

A close-up photograph of a thick, cylindrical piece of grilled meat, likely brisket, resting on a rustic wooden cutting board. The meat is charred and glistening. It is garnished with a sprig of fresh green rosemary, several whole black peppercorns, and a mix of red and yellow peppercorns. In the background, several bright red cherry tomatoes are visible, some in focus and some blurred. The background is filled with a large, intense fire with bright orange and yellow flames, creating a dramatic, high-contrast scene.

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 Деми-глас, 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 говядья 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)

Торячие 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,-

«ЧЕСНОЧНО-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	355,-
Камелот (фирменное пшеничное)	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,-

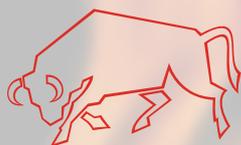
Чай

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.