

TATEV

РЕСТОРАН • БАР • КАРАОКЕ

МЕНЮ



ШЁЛКОВЫЙ ПУТЬ



TATEV

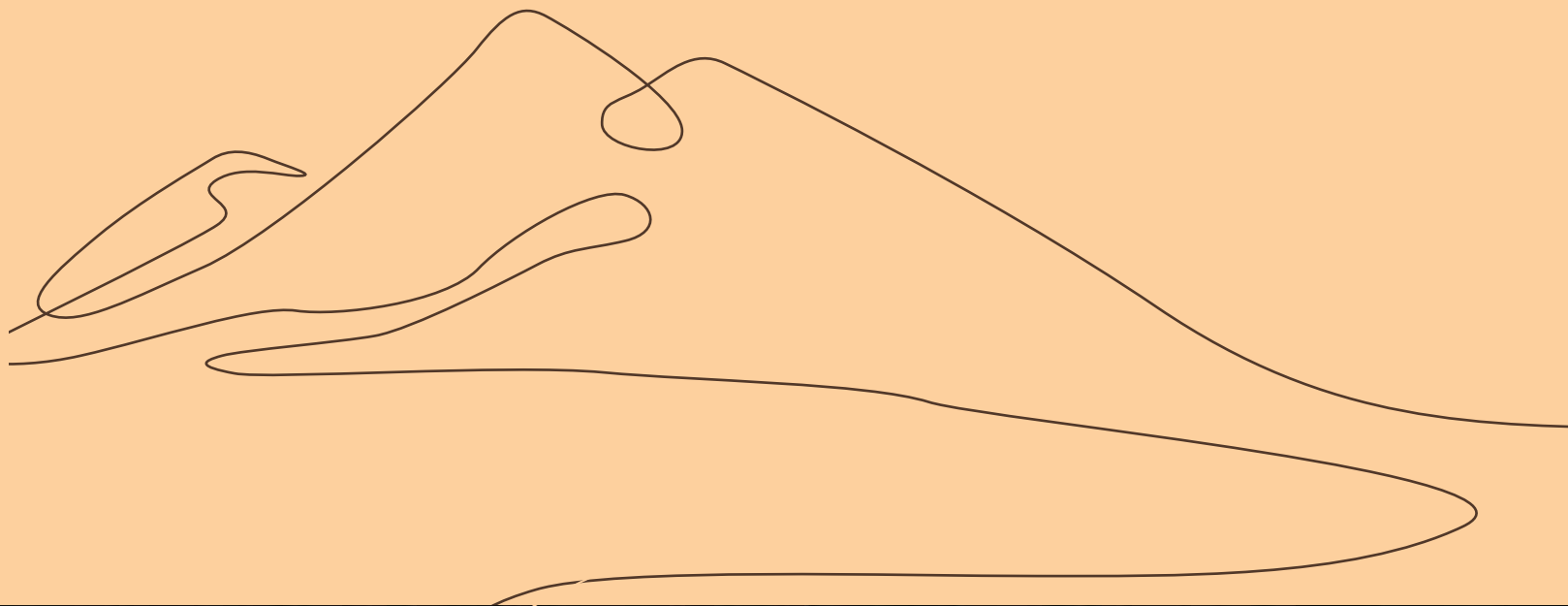
РЕСТОРАН • БАР • КАРАОКЕ

НОВАЯ ГЛАВА ЗНАКОМОЙ ИСТОРИИ

Дорогие друзья, мы были рядом с вами много лет: делились вкусами Востока, встречали праздники и становились частью важных моментов. Теперь настало время перемен. Мы остаёмся с вами, но открываем новую страницу: наш ресторан стал **TATEV**.

TATEV — это ресторан, где Восток раскрывается в каждой детали. Место силы, встреч, отдыха и вкусов на Великом шёлковом пути от Китая до Ближнего Востока. Там, как и в нашем ресторане, собирались путешественники, делились историями и наслаждались трапезой.

Мы бережно сохранили всё, за что вы нас любите: тёплое гостеприимство, аутентичные рецепты и уютную атмосферу. Но теперь открываем для вас целый гастрономический маршрут по странам Востока. Каждое блюдо в меню рассказывает свою историю. Наша кухня объединяет вкусы, легенды и традиции, переосмысленные с уважением и любовью.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЕЗЕ СИРИЙСКОЕ

330 г **690₽**

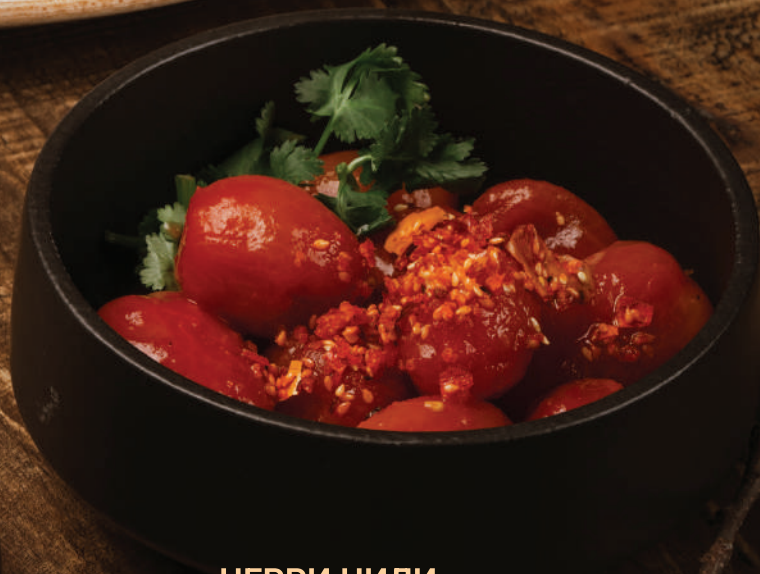
Бабагануш, хумус из свёклы, фалафель, печёные овощи, лабне и муссы — каждый ингредиент как прикосновение к восточным базарам



ПАК-ЧОЙ КИМЧИ

160 г **350₽**

Маринованная капуста пак-чой с арахисом и пряной кинзой — острый привет с дальневосточных улиц, где каждая специя звучит по-своему



ЧЕРРИ ЧИЛИ

180 г **410₽**

Яркие черри в острых пряностях с арахисом — для тех, кто ищет во вкусе искру приключений

АССОРТИ ЗАКУСОК ПО-ГРУЗИНСКИ

300 г 610₽

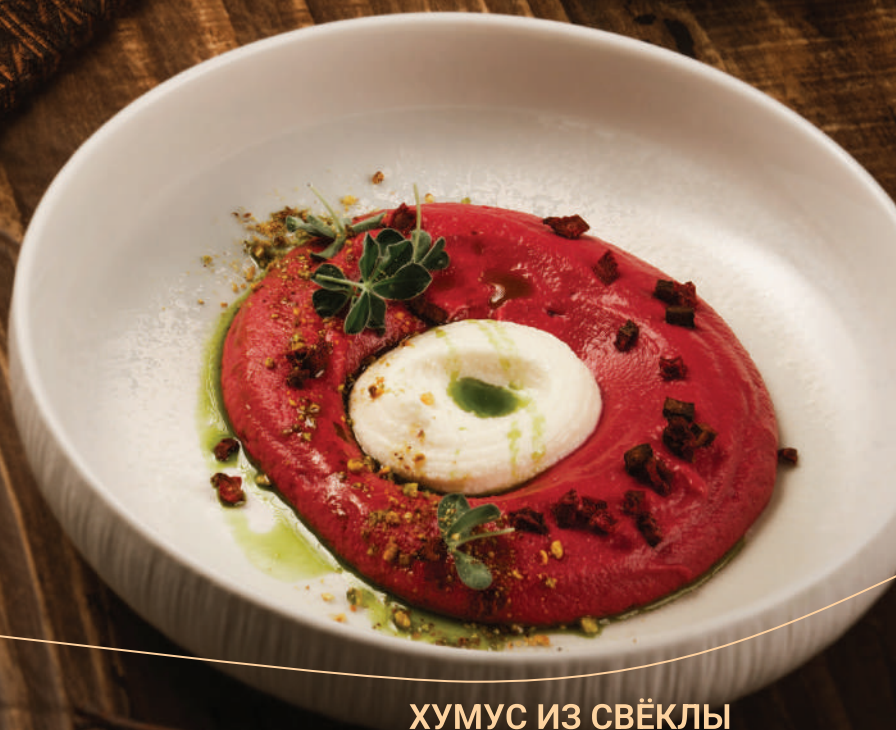
Пхали из шпината, рулетики из баклажана с гранатом, сациви и ореховые соусы — как застолье на старинной грузинской улице, где каждый вкус несёт в себе тепло родной земли



СЫРНОЕ АССОРТИ

270 г 990₽

Чанах, Лори, козий мусс, Чечил и Сулугуни с финиками и гранатом — как вечер у костра, где звучат тосты о дружбе и благодарности



ХУМУС ИЗ СВЁКЛЫ

270 г 430₽

Хумус из свёклы и нежный мусс из козьего сыра с фисташковой пудрой и армянским хлебом

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

560 г **590₽**

Цветная капуста, огурцы, перцы, кабачки и сельдерей, собранные с любовью и заботой

МЯСНОЕ АССОРТИ

200 г **1200₽**

Бастурма, суджук, вяленая свинина и карпаччо из курицы, дополненные щавелем и виноградными листьями — история о времени, терпении и уважении к каждому куску мяса

ПЕРЕЦ ЗАПЕЧЁННЫЙ С ЛАБНЕ

170 г **550₽**

Печёный перец и нежное лабне под острым маслом — тёплый, ароматный акцент Востока

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАН ПО-ЧАЙХАНСКИ

230 г 490₽

Запечённый баклажан с мацони, свежими томатами, кедровыми орехами и пряной зеленью. Восточное тепло в каждом прикосновении ко вкусу

ПАПОРОТНИК ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ С КАЛЬМАРОМ

300 г 750₽

Филе кальмара и дальневосточный папоротник, тушённый с овощами и пряностями. Тёплое блюдо для тех, кто ценит необычное сочетание вкусов

ДОЛМА

250 г 640₽

Мясо и специи, заботливо завернутые в виноградные листья, под соусом мацони с щедрой щепоткой фисташковой пудры

САЛАТЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

250 г 550₽

Тёплый акцент востока.
Хрустящие баклажаны, свежие овощи
и сырные кнели в пряной
азиатской заправке



САЛАТ С ЯЗЫКОМ

210 г 580₽

Мягкий язык, нежный козий мусс
и сладость фиников
в оливковом обрамлении.
Тонкая композиция вкусов,
которая говорит сама за себя



САЛАТ ХАРБИНСКИЙ

230 г 420₽

Яркий, пряный и сочный:
салат Харбинский пробуждает вкус к жизни.
Фунчоза, овощи, острый соус и нежный тофу —
как вихрь ароматов Востока

САЛАТ ТАБУЛЕ

220 г 420₽

Булгур, свежая зелень,
гранатовые зёрна и аромат лайма.
Яркий салат, в котором чувствуется
солнце Армении



САЛАТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

230 г 580₽

Сочный айсберг, пряный ростбиф,
ароматные битые огурцы
и капля соуса Тахини.
Настоящий привет с китайских улиц



САЛАТ АВЕЛУК

250 г 480₽

Сочетание тёплого вкуса мацони,
авелука, свежести томатов
и гранатовых зёрен в одном блюде

СУПЫ

СУП АВЕЛУК С ГОВЯДИНОЙ

350 г 490₽

Авелук, нежная говядина и дзавар в ароматном бульоне. Вкус старинных традиций в каждой ложке



УХА ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

350 г 670₽

Красная и белая рыба, овощи, аромат дымки и морского ветра — уха, как воспоминание о дальневосточных берегах



КИТАЙСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП

350 г 650₽

Томаты, рисовая лапша и говядина в остром бульоне. Суп, согревающий утонченностью вкуса



ЛАГМАН

350 г 490₽

Домашняя лапша, нежная телятина и овощи в наваристом бульоне.
Лагман — тёплый привет с Великого шёлкового пути



ХАРЧО

350 г 510₽

Насыщенный говяжий бульон, телятина, рис и аромат специй.
Харчо — как крепкое рукопожатие грузинского друга



ШУРПА

320 г 510₽

Крупные куски говядины, картофель, овощи и пряная зелень.
Шурпа — это когда еда становится праздником



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ФОРЕЛИ С ПАК-ЧОЙ

310 г 990₽

Нежная запечённая форель, свежая капуста пак-чой и соусы с лёгкой пряностью — вкус, который переносит туда, где ветер приносит ароматы моря



СТЕЙК МЯСНИКА С АВЕЛУКОМ

280 г 1300₽

Сочный стейк мясника, томлёный авелук и острые акценты — блюдо для тех, кто ценит характер в каждой детали



ОДЖАХУРИ

300 г 550₽

Ароматная свинина, картофель и специи — как тёплый вечер в грузинском доме, где всегда накрыт стол для друзей



ПТИТИМ С ГРИБАМИ

210 г 490₽

Нежный птитим с шампиньонами
в сливочном соусе —
вкус неспешных прогулок
по лесу после дождя



ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ

300 г 650₽

Плов — не просто еда, а древний ритуал.
Нежная телятина, рассыпчатый рис
и свежий айчичук создают историю,
рассказанную во вкусе

ПТИТИМ С КРЕВЕТКОЙ

220 г 650₽

Кремовый птитим с креветкой,
чесноком и сливками — как уютная
история о солнце, морском бризе
и нескончаемом лете



МАНГАЛ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

240 г 410₽



КАРЕ ЯГНЕНКА

100 г 700₽

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

310 г 690₽



Сочный, сытный шашлык из свинины. Как принято в Армении — маринуем мясо не спеша, с душой и специями, готовим с дымком и уважением к традициям

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
250 г 710₽

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
250 г 650₽

**КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ**
250 г 680₽

КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
250 г 690₽

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ
230 г 350₽

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
210 г 650₽

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ
220 г 850₽



ВЫПЕЧКА

ЛАМАДЖО С ТЕЛЯТИНОЙ

300 г **510₽**

Тонкая лепёшка, покрытая щедрым слоем ароматного люля из телятины с томатами и базиликом. Лёгкий акцент зелени завершает эту тёплую историю, созданную для неспешной радости



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

350 г **580₽**

Открытая лепёшка в форме солнца, наполненная расплавленным сыром, золотистым яйцом и сливочным маслом. Блюдо, где хлеб и сыр встречаются так, как могут только у черноморского берега



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

380 г **550₽**

Пышное дрожжевое тесто, наполненное богатым миксом сыров и нежным ароматом мацони. Хачапури, каким его знают на западе Грузии — щедрым, ярким, тянущимся к сердцу



ПЕНОВАНИ ПУРИ

300 г 570₽

Слоёное тесто, сырная начинка, румяная корочка и лёгкий акцент кунжута. Как ветер с настоящих грузинских гор



БЕЙТИ КЕБАБ

320 г 650₽

Нежный кебаб из курицы, растаявший в объятиях бездрожжевого теста, с сырной тягучестью, кунжутом, щедрой зеленью и тремя видами соусов: шашлычным, сацебели и мацони с чесноком



ХАЧАПУРИ С ТЫКВОЙ И ГОРГОНЗОЛЫ

500 г 710₽

Смелая встреча мягкой печёной тыквы и благородного голубого сыра на золотистом тесте. Лепестки красного базилика, щепотка семян тыквы и капля мёда превращают каждый кусочек в сказку



ХИНКАЛИ

МИНИ-ХИНКАЛИ ТОМ-ЯМ

270 г 550₽

Мини-хинкали с фаршем из креветки и гребешка, пропитанные пастой Том-Ям и сырным соусом. Пряная кислинка придаёт блюду яркость и экзотическую нотку, которая перенесёт вас в сердце Азии

МИНИ-ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ

270 г 480₽

Нежные мини-хинкали с тонким тестом, начинённые сочным фаршем из баранины, который тает во рту. Мусс из пармезана добавляет кремовой насыщенности, а соус сацебели придаёт пикантную остроту



АССОРТИ ХИНКАЛИ

Традиционные грузинские хинкали с разными начинками — от классического мяса до тянущегося сыра. Блюдо, которое веками собирало семьи за одним столом — для тех, кто ценит простоту, тепло и настоящий вкус

Хинкали с бараниной	110 г	190₽
Хинкали с сыром	110 г	160₽
Хинкали с телятиной	110 г	180₽
Хинкали со свиной и телятиной .	110 г	180₽
Хинкали с беконом и грибами	110 г	160₽



ХЛЕБ

АРМЯНСКИЙ ХЛЕБ

380 г 250₽

В Армении говорят: где пахнет хлебом — там живёт счастье. С давних времён пышный хлеб выпекали к большим праздникам и собирали вокруг стола родных и друзей. Наш хлеб — это дыхание очага и тепло заботливых рук, вложенных в каждую пышную корочку. Ломайте, делитесь, дарите тепло — так, как это делают в доме, где всегда ждут гостей



ЛАВАШ

150 г 220₽



ТАТЕВ ЛЕПЕШКА

180 г 350₽

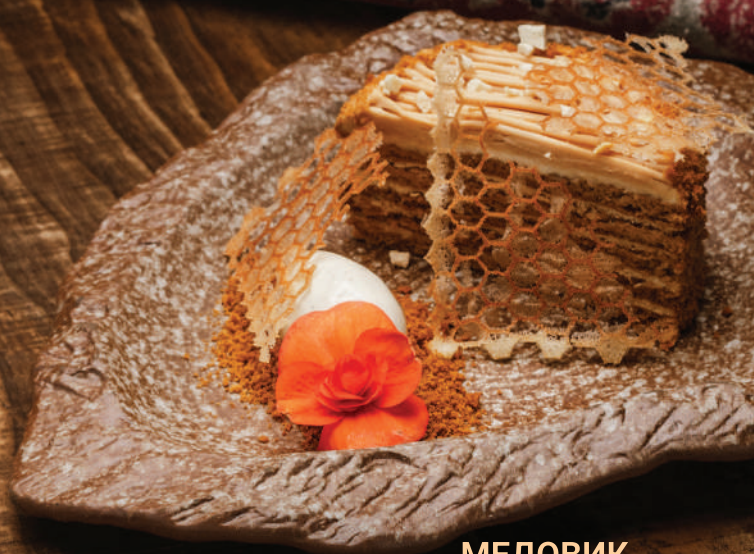
Тонкое тесто, тянущееся тепло расплавленного сыра и свежесть зелёных трав — всё, что нужно для душевной трапезы

ДЕСЕРТЫ

TATEV

230 г 610₽

Пахлава, в которой соединились древние традиции Востока. Тонкие слои теста, обжаренные орехи, ванильный соус и лимонный гель — как история о сладкой щедрости под шум старинных базаров



МЕДОВИК

150 г 490₽

Слои медового бисквита, сливочная кнеля, манго и хрустящие соты из мёда — как напоминание о сладких моментах жизни



ЦИТРОНЕЛЛА

170 г 610₽

Как первое солнечное тепло весной: воздушный лимонный бисквит с нежным кремом, тонкими цукатами и золотым сиянием

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

170 г 560₽

Чизкейк для тех, кто ценит моменты покоя. Шоколадный чизкейк с бархатистым соусом и лёгкими облаками меренги — встреча силы и нежности в одном кусочке



АТЕШ

210 г 490₽

Восточные легенды говорят: у огня два лица — он может разрушать, а может сохранять. Атеш — это огонь, который не сжёг, а раскрыл: за карамельной корочкой — ванильный крем и спелый персик. Огонь лишь прикоснулся, чтобы запечатлеть вкус момента



ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ

150 г 430₽

Зелёные яблоки, покрытые тонким слоем карамели с лимонным гелем — сочетание сладости и лёгкой кислинки, как свежий ветерок в тёплый день



**ДОРОГИЕ ГОСТИ,
РЕГИСТРИРУЙТЕСЬ В ПРОГРАММЕ ЛОЯЛЬНОСТИ!**

- Кешбэк от суммы чека от 3% до 10%
- 500 подарочных бонусов за регистрацию
- Копите бонусы и оплачивайте счета от 20% до 50%



**А ТАКЖЕ СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ ОБНОВЛЕНИЯМИ
НА УДОБНЫХ ПЛАТФОРМАХ**





