

## Холодные закуски

Сезонные фрукты	100 г / 250 ₹
Ассорти из свежих овощей	100 г / 200 ₹
Шампиньоны маринованные собственного производства	100 г / 250 ₹
Ассорти из солёных и маринованных овощей	100 г / 200 ₹
Сырная тарелка	150 г / 950 ₹
Жаренный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой	235 г / 700 ₹
Буррата с помидорами	290 г / 900 ₹
Тартар из лосося с авокадо, каперсами и кростини из хлеба	165 г / 1150 ₹
Тартар из морского гребешка с соусом васаби и икрой летучей рыбы	160 г / 950 ₹
Сельдь по-русски с гарниром	445 г / 700 ₹
Сёмга слабого посола	100 г / 950 ₹
Нерка холодного копчения	100 г / 700 ₹
Форель холодного копчения	100 г / 700 ₹
Осетрина горячего копчения	100 г / 1300 ₹
Угорь Унаги копчённый	100 г / 700 ₹
Вителло тоннато	210 г / 1100 ₹
Казылык из конины	50 г / 400 ₹
Бастурма из конины	50 г / 350 ₹
Сало конское копчёное	50 г / 500 ₹
Казы из конины <i>Домашняя отварная колбаса из конины собственного производства</i>	50 г / 300 ₹
Буженина из конины	50 г / 400 ₹
Конина копчёная	50 г / 300 ₹
Казылык из утки	50 г / 400 ₹
Утка фермерская вяленая	50 г / 600 ₹
Татарский вяленый гусь	50 г / 700 ₹

## Салаты

Боул овощной <i>сыр фета, помидоры, огурцы, авокадо, молодой шпинат, рис или киноа</i>	325 г / 750 ₽
Поке с лососем <i>лосось, авокадо, битые огурцы, апельсин, бобы эдамаме, икра летучей рыбы, рис или киноа</i>	205 г / 800 ₽
Поке с тунцом <i>свежий тунец, манговое пюре, бобы эдамаме, рис или киноа</i>	240 г / 750 ₽
Поке с креветками <i>сладкие креветки, битые огурцы, помидоры, зелёное яблоко, острый перец, бобы эдамаме, рис или киноа</i>	225 г / 800 ₽
Салат из свежих помидор с красным луком и зеленью	240 г / 500 ₽
Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной	230 г / 400 ₽
Летний салат	290 г / 500 ₽
Салат по-гречески	325 г / 700 ₽
Коул Слоу <i>Свежая капуста, морковь, сельдерей и зеленое яблоко под горчичной заправкой с бальзамиком</i>	200 г / 400 ₽
Салат из запечённой свёклы <i>с мягким сыром, оливковым маслом, кедровыми орешками и бальзамиком</i>	220 г / 450 ₽
Руккола с помидорами, авокадо, Пармезаном и кедровыми орешками под бальзамическим кремом	205 г / 900 ₽
Салат с жареными баклажанами <i>хрустящие баклажаны с сезонными помидорами под остро-сладким соусом</i>	225 г / 500 ₽
Нисуаз с быстрообжаренным тунцом	280 г / 1000 ₽
Оливье с Камчатским крабом	210 г / 1500 ₽
Руккола с тигровыми креветками, помидорами и авокадо	200 г / 1300 ₽
Салат Кобб с тигровыми креветками и кальмарами <i>Салатный микс, помидоры, сыр бри, авокадо, заправка из оливкового масла, дижонской горчицы и белого винного уксуса</i>	215 г / 800 ₽
Салат Цезарь с тигровыми креветками	200 г / 1000 ₽
Салат Цезарь с индейкой	200 г / 800 ₽
Руккола с вяленой утиной грудкой <i>Авокадо, свежие ягоды, руккола и соус из манго, апельсина</i>	160 г / 1100 ₽
Салат с маринованной телятиной <i>салатный микс с ломтиками телячьей вырезки, помидорами под медово-горчичной заправкой</i>	220 г / 950 ₽
Салат Сююмбике с телячьим языком	195 г / 550 ₽

## Супы

Окрошка овощная на квасе/на кефире	405 г/375 г / 400 ₹
Окрошка с копченой осетриной на квасе	445 г / 750 ₹
Окрошка сборная мясная на квасе/кефире	445 г /455 г / 550 ₹
Суп-пюре из брокколи	215 г / 500 ₹
Острый суп с морепродуктами по-Средиземноморски	450 г / 1650 ₹
Уха из стерляди по-Волжски	400 г / 1250 ₹
Токмач с деревенской курицей <i>Лапша ручной работы в курином бульоне</i>	350 г / 450 ₹
Пельмени из говядины	435 г / 550 ₹
Пельмени с лососем и палтусом <i>Пельмени ручной работы, подаются с куриным бульоном и сметаной</i>	435 г / 700 ₹

## Супы дня

Борщ с говядиной

350 г / 550 ₹

Щи с говядиной

350 г / 550 ₹

Суп гороховый с кониной

350 г / 550 ₹

Рыбный суп

*с лососем, мускатным орехом и морскими водорослями*

350 г / 550 ₹

## Горячие закуски

Эчпочмак с уткой или говядиной

*Два треугольника - фирменное блюдо нашего ресторана с мясом утки или говядины, картофелем и луком.*

*Готовится на заказ*

170 г / 400 ₹

Кыстыбый с картофелем

*Татарское национальное блюдо. Пресная лепёшка начинённая картофельным пюре*

100 г / 270 ₹

Блины со сметаной

170 г / 200 ₹

Блины с сёмгой собственного посола и красной икрой

215 г / 900 ₹

Гратен из Камчатского краба

110 г / 1900 ₹

Командорские кальмары на углях

200 г / 650 ₹

Морские гребешки на гриле

120 г / 1100 ₹

Жареные на углях тигровые креветки

175 г / 1300 ₹

Сырные палочки фри

150 г / 400 ₹

Куриные наггетсы

120 г / 300 ₹

## Горячие блюда

Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе с вялеными томатами	320 г / 1100 ₺
Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом	315 г / 1500 ₺
Феттучини с креветками	405 г / 1250 ₺
Читара <i>Паста собственного изготовления с гигантской креветкой, в соусе с морепродуктами</i>	380 г / 1600 ₺
Бефстроганов с картофельным пюре	320 г / 850 ₺
Кыстыбый кебаб	200 г / 650 ₺
Азу с кониной «Тулпар» <i>Томленая конина с гарниром из жареного картофеля и маринованного огурца</i>	330 г / 900 ₺

## **Птица**

Котлеты куриные "Пожарские" со сливочно-грибным соусом

250 г / 550 ₽

Филе грудки фермерской индейки

100 г / 300 ₽  
*за 100 г сырого продукта*

## Рыба

Филе палтуса в медово-бальзамиковом соусе  
*запечённое в дровяной печи филе рыбы с лимоном*

190 г / 1500 ₺

Филе дорадо со спелыми томатами и оливками

310 г / 1100 ₺

Филе осетра  
*приготовим по Вашему желанию в печи, в коптильне, на пару или на углях*

100 г / 1200 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

Стейк лосося  
*приготовим по Вашему желанию в печи, в коптильне, на пару или на гриле*

100 г / 900 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

Стейк палтуса в панировке подается с лимоном

100 г / 500 ₺  
*за 100 г сырого продукта*



## Мясо

Котлеты из телятины с грибным соусом

200 г / 650 ₺

Лукум из телятины

*тонкие ломтики телячьей вырезки быстро обжаренные на гриле*

120/50 г / 1100 ₺

Миньоны из телячьей вырезки

100 г / 600 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

Стейк Рибай прайм

100 г / 850 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

Медальоны из конины

100 г / 700 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

Каре молодого барашка

*Приготовим любое количество рёбер*

100 г / 700 ₺  
*за 100 г сырого продукта*

## Гарниры

Свежая брокколи на углях	170 г / 400 ₹
Зелёная спаржа на гриле	100 г / 350 ₹
Свежая кукуруза на гриле	170 г / 350 ₹
Овощи на гриле	150 г / 350 ₹
Шпинат в сливочном соусе	100 г / 250 ₹
Картофельное пюре с Пармезаном	150 г / 200 ₹
Картофельное пюре с трюфельным маслом	150 г / 200 ₹
Картофельное пюре со сливочным маслом	150 г / 200 ₹
Запечённый картофель с розмарином и чесноком	150 г / 200 ₹
Картофель фри	150 г / 300 ₹

## Хлеб

Фокачча с Пармезаном	155 г / 500 ₹
Чиабатта	150 г / 250 ₹
Лепёшка из кукурузы или полбы	100 г / 150 ₹
Бородинский хлеб	100 г / 150 ₹
Багет пшеничный на закваске	100 г / 120 ₹
Хлеб пшеничный «Луковый» на закваске	100 г / 120 ₹
Хлеб «Карельский» с изюмом на ржаной закваске	100 г / 120 ₹
Хлеб ржаной восемь злаков	100 г / 120 ₹
Хлебная корзина	300 г / 400 ₹

## Пицца

Маргарита

530 г / 750 ₽

Четыре сыра

*сливочный соус, Бри, Пармезан, Дорблю и Моцарелла*

530 г / 900 ₽

С индейкой и корнишонами

625 г / 800 ₽

С колбасками из конины и перцем чили

560 г / 850 ₽

## Десерты

РУС/ENG | МЕНЮ 

Сливочно-шоколадный щербет	100 г / 550 ₽
Талкыш калеве	2 шт / 350 ₽
Чак-чак	50 г / 200 ₽
Тирамису	150 г / 700 ₽
Медовик	120 г / 600 ₽
Птичье молоко	180 г / 600 ₽
Штрудель <i>Яблочный пирог с кедровыми орешками, корицей и ванильным мороженым</i>	160 г / 550 ₽
Карамельный пирог <i>Песочное тесто с карамельным кремом с добавлением молочного шоколада. Подается мороженым</i>	140 г / 550 ₽
Фисташковое пирожное <i>Бизе с заварным сливочным кремом</i>	65 г / 150 ₽
Татлы с орехами и мёдом	80 г / 200 ₽
Мороженое <i>ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое</i>	50 г / 200 ₽ <i>один шарик</i>
Сорбет лимон-лайм/манго	50 г / 150 ₽ <i>один шарик</i>
Мороженое Моти со свежими ягодами	95 г / 600 ₽