

ТАТАР МИЛЛИ КАБЫМЛЫКЛАРЫ МЕСТНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

| | |
|--|-----|
| КАЗЫЛЫК <i>сырсуялган конина со специями</i> | 640 |
| АРГАМАК <i>варени-кочкешья конина</i> | 620 |
| АТ ТУН МАЕ <i>конское сало</i> | 610 |
| КАКЛАГАН УРДЖ ИТЕ <i>окленая утинная грудка</i> | 690 |
| КАКЛАГАН КАЗ <i>традиционный окленый гусь</i> | 790 |



САЛКЫН КАБЫМЛЫКЛАР ЗАКУСКИ

| | |
|---|------|
| КЕРӨН ҺӨМ ГЭРЧИЧ БЕЛӨН БОЗАУ ИТЕННӨН ДЕРЕЛДӨВЕК <i>халыдең из телитины, хрен, горчица</i> | 640 |
| БОЗАУ ИТЕННӨН ТАР-ТАР <i>партар из телитины</i> | 690 |
| ҮРДӘК БАВЫРЫННАН ПАШТЕТ ҺӨМ НАРАТ КУРКӘСЕННӨН КАЙНАТМА <i>утиный пащтет, варенье из шипов</i> | 690 |
| КИСЕЛГӨН ИТ РИЗЫГЫ <i>мясные деликатесы</i> | 1720 |
| ӨЙДӘ ТОЗЛАНГАН ЯШЕЛЧЭЛЭР <i>домашние соленья</i> | 730 |
| ТАТАРСТАН ФЕРМЕРЛАРЫ ЖИТЕНЦТЕРЕЛГӨН ЯШЕЛЧЭЛЭР <i>овощие овощи от фермеров Татарстана</i> | 790 |
| СЫРЛАР ТЭЛИПКӘСЕ <i>фермерские сыры Татарстана</i> | 1280 |



САЛАТЛАР САЛАТЫ

| | |
|--|-----|
| МАХСУС СОУС БЕЛЭН ТОМАТЛАР <i>фермерские томаты под фирменной заправкой</i> | 560 |
| ЯШЕЛ САЛАТ <i>зеленый салат</i> | 790 |
| АВОКАДО, ТОМАТ ҺЭМ КЫЯРДАН ТАРТАР БЕЛЭН САЛАТ <i>салат из авокадо, томатов и тар-тар из огура</i> | 690 |
| МАХСУС СОУС БЕЛЭН КӨЖӨ СЫРЫ ҺЭМ ЧӨГЕНДЕР <i>печеная свекла с котым сыром и пикантной заправке</i> | 690 |
| САЛАТ ЯФРАКЛАРЫ, КУСКУС, АВОКАДО ҺЭМ АНАР БЕЛЭН ҮРДӨК БАВЫРЫ <i>утинная печень с листьями салата, кускусом, авокадо и гранатом</i> | 710 |
| ЫСААНГАН СЫРДАН ҺЭМ МАРИНАДЛАНГАН ТОМАТЛАРДАН СОУС БЕЛЭН МИЧТӨ ПЕШКӨН БАКЛАЖАН <i>запеченный баклажан с соусом из копченого сыра и маринованными томатами</i> | 690 |
| СЫЕР ТЕЛЕ, ТОМАТ ҺЭМ СЫР КРЕМЫ БЕЛЭН КЫЗДЫРЫЛГАН РОМАНО <i>обжаренные листья салата Романо с говяжьим языком, томатом и сырным кремом</i> | 710 |



АШЛАР СУПЫ

| | |
|---|-----|
| ТОКМАЧ <i>традиционная татарская лапша с курицей, подается с жатыком и зеленым</i> | 460 |
| ШУЛПА <i>насыщенный куриный бульон</i> | 340 |
| <i>өдеш белэн (с эшем)</i> | 540 |
| <i>очпочмак белэн (с трескушкой)</i> | 580 |
| КИЖУНИМЭНЕ <i>пельмени для жениха</i> | 560 |
| АРГАМАК БЕЛЭН БОРЧАК АШЫ <i>аргоховый суп с аргамаком</i> | 540 |
| БАЛЫК ШУЛПАСЫ <i>уха из белой рыбы и раков</i> | 960 |
| СЫР КОЙРЫСЛАРЫ <i>сольжы хавесты с ароматным бульоном</i> | 590 |

И К М Э К ХЛЕБ

| | |
|--|-----|
| ОЙДӘГЕЧӨ КАТЫКТА ЭЗЕРЛӘНГӘН КУЛЧӨ <i>домашняя лепешка, приготовленная на катыке, из дровяной печи</i> | 360 |
| ОРЛЫКААР БЕЛЭН ТАРТИН <i>тартин с семенами</i> | 340 |

ЯШЕЛЧЭЛЭР ОВОЩИ

| | |
|---|-----|
| БЭРЭНГЭ БОЛАМЫГЫ <i>картофельное пюре на топленном масле</i> | 360 |
| БЭРЭНГЭДЭН КАЙМАК БЕЛЭН ГРАТЕН <i> graten из картофеля с домашним каймаком</i> | 390 |
| КҮМЕРДЭ НЕШКЭН ЯШЕЛЧЭ <i>овоци, приготовленные на углях</i> | 460 |

КАМЫР РИЗЫКЛАРЫ ВЫПЕЧКА

| | |
|--|-----|
| СЫР БЭМ ЯШЕЛЧЭ БЕЛЭН БОРАЙ ЯНТЫГЫ <i>пирог из полбы с сыром и зеленью</i> | 490 |
| БОЗЛУ ИТЕ БЕЛЭН БОРАЙ ЯНТЫГЫ <i>пирог из полбы с рубленой телятиной</i> | 490 |
| КЫСТЫБЫЙ <i>лепешка из пресного теста с начинкой из картофеля</i> | 460 |



КАЙНАР РИЗЫКЛАР ГОРЯЧЕЕ

УТГА НА ОГНЕ

| | |
|--|------|
| ТЭМЛЭТКЕЧЛЭР БЕЛЭН МИЧТЭ ПЕШКӨН БӨРӨНГӨ БЭМ БОЗАУ ИТЕ <i>телячья вырезка на углях с печеным картофелем и перченым соусом</i> | 1690 |
| КУАС СОУСЫ БЭМ БӨРӨНГӨ ГРАТЕН БЕЛЭН АТ ИТЕ СТЕЙКЫ <i>стейк из конской вырезки с картофельным gratin-ом и с соусом из вина</i> | 1910 |
| КУАС СОУСЫ БЭМ МАРИНАДЛАНГАН ЯШЕЛЧЭЛЭР БЕЛЭН СӨЯКТЭ АТ ИТЕ <i>стейк из конины на кости с маринованными овощами и с соусом из помехых перцев</i> | 3690 |
| ПАШОТ ЙОМЫРКАСЫ БЭМ КАТАИФИ КАМЫРЫ БЕЛЭН АТ ИТЕННЭН БИФШТЕКС <i>бифштекс из конины с яйцом пашот и тестом катаифи</i> | 1280 |
| ЯШЕЛЧЭ СОУС БЕЛЭН БЭТИНЕН КАЛАК СӨЯГӨ <i>лопатка индейки с овощным соусом и рассольными томатами</i> | 4100 |
| ЧӨЧЭКНЕ КӨБЕСТӨ БЭМ ЧУЛТАН УЫЛДЫГЫ СОУС БЕЛЭН СӨЛӨЙМАН БАЛЫГЫННАН СТЕЙК <i>стейк лосося с цветной капустой и соусом из икрушей икры</i> | 1490 |
| ЯШЕЛЧЭ САЛАТ БЕЛЭН МИЧТЭ ПЕШКӨН КҮРКӨ ИТЕ <i>индейка на углях с салатом из свежих овощей</i> | 990 |

КАЙНАР РИЗЫКЛАР ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--|-----|
| АВЫЛДАГУЧЛА МАНТЫ <i>манты с телятиной, картофелем и луком</i> | 860 |
| КЫЗДЫРМА <i>обжаренная телятина с картофелем и пряными специями</i> | 920 |
| ЯШЕЛЧЭ БЕЛЭН ПЕШЕРЕЛГЭН АТ ИТЕ <i>жаркое из конины</i> | 880 |
| БОРАЙ БОТКАСЫ БЕЛЭН ТОМАЛАП ПЕШЕРЕЛГЭН ВОЗЛУ ИТЕ <i>томленая телятина с кашей из полбы</i> | 920 |
| ЛЗУ <i>блюда с телятиной, картофелем и томатным соусом</i> | 890 |
| БАА БЕЛЭН КЫЛЧЫКСЫЗ ТЭРЭЧ БАЛЫГЫ ИТЕ НЭМ ЧЭЧЭКЛЕ КЭБЕСТЭ БЕЛЭН БЭРЭНГЕ БОЛАМЫГЫ <i>филе трески в мезе с пюре цветной капусты и картофелем</i> | 890 |

МИЧ ИЗ ПЕЧИ

| | |
|---|-----|
| ӨЧПӨЧМАК <i>треугольник с начинкой из гуся, телятины и картофеля</i> | 310 |
| ӨЛЕШ <i>закрытый пирог с начинкой из филе цыпленка и картофеля</i> | 290 |
| БАК БЭЛЕН <i>закрытый пирог с начинкой из риса и телятины</i> | 290 |



БЭЛЭШЛЭР ПИРОГИ

| | |
|--|-----|
| ЯЦДЫРЫП АЛЫНГАН МЕРЕНГА БЕЛЭН КӨРТМЭЛЭК БЭЛЭШЕ <i>брусничный пирог с обжаренной меренгой</i> | 410 |
| КАЙМАК БЭЛЭШЕ <i>сметанник</i> | 360 |
| ГОБЭДИЯ <i>пирог с рисом, изюмом и картоном</i> | 440 |
| КОРТ БЕЛЭН АЛМА БЭЛЭШЕ <i>яблочный пирог с картоном</i> | 390 |

ТЭМ-ТОМНАР МЕСТНЫЕ СЛАДОСТИ

| | |
|---|-----|
| ПАХЛЕВЕ <i>слоеное тесто с орехами и медом</i> | 370 |
| ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ <i>десерт из сахарных нитей</i> | 380 |
| ТАГЛЫ <i>рулет из пастилы, грецких орехов и меда</i> | 380 |
| КОШ ТЕЛЕ <i>хворост</i> | 290 |
| ЧӨК-ЧӨК <i>обжаренный хворост в цветочном меде</i> | 390 |
| КОРТ <i>тамленый деревенский творог</i> | 290 |
| ТУЦДЫРМА <i>морозенки</i> | 220 |

ДЕСЕРТЛАР ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-----|
| НАРАТ КҮРКӘСЕ, ШОКОЛАД ҺӘМ КАТЫК БЕЛЭН ДЕСЕРТ <i>десерт с сосновой шишкой, шоколадом и катыком</i> | 620 |
| ВЕРА ӘБИНЕНҢ РЕЦЕПТЫ БУЕНЧА ТАТАРСТАН ТОРТЫ <i>торт «Татарстан» по рецепту бабушки Веры</i> | 540 |
| САЗ ЖИЛӘГЕ ҺӘМ ӘФЛИСУН БЕЛЭН БАА ТОРТЫ <i>медовик с морошкой и апельсинам</i> | 600 |
| АЛМА МУССЫ <i>сфера из шоколада с муссом из яблок и цитрусов под малиновым соусом</i> | 590 |
| ЯШЕЛ САФАМК <i>зеленая свежесть - лайм, яблоко, ананас, цитрусы, груша</i> | 560 |
| КАБАКТАН ЦУКАТААР БЕЛЭН КАБАКТАН КРЕМ БРЮЛЕ <i>тыквенное крем-брюле с цуккатами из тыквы</i> | 510 |

