

TING | tangiers  
lounge



FOOD MENU





## ЗАКУСКИ

### Свежие овощи

(Огурец, перец болгарский, помидор, сельдерей, соус песто, микрозелень) 260 г . . . . . 410

### Брускетта с ростбифом

(ростбиф из говяжьей вырезки с соусом из печеных овощей и творожного сыра, фетой на подушке из хлеба собственного приготовления) 150 г . . . . . 580

### Брускетта с лососем

(лосось подкопченный с сырным муссом, авокадо и томатами на подушке из хлеба собственного приготовления) 150 г . . . . . 650

### Фруктовая тарелка

(Виноград, апельсин, груша, клубника, яблоко, мята) 700 г . . . . . 910

### Сырное плато

(Моцарелла мини, камамбер, пармезан, сыр с голубой плесенью, гриссини, манговый гель, мята, груша, клубника, орех грецкий) 260 г . . . . . 950

### Винный сет

(лосось подкопченный, ростбиф из говяжьей вырезки, оливки, маслины, томаты вяленые, камамбер, соус из манго) 250гр . . . . . 1250

### Мясные деликатесы

(Казылык, ростбиф говяжий, брезаола, филе утиное подкопченное, гриссини, горчица зернистая, маслины, оливки гигант, микрозелень, томаты черри) 250 г . . . . . 1300

## САЛАТЫ

### Греческий салат с юдзу

(Классические овощи, микс салата, ялтинский лук, маслины в заправке с юдзу и оливковым маслом) 230 г . . . . . 450

### Салат с баклажанами и мисо

(Жаренные баклажаны с томатами и миксом салата, заправленные соусом из мисо и сладкого чили) 200гр . . . . . 450

### Цезарь с курицей

(Листья салата с соусом цезарь, свежими томатами черри, маринованным яйцом, крутонами, сыром пармезан и кусочками куриной грудки Sous Vide) 160 г . . . . . 490

### Салат с уткой и паназиатской заправкой

(филе утки с миксом салата, редисом, огурцом и орехами, заправленное с соусом на основе корня имбиря и цитрусовых) 160 г . . . . . 510

### Салат с тунцом

(Слегка обжаренный тунец, листья салата с томатами черри, дольки апельсина, авокадо, маринованным яйцом; заправляется соусом гамадари и кунжут) 180 г . . . . . 550

### Салат с ростбифом

(Ростбиф длительного томления до состояния Medium с вялеными томатами, свежим огурцом, печеным перцем, листьями салата; заправляется медово-горчичным соусом) 190 г . . . . . 590

### Цезарь с креветками

(Листья салата с соусом цезарь, свежими томатами черри, маринованным яйцом, крутонами, сыром пармезан и обжаренными креветками) 150 г . . . . . 650

### Салат с креветками, кальмаром и томатами

(Обжаренные тигровые креветки, кальмары в азиатском соусе с миксом салата, дольками апельсина, авокадо, заправленный соусом на основе граната и оливкового масла) 220гр . . . . . 690





## ПОКЕ/ТАРТАР

### Поке с тунцом

(Киноа/рис, тунец, авокадо, огурец, салат чука, томаты черри, лайм, имбирь маринованный, кунжут, соус гамадари, соевый соус) 250/35 г . . . . . 510

### Тунец, томаты и кимчи

(свежий тунец с томатами, авокадо и кинзой, заправленный острым соусом кимчи, подается с долькой лайма) 180гр . . . . . 550

### Поке с лососем

(Киноа/рис, лосось, авокадо, сезонный фрукт, салат чука, томаты черри, лайм, кунжут, имбирь маринованный, соус гамадари, соевый соус) 250/35 г . . . . . 620

### Тартар из говядины

(говяжья вырезка с ялтинским луком, томатным желе, заправленная трюфельным терияки, подается с кнелей из печеных овощей и хлебцами) 150гр . . . . . 830

### Тартар из лосося

(филе лосося с авокадо и ялтинским луком, заправляется с понзу, подается с манговым гелем, хлебцами и долькой лайма) 150гр . . . . . 870

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Бородинские гренки под сыром

(Запеченные в специях с сыром моцарелла и сметанно-чесночным соусом) 90/45 г . . . . . 300

### Сырные шарики

(шарики из моцареллы в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с клюквенным соусом) 140/50гр . . . . . 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 . . . . . 510

### Креветки с лечо

(обжаренные тигровые креветки с чесноком, перцем чили, зеленью и домашним лечо, подаются с чабаттой и копченым маслом) 160гр . . . . . 750

### Креветки магаданские с пряным соусом

(обжаренные креветки с чесноком и соевым соусом, подаются с пряным соусом и долькой лайма) 200/45гр . . . . . 750

## СУПЫ

### Тыквенный крем-суп с креветками

(легкий, нежный суп из печеной тыквы и овощей с добавлением кокосового молока и обжаренных тигровых креветок) 320гр . . . . . 530

### Сливочная уха с лососем

(сливочный рыбный бульон с лососем, брокколи, томатами и зеленью) 350гр . . . . . 610

### Том Ям

(пряный паназиатский суп с тигровыми креветками, кальмарами, вешенками и томатами, с добавлением кокосового молока и сливок, подается с долькой лайма, кунжутом и перцем чили) 380/50гр . . . . . 850





## ПАСТА

### Паста с куриной грудкой и соусом песто

(спагетти с куриным филе в сливочном соусе с песто, подается с пармезаном, томатным желе и зеленью)

380гр . . . . . 550

### Карбонара ВЕЕФ

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

550

### Ризотто с креветками и вялеными томатами

(рис особо сорта с бульоном, сливочным маслом, томатным соусом и пармезаном, подается с жареными креветками и вялеными томатами) 280гр . . . . .

680

### Ризотто с черникой, фетой и крабом

(рис особого сорта с бульоном, сливочным маслом, пармезаном, черникой и сливками, подается с сыром фета и кусочками камчатского краба) 300гр . . . . .

680

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Бургер куриный

(Котлета из филе куриного бедра и пассерованного лука, сыр моцарелла, сыр чеддер, свежие томаты, соленый огурец, хрустящий лук, соус карри, листья салата) 320 г . . . . .

550

### Бургер говяжий

(Говяжья котлета, сыр моцарелла, сыр чеддер, свежие томаты, соленый огурец, хрустящий лук, соус гриль, листья салата) 310 г . . . . .

650

### Куриная грудка с греческим дзадзики

(филе куриной грудки, приготовленным методом су-вид, подается с греческим чесночным йогуртом, томатным желе и соусом Песто) 350гр . . . . .

650

### Говяжьей щеки с жженым картофельным пюре

(щеки длительного томления с картофельным пюре и карамелизированным сливочным маслом, подаются с луковым соусом) 340гр . . . . .

750

### Филе утки с фруктовой сальсой и творожным муссом

(обжаренное филе утки с фруктовой сальсой в сливках, подается с кнелей из творожного мусса) 260гр . . . . .

760

### Черная треска с понзу и печеным кабачком

(нежное филе черной трески, запеченное в соусе мисо, подается с печеным кабачком, соусом понзу и долькой лайма) 250гр . . . . .

940

### Крабкейк

(мини-пирог из рубленого камчатского и снежного краба, тигровых креветок и лосося, подается с пряным соусом из имбиря и сладкого чили) 200г . . . . .

960

### Филе лосося с брокколи и соусом из мидий

(нежное филе лосося, запеченное в азиатском соусе, подается с брокколи на пару, соусом из мидий и долькой лайма) 350гр . . . . .

1100

### Филе-миньон

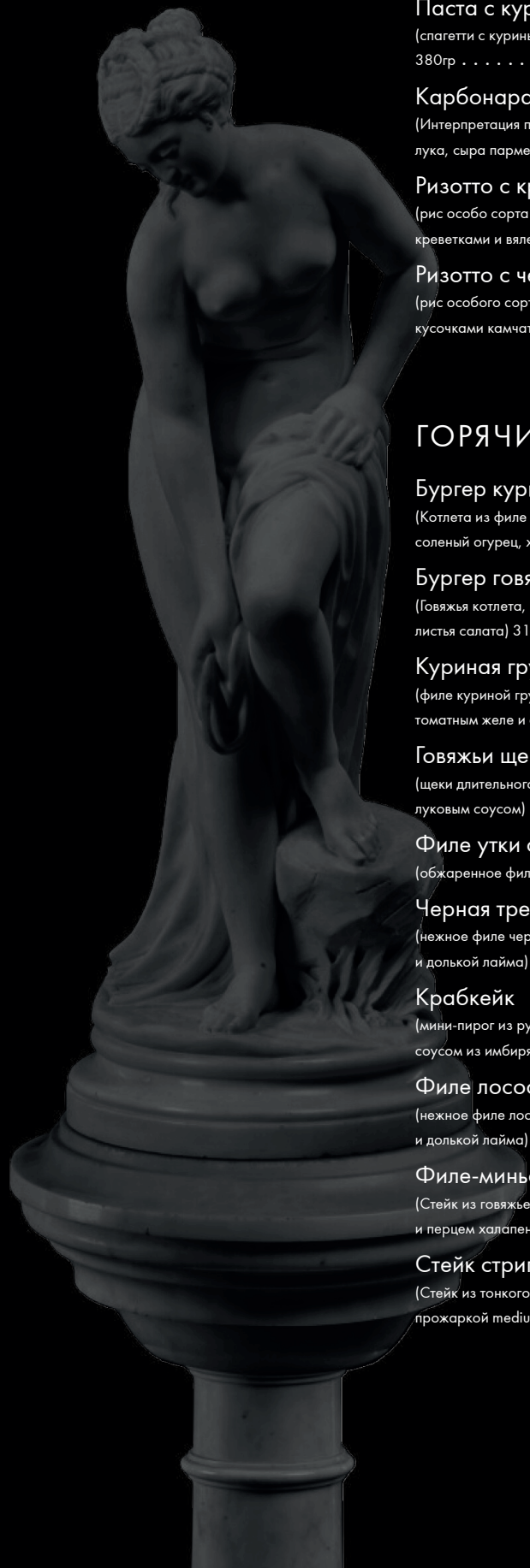
(Стейк из говяжьей вырезки, приправленный специями и розмарином, с трюфельным соусом и перцем халапеньо) 180/45 г . . . . .

1150

### Стейк стриплоин

(Стейк из тонкого края поясничной части, приправленный специями, трюфельным соусом, прожаркой medium-medium well) 200/45 г . . . . .

1150





## ГАРНИРЫ

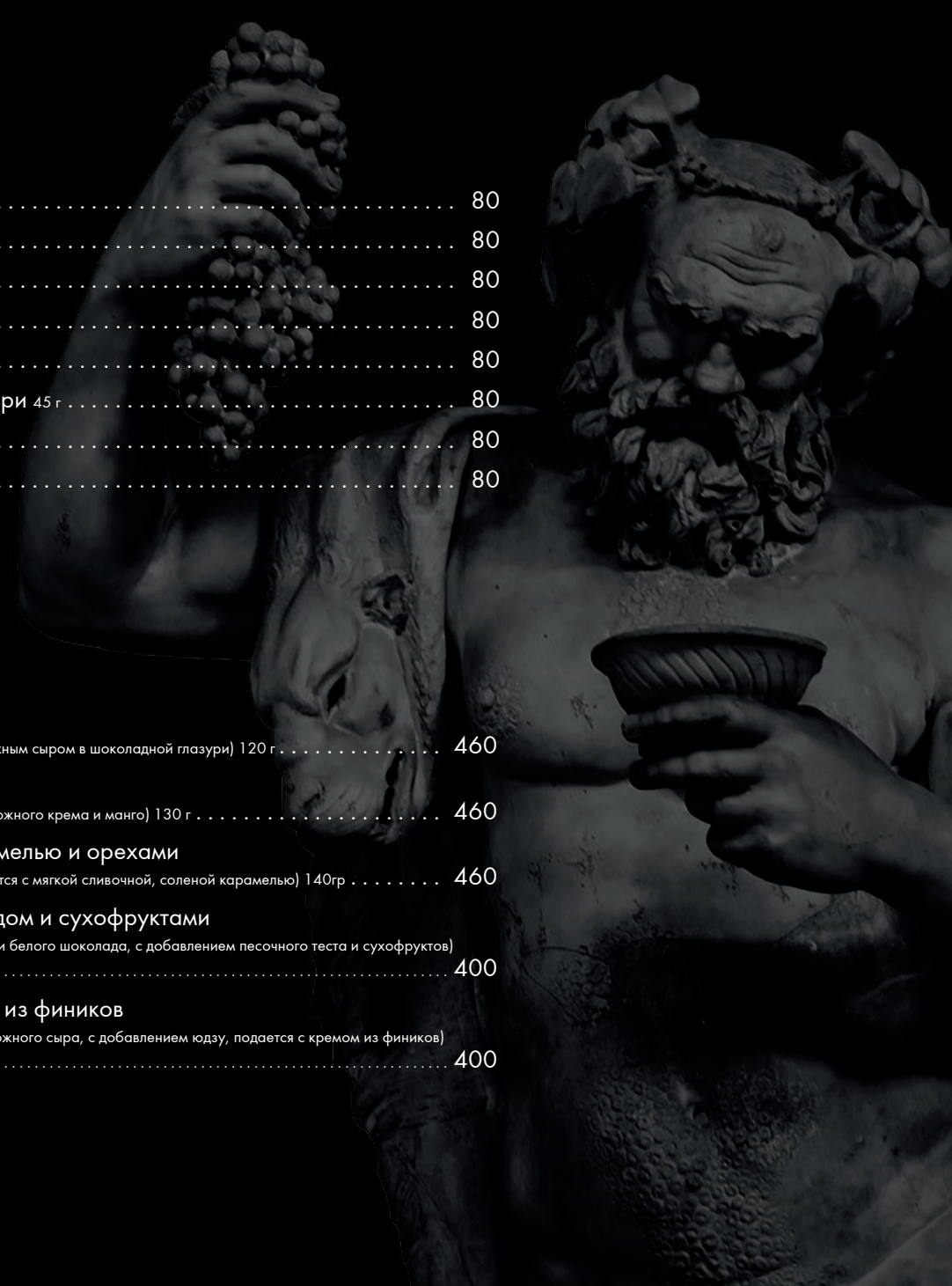
Пюре картофельное 130 г . . . . .	190
Картофельные дольки 140 г . . . . .	190
Брокколи (Соцветия капусты брокколи, отваренные в подсоленной воде, подается с зеленым маслом) 150гр . . . . .	190
Батат фри (Фри из сладкого картофеля, обжаренного во фритюре) 130гр . . . . .	240
Овощи-гриль (Обжаренные на гриле кабачки, баклажан, томаты, болгарский перец и лук, подается с соусом Песто) 160гр . . . . .	270

## 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
Сливочно-кокосовый карри 45 г . . . . .	80
Сливочный BBQ 45 г . . . . .	80
Гамадари 45 г . . . . .	80

## ДЕСЕРТЫ

Брауни эскимо (Шоколадный бисквит с вишней, творожным сыром в шоколадной глазури) 120 г . . . . .	460
Меренговый рулет (Нежная меренга с прослойкой из творожного крема и манго) 130 г . . . . .	460
Медовик с соленой карамелью и орехами (Медовый классический бисквит, подается с мягкой сливочной, соленой карамелью) 140гр . . . . .	460
Щербет с белым шоколадом и сухофруктами (Восточная сладость из сливок, сахара и белого шоколада, с добавлением песочного теста и сухофруктов) 120гр . . . . .	400
Чизкейк с юдзу и кремом из фиников (Воздушный домашний чизкейк из творожного сыра, с добавлением юдзу, подается с кремом из фиников) 140гр . . . . .	400





Театральной ул., 1/29

+7 987 217-77-71

 [tangierslounge.kazan](https://www.instagram.com/tangierslounge.kazan)