

Меню

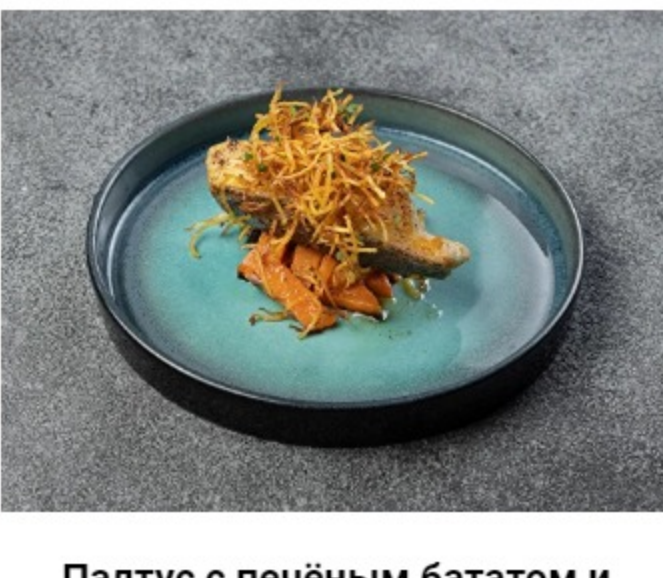
Порядок: сперва новые ▼



Филе цыпленка в травах Татарстана

Грудка цыпленка, локальные травы, ель, легкий овощной салат

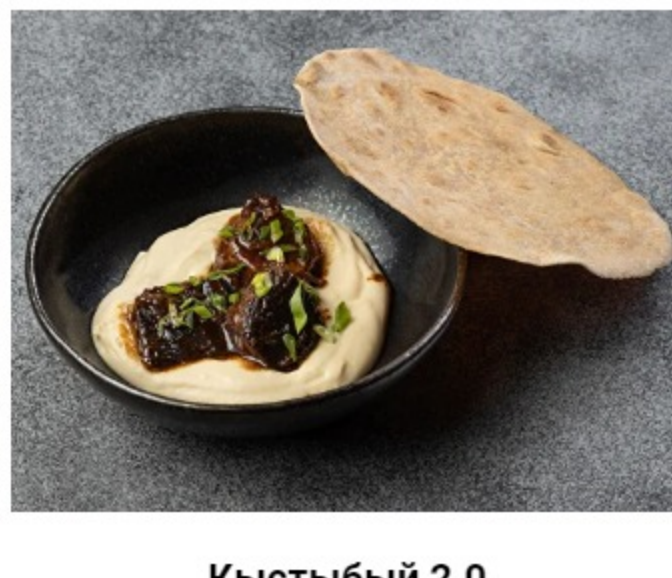
490 р. / 166 г



Палтус с печеным бататом и кислым медом

Филе палтуса, печеный батат, картофель пай, кисло-сладкий медовый соус

650 р. / 175 г



Кыстыбый 2.0

Брискет, пюре из сельдерея, цельнозерновая лепешка, зелень, соус демиглас

890 р. / 290 г



Конина, тушеная с овощами

Конина, чеснок, перец болгарский, лук репчатый, цукини, помидоры, зелень, соус айран

720 р. / 270 г



Баранина по-казански

Баранья корейка, молодой картофель в сметанном соусе, зелень, лук репчатый

790 р. / 335 г



Эчпочмак с телятиной и тыквой

Тесто из цельнозерновой муки, тыква, телятина, лук репчатый

120 р. / 100 г



Эчпочмак с телятиной и картофелем

Тесто из цельнозерновой муки, картофель, телятина, лук репчатый

120 р. / 100 г



Элеш с курицей и тыквой

Тесто из цельнозерновой муки, тыква, мясо птицы, лук репчатый

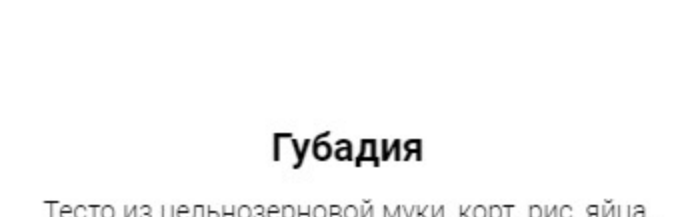
170 р. / 160 г



Элеш с курицей и картофелем

Тесто из цельнозерновой муки, картофель, мясо птицы, лук репчатый

170 р. / 160 г



Губадия

Тесто из цельнозерновой муки, корт, рис, яйца, изюм, сахар

230 р. / 180 г



Цельнозерновой кыстыбый с телячьей вырезкой

Кыстыбый из цельнозерновой муки с картофельным пюре, телятина, лук репчатый, соус айран

630 р. / 375 г



Волжский судак с ризотто, кремом из сельдерея и вялеными томатами

Филе судака, корень сельдерея, соус песто из петрушки, ризотто, репчатый лук, чеснок, кедровые орехи, лук репчатый

730 р. / 240 г



Биточки из дикой щуки с полбой, красной икрой и эспумой из пармезана

Филе щуки, лук репчатый, пармезан, икра красная, крупа полба, сливки, зеленое масло

590 р. / 210 г



Томаты с хрустящими баклажанами

Баклажаны, помидоры, лук красный, кинза, масло оливковое, кисло-сладкий соус

420 р. / 210 г



Тигровые креветки в азиатском стиле

Креветки тигровые, авокадо, помидоры черри, апельсины, салат руккола, масло кунжутное, манговый соус

590 р. / 165 г



Тако салат

Салат айсберг, грудка куриная, чипсы кукурузные, кукуруза, помидоры, соус айоли с медом

470 р. / 230 г



Салат с фермерским гусем и печеной тыквой

Тыква запеченная, гусь колченый (посёлок Ореховка), помидоры вяленые, листья салата, перепелиное яйцо, соус медово-горчичный

590 р. / 155 г



Салат с ростбифом, овощами и вялеными томатами

Ростбиф, вяленые томаты, маринованная репа, кинза, красный лук, оливковое масло

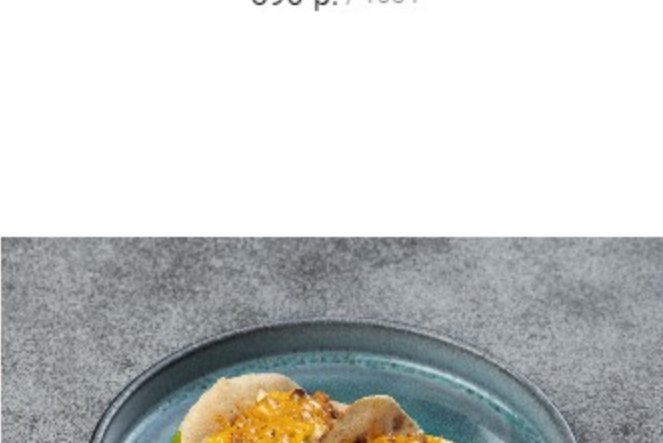
590 р. / 260 г



Три товарища

Северные креветки, куриные крылья в кисло-сладком соусе, кольца кальмара в кляре, картофель фри, мидии вонголе

1 490 р. / 700 г



Такос с телятиной чили

Лепешки из цельнозерновой муки, салат айсберг, телятина, лук репчатый, перец болгарский, чеснок, перец чили, томаты очищенные, вино красное, фасоль консервированная

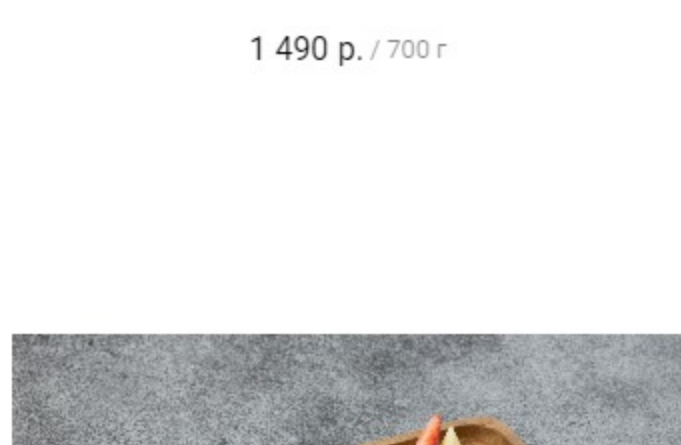
330 р. / 100 г



Такос с креветками

Тортилья из цельнозерновой муки, салат руккола, креветки тигровые, соус Гуакамоле

490 р. / 100 г



Сырная тарелка

Пармезан, дорблю, голландский, чеддер, сулугуни, миндаль, мед, клубника

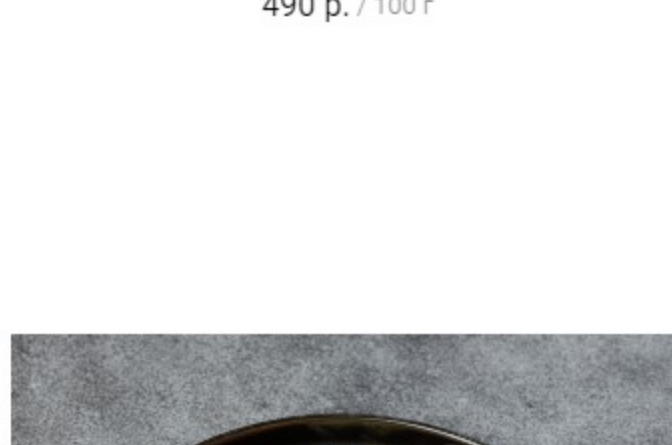
770 р. / 190 г



Погребок

Грудки, капуста бочковая, чеснок ферментированный, огурцы битые, помидоры черри

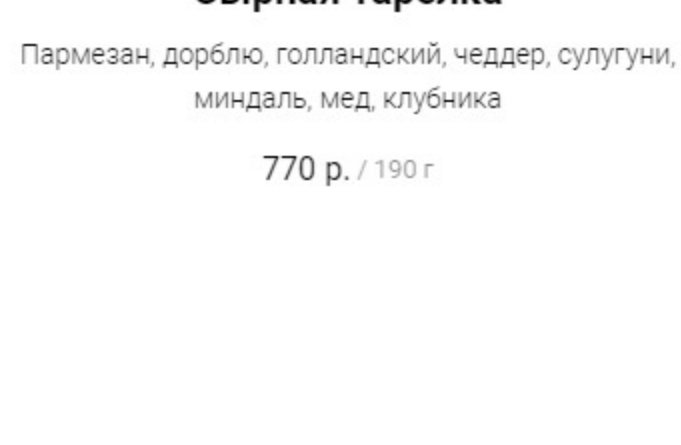
590 р. / 430 г



Кесадилья с курицей и соусом

Курица, лук репчатый, перец болгарский, томатный соус, соус соевый, вино красное, чеснок, сыр Чеддер, сметана, гуакамоле, сальса, Пико-де-Гайо. Подается в тортилье

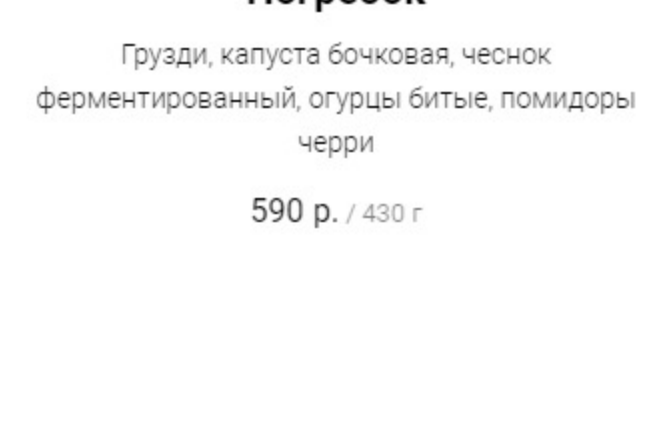
530 р. / 340 г



Том Ям

Креветочный бульон, кальмары, гигантская мидия, магаданские креветки, грибы шамитакэ, молоко кокосовое, рис отварной

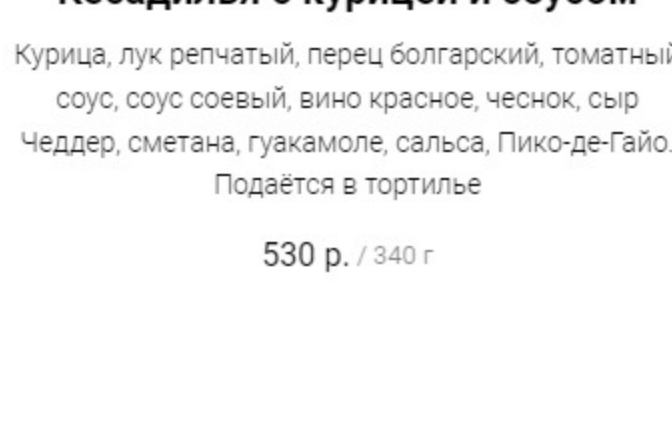
690 р. / 500 г



Суп-лапша

Бульон куриный, лапша на желтках собственного приготовления, цыпленок, зелень, перепелиное яйцо

340 р. / 370 г



Бульон шулла с бараниной и овощами

Бульон из баранины, баранина, картофель, перец болгарский, помидоры, морковь, лук репчатый, приправа зира и кориандр

430 р. / 380 г



Рис с песто из петрушки

Рис Арборио, лук репчатый, масло оливковое, соус (орехи кедр, чеснок, масло оливковое, песто из петрушки)

220 р. / 150 г



Овощи из печи

Цукини, баклажаны, перец болгарский, лук репчатый, грибы шампиньоны, масло растительное, зелень

220 р. / 150 г



Тортилья с сыром

Тортилья из белой муки, сыр Чеддер, масло растительное

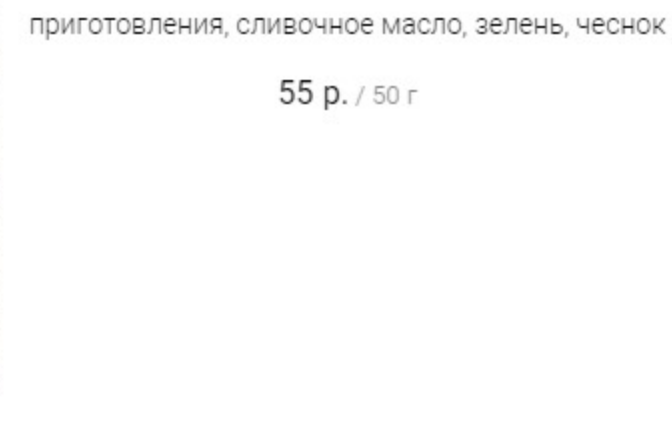
70 р. / 90 г



Тортилья

Из белой муки

30 р. / 60 г



Кунжутная булочка

Цельнозерновая булочка

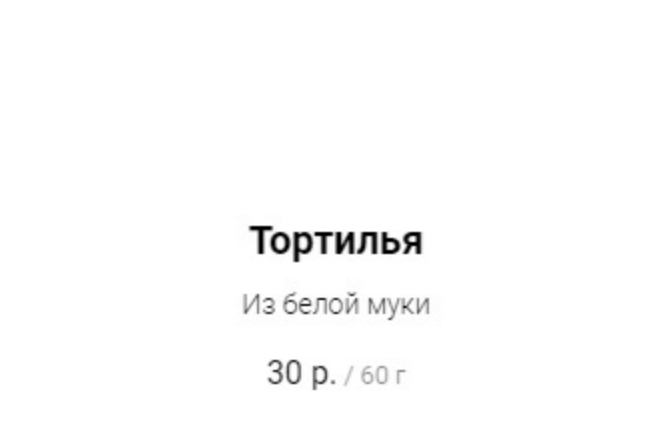
40 р. / 50 г



Панакота с щавелем

Легкий десерт с нежной панакотой и щавелем

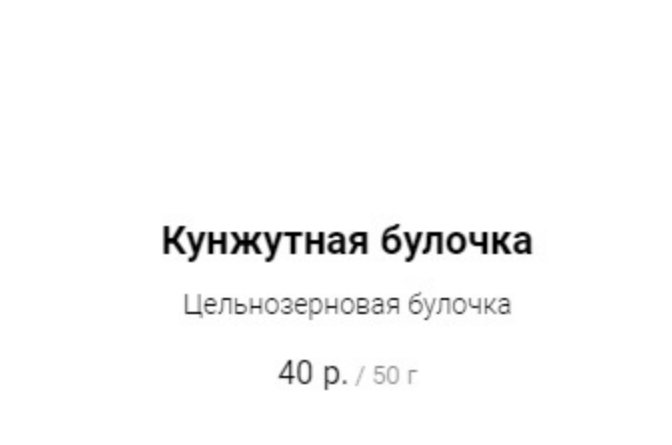
330 р. / 100 г



Морковный торт

Мука пшеничная, йогурт, сахар, яйцо, морковь, орех грецкий, корица, сметана, сахарная пудра, клубника свежая

310 р. / 135 г



Меренговый рулет с ягодами и фисташками

Яйца, сахарный песок, кукурузный крахмал, сок лимона, фисташки, сыр сливочный, сыр Маскарпоне, сливки, клубника свежая, голубика

390 р. / 210 г



Морс из черной смородины собственного приготовления

170 р. / 300 мл



Морс из облепихи собственного приготовления

170 р. / 300 мл



Анна Павлова с еловым вареньем

Яйца, сахарная пудра, уксус винный, кукурузный крахмал, сыр Маскарпоне, сливки, сыр сливочный, орехи кедровые, еловые шишки

390 р. / 125 г