



Tandur
RESTAURANTE

MENÚ

Desayunos 1-8 página

Desayuno de 9:00 a 12:00 todos los días, excepto páginas 1-4

Panadería 9-11 página

Entrantes 12-17 página

Ensaladas 18-21 página

Khinkali 22 página

Sopas 23-25 página

Platos calientes 26-32 página

Platos del tandur 33-34 página

Brochetas 35 página

Pescado 36-38 página

Pizza 39-40 página

Postres 41-46 página

Bebidas 47 página

Alcohol 48 página

Vino 49 página

Cócteles 50 página

Menú infantil 51 página

ALÉRGENOS

1 - Gluten

2 - Crustáceos

3 - Huevos

4 - Pescado

5 - Cacahuetes

6 - Soja

7 - Leche

8 - Frutos secos

9 - Apio

10 - Mostaza

AVENA CON NUECES Y MIEL

(1,8)

Avena caliente con frutos secos crujientes y miel natural.

8.00€



AVENA CON FRUTOS ROJOS (1)

Avena nutritiva con frutos rojos frescos de temporada.

8.00€



Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1,5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €



PANQUEQUES CON NUTELLA (1,3,7)

Tortitas finas caseras con Nutella

8.50€



TORTITAS CASERAS (1,3,7)

Tortitas finas caseras servidas con mermelada, crema agria o leche condensada a elección.

6.00€

Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €

A white ceramic bowl with a textured rim containing two golden-brown crepes. One crepe is rolled up, showing a filling of chicken and mushrooms. The other is partially unrolled. A sprig of fresh dill is placed on top. The background is dark with wisps of smoke.

CREPES CON POLLO Y CHAMPIÑONES (1,3,7)

Crepes tiernos con jugoso pollo y champiñones aromáticos.

11.50€

A white ceramic bowl with a textured rim containing two golden-brown crepes. One crepe is rolled up, showing a filling of beef and onion. The other is partially unrolled. A sprig of fresh dill is placed on top. A dollop of white sauce is also in the bowl. The background is dark with wisps of smoke.

CREPES CON CARNE DE RES Y CEBOLLA (1,3,7)

Crepes caseros con carne de res y cebolla.

12.00€

Two long, triangular slices of toasted bread with a porous texture. Next to them are two small metal cups: one containing olive oil and the other containing fresh tomato sauce. The background is dark with wisps of smoke.

BOCADILLO CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA (1)

Tostada clásica con tomate fresco y aceite de oliva aromático.

4.00€

Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €

4

**BOCADILLO CON AGUACATE
Y SALMÓN (1,4)**

Tostada con aguacate cremoso y
salmón.

8.50€

**BOCADILLO CON TOMATE
Y JAMÓN (1)**

Tostada crujiente con tomate
jugoso y jamón.

7.00€

**BOCADILLO CON MOZZARELLA,
TOMATE Y ANCHOAS
(1,4,7)**

Tostada con mozzarella suave,
tomate fresco y anchoa.

8.50€

Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmón	4 €	Pollo	3 €



TORTILLA CON POLLO Y CHAMPIÑONES

Servidos con pan casero.

8.50€

HUEVOS FRITOS (2 HUEVOS)

Servidos con pan case

7.00€



SHAKSHUKA

Huevos cocinados en salsa de tomate especiada con hierbas.

8.50€

Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €





TORTILLA DE QUESO CON HIERBAS

Servida con pan casero.

8.50€

TORTILLA CON JAMÓN, TOMATE Y QUESO

Served with house-made bread.

8.50€



TORTILLA CON JAMÓN, TOMATE Y QUESO (1)

Served with house-made bread.

9.00€



Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €

**CROISSANT CLÁSICO**

Elaborado en casa.

2.00€**CROISSANT CON SALMÓN,
AGUACATE Y QUESO CREMA**

Elaborado en casa.

8.50€**Complementos:**

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €



CROISSANT CON NUTELLA

Elaborado en casa.

8.00€

CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA

Elaborado en casa.

7.00€

Complementos:

Queso	2 €	Tomate	1.5 €
Salmon	4 €	Pollo	3 €



KHACHAPURI MEGRELIANO (1,7)

Khachapuri con doble queso: queso en el interior y también en la parte superior.

15.00€



KHACHAPURI ADJARIANO

(1,3,7)

Barquito de masa hecho a mano con queso fundido y yema de huevo, símbolo de la hospitalidad georgiana.

15.00€



**PENOVANI (1,7)**

Khachapuri en capas con queso. Masa crujiente y relleno de queso fundido.

14.00€**KHACHAPURI
CON ESPINACA****(1,7)**

Hojaldre relleno de espinaca, hierbas y queso.

15.00€



PASTEL OSETIO CON QUESO Y PATATA

(1,7)

Pastel tradicional osetio con queso y patata.

15.00€

FYDZHIN:

- POLLO Y TERNERA 17.00€
- POLLO Y CHAMPIÑONES 17.00€
- CORDERO 22.00€

Pastel tradicional osetio relleno de carne. Aromático y delicioso, recién salido del horno.





ROLLITOS DE BERENJENA CON QUESO (7)

Rollitos de berenjena con queso suave y hierbas.

9.00€

ROLLITOS DE BERENJENA CON PASTA DE NUECES (1,4,6)

Rollitos de berenjena con pasta de ajo georgiana y nueces.

10.50€



SURTIDO DE ENCURTIDOS

Pepinillos crujientes, tomates, col, champiñones marinados, zanahoria coreana y otras conservas caseras.

13.00€ (300 g.)



ARENQUE CON PATATAS (4)

Arenque clásico con patatas cocidas y cebolla.

14.50€

TABLA DE CARNE

Una exquisita combinación de tiernas y aromáticas delicias de carne con acentos sabrosos y añadidos crujientes.

33.00€ - una gran porción

16.50€ - ñanga



PATÉ DE POLLO (7,12)

Paté de hígado de pollo delicado, acompañado de salsa de cerezas, con un sutil equilibrio entre dulzor y acidez.

9.50€



A round patty of salmon tartar sits on a bed of avocado in a white, scalloped-edge bowl. It is garnished with green onions and capers. The bowl is decorated with a drizzle of oil and small black and red dots.

TARTAR DE SALMÓN (1,4,6)

Tartar de salmón con aguacate, tostadas, lima, aceite de oliva y salsa de soja.

15.00€

A black ceramic bowl filled with several mushroom caps topped with a melted cheese and spinach sauce. A sprig of fresh basil is placed next to the bowl.

CHAMPIÑONES CON QUESO Y ESPINACA (7)

Champiñones salteados con queso y espinaca.

8.00€

A dark bowl filled with red beans (frijoles rojos) topped with fresh cilantro leaves and small red tomatoes. A slice of red onion is visible on the right side of the image.

LOBIO

Un plato sustancioso de frijoles rojos con aroma a cilantro, ajo y especias. Se sirve caliente con cebolla y pepinillos georgianos. Disponible frío o caliente.

15.00€



SATSIVI DE PAVO

Pavo en salsa de nueces con ajo y especias georgianas.

12.00€



SURTIDO DE PKHALI

Patés vegetales georgianos: espinaca, remolacha y judías verdes con nueces.

8.00€



TABLA DE QUESOS

Selección de quesos acompañados de nueces, miel y frutas.

26.00€ - entera / 13.00€ - media

TABLA DE VERDURAS FRESCAS

Surtido de verduras frescas de temporada.

11.50€





QUESO CREMA CON (7) PIMIENTOS ASADOS

Queso Nadugy fresco y frío con pimientos asados y salsa de estragón.

11.00€

HUMMUS CON LOBIO Y AJAPSANDALI

El hummus georgiano más tierno con verduras al horno.

9.00€



**ENSALADA TBILISI (8)**

Jugosas verduras y cebollas rojas en un fragante aderezo con sabor a nuez y especias georgianas.

9.00€**ENSALADA OLIVIER
CON SALCHICHA****(3,10)**

Ensalada clásica con salchicha, patatas, verduras y mayonesa.

9.00€**ARENQUE BAJO ABRIGO
DE PIEL (3,4)**

Ensalada tradicional en capas con arenque, verduras y mayonesa.

9.00€



ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CON GAMBAS (1,3,4,7)

Pechuga de pollo, lechuga romana, parmesano, crutones crujientes y salsa César.

12.50€

ENSALADA GRIEGA (7)

Pepino fresco, tomate, pimiento dulce, cebolla roja, aceitunas y queso feta con aceite de oliva aromático.

11.50€



ENSALADA DE RÚCULA CON TOMATE Y FETA

(7)

Rúcula fresca, tomates cherry y queso feta con aceite de oliva y salsa balsámica.

15.50€

**ENSALADA DE VERANO (7)**

Pepinos, rábanos y hierbas frescas, aderezados con crema agria casera.

8.00€**ENSALADA CON HÍGADO Y PERA (8)**

Hígado de pollo tierno, dorado hasta obtener una corteza ligera, servido con mix de hojas de ensalada, pera caramelizada y tomates cherry.

14.50€**VINAGRETA (3,10)**

Ensalada tradicional de verduras con remolachas hervidas, patatas, zanahorias y pepinillos.

9.00€



ENSALADA CON PATO Y VERDURAS ASADAS (1,6)

Ensalada delicada con hígado de pato, salsa agri dulce de la casa y verduras asadas.

14.00€

ENSALADA DE POLLO Y BERENJENA (3,8)

Berenjena crujiente con muslo de pollo y piñones

14.00€



KHINKALI

(mínimo 2 unidades)

KHINKALI MIX (CERDO Y TERNERA) (1)

Khinkali clásicos con relleno de carne jugosa, hechos a mano.

1 pieza - 2.00€

KHINKALI DE TERNERA (1)

Masa fina y carne aromática con caldo. El sabor de la auténtica Georgia.

1 pieza - 2.50€

KHINKALI DE CORDERO (1)

Intensos y especiados, con cordero tierno. Para amantes de la tradición.

1 pieza - 3.00€

KHINKALI DE QUESO (1,7)

Relleno suave de queso en masa fina. Una versión ligera y sabrosa del clásico.

1 pieza - 2.00€

KHINKALI DE QUESO Y TOMATES SECOS (1)

Relleno de queso jugoso con un toque picante de tomate en masa tierna.

1 pieza - 2.50€





KHARCHO GEORGIANO

(1,8)

Sopa tradicional georgiana de ternera con arroz, tomate, ajo y especias aromáticas.

12.50€

BOZBASH GEORGIANO

Sopa espesa de cordero con garbanzos, tomate y hierbas, elaborada según receta tradicional georgiana.

12.50€





SHURPA

Sopa aromática y contundente con carne y verduras según receta tradicional.

12.50€

CREMA DE CALABAZA CON GAMBAS

Crema aterciopelada de calabaza con gambas tigre y pipas de calabaza, con un ligero aroma ahumado.

12.50€



CREMA DE CHAMPIÑONES (7)

Sopa suave y cremosa de champiñones aromáticos con un delicado sabor a mantequilla.

9.50€





CALDO DE POLLO (1,3) CON FIDEOS

Caldo de pollo claro con fideos caseros, hierbas frescas y huevo.

9.00€



OKROSHKA CON POLLO (CON OPCIÓN DE KVAS O KÉFIR)

(1,3,7)

Okroshka tradicional con kéfir o con kvas.

11.00€



BORSCH

Borsch ucraniano tradicional con ternera, remolacha y hierbas frescas. Se sirve con crema agria.

12.50€



**CHASHUSHULI (12)**

Ternera estofada en salsa de tomate con ajo y especias georgianas.

11.50€**CHAKHOKHBILI (7)**

Plato georgiano tradicional de pollo tierno guisado en su propio jugo con tomates maduros, cebolla y especias.

11.50€



CORDERO ESTOFADO CON CIRUELAS PASAS

Carne tierna con ciruelas pasas y cebolla en una salsa especiada e intensa.

22.00€



CHKMERUL (7)

Pollo al horno en salsa cremosa de ajo según receta georgiana. Carne tierna y aroma potente a ajo.

16.00€





OJAHURI CON CERDO / CON POLLO

Troceado salteado con patatas, cebolla, verduras y especias. Plato tradicional de la cocina georgiana.

14.00€

PATATAS NUEVAS AL HORNO CON COSTRA DE QUESO

Carne jugosa y patatas aromáticas bajo una capa de queso fundente. Un plato casero y reconfortante.

12.50€





POLLO EN SALSA DE MORA

(12)

Carne tierna de pollo con una salsa original de moras. Equilibrio entre dulzor y toque picante.

17.00€



POLLO TABAKA

Pollo marinado en ajo y una mezcla de especias georgianas.

14.00€





**PATATAS SALTEADAS
CON SETAS Y HIERBAS**
(12)

Patatas aromáticas a la sartén,
combinadas con setas del bosque
salteadas.

12.00€



**PATATAS SALTEADAS CON
BRYNDZA Y HIERBAS**
(7)

Patatas doradas y aromáticas,
acompañadas de queso bryndza suave y
hierbas frescas.

12.00€



PATATAS "A LA CAMPESINA"

Patatas doradas hasta quedar crujientes con especias, hierbas y setas.

8.50€

PURÉ DE PATATAS (7)

Puré casero suave con mantequilla.

8.50€



**VERDURAS AL VAPOR**

Brócoli, coliflor, zanahoria.

8.50€**AJAPSANDALI**

Plato tradicional georgiano de verduras al horno con especias georgianas.

9.00€**PIERNA DE CORDERO
CON PURÉ (7)**

Carne jugosa, dorada hasta obtener corteza, con puré casero y salsa de hierbas.

23.00€



LAVASH DEL TANDOOR

Pan aromático con corteza crujiente y miga suave, horneado en tandoor según receta tradicional.

3.00€



CARRÉ DE CORDERO

Exquisito carré de cordero joven del tandoor.

31.00€



COSTILLAS DE CERDO

Costillas jugosas con corteza crujiente.

19.00€

ALITAS DE POLLO

Dorada, jugosas y aromáticas, con una corteza apetecible y sabor intenso.

14.00€

SHASHLIK DE POLLO

Brocheta jugosa cocinada en tandoor.

16.00€**SHASHLIK DE CERDO**

Brocheta jugosa cocinada en tandoor.

16.00€**SHASHLIK DE TERNERA**

Brocheta jugosa cocinada en tandoor.

28.00€**SHASHLIK DE CORDERO**

Brocheta jugosa cocinada en tandoor.

28.00€



SALMÓN A LA PARRILLA EN SALSA CREMOSA CON CAVIAR

(4,7)

Jugoso lomo de salmón a la parrilla, estofado en nata con caviar rojo.

19.00€

BOQUERÓN (HAMSA) A LA SARTÉN (1,4)

Boquerón frito hasta dorar. Se sirve con limón y hierbas.

12.00€





DORADA A LA PARRILLA (4)

Dorada fresca a las brasas con verduras, hierbas y limón.

19.50€

LUBINA A LA PARRILLA CON VERDURAS AL VAPOR Y SALSA BLANCA (4,7)

Lubina a la parrilla con verduras al vapor, servida con salsa blanca.

19.50€





**BACALAO CON
PURÉ Y SALSA VERDE**

(4)

Bacalao tierno con puré de patata, hierbas y especias; un plato ligero con aroma a hogar.

18.50€

**PIZZA PEPPERONI (1,7)**

Pepperoni picante, queso fundente y salsa de tomate.

14.00€**PIZZA CUATRO QUESOS (1,7)**

Delicada combinación de cuatro tipos de queso.

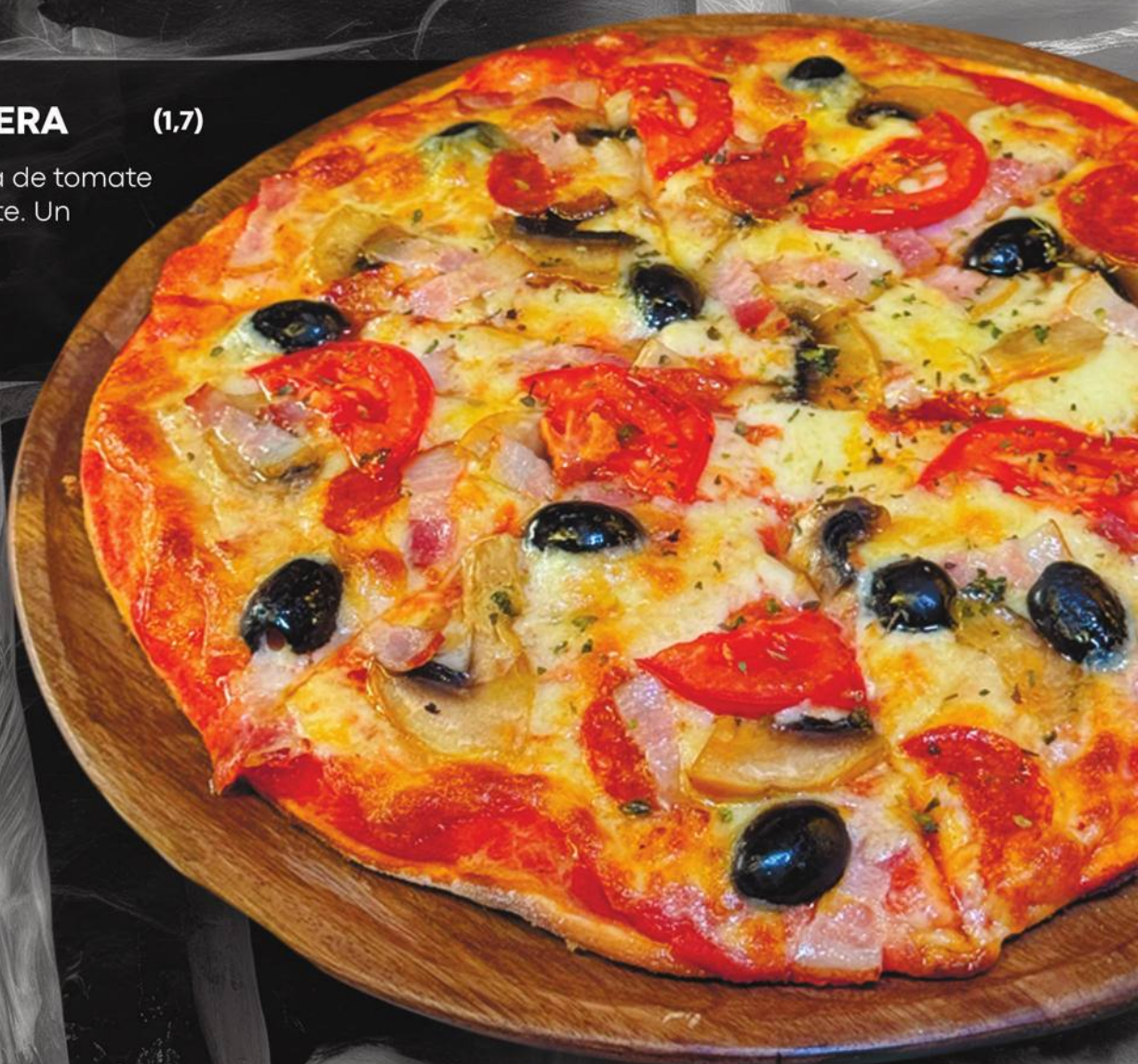
14.00€

**PIZZA CARBONARA** (1,3,7)

Suave salsa cremosa,
bacon, huevo y queso.

14.00€**PIZZA CASERA** (1,7)

Masa fina, salsa de tomate
y queso fundente. Un
clásico casero.

15.00€

BAKLAVA DE NUEZ

(1,7,8)

Baklava dulce con nueces.

9.00€ (1 ud)**BAKLAVA DE PISTACHO**

(1,7,8)

Baklava tradicional con pistachos y sirope de miel.

9.00€ (1 ud)**CHEESECAKE SAN SEBASTIÁN** (1,3,7)

Cheesecake vasco con costra caramelizada.

8.00€ (1 ud)

MOUSSE DE CAFÉ (7)

Mousse ligero con intenso sabor a café.

6.00€ (1 ud)

PAVLOVA (3)

Merengue aireado con frutas del bosque frescas y nata.

9.50€ (1 ud)

RED VELVET CON FRAMBUESA (1,3,7)

Bizcocho "terciopelo rojo" con crema de mantequilla y frambuesa

8.00€ (1 ud)

Three small round tarts in wooden molds, filled with a caramelized walnut filling and topped with a dusting of gold leaf. They are arranged on a white marble plate.

TARTA DE NUECES (1,3,7,8)

Base crujiente con nueces
caramelizadas

5.50€ (1 unidad)

Three small round tarts in wooden molds, filled with a layer of fresh raspberries, topped with a swirl of white cream and garnished with more raspberries and pistachios. They are arranged on a white marble plate.

TARTA DE FRAMBUESA (1,3,7,8)

Tarta delicada con
frambuesas frescas y crema.

5.50€ (1 unidad)

A large slice of a multi-layered cake with a thick, glossy chocolate glaze on top. The layers are visible, showing a moist, orange-colored cake and a creamy filling. It is served on a white marble plate, garnished with fresh raspberries and green leaves.

AVE ARMENIA

Un postre armenio clásico
con bizcochos de miel y
crema de leche condensada.

5.50€ (1 unidad)

**SYRNIKI CON FRUTOS ROJOS Y CARAMELO (1,3,7)**

Syrniki tiernos de requesón suave con frutos rojos frescos y caramelo dulce.

10.00€ (1 ud)**TIRAMISÚ**

Postre con textura cremosa y sabor a café.

8.00€ (1 ud)**"NUECES" CON LECHE CONDENSADA (1,3,7)**

Dulce tradicional de masa quebrada con relleno suave de leche condensada cocida.

8.00€ (5 ud)



CAÑITAS (TUBITOS) CON CREMA

Un postre delicado y crujiente con un relleno cremoso y aireado.

6.00€ (1 ud)

ÉCLAIRS CLÁSICOS (1,3,7,8)

Postre con una delicada crema en su interior y un delicado glaseado en la parte superior.

5.50€ (1 ud)

**MEDOVIK (1,3,7)**

Tarta de muchas capas con bizcochos de miel y crema.

8.00€ (1 ud)

NAPOLEÓN (CLÁSICO)
(1,3,7)

Hojaldre con crema pastelera suave.

7.00€ (1 ud)

**NAPOLEÓN DE FRAMBUESA**

Capas crujientes de hojaldre con crema pastelera y confitura de frambuesa fresca.

7.00€ (1 ud)

Coca-Cola (0,33)	3 €
Coca-Cola Zero (0,33)	3 €
Fanta (0,33)	3 €
Sprite (0,33)	3 €
Nestea Limón (0,33)	3 €
Aquarius (0,33)	3 €
Aquarius Naranja (0,33)	3 €
Tónica (0,33)	3 €
Agua (0,5)	2,9 €
Agua (1 л)	5 €
San Pellegrino (0,25)	2,5 €
San Pellegrino (0,5)	5 €
Borjomi	5 €
Limonada Natakhtari	5 €
(estragón, pera, uva, feijoa, agracejo)	
Zumo (0,2)	3 €
(naranja, melocotón, mango, piña, tomate)	

BEBIDAS CALIENTES

Café:

Espresso	2 €
Americano	2 €
Cortado	2,5 €
Café con leche	3 €
Capuchino	3,5 €
Latte	3,5 €
Carajillo con Baileys	5 €
Carajillo con brandy	5 €

Té:

Té verde (300 мл)	3 €
Té negro Earl Grey (300 мл)	3 €
Tetera casera (700 мл)	8 €

Infusiones:

Manzanilla (300 мл)	3 €
Menta y tomillo silvestre (300 мл)	3 €

Alcohol (chupitos 50 ml)

Vodka

Absolut	5 €
Grey Goose	8 €
Belvedere	8 €
Beluga	8 €

Whisky:

Jameson	6 €
Jack Daniels	6 €
Black Label	7 €
Chivas Regal	7 €
Macallan 12	10 €
Hibiki	15 €

Ginebra:

Beefeater	6 €
Bombay Sapphire	6 €
Martin Miller's	8 €

Ron:

Havana 3	5 €
Barceló	5 €

Ron blanco:

Bacardi	5 €
---------------	-----

Tequila:

Jose Cuervo Silver	5 €
Jose Cuervo Reposado	5 €

Digestivos:

St-Germain	9 €
Jägermeister	5 €
Cointreau	6 €
Baileys	5 €

Chacha:

Chacha Silver	6 €
Chacha Gold	6 €

Cerveza de barril

Estrella (0,3)	3,5 €
Estrella (0,5)	5 €
Erdinger (0,3)	3,5 €
Erdinger (0,5)	5 €

Cerveza en botella

Estrella 0,0	3,5 €
Estrella sin gluten	3,5 €
1906	3,5 €
Radler	3,5 €
Rivera	4 €



VINOS GEORGIANOS

VINOS BLANCOS

Tsinandali	25 / 5
(Old Kakheti)	
Tsolikauri	25 / 5
(Old Kakheti)	
Tvishi	25 / 5
(Old Kakheti)	
Valle de Alazani	25 / 5
(Old Kakheti)	
Kisi	25 / 5
(GRW)	
Kisi Qvevri	30 / 6
(GRW)	
Khikhvi Qvevri	30 / 6
(GRW)	
Saguramo	40
(Guramishvili Marani)	
Saguramo Buza	35
(Guramishvili Marani)	

BURBUJAS

Old Kakheti Brut	25 / 5
-------------------------	--------

VINOS TINTOS

Saperavi	25 / 4
(Old Kakheti)	
Saperavi	30 / 6
(GRW)	
Mukuzani	25 / 5
(GRW)	
Kindzmarauli	30 / 6
(GRW)	
Valle de Alazani	25 / 5
(Old Kakheti))	
Khvanchkara	35 / 7
(GRW)	

VINOS ROSADOS

Saperavi Rosado	25 / 5
(Old Kakheti)	
Saperavi Rosado	25 / 5
(GRW)	



VINOS ESPAÑOLES

VINOS BLANCOS

Esencia 27	18 / 4,5
(Meoriga)	
Musgo	18 / 4,5
(Rueda)	
Marqués de Riscal	23 / 5
(Rioja)	
Terras Gauda	26 / 6
(El Albariño)	
Aeronauta	30 / 6,5
(Godello D.O. Valdeorras)	

BURBUJAS

Medosa Cava	28 / 4,5
Alegría Cava	25 / 6
Moët & Chandon	90
Dom Pérignon	450
Laurent-Perrier	90

VINOS TINTOS

Mal Pastor	18 / 4,5
(Rioja)	
Monteabellon	18 / 4,5
(Ribera del Duero)	
Les Alcusses	23 / 5
(València)	
Venta del Puerto	23 / 5
(Valencia)	
Sierra Cantabria	25 / 6
(Rioja)	
Secreto	30
(Ribera del Duero)	
Marqués de Riscal XR	32
(Rioja)	
Bosque de Matasnos	49
(Ribera del Duero)	

CÓCTELES

50

Whiskey Sour 10 €

Cóctel clásico a base de whisky con zumo de limón y sirope de azúcar. Equilibrio ideal entre acidez y dulzor.

Tequila Sour 10 €

Cóctel refrescante con tequila, zumo de pomelo y sirope. Sabor vivo con nota de agave.

Clover Club 10 €

Cóctel sofisticado con ginebra, frambuesa y limón. Suave, afrutado, con un toque agridulce.

Divorced Papers 10 €

Cóctel de autor con sabor intenso a maracuyá, nota de limón y carácter marcado de ginebra. Para quienes buscan combinaciones inusuales y tropicales.

Cosmopolitan 10 €

Cóctel elegante con vodka, zumo de arándano rojo y lima. Ligero, fresco y con ligera acidez.

Piña Colada 10 €

Cóctel tropical con ron, zumo de piña y crema de coco. Dulce y cremoso, sabor a vacaciones

Melon Kiss 10 €

Cóctel afrutado con notas de melón; ligero y refrescante, ideal para una noche cálida.

Aperol Spritz 10 €

Aperitivo italiano ligero con Aperol y vino espumoso. Agridulce y muy refrescante.

Negroni St-Germain 10 €

Variación refinada del negroni clásico con notas florales del licor St-Germain. Aromático y equilibrado.

Negroni Sour 10 €

Versión inusual del negroni con acidez cítrica añadida. Brillante, intenso y armonioso.

Clásicos

Gin Tonic 8 €

Ginebra y tónica con un toque de amargor.

Cuba Libre 8 €

Ron con cola y lima. Simple y popular, con sabor intenso.

Tinto de Verano 8 €

Bebida veraniega tradicional de vino tinto con refresco con gas o limonada. Ligera y muy refrescante.

MENÚ INFANTIL

Mini khinkali (6 uds, a elegir)	6 €
Pelmeni (10 uds)	9 €
Vareniki de patata	7 €
Pasta con queso	9 €
Pasta carbonara	11€
Pasta boloñesa	11€
Caldo de pollo	6 €
Salchichas de pollo (1 ud)	3,5 €
Filetes de pollo al vapor (2 uds)	7 €
Shashlik de pollo	7 €
Verduras al vapor	8,5 €
Verduras a la parrilla	6 €
Verduras frescas (pepino, tomate)	6 €
Puré de patatas	5 €
Trigo sarraceno	5 €
Arroz	5 €
Syrniki	10 €
Crepes dulces	6 €