



«ТАКСİM» БЕРЕТ СВОЕ НАЗВАНИЕ ОТ ЗНАМЕНИТОЙ ПЛОЩАДИ В СТАМБУЛЕ И НОСТАЛЬГИЧЕСКОГО ТРАМВАЙЧИКА, КОТОРЫЙ КУРСИРУЕТ ПО ЭТОЙ ПЛОЩАДИ. КРАСНЫЙ ТРАМВАЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОФИЦИАЛЬНЫМ СИМВОЛОМ СЕТИ РЕСТОРАНОВ «ТАКСİM», И КАЖДЫЙ ИЗ ФИЛИАЛОВ НЕПРЕМЕННО ИСПОЛЬЗУЕТ ЭТУ ТРАМВАЙНУЮ СИМВОЛИКУ. ВСЕ ДЕЛО В ТОМ, ЧТО ГДЕ БЫ МЫ НИ БЫЛИ, МЫ ПЫТАЕМСЯ ДОНЕСТИ ДО ЛЮДЕЙ АТМОСФЕРУ СТАМБУЛА И ПЛОЩАДИ ТАКСİM. НАХОДЯСЬ В НАШИХ РЕСТОРАНАХ, ВЫ СЛОВНО ПУТЕШЕСТВУЕТЕ НА ТРАМВАЙЧИКЕ С ПЛОЩАДИ ТАКСİM ПО САМЫМ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ МЕСТАМ ТУРЦИИ!

ОСНОВНАЯ КОНЦЕПЦИЯ НАШЕГО РЕСТОРАНА — ДОСТАВИТЬ НАШИМ ГОСТЯМ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ВКУСНОЙ ТУРЕЦКОЙ КУХНИ ВО ВСЕМ ЕЕ РАЗНООБРАЗИИ.



ШЕФ-ПОВАР ВУРАЛ ДЕГЕРЛИ

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 — ВСЕ ПРИГОТОВЛЕНО ПОД СТРОЖАЙШИМ КОНТРОЛЕМ ШЕФА И ПРИ ЕГО НЕПОСРЕДСТВЕННОМ УЧАСТИИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВЫ ПОЛУЧАЛИ УДОВОЛЬСТВИЕ, ПРИХОДЯ В НАШ РЕСТОРАН.



ШОУМЕН МУЗАФЕР

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ УДЕЛЯЕТСЯ ОСОБАЯ РОЛЬ ПОДАЧЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСНЫХ БЛЮД! СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ИЗ НАШЕГО МЕНЮ ВАМ ПРИГОТОВИТ НАШ ШОУМЕН - МУЗАФЕР.

С 19 ЛЕТ МУЗАФЕР РАБОТАЛ В РАЗЛИЧНЫХ РЕСТОРАНАХ ТУРЦИИ. В 27 ЛЕТ ОН ПРИШЕЛ НА ПОЗИЦИЮ МЯСНОГО ПОВАРА В NUSR-ET STEAKHOUSE В ГОРОДЕ АНКАРА - ТАМ МУЗАФЕР И ПЕРЕНЯЛ ВСЕ ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ ВЕЛИКОЛЕПНЫХ МЯСНЫХ БЛЮД! МУЗАФЕР РАБОТАЛ ВО МНОГИХ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНАХ МИРА: GUNAYDIN KASAP STEAK HOUSE (Г. СТАМБУЛ), SULTAN CHEF STEAK HOUSE KUWAIT (Г. ЗЛЬ-КУВЕЙТ), MANGAL STEAK HOUSE (Г. БАКУ), И В ДАННЫЙ МОМЕНТ НАШ КУЛИНАРНЫЙ ГЕНИЙ МУЗАФЕР РАБОТАЕТ В РЕСТОРАНЕ «ТАКСИМ» НА НОВОМ АРБАТЕ!

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ, ЕЖЕДНЕВНО НАШ ШОУМЕН ЖДЕТ ВАС В ГОСТИ И ГОТОВ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС СВОЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО!

ТРАДИЦИОННАЯ ТУРЕЦКАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

МЕЗЕ

120 г

280 ₽



АБАГАНУШ

Мезе, приготовленный из сюзме*. С добавлением запеченных на гриле баклажанов, свежего чеснока и оливкового масла.



МУХАММАРА

Мезе, приготовленный из грецкого ореха, перечной пасты, свежего чеснока. С добавлением свежего лимонного сока, оливкового масла, дробленого перца чили и молотого кумина.



АДЖЫЛЫ ЭЗМЕ

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



ХАЙДАРИ

Мезе, приготовленный из сюзме*. С добавлением оливкового масла и сушеной мяты.



ШАКШУКА

Мезе, приготовленный из обжаренного мелко нарезанного картофеля и баклажанов. С добавлением томатного соуса.



МАНГАЛ МЕЗЕ

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



ЙОГУРТ СО ШПИНАТОМ

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



ХУМУС

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

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



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.

ЗАВТРАКИ

с 11⁰⁰ до 14⁰⁰



ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК НА ДВОИХ

1500 Р

Ассорти сыров, помидоры, огурцы, оливки, маслины, шоколадное масло, сливочное масло, мёд, омлет с помидорами, омлет с зеленью, блинчики, панкейки, лёгкие хрустящие рулетики из тонкого теста (начиненные сыром), ассорти джемов, воздушная лепёшка

1500 г



ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

180 г

390 ₺



ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ

220 г

390 ₺



**БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ
МАСЛОМ И ДЖЕМОМ**

390 ₺

Тонкие кружевные блинчики — тот самый вкус из детства!

200/80 г



СУПЫ



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

270 г

390 р



ГРИБНОЙ С ОВОЩАМИ

270 г

390 р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОСТРЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БУЛГУРА

390 Р

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

300 г



МЯСНОЕ АССОРТИ

820 Р

Нежный рулет из мяса куропатки, рулет из мяса косули, турецкая бастурма. Подается со свежими томатами Черри и каперсами.

210 г



СЫРНОЕ АССОРТИ

850 Р

Сырное плато из козьего, дор блю, камамбер, грано подано сыров. Подается с виноградным сиропом и свежим виноградом.

240 г



ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

590 Р

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

350 г



САЛАТЫ



«ТАКСИМ»

520 ₺

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

220 г

С КОЗЬИМ СЫРОМ

580 ₺

Микс салат с козьим сыром. С добавлением томатов Черри, вяленых томатов, сладкой кукурузы. Заправляется оливковым маслом и гранатовым соусом.

260 г



СТЕЙК САЛАТ ОТ ШЕФА 750 Р

Мраморное мясо Черного Ангуса, томаты черри, огурцы, свежая зелень. Заправляется соусом от шефа.

280 г



«ГАВУРДАГ» 480 Р

Традиционный турецкий салат из помидоров, грецких орехов, гранатового соуса, красного лука и свежей зелени. Заправляется оливковым маслом.

280 г



«ЧОБАН» 450 Р

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

270 г



«ЦЕЗАРЬ» 580 Р

Классический салат с обжаренными на гриле ломтиками куриной грудки.

260 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШАМПИНЬОНЫ С ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

350 Р

Грибы шампиньоны с сыром моцарелла.
Запеченные до золотистой корочки.

250 г



ПИРОЖКИ ИЗ БУЛГУРА С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

380 Р

Хрустящие пирожки из булгура, начиненные рубленным мясом говядины, грецкими орехами и фисташками.

125 г



БУРГЕРЫ

ЧИЗБУРГЕР

650 ₺

Бургер для любителей классики: сочный говяжий фарш, листья салата, сыр чеддер, маринованные огурцы, томаты, фирменный соус. Подается с картофелем фри.

340/40 г



КУРИНЫЙ БУРГЕР 580 ₺

Бургер для любителей куриного мяса: сочная котлета из куриного филе, листья салата, сыр чеддер, маринованные огурцы, томаты, фирменный соус. Подается с картофелем фри.

340/40 г



БУРГЕР БЕЗ ХЛЕБА 950 ₺

Бургер, приготовленный по секретному рецепту.

240/40 г



СТЕЙКБУРГЕР 690 ₺

Бургер для самых голодных: сочная говяжья вырезка, листья салата, сыр чеддер, маринованный огурец, томаты, фирменный соус. Подается с картофелем фри.

360/40 г



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

ВОЗДУШНАЯ ЛЕПЕШКА

150 р

Традиционная турецкая лепёшка, посыпанная кунжутом.

100 г



ПИЦЦА «ТАКСИМ»

750 р

Кусочки говяжьей вырезки, помидоры, болгарский перец, красный лук и моцарелла.

600 г



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

550 р

Классический вкус на тонком тесте: помидоры с нежным сыром моцарелла.

450 г



ЛАХМАДЖУН

КЛАССИЧЕСКИЙ

Тонкая хрустящая лепешка, покрытая сочным говяжьим фаршем.

180/40 г

450 Р

С СЫРОМ

Тонкая хрустящая лепешка, покрытая сочным говяжьим фаршем с сыром моцарелла.

210/40 г

480 Р

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Тонкая хрустящая лепешка, покрытая сочным говяжьим фаршем и измельченными грецкими орехами.

210/40 г

480 Р

С СЫРОМ

Сыр моцарелла с золотистой корочкой в лодочке из теста.

270 г

500 Р

С ФАРШЕМ

Сочный говяжий фарш в лодочке из теста.

270 г

580 Р

С ГОВЯДИНОЙ

Мелко нарезанная вырезка говядины, болгарский перец, томаты, лук, чеснок в лодочке из теста.

320 г

620 Р

ПИДЕ

С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ
Мелко нарезанная вырезка говядины, сыр моцарелла, болгарский перец, помидор, лук, чеснок в лодочке из теста.

360 г

680 Р



ДОНЕР



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



ИСКАНДЕР

750 р

Хорошие хлебцы, покрытые тонко нарезанным мясом донера, заправленный томатным соусом. Подается с мацони и обжаренными на гриле томатами и стручковым перцем.

410 г

В ХЛЕБЕ

540 р

Турецкий донер в особом хлебе. Подается с картофелем фри и острыми маринованными турецкими перчиками.

320/50 г



С ПЛОВОМ

650 р

Тонко нарезанное мясо донера. Подается с пловом и запеченными овощами.

380 г



В ЛАВАШЕ

490 р

Турецкий донер в тонком хрустящем лаваше. Подается с картофелем фри и острыми маринованными турецкими перчиками.

320/50 г



КЕФТЕ



С СЫРОМ

800 Р

Сочные кефте из мяса ребрышек говядины, начиненные сливочным сыром.

190/230/30 г

ИЗ КУРИЦЫ

650 Р

Турецкие котлеты кефте из куриного мяса с сыром моцарелла

200/230/30 г



ТАКСИМ

850 Р

Традиционные турецкие котлеты кефте из мяса ребрышек говядины.

180/230/30 г



ФЕСТИВАЛЬ ЯГНЯТИНЫ

ИЗ ЯГНЁНКА 700 Р

Турецкие котлеты кефте из мяса ягнёнка

180/230/30 г



КЕБАБ

УРФА-КЕБАБ

799 Р

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

120/220/30 г

С ТОМАТАМИ

999 Р

Рубленое мясо ягнёнка. Готовится на углях со свежими томатами.

120/320/30 г

БЕЙТИ-КЕБАБ

799 Р

Традиционный турецкий кебаб из рубленого мяса ягнёнка с добавлением свежего чеснока и петрушки. Готовится на углях. Подается с рисом и овощами на гриле.

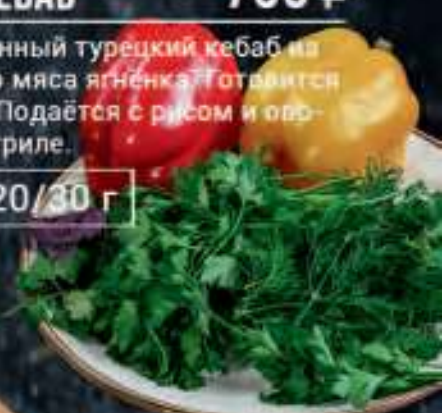
120/220/30 г

АДАНА-КЕБАБ

799 Р

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

120/220/30 г



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬШКИ НА ГРИЛЕ

850 Р

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

190/220/30 г

КУРИЦА НА ШПАЖКАХ

550 Р

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

130/230/30 г

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

480 Р

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

150/230/30 г

БЛЮДА ИЗ ЯГНЯТИНЫ



КАРЕ ЯГНЁНКА

999 Р

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

200/130/30 г



СПИНКА ЯГНЁНКА

680 Р

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

240/130/30 г



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

ЛОКУМ

1200 ₽

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

220/30 г



ФИЛЕ МИНЬОН

100 г

550 ₽

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

 Вес блюда указан в сыром виде



СПАГЕТТИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

750 ₽

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

РИБАЙ

100 г

700 ₽

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



АНТРЕКОТ

1800 ₽

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

240/30 г



★ Вес блюда указан в сыром виде

БЛЮДА СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ШОУ НА ДВОИХ

ЛОПАТКА ЯГНЁНКА 100 г 240 ₽

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



ТОМЛЁНАЯ ШЕЯ ЯГНЁНКА 100 г 220 р

Запечённая шея ягнёнка. Подается с воздушным хлебом, мятой и репчатым луком. Блюдо со специальным шоу.



АСАДО 100 г 350 р

Долго томящиеся в специальной печи рёбрышки мраморной говядины. Подаём с руколой и красным луком. Сытно даже для большой компании! Минимальный заказ от 1000 руб.



РЫБА



ДОРАДО

790 Р

Мясо дорадо является диетическим, нежирное, но при этом богато белком. Подаётся со свежей руколой, томатами Черри, лимоном и красным луком, заправленными оливковым маслом.

1 шт. 200-250 г

СИБАС

790 Р

Целая рыба, приготовленная на гриле. Подаётся со свежей руколой, томатами Черри, лимоном и красным луком, заправленными оливковым маслом.

1 шт. 200-250 г



TAKSIM



ГАРНИРЫ

БЕЛЫЙ РИС 200 ₽

100 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 ₽

100 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 200 ₽

150/60 г

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 350 ₽

150/30 г

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ 250 ₽

140/30 г

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 350 ₽

100/30 г

СОУСЫ

ГРИБНОЙ 30 г 70 ₽

Сливочный соус с грибным вкусом.

АДЖИКА 30 г 100 ₽

Домашняя с приправами

БАРБЕКЮ 30 г 70 ₽

НАРШАРАБ 30 г 70 ₽

КЕТЧУП 30 г 70 ₽

КАТЫК 100 г 100 ₽

СЁМГА 100 г 420 ₽

Филе Сёмги на гриле с гранатовым соусом. Подается со свежей руколой, томатами Черри, лимоном и красным луком, заправленными оливковым маслом.

★ Вес блюда указан в сыром виде

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК 300 ₽

100 г



ТИРАМИСУ 350 ₽

120 г



ХАВУЧ ДИЛИМИ 680 ₽

Турецкая пахлава с фисташками, подается с мороженым.

140/30 г



ТРАДИЦИОННОЕ
ТУРЕЦКОЕ
МОРОЖЕНОЕ

50 г

150 ₽



КЮНЕФЕ

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

210/30 г

450 ₽



КАТМЕР

Слоеное тесто с фисташками, подается с мороженым

220/30 г

750 ₽



ТАКСИМ СПЕШЛ

Десерт, приготовленный нашим шефом с любовью

150/30 г

680 ₽



ФРУКТОВОЕ АССОРТИ 620 г 500 ₽

детское меню



**МИНИ-ПИЦЦА
«МАРГАРИТА»**

Тонкое тесто, помидоры,
сыр моцарелла.

390 Р

22 см / 230 г

**КУРИНЫЕ
ПАЛОЧКИ** **400 Р**

Обжаренные в панировке
палочки из куриной грудки.
Подаются с картофелем
фри.

150/150/90 г



**ВИТАМИННЫЙ
МИКС**

280 Р

Свеженарезанные палочки
моркови, яблока и сельде-
рея. Подаются с домашним
йогуртом.

150/30 г



ГАМБУРГЕР **450 Р**

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

280/40 г



**КУРИНЫЕ
КОТЛЕТКИ**

390 Р

Обжаренные в панировке ку-
риные котлетки. Подаются с
картофельным пюре, свежим
шпинатом и томатами Черри.

320 г

**СЫРНЫЕ
ШАРИКИ**

320 Р

Обжаренные в панировке
сырные шарики из сыра мо-
царелла. Подаются с листья-
ми салата и томатами Черри.

180 г



ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

СОСА-COLA / FANTA / SPRITE / TONIC 250 мл	190 Р
COLA-ZERO 330 мл	220 Р
РЕД БУЛ 250 мл	250 Р
SAN BENEDETTO STILL 250/750 мл	180/440 Р
SAN BENEDETTO SPARKLING 250/750 мл	180/440 Р
АЙРАН 250 мл	220 Р

СОКИ 200 мл	160 Р
АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / АНАНАС / ГРЕЙПФРУТ / ВИШНЯ / ТОМАТ / ПЕРСИК / КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 300 мл

АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ	280 Р
АНАНАС / ГРАНАТ	400 Р

КОФЕ

РИСТРЕТТО 15 мл	130 Р
ЭСПРЕССО 30 мл	150 Р
АМЕРИКАНО 250 мл	150 Р
ДОППИО 80 мл	260 Р
МАКИАТО 35 мл	220 Р
КАПУЧИНО 250 мл	310 Р
ФЛЭТ УАЙТ 250 мл	360 Р
ЛАТТЕ 250 мл	320 Р
ТУРЕЦКИЙ КОФЕ 70 мл	220 Р

ЧАЙ 400 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ ТУРЕЦКИЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ	400 Р
Подается традиционно с фруктовым лукумом.	
ЭРЛ ГРЕЙ	450 Р
СЕНЧА	450 Р
ЖАСМИН	450 Р
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	450 Р
РОМАШКОВЫЙ	450 Р
СВЕЖАЯ МЯТА	450 Р

ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЧАЙ 400 мл

Премиальные чаи на основе трав, сушеных фруктов и ягод	450 Р
СМОРОДИНОВЫЙ БРИЗ	
Яблоко, гибискус, лимонная трава, смородина красная, смородина чёрная.	
ЯБЛОЧНАЯ СВЕЖЕСТЬ	
Гибискус, яблоко, ананас, лимонная трава, мята, смородина красная.	
КРАСНЫЕ ЯГОДЫ	
Смородина красная, гибискус, ежевика, клубника, малина, черноплодная рябина.	
СОВЕРШЕНСТВО	
Сенча, ананас, розы, смородина красная, банан, календула, апельсин.	
КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ	
Чёрный чай, ананас, клубника.	
ПУТЬ МОНАХА	
Чёрный чай, сенча, роза, василёк, календула.	

ЛИМОНАДЫ

300 / 1000 мл 340 / 800 р

КЛАССИЧЕСКИЙ

Сок лимона, сахарный сироп, содовая.



КЛУБНИКА-ЛИЧИ

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



ГРУША-БАЗИЛИК

Базилек зеленый, пюре персик, грушевый сироп, содовая.

МАНГО-МАРАКУЙЯ

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



ДОМАШНИЕ ЧАИ

500 мл 500 р

МАРАКУЙЯ С КЛЮКВОЙ

Грейпфрут, апельсин, лимон, гвоздика, корица, клюквенный морс, сироп маракуйя, яблочный сок, мед, сок лимона, груша.



МАРОККАНСКИЙ

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



ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ

Облепиха, мед, сок лимона, груша.



МАЛИНА С ИМБИРЕМ

Малиновое пюре, имбирь, мед, лимон.



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ

Черная смородина, базилик, сироп базилик, лимон.

КОКТЕЙЛИ



ГРИН ВИТЧ

Джин, сироп "зелёное яблоко", белок, лайм.

350 мл 490 Р



НАР САУЭР

Текила, Наршараб, белок, лайм фреш, апельсиновый сок.

350 мл 450 Р



ИМБИРНЫЙ ТВИСТ

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

300 мл 550 Р



НЬЮ-ЙОРК САУЭР

Бурбон, сок лимона, сахар, красное сухое вино.

300 мл 450 Р



ДЫМНЫЙ ШОТЛАНДЕЦ

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

250 мл 450 Р



ПРЯНАЯ ДЫНЯ

«Мидори», сок лимона, белок, молотая корица.

250 мл 420 Р



САВОЙ ДЕИЗЛ

Порто, ром золотой, сок лайма, сахарный сироп, малиновый сироп.

250 мл 450 Р



БАЗИЛ СТАМП

Зеленый базилик, водка, сироп из маракуйи, кокосовый сироп, ананасовый сок.

350 мл 420 Р



ПЕСКИ АРАБИИ

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

350 мл 500 Р



КЛОВЕР КЛАБ

Джин, малиновое пюре, малиновый сироп, лимонный фреш, белок.

250 мл 400 Р



МАРТИНИ ФИЕРО

ТОНИК

Мартини фиеро, тоник.

450 мл 380 Р

СТАМБУЛЬСКИЙ ПРЯНИК

Водка, ликер Ягермайстер, сироп "Имбирный пряник", квас.

350 мл 480 Р



ЛИБЕРТИ АЙЛЕНД

Ром, ликер Калуа, сироп "Агава", лимонный фреш.

250 мл 420 Р

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

ПУНШ

Джин, сироп "Бузина", корица, гвоздика, анис.

300 мл 450 Р



ГРОГ

Ром, сироп "Зеленое яблоко", сироп "Корица", яблоко, корица, бадьян, гвоздика.

300 мл 450 Р

ГЛИНТВЕЙН

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

300 мл 400 Р



МИРОВАЯ КЛАССИКА

GIN FIZZ, MANHATTAN, WHITE RUSSIAN, APEROL SPRITZ	500 Р
DRY MARTINI, DIRTY MARTINI, NEGRONI, COSMOPOLITAN	550 Р
DAIQUIRI, MARGARITA, OLD FASHIONED, WHISKEY SOUR, BLOODY MARY, PINA COLADA, MOJITO, LONG ISLAND ICED TEA	580 Р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ 400 мл

ICE TEA Лимон, персик.	300 Р
ICE COFFEE Ваниль, шоколад, кокос, карамель.	300 Р
VIRGIN MOJITO	400 Р
VIRGIN MARY	350 Р
MILK SHAKE Ваниль, шоколад, кокос.	350 Р

ПИВО/СИДР

БУТЫЛОЧНОЕ

ESTRELLA DAMM (Светлый лагер) Испания 330 мл 4.6 %	320 Р
BUDWEISER BUDVAR (Светлое, фильтрованное) Чехия 330 мл 5.5 %	320 Р
SCHOFFERHOFER (Светлое, пшеничное, нефильтрованное) Германия 500 мл 5.0 %	410 Р
YOUNG'S DOUBLE CHOCOLATE STOUT IN CAN (Темный стаут с азотовой капсулой) Великобритания 440 мл 5.2 %	410 Р
ERDINGER NON-ALCOHOLIC (Безалкогольное) Германия 330мл	330 Р

СИДР 300 мл

ECUSSON BRUT (Яблочный, сухой) Франция 5.0 %	350 Р
ECUSSON ROSE (Яблочный, розовый, полусухой) Франция 3.0 %	350 Р

РАЗЛИВНОЕ 300 мл / 500 мл

ХАМОВНИКИ NITRO LAG (Светлый лагер) Россия 5.5 %	220/280 Р
KROMBACHER HELL (Светлый хель, фильтрованное) Германия 5.0 %	320/480 Р
KROMBACHER WEIZEN (Светлое, пшеничное, нефильтрованное) Германия 5.3 %	320/480 Р
BUDWEISER DARK (Темный лагер, фильтрованное) Чехия 4.7 %	350/500 Р

ВОДКА 50 мл

GREY GOOSE	490 Р
ONEGIN	350 Р
ABSOLUTE ORIGINAL	390 Р
ABSOLUTE CITRON	350 Р
BELUGA GOLD	500 Р
BELUGA NOBLE	360 Р

ОРГАНИК ВОДКА 50 мл

ЧИСТЫЕ РОСЫ	380 Р
ЧИСТЫЕ РОСЫ ИЗ РЖАНОГО ЗЕРНА	380 Р

ТУРЕЦКАЯ РАКЫ 50 мл

КРЕПКИЙ СПИРТНОЙ НАПИТОК, СЧИТАЮЩИЙСЯ ТУРЕЦКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ КРЕПКИМ НАПИТКОМ. ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПРОДУКТ ПЕРЕГОНКИ ВИНОГРАДНОГО СЫРЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЭКСТРАКТА СЕМЯН АНИСА.

TEKIRDAG RAKISI	500 Р
-----------------	-------

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ 50 мл

NAKED GROUSE	480 Р
CHIVAS REGAL 12	600 Р
CHIVAS REGAL 15	880 Р
CHIVAS REGAL 18	1190 Р
ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ «ДОЛИНА РЕКИ СПЕЙ» И "ЛОУЛЕНД"	
AUCHENTOSHAN 12	500 Р
MACALLAN 12	850 Р
MACALLAN 18	1650 Р
ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ «ВЫСОКОГОРЬЕ»	
GLENMORANGIE ORIGINAL	600 Р
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	900 Р

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ 50 мл

JIM BEAM	350 Р
JIM BEAM RYE	420 Р
JACK DANIELS NO.7	400 Р

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ 50 мл

JAMESON	400 Р
JAMESON CASKMATES	420 Р
JAMESON BLACK BARREL	450 Р
DEWAR'S WHITE LABEL	420 Р

ТЕКИЛА 50 мл

OLMECA SILVER	350 Р
OLMECA GOLD	350 Р
CAMPO AZUL ANEJO	700 Р
CAMPO AZUL REPOSADO	580 Р

РОМ 50 мл

BRUGAL 1888	650 Р
BACARDI CARTA BLANCA	400 Р
BACARDI CARTA NEGRA	400 Р
BACARDI SPICED	400 Р

ДЖИН 50 мл

ROKU (JAPANESE CRAFT GIN)	450 Р
BEEFEATER	350 Р
BOMBAY SAPPHIRE	500 Р

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

MARTINI ROSSO / BIANCO / FIERO / EXTRA DRY 80 мл	350 р
APEROL 50 мл	350 р
CAMPARI 50 мл	350 р

КОНЬЯК 50 мл

REMY MARTIN VS	650 р
REMY MARTIN VSOP	720 р
REMY MARTIN XO	2000 р
COURVOISIER VS	680 р
COURVOISIER XO	1850 р

ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ 50 мл

SAMBUCA	350 р
COINTREAU	350 р
JAGERMEISTER	350 р
ВЕЧЕРОВКА	350 р
BAILEYS	350 р
КАНЛУА	350 р
MALIBU	350 р
MIDORI	350 р
ABSINTHE	350 р
BELUGA HUNTING BERRY	560 р
BELUGA HUNTING HERBAL	560 р

**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 #ТАКСИММЕАТ**

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ ТАКСИМ

ТАКСИМ НА НОВОМ АРБАТЕ

Новый Арбат, 15
+7 (495) 699 55 55

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 ТЦ «МЕГА БЕЛАЯ ДАЧА»

1-й Покровский проезд, 1
ТЦ «Мега Белая Дача»
+7 (495) 235 25 55

Скидки по картам
действуют на компанию
до 5 человек включительно.



TAKSIM

—  RESTAURANT  —

