ 500₽  
KIR ROYAL  
WHITE RUSSIAN  
DRY MARTINI  
DIRTY MARTINI  
NEGRONI  
MARGARITA  
BLOODY MARY

PINA COLADA 550₽  
MOJITO  
LONG ISLAND ICED TEA

# ПИВО

## БУТЫЛОЧНОЕ

ESTRELLA DAMM 320₽  
(Светлый лагер) Испания 330 мл 4.6 %

BUDWEISER BUDVAR 320₽  
(Светлое, фильтрованное) Чехия 330 мл 5.5 %

SCHOFFERHOFER 410₽  
(Светлое, пшеничное, нефильтованное)  
Германия 500 мл 5.0 %

YOUNG'S DOUBLE CHOCOLATE 410₽  
STOUT IN CAN  
(Темный стаут с азотовой капсулой)  
Великобритания 440 мл 5.2 %

KROMBACHER PILS 350₽  
ALKOHOLFREI  
(Безалкогольное) Германия 330 мл

## РАЗЛИВНОЕ 300 / 500 мл

ХАМОВНИКИ 320 / 400₽  
ВЕНСКОЕ  
(Светлый лагер) Россия 5.5 %

KROMBACHER HELL 400 / 550₽  
(Светлый хель, фильтрованное)  
Германия 5.0 %

KROMBACHER WEIZEN 400 / 550₽  
(Светлое, пшеничное, нефильтованное)  
Германия 5.3 %

BUDWEISER DARK 400 / 550₽  
(Темный лагер, фильтрованное)  
Чехия 4.7 %

# СИДР

300 мл

ECUSSON BRUT 350₽  
(Яблочный, сухой) Франция 5.0 %

ECUSSON ROSE 350₽  
(Яблочный, розовый, полусухой)  
Франция 3.0 %



## ВОДКА

40 мл

ONEGIN 350₽

ABSOLUTE ORIGINAL 350₽

MAMONT 300₽

## ОРГАНИК ВОДКА

CHISTI ROSI 400₽

## КОНЬЯК И БРЕНДИ

40 мл

COURVOISIER VS 500₽

BARBADILLO BRANDY  
DE JEREZ SOLERA 300₽

## РОМ

40 мл

BRUGAL ANEJO 300₽

BRUGAL 1888 650₽

BACARDI CARTA BLANCA 350₽

BACARDI CARTA NEGRA 350₽

BACARDI SPICED 350₽

## ДЖИН

40 мл

ROKU JAPANESE CRAFT GIN 400₽

BEEFEATER LONDON DRY GIN 350₽

## ТЕКИЛА

40 мл

OLMECA SILVER 350₽

OLMECA GOLD 350₽

## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

### КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ 40 мл

CHIVAS REGAL 12 Y.O. 550₽

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ 40 мл

AUCHENTOSHAN  
AMERICAN OAK 400₽

THE MACALLAN  
TRIPPLE CASK 12 Y.O. 650₽

## АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

40 мл

JIM BEAM 300₽

JACK DANIELS NO.7 400₽

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

40 мл

BUSHMILLS ORIGINAL 300₽

JAMESON 350₽



## ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

MARTINI ROSSO	80 мл	350₽
MARTINI BIANCO	80 мл	350₽
MARTINI FIERO	80 мл	350₽
APEROL	50 мл	350₽
CAMPARI	50 мл	350₽

## ЛИКЕРЫ

	40 мл	
SAMBUCA		350₽
JAGERMEISTER		350₽
BECHEROVKA		350₽
BAILEYS		350₽
MALIBU		350₽
MIDORI		350₽

СЛЕДИТЕ  
ЗА НАШИМИ  
ОБНОВЛЕНИЯМИ  
И ПРИЯТНОГО  
ВАМ АППЕТИТА!



@TAKSIMMEAT

ДЕЛАЙТЕ ФОТОГРАФИИ  
В СЕТИ «ТАКСИМ»,  
ДЕЛИТЕСЬ ИМИ И ВАШИМИ  
ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ  
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ  
И НЕ ЗАБЫВАЙТЕ СТАВИТЬ  
ХЭШТЕГ #TAKSIMMEAT



# ВИНА ПО БОКАЛАМ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

ПРОСЕККО КАСА ДЕФРО / PROSECCO CASA DEFRA DOC	Италия	150 мл	500₽
---	--------	--------	------

## БЕЛЫЕ ВИНА

ЧЕЛО Э ТЕРРА, ПИНО ГРИДЖИО \ CIELO E TERRA, PINOT GRIGIO IGT	Италия	125 мл	400₽
САНТА КАРОЛИНА, "СЕЛЛАР СЕЛЕКШН" СОВИНЫОН БЛАН \ SANTA CAROLINA, "CELLAR SELECTION" SAUVIGNON BLANC	Чили, Центр. Долина		420₽
ХАНС БАЕР РИСЛИНГ \ HANS BAER, RIESLING	Германия, Пфальц		450₽

## КРАСНЫЕ ВИНА

СТЭЙКВАЙН МАЛЬБЕК \ STEAKWINE MALBEC	Аргентина	125 мл	400₽
САНТА КАРОЛИНА, "СЕЛЛАР СЕЛЕКШН" КАРМЕНЕРЕ \ SANTA CAROLINA, "CELLAR SELECTION" CARMENERE	Чили, Центр. Долина		420₽
КЪЯНТИ КОНТИ СИРЕСТОРИ \ CONTI SERRISTORI, CHIANTI CLASSICO DOCG	Италия, Тоскана		450₽

# ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

ПРОСЕККО КАСА ДЕФРО / PROSECCO CASA DEFRA DOC	Италия	750 мл	2500₽
АСТИ КАНТИ \ ASTI CANTY DOCG	Италия		2800₽

## РОЗОВЫЕ ВИНА

ФЕТЦЕР ЭНТОНИС ХИЛЛ УАЙТ ЗИНФАНДЕЛЬ \ FETZER "ANTHONY'S HILL" WHITE ZINFANDEL	США Калифорния	750 мл	2400₽
---	----------------	--------	-------

## БЕЛЫЕ ВИНА

ВИНЬЮ ВЕРДЕ ГАЗЕЛА \ VINHO VERDE GAZELA	Португалия	750 мл	2300₽
ЧЕЛО Э ТЕРРА, ПИНО ГРИДЖИО \ CIELO E TERRA, PINOT GRIGIO IGT	Италия		2400₽
САНТА КАРОЛИНА, "СЕЛЛАР СЕЛЕКШН" СОВИНЫОН БЛАН \ SANTA CAROLINA, "CELLAR SELECTION" SAUVIGNON BLANC	Чили, Центр. Долина		2520₽
ХАНС БАЕР РИСЛИНГ \ HANS BAER, RIESLING	Германия, Пфальц		2700₽
САВИНЫОН БЛАН ПАДЛ КРИК \ PADDLE CREEK SAUVIGNON BLANC	Новая Зеландия		2800₽
САНТА КАРОЛИНА, "РЕСЕРВА" ШАРДОНЕ \ SANTA CAROLINA, "RESERVA" CHARDONNAY, L DO	Чили, Центр. Долина		2800₽

## КРАСНЫЕ ВИНА

"СТЭЙКВАЙН" МАЛЬБЕК \ "STEAKWINE" MALBEC	Аргентина	750 мл	2400₽
САНТА КАРОЛИНА, "СЕЛЛАР СЕЛЕКШН" КАРМЕНЕРЕ \ SANTA CAROLINA, "CELLAR SELECTION" CARMENERE	Чили, Центр. Долина		2520₽
КЪЯНТИ КОНТИ СИРЕСТОРИ \ CONTI SERRISTORI, CHIANTI CLASSICO DOCG	Италия, Тоскана		2700₽
ФЕТЦЕР ЗИНФАНДЕЛЬ \ FETZER ZINFANDEL	США Калифорния		2800₽
ШЕВАЛЬЕ Д'АНТЕЛЬМ КОТ ДЮ РОН \ CHEVALIER D'ANTELME COTES DU RHONE AOP	Франция		2800₽
САНТА КАРОЛИНА, "РЕЗЕРВА" ПИНО НУАР \ SANTA CAROLINA, "RESERVA" PINOT NOIR, DO	Чили, Центр. Долина		2800₽



# АДРЕСА РЕСТОРАНОВ ТАКСИМ

**ТАКСИМ**  
**НА СТАРОМ АРБАТЕ**  
АРБАТ, 21/1  
+7 (495) 650 55 55

**ТАКСИМ**  
**В ТРЦ «COLUMBUS»**  
УЛ. КИРОВОГРАДСКАЯ, 13А  
ТРЦ «COLUMBUS»  
+7 (495) 295 25 55

**ТАКСИМ**  
**В ТРЦ «МЕГА БЕЛАЯ ДАЧА»**  
1-Й ПОКРОВСКИЙ ПРОЕЗД, 1  
ТРЦ «МЕГА БЕЛАЯ ДАЧА»  
+7 (495) 235 25 55

**ТАКСИМ EXPRESS**  
**В ТРК «КРАСНЫЙ КИТ»**  
Г. МЫТИЩИ,  
ШАРАПОВСКИЙ ПРОЕЗД, ВЛ. 2  
ТРК «КРАСНЫЙ КИТ»  
+7 (969) 110 33 11

