



МЕНЮ

НАРЕЗКИ

Мясное ассорти

Төрле итләр жыелмасы

Грива конская, казылык, утка сыровяленая, утка копченая, черри, лук зеленый, зелень

1390.- / 115 г



Рыбное ассорти

Төрле балыклар жыелмасы

Масляная рыба, лосось, угорь, копченый, лимон, лук зеленый, зелень, черри

1790.- / 195 г



Сырная тарелка

Төрле сырлар жыелмасы

Пармезан, сулугуни копченый, мед, орехи грецкие, виноград

890.- / 190 г



Овощная нарезка

Яшелчәләр жыелмасы

Огурцы, черри, болгарский перец, редис, соус цезарь, зелень

990.- / 290 г



Фруктовая нарезка

Төрле жиләк-жимеш жыелмасы

Груша, яблоки, мандарины, виноград, сезонные ягоды

1690.- / 790 г



Ассорти татарских сладостей

Татлы камыр ризыклары

Чак-чак, хворост, рулет из пастилы, орешки со сгущенкой, конфеты из корта, сезонные ягоды

1490.- / 450 г



ЗАКУСКИ

Кыстыбый со свёклой и тыквенными семечками

Чөгөндөр һәм кабак көнбагышлары
белән кыстыбый

Запечённая свёкла, творожный сыр, чернослив и тыквенные семечки

460.- / 170 г



Эчпочмак с говядиной

Сыер итеннән өчпочмак

230.- / 100 г

Элеш с курицей

Тавык итеннән өлеш

250.- / 150 г



Хумус из зеленого горошка

Борчактан ясалган хумус

Подается с лепешкой

430.- / 140 г

Брускетта с уткой и вяленой тыквой

Үрдәк һәм каклаган кабак белән брускетта

Гречневый хлеб, сливочный сыр, утка вяленая и копченая, микс салата, вяленая тыква, цитрусовый соус, тыквенные семечки

440.- / 160 г



Кыстыбый с дробленным картофелем

Вакланган бәрәңге белән кыстыбый

Подаётся с катыком

430.- / 200 г

Карпаччо из конины

Ат итеннән карпаччо

Подаётся с казылыком и абрикосовым маслом

690.- / 80 г



БРУСКЕТТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

Брускетта с лососем тар-тар

Сөләйман балыгы тар-тары
белән брускетта

Хлеб, творожный сыр, лосось с/с,
огурцы, лук жаренный

360.- / 2 шт - 100 г

Брускетта с говядиной

Сыер ите белән брускетта

Хлеб, творожный сыр, говядина
томленая, черри, соус перечный,
лук жаренный

310.- / 2 шт - 100 г

Брускетта с лососем

Сөләйман балыгы белән
брускетта

Хлеб, творожный сыр, лосось с/с,
рукола, черри вяленые, лук
жаренный, крем бальзамик

420.- / 2 шт - 95 г



Брускетта с сыром

Сыр белән брускетта

Хлеб, творожный сыр,
пармезан, орехи грецкие

280.- / 2 шт - 90 г



Брускетта с индейкой

Күркә ите белән брускетта

Хлеб, творожный сыр, индейка,
соус на основе катыка с зеленью,
огурцы, лук жаренный

280.- / 2 шт - 110 г

Тарталетка с горбушей и печеными овощами

Горбуша балыгы белән
тарталетка һәм мичтә
пешерелгән яшелчә

Тарталетка, яйцо перепелиное,
лук жаренный, горбуша, морковь,
картофель, сливочный соус

250.- / 2 шт - 100 г

Тарталетка с печеной свеклой и семгой

Мичтә пешерелгән чөгөндөр
һәм сөләйман балыгы белән
тарталетка

Тарталетка, лосось с/с, яйцо
перепелиное, горчица, лук
жаренный, картофель, морковь,
свекла, соус сливочный

450.- / 2 шт - 145 г



САЛАТЫ

Салат со свежими овощами, запеченной свеклой и голубикой

Яшелчэләр, пешкән
чөгендер һәм күк жиләге
белән салат

Микс салата, запечённая
свёкла, творог, голубика,
цитрусовый соус

530.- /150 г

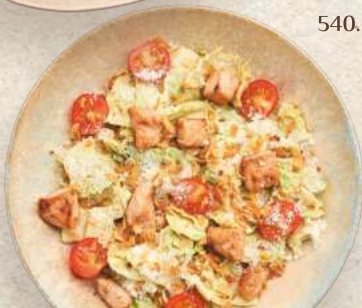


Зелёный салат с яблоками и авокадо

Алма һәм авокадо
белән яшел салат

Салат айсберг, брокколи, зеленый
горошек, авокадо, кабачки, огурцы,
сельдерей, яблоко, соус из трюфеля
и тыквенных семечек

540.- /280 г



Салат со свежими овощами, индейкой и пармезаном

Яшелчә, күркә һәм
пармезан белән салат

540.- /210 г

Салат с уткой, малиновым кремом и попкорном из гречки

Үрдәк, кура жиләге кремы һәм карабодай попкорны белән салат

Микс салата, утка, помидоры черри, малиновый крем, попкорн из гречки, медово-горчичный соус

580.- /140 г



Салат с ростбифом из конины

Ат ите ростбифы белән салат

Микс салата, ростбиф из конины, битые огурцы, помидоры черри, сметана, горчица, цитрусовый соус

560.- /155 г



Салат с тыквенным кремом, руколой и уткой

Кабак кремы, рукола, үрдәк белән салат

690.- /190 г



СУПЫ

Суп-лапша с курицей

Токмачлы тавык ашы

440.- / 350 г

Рекомендуем
добавить катык

+ 70.- / 30 г



Грибной суп с пастроми из индейки

Күркө пастрлары белән
гөмбә ашы

Крем-суп из белых грибов
и шампиньонов с пастроми
из индейки

470.- / 330 г



Тыквенный крем-суп с говядиной

Сьер ите белән кабаклы крем-аш

590.- / 345 г

Щи с кониной

Ат ите белән қабестә ашы

Подаётся с катыком

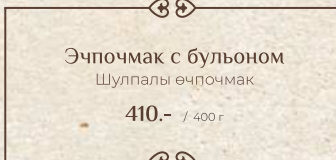
550.- / 360 г



Эчпочмак с бульоном

Шулпалы өчпочмак

410.- / 400 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная ножка с пюре из картофеля

Бәрәңге боламыгы белән үрдәк аягы

Подается с соусом из крепкого куриного бульона

860.- / 320 г



Дробленый картофель со стейком из курицы

Вакланган бәрәңге белән тавык стейкы

670.- / 370 г

Равиоли с сёмгой

Сёмга балыгыннан равиоли

890.- / 240 г





Ризотто из пшена с уткой

Тары һәм үрдәктән
ризотто

Ризотто из пшена с тыквенным
кремом, копченым сыром и уткой

690.- / 330 г



Вырезка из конины с бэби-картофелем

Нәни бәрәңге белән
ат итеннән кисемтә

990.- / 300 г



Котлеты из баранины с хумусом из зелёного горошка

Яшел борчактан ясалган хумус
белән сарык ите кәтлитләре

Блюдо с умеренной остротой

890.- / 200 г



Умач с говядиной

Сыер ите белән умач

Домашние клёцки в наваристом бульоне,
томлёная говядина, вяленые помидоры
черри

680.- / 280 г



Дроблёный картофель с томлёной говядиной

Вакланган бәрәңге белән
томалап пешерелгән сыер ите

730.- / 350 г

Татарский рибай из конины

Ат итеннән рибай
стейкы

Стейк из конины на кости,
молодой картофель в сладком
соусе чили, помидоры черри,
соус барбекю

2690.- / 780 г



Томлёная говядина с маринованной тыквой и цукини

Цукини һәм маринадланган
кабак белән томалап
пешерелгән сыер ите

680.- / 230 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

550.- / 370 г



Азу

Тушёная говядина с овощами
в пикантном бульоне

570.- / 285 г

Лосось с бурым рисом и брокколи

Көрән дөгә һәм брокколи
белән сәләйман балыгы

990.- / 255 г



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Действуют по предзаказу
от двух дней

Бишбармак с томленой говядиной и бульоном

Томалап пешерелгән сыер итә
белән бишбармак

Тесто, картофель, говядина
томленая, морковь, лук,
зелень, бульон куриный

1890.- / 690/600 г



Запеченный гусь

Мичтә пешерелгән каз

Гусь, булгур, курага, чернослив,
яблоко, сельдерей, мед, соевый
соус, зелень, черри

12000.- / на 8-10 персон



Запеченная утка с курагой и яблоками

Мичтә пешерелгән үрдәк
белән күрәгә һәм алма

Утка, булгур, курага, чернослив, яблоко,
сельдерей, лепешки, мед, соевый соус,
зелень, черри

5000.- / на 6-8 персон



Осетр

Мәрсин балыгы

Осетр, рис бурый, шампиньоны,
черри, айсберг, сыр творожный,
лимон

14000.- / на 8-10 персон



ДЕСЕРТЫ

Золотое яйцо

Алтын йомырка

«Желток» из корта и «белок» из белого шоколада и творога. Подаётся с воздушным пишмани и сливочно-медовым соусом с тимьяном

610.- /100 г



Эчпочмак-кейк

Өчпочмак-кейк

Чизкейк с начинкой из пюре облепихи и запечённой тыквы

590.- /130 г





Коймак с топлёным маслом и мёдом

Эретелгән май һәм
бал белән коймак

390.- / 200 г

Чак-чак

Чәк-чәк

Подаётся с мороженым,
каймаком и кортом

390.- / 135 г



Медовый торт с мороженым из катыка

Катыктан ясалган туңдырма
белән баллы торт

Подаётся с чак-чаком, вареньем
из шишек и мороженым из катыка

490.- / 170 г



Губадия

Гөбәдия

Классический пирог подаётся
с кремом на основе душицы,
мяты и с мороженым из катыка
и корта

560.- / 290 г



ЧАЙ

Татарский чай с травами

Үләнле татар чәе

Чай черный и зеленый, мята, чабрец, зверобой, листья смородины, липа, сафлор, цветки ромашки

470.- / 600 мл

Чёрный чай с пряно-цветочным послевкусием

Чәчәкле тәм белән кара чәй

Чай Дян Хун, кардамон, сироп из роз, палочки корицы

560.- / 600 мл

Древесно-хвойный чай

Агач һәм ылыс тәме килгән чәй

Пуэр Юннань, ягоды можжевельника, варенье из шишек

540.- / 600 мл

Чай с молоком и медом

Сөт һәм бал белән чәй

Ароматный чай с топленым молоком и медом

540.- / 600 мл

Чёрный / Зеленый чай

Кара / Яшел чәй

370.- / 600 мл



Сет с самоваром

Самовар белән сет

Самовар, татарский чай
с вареньем, мёдом
и сухофруктами

770.-



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад с копченой грушей

Каклаган грушалы лимонад

Лимонад с ароматами специй и клюквы.
При подаче напиток коптится дубовой щепой

480.- / 400 мл

Лимонад малина-роза

Кура жиләге һәм розалы
лимонад

Ягодный лимонад с ароматом
чайной розы и послевкусием
леденцов

450.- / 990.-

350 мл / 1000 мл



КОФЕ

Корт кофе

Корт kahвece

Сливочное масло, топлёное молоко, цветочный мёд, корт. Напоминает домашнюю выпечку с посыпкой из корта

410.- / 300 мл

Кофе «Сливочная роза»

«Каймаклы роза»

Сиропы из роз и клубники, сливки

440.- / 200 мл

Американо

270.- / 300 мл

Капучино

290.- / 300 мл

Латте

290.- / 300 мл

ДРУГОЕ

Эмиз

Натуральный напиток из винограда

440.- / 3000.-

120 мл / 750 мл

Морс

Клюквенный

630.- / 1000 мл

Сок в ассортименте

Ассортименттагы сок

180.- / 600.-

200 мл / 1000 мл

Вода

Су

220.- / 260 мл

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Ассорти из сухофруктов

Кипкөн жыләк-жимешләр

650.- / 300 гр

Лимонная нарезка

Киселгән лимон

600.- / 300 гр

Хлебная нарезка

Ипи

240.- / 120 гр

Молоко

Сөт

400.- / 1000 мл

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Макароны с индейкой

Күркә белән макарон

410.- / 170 г



Салат с овощами и индейкой

Күркә һәм яшелчәләр
белән салат

330.- / 110 г



Суп-лапша с курицей

Тавык белән токмачлы аш

340.- / 260 г



Гречка с котлетами из индейки

Күркә кәтлитләре белән
карабодай

410.- / 260 г



Кыстыбый с дробленным картофелем

Вакланган бэрэнге белән кыстыбый

430.- / 200 г



Эчпочмаки фри с курицей

Тавык ите белән өчпочмак фри

340.- / 140 г



Картофель по-деревенски

Авылча бэрэнге

280.- / 170 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

410.- / 230 г

Вода
Су

220.- / 260 мл

Морс клюквенный
Мүк жиләгеннән морс

290.- / 350 мл

Сок в ассортименте
Ассортименттагы сок

180.- / 200 мл