

КАРКАДЕ ИЗ СУДАНСКОЙ РОЗЫ
HIBISCUS TEA

150 ₽

250 мл

ЯГОДНАЯ ГАЛЕТА

с мороженым и карамелью
BERRY BISQUIT with ice cream
and caramel

420 ₽

160 г

Сезонное
МЕНЮ | SEASONAL MENU



КАТЛАМА с перетертыми
ягодами и сметаной
KATLAMA with grated berries
and sour cream

300 ₽

160 г

Арбуз | Watermelon
250 ₽ 500 г

Дыня | Melon
350 ₽ 500 г

Сезонные фрукты и ягоды
Seasonal fruits and berries
250 ₽ 200 г

Смузи фруктовый (банан, груша,
яблоко, пюре манго, персиковый
сок, лайм)
Fruit smoothie (banana, pear,
apple, mango puree, peach juice,
lime)
400 ₽ 400 мл

Зеленый чай (клубника, лайм,
мята, лед) | Green tea (strawberry,
lime, mint, ice)
400 ₽ 400 мл

ХОЛОДНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ВИНА

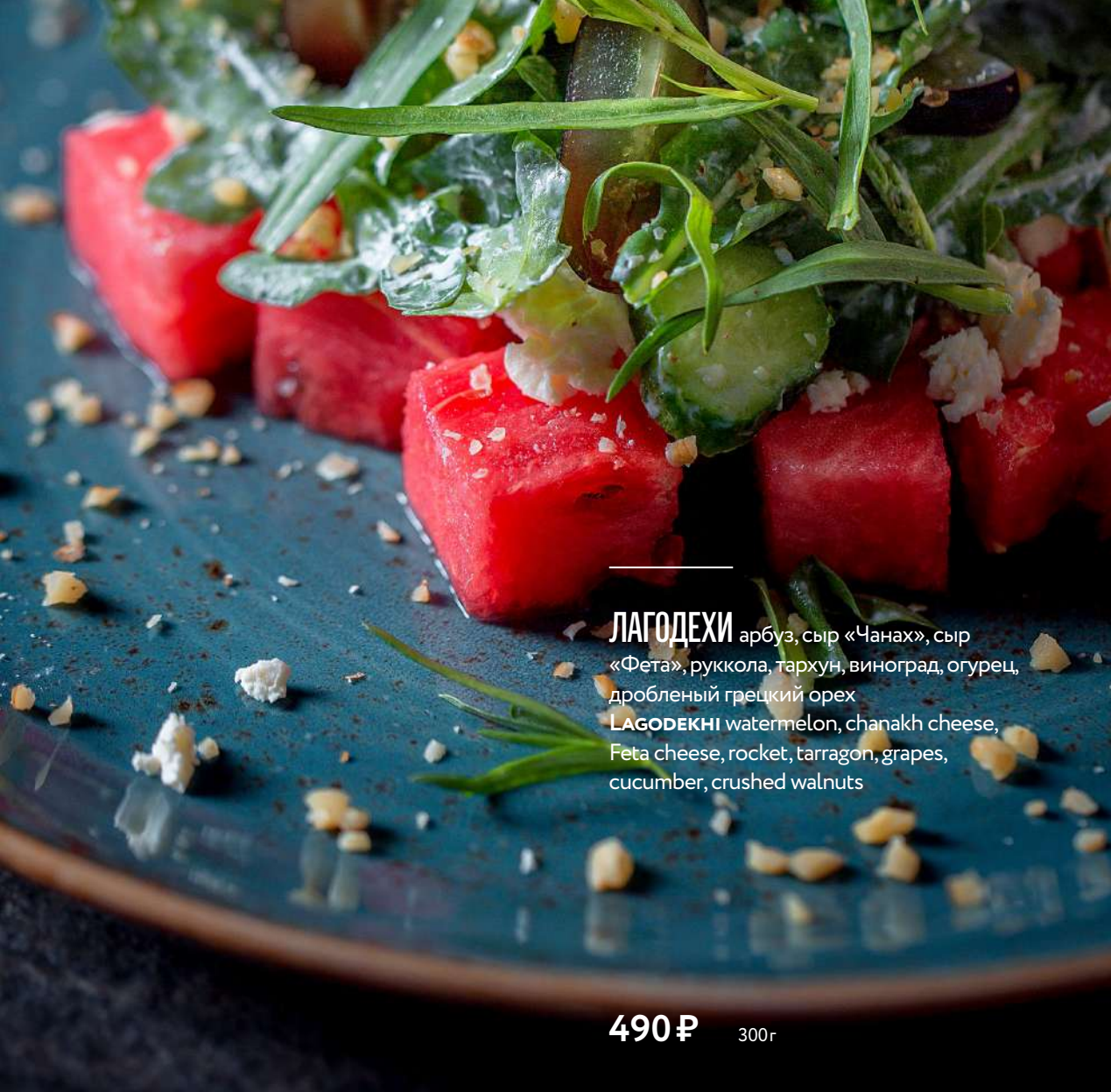
COLD FRUIT WINE

Тетри (вино Цинандали белое,
фрукты, ликер Лимончелло)
Terti (Tsindali white wine, fruits,
limoncello liquer)
550 ₽ 400 мл

Цители (вино Саперави красное,
фрукты, ликер Крем де кассис)
Tsiteli (Saperavi red wine, fruits,
Creme de cassis liquer)
550 ₽ 400 мл

Гвители (игристое вино,
абрикосы, персиковый ликер)
Gviteli (sparkling wine, apricots,
peach liquer)
550 ₽ 400 мл

ТКЕМАЛИ
РЕСТОРАН
Сезонное
МЕНЮ
SEASONAL
MENU



ЛАГОДЕХИ

арбуз, сыр «Чанах», сыр
«Фета», руккола, тархун, виноград, огурец,
дробленый грецкий орех
LAGODEKHI watermelon, chanakh cheese,
Feta cheese, rocket, tarragon, grapes,
cucumber, crushed walnuts

490 ₽

300 г

ХОЛОДНИК НА МАЦОНИ с тархуном
COLD SOUP WITH MATSONI and tarragon



350 ₽

250 г

ОСТРЫЙ ПОМИДОР НА ЛЕПЕШКЕ узбекские
томаты, сыр «Надуги», чеснок, острый перец,
ароматное масло, кинза, костромская черная соль
SPICY TOMATO ON FLAT BREAD (Uzbek tomatoes,
«Nadugi» cheese, garlic, hot pepper, aromatic oil,
cilantro, black salt from Kostroma)

460 ₽

300 г



ЛАЛЕБИ

говяжий язык, виноград, огурец,
баклажаны, грецкий орех, кинза, чеснок, гранат
LALABI beef tongue, grapes, cucumber, eggplant,
walnut, cilantro, garlic, pomegranate

560 ₽

230 г



ТОМАТНЫЙ СУП с грузинскими
травами и баклажанами
TOMATO SOUP with georgian herbs
and eggplant

400 ₽

250 г

ул. Пушкинская, д. 7/5
Новая площадь, д. 8, стр. 2
www.tkemalirest.ru



ТЫКВЕННЫЙ СУП с грушей
и козым сыром
PUMPKIN SOUP with pear
and goat cheese



480 ₽ 300г

ЖЮЛЬЕН В ЛОДОЧКЕ
COCOTTE BOAT

400 ₽ 200г



ЛАХМАДЖУН с мясом и грецкими орехами
LADZHMACHUN with meat and walnuts



350 ₽ 130г

МИНИ-АССОРТИ НА МАНГАЛЕ
(шашлык из курицы, телятины и баранины,
люля-кебаб из курицы, телятины
и баранины, овощное ассорти)
GRILLED MINI SET (chicken, veal and lamb
shashlik, chicken, veal and lamb kebab,
assorted vegetables)

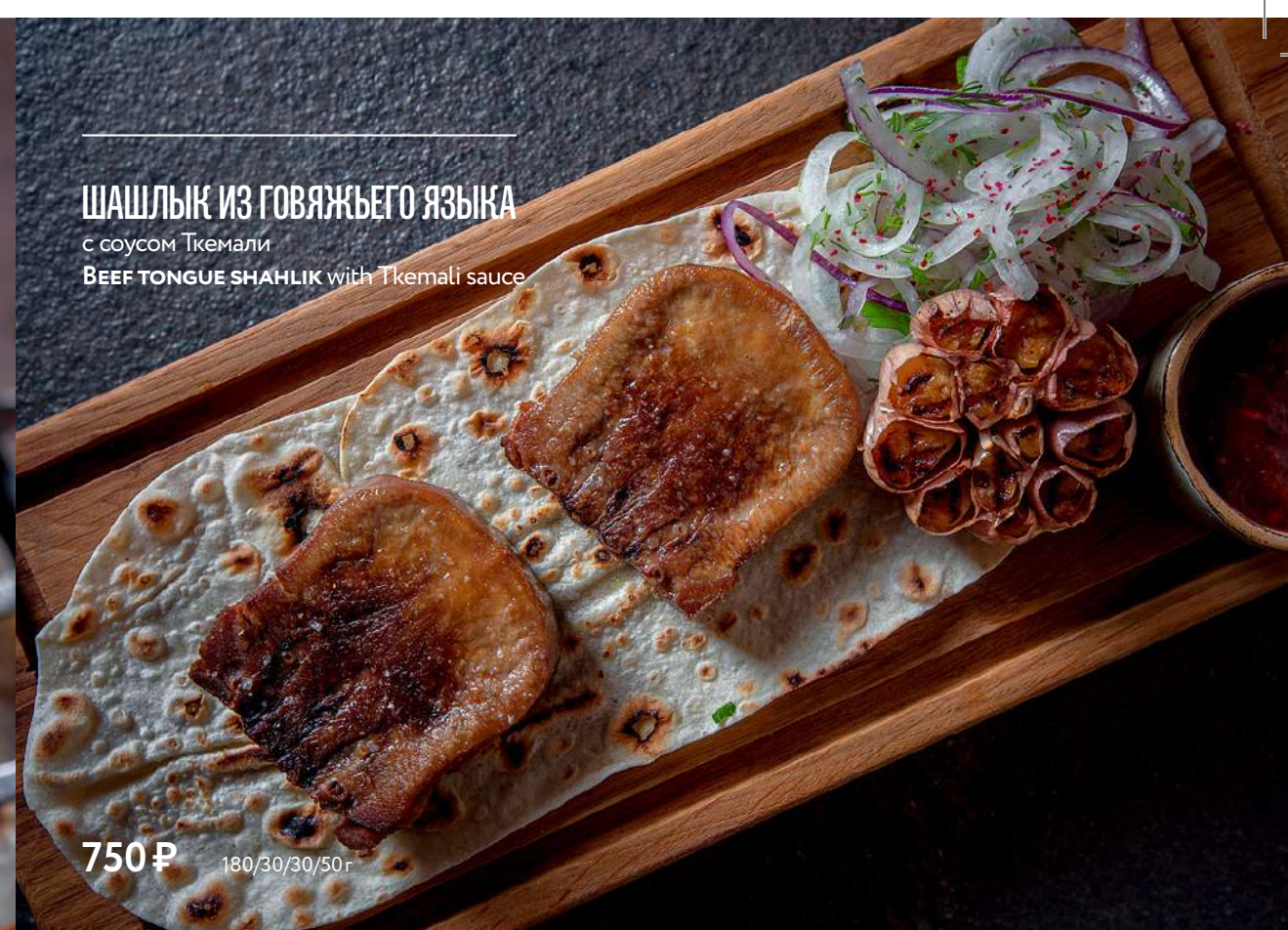
1280 ₽ 330/60/30/10г



Сезонное
МЕНЮ | SEASONAL MENU

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА
с соусом Ткемали
BEEF TONGUE SHASHLIK with Tkemali sauce

750 ₽ 180/30/30/50г



ПУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ, капустой,
свежими огурцами, луком с зеленью,
соусом ткемали, чесночным соусом
и маринованным перчиком
VEAL PURI bread, cabbage, fresh cucumbers,
onions with herbs, tkemali sauce, garlic sauce
and pickled pepper

500 ₽ 230г



БЕЕР ИЗ БАКЛАЖАНОВ с томатами,
сыром и зеленью
EGGPLANT FAN with tomatoes, cheese and
herbs

440 ₽ 250г



ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ
GRILLED KHACHAPURI

400 ₽ 210/30г



КАТЛАМА С ЛУКОМ
ONION KATLAMA BREAD

250 ₽ 130г



ФИЛЕ ФОРЕЛИ с обжаренными
листьями Романо (подается с ореховым
винегретом и изюмом)
TROUT FILET with fried Romano leaves
(served with nut vinaigrette and raisins)

620 ₽ 210г



КРЕВЕТКИ НА МАНГАЛЕ с чесноком,
маслом, петрушкой и сванской солью
(подается с рукколой, кукурузой,
чесночным соусом и долькой лайма)
GRILLED SHRIMPS with garlic, butter, parsley
and Svan salt (served with rocket, corn, garlic
sauce and a slice of lime)

870 ₽ 115/95г



ул. Пушечная, д. 7/5
Новая площадь, д. 8, стр. 2
www.tkemalirest.ru

