



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



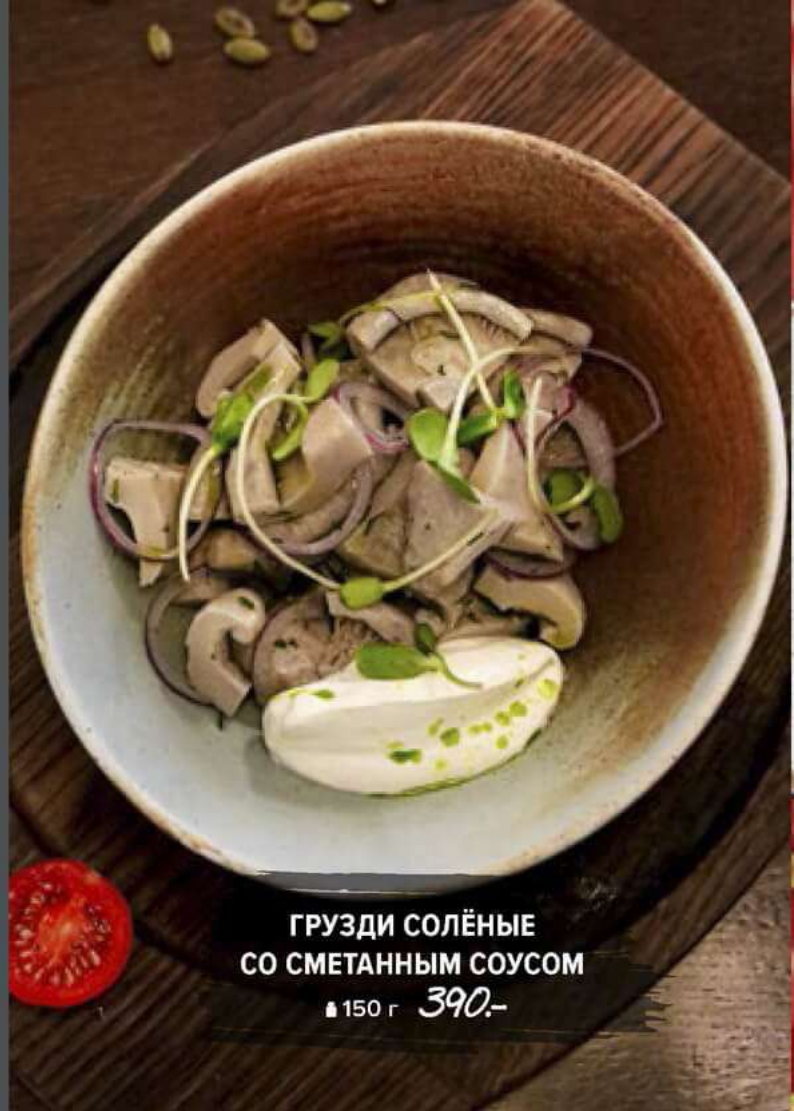
АТ ТУНМАЕ
КОНСКАЯ ГРИВА
янтарного оттенка сало
с холки коня

■ 90 г **350.-**



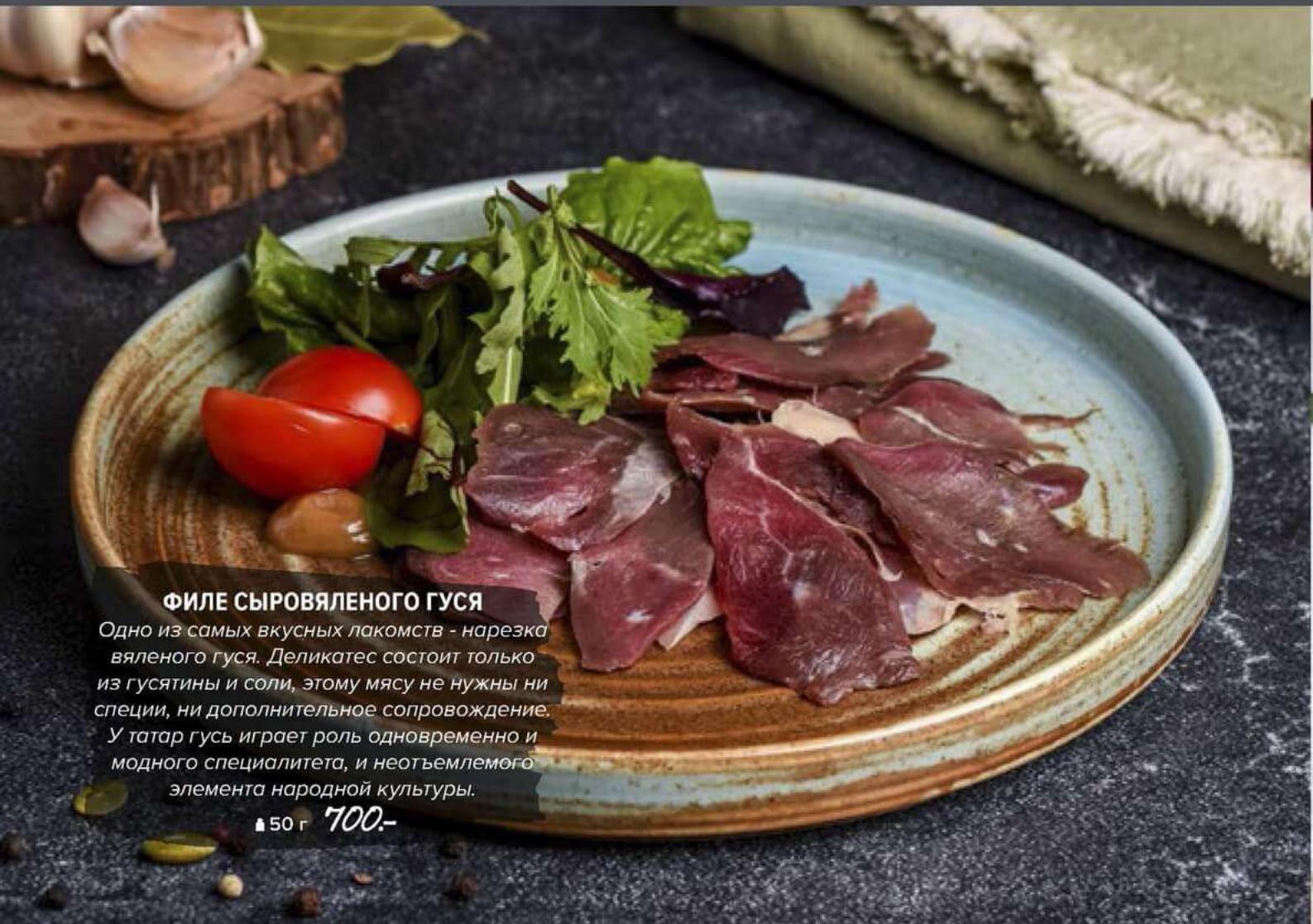
**СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ОТ ФЕРМЕРОВ
ТАТАРСТАНА**

▲ 300 г **290.-**



**ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ
СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ**

▲ 150 г **390.-**



ФИЛЕ СЫРОВЯЛЕННОГО ГУСЯ

Одно из самых вкусных лакомств - нарезка вяленого гуся. Деликатес состоит только из гусятины и соли, этому мясу не нужны ни специи, ни дополнительное сопровождение. У татар гусь играет роль одновременно и модного специалитета, и неотъемлемого элемента народной культуры.

▲ 50 г **700.-**



КАЗЫЛЫК

нарезка из вяленой конины

■ 50 г 400.-



СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЕМ

■ 200 г 350.-



ФИЛЕ КОПЧЕНОГО ГУСЯ

Фермерский копченый гусь, приготовленный по старинному рецепту. В татарской кухне гусиное мясо занимает одно из центральных мест, формируя значительную часть портрета национальной кулинарной традиции.

■ 75 г 700.-



САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ
СВЕКЛЫ С МЯГКИМ СЫРОМ

■ 180 г 320.-

САЛАТ «БАЙ КУНАК»
БОГАТЫЙ ГОСТЬ
с копчёным гусём,
соусом из яблок и облепихи
■ 150 г **560.-**



ОВОЩНОЙ САЛАТ
С ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ
■ 200 г **360.-**



БУЛГАРСКИЙ САЛАТ
с ростбифом из телятины и овощами
■ 150 г **370.-**

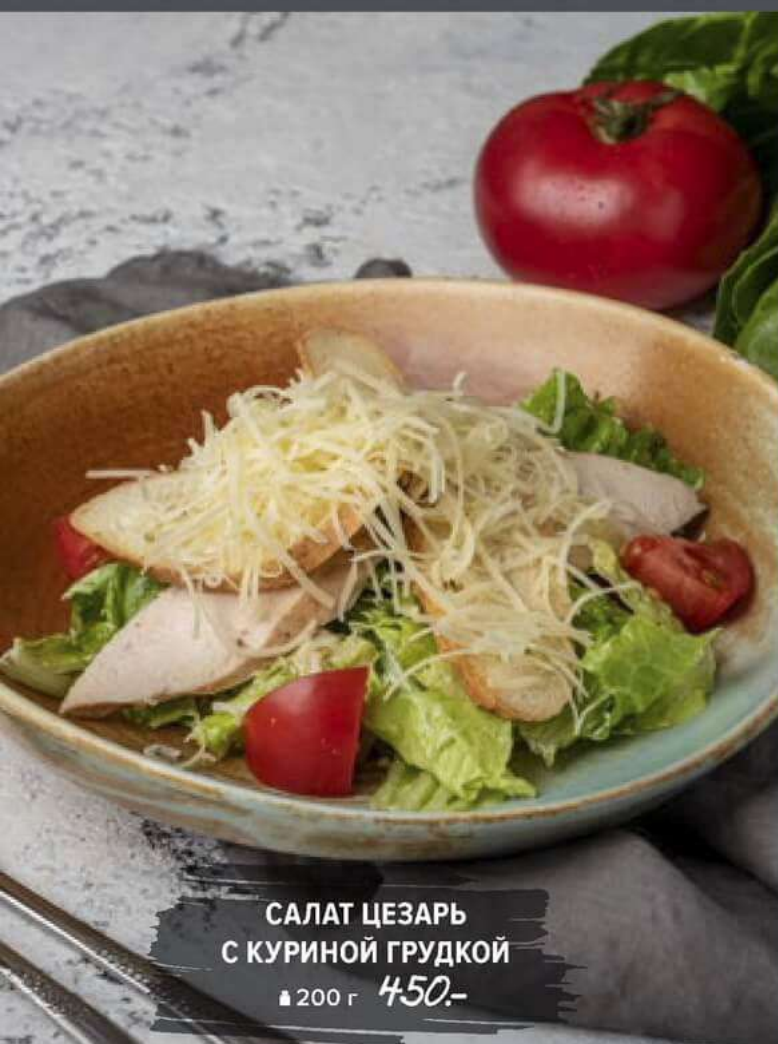




САЛАТ «ГУСЬ»

с рукколлой, копченым гусём,
ягодами и кедровыми орешками

■ 120 г **560.-**



**САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

■ 200 г **450.-**



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

■ 200 г **350.-**



САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО,
БОБАМИ ЭДАМАМЭ И ФИЛЕ
СЕМГИ ШЕФ-ПОСОЛА

▲ 200 г 560.-



ВИНЕГРЕТ С ГРУЗДЯМИ

▲ 180 г 320.-



ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

▲ 210 г 320.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ДОМАШНИЙ ЖАРЕННЫЙ СЫР
С СОУСОМ ИЗ КЛЮКВЫ

■ 120 г 430.-



КАЗЫ ИЗ КОНИНЫ
национальные колбаски
ручной работы
■ 130 г **620.-**



**КРЫЛЫШКИ
ПО-ЧЕЛНИНСКИ**
■ 180 г **380.-**



**ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ
КАЗАНСКИЕ**
■ 140 г **200.-**



СУПЫ

ТОКМАЧ

традиционная татарская
лапша с курицей

■ 300 г 260.-



**ШУРПА ИЗ ЯГНЁНКА
С ГОРОХОМ НУТ**
■ 350 г **480.-**



СОЛЯНКА ПО-КАЗАНСКИ
подаётся с кыстыбый
■ 300 г **400.-**



**БУЛЬОН СО СВЕЖЕЙ
ЗЕЛЕНЬЮ**
■ 250 г **150.-**
**БУЛЬОН И ЭЧ-ПОЧМАК
С ТЕЛЯТИНОЙ**
■ 250/150 г **320.-**
**БУЛЬОН И ЭЧ-ПОЧМАК
С УТКОЙ**
■ 250/150 г **340.-**
**БУЛЬОН И ЭЧ-ПОЧМАК
С ГУСЕМ**
■ 250/150 г **360.-**



КЛЯУ ПИЛЬМЭНЕ
■ 350 г **320.-**

Пельмени - это целая культура, ведь почти в каждой стране мира есть свой вариант блюда. Для татар это кляу пильмэне - маленькие пельмени, приготовленные специально для жениха. После совершения обряда Никах невеста кормит жениха кляу пильмэне, сделанными ею вручную. По поверию, чем мельче кляу пильмэне, тем более она хорошая и трудолюбивая хозяйка и тем сильнее любит своего суженого.



БЛЮДА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ



АЗУ ПО-ТАТАРСКИ

мякоть телёнка томлёная в соусе
из спелых томатов с солеными
огурчиками и картофелем

▲ 300 г **570.-**



КЕБАБ ИЗ ЯГНЁНКА
С КАБАЧКОМ И ХАЛУМИ
■ 250 г 620.-



ГОЛУБЦЫ С ТЕЛЯТИНОЙ
И РИСОМ
■ 240 г 400.-



**ФИЛЕ ТОМЛЕННОГО ЯГНЕНКА
С ОВОЩАМИ**

■ 250 г **780.-**



**КОЙМАК
ОЛАДЬИ**

Одно из самых любимых блюд татарского народа. В детстве, едва проснувшись, с нетерпением ждешь, когда же мама достанет первую партию оладьев из жаркой печи. Мы постарались прикоснуться к вкусу детства и готовим коймак в настоящей дровяной печи!

■ 150 г **220.-**



**ЮККА
ТАТАРСКАЯ ЛЕПЕШКА**

■ 120 г **150.-**



**КЫСТЫБЫЙ
С КАРТОФЕЛЕМ**
170/30 г **220.-**



**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ
В ПЕЧИ С ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ**
200 г **220.-**



**ФЕРМЕРСКИЕ ОВОЩИ
ЗАПЕЧЁННЫЕ В ДРОВОЙ ПЕЧИ**
150 г **290.-**



БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



***ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ** - великий кулинар, автор многочисленных книг по кулинарии. Основал первый в России ресторан татарской кухни, возродив традиции. Его блюдами восхищались Юрий Гагарин, Валентина Терешкова и другие знаменитости. Свою первую книгу, в которой были собраны воедино сведения о татарской кухне, Юнус Ахметзянов издал в 1959 году. Она мгновенно стала бестселлером.

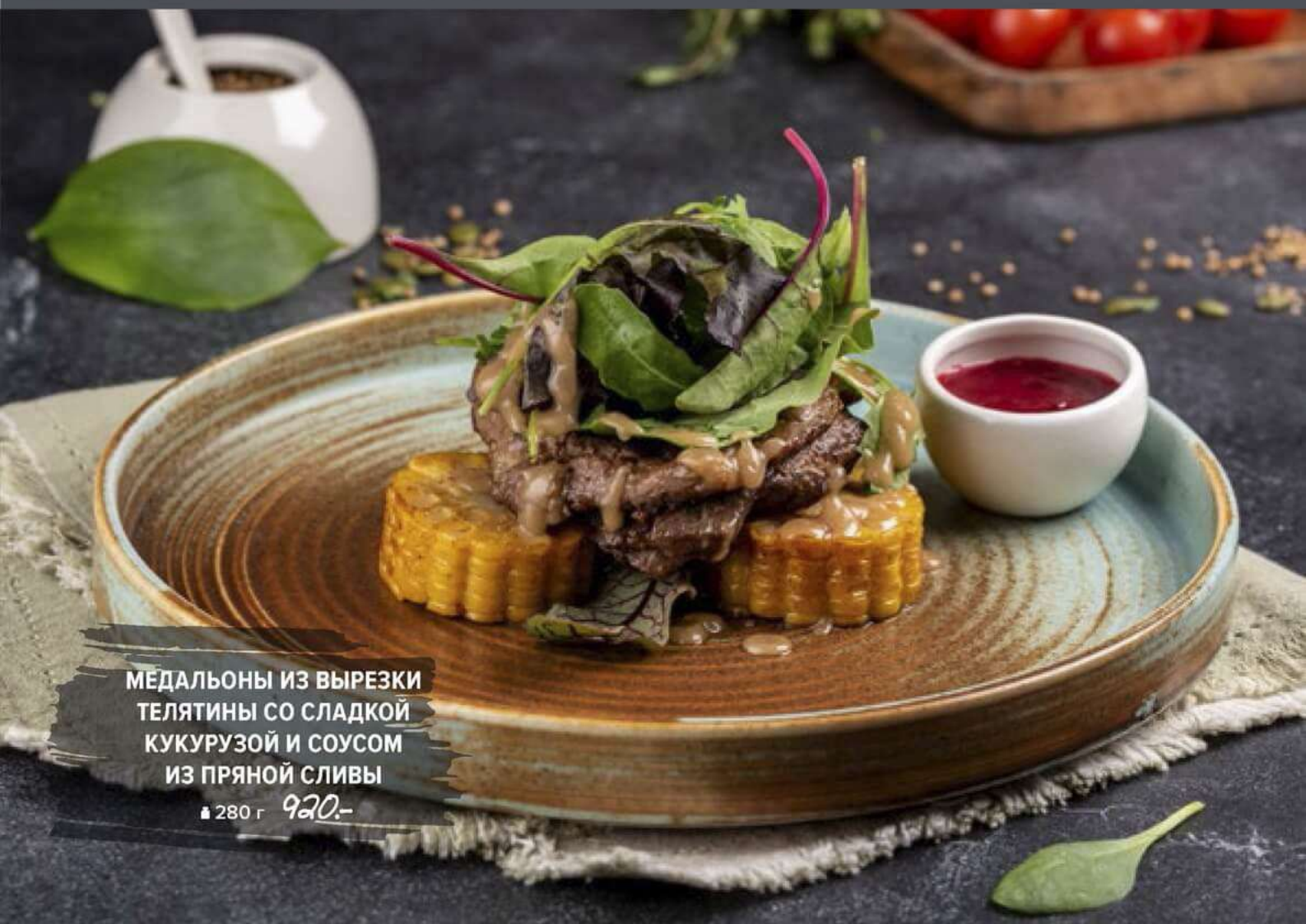
КОТЛЕТА «КАЗАНЬ»

из конины по рецепту Ю. Ахметзянова

■ 300 г **620.-**



КАРЕ ЯГНЕНКА
забой до 10 месяцев
180/100 г **1200.-**

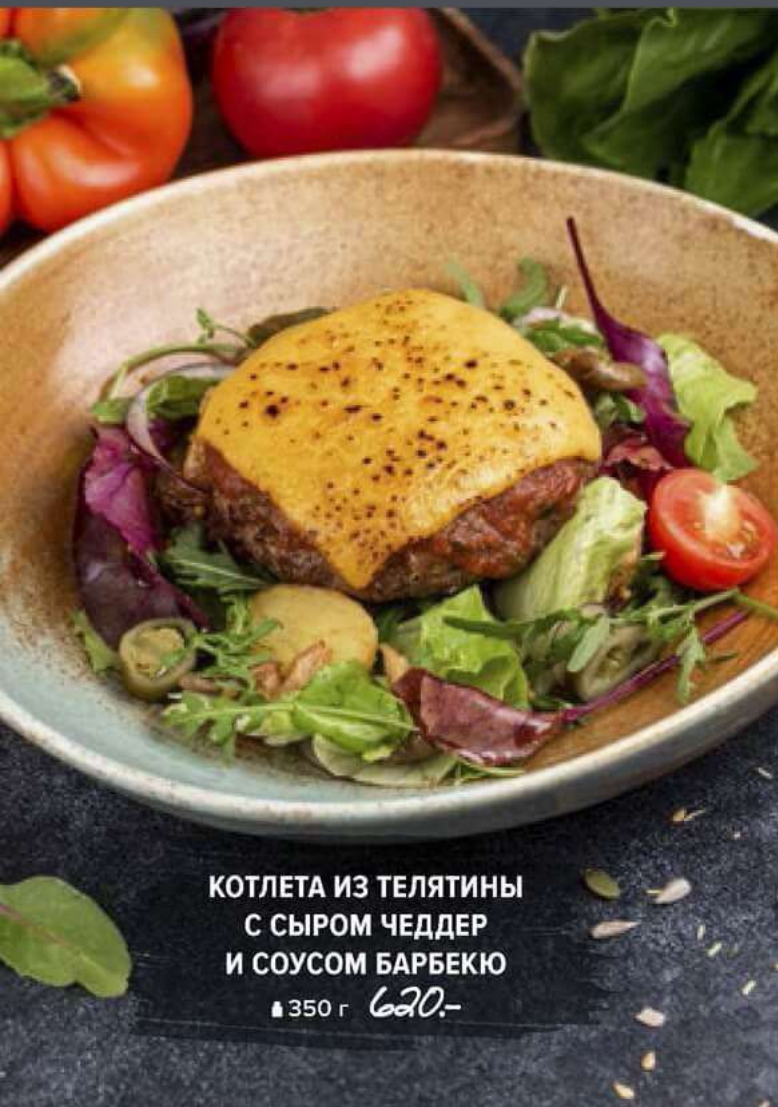


МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЫРЕЗКИ
ТЕЛЯТИНЫ СО СЛАДКОЙ
КУКУРУЗОЙ И СОУСОМ
ИЗ ПРЯНОЙ СЛИВЫ
280 г **920.-**



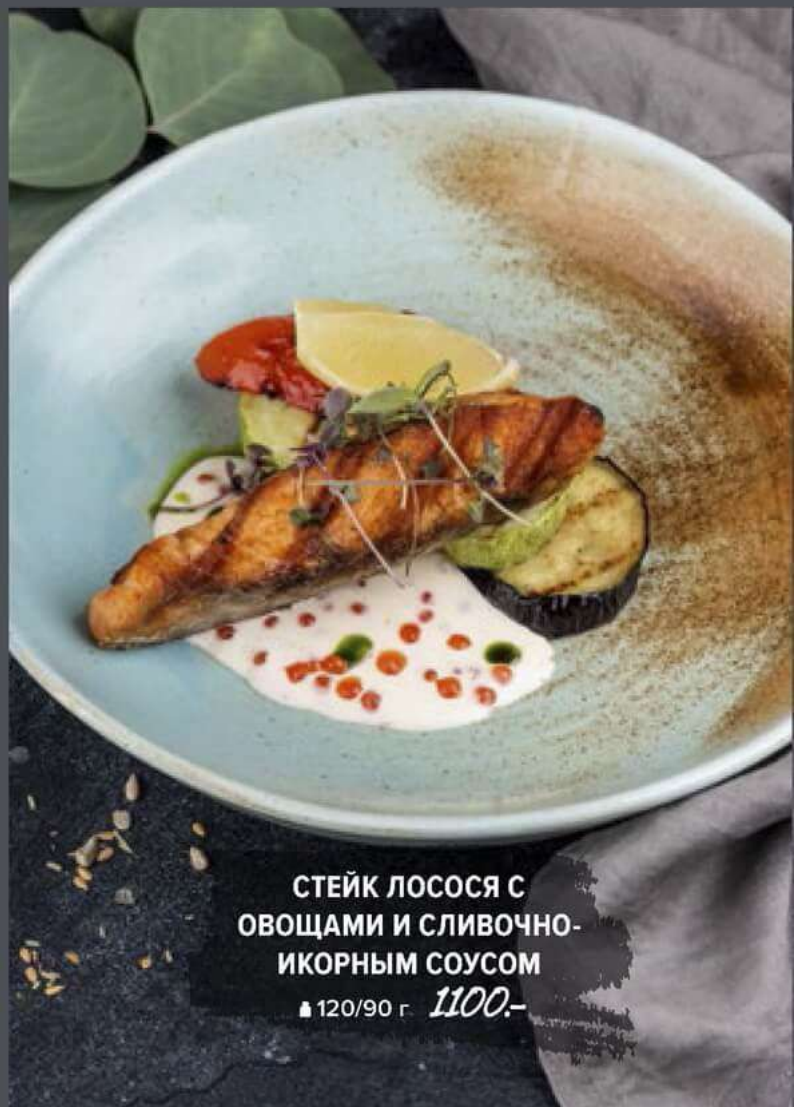
**СТЕЙК ИЗ
ФЕРМЕРСКОГО БЫЧКА**

▲ 200 г **1600.-**




**КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С СЫРОМ ЧЕДДЕР
И СОУСОМ БАРБЕКЮ**

▲ 350 г **620.-**




**СТЕЙК ЛОСОСЯ С
ОВОЩАМИ И СЛИВочно-
ИКОРНЫМ СОУСОМ**

▲ 120/90 г **1100.-**



УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЁВЫМ
КОНФИ И ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ

■ 200 г 620.-



КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА С
КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ
И ГРИБАМИ

■ 200/100 г 900.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЯЗЫК С ОВОЩАМИ ПОД
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

С КЫСТЫБЫЙ

▲ 290 г 500.-



КУЛЛАМА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

паста ручной работы
с телятиной

▲ 260 г **490.-**



**РЁБРА КОНЯ
С КАШЕЙ ИЗ ПОЛБЫ**

▲ 250 г **960.-**



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

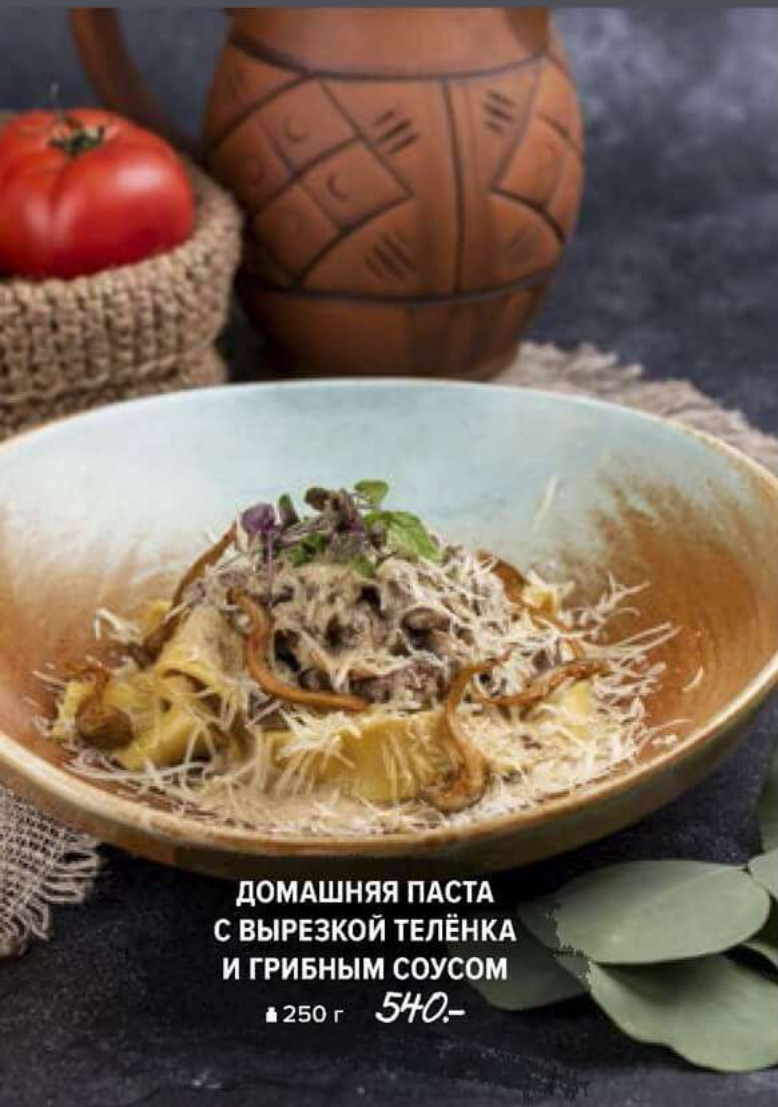
🍴 250 г **520.-**



**МЯСО ПО-ТАТАРСКИ
ПО РЕЦЕПТУ Ю. АХМЕТЗЯНОВА**

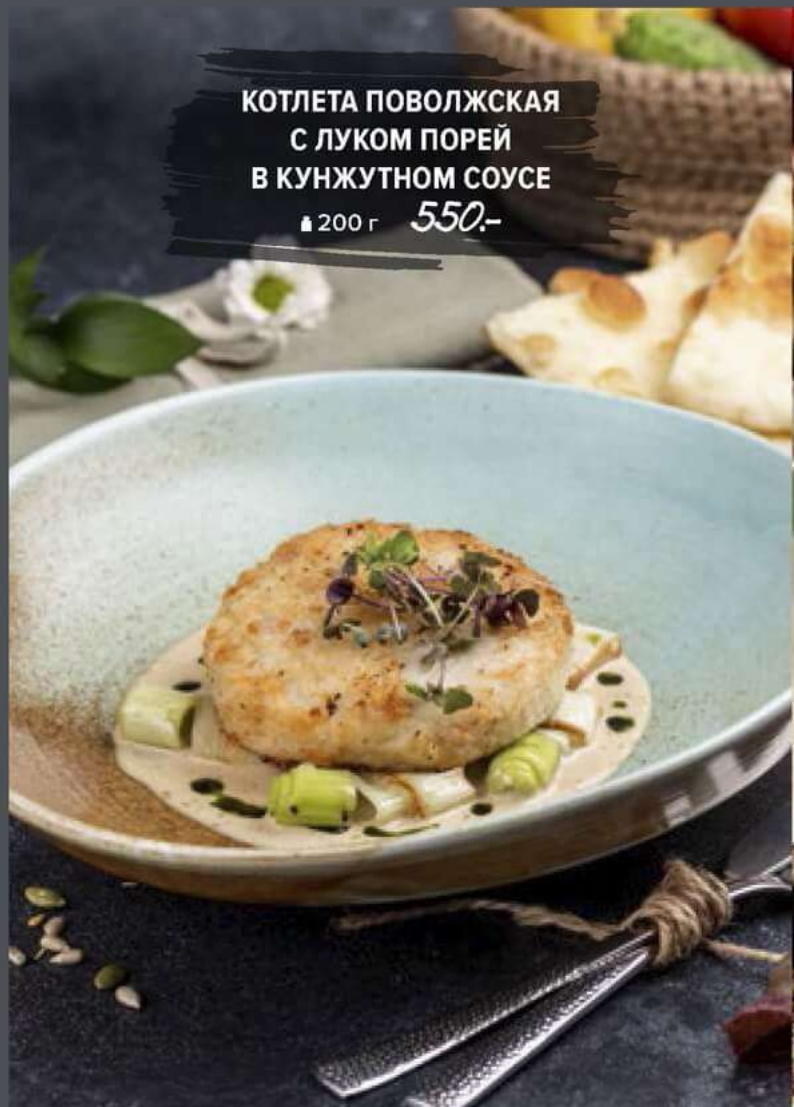
*томлёная телятина
с фермерским картофелем*

🍴 270 г **550.-**



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С ВЫРЕЗКОЙ ТЕЛЁНКА
И ГРИБНЫМ СОУСОМ**

🍴 250 г **540.-**



**КОТЛЕТА ПОВОЛЖСКАЯ
С ЛУКОМ ПОРЕЙ
В КУНЖУТНОМ СОУСЕ**

🍴 200 г **550.-**



**СУДАК КАМСКИЙ
С ПТИТИМОМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**
▲ 200 г 600.-



ГУСЬ-БУРГЕР
▲ 300 г 560.-



СОУСЫ
КАЙМАК
ДОР-БЛЮ
ТОМАТНАЯ САЛЬСА
ТЕРИЯКИ
БАРБЕКЮ
СЛИВОВЫЙ ТКЕМАЛИ
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ
▲ 50 г 100.-



ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА



ЭЧ-ПОЧМАК ТРЕУГОЛЬНИК

Это символ национальной кухни. Его рецепт передаётся из поколения в поколение сотни лет. Без него не обходится ни одно торжественное застолье. Эч-почмак олицетворяет семейный стол, объединяющий поколения. Легенда гласит, что два угла - это родители, а третий - дети.

ЭЧ-ПОЧМАК С ТЕЛЯТИНОЙ

■ 150 г **170.-**

ЭЧ-ПОЧМАК С УТКОЙ

■ 150 г **190.-**

ЭЧ-ПОЧМАК ГУСЕМ

■ 150 г **210.-**



ГУБАДИЯ

пирог с рисом, изюмом и кортом

150 г **220.-**



ЭЛЕШ С КУРИЦЕЙ

150 г **150.-**



АЛМА БЭЛЕШЕ

яблочный пирог

▲ 150 г 200.-



**МЕДОВЫЙ ТОРТ
С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ**

▲ 100 г 200.-



ЧАК-ЧАК

Традиционное татарское блюдо, ставшее символом солнца и гостеприимства: золотистый, сладкий, с тягучим медовым ароматом.

▲ 50 г 100.-



ЩЕРБЕТ

сливочно-шоколадная помадка с орехами и сухофруктами

▲ 100 г 350.-



БЛИНЧИКИ

добавка на выбор:
каймак, джем, мёд,
сгущённое молоко

■ 100 г **220.-**



ТАТЛЫ

рулет из пастилы, сливочного
крема и орехов

■ 100 г **220.-**



ТАЛКЫШ КАЛЯВЕ
пирамидки из тончайших
нитей мёда
■ 2 шт. / 20 г **100.-**



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
один шарик
■ 60 г **150.-**

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ / РЖАНАЯ

■ 40 г **50.-**

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОХИТО содовая, мята, лайм, сахарный сироп	250 мл	500.-
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ содовая, клубничный сироп, клубника, лайм, мята	250 мл	550.-
ПИНА КОЛАДА ананасовый сок, сироп кокосовый, взбитые сливки	250 мл	500.-
МАНГО СЛИНГ содовая, сок лимона, пюре манго	250 мл	400.-

МИЛКШЕЙК
КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ, ВАНИЛЬНЫЙ
мороженое, молоко, топпинг, взбитые сливки
■ 300 мл **400.-**



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА без газа/ с газом	1 бутылка	180.-
МОРС ЯГОДНЫЙ	200 мл / 1 л	120/600.-
ЭВЕРВЕСС КОЛА	250 мл	200.-
ЭВЕРВЕСС АПЕЛЬСИН	250 мл	200.-
ЭВЕРВЕСС ЛИМОН-ЛАЙМ	250 мл	200.-
ЭВЕРВЕСС ТОНИК	250 мл	200.-

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ
лимонный фреш, лимон, мята, сироп, содовая, лёд
■ 1 л **600.-**



ЛИМОНАД ЛАЙМОВЫЙ
сок лайма, лайм, мята, сироп, содовая, лёд
■ 1 л **600.-**



ЛИМОНАД МАНГО-МАРАКУЙЯ
пюре манго-маракуйя, мята, лайм, содовая, лёд
■ 1 л **900.-**



СОКИ

АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / АНАНАС / ВИШНЯ / ПЕРСИК / ТОМАТ

200 мл 150.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ / МОРКОВЬ

200 мл 300.-

АВТОРСКИЕ ЧАИ

ЖЭЙГЕ ЖЫЕЛМАСЫ 700 мл 550.-

клубника, лайм, лимон, апельсин, сироп

ТОНЬЯК ЖИМЕШЕ 700 мл 550.-

смородина, лайм, мята, сироп

ИМБИР ЧЭЕ 700 мл 550.-

корень имбиря, лимон, мёд



НУРЛЫ ИРТЭ

облепиха, мёд, специи

▲ 700 мл 550.-



МУКЛЫ КУЛЬ

клюква, розмарин, мёд

▲ 700 мл 550.-

ЧАЙ В ЧАЙНИКАХ

Татары издавна славятся тем, что любят принимать гостей. У нас считается делом чести, пришедшего в дом гостя, напоить чаем. Чай согревает, а чаепитие сближает.

АССАМ 700 мл 400.-

ЗЕЛЕНЬ ДРАКОН 700 мл 400.-

ЗЕЛЕНЬ КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН 700 мл 400.-

ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ 700 мл 400.-

ТАТАРСКИЙ

▲ 700 мл 400.-



КОФЕ

ЭСПРЕССО 30 мл 100.-

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 60 мл 150.-

АМЕРИКАНО 150 мл 120.-

КАПУЧИНО 180 мл 200.-

ЛАТТЕ 200 мл 250.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЧАЮ

НАБОР К ЧАЮ 150 г 220.-

курага, чернослив, татлы, мёд, лимон, мята

МЁД 50 г 80.-

ИМБИРЬ 20 г 50.-

ЛАЙМ 30 г 50.-

ЛИМОН 30 г 50.-

МЯТА 3 г 40.-

ВАРЕНЬЕ ЯГОДНОЕ 50 г 60.-

ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 50 г 50.-

АПЕЛЬСИН 30 г 50.-

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 50 г 50.-