Цыплята табака

РЕСТОРАН

«Цыплята табака» –

это самый первый ресторан Челябинска, открытый в 1956 году. Расположен в здании, построенном хлеботорговцем и меценатом Андреем Холодовым в конце 1888 года. Сейчас этот комплекс зданий на ул. Кирова является объектом культурного наследия.

НОВОСТИ ВК
VK news

ЗАКАЗАТЬ ДОСТАВКУ
Delivery

ДАРИМ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ПРИ ЗАКАЗЕ ДОСТАВКИ ОТ 4000 РУБЛЕЙ.

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.
Please, tell your waiter if you have any food allergy.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ

Georgian-style cauliflower

150 г. – 345 –

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ СО ВЗБИТОЙ БРЫНЗОЙ

Eggplant rolls with whipped bryndza cheese

170 г. – 455 –

РАЗНОСОЛЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Pickles in Georgian style

300 г. – 655 –

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ И ДОМАШНИЙ СЫР

Fresh greens, vegetables and homemade cheese

250 г. – 675 –

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С БРЫНЗОЙ, СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Ripe tomatoes with feta cheese, cilantro sauce and walnuts

280 г. – 785 –

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Milk mushrooms with sour cream and red onion

100/20/30 г. – 895 –

СЕЛЬДЬ НА МОЛОДОМ КАРТОФЕЛЕ С МЯГКИМ СЫРОМ

Herring on new potatoes with soft cheese

190 г. – 495 –

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ СМОРОДИНЫ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

Chicken liver pâté with blackcurrant jam and pine nuts

180 г. – 405 –

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

копчёный сулугуни, сулугуни, брынза, чечил, горгонзола, пармезан

Cheese plate (smoked suluguni, suluguni, feta cheese, chechil, gorgonzola, parmesan)

170 г. – 785 –

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

варёно-копчёный свиной окорок, говяжий язык, буженина из индейки, буженина из свинины

Meat plate (boiled and smoked pork ham, beef tongue, turkey ham, pork ham)

200 г. – 895 –

САЛАТЫ

ШАКАРОБ

Shakarob salad

150/35 г. — 395 —

ОВОЩНОЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ, КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ И СВАНСКОЙ СОЛЬЮ

Vegetable salad with bryndza cheese, Kakhetian oil, and Svan salt

180 г. — 455 —

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ, ТОМАТАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Salad with crispy eggplant, tomatoes and cream cheese

200 г. — 575 —

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, МЯТНЫМ СОУСОМ И АПЕЛЬСИНОМ

Green salad with shrimp, mint dressing, and orange

170 г. — 695 —

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimps

180 г. — 695 —

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ ТАБАКА

Caesar salad with chicken Tabaka

180 г. — 595 —

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Salad with beef tongue and mustard sauce

165 г. — 595 —

СУПЫ

СЛИВОЧНАЯ УХА

Creamy fish soup

250 г. — 595 —

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

Kharcho with beef and sour cream

250/50 г. — 495 —

** Kharcho is a traditional Georgian soup containing beef, rice, cherry plum purée and chopped walnuts*

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Подаётся со сметаной, салом и гренками

Borscht with beef (Served with sour cream, lard and croutons.)

250/30/80 г. — 575 —

** Borscht is a famous Russian soup with beef, beet and sour cream*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА

Borodino bread croutons

100 г. — 365 —

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Cheese balls

120 г. — 395 —

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

Champignons, baked with suluguni cheese

160 г. — 475 —

ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

Baked eggplant with tomatoes under suluguni cheese

185 г. — 495 —

ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ГРУШЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Imeretian cheese baked with pear and truffle oil

190 г. — 575 —

ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАРАНИНОЙ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

Champignon mushrooms stuffed with lamb and topped with suluguni cheese

170 г. — 505 —

БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА ЗАКУСОК К ПИВУ

сырные шарики, гренки из бородинского хлеба, луковые кольца, кольца кальмаров, сырные шарики с халапеньо

A large plate of beer snacks (cheese balls, Borodinsky bread croutons, onion rings, squid rings, cheese balls with jalapeno)

350 г. — 895 —

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
Adjarian khachapuri
280 г. – 575 –

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
Megrelian khachapuri
430 г. – 825 –

* *Khachapuri is a traditional Georgian dish of cheese-filled bread*

ПЕНОВАНИ С СЫРОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ
Penovani with cheese, beef and mushrooms
300 г. – 795 –

БУЛОЧКА ЛУКОВАЯ / РЖАНАЯ
Bread bun with onion / rye bread bun
35 г. – 50 –

ШОТИ – ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
Shoti (homemade bread)
70 г. / 1 шт. – 95 –

ЛАВАШ
Pitta bread
100 г. – 110 –

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
Булочки, шоти и лаваш
Bread basket (buns, shoti and lavash)
190 г. – 165 –

ЛЕПКА

ХИНКАЛИ:

По вашему желанию мы можем приготовить жареные хинкали.
We can fry khinkali if you want to.
Just ask your waiter for it.

С СЫРОМ СУЛУГУНИ И КИНЗОЙ
Khinkali with suluguni cheese and cilantro
100 г. / 1 шт. – 165 –

С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И ТОМАТАМИ
Khinkali with shrimps, suluguni cheese and tomatoes
100 г. / 1 шт. – 175 –

С КУРИЦЕЙ
Khinkali with chicken
100 г. / 1 шт. – 115 –

С ГОВЯДИНОЙ
Khinkali with beef
100 г. / 1 шт. – 135 –

С БАРАНИНОЙ
Khinkali with mutton
100 г. / 1 шт. – 165 –

ПЕЛЬМЕНИ ФИРМЕННЫЕ ПО РЕЦЕПТУ 1968 ГОДА
House dumplings with beef, pork (Recipe from 1968 which was granted a gold medal of Exhibition of Achievements of National Economy RSFSR)
250 г. – 425 –

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ / ГОРЧИЦА
Vinegar, beef broth and black pepper sauce / mustard
50 г. – 80 –

ТАРТАР
Tartare
50 г. – 90 –

СУЗЬМА
Suzma
50 г. – 90 –

«ДОМАШНИЙ» САЦЕБЕЛИ
Homemade satsebeli
50 г. – 90 –

КРАСНЫЙ ТОМАТНЫЙ
Red tomato sauce
50 г. – 90 –

ДОМАШНЯЯ АДЖИКА
Homemade adjika
50 г. – 90 –

СМЕТАНА / СМЕТАНА С АДЖИКОЙ
Sour cream / sour cream with adjika
50 г. – 90 –

КЕТЧУП / МАЙОНЕЗ
Ketchup / mayonnaise
50 г. – 90 –

ТКЕМАЛИ / НАРШАРАБ
Tkemali / narsharab
50 г. – 120 –

Цыплята табака
ресторан

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

В РЕСТОРАНЕ «ЦЫПЛЯТА ТАБАКА» ГОТОВЯТ ЭТО БЛЮДО ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ, УДЕЛЯЯ ВНИМАНИЕ КАЖДОЙ ДЕТАЛИ: ОТ ПРАВИЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ ДО АРОМАТА ПРЯНОСТЕЙ, КОТОРЫЕ ВПИТЫВАЮТСЯ В МЯСО ЗА ДВОЕ СУТОК.

ЭТОТ РЕЦЕПТ – НЕ ПРО СПЕШКУ. ОН ПРО ТЕХ, КТО ЦЕНИТ ВКУС, ПРОВЕРЕННЫЙ ВРЕМЕНЕМ.

Цыплёнок подаётся с соусом сметана-аджика.
The chicken is served with sour cream and adjika sauce.

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА
Chicken Tabaka
520/50 г. – 1195 –

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЁНКА ТАБАКА
Half of chicken Tabaka
260/50 г. – 765 –

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
Potato wedges
100 г. – 255 –

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potatoes
150 г. – 335 –

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
French fries
150 г. – 345 –

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ
Grilled vegetables
150 г. – 395 –

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ
Grilled champignons
130 г. – 395 –

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ
Fried potatoes with mushrooms
260 г. – 425 –

МАНГАЛ

КРЕВЕТКИ НА МАНГАЛЕ
Grilled shrimp
90/40/20 г. — 695 —

ТРЕСКА НА МАНГАЛЕ С САЛАТОМ В ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКЕ
Grilled cod with a salad in a citrus dressing
210/30 г. — 995 —

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА
Chicken kebab
150/100/30 г. — 595 —

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ
Mutton kebab
150/100/30 г. — 725 —

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
Chicken thigh shish kebab
150/100/30 г. — 625 —

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ
Pork neck shish kebab
150/100/30 г. — 795 —

ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ, ТОМЛЁННОЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Red fish fillet, simmered in a creamy sauce

280 г. — 745 —

СТЕЙК ЧЁРНОЙ ТРЕСКИ С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ И ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ

Black cod steak with roasted vegetables and homemade adjika

250 г. — 995 —

ЧКМЕРУЛИ С ЦЫПЛЁНКОМ, ПЕЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ И ГРИБАМИ

Chkmeruli with chicken, baked tomatoes and mushrooms

280 г. — 675 —

* *Chkmeruli is a traditional Georgian dish made of fried chicken cooked in a rich, savory garlic and milk sauce.*

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ И СОУСОМ СМЕТАНА-ЗЕЛЕНЬ

Odzakhuri with pork and sour cream herb sauce

350 г. — 725 —

* *Odzakhuri is a traditional Georgian dish made of fried meat, typically pork or beef, cooked with potatoes and seasoned with spices*

СВИНАЯ ЩЁЧКА ПОД СОУСОМ ТКЕМАЛИ-БАРБЕКЮ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ТАШМИДЖАБИ

Pork cheek with a tkemali-barbecue sauce, served with cauliflower and tashmijabi

260 г. — 875 —

ЧАКАПУЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Chakapuli with veal

250 г. — 725 —

* *Chakapuli is a traditional Georgian stew made of tender meat, typically lamb or veal, slow-cooked with fresh tarragon, white wine, and sour plums.*

БАРАНИНА С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЁННАЯ ПОД ТЕСТОМ

Lamb with vegetables, baked under a pastry crust

400 г. — 855 —

ДЕСЕРТЫ

ТАРТ СО СЛИВОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Plum and walnut tart

130 г. — 325 —

ТОМЛЁНАЯ ГРУША С ШОКОЛАДНЫМ БИСКВИТОМ И СОУСОМ САНГРИЯ

Slow-cooked pear with chocolate sponge cake and sangria sauce

110 г. — 345 —

ТРУБОЧКИ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ И ПЛОМБИРОМ

Pastry tubes with almond cream and vanilla ice cream

110 г. — 365 —

ХИНКАЛИ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАЛИНОЙ

White chocolate khinkali with raspberry

120 г. — 395 —

СЛИВОЧНЫЙ ПЛОМБИР

Creamy ice cream

50 г. — 195 —

ШОКОЛАДНЫЙ ПЛОМБИР

Chocolate ice cream

50 г. — 195 —