



МЕНЮ

*Что мы можем сделать лучше,
чтобы вы пришли к нам еще раз?*

Пожелания
и предложения
направляйте
сообщением на номер
+7 (952) 031-77-77



Остались чем-то недовольны?

Пригласите администратора, и мы
обязательно решим Ваш вопрос.

Мы оказываем услуги общественного питания

Аренда стола без наличия и оплаты заказов оплачивается
из расчета 1000 р в час.

Мы в социальных сетях



[vk.com/
nakryshekazan](https://vk.com/nakryshekazan)

Символы и обозначения в меню



острое



хит продаж



блюдо от шеф-повара

БИЗНЕС-ЛАНЧ

ПО БУДНЯМ С 12:00-16:00

Бизнес-ланч № 1

- Кыстыбый с брискетом
- Азу с курицей
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

899 ₺

Бизнес-ланч № 2

- Куриная голень с картофельным пюре
- Салат кимчи
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

599 ₺

Бизнес-ланч № 3

- Плов
- Салат свежий
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

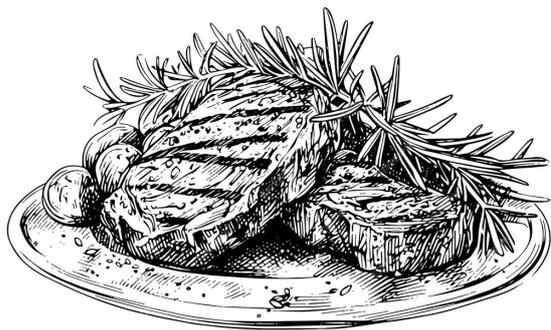
899 ₺

Бизнес-ланч № 4

- Турецкий завтрак (Хумус, оливки, маслины, мёд, масло сливочное, помидоры, огурцы, сыр сиртаки, яйцо, зелень, чабатта, вяленые томаты)

- Суп на выбор
- Напиток на выбор

699 ₺



NEW



Супы на выбор

- Борщ
- Томатный
- Грибной
- Сырный
- Чечевичный



Напитки на выбор

- Американо
- Чай черный
- Чай зеленый
- Морс клюквенный



МИДИЙНЫЕ ИСТОРИИ

Средиземноморские мидии

БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ МИДИЙ ВСЕГО 990 ₺

- в сливочно-сырном соусе
- в соусе том-ям

*Подаём с картофелем фри
и хрустящей чабаттой,
приправленной ароматным маслом.*



Тар-тар

Тар-тар из говядины

Вырезка фермерской говядины, заправленная мёдом в сочетании с зернистой горчицей и украшенная луковой крошкой. Подаётся с кусочком чабатты и луковым вареньем.

Украшается каперсами.

799 ₺

Тар-тар лосось - тунец

Лосось в сочетании с тунцом на нежнейшей подушке из соуса гуакамоле. Украшен кунжутом, зелёным луком и чипсами из бородинского хлеба.

990 ₺



НАЦИОНАЛЬНАЯ ТАТАРСКАЯ Кухня

Закуски

Ит тэлинкэсе •

Тонкие слайсы домашней колбасы из конины (казылык), сырокопчёной утки и копчёной говядины с черносливом, сливочным хреном и зеленью.

1190 ₽

Выпечка

Кыстыбый

Нежное картофельное пюре с жареным луком в румяной пшеничной лепёшке.

249 ₽

Өчпочмак с уткой •

Ароматная и вкусная выпечка в форме треугольника с утиным филе, картофелем и репчатым луком.

349 ₽

Өчпочмак с говядиной •

Традиционная татарская выпечка в форме треугольника из говядины, картофеля, репчатого лука и молотого перца.

399 ₽

Салаты

Салат из свежих томатов •

Лёгкий салат из помидоров, свежей зелени, красного лука и кунжута в гранатовом соусе.

499 ₽

Горячие блюда

Токмач (лапша)

Простое и вкусное блюдо из куриного бульона с тонко нарезанной лапшой домашнего приготовления, морковью, луком, зеленью и специями.

299 ₽

Нарын

Мелко нарезанная лапша с казы из конины и отварной говядины. Блюдо подаётся с куриным бульоном, редисом, жареным луком.

499 ₽

Азу по-татарски

Традиционное блюдо татарской кухни, состоящее из обжаренных кусочков говядины, тушённых с картофелем, морковью, луком и черносливом.

990 ₽

Татарский бычок

Молодой татарский бычок, с аджапсандалом из овощей на гриле.

2290 ₽

Чай

Татарский чай

Купаж чёрного и зелёного чая с мятой, чабрецом, зверобоем, липой, ромашкой и сафлором.

1,2 л / 399 ₽ 0,6 л / 299 ₽

Набор к чаю

Чак-чак, курага, изюм и мёд.

499 ₽

Салаты



Из овощей / фруктов

Салат с маринованными цукини

Витаминный салат из шпината, рукколы, огурцов, маринованных цукини, с добавлением грецких орехов и соуса на основе оливкового масла, меда и винного уксуса.

499 ₺

Ачик Чучук

Салат из свежей зелени и томатов с ароматным базиликом, с заправкой из оливкового масла, с луком и перцем чили.

499 ₺

Тёплый салат с баклажанами

Обжаренные с болгарским перцем, сельдереем, луком и томатами баклажаны отлично сочетаются с козым сыром «Сиртаки», кинзой и семенами подсолнуха.

499 ₺

Овощной салат с киноа

Спелый авокадо и томаты, киноа, заправленные лаймом, мёдом и горчицей, кинза и обжаренный фундук.

599 ₺

Греческий салат

Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины, сыр «Сиртаки», всё в фирменной заправке на основе оливкового масла и лимонного сока.

599 ₺

Салат с баклажанами

Обжаренный баклажан в хрустящей панировке, свежий томат, авокадо. Салат дополнен кинзой, соусом свит чили, посыпан мягким сыром в рассоле и семенами подсолнуха.

599 ₺

Салат с чеддером в кляре

Оранжевый чеддер в панировке, свежие рукола и шпинат, клюква, томаты черри под медово-горчичным соусом с лаймом, посыпается обжаренным фундуком.

690 ₺

Зеленый салат с авокадо

Свежий салат из микса листьев, шпината, огурцов, маринованного корня сельдерея, подается с сушеной клюквой и мякотью авокадо. Салат заправлен соусом на основе пюре манго и маракуйи, посыпается карамелизированным фундуком.

699 ₺

Хрустящая буррата с томатами

Сыр буррата в панировке, подается с соусом из томатов, перца чили, чеснока, базилика, с хрустящими баклажанами, кедровыми орехами и тостами.

899 ₺



Салаты

Из мяса /птицы

Салат с говядиной и битыми огурцами

Обжаренная телячья вырезка подаётся с огурчиками, маринованными в рисовом уксусе с пряной кинзой и перцем чили, в сочетании с болгарским перцем.

599 ₺

Цезарь с курицей

Микс салатных листьев в нашем фирменном соусе «Цезарь», нежно обжаренное куриное филе и пшеничные гренки. Украшается помидорами черри и посыпается сыром пармезан.

599 ₺

Ростбиф с вителло

Нежнейший ростбиф в сочетании с хрустящими баклажанами и томатами черри под ярким соусом из тунца.

790 ₺

Тёплый салат с говядиной и баклажанами

Нежная вырезка из телятины, свежие томаты, запечённый баклажан, перец болгарский, стебель сельдерея, ароматный базилик, душистая кинза, грецкие орехи, растительное масло.

899 ₺

Стейк - салат

Стейк мачете, маринованный в соусе из имбиря, цедры лайма, чеснока и рыбного соуса, обжаривается на гриле, подаётся с миксом зелени, огурцом, томатом, красным луком, солёным арахисом, кинзой, мятой, острым перцем и гранолой с клюквой. Салат заправляется соусом на основе шрирачи, оливкового масла и сока лайма.

1199 ₺



SEAFOOD



С рыбой/с морепродуктами

Севиче

Салат из свежих томатов, огурцов и авокадо в сочетании с нежнейшим лососем и имбирем.

899 ₺

Цезарь с креветками

Микс листьев с помидорами и сухариками в соусе «Цезарь» с тигровыми креветками.

899 ₺

Салат с креветками и авокадо

Хрустящие креветки в кляре подаются с легким салатом из трав, томатов черри и авокадо с пикантным соусом из васаби.

899 ₺

Панцанелла с креветками

Обжаренные креветки подаются с томатами черри, хрустящими баклажанами, сыром моцарелла, каперсами, оливками, красным луком, злаковыми гренками, заправляется оливковым маслом, украшается свежими листьями базилика.

990 ₺

Тёплый салат с гребешками и креветками

В сочетании с руколой, шпинатом и филе апельсина в сливочном соусе.

1290 ₺

Брускетты

Брускетта с уткой и грушей

Слайсы сырокопченой утки, спелая груша, клюквенное пюре, сыр «Сиртаки» и хрустящий итальянский хлеб - чиабатта.

499 ₺

Брускетта с ростбифом

Отличный вариант закуски для любителей мяса! Ломтик поджаренной чиабатты подаётся с нежным и легким сыром «Сиртаки», ростбифом, руколой, соусом песто и кедровыми орешки.

699 ₺

Брускетта с креветками

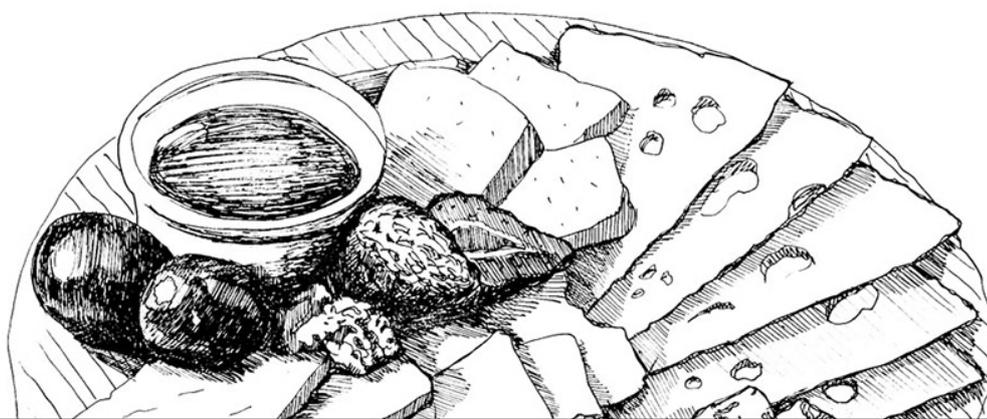
Обжаренные креветки в сливочно-чесночном масле в сочетании с печеным перцем, маринованным луком и вялеными томатами, на хрустящем хлебе чиабатте.

699 ₺

Брускетта с лососем

Малосольный лосось на хрустящем хлебе чиабатта, с яйцом пашот и авокадо.

899 ₺



Закуски

Пряные гренки

299 ₺

Креветки темпура

Обжаренные в хрустящей панировке креветки, подаются с лимоном и пряным соусом на основе васаби.

649 ₺

Овощная тарелка

Помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, зелень.

699 ₺

Тарелка к пиву

Копченые куриные крылья, обжаренный во фритюре луковые кольца и кольца кальмара, чесночные гренки и сыр косичка. Закуска подается с соусом тар-тар и соусом bbq.

799 ₺

Сельдь

Кусочки сельди на бородинском хлебе, маринованные огурцы, картофель, маринованный лук.

890 ₺

Закуска из сала

Отличная закуска к горячительными напитками из четырех видов сала, бородинского хлеба, зеленого лука, сливочного хрена и горчицы.

990 ₺

Сырная тарелка

Рокфорти, чеддер, пармезан, камамбер, мёд, виноград.

990 ₺

Мясная тарелка

Конина домашнего копчения, карбонад из индейки, копченая говядина, пастрома куриная, соус «сливочный хрен».

1290 ₺

Фруктовая нарезка

Яблоко, апельсин, киви, груша, банан, ананас, клубника, виноград.

1290 ₺

Супы



• **Суп чечевичный**
249 ₽

• **Лапша куриная**
299 ₽

• **Суп-пюре грибной**
349 ₽

• **Сырный суп с хрустящей луковой крошкой**
Сырный суп подаётся с луковой крошкой и зелёным маслом.
349 ₽



• **Борщ с briskетом**
Наваристый и яркий суп с копченым briskетом. Борщ подаётся с бородинским хлебом, нарезкой сала и сметаной.
799 ₽

• **Суп Харчо** 
Национальный грузинский суп для любителей острых ощущений. Приправлен грузинскими специями, чесноком и обилием зелени. Суп подаётся с нарезкой из запеченной говядины.
899 ₽

• **Буйабес**
Томатный суп из нежного филе лосося и судака с добавлением ванголе и перца чили.
990 ₽

•  **Том ям с тигровыми креветками**
Традиционный тайский суп, приготовленный на основе куриного бульона с добавлением сливок в сочетании с разнообразием морепродуктов, подаётся с рисом.
990 ₽

Хлебные изделия

- **Хлебная корзинка** (4 шт.)
199 ₽
- **Фокачча**
399 ₽

Горячие блюда

Из рыбы и морепродуктов

Судак с овощами-wok •
Судак, приготовленный на гриле, с овощами в кунжутном масле, специях и орехах (фундук).
1090 ₺

Чёрная треска •
Чёрная треска, обжаренная на мангале, с запечённым картофелем батат и нежным соусом из брокколи и сливоч. **1190 ₺**

Гребешки на створках •
Нежные, сочные гребешки, запечённые с тремя видами сыра: камамбером, пармезаном и рокфорти — создают на тарелке настоящий праздник вкуса. Сливочно-цитрусовый соус, дополненный ярким ароматом зелёного лука, придаёт блюду неповторимый вкус и аромат.
1190 ₺

 **Филе дорадо с тёплым гарниром** •
Филе средиземноморского дорадо с гарниром из молодого картофеля, томатов черри, красной фасоли, с листьями шпината и каперсами.
1399 ₺

Лосось с цветной капустой •
Нежный лосось, приготовленный в сливках и миндальном молоке, с цветной капустой и грушей. Блюдо украшено брусникой и зеленью.
1499 ₺

Лосось с киноа •
Нежный лосось с киноа, шпинатом, грейпфрутом и хурмой подаётся с тыквенным соусом.
1499 ₺

С птицей

•  **Голень индейки в соусе BBQ от шефа**
Оставьте все свои заботы и тревоги за дверью нашего заведения. Потрясающая сочная и вкусная голень с овощами не оставит изысканных гурманов равнодушными.
Шеф с нетерпением ждёт Вашу оценку!
990 ₺

Цыпленок-Корнишон 
Сочный цыпленок в глазури из соуса унаги, соуса терияки и горного мёда, приготовленный по методу су-вид. Подается с обжаренным картофелем и припущенным шпинатом в овощном соусе.
1299 ₺

С мясом

• **Стейк из brisketa**
Надоели обычные стейки? Хотите попробовать что-то новое? Румяная корочка, под которой скрывается сочная и нежная грудинка с техасским акцентом! Только у нас!
1590 ₺

Томленая баранина 
Томленая нежная баранина подается с хумусом из нута, в сопровождении с хрустящим сыром пармезан, а так же с овощным соте из томатов и красного лука.
1990 ₺

• **Татарский бычок** 
Молодой татарский бычок, с аджапсандамом из овощей на гриле.
2290 ₺

Гарниры

Картофель по-деревенски •
199 ₺

Картофель фри •
349 ₺

Стейк из капусты •
299 ₺

Новинки

• **Молодой картфель**
199 ₺

• **Картофель батат фри**
499 ₺

Мангал

Шашлык овощной

Помидоры, болгарский перчик, цукини, сочные баклажаны, шампиньоны, маринованный лук.

499 ₺

Шашлык из филе куриного бедра

Филе сочной курочки, подаётся с луком и томатным соусом.

699 ₺

Люля-кебаб из курицы

Обжаренный на углях фарш из сочного бедра курицы. Подаётся с луком и соусом сальса.

699 ₺

Шашлык из свиной шейки

Свиная шейка подаётся с маринованным луком с добавлением лимона и пряных трав, а также фирменным томатным соусом.

799 ₺

Тигровые креветки на мангале

Тигровые креветки, замаринованные по фирменному рецепту с добавлением чеснока, перца чили, паприки, пряных трав.

990 ₺

Люля-кебаб из баранины

Обжаренный на углях фарш из баранины. Подаётся с луком и томатным соусом.

1190 ₺

Шашлык из филе баранины

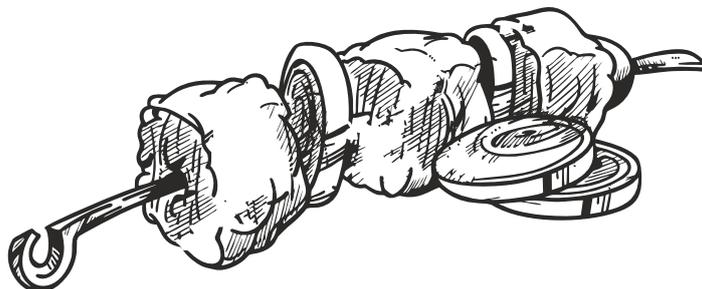
Филе молодого барашка, подаётся с луком и соусом сальса.

1290 ₺

Шашлык из телятины

Нежное мясо телятины, подаётся с луком и томатным соусом.

1490 ₺



Соусы

Сметанный

49 ₺

Цезарь / Сальса / Свит чили / Мексиканская сальса

99 ₺

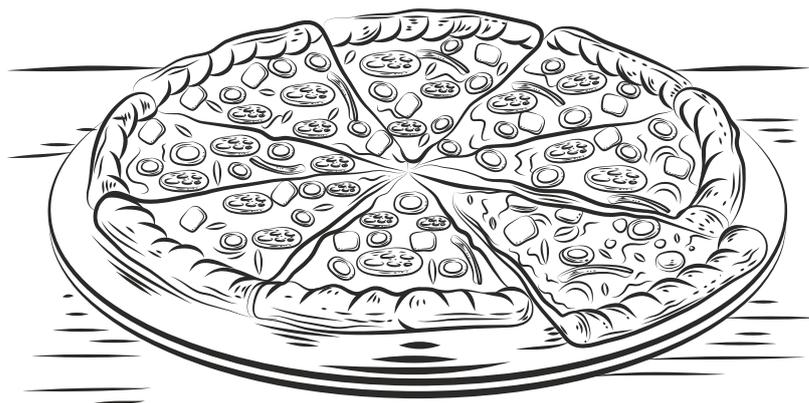
Сырный / Перечный / Гуакамоле

99 ₺

Наршараб

99 ₺

Пицца



С курицей



Мексиканская

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное, лук красный, перец болгарский, шампиньоны, перец халапеньо, орегано.

699 ₺

Терияки

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное, ананас консервированный, соус терияки, кунжут.

699 ₺

Домашняя

Такая же вкусная, как дома, только... ещё вкуснее! Томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе, болгарский перец, красный лук, соус барбекю.

799 ₺

Цыпленок барбекю

Пицца с соусом барбекю, придающим ей сочность и аппетитный аромат! Томатный соус, сыр моцарелла, помидоры, куриное филе, охотничьи колбаски, соус барбекю.

799 ₺



Цезарь

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное в черри, соус цезарь, сыр пармезан, микс листьев

990 ₺

Ассорти

4 сыра

Томатный соус, сыр моцарелла, сыр Дорблю, сыр пармезан, сыр чеддер.

990 ₺



Мясное удовольствие

Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, ветчина, салями, бекон, охотничьи колбаски, орегано.

899 ₺

Вегетарианская

Маргарита

Томатный соус, сыр моцарелла, томаты, орегано.

699 ₺

С беконом

- **Пицца со сливочно-шпинатным соусом**
Ветчина, бекон, шампиньоны, томаты черри, сливочно-шпинатный соус, сыр моцарелла.
899 ₺

- **Карбонара**
Не уступает по вкусу всеми любимому итальянскому блюду. Густой сливочный соус, сыр моцарелла, бекон, красный лук, сыр пармезан.
799 ₺

С пепперони

- **Пепперони** 👍
Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, орегано.
699 ₺

Добавки к пицце

**Курица (80 г),
пепперони (50 г), томаты (50г)
99 ₺**

**Бекон (50 г),
болгарский перец (50 г),
маслины (50 г)
99 ₺**

**Ветчина (50 г),
149 ₺**

**Сыр (50 г), колбаски (50 г),
грибы (50 г), говядина (100 г)
199 ₺**

**Креветки (80 г)
399 ₺**

Паста

Спагетти «Болоньезе»

Классическая итальянская паста в сочетании с соусом из рубленного мяса, ароматных трав и томатов, под пикантным сыром пармезан.

599 ₺

Паста с курицей

Итальянская паста феттучини, куриное филе, шампиньоны, сливочный соус, специи, сыр пармезан.

699 ₺

Паста «4 сыра»

Итальянская паста тальятелле с изысканным сыром рокфорти с голубой плесенью, нежным овечьим сыром и сырами чеддер и пармезан в сочетании с брокколи, томатами черри и цукини, с чесноком для пряности и всё это под нежнейшими сливками. Мм... блаженство!

699 ₺

Паста «Карбонара»

Итальянская паста феттучини, бекон, сливочный соус, пармезан, масло оливковое, специи, лук.

699 ₺

Паста с копчёной уткой

Очень вкусный вариант пасты с утиной грудкой под соусом из сливок и пармезана.

899 ₺

Паста с курицей и песто

Итальянская паста феттучини, с куриным филе бедра, нежнейшим сыром «Гальбани», с сочными черри, маслинами, и всё это под соусом песто и сливочным маслом.

799 ₺

Ризотто

Ризотто с курицей, брокколи и грибами

Блюдо итальянской кухни из риса в сливочном соусе с добавлением обжаренных шампиньонов, курицы и брокколи.

599 ₺

Ризотто с креветками

Блюдо итальянской кухни из риса в сливочном соусе, пикантность которому придают сочные обжаренные креветки и цукини.

749 ₺

WOK

Wok с пшеничной лапшой

Пшеничная лапша с обжаренным куриным филе, красным луком, болгарским перцем, морковью, сельдереем и чесноком. Заправлена соусом терияки, посыпается кунжутом.

499 ₺

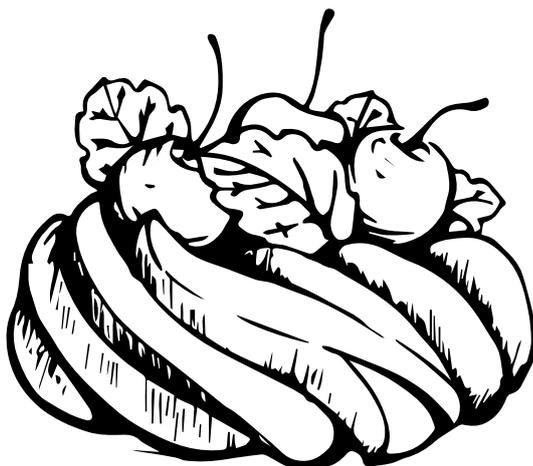
Wok с рисом и морепродуктами

Обжаренные креветки, кальмар, красный лук, морковь, чеснок, болгарский перец с рисом и омлетом томага, заправленные соусом унаги. Посыпается арахисом и зелёным луком.

699 ₺



Десерты



Мороженое

Излюбленное лакомство людей по всему миру.

299 ₺

Медовик с клюквой

Классический русский десерт из нежных слоев медовых коржей дополненных приятным освежающим кисло-сладким вкусом клюквы.

499 ₺

Чизкейк фисташково-малиновый

Нежный десерт из сливочного сыра с прослойками малинового конфи и натуральной фисташковой пасты на подложке из песочного теста.

499 ₺

Чизкейк «Сан-Себастьян»

Настоящий гастрономический шедевр, который отличается нежной и воздушной текстурой, тающей во рту. В его состав входят кремовый сыр, яичные желтки, сахар и мука, что придаёт ему неповторимый вкус и аромат.

499 ₺

Маковый торт

Сочный и нежный маковый торт со сливочно-творожным кремом и смородиной.

599 ₺

Карамельный пирог

Сладкий карамельный пирог с начинкой из молочного шоколада.

599 ₺

Чизкейк манго-маракуйя

Яркий, летний, солнечный, экзотический чизкейк с пюре из манго и маракуйя. Основа - рассыпчатое хрустящее сабле с добавлением миндальной муки.

599 ₺

Брауни

Идеальный «Брауни» – на темном шоколаде, с тягучей карамелью и хрустящим орехом пекан.

599 ₺

Белый лес

Нежный чизкейк с белым шоколадом с кокосовой стружкой и вишней без косточек.

599 ₺



Яблоко зеленое

99 ₺

Яблоко красное

99 ₺

Апельсин

99 ₺

Лимон

69 ₺

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПРОСИМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ!

Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ (ред. от 02.07.2021)
«О государственном регулировании производства и оборота
этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции
и об ограничении потребления (распития) алкогольной
продукции»

Мы не имеем права:

– Продавать алкогольную продукцию несовершеннолетним. В случае возникновения у лица, осуществляющего отпуск алкогольной продукции, сомнения в достижении покупателем совершеннолетия, продавец вправе потребовать у покупателя документ, позволяющий установить возраст.

Также обращаем внимание:

– Розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания осуществляется при условии вскрытия лицом, непосредственно осуществляющим отпуск алкогольной продукции.

– Потребление (распитие) алкогольной продукции, приобретенной в объекте общественного питания, допускается только на территории данного объекта. Таким образом, мы не имеем права продавать алкогольную продукцию, за исключением пива, пивных напитков, медовухи на вынос.

В целях соблюдения нормативных актов Государственной инспекции РТ по обеспечению государственного контроля за производством, оборотом и качеством этилового спирта, алкогольной продукции и защите прав потребителей, а также законодательства в сфере оказания услуг (Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036; Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные 19.01.1998 № 55), в нашем ресторане запрещено употреблять алкогольную продукцию, приобретенную вне нашего заведения.

В случае неисполнения данного требования мы будем вынуждены обратиться в органы охраны правопорядка с соответствующим заявлением.

Просим внимательно отнестись к данной информации в целях предотвращения конфликтных ситуаций!

РЕСТОРАН "НА КРЫШЕ"
• ДЛЯ НАСТОЯЩИХ •

ГУРМАНОВ

ГОТОВИМ ОТ ВСЕЙ ДУШИ И СО ВСЕЙ ЛЮБОВЬЮ

ЗДОРОВОЕ
ПИТАНИЕ

100% НАТУРАЛЬНЫЕ
СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ



МАКСИМАЛЬНАЯ

СОХРАННОСТЬ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

ЧИСТОТА ПРОДУКТОВ

БЕЗ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА

**БЕЗ ХИМИЧЕСКИХ
КОНСЕРВАНТОВ!**

ВКУСНО

ПОЛЕЗНО

ОРГАНИЧЕСКИЕ
ПРОДУКТЫ

ОРГАНИЧЕСКОЕ
ПРОИЗВОДСТВО