

Kedr restaurant

ЗАКУСКИ

«КАЗЫЛЫК»	600
сушеная колбаса из конины	100
«ЭЧПОЧМАК»	140
национальный пирожок с говядиной и картофелем	70
«ЭЛЕШ»	140
национальный пирожок с курицей и картофелем	70
«КЫСТЫБЫЙ»	250
пшеничные лепешки с картофельным пюре обжаренные на свином масле	210

SNAKS

«KAZYLYK»	
dried sausage from horse meat	
«ECHPOCHMAK»	
national min pie with beef and potatoes	
«ELESH»	
national min pie with chicken and potatoes	
«KYSTYBYI»	
flatbreads with mashed potatoes dzhoshtyva on butter and are baked in an oven	

СУПЫ

«ШУЛПА»	440
из баранины с овощами	350
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	320
	300

SOUPS

«SHULPA»	
national lamb soup with vegetables	
CHICKEN NOODLE SOUP	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ КОНИНЫ	620
подается на овощной лапше и жарен паштет	170/120
КОНИНА ПО-ТАТАРСКИ	690
с овощами и старинной колбасой	360
КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ АЧУЧУК	590
	140/110/30
«МИНИ МАНТЫ»	420
национальное блюдо из говядины, картофеля и лука, готовится на пару и подается с татарским соусом и сметаной	150/60

MAIN DISHES

CHOPPED HORSE MEAT STEAK	
prepared on vegetable noodles and poached egg	
HORSE MEAT OF TATAR STYLE	
with vegetables and boiled spirit	
LAMB CUTLETS WITH LINGONBERRY SAUCE AND ACHUCHUK SALAD	
«MINI MANTY»	
is a national dish. Large dumplings of beef, potatoes and onions, steamed and served with Tatar sauce and sour cream	

ДЕСЕРТЫ

ЧАК-ЧАК	150
обжаренное тесто с медовым сиропом	50
РУЛЕТ «ТАТЛЫ»	270
пастиль, стучанная мякоть, сдоба, фрукты, орехи	100
СЛИВОЧНЫЙ ЩЕРБЕТ С ОРЕХАМИ	270
с чаем или кофе	140

DESERTS

CHUK CHUK	
baked dough with honey	
«TATLY» ROLL	
pastry, condensed milk, dried fruit, nuts	
CREAMY SHERBET WITH NUTS	
with matcha tea/ coffee	

Kedr

restaurant

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**БРУСКЕТТА
С ЛОСОСЕМ
НА РЖАНОМ ТОСТЕ**

320
110

**БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ
НА ЧИАБАТТЕ**

240
110

**БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ
НА ЗЛАКОВОМ ТОСТЕ**

270
110

РЫБНОЕ АССОРТИ

1 480
200/50

СЫРНОЕ АССОРТИ

1 200
180/70

МЯСНОЕ АССОРТИ

930
130/70

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

420
200

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

520
200

**ФРУКТОВОЕ
АССОРТИ**

1050
700

COLD SNACKS

**BRUSCHETTA WITH
HOME-SALTED SALMON
ON RYE BAGUETTE**

**BRUSCHETTA CAPRESE
ON CIABATTA**

**BRUSCHETTA WITH ROAST
BEEF ON CEREAL TOAST**

FISH PLATTER

salmon, oil fish, mackerel

CHEESE PLATTER

comendari, gorgonzola, cheddar, blue cheese, ricotta

MEAT PLATTER

roast beef, pork, chicken, turkey, duck, lamb

MIXED VEGETABLES

cucumbers, tomatoes, bell peppers, radishes

SELECTION OF PICKLES

mushrooms, gherkins, olives, sauerkraut, chery tomatoes

**FRUIT
PLATTER**

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С
ЯПОНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ
ИЗ КУНЖУТНОГО МАСЛА,
РИСОВОГО УКСУСА И
СОЕВОГО СОУСА**

1 090
150/200

**КАРПАЧЧО С ТАРТАРОМ ИЗ
ГОВЯДИНЫ**

660
150

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И
АВОКАДО С ДОМАШНИМ
МАЙОНЕЗОМ И ИКРОЙ
ТОБИКО**

990
180

КАПРЕЗЕ

550
220/75

**ФРЕШ-РОЛЛ С КУРИЦЕЙ
И СМЕТАННО СЫРНЫМ
СОУСОМ**

390
180

**СЕЛЬДЬ СЛАБОГО
ПОСОЛА ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И
МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ**

350
180

COLD DISHES

**TUNA TARTARE WITH
JAPANESE DRESSING OF
SESAME OIL,
RICE VINEGAR
AND SOY SAUCE**

**CARPACCIO WITH TARTAR
FROM VEAL**

**SALMON AND AVOCADO
TARTARE WITH HOMEMADE
MAYONNAISE AND TOBIKO
CAVIAR**

CAPRESE

mozzarella, tomatoes, pine nuts, pesto sauce, basil

**FRESH ROLL WITH CHICKEN
AND SOUR CREAM CHEESE
SAUCE**

**HERRING WITH POTATOES
HERRING WEAK SALTED
FRIED POTATOES AND
PICKLED ONIONS**

Kedr restaurant

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ
ЯЗЫКОМ 390
180

ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ 490
165

СТЕЙК САЛАТ 590
250
говяжий вырезок, фенхель, груша, сельдерей, микс салата, кремлетта

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 740
250

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С
КРЕВЕТКАМИ 690
225

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ 490
225

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С
ТАПЕНАДОЙ ИЗ МАСЛИН И
ОЛИВОК 420
235

МИКС САЛАТ
С АВОКАДО 430
210
микс салата, авокадо, огурец, редис,
кабачок, сельдерей, морковь, томат

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ,
ГРУШЕЙ И ГОЛУБЫМ
СЫРОМ 460
180

SALADS

OLIVIE WITH BEEF
TONGUE

OLIVIE WITH SMOKED
SALMON

STEAK SALAD
beef tenderloin, fennel, pear, beetroot, salad mix,
celery, creamette

SALAD WITH SEAFOOD AND
CITRUS DRESSING

CAESAR SALAD
WITH SHRIMP

CAESAR SALAD WITH
CHICKEN

GREEK SALAD
WITH OLIVE
AND OLIVE TAPENADE

MIX SALAD
WITH AVOCADO
salad mix, avocado, cucumber, radish, asparagus,
celery, carrot, tomato

SALAD WITH BEETROOT,
PEAR AND
BLUE CHEESE

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПЛАМЕННАЯ ТЕЛЯТИНА 570
100/200
слайсы телятины обжаренные на сковороде соусом
под лимонной корочкой до прожарки середины,
подаются с миксом салата и запеченными томатами

ПОСИКУНЧИКИ МИНИ
ПИРОЖКИ С ТЕЛЯТИНОЙ И
СВИНИНОЙ 470
150/120
обжаренные на масле и запеченные в духовке,
подаются со сметаной, соленьями и горчицей
соусом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
ГРИЛЬ С МАНГО И
СОУСОМ БЛЮЧИЗ 740
100/180

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ 430
250/100/20

ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ
СО СЛАБОСОЛЕННЫМ
ЛОСОСЕМ И СМЕТАНОЙ 520
150/200/30

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР
С ЯГОДАМИ И
МАЛИНОВЫМ СОУСОМ 760
150/90

HOT SNACKS

FLAMING VEAL
the veal slices fried on any saucer under a ginger
crumb before proffing the medium served with a top
of salad and dried tomatoes

POSIKUNCHIKI
MINI PIES
WITH VEAL AND PORK
fried on butter and baked in the oven,
- served with sour cream, pickles
and mustard sauce

GRILLED TIGER PRAWNS
WITH MANGO AND BLUE
CHEESE SAUCE

VEAL DUMPLINGS SERVED
WITH SOUR

POTATO PANCAKES WITH
LIGHT-SALTED AND SOUR
CREAM

BAKED CAMEMBERT
WITH BERRIES AND
RASPBERRY SAUCE

Kedr

restaurant

ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ ГРИЛЬ С СОУСОМ BBQ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ	420 <small>199/229/30</small>	SPICY GRILLED WINGS WITH BBQ SAUCE AND POTATO SLICES
--	----------------------------------	---

БОРОДИНСКИЕ ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И СОЛЕНЫМ АРАХИСОМ	270 <small>119/207/30</small>	BORODINO GARLIC CROUTONS WITH CHEESE SAUCE AND SALTED PEANUTS
--	----------------------------------	--

СУПЫ

SOUPS

БУЙАБЕС ФРАНЦУЗСКАЯ УХА НА ВИНЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	930 <small>450/75</small>	BOUILLABAISSSE FRENCH FISH SOUP ON WINE WITH SEAFOOD
--	------------------------------	--

БОРЩ В ХЛЕБЕ С СОЛЕНЫМ САЛОМ И СМЕТАНОЙ	440 <small>300/70</small>	BORSCHT NATIONAL BEETROOT SOUP WITH VEAL IN BREAD WITH SALTED LARD AND SOUR CREAM
--	------------------------------	--

УХА ПО ФИНСКИ С ЛОСОСЕМ И ФЕНХЕЛЕМ ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА СЛИВКАХ	720 <small>300</small>	FINNISH FISH SOUP WITH FENNEL AND SALMON COOKED ON CREAM
---	---------------------------	---

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ БАТТЕРНАТ	410 <small>300</small>	PUMPKIN BUTTERNUT CREAM SOUP
--------------------------------	---------------------------	---------------------------------

УХА ПО-РУССКИ ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА	520 <small>320</small>	RUSSIAN OUKHA NATIONAL SOUP OF SALMON AND PIKE-PERCH
--	---------------------------	--

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA AND RISOTTO

ПАСТА КАРБОНАРА С БЕКОНОМ	540 <small>280</small>	PASTA CARBONARA WITH BACON
------------------------------	---------------------------	-------------------------------

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	670 <small>280</small>	PASTE WITH SHRIMP AND PESTO SAUCE
--------------------------------------	---------------------------	--------------------------------------

ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ ГРИБАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	490 <small>280</small>	PENNE WITH CHICKEN MUSHROOMS AND CREAM SAUCE
--	---------------------------	--

ПАСТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ	490 <small>280</small>	PASTE WITH TOMATOES AND BASIL
---------------------------------	---------------------------	----------------------------------

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ	690 <small>300</small>	RISOTTO WITH SHRIMP AND MUSSELS
-----------------------------------	---------------------------	------------------------------------

РИЗОТТО СО ШПИНАТОМ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ	480 <small>280</small>	RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLUE CHEESE
--	---------------------------	--

РИЗОТТО С ГРИБАМИ	570 <small>280</small>	RISOTTO WITH MUSHROOMS
----------------------	---------------------------	---------------------------

Kedr restaurant

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК КЕДР С
МАРИНОВАННЫМИ
КАБАЧКАМИ И ПЕРЕЧНЫМ
СОУСОМ

2 900

240/99/30

стейк гриль/стейк

СТЕЙК ЛОСОСЯ С
ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ,
БРОККОЛИ И СОУСОМ
ПЕСТО

1 140

130/50/30

на гриле / на пару / жареный на сковороде

СТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И
СЕЛЬДЕРЕЕВЫМ МУССОМ

790

335

ЧИЗБУРГЕР С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ
ТЕХАССКИЙ BBQ

740

380

ФИЛЕ МИНЬОН С ПЯНЫМ
СВЕКОЛЬНЫМ КОНФИ

1 060

170/50/40

КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА
И ЩУКИ ПОДАЮТСЯ С
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СЛИВОЧНО ИКОРНЫМ
СОУСОМ

670

140/130/45

ДОРАДО НА ГРИЛЕ С
ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ И
СОУСОМ ПЕСТО

950

300/80/70

МЕДОВЫЙ ЦЫПЛЁНОК С
ЧАТНИ

890

275/40

КЛУБ СЕНДВИЧ ПОДАЕТСЯ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И
КЕТЧУПОМ

480

310/120/30

MAIN DISHES

CEDAR STEAK
WITH PICKLED
ZUCCHINI AND
PEPPER SAUCE

steak prime beef

SALMON STEAK WITH
STEAMED ASPARAGUS,
BROCCOLI AND PESTO
SAUCE

grilled / steamed / hot smoked

VEAL STROGANOFF WITH
MASHED POTATOES AND
CELERY MOUSSE

CHEESEBURGER
WITH MARBLED BEEF
AND TEXAS BBQ SAUCE

FILLET A MINION WITH
SPICED BEET KONFI

PIKE PERCH AND PIKE
CUTLETS ARE SERVED WITH
MASHED POTATOES
AND CREAMY
CAVIAR SAUCE

GRILLED DORADO WITH
PUMPKIN MOUSSE AND
PESTO SAUCE

HONEY CHICKEN WITH
CHUTNEY

CLUB SANDWICH SERVED
WITH FRENCH FRIES AND
KETCHUP

ГАРНИРЫ

КИНОА
С ОВОЩАМИ

250

150

СПАРЖА
С ПАРМЕЗАНОМ ГРИЛЬ /
ОТВАРНАЯ

290

100

ЛАПША
ИЗ ЦУКИНИ

260

100

ОВОЩИ ГРИЛЬ /
НА ПАРУ

260

200

кабачок, болгарский перец, томаты, брокколи,
картофель

GARNISH

QUINOA
WITH VEGETABLES

ASPARAGUS WITH
PARMESAN GRILLED /
BOILED

ZUCCHINI
NOODLES

GRILLED VEGETABLES /
STEAMED

zucchini, bell pepper, tomatoes, broccoli,
potatoes

Kedr restaurant

РИС БАСМАТИ ОТВАРНОЙ	180 158	BOILED BASMATI RICE
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	190 150	MASHED POTATO
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / ДОЛЬКИ	190 120	FRENCH FRIES / WEDGES

ДЕСЕРТЫ

DESERTS

МАЛИНОВОЕ ТИРАМИСУ В ШОКОЛАДЕ	340 100	RASPBERRY TIRAMISU IN CHOCOLATE
ЧИЗКЕЙК	370 100	CHEESECAKE
МИЛЬФЕЙ <small>десерт из слоеного теста со сливочно-ванильным кремом и клубникой</small>	390 100	MILFEY <small>puff pastry dessert with creamy vanilla cream and strawberries</small>
ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ <small>шоколадный бисквит, вишневый соус, вишня, шоколад</small>	420 140	CHOCOLATE CHERRY CAKE <small>chocolate sponge cake, cherry sauce, cherry, chocolate</small>
МАНГОВЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ НА ВЫБОР <small>слоеное тесто, манго, мороженое</small>	560 230/50	MANGO PIE WITH ICE CREAM TO CHOOSE <small>puff pastry, mango, ice cream</small>
ПАВЛОВА <small>безе, сливочный крем, малиновый соус, ягоды, фисташки</small>	410 100	PAVLOVA <small>meringue, butter cream, raspberry sauce, berries, pistachios</small>
ФИСТАШКОВЫЙ <small>фисташковое безе с заварным кремом и фисташками</small>	430 100	PISTACHIO <small>pistachio meringue with custard and pistachios</small>
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	340 90/50	CHOCOLATE FONDUE WITH ICE CREAM AND RASPBERRY SAUCE
ТОРТ МОРКОВНЫЙ <small>морковный бисквит, апельсиновый желе, карамельный соус</small>	270 150	CARROT CAKE <small>carrot cake, orange jelly, caramel sauce</small>
МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬ/ ШОКОЛАД/ ФИСТАШКА/ КЛУБНИКА/ МАНГО/ КАРАМЕЛЬ С ОРЕХАМИ	190 50	VANILLA/ CHOCOLATE/ PISTACHIO/ STRAWBERRY/ MANGO/ CARAMEL WITH NUTS ICE CREAM