



ТИХОХОДКА

БАР И КУХНЯ

БАР

ЗЕМЛЯ И РАСТЕНИЯ

Коктейли на базе натуральных растительных ингредиентов — наш взгляд на «классику» через призму основного ареала обитания тихоходок

ТЕНОЧТИЛАН / long **650** ₺
водка / томаты / апельсины / кукуруза / сыр / халапеньо

РОДОС / long **600** ₺
просекко / личи / роза / лемонграсс

ВИЛЛЕМСТАД / short **600** ₺
текила / блю кюрасао / лайм / сорбет

КАППАДОКИЯ / short **600** ₺
джин / земляника / макадамия / сирень

ВЕГАС / long **600** ₺
водка / соджу / галангал / лемонграсс

ЭЛЭЙ / short **600** ₺
водка / кофе / сметана

КАРАЛЬ / short **650** ₺
бурбон / арахис / мисо карамель

ШАНГРИ-ЛА / short **650** ₺
джин / фернет-бранка / ежевика / чёрный кардамон / кофе

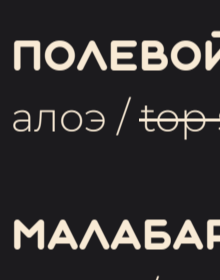
ЛИТА-РОК / short **500** ₺
6/a вермут росо / ежевика / сметана

ГОРЯЧИЕ ИСТОЧНИКИ

В основе раздела горячие напитки — наш сезонный ответ способности тихоходок переносить неблагоприятные температуры

МАУНА-КЕА / long **650** ₺
ром / банан / кокос / белый шоколад

ТУЛУМ **500** ₺
6/a виски / 6/a амаро / рисовая орчата / ананас



ЛАБОРАТОРИЯ

Почти Aperture Science — проводим эксперименты на очень разные темы.

МАРИНЕР / short **650** ₺
водка манго / ла томато / лайм / алоэ

ЧЖИ МА / short **650** ₺
ликер шисо / вода / земляника / алоэ

криптоШОТЫ

Настойки и сеты шотов из этого раздела создают эффект криптобиоза, позволяя на мгновение замедлить сумасшедший темп жизни, чтобы затем перезагрузиться с новыми силами.

АЦТЕКСКАЯ

РАТАФИЯ

350 ₺

шот крепостью 35°, водка настоянная на копчёных томатах, специях и вяленых мексиканских кузнечиках

ПОЛЕВОЙ НАСТОЙ водка / **250** ₺
алоэ / top-secret

МАЛАБАРСКИЕ ШОТЫ x4 **900** ₺
виски / массала специи / гранат / мёд

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ НАПИТКИ

ПИВО **420** ₺
Лагер Paradox / 330 ml

ИГРИСТОЕ **450** ₺
Tintonelli Prosecco / бокал

ВИНО БЕЛОЕ СУХОЕ **450** ₺
Riesling Zimmermann / бокал

ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ **400** ₺
Origin Pinotage №1 / бокал

ЗНАЧОК ТИХОХОДКА

коллекционный pin second limited edition

400 ₺

КУХНЯ

МЕКСИКАНСКИЕ ТАКО

Вдохновляясь рецептами из разных уголков Мексики, мы готовим наши Тако из локальных продуктов сохраняя оригинальные вкусы

СО СВИНИНОЙ * **400** ₺
два тако с рваной свининой и овощами

С ГРИБАМИ * **400** ₺
два тако с тушеными грибами, авокадо, салатом айсберг и нежирным творогом

С ЧИЛИ КОН КАРНЕ * **400** ₺
два тако с фирменным сырным соусом, чили кон карне и айсбергом

С КАКТУСОМ **500** ₺
два тако с запечённой говядиной и маринованным кактусом

* каждый вторник скидка 50%

КЕСАДИЛЬЯ **500** ₺

Традиционное мексиканское блюдо, состоящее из тортильи, наполненной сырным соусом на основе чеддера, моцареллы, халапеньо, чили, и цыпленок обжаренный в специях. Подаётся с томатной сальсой

СМЁРРЕБРЁДЫ **500** ₺

Традиционное датское блюдо: тёмный зерновой хлеб и разные начинки. Едят его вилкой и ножом. В одну порцию входят три разных смёрребрёда:

• **С СЕЛЬДЬЮ**, яйцом и маринованными огурчиками

• **С ПАШТЕТОМ** из куриной печени и вялеными томатами

• **С ТУНЦОМ**, маслинами и красным луком

ФИРМЕННЫЙ НАЧОС **350** ₺
с соусами гриль и спайси

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ

Каждый будний день с 16:00 до 19:00 вы можете заказать два специальных блюда, недоступных в другое время

БЕФСТРОГАНОВ **320** ₺

интерпретация классического французского блюда с куриной грудкой, грибами, сливками, смесью специй и японским рисом

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП **350** ₺

плотный наваристый крем-суп из шампиньонов, с добавлением картофеля, сливок, лука и смеси специй

Вместе с этим на остальные блюда нашей кухни действует **СКИДКА 25%**