

A large, succulent piece of grilled meat, possibly brisket or tri-tip, is the central focus. It is served on a rustic wooden cutting board. The meat is garnished with a sprig of fresh green rosemary and a generous amount of mixed peppercorns in black, red, and yellow. Several bright red cherry tomatoes are scattered around the meat on the board. The background is filled with vibrant, dancing flames, suggesting a wood-fired grill. The overall scene is lit with warm, golden light, emphasizing the textures of the wood, the char on the meat, and the freshness of the herbs and vegetables.

MENU



Закуски холодные



КАРПАЧЧО (говяжья вырезка, сыр Пармезан, руккола и соус Песто)	(100/40г) 760,-	АССОРТИ СОЛЕНИЙ (капуста, огурец, помидор, яблоко, чеснок)	(300г) 170,-
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ «SEASONS» (помидор, огурец, перец болгарский, зелень)	(300г) 250,-	ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (2 вида хлеба подаются с пряным маслом)	
ТАР-ТАР «КЕЛИМ» (телячья вырезка, лук шалот, яйцо куриное, корнишон, опята маринованные)	(100/50г) 455,-	БОЛЬШАЯ МАЛАЯ	(180/30г) 120,- (90/15г) 65,-
АССОРТИ «BIGFISH» (кальмары, лосось слабого посола, рыба масляная, угорь копчёный)	(210/15г) 870,-	ДОМАШНИЕ ЛЕПЕШКИ	
		- СЫРНАЯ	(150г) 130,-
		- СО ШПИНАТОМ	(150г) 140,-

Завтраки

ЗАВТРАК «АНГЛИЙСКИЙ» (яичница на тостовом хлебе, жареный бекон, картофель фри, свежий салат капустный, со свежим огурцом)	(80/60/60г) 180,-
ЗАВТРАК «НЕМЕЦКИЙ» (яичница, сосиска-гриль, капуста слабосоленая, картофель черрри, помидор, тосты из белого хлеба)	(80/80/70г) 275,-
ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ПАРМЕЗАНОМ	(180г) 170,-
РАВИОЛИ С КЛУБНИКОЙ (подаются со сметаной)	(200/50г) 250,-
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ (подаются со сметаной)	(200/50г) 250,-

Закуски тёплые

КРЕВЕТКИ «ТАI» (тигровые креветки, в чесночном соусе)	(130г) 665,-	КОЛБАСКИ МЮНХЕНСКИЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	(2шт, 130/30/40) 285,-
МИДИИ КОРОЛЕВСКИЕ ПОД СОУСОМ ПЕСТО	(200г) 560,-	АССОРТИ «ТАРАНТИНО» (колбаски баварские, ребра свинные, куриные крылья, каре ягненка, колбаска Мюнхенские, соус красный и белый, картофель черри, зелень)	(600/50г) 1 490,-
МИДИИ КОРОЛЕВСКИЕ ПОД СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ	(200г) 560,-	КОЛБАСКИ НЮРНБЕРГСКИЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	(5шт, 70/30/40г) 285,-
ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ» (подаются с орехово-чесночным соусом)	(80/40г) 95,-		
ГРЕНКИ «БЕЛЫЕ» (подаются с орехово-чесночным соусом)	(70/40г) 95,-		

Салаты

САЛАТ «ТАКО» (180г) 460,-
(говядина вырезка, красная фасоль, лист салата, свежие овощи)

САЛАТ С УТКОЙ И РУККОЛОЙ (180г) 460,-

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» (190г)
- с курицей 290,-
- лососем 475,-
- креветкой 625,-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ «ПАШОТ» (160г) 210,-

САЛАТ «LIGHT» (220/20г) 265,-
(сезонные овощи, зелень, лист салата, заправка «Fusion», подаётся с мягким сыром «Фета»)

ТЕПЛЫЙ САЛАТ «SEAFOOD» (130/20г) 640,-
(микс морепродуктов, микс салата, в авторской подаче от шеф-повара)

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ «ТАРАНТИНО» (260г) 1140,-
(микс жареных морепродуктов с помидорами черри, овощами, в оригинальной заправке)

ОЛИВЬЕ «ВАСОН» (180г) 230,-
(традиционный салат в сочетании с поджаренным беконом)

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ (250г) 150,-

ГРИЛОВАННЫЙ КАЛЬМАР С РУККОЛОЙ (140г) 315,-
(заправлен фирменным дрессингом от Шефа)

Супы

СУП «ПОРТО-ЧЕРВО» (300г) 380,-
(томатный суп с морепродуктами и прованскими травами)

СУП «ОХОТНИЧИЙ» (300г) 190,-
(жареная утка, бульон Демигляс, лапша Соба)

КРЕМ-СУП «ЛЕСНОЙ ГРИБ» (300/40г) 295,-
(сливочный крем-суп на основе белых грибов, подаётся с нежным куриным паштетом)

СУП «РОТ-АУ-ФЕУ» (300г) 290,-
(нежная говяжья вырезка, овощи, мясной бульон, лапша Соба)

СУП «ДЕТЕРРИНО» (300г) 370,-
(овощной суп с пряной кинзой, каре молодого ягнёнка, специями Кавказа и приятной остротой)

КРЕМ-СУП ИЗ ИНДЕЙКИ «ASTORIA» С КРУТОНАМИ (300г) 395,-

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ (300г) 460,-
(в классической подаче)

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ (300/50г) 270,-

ЧАУДЕР (300г) 240,-
(классический американский суп с морепродуктами и жареным беконом)



Гриль меню



При заказе стейка в нашем ресторане обязательно стоит выбрать степень прожарки мяса. Мы рекомендуем Medium. Такая прожарка придает особую изысканности неповторимый вкус стейку.

СТЕЙК ГОВЯЖИЙ
«5 ПЕРЦЕВ» (200г) 895,-
(говяжий стейк в специях)

ФИЛЕ-МИНЬОН (160г) 690,-
(готовится из говяжьей вырезки, подается с листом салата и маринованным луком)

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК (220г) 825,-
(молодой телячий язык, обжаривается на гриле, подается с листом салата)

БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ (вес., 100 г.) 400,-

РЕБРА СВИНЫЕ BBQ (240г) 560,-

СВИНАЯ ШЕЯ (220г) 430,-
(подаётся с маринованным луком)

PORK (СВИНОЙ АНТРЕКОТ) (240г) 410,-
(подаётся с маринованным луком)

КУББА (160/20/30г) 285,-
(обжаренное куриное филе с соусом «Терияки»)

УТКА ПО-КАНТОНСКИ (180/60г) 690,-
(пряное филе утки обжаривается на гриле, подаётся со слоёной профитролью, ягодами и соусом «Кантон»)

ДОРАДО (250г) 890,-
(морская рыба на гриле)

СИБАС НА ГРИЛЕ
«МОРСКОЙ ВОЛК» (200/50г) 795,-

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ «RUSSE» (250г) 1 155,-

RARE
(обжаренный снаружи, с кровью внутри)

MEDIUM RARE
(хорошо обжаренный снаружи, с кровью внутри)

MEDIUM
(хорошо обжаренный снаружи, розовый внутри)

MEDIUM WELL
(сильно обжаренный снаружи, светло-розовый внутри)

WELL DONE
(полная прожарка)

МИКС МОРЕПРОДУКТОВ В ФИРМЕННОЙ ПОДАЧЕ
«ТАРАНТИНО GRILL» (300/50г) 1 850,-
(тигровые креветки, гребешок, кальмар, филе семги, с фирменным соусом от шеф-повара)

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ (100/60г) 850,-
(тигровые креветки с головой, обжаренные на гриле, подаются с молодыми томатами)

ОВОЩИ-ГРИЛЬ (150г) 125,-
(цуккини, перец болгарский, шампиньоны, томаты)

ШАМПИНЬОНЫ-ГРИЛЬ (160г) 235,-

СПАРЖА-ГРИЛЬ (110г) 455,-

НАШЕ ЗАВЕДЕНИЕ ПРЕДЛАГАЕТ ВАМ ОЦЕНИТЬ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ (УКАЗАН ВЕС СЫРОГО СТЕЙКА, ГОТОВОГО К ПРОЖАРКЕ; ВЕС ГОТОВОГО БЛЮДА ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОЙ ВАМИ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ):

СТЕЙК РИБАЙ (300г) 1 540,-
(премиуми стейк из мраморной говядины зернового откорма)

СТЕЙК СТРИПЛОЙН (300г) 1 650,-
(тонкий филейный край мраморной говядины зернового откорма в перцовой панировке)

ФРЕНЧ БИФ (300/50г) 1 690,-
(тонкий говяжий край зернового откорма, подается со шпинатом, вялеными томатами собственного приготовления)

Торжачие блюда

СТЕЙК ЛОСОСЯ
ПОД СОУСОМ
«БЕШАМЕЛЬ» (250г) 1 200,-
(готовится на пару)

ПАСТА «КАРБОНАРА» (220г) 395,-

ПАСТА «БАЛОНЬЕЗЕ» (220г) 425,-

ПАСТА С
МОРЕПРОДУКТАМИ (220г) 415,-
(спагетти, с миксом морепродуктов в сливочном соусе)

РИЗОТТО С
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ (250г) 260,-
(наше правильно приготовленное Ризотто с лесными грибами, луком шалот и итальянским сыром станет приятным открытием в линейке блюд Италии)

ПАЭЛЬЯ С
МОРЕПРОДУКТАМИ (250г) 570,-
(рис Арборио, средиземноморский микс из тигровых креветок, кальмара, мидии, овощей аль денте)

ГРИЛЬБУРГЕР С
СОУСОМ ВВQ (250/50г) 275,-
(хрустящая булка с куриным филе, с листом салата, сыром, томатами и свежим огурцом)

СОЛСБЕРИЙСКИЙ
СТЕЙК (160/60/30г) 855,-
(классический стейк из рубленой говяжьей вырезки, подается с печеным картофелем)

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ
КРЫЛЫШКИ ФРИ (200/50г) 230,-
(с красным соусом Чили)

ЛЮЛЯКЕБАБ С КУРИЦЕЙ (200г) 275,-
(из мяса курицы; подается с помидорами, зеленью и красным соусом)

ЛЮЛЯКЕБАБ МИКС (200г) 450,-
(из баранины, свинины и говядины; подается с помидорами, зеленью и красным соусом/200г.)

Фирменные сковородки

СКОВОРОДКА
«НЕМЕЦКАЯ» (380г) 340,-
(колбаски двух видов, тушёная капуста, картофель запечённый)

СКОВОРОДКА
«ИТАЛЬЯНСКАЯ» (380г) 650,-
(говядина, печеный картофель, свежие томаты, грибы, лук, сливочный соус, запекается под сыром)

СКОВОРОДКА
«АНГЛИЙСКАЯ» (350г) 550,-
(сосиски-Grill, картофельное пюре, свиная за жарка, турша солёная)

СКОВОРОДКА
«МЕКСИКАНСКАЯ» (400г) 470,-
(говядина, овощи, маринованная фасоль, острый томатный соус)

Тарниры

РИСОВАЯ ПАЭЛЬЯ (120г) 85,-
(рис, микс овощей, пряные специи)

КАРТОФЕЛЬ «ЧЕРРИ» (100г) 70,-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (150г) 90,-
(с белыми грибами и луком)

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ (160г) 75,-
(со сливочным соусом и зеленью)

РИС МИКС (120г) 70,-
(черно-белый длиннозерный рис)

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ» (150г) 65,-

Соусы

«ТАР-ТАР» (50г) 45,-

«ГРИЛЬ» (50г) 45,-

«ПЕРЕЧНЫЙ» (50г) 55,-

«СЫРНЫЙ» (50г) 80,-

«ВВQ» (50г) 40,-

«ТКЕМАЛИ» (50г) 50,-

«КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ» (50г) 70,-

«СВИТ-ЧИЛИ» (50г) 110,-

«ЧЕСОЧНО-ОРЕХОВЫЙ» (50г) 65,-

СМЕТАНА (50г) 40,-

ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ (50г) 85,-

Десерт

ВИШНЕВЫЙ
«STRUDEL» (130/50/20г) 285,-

*(подаётся с ванильным соусом,
мороженым и вареньем)*

ЯБЛОЧНЫЙ
«STRUDEL» (130/50/20г) 335,-

*(подаётся с ванильным соусом,
мороженым и вареньем)*

ТОРТ «НАПОЛЕОН-
CLASSIC» (100г) 160,-

МОРОЖЕНОЕ В
АССОРТИМЕНТЕ
(50г - один шарик) 40,-
(шоколадное, ванильное, клубничное)

ТИРАМИСУ «ЛОККО» (130г) 320,-
*(авторский рецепт, подаётся
с шоколадной стружкой)*

ПАННА-КОТТА (120/30г) 170,-
*(северо-итальянский десерт из
сливок, сахара и ванили.
Подаётся под ягодным соусом)*

ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН (70/50г) 150,-
(с ванильным пломбиром)

АССОРТИ ФРУКТОВ
(по сезону) цена за (100г) 75,-

ВАРЕНЬЕ (50г) 30,-

МЁД ТАЁЖНЫЙ (50г) 70,-

Свежевыжатые соки

(250мл)

АПЕЛЬСИН 210,-

ГРЕЙПФРУТ 295,-

ЛИМОН 195,-

СЕЛЬДЕРЕЙ 530,-

МОРКОВЬ 140,-

ЯБЛОКО 175,-

Напитки собственного приготовления

МОРС ЯГОДНЫЙ (330 гр) 125,-

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ (250 гр) 95,-





BAR

Самогон

Смородина	50мл	90,-
Фейхоа	50 мл	135,-

Водка

	цена за 50 мл	цена за 1 бут.
Калашников Премиум	100,-	1 010,- (0,5 л)
Байкал	130,-	1 300,- (0,5 л)
Русский Стандарт Ориджинал	160,-	1 570,- (0,5 л)
Абсолют Ориджинал	230,-	2 300,- (0,5 л)
Абсолют Курант	240,-	2 400,- (0,5 л)

Джин

Бифитер	365,-	3 650,- (0,5 л)
---------	-------	-----------------

Ром

Гавана Клаб	3 года	300,-	4 200,- (0,7 л)
Гавана Клаб	7 лет	610,-	8 540,- (0,7 л)

Текила

Ольмека Бланко	390,-	3 900,- (0,5 л)
Ольмека Голд	430,-	4 300,- (0,5 л)

Абсент

Ксента	585,-	5 850,- (0,5 л)
--------	-------	-----------------

Виски

цена за 50 мл цена за 1 бут.

Баллантайнс			
Файнест	320,-	3 200,-	(0,5л)
Джемесон	410,-	4 100,-	(0,5л) 5 700,- (0,7л)
Стратайла (односолодовый)	685,-		9 590,- (0,7л)
Чивас Ригал (12 лет)	645,-	6 450,-	(0,5л) 9 030,- (0,7л)
Джим Бим	375,-	3 750,-	(0,5л) 5 250,- (0,7л)
Джек Дэниэлс	530,-	5 300,-	(0,5л)

Коньяк

Мартель ВС	625,-	6 250,-	(0,5л)
Мартель ВСОП	870,-	8 700,-	(0,5л)
Реми Мартан ВС	730,-	7 300,-	(0,5л)
Реми Мартан ВСОП	1 060,-	10 600,-	(0,5л)
Хеннеси ВСОП	1 095,-	10 950,-	(0,5л)

Бренди

Арарат 3 года	240,-	2 400,-	(0,5л)
Арарат 5 лет	290,-	2 900,-	(0,5л)
Старый Кенигсберг 5 лет	210,-	2 100,-	(0,5л)
Метакса 5*	305,-	3 050,-	(0,5л)

Вермут

Ганча Бьянко	110,-	2 200,-	(1,0л)
Ганча Экстра Драй	110,-	2 200,-	(1,0л)

Белое вино

Барон Де Лирондо, полусладкое
(Фамиль Кастель, Франция)

цена за бокал цена за 1 бут.
(150 мл)

310,- 1 550,- (0,75 л)

Фанагория Авторское
Алиготе – Рислинг, сухое

305,- (0,187 л)

Фанагория Авторское
Алиготе – Рислинг, сухое

240,- 1 200,- (0,75 л)

Мапу Барон Ф. де Ротшильд
Совиньон блан-Шардоне, сухое (Чили)

490,- 2 430,- (0,75 л)

Пино Гриджио Делле
Венеция, сухое (Италия)

400,- 1 985,- (0,75 л)

Красное вино

Фанагория Авторское
Нуар – Мерло, сухое

цена за бокал цена за 1 бут.
(150 мл)

240,- 1 200,- (0,75 л)

Джейкобс Крик Шираз каберне,
сухое (Австралия)

300,- 1 500,- (0,75 л)

Мапу Барон Ф. де Ротшильд
Каберне Совиньон – Карменер, сухое (Чили)

495,- 2 460,- (0,75 л)

Неро д'Авола, сухое (Италия)

375,- 1 875,- (0,75 л)

Кьянти Боттер, сухое (Италия)

455,- 2 270,- (0,75 л)

Фанагория Авторское № 1 (сухое)

305,- (0,187 л)

Киндзмараули (Грузия, полусладкое)

680,- 3 400,- (0,75 л)

Вино домашнее

Грузинское (сухое, полусладкое)

180,-

Розовое вино

Барон Де Лирондо (сухое, Франция)

310,- 1 550,- (0,75 л)

Сливовое китайское плодовое вино

400,- 2 000,- (0,75 л)

Христос вино и шампанское

цена за 1 бут.

Цимлянское Ретро Серия брют	970,-
Цимлянское Ретро Серия полусладкое	970,-
Ганча Асти	2 630,-
Ганча Брют	2 490,-
Мондоро Асти	3 730,-
Моет и Шандон	13 250,-

Ликеры

цена за 50 мл.

Калуа	440,-
Куантро	385,-
Бейлиз	305,-
Самбука	335,-
Малибу	235,-
Егермейстер	330,-

Либо на розлив

цена
за 0,33

цена
за 0,5

Гролш	235,-	355,-
Камелот (фирменное пшеничное)	110,-	160,-

Алкогольные коктейли

Б-52 (Калуа, Бейлиз, Куантро/60мл)	450,-
Long Island Ice Tea (водка, ром, текила, Куантро, фреш лайма, кола/250 мл)	850,-
Город грехов (200 мл) (абсент, мятный ликер, тоник)	580,-
Зеленые глаза (250 мл) (вермут, ликер, сок апельсина)	300,-
Молитва Билла (200 мл) (ром, Калуа, сок апельсина)	500,-
Потерянный мексиканец (200мл) (текила, малибу, сок апельсина)	540,-
Текила санрайз (200 мл)	470,-
Пина колада (200 мл) (ром, «малибу», ананасовый сок)	480,-
Виски-кола (250 мл)	490,-
Дайкири классический (100 мл)	300,-
Куба либре (250 мл) (ром, кола)	550,-
Маргарита классическая (100мл) (куантро, текила, лайм)	630,-
Маргарита клубничная (100мл) (текила, клубничный сироп)	600,-
Пушистый пупочек (150 мл)	410,-
Хай-вэй (250 мл) (бренди, кола)	380,-
Джин Тоник (250 мл)	550,-

Безалкогольные напитки

Кока-кола, Фанта, Спрайт 0,25л	140,-
Минеральная вода (газ., негаз.) 1бут.	110,-
Молочный коктейль 0,3 л	200,-
Молочный коктейль с сиропом 0,33 л	220,-
Ред Булл 0,25 л	230,-
Сок в ассортименте 0,25 л	75,-
Сок в ассортименте 1л	280,-

Кофе

Американо (0,15л)	110,-
Капучино (0,2л)	140,-
Латте (0,25л)	160,-
Латтессиропом (0,25л)	180,-
Эспрессо (50мл)	110,-
Эспрессо (двойной 100мл)	210,-
По-восточному (50мл)	110,-
Кофе на молоке (50мл)	150,-
Кофе бейлис (200мл)	270,-
Айриш кофе (200мл)	310,-
Сливочный кофе (200мл)	150,-
Кофе гляссе (200мл)	160,-

Чай

Мятный (0,5л)	250,-
Сбергамотом (0,5л)	250,-
Сжасмином (0,5л)	250,-
Травяной (0,5л)	250,-
Фруктовый (0,5л)	250,-
Черный (0,5л)	250,-
Зеленый (0,5л)	250,-
Краснополянский (0,5л)	250,-
Молоко (50мл)	40,-
Сливки (50мл)	50,-

Шоколад

220,-





ТАРАНТИНО
Grill

Краснодар, ул. Дзержинского, 100
(ТРЦ «Красная площадь», 3 этаж)
тел. +7 (988) 274-99-55 #TarantinoGrill

**Празднуйте дни рождения в Тарантино
и получайте скидку -10%!**

Скидка действует в день рождения
и в течение 7 дней после.

Для получения скидки нужно предъявить паспорт менеджеру ресторана.