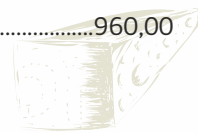


## Холодные закуски



**Ассорти рыбное** 240 гр.....960,00

Тигровые креветки, семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения, угорь копченый, семга холодного копчения.  
Tiger prawns, salmon in own salting, cold-smoked oil fish, smoked eel, cold smoked salmon.



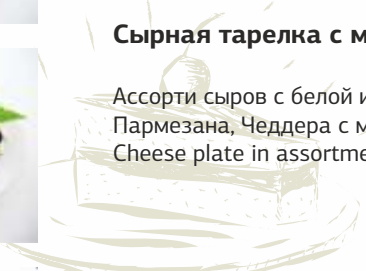
**Ассорти мясное** 225 гр.....560,00

Куриный рулет собственного приготовления, отварной говяжий язык, конская колбаса «Казылык», колбаса Московская, говядина копченая.  
Assorted meat: chicken roll, boiled beef tongue, horse sausage “Kazylyk”, Mockowskaya sausage, smoked beef.



**Сырная тарелка с мёдом и орехами** 340 гр.....460,00

Ассорти сыров с белой и голубой плесенью, Пармезана, Чеддера с мёдом и орехами.  
Cheese plate in assortment.



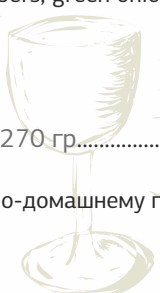
**Сельдь домашнего посола** 330 гр.....250,00

со ржаными гренками, маринованным луком.  
Salt herring with croutons and onions. Served with warm potatoes.



**Овощи свежие** 320 гр.....260,00

ккал. 76,21, белки 4, жиры 0,1, углеводы 13,9  
Перец болгарский, спелые томаты, огурцы, перья зеленого лука и редис.  
Pepper Bulgarian, ripe tomatoes, cucumbers, green onions feathers are a good start for eating.



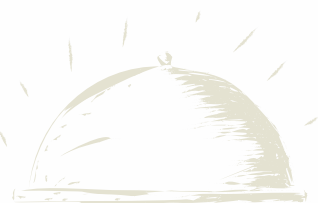
**Соленья в традиционном стиле** 270 гр.....220,00

Малосольные огурцы, маринованные по-домашнему грибы, томаты маринованные, капуста квашеная.  
Russian pickles.



**Фруктовая ваза** 1500гр.....750,00

Ананас, дыня, яблоки, груши, апельсины, мандарины, виноград, киви.  
Fruit plate. Pineapple, melon, apples, pears, oranges, tangerines, grapes, kiwi.



## Салаты



**Салат «Цезарь» с креветками** 210 гр.....550,00

Листья салата с гренками и сыром «Пармезан»,  
заправленные соусом «Цезарь» с креветками.  
Classic Caesar salad with croutons, Parmesan and shrimps.



**Теплый салат с морепродуктами** 200 гр.....450,00

Креветки, кальмары, мидии, осьминожки, обжаренные со свежими  
шампиньонами в собственном соку, поданные с листьями зеленого салата.  
Warm salad with seafood of the Shrimp, squids, mussels, fried with fresh octopus and  
mushrooms in own juice, presented with salad.



**Салат «Цезарь» с куриными грудками** 190 гр.....300,00

Листья романского салата с гренками и сыром «Пармезан»,  
заправленные соусом «Цезарь» с куриными грудками.  
Classic Caesar salad with croutons, Parmesan and chicken breast.



**Салат «Оливье»** 200 гр.....270,00

с нежным языком и лососевой зернистой икрой, заправленный майонезом.  
Delicate tongue and salmon caviar, dressed with mayonnaise.



**Греческий салат** 240 гр.....230,00

Салат овощной по-гречески с козьим сыром, заправленный оливковым  
маслом со свежим базиликом.  
Classic Greek salad.



**Салат с копченым угрём и свежими овощами  
с пикантным азиатским соусом** 180гр.....350,00

Огурцы свежие, салат микс, угорь копченый.  
Соус: Унаги, уксус рисовый, лимон, чеснок, перец чили.  
Smoked eel salad with fresh vegetables and spicy Asian sauce.  
Sauce: unagi, rice vinegar, lemon, garlic, chilli pepper.

## Горячие закуски



**Блины Русские с начинкой** 200 гр.....320,00

Тонкий блинчик с лососем со сливочным соусом и икрой.  
Pancakes with salmon



**Блины с грибами и курицей** 120 гр.....150,00

Pancake with chicken and mushrooms in cream.

## Супа



**Солянка мясная** 250 гр.....200,00

Суп из мясных деликатесов  
Soup from meat delicacies.



**Суп Минестроне** 250 гр.....150,00

Вегетарианский суп с сезонными овощами.  
Minestrone soup.

## Крем - супа



**Крем-суп из грибов** 250 гр.....350,00

Нежный суп – крем из белых грибов и шампиньонов со сливками.  
Cream soup with mushrooms.

## Основные блюда



**Дорадо с томатами гриль и ароматным базиликом** 300/30 гр.....1000,00

Dorado with grilled tomatoes and basil.



**Королевские креветки жареные на гриле** 100/50 гр.....700,00

Подается с соусом из шпината и сливок  
Обжаренные на гриле королевские креветки  
Grilled prawns. Served with spinach and cream sauce.



**Сочная баранина на косточке с овощным гарниром** 100/80 гр.....650,00

Lamb on grill



**Турнедо из говяжьей вырезки с гарниром из сладкого перца и запеченного томата.**  
100/100 гр.....650,00

Veal medallions.



**Стейк из лосося под сливочно-икорным соусом.** 100/50/10 гр.....450,00

Стейк из охлажденного лосося  
Salmon steak with creamy caviar sauce.

## Основные блюда



**Солянка мясная** 250 гр.....200,00

Суп из мясных деликатесов  
Soup from meat delicacies.



**Суп Минестроне** 250 гр.....150,00

Вегетарианский суп с сезонными овощами.  
Minestrone soup.

## Гарниры



**Овощи гриль с травами «Прованс»** 100 гр.....100,00

Grilled vegetables



**Картофельные дольки «Айдахо»** 120 гр.....100,00

“Aidaho”potatooe wedges



**Картофель «Фри»** 100 гр.....100,00

Fries potato



**Мозаика из белого и дикого риса** 100 гр.....80,00

Wild and white rice



## Национальные татарские блюда



**Салат «Татлы»** 200 гр.....160,00

Пикантный салат со свеклой, жареными баклажанами, свежими томатами, маринованными грибами, орехами, курагой и черносливом. Заправляется домашним соусом.

Spicy salad with beetroot, fried eggplants, tomatoes, pickled mushrooms, nuts, apricots, prunes and home-made sauce.



**Казылык** 200 гр.....350,00

Традиционная конская колбаса подается с салатом микс и томатами черри. Traditional horse sausage with mixed salad and Cherry tomatoes.



**Кыстыбый с картофелем** 200 гр.....100,00

Тонкие лепешки с начинкой из картофеля, обжаренные на сливочном масле. Flapjack with a mashed potatoes.



**Суп-лапша с курицей** 120 гр.....120,00

Ручного приготовления лапша на ароматном бульоне из домашней птицы. Noodles on fragrant poultry broth.



**Бульон с эч-почмаком** 250 гр.....150,00

Насыщенный куриный бульон с традиционным треугольником из говядины. Chicken broth and traditional pastry with beef.



**Кыздырма по-татарски** 100/100/50 гр.....500,00

ккал.265,7, белки 9,3, жиры 12,2, углеводы 11,01

Говяжья вырезка тушеная с картофелем, луком, морковью и черносливом. Beef tenderloin stewed with potatoes, onions, carrots and plums.



**Котлеты «Казань»** 200 гр.....220,00

Сочные куриные котлеты, фаршированная яйцом и луком. Chicken cutlets with eggs and onion.



**Чак-чак** 160/60 гр.....100,00

Сладкие палочки в меду. Подаются с сухофруктами. Chak-chak. Sweet sticks with honey.



**Талкыш калеве** 100 гр.....100,00

Традиционное лакомство в современной аранжировке с шоколадом. Traditional delicacy in modern arrangement with chocolate.

## Национальные татарские блюда



**Пермяч** 80 гр.....60,00

С мясом и луком. Готовится на кипящем масле.  
Tasty dish with meat and onion, prepared in boiling oil.



**Треугольник** 100 гр.....60,00

ккал.180, белки 4,4, жиры 3,3, углеводы 34,2  
Традиционный пирог с мясом говядины, картофелем и луком.  
Ach-pochmak. Traditional pastry with beef.



**Сметанник** 100 гр.....50,00

Национальный пирог со сметаной  
Sour cream cake. Yeast dough, sour cream, egg.

## Пасты



**Паста Карбонара** 100/100 гр.....360,00

Paste with Carbonara sauce



**Паста с морепродуктами** 100/100 гр.....350,00

ккал.180, белки 4,4, жиры 3,3, углеводы 34,2  
Традиционный пирог с мясом говядины, картофелем и луком.  
Ach-pochmak. Traditional pastry with beef.

## Десерты



**Чиз-кейк** 100/10/20 гр.....300,00

Классический «Чиз кейк» с шоколадным топингом и клюквенным соусом.  
Classic " Cheese Cake".



**Профитроль в шоколаде** 50 гр.....120,00

Profiture in chocolate.

