



ABENDKARTE

Kaukasisch inspiriert · europäisch verfeinert · vom Feuer geprägt

Eine Küche zwischen Kaukasus und Europa

Tamare ist aus der Idee entstanden, die Tiefe der kaukasischen Küche nicht einfach zu kopieren, sondern neu zu erzählen: mit Respekt vor alten Aromen, mit Feuer, Gewürzen, Kräutern, Walnüssen, Granatapfel, Säure und langsam aufgebauten Saucen - aber mit der Klarheit einer modernen europäischen Restaurantküche.

Der Name Tamare erinnert an eine historische Figur und an eine Zeit, in der der Kaukasus Kulturen, Handelswege und Geschmäcker miteinander verbunden hat. Genau daraus entsteht unsere Richtung: nicht laut, nicht folkloristisch, sondern warm, präzise und mit eigener Handschrift.

Die Inspiration kommt aus vielen Jahren Kocherfahrung, aus Reisen, aus Küchen, in denen Handwerk, Timing und Produktqualität wichtiger sind als laute Effekte. Wir nehmen vertraute Gerichte und geben ihnen mehr Präzision: sauberere Fonds, bessere Texturen, stärkere Röstaromen, feinere Saucen und eine Anrichtung, die den Geschmack nicht versteckt.

Unser Lavastein-Grill steht dabei im Zentrum. Er bringt Hitze, Rauch und Tiefe auf Fleisch, Fisch und Gemüse. Khinkali, Schmorgerichte und kleine Teller zum Teilen erzählen die andere Seite: Wärme, Gastfreundschaft und die Freude daran, gemeinsam zu essen.

Tamare ist kein Museum für Tradition. Es ist unsere Interpretation einer kaukasisch inspirierten Küche in Düsseldorf - emotional, hochwertig, zugänglich und mit dem Anspruch, jeden Monat besser zu werden.





BROT • DIPS • VORSPEISEN

GRÜß AUS DER KÜCHE

Mini-Lobio Tamare

Bohnen / rote Zwiebel / Granatapfel / Koriander / Steinofenbrot

Kompliment

BROT & DIPS

Tamare Dip-Trio

Kräutercreme / Adjika / Limetten-Koriander-Butter / Steinofenbrot

9,90

KALTE VORSPEISEN

Georgischer Salat

Tomaten / Gurken / eingelegte rote Zwiebel / Koriander / geröstete Walnüsse / Walnuss-Vinaigrette

13,90

Badridzhani Tamare

Aubergine / Walnusscreme / Kräutercreme / Walnuss-Crunch / Granatapfel

13,90

Phali-Bruschetta

Rote-Bete-Phali / Karotten-Phali / Basilikum-Phali / geröstetes Steinofenbrot

10,90

Rote-Bete-Carpaccio & Ziegenkäse

Rote Bete / Ziegenkäse-Brösel / Trüffelhonig / Walnuss-Crunch / Granatapfel / Korianderöl

15,90

Burrata auf Basilikum-Phali

Burrata / Basilikum-Phali / Ofentomaten / Walnuss-Crunch / Kräuteröl

14,90

Rinderfilet & Rote Bete

Gebackene Rote Bete / Rinderfiletstreifen / Paprika / Kidneybohnen / Walnussdressing / Granatapfel

18,90

ZUM TEILEN

Tamare Vorspeisenplatte

Badridzhani / Phali-Bruschetta / Steinofenbrot / Tamare Dip-Trio

29,90



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.



WARME KÜCHE • KHINKALI

kräftige Saucen, handgemachte Teigtaschen, klare Aromen

WARME GERICHTE

Charcho

Kräftige Rindersuppe / geschmortes Rind / Reis / Walnuss / Tomate / Markknochenjus

14,90

Chkmeruli

Hähnchenbrust vom Lavastein / cremige Knoblauchsauce / Butterreis

26,90

Wagyu Short Ribs

48 Stunden sous-vide gegart / Granatapfeljus / Kartoffelpüree

39,90

Lobio 🌱

Bohnen / Tomate / Koriander / Walnuss / Granatapfel / Steinofenbrot

15,90

KHINKALI

Kaukasisch inspirierte Teigtaschen, bei Tamare feiner und moderner interpretiert: kräftiger Teig, saftige Füllungen und eine würzige Tamare-Sauce. Mit Wagyu-Rind, Spinat-Käse oder Waldpilz-Käse.

Khinkali Wagyu-Rind

Fünf Stück / Wagyu-Rind / Tamare-Sauce

24,90

Khinkali Spinat-Käse 🌱

Fünf Stück / Spinat / Käse / Tamare-Sauce

19,90

Khinkali Waldpilz-Käse 🌱

Fünf Stück / Waldpilze / Käse / Tamare-Sauce

21,90

Premium Selection

Sechs Stück gemischt / Wagyu-Rind / Waldpilz-Käse / Spinat-Käse

24,90

Auf Wunsch mit Trüffelcreme 🌱

+ 4,90



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.



VOM LAVASTEIN

Fisch, Fleisch und Röstaromen vom heißen Stein

Unsere Lavastein-Gerichte werden pur serviert: Produkt, Feuer, Sauce und Röstaromen stehen im Mittelpunkt. Beilagen können separat dazu bestellt werden.

FISCH VOM LAVASTEIN

Grilllachs

Lachs vom Lavastein / Zitrone / Kräuteröl / Limetten-Koriander-Butter

24,90

Stör vom Lavastein

Störsteak / Zitrone / Kräuteröl / Limetten-Koriander-Butter

26,90

Riesen-Garnelen Tamare

Vier große Garnelen mit Kopf & Schale / Knoblauch-Kräuter-Sud / Zitrone

26,90

Lavastein-Fischplatte

Zum Teilen: Lachs / Stör / Riesen-Garnelen / Zitrone / Limetten-Koriander-Butter

69,90

FLEISCH VOM LAVASTEIN

Hähnchen-Shashlik

Lavash / rote Zwiebel / Adjika

25,90

Lula Kebab vom Wagyu-Rind

Lavash / rote Zwiebel / Granatapfel / Adjika

29,90

Premium US Beef Rumpsteak

Greater Omaha / vom Lavastein / Tamare Grillsauce / Garstufe nach Wunsch

400 g / 500 g

42,90 / 51,90

Preium US Beef Rinderfilet

Greater Omaha / vom Lavastein / Tamare Grillsauce / Garstufe nach Wunsch

200 g / 300 g

32,90 / 44,90

Tamare Grillplatte

Zum Teilen: Wagyu Short Ribs / Lula Kebab / Hähnchen-Shashlik / Grillsauce / eingelegte rote Zwiebel / Lavash

79,90



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.



BEILAGEN • SAUCEN • DESSERTS

BEILAGEN

Pommes / Trüffelpommes 

5,90 / 8,90

Trüffelpüree 

8,90

Ofenkartoffel & Kräutercreme 

6,90

Grillgemüse 

7,90

Butterreis 

4,90

Kleiner Georgischer Salat 

7,90

Trüffel-Champignons überbacken 

9,90

SAUCEN & DIPS

Tamare Grillsauce 

3,90

Adjika 

3,90

Tkemali 

3,90

Adjika-Kräuterbutter 

3,90

Limetten-Koriander-Butter 

3,90

DESSERTS

Basque Cheesecake Tamare

San-Sebastian-Style / Walnussboden / cremiger Kern

10,90

Crème brûlée

Karamellisierte Vanillecreme / Sorbet des Tages

9,90

Lava-Brownie

Flüssiger Kern / Walnusseis / Granatapfel

9,90

Sorbet des Tages

Pur oder mit Prosecco

5,90 / 10,90



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.



GETRÄNKE

Alkoholfrei · Bier · Heißgetränke · Longdrinks · Digestif

ALKOHOLFREI

Selters Classic oder Naturell

Mineralwasser / mit oder ohne Kohlensäure

0,2 l / 0,75 l Fl. 2,90 € / 7,50 €

Borjomi

georgisches Mineralwasser

0,5 l Fl. 5,50 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

klassische Softdrinks

0,2 l 3,90 €

Fanta / Sprite

klassische Softdrinks

0,2 l 3,90 €

Schweppes Ginger Ale / Wild Berry

pur oder als Mixer

0,2 l 4,20 €

Zedazeni Limonade

Estragon / Saperavi / Birne

0,5 l Fl. 5,90 €

Granini Säfte / Nektare

Apfel / Ananas / Maracuja

0,2 l / 0,4 l 4,20 € / 6,20 €

Saftschorle

Apfel / Ananas / Maracuja

0,2 l / 0,4 l 3,90 € / 5,90 €

BIER

Radeberger Pils vom Fass

klassisch / frisch gezapft

0,3 l / 0,5 l 4,50 € / 6,50 €

Füchschen Alt

Düsseldorfer Altbier

0,33 l Fl. 4,90 €

Schöfferhofer Weizen naturtrüb

Weizenbier / naturtrüb

0,5 l Fl. 6,50 €

Zedazeni Bier

georgisches Lager / 5,0 %

0,5 l Fl. 5,90 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Doppelter Espresso

2,90 € / 4,20 €

Kaffee

3,50 €

Cappuccino

4,20 €

Latte Macchiato

4,90 €

Teeauswahl

Schwarz / Zitrone / Mango / Berry / Mojito

4,50 €

Kännchen Sanddorn-Ingwer-Tee

für 2 Pers.

9,90 €



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.



GETRÄNKE

LONGDRINKS

Bacardi Cola	4 cl	11,50 €
<i>Bacardi Carta Blanca / Coca-Cola</i>		
Jack Daniel's Cola	4 cl	11,90 €
<i>Jack Daniel's / Coca-Cola</i>		
Grey Goose Vodka	4 cl	12,90 €
<i>Soda oder Wild Berry</i>		
Bombay Sapphire East Gin	4 cl	11,90 €
<i>mit Ginger Ale</i>		
Hendrick's Gin	4 cl	13,50 €
<i>mit Ginger Ale</i>		
Campari Wild Berry	4 cl	10,90 €
<i>Campari / Wild Berry</i>		

DIGESTIF

Jägermeister	2 cl	3,90 €
Killepitsch	2 cl	4,50 €
Limoncello / Limoncino	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,50 €
Frangelico	2 cl	4,90 €
Baileys Irish Cream	4 cl	6,50 €

SPIRITUOSEN PUR

Grey Goose Vodka	4 cl	10,90 €
Bombay Sapphire East Gin	4 cl	9,90 €
Hendrick's Gin	4 cl	12,50 €
Bacardi Carta Blanca	4 cl	8,90 €
Jack Daniel's	4 cl	9,90 €
Ballantine's	4 cl	8,90 €
Hennessy VS	4 cl	12,90 €

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. · Tamare Restaurant · Grafenberger Allee 277 · 40237 Düsseldorf



vegetarisch · Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Service.