



TARKHUN

by Askaneli

2007

Исключительно для гостей нашего ресторана — легендарная коллекция вин Askaneli по ценам, недоступным нигде больше. Это возможно благодаря тому, что ресторан принадлежит самому Гоче Асканели — основателю знаменитого винного дома. Подлинные грузинские вина мирового уровня, эксклюзивные условия — привилегия, доступная только нашим гостям!

Ресторан “Тархун”

Меню



Пожалуйста пройдите регистрацию
в нашу систему лояльности

wi-fi Dora

Пароль: Dora5555

ЗАКУСКИ

Тарелка грузинских сыров.....	990
Тарелка европейских сыров.....	990
Тарелка свежих овощей и зелени.....	950
Тарелка мясных деликатесов.....	1200
<i>(саями Фелино, сальчичон, бастурма)</i>	
Мясные закуски.....	1200
Соленья.....	650
Пхали.....	600
<i>(шпината, свёклы, зелёной стручковой фасоли и запечённого баклажана)</i>	
Запеченный баклажан с ореховой начинкой.....	600
Запеченный перец с ореховой начинкой.....	600
Ассорти из пхали.....	750
Ассорти из грузинских закусок.....	900
<i>(пхали, запеченный баклажан и перец)</i>	
Хумус с хрустящими баклажанами.....	600
Хумус с печеным перцем.....	600
Паштет из куриной печени с малиной.....	650
Сациви из фермерской курицы.....	650
Сациви из филе судака.....	890

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны запечённые с сулугуни.....	770
Шампиньоны запеченные с сулугуни.....	650
Аджабсанда.....	690
Лобио.....	700
<i>(с капустой по гурийски / с грецкими орехами)</i>	
Жареный сулугуни с виноградным вареньем.....	600
Тигровые креветки с соусом "Фламбе".....	1190
Долма в виноградных листьях.....	700

САЛАТЫ

Салат из отборных томатов.....	790
<i>(с кахетинским маслом)</i>	
Салат "Тбилисури" с кахетинским маслом и ореховой начинкой.....	770
Бурато по грузински.....	700
<i>(с отборными томатами и пряным маслом)</i>	
Салат с хрустящими баклажанами.....	750
Салат из вяленой свеклы.....	750
Салат с креветками и манго.....	890
Теплый салат с телятиной.....	890
<i>(с обжаренными баклажанами, сметана, чеснок, грецкие орехи)</i>	

СУПЫ

Харчо с нежной говядиной.....	800
Чанахи с пряной зеленью.....	890
Чихиртма из фермерской курицы.....	600
Суп с митболами.....	600
Суп из мини хинкали.....	650
Суп со шпинатом и страчателлой.....	670

БЛЮДА НА УГЛЯХ

(подаются с соусом, пряной зеленью и лавашем)

Цыплёнок в аджике на углях.....	1150
Филе из курицы.....	750
Филе из индейки.....	850
Свинная шейка.....	790
Филе из телятины.....	1290
Филе из баранины.....	990
Баранья корейка.....	1490
Кабаби из индейки.....	700
Кабаби из баранины.....	890
Кабаби свинина говядина.....	790
Лосось с беконом.....	1890
Стейк лосося на углях.....	1790
Ассорти из блюд на углях.....	7200
<i>(филе из курицы, свинины, баранины, баранья корейка, кабаби из индейки, баранины, свинины и говядины)</i>	

СОУСЫ: Красный ткемали, зеленый ткемали, сацебели, аджика, кахетинское масло со сванской солью, гранатовый соус, мацони с чесноком.....200

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Баклажаны.....	320
Перец.....	320
Цукини.....	320
Кукуруза.....	350
Картофель.....	250
Шампиньоны.....	320
Ассорти из овощей.....	1700
<i>(перец, баклажан, шампиньоны, кукуруза, картофель, цукини)</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фермерский цыплёнок табака.....	1350
Чкмерули с цыплёнком табака.....	1490
Чкмерули с тигровыми креветками.....	1090
Оджахури из свинины.....	750
Чашушули из говядины, с ароматной зеленью.....	990
Чакапули из баранины с тархуном и кислой сливой.....	990
Печень говяжья в малиновом соусе.....	990
<i>(с картофельным пюре)</i>	
Куриные котлеты с картофельным пюре.....	750
Бефстроганов с картофельным пюре.....	970
Утиная грудка с пюре из батата.....	990
Судак с отварным булгуром.....	990

ГАРНИР

Жареный картофель в сливочном масле с луком.....	450
Булгур в сливочном масле.....	450
Картофель мини на углях.....	300
Картофельное пюре с сливочным маслом.....	400
Пюре из батата.....	490
Овощи на гриле.....	750
<i>(перец, баклажаны, цукини)</i>	



Вегетарианское



Острое



Рекомендуем

- Для компаний от 5 человек вводится сервисный сбор 10%
- Обращаем Ваше внимание, что последний заказ по меню, мы принимаем до 22.30

ХИНКАЛИ

✓ Тбилисури.....	590
(свинина-говядина с зеленью)	
✓ Мтиулури.....	590
(свинина-говядина со специями)	
✓ Хинкали из баранины.....	650
(со специями и зеленью)	
Мини-хинкали.....	650
(с лесными грибами в грибном соусе/ с сыром в соусе из горгонзолы/ с говядиной и свиной в перечно соусе)	

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-мегрельски.....	790
Хачапури по-имеретински.....	750
Хачапури с грушей и горгонзолы.....	990
Хачапури с копченым сулугуни.....	790
Хачапури по-аджарски.....	890
Кубдари с телятиной.....	1200
Ачма.....	600
Пеновани с сулугуни.....	700
Пеновани с сулугуни и тархуном.....	750
Мчади с сулугуни.....	500
Самса из рубленной телятины.....	850
Шоти.....	250

ДЕСЕРТЫ

✓ Томленая груша в красном вине Асканели.....	750
✓ Згапары.....	650
Мацони с мёдом и грецким орехом.....	450
Мацони в кувшине.....	400
Пеламуши.....	550
Чурчхела.....	400
✓✓ Грузинский бисквитный трайфл.....	650
(бисквитная крошка, воздушный крем, клубника)	
✓ Чизкейк по грузински с вишневым компоте.....	650

Наполеон.....	650
✓ Чернослив с креметте и маскарпоне.....	750
Шоколадный фондан.....	650
(с шариком ванильного мороженого)	
Крем-брюле по грузински с шафраном и грушей.....	650
Домашнее варенье.....	300
(кизил, инжир, грецкий орех, черешня, виноград)	
Сорбет.....	300
Мороженое.....	300

ЧАЙ

Наслаждайтесь вкусом исключительно натурального ароматного чая без ароматизаторов и добавок

Чайник ароматного чая 500 мл.....	650
(цейлонский чёрный чай / чёрный чай с калабрийским бергамотом / тайваньский молочный улун, жасмин из провинции Фуцзянь / зелёный жасминовый с цветами мандарина / Утренняя роса / гречишный)	
Чайник согревающего ароматного чая 700 мл.....	700
(пряный облепиховый с апельсином / малиновый с имбирём)	
Альпийский чабрец / мята / липа / ромашка / пимон / пайм / мёд / молоко.....	100

КОФЕ

Кофе из свежееобжаренных лучших кофейных зёрен 100% арабика

Эспрессо.....	350
Двойной эспрессо.....	450
Американо.....	400
Капучино / Латте.....	450
Кортадо.....	500
(эспрессо с топлёным молоком)	
Кофе на песке.....	380
Какао / Пряный какао со специями.....	400
Сливки / молоко / альтернативное молоко / сиропы.....	100

НАПИТКИ / ВОДА

Домашний лимонад 0,3 л / 1000 мл.....	350 / 1100
(тархун, манго-маракуйя, малина-базилик)	
Лимонад 0,5 л.....	450
(тархун, груша, крем-сливки)	
Coca-Cola 0,33 л.....	450
Coca-Cola Zero 0,33 л.....	450
Сок томат / яблоко / персик / гранат / черешня 0,25 л.....	300
Морс клюквенный 0,25 л / 1000 мл.....	300 / 1110
Морс из облепихи 0,25 л / 1000 мл.....	300 / 1110

Набеглави 0,5 л.....	420
Боржоми 0,5 л.....	420
Dausuz газ / негаз 0,5 л.....	420
Dausuz газ / негаз 0,85 л.....	600
San benedetto газ / негаз 0,5 л.....	650
San benedetto газ / негаз 0,75 л.....	700
Свежевыжатые соки 0,25 л.....	550
(апельсиновый, грейпфрутовый, сельдереевый, морковный, яблочный)	

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО, ДИЖЕСТИВЫ, ЛИКЕРЫ

Десертное вино Ркацителли 375 мл.....	9000
(поздний сбор, сладкое)	
Ликёр Лимончелло 50 мл.....	550

Ликёр Фернет-Бранка 50 мл.....	550
Ликёр Амаро Аверна 50 мл.....	750



Вегетарианское



Острое



Рекомендуем

Дорогие гости!

Мы тщательно выбираем продукты, чтобы вы могли почувствовать настоящий вкус Грузии. Копчёный сулугуни мы привозим из Имерети, сванскую соль — из Сванетии, кахетинское масло — из Кахетии. Кукурузная мука, домашние сыры и традиционные соленья доставляются для вас из солнечной Грузии, региона Картли.

Чтобы узнать больше о нашей истории, философии и традициях, отсканируйте QR-код.



фото блюд

Внешний вид и подача блюд могут незначительно отличаться от фотографий, опубликованных в наших социальных сетях.

Мы искренне надеемся на Ваше понимание и просим соблюдать несколько простых правил, которые помогут сохранить комфортную атмосферу для всех наших гостей.

1. Курение, включая электронные сигареты и устройства для нагревания табака, в ресторане запрещено.
2. Если Вы посещаете ресторан в вечернее время с детьми, просим Вас позаботиться о том, чтобы они соблюдали атмосферу спокойствия и уважения к другим гостям.
3. Если у Вас есть аллергия или индивидуальная непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа.
4. Мы с радостью принимаем гостей с небольшими собаками при условии, что питомцы находятся в переноске. Размещение с домашними животными возможно в зале «Лизи».
5. Будем признательны, если Вы переведёте мобильный телефон в беззвучный режим.

Благодарим Вас за понимание и соблюдение этих правил.

С глубоким Уважением, идеолог ресторана Тархун

Софико Венницкая!

Мы были рады принять Вас и будем признательны за обратную связь и отзыв.

Санкт-Петербург, Ул. Караванная 14

+7 (921) 377 65 25

ПН - ВС 12:00 - 23:00