

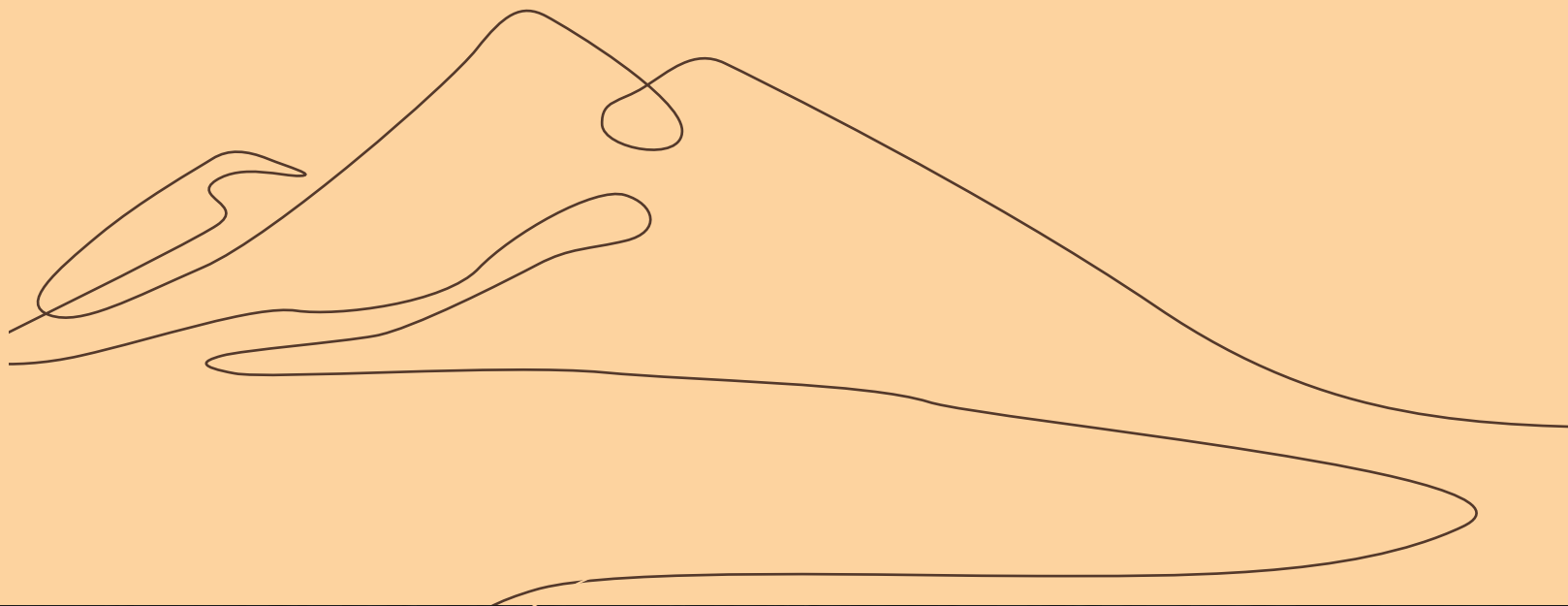
TATEV

РЕСТОРАН • БАР • КАРАОКЕ

TATEV

餐厅的故事在TATEV 餐厅这里东方韵味在每一处细节中都淋漓尽致地展现。这里是连接中国与中东的丝绸之路上，汇聚力量、聚会、休憩和品味美食的场所。如同我们的餐厅一样，旅人们也曾在那里相聚、分享故事，享受美食。

我们精心保留了你们喜爱的一切：热情的款待、正宗的烹饪法和舒适的氛围。但是现在我们为你们开启一条贯穿东方国家的美食行程。菜单上的每道菜都讲述着属于自己的故事。我们的菜肴使各种口味、传奇和传统联合。



凉菜

叙利亚什锦开胃菜

330 690

中东茄子泥、甜菜泥、炸豆丸子、烤熟蔬菜和慕斯像东方集市的精致触感，每种成分都像珍秘一样。



辣椒圣女果

185 410

辣椒香料中的圣女果与花生是为那些在味道重寻找冒险萌芽的人的凉菜。



韩国泡白菜

160 350

韩国泡白菜配着花生和辛香香菜，这都像来自远东街道的问候那里每种香料吃起来不一样



格鲁吉亚式拼盘

300 610

菠菜普哈利、石榴子茄子卷、萨措维炖鸡肉和坚果酱就像是一个古老的格鲁吉亚街道上的宴席，每种口味都带有祖国的温暖。

奶酪拼盘

270 990

恰纳赫、洛里、熏奶酪和苏尔古尼等奶酪配着海枣和石榴子像晚上坐在篝火旁并为友谊和感激而干杯。

甜菜泥

270 430

甜菜泥和软糯的羊奶酪慕斯撒上开心果粉并配着亚美尼亚的面包像日落时的秘密路径导致新的发现。

什锦咸菜

560 590

菜花、黄瓜、菜椒、西葫芦和西芹，
用爱精心收获的蔬菜园的慷慨馈赠。

冷肉拼盘

200 1200

帕斯雀牛肉、苏芜半干香肠、
猪肉干和薄切生鸡肉配着酸模和
葡萄叶子是关于时间、
耐心及对每块肉类的敬遵的故事。

烤浓缩酸奶菜椒

170 550

烤菜椒与软糯的浓缩酸奶浇
上辣油像为了真正享乐而产生
的火甜味与奶油凉爽的融合

热开胃菜

茶馆式茄子

230 490

烤得很嫩的茄子配着酸牛奶新鲜西红柿、松子和辛香青菜。每块都带有东方暖和的味道

远东羊齿草配着鱿鱼

300 750

鱿鱼片配着用蔬菜和香料焖的远东羊齿草。为那些重视异味搭配适合的菜肴。

葡萄叶羊肉卷

250 640

关心地用葡萄叶子包的肉类与香料浇上酸牛奶酱并撒上一大捏开心果粉。心儿里的传统。

沙拉

酥茄子沙拉

250 550

东方的缓和风味。
包含嫩茄子、新鲜蔬菜、
奶油酱和扁桃的酥脆。



舌肉沙拉

210 580

包含鲜嫩舌肉、
软糯的羊奶酪慕斯和海枣的甜味，
环绕着橄榄果。
本身就足以说明的深味结构



哈尔冰沙拉

230 420

"鲜明、辛香、
多汁的哈尔冰沙拉激发生活的滋味。粉丝、蔬菜、
辣酱和嫩豆腐，这都像东方香气的旋风似的。"

塔布勒沙拉

220 420

包含布格麦、新鲜青菜、
石榴子和青柠香气。
可以感觉到亚美尼亚太阳的鲜明沙拉。



拍黄瓜

230 580

包含多汁的冰山生菜，辛香的煎牛里脊，
芬芳的拍黄瓜和一滴芝麻酱。
来自中国街道的真正问候。



皱叶酸模沙拉

250 480

包含酸牛奶的缓和味道，
皱叶酸模的涩味，
西红柿和石榴子的新鲜味道。
这种沙拉中能够尝到山脉的气息活灵活现。



汤类

皱叶酸模牛肉汤

350 490

野生的皱叶酸模、鲜嫩的牛肉和大麦米放在芳香的清汤里。每一勺都有山脉与古老传统的味道。



远东式鱼汤

350 670

包含红鱼与白鱼、蔬菜、薄雾和海风的香气的鱼汤像关于远东海岸的纪念似的。



中式西红柿汤

350 650

西红柿、米线和牛肉放在辣的清汤里。
有特性的汤：提神暖和



拉条子

350 490

T

家常拉面、鲜嫩的牛腩肉与菜蔬放在芳香的清汤里。
拉条子是来自丝绸之路的问候。

羊肉汤

350 510

浓牛汤、牛腩肉、米饭和香料的香气。
羊肉汤像格鲁吉亚朋友的热烈握手似的。

羊汤

320 510

牛肉大块、土豆、蔬菜与辛香的青菜。
羊汤让你的生活成为庆祝。

热菜

鳟鱼排配白菜

310 990

烤的鲜嫩鳟鱼排、新鲜的白菜和略带辛香的酱料，这都形成一种带你到风带来河流和花园香气的地方的味道。



腹肉牛排配皱叶酸模

280 1300

包含腹肉牛排、黄焖的皱叶酸模和辣味的菜适合那些重视每个详情中的特性。



乌佳胡哩猪肉

300 550

包含芳香猪肉、土豆和香料的饱人乌佳胡哩就像在一直欢饮朋友的格利吉亚房子里过一个温暖的晚会似的。



蘑菇普季季姆以色列面

210 490

润滑普季季姆配着配着白蘑菇浇上奶油酱，这是雨后天在森林中不慌不忙地散步的味道。



塔什干羊肉饭

300 650

羊肉饭不仅是食物，而是古代仪式。鲜嫩的牛羊肉、糙饭和新鲜的阿丘丘克沙拉都创作一个关于咀嚼的故事。"

虾仁普季季姆以色列面

220 650

润滑普季季姆配着虾仁、大蒜和奶油，就像关于太阳、海风和无端夏天的故事似的。



烧烤

烤蔬菜

240 410



羊排

100 700



烤猪肉串

310 690



据传说，当南方有大节日时，篝火会特别慷慨地燃烧起来。肉类是从容不迫、热情地腌制，添加香料，与家人进行热烈的交谈。这种烤串是在妻儿老小都聚餐时烤制的。

烤羊肉饼

250 710

烤鸡肉饼

250 650

烤猪牛肉饼

250 680

烤牛犊肉饼

250 690

烤土豆

230 350

烤鸡肉串

210 650

烤牛肉串

220 850



烤面食

牛肉浪马军

300 510

薄薄的大饼，上面放着一层厚厚的芳香牛肉肉串配着西红柿和罗勒。微弱的青菜香气完成这个为从容的喜悦创造的温暖故事。



阿查尔式恰恰普哩

350 580

太阳型开口大饼充满着融化的奶酪，金黄鸡蛋和黄油。面包和奶酪像其在黑海沿岸上似的相遇的菜肴。



明格列尔式恰恰普哩

380 550

泡酵母面团充满着多种什锦奶酪和酸牛奶的芳香。格鲁吉亚西部有名的恰恰普哩，慷慨，鲜明，向往心脏。



酥皮卡查普里

300 570

酥皮面、薄薄的奶酪馅儿、酥脆边，略带芝麻之香。
香来自真正的亚美尼亚山脉的风似的。



贝提肉饼

320 650

鲜嫩烤鸡肉饼入不发酵面团的怀抱中即化，
带有奶酪的流动性，大束青菜和芝麻的味道。
三种蘸料，包括大蒜酸牛奶、
肉串蘸料和核桃酱，
让每块都有自己的小旅程的味道。



南瓜古冈左拉干酪恰恰普哩

500 710

柔软的烤熟南瓜和高贵的蓝干酪在金色面团上的大胆结合。
红罗勒瓣，一捏南瓜子和一滴蜂蜜将每
一块变成一个故事。



卡里饺

迷你冬阴功卡里饺

270 550

用虾仁扇贝肉末作为馅儿的迷你卡里饺，用冬阴功酱和奶酪酱浸透。辛香酸味给菜肴添上鲜明和异国情调，让您想到亚洲的心脏

迷你羊肉卡里饺

270 480

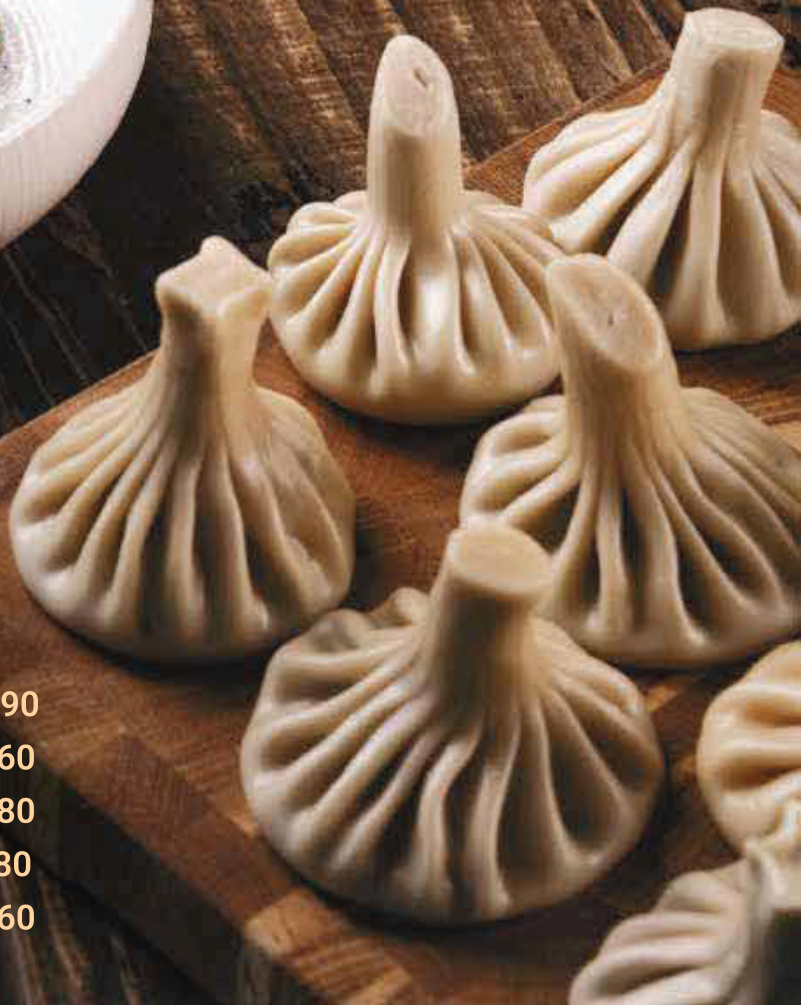
鲜嫩薄皮的迷你卡里饺，带多汁的羊肉末的馅儿，入口即化。帕马森干酪慕斯添让奶油口感丰满，萨采别利西红柿酱添上带馨香味的辣味。



什锦卡里饺

传统格鲁吉亚卡里饺，馅儿不一样，从传统的肉末到可以拉的奶酪。几个世纪以来，这道菜让家庭围坐在餐桌旁，是为那些重视朴实、缓和和真正的味道的人合适的菜肴。

羊肉卡里饺	110	190
奶酪卡里饺	110	160
牛犊肉卡里饺	110	180
猪肉牛犊肉卡里饺	110	180
培根蘑菇卡里饺	110	160



面包

亚美尼亚面包

380 250

"亚美尼亚人说，幸福生活在面包闻起来的地方。自古以来，泡面包是盛大的节日时烤出的，桌子旁积聚了亲人朋友。我们的面包是炉灶的呼吸以及放在每个泡脆皮的关心手心的温暖。像您在一个总是欢迎客人的房子里似的，可以把面包打破，分享，并给予温暖。"



烤饼

150 220



塔捷夫面饼

180 350

薄皮、融化奶酪的拉出温暖与青菜的鲜味是真挚的一餐所需要的。

甜点

巴卡拉瓦

230 610

这是结合东方的古老传统的巴卡拉瓦。
薄酥皮面，轻煎的坚果，香草酱料和柠檬凝乳的气味，
吃起来就像在古老的集市的噪音中听着关于甜味大方的故事。

蜂蜜蛋糕

150 490

蜂蜜皮面、奶油圆子、
芒果和用蜂蜜做的酥脆蜂巢，
这都让您想起生活的甜蜜时刻。

枫茅

170 610

像春天的第一个太阳的温暖一样：
浮空软饼配着软糯奶油、细薄果脯和金光灿烂

巧克力芝士蛋糕

185 560

为那些欣赏和平时时刻的人的芝士蛋糕。
巧克力芝士蛋糕浇上丝滑酱料和像云朵一样松软的蛋白糖，这是力量与柔情的融合。

阿捷什

210 490

东方传说，火有两面性，
既有其保护的一面，
也有其破坏的一面。阿捷什是火没烧毁，
但显示的甜点：
焦糖硬壳下有香草奶油和成熟的桃子。
火焰之触捕捉了瞬间的味道。

焦糖苹果

150 430P

用焦糖薄层及柠檬凝乳
涂的青果是甜味与酸头儿的结合，
像煦日中刮清风一样凉爽。

