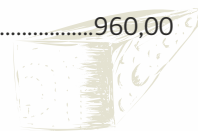


Холодные закуски



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.



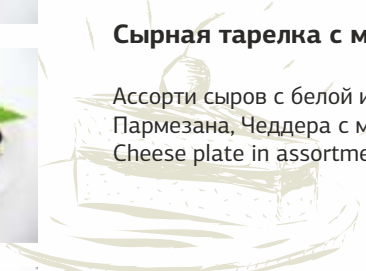
Ассорти мясное 225 гр.....560,00

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



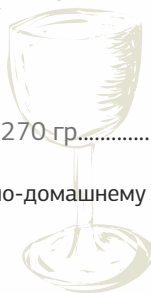
Сельдь домашнего посола 330 гр.....250,00

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.



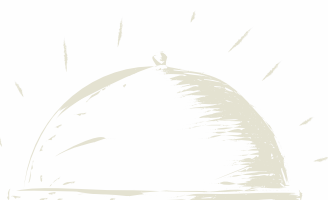
Соленья в традиционном стиле 270 гр.....220,00

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

Profitrole in chocolate.

