



## Закуски

	Вес гр	
<b>Сырное плато по-европейски</b> <i>Дор блю, маасдам, пармезан, бри, орехи, виноград</i>	230	<b>1100 ₹</b>
<b>Традиционные мясные деликатесы среднего Поволжья</b> <i>саал конский, кызылык, конина копченая</i>	250	<b>1150 ₹</b>
<b>Свежие овощи с грядки и ароматная зелень</b> <i>огурцы, томаты, зелен, перец болгарский</i>	250	<b>300 ₹</b>
<b>Тар-Тар из лосося с перепелиным яйцом</b> <i>Филе лосося, каперсы, гренки из багета</i>	150	<b>1100 ₹</b>
<b>Рыбная нарезка</b> <i>Семга слабой соли, масляная х\к</i>	140	<b>800 ₹</b>
<b>Карпачо из свеклы с рукколой</b> <i>Свекла сювит, кедровые орехи, руккола</i>	200	<b>450 ₹</b>
<b>Перец тоннато</b> <i>Запеченный болгарский перец, соус из тунца, хумус</i>	190	<b>420 ₹</b>

## Салаты

<b>Цезарь с филе фермерского цыпленка</b>	220	<b>570 ₹</b>
<b>Цезарь с филе мурманского лосося</b>	220	<b>710 ₹</b>
<b>Листья романо с цитрусами, филе лосося и авокадо</b>	270	<b>890 ₹</b>
<b>Салат с кофейным ростбифом и вареньем из огурцов</b>	220	<b>940 ₹</b>
<b>Салат с домашней брынзой</b>	260	<b>630 ₹</b>
<b>Оливье с рябчиком</b>	190	<b>520 ₹</b>

## Супы

<b>Тыквенный крем суп</b> <i>Готовится на кокосовом молоке, с креветками темпура</i>	400	<b>650 ₹</b>
<b>Борщ на телятине со смальцем из копченой гривы</b>	400	<b>450 ₹</b>
<b>Солянка сборная мясная</b>	350	<b>570 ₹</b>
<b>Уха по-волжски с судаком</b>	350	<b>470 ₹</b>
<b>Токмач с катыком по-татарски</b> <i>Куриный бульон с домашней лапшой морковью и яйцом. Подается с катыком</i>	350	<b>360 ₹</b>
<b>Овощной суп с пититимом и маслом из петрушки</b>	350	<b>410 ₹</b>

## Национальная выпечка

(подается с куриным бульоном)

<b>Хлебная корзина</b> <i>чабатта, булочки, багет и ароматное масло</i>	220	<b>330 ₹</b>
<b>Оч-почмак (2 шт.)</b> <i>пирожок с говядиной, картофелем и луком</i>	250	<b>350 ₹</b>
<b>Элеш (2 шт.)</b> <i>пирожок с куриным филе, картофелем и луком</i>	250	<b>300 ₹</b>
<b>Ассорти национальной выпечки (4 шт.)</b>	200/150	<b>500 ₹</b>

## Горячие блюда

	Вес гр	
<b>Азу из телячьей вырезки</b> <i>с картофельным пюре и луком фри</i>	300	<b>720 ₹</b>
<b>Турнедо по-казански</b> <i>с кремом из чернослива и обжаренным картофелем</i>	300	<b>910 ₹</b>
<b>Бефстроганов из телячьей вырезки</b> <i>с картофельным пюре</i>	330	<b>740 ₹</b>
<b>Утиная грудка</b> <i>с булгуром и тыквенным кремом</i>	350	<b>890 ₹</b>
<b>Филе лосося жареное или на пару</b>	100/30	<b>990 ₹</b>
<b>Треска по-польски</b> <i>с отварным картофелем бэйби</i>	340	<b>600 ₹</b>
<b>Куриная грудка с овощами гриль</b> <i>Куриное филе, кабачки, болгарский перец, шампиньоны</i>	270	<b>690 ₹</b>
<b>Сливочная паста с белыми грибами</b>	330	<b>610 ₹</b>
<b>Урдякбургер с соусом дор-блю на катыке</b>	360	<b>740 ₹</b>
<b>Бейби картофель с грибами</b>	230	<b>300 ₹</b>
<b>Пельмени из фермерской телятины</b>	280	<b>460 ₹</b>
<b>Паппарделле с лососем</b> <i>Паста из твердых сортов пшеницы, филе лосося, сливки</i>	350	<b>870 ₹</b>

## Гарниры

<b>Картофель бейби с зеленью</b>	200	<b>250 ₹</b>
<b>Картофельное пюре</b>	150	<b>250 ₹</b>
<b>Картофель фри с кетчупом</b>	180	<b>250 ₹</b>
<b>Овощи на гриле</b>	180	<b>330 ₹</b>
<b>Рис отварной</b>	150	<b>200 ₹</b>
<b>Булгур</b>	150	<b>200 ₹</b>

## Десерты

<b>Чак-чак</b>	100	<b>300 ₹</b>
<b>Чизкейк Утрау</b>	170	<b>350 ₹</b>
<b>Пломбир в ассортименте</b>	80	<b>170 ₹</b>
<b>Эбика передала (ассорти местных сладостей)</b> <i>чак-чак, кош теле, рахат лукум.</i>	250	<b>800 ₹</b>

## Детское меню

<b>Макарошки с сыром</b>	150	<b>250 ₹</b>
<b>Куриный супчик с лапшой</b>	200	<b>200 ₹</b>
<b>Куриные котлетки с пюрешкой</b>	300	<b>380 ₹</b>
<b>Картошечка фри с кетчупом</b>	80/30	<b>150 ₹</b>



## Кофе

Эспрессо	мл 50	100 ₺
Американо	200	150 ₺
Капучино	200	200 ₺
Латте	200	200 ₺
Какао с маршмеллоу	200	200 ₺

## Чайная Карта

<b>Чай Витаминный</b> (Черный чай,яблоко,апельсин,ягоды, Сухофрукты)	мл 1000	300 ₺
<b>Чай Облепиховый</b> (Облепиха,мед)	1000	300 ₺
<b>Чай Имбирно – Лимонный</b> (Черный чай,имбирь, Сок лимона,мед)	1000	300 ₺
<b>Чай с Чабрецом</b> (Черный чай,чабрец)	1000	300 ₺
<b>Чай УТРАУ</b> (Иван чай,чабрец,зверобой,душица,мята, Шалфей,ромашка)	1000	300 ₺
<b>Чай в ассортименте</b> (Ассам,ЭрлГрей,Сенча,Жасмин)	1000	200 ₺
<b>Молочный Улун</b> (Зеленый чай)	1000	300 ₺

## Милкшейки

Клубничный	мл 300	200 ₺
Ванильный	300	200 ₺
Шоколадный	300	200 ₺

## Согревающие Коктейли

<b>Глинтвейн</b> (Сок Виноград,цедра апельсина,имбирь корица,бадьян,гвоздика,яблоко)	мл 250	250 ₺
<b>Сбитень Яблочный</b> (Сок Яблоко,черный чай,имбирь,мед)	250	250 ₺
<b>Грог</b> (черный чай,сок вишня,сок яблоко,корица, гвоздика,Орех.мускатный,бадьян)	250	250 ₺
<b>Пунш</b> (Морс Клюква,сок апельсин,корица,имбирь,мята)	250	250 ₺

## Домашние Лимонады

Лимонад с лаймом и мятой	1000	540 ₺
Лимонад с мятой и малиной	1000	670 ₺
Лимонад с черной смородиной	1000	500 ₺

## Напитки

Добрый в ассортименте	мл 500	200 ₺
Добрый в ассортименте	330	130 ₺
Черноголовка в ассортименте	500	150 ₺
Тоник RICH в ассортименте	330	170 ₺
BURN в ассортименте	330	250 ₺
Лимонад в ассортименте	500	150 ₺
Минеральная вода Perrier с газом	330	250 ₺
Минеральна вода Раифский Источник	500	60 ₺
Морс в ассортименте	200	75 ₺
Морс в ассортименте	1000	360 ₺
Аква минерале без газа	330	100 ₺
Сок RIOBA (апельсин)	250	150 ₺

## Вино Безалкогольное

<b>Ле Петит Этуале Шардоне</b> (белое сухое,безалкогольное)	мл 750	3000 ₺
<b>Ле Петит Этуале Розе</b> (розовое сухое,безалкогольное)	750	3000 ₺
<b>Эмиз Таврический</b> (виноградный эликсир,красное)	750	4800 ₺