



МЕИЮ

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Эчпочмак

В старину татары были искусными наездниками. В долгой дороге нужна была еда, которую можно держать в одной руке, не оставляя поводья. Так появился эчпочмак. Внутри пирожка наливали бульон, чтобы мясо оставалось сочным, и воины могли есть его прямо в седле, не замечая усталости

250.- / 100 г

Куриный бульон
+ 180.-



Элеш

Один из древнейших видов татарской выпечки, который готовили для торжественных событий и семейных застолий. Название происходит от татарского слова «елеш», что означает «доля» или «часть». Исторически пирог делили на равные части между гостями, подчеркивая гостеприимство хозяев

260.- / 150 г



Кыстыбый

Это одно из самых древних и знаковых блюд татарской кухни: тонкая лепешка, сложенная пополам, с начинкой внутри (чаще всего картофельное пюре), обжаренная на сухой сковороде и обильно смазанная топленым сливочным маслом

430.- / 200 г

Токмач

В каждой казанской семье хранилась своя скалка, передаваемая по наследству. Утром хозяйка раскатывала тесто так тонко, что сквозь него было видно узор скатерти. Нарезанная «нитка» лапши — это пожелание долгой жизни и крепких семейных уз всем, кто попробует суп

450.- / 350 г



Азу

Традиционное блюдо татарской кухни, представляющее собой обжаренные кусочки мяса, тушёные с овощами и солёными огурцами. Его история тесно связана с кулинарными традициями тюркских и кочевых народов

610.- / 285 г



Бишбармак

Название говорит само за себя. Кочевники собирались большим кругом, чтобы отведать наваристое мясо с тестом. Ели это блюдо только руками — чтобы чувствовать тепло, сидящего рядом, и чтобы дружба была крепче любого ножа

690.- / 320 г

Чак-чак

Один хан велел придумать угощение для свадьбы сына, чтобы оно не черствело в пути и было сладким. Мудрый пекарь нажарил золотых шариков из теста и склеил их горой мёда. Чак-чак стал символом сладкой жизни и часто вручался родителями жениха как самый дорогой гостинец

390.- / 135 г



Губадия

Раньше по этому многослойному пирогу судили о готовности девушки к замужеству. Каждый слой — это наставление родителей молодым. Если губадия получалась пышной и сочной, считалось, что невеста научилась хранить тепло родного очага, а значит — пора играть свадьбу

570.- / 290 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



Хумус из зеленого горошка

Борчактан ясалган хумус

Подается с лепешкой

430.- / 140 г

Карпаччо из конины

Ат итеннән карпаччо

Подаётся с казылыком
и абрикосовым маслом

690.- / 80 г



СУПЫ

Тыквенный крем-суп с говядиной

Сыер ите белән кабаклы
крем-аш

590.- / 345 г



Щи с кониной

Ат ите белән
кәбестә ашы

Подаётся с катыком

590.- / 360 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

550.- / 370 г



Эчпочмак с бульоном Шулпалы өчпочмак

430.- / 400 г



САЛАТЫ

Салат со свежими овощами, запеченной свеклой и голубикой

Яшелчәләр, пешкән
чөгендер һәм күк жиләге
белән салат

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

550.- / 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

650.- / 280 г

Салат со свежими овощами, индейкой и пармезаном

Яшелчә, күркә һәм
пармезан белән салат

570.- / 210 г

Салат с кониной и битыми огурцами

Ат ите һәм тозлы кыяр салаты

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

580.- / 155 г

Салат с тыквенным кремом и уткой

Кабак кремы һәм
үрдәк белән салат

720.- / 190 г



ЛЕПЕШКИ

с начинками

С казылыком

Казылык белән

Казылык, салат айсберг, помидоры черри, огурцы, рукола, соус из чёрного перца

740.- / 320 г



С томленной говядиной и печеным перцем

Сыер ите һәм пешерелгән борыч белән

Томленая говядина, печеный болгарский перец, листья салата, маринованный красный лук и цитрусовый соус

770.- / 300 г



С уткой

Үрдәк ите белән

Варёно-копчёная утка, салат айсберг, помидоры черри, свежие огурцы, соус цезарь

760.- / 350 г



Вегетарианская

Итсез

Салат айсберг, рукола, хумус из зеленого горошка, помидоры черри, огурцы, бальзамический крем-соус, семена конопли

680.- / 340 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная ножка с пюре из картофеля

Бәрәңге боламыгы белән
үрдәк аягы

Подается с соусом
из крепкого куриного
бульона

890.- / 320 г



Дробленый картофель со стейком из курицы

Вакланган бәрәңге белән
тавык стейкы

670.- / 370 г



Умач с говядиной

Сьер ите белән умач

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

690.- / 280 г



Равиоли с сёмгой

Сёмга балыгыннан равиоли

890.- / 240 г



Стейк из лосося с брокколи

Лососъстан стейк
белән брокколи

1290.- / 255 г



Котлеты из баранины с хумусом из зелёного горошка

Яшел борчактан ясалган хумус
белән сарык ите кәтлитләре

Блюдо с умеренной остротой

890.- / 200 г



Дроблёный картофель с томлёной говядиной

Вакланган бәрәңге белән
томалап пешерелгән сыер ите

750.- / 350 г



Бургер с говядиной
Сыер ите белән бургер

990.- / 180 г

Запеченный
молодой картофель
с трюфельным соусом
+ 260.-



**Вырезка из конины
с бэби-картофелем**

Нәни бәрәңге белән
ат итеннән кисемтә

990.- / 300 г



**Татарский
рибай из конины**

Ат итеннән рибай стейкы

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

2890.- / 780 г



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

630.- /100 г



Эчпочмак-кейк

Өчпочмак-кейк

Чизкейк с начинкой из пюре облепихи и запечённой тыквы

620.- /130 г



**Коймак с топлёным
маслом и мёдом**

Эретелгән май һәм
бал белән коймак

390.- / 200 г



**Медовый торт
с мороженым из катыка**

Катыктан ясалган туңдырма
белән баллы торт

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

520.- / 170 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 там белән кара чай

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

560.- / 600 мл

Чай с молоком и медом Сөт һәм бал белән чай

Ароматный чай с топленным молоком и медом

550.- / 600 мл

Чёрный / Зеленый чай

Кара / Яшел чай

370.- / 600 мл

Чай с мятой и душицей Бөтнек һәм мәтрүшкә чәе

490.- / 600 мл



Сет с самоваром

Самовар белән сет

Самовар, татарский чай
с вареньем, мёдом
и сухофруктами

790.-



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад малина-роза

Кура жиләге һәм розалы
лимонад

Ягодный лимонад с ароматом
чайной розы и послевкусием
леденцов

450.- / 990.-

350 мл / 1000 мл

Лимонад вишня

Чия лимонады

Лимонад с ярким вишнёвым
вкусом и приятной терпкостью

450.- / 990.-

350 мл / 1000 мл



КОФЕ

Корт кофе

Корт kahвесе

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

410.- / 300 мл

Американо

270.- / 300 мл

Капучино / Латте

290.- / 300 мл

ДРУГОЕ

Эмиз

Натуральный напиток из винограда

440.- / 120 мл

Вода

Су

220.- / 260 мл

Сок в ассортименте

Ассортименттагы сок

180.- / 200 мл

Морс клюквенный

Мүк жиләгеннән морс

290.- / 630.-

350 мл / 1000 мл



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Макароны с индейкой

Күркө белән макарон

420.- / 170 г



Салат с овощами и индейкой

Күркө һәм яшелчәләр
белән салат

350.- / 110 г



Суп-лапша с курицей

Тавык белән токмачлы аш

350.- / 260 г

Катык
+ 80.-



Гречка с котлетами из индейки

Күркө кәтлитләре белән
карабодай

420.- / 260 г



Кыстыбый с дробленным картофелем

Вакланган бэрэнге белән кыстыбый

430.- / 200 г



Эчпочмаки фри с курицей

Тавык ите белән өчпочмак фри

350.- / 140 г



Картофель по-деревенски

Авылча бэрэнге

280.- / 170 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

450.- / 230 г

Вода
Су

220.- / 260 мл

Морс клюквенный
Мүк жиләгеннән морс

290.- / 350 мл

Сок в ассортименте
Ассортименттагы сок

180.- / 200 мл