



БАНКЕТНОЕ 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

Маслянная 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

Яшелчеләр 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

Мясная тарелка гриль

Ит тәлинкәсе гриль

Люля кебаб из говядины, маринованные куриные крылья, шашлычок из курицы, кабачок, перец болгарский, картофель бейби

1799.- / 1050 г



ЗАКУСКИ

Кыстыбый со свёклой и тыквенными семечками

Чөгендер һәм кабак көнбагышлары
белән кыстыбый

Запечённая свёкла, творожный сыр, чернослив и тыквенные семечки

460.- / 170 г



Эчпочмак с говядиной

Сыр 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 дробленым картофелем
Вакланган бәрәнгә
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

Селайман балыгы тар-тары
белән брускетта

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

360.- / 2 шт - 100 г

Брускетта с говядиной

Сьер ите белән брускетта

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

310.- / 2 шт - 100 г

Брускетта с лососем

Селайман 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

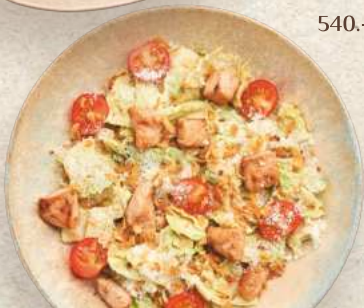


Зелёный салат с яблоками и авокадо

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



ЛЕПЕШКИ с начинками

С казылыком

Казылык белән

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

640.- / 320 г



С бараниной

Сарык ите белән

Фарш из баранины, салат айсберг, помидоры черри, огурцы, соус из чёрного перца

650.- / 310 г



С уткой

Үрдәк ите белән

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

660.- / 350 г



Вегетарианская

Итсез

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

580.- / 340 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



Умач с говядиной

Сыер ите белән умач

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

680.- / 280 г



Равиоли с кониной

Ат итеннән равиоли

Блюдо с умеренной остротой

640.- / 230 г



Равиоли с сёмгой

Сёмга балыгыннан равиоли

890.- / 240 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

550.- / 370 г

Ризотто из пшена с уткой

Тары һәм үрдәктән
ризотто

Ризотто из пшена с тыквенным
кремом, копченым сыром и уткой

690.- / 330 г





Дроблёный картофель с томлёной говядиной

Вакланган бәрәңге белән
томалап пешерелгән сыер ите

730.- / 350 г

Котлеты из баранины с хумусом из зелёного горошка

Яшел борчактан ясалган хумус
белән сарык ите кәтлитләре

Блюдо с умеренной остротой

890.- / 200 г



Томлёная говядина с маринованной тыквой и цукини

Цукини һәм маринадланган
кабак белән томалап
пешерелгән сыер ите

680.- / 230 г

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

2690.- / 780 г

Куллама с говядиной

Сьер ите белән куллама

Кусочки тонкого теста
с томлёной говядиной,
морковью. Подаётся
с катыком и зеленью

650.- / 320 г



Лосось с бурым рисом и брокколи

Керән деге һәм брокколи
белән сөләйман балыгы

990.- / 255 г

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Действуют по предзаказу
от двух дней

Бишбармак с томленой говядиной и бульоном

Томалап пешерелгән сыер итѣ
белән бишбармак

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

1890.- / 690/600 г



Шоу с гусем

Каз белән Шоу

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



ПИРОГИ

Балеш

Бәләш

Тесто, картофель, лук, говядина

3100.- / 1500 г

Губадия

Гөбәдия

Тесто, рис, курт, яйцо
куриное, изюм

1600.- / 1500 г

Лимонник

Лимонник

Песочное тесто, домашняя начинка
из лимона, сахар

1200.- / 1000 г

Сметанник

Сметанник

Бездрожжевое тесто, сметана,
сахар, яйца куриные

1100.- / 800 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

610.- /100 г



Эчпочмак-кейк

Өчпочмак-кейк

Чизкейк с начинкой из пюре облепихи и запечённой тыквы

590.- /130 г





Коймак с топлёным маслом и медом

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 kahвәсе

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.- / 3200.-

120 мл / 700 мл (бутылка)

Морс

Клюквенный / Облепиховый

630.- / 1000 мл

Сок в ассортименте

Ассортименттагы сок

180.- / 600.-

200 мл / 1000 мл

Вода

Су

220.- / 260 мл

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Ассорти из сухофруктов

Кипкән жиләк-
жимешләр

650.- / 300 гр

Лимонная нарезка

Киселгән лимон

600.- / 300 гр

Хлебная нарезка

Ипи

240.- / 120 гр

Молоко

Сөт

400.- / 1000 мл

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Мини-лепешка с индейкой и овощами

Күркә һәм яшелчәләр белән
кечкенә җәймә

530.- / 300 г



Макароны с индейкой

Күркә белән макарон

410.- / 170 г



Салат с овощами и индейкой

Күркә һәм яшелчәләр
белән салат

330.- / 110 г

Гречка с котлетами из индейки

Күркә кәтлитләре белән
карабодай

410.- / 260 г



Пельмени с кониной

Ат итеннән пилмән

410.- / 230 г



Кыстыбый с дробленным картофелем

Вакланган бәрәңге
белән кыстыбый

430.- / 200 г



Эчпочмаки фри с курицей

Тавык ите белән
эчпочмак фри

340.- / 140 г



Кабартма



270.- / 90 г



Суп-лапша с курицей

Тавык белән
токмачлы аш

340.- / 260 г



Картофель по-деревенски

Авылча бәрәңге

280.- / 170 г

Вода

Су

220.- / 260 мл

Морс клюквенный

Мүк жиләгеннән морс

290.- / 350 мл

Сок в ассортименте

Ассортименттагы сок

180.- / 200 мл

ШОУ

С ЖИДКИМ АЗОТОМ ОТ ШЕФА

В центре внимания — Чак-чак, хрустящее медовое чудо, ставшее символом щедрости и радушия татарского дома. Этот десерт, известный по всему миру, здесь предстает в новом, почти сказочном обличье: прямо перед вами из натурального каймака — уникального татарского продукта, богатого сливочным вкусом и бархатистой текстурой — под воздействием жидкого азота при 187 °С рождается нежнейшее мороженое. Его белоснежные завитки мгновенно окутывают ароматный Чак-Чак, создавая неповторимую гармонию холода и тепла, хруста и нежности, прошлого и будущего.

Шоу — это не только вкус, но и история. В процессе приготовления Шеф рассказывает о корнях татарской кухни, о том, как каймак стал основой для сметаны, сливок и мороженого, как мед — дар степных цветов — веками сладил души и блюда на праздничных столах.

В завершение — Сет с татарским самоваром, откуда поднимается живой, душистый пар. В горячий чай, собранный из пяти целебных трав — ромашки, липы, чабреца, зверобоя и мяты, — вливается капля жидкого азота, и напиток наполняется насыщенным ароматом и дымкой загадочной прохлады.

18 000.-

** Стоимость при количестве гостей до 30 человек*

28 000.-

** Стоимость при количестве гостей от 30 человек и выше*