

T N G | tangiers
lounge

FOOD MENU

ЗАКУСКИ

Свежие овощи

(Огурец, болгарский перец, томаты, сельдерей, зелень, соус песто) 260 г 450

Тапасы с тартаром из говядины

(Тартар из говядины с оливками, каперсами и красным луком, заправленный трюфельным соусом, подаётся на чиабатте) 140 г 720

Тапасы с тартаром из лосося

(Тартар из лосося с икрой тобико, васаби, соевым соусом, подаётся на чиабатте) 140 г 860

Фруктовая тарелка

(Виноград, апельсин, груша, клубника, яблоко, мята) 700 г 960

Сырное плато

(Моцарелла мини, камамбер, пармезан, сыр с голубой плесенью, гриссини, манговый гель, груша, клубника, грецкий орех, мята) 260 г 1070

Винный сет

(Подкопчённый лосось, ростбиф, оливки, маслины, томаты вяленые, камамбер, подаётся с манговым соусом) 250 г 1400

Мясные деликатесы

(Казылык, ростбиф, брезаола, филе утки, гриссини, маслины, оливки гигант, томаты черри, подаётся с зернистой горчицей) 250 г 1430

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Начос с гуакамоле и говяжьим беконом

60/70 г 390

Сырные шарики

(Шарики из моцареллы в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с клюквенным соусом) 140/50 г 490

Крылья в кунжутном терияки

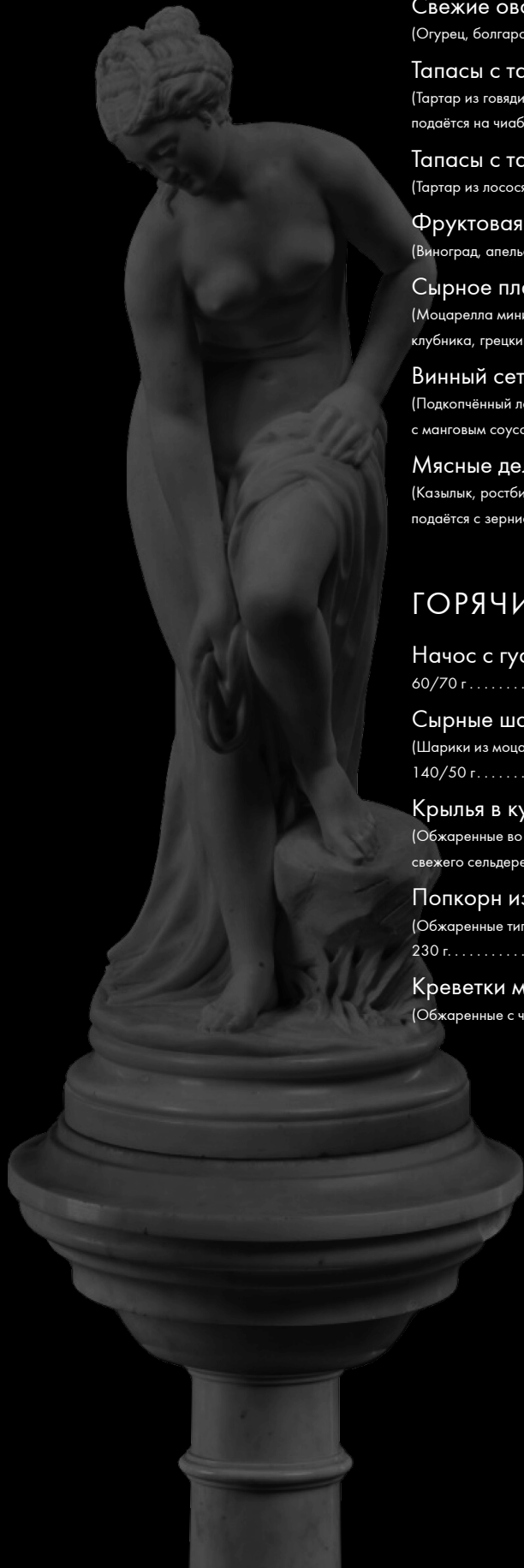
(Обжаренные во фритюре, приправленные солоновато-сладким и слегка острым соусом с дополнением свежего сельдерея, семян кунжута и соуса блю чиз) 290/110 г 580

Попкорн из креветок с авокадо

(Обжаренные тигровые креветки в кляре с авокадо, заправленные соусом на основе имбиря) 230 г 790

Креветки магаданские с пряным соусом

(Обжаренные с чесноком и соевым соусом, подаются с пряным соусом и долькой лайма) 200/45 г 890



ПОКЕ/ТАРТАР

Поке с тунцом

(Киноа/рис, тунец, авокадо, огурец, салат чука, сезонный фрукт, томаты черри, лайм, имбирь маринованный, кунжут, ореховый соус, соевый соус) 250 г 530

Поке с лососем

(Киноа/рис, лосось, авокадо, салат чука, сезонный фрукт, томаты черри, лайм, имбирь маринованный, кунжут, манговый соус, соевый соус) 250 г 630

САЛАТЫ

Салат с томатами, фетой и крутонами

(сезонные томаты, оливки, красный лук, подаются с йогуртом, крутонами и томатным желе) 250 г 450

Салат с баклажанами и мисо

(Жареные баклажаны с томатами, микс салата, заправленный соусом из мисо и сладкого чили) 200 г 460

Зелёный салат с авокадо и киноа

(Авокадо, брокколи, киноа, микс салата, зелёный горошек, огурцы, заправленные ореховым соусом) 250 г 490

Цезарь с курицей /с креветкой

(Листья салата с соусом Цезарь, кусочками куриной грудки / обжаренными креветками, томатами черри, маринованным перепелиным яйцом, крутонами и пармезаном) 160 г 490/650

Салат с уткой и паназиатской заправкой

(Филе утки, микс салата, редис, огурец и орехи, заправленные соусом на основе корня имбиря и цитрусовых) 160 г 530

Салат с тунцом

(Обжаренный тунец с листьями салата, томатами черри, дольками апельсина, авокадо, маринованным яйцом и сливочно-ореховым соусом) 180 г 600

Креветки с томатами, авокадо и соусом юдзу

(обжаренные тигровые креветки с томатами и авокадо, подаются с соусом юдзу и микрозеленью) 150 г 710

Салат с ростбифом

(Ростбиф из говяжьей вырезки с листьями салата, томатами черри, обжаренным картофелем баби, вялеными томатами и свежим перцем, заправленный медово-горчичным соусом) 190 г 750

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с тигровыми креветками

(Нежный суп из печёной тыквы с добавлением кокосового молока и обжаренных тигровых креветок) 320 г 530

Уха с сёмгой и чёрной треской

(Рыбный суп с сёмгой и чёрной треской с добавлением картофеля, моркови, томатов и зелени) 350 г 650

Азиатский суп с ростбифом

(Суп с ростбифом, лапшой удон, маринованным яйцом, зеленью, кунжутом и перцем чили с добавлением соевого соуса и имбиря) 400 г 750

Том Ям

(Паназиатский суп с тигровыми креветками и кальмарами, с добавлением кокосового молока, вешенок, томатов черри, подаётся с долькой лайма и перцем чили) 380/50 г 850



ПАСТА

Карбонара ВЕЕФ

(Интерпретация пасты с говяжьим беконом с соусом на основе сливок и желтка, репчатого лука, сыра пармезан и томатов черри) 310 г 570

Паста с куриной грудкой и соусом песто

(Спагетти с куриным филе в сливочном соусе с песто с добавлением пармезана, томатного желе и зелени) 380 г 590

Ризотто с рваной говядиной

(Рис особого сорта в соусе демиглас, подаётся с томлёной говядиной и вешенками) 320 г 680

Ризотто с креветками и вялеными томатами

(Рис особого сорта в томатном соусе, подаётся с жареными креветками, вялеными томатами и пармезаном) 280 г 690

Спагетти с телятиной и трюфельным соусом

(Спагетти с телятиной, вешенками и луком в сливочно-трюфельном соусе, подаётся с пармезаном и копчёным маслом) 300 г 690

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бургер куриный/говяжий

(Котлета из куриного филе / из мраморной говядины, булочка бриошь, томаты, огурцы, сыр моцарелла и чеддер, хрустящий лук, соус гриль) 320 г 570/670

Куриная грудка в сливочно-соевом соусе с овощами

(Томлёная куриная грудка с брокколи, вешенками и томатами черри, подаётся в сливочно-соевом соусе с чабаттой) 350 г 650

Филе утки с жареным рисом и кунжутным соусом

(Обжаренное филе утки, подаётся с жареным рисом, яйцом, овощами и кунжутным терияки) 300 г 790

Говяжьё щёки с жжёным картофелем

(Щёки длительного томления с картофельным пюре в карамелизированном сливочном масле, подаются с луковым соусом и луком-фри) 340 г 850

Телятина с пряным соусом и сливой

(Бавет, обжаренный на гриле со специями и розмарином. Подаётся со сливой и пряным соусом на основе соевого соуса, имбиря и красного вина) 230 г 910

Чёрная треска с салатом и ореховым соусом

(Чёрная треска, запечённая в соусе мисо, подаётся с салатом из огурцов и редиса с ореховым соусом и долькой лайма) 250 г 960

Крабкейк

(Мини-пирог из рубленого камчатского и снежного краба, тигровых креветок и лосося, подаётся в соусе из имбиря и сладкого чили) 200 г 980

Филе лосося с пюре из авокадо и томатами

(Нежное филе лосося, запечённое в соусе мисо, подаётся с пюре из авокадо и песто, томатным желе и долькой лайма) 240 г 1300

Филе-миньон

(Стейк из говяжьей вырезки, приправленный специями и розмарином, подаётся с трюфельным соусом и перцем халапеньо) 180/45 г 1300

Стейк стриплоин

(Стейк из тонкого края поясничной части, приправленный специями и розмарином, подаётся с трюфельным соусом и перцем халапеньо) 200/45 г 1300



ГАРНИРЫ

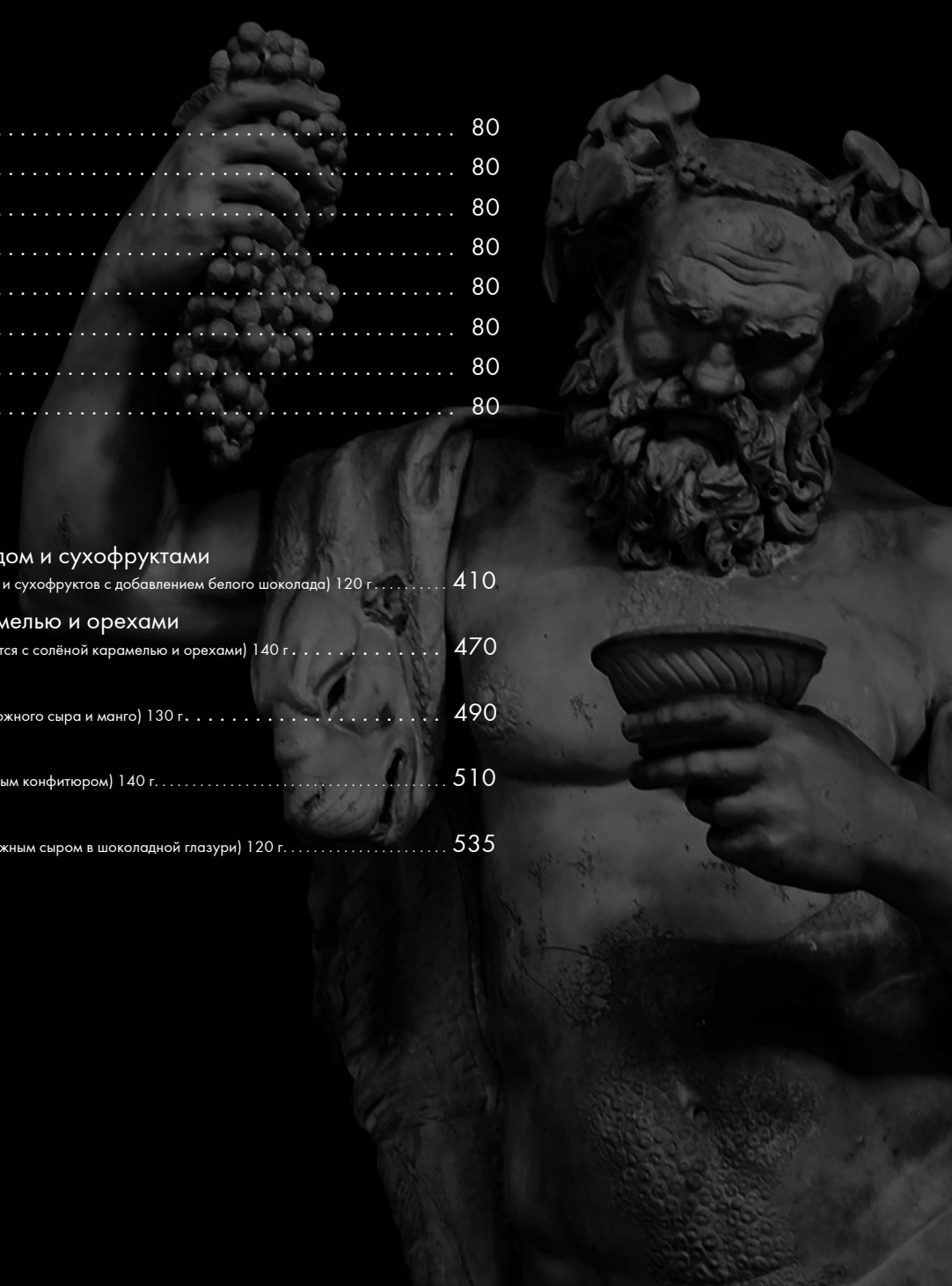
Пюре картофельное 130 г	220
Картофельные дольки 140 г	220
Брокколи (Соцветия капусты брокколи, отваренные в подсоленной воде, подаются с зелёным маслом) 150г	220
Овощи-гриль (Обжаренные на гриле кабачки, баклажан, томаты, болгарский перец и лук, подается с соусом песто) 150г	280
Батат фри (Фри из сладкого картофеля, обжаренного во фритюре) 130г	290

СОУСЫ

Соус BBQ 45 г	80
Блю Чиз 45 г	80
Сладкий чили 45 г	80
Сметанно-чесночный 45 г	80
Трюфельный 45 г	80
Ореховый 45 г	80
Мисо-чили 45 г	80
Попкорн 45 г	80


ДЕСЕРТЫ

Щербет с белым шоколадом и сухофруктами (Восточная сладость из песочного теста и сухофруктов с добавлением белого шоколада) 120 г	410
Медовик с соленой карамелью и орехами (Медовый классический бисквит, подаётся с солёной карамелью и орехами) 140 г	470
Меренговый рулет (Нежная меренга с прослойкой из творожного сыра и манго) 130 г	490
Чизкейк Сан-Себастьян (Воздушный чизкейк, подается с вишнёвым конфитюром) 140 г	510
Брауни-эскимо (Шоколадный бисквит с вишней и творожным сыром в шоколадной глазури) 120 г	535



Театральной ул., 1/29

+7 987 217-77-71

 tangierslounge.kazan

Telegram:



Instagram:

