



ЭЧПОЧМА́К

Треугольник.

Он бывает разным: египетским, равносторонним... у татар же он татарский и равновкусный. А в ТАТАР он **с картошкой, говядиной и луком**

129 ₹ / 100 г



ЭЛЕ́Ш

Элеш.

С татарского языка өлешкә булу значит «делить». Едой принято делиться с соседями, гостями, близкими и нуждающимися. Нашим **элешом с картошкой, курицей и луком** можно ни с кем не делиться.

139 ₹ / 155 г



ЭЧПОЧМА́КИ ФРИ 🍷

Татарские хозяйки любят удивлять членов семьи. **Эчпочмак фри с говядиной, с курицей или картофелем на выбор** – современная импровизация на тему татарской кухни.

270 ₹ / 230 ₹ / 210 ₹
/ 140 г



ГУБАДИ́Я

Губадия.

Настоящий мешочек с золотом: **с рисом, томленным творогом, тертым яйцом и изюмом.**

105 ₹ / 110 г

ЯШЕ́Л

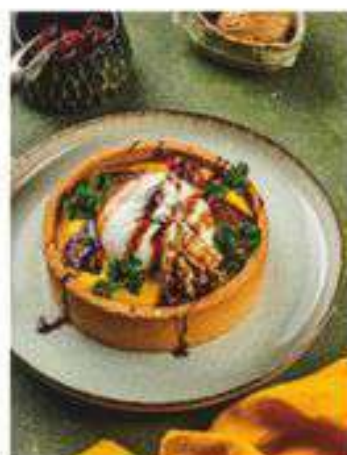
Зеленый.

На столе у татар лепешка юка занимает почетное место. **Хумус из зеленого горошка** станет отличным дополнением.

280 ₹ / 250 г**НАНИ́**

Маленький.

Тарталетка с тыквенным пюре, мини-бурратой и грецким орехом. Идеально, чтобы раззадорить аппетит перед настоящей татарской трапезой.

390 ₹ / 220 г**ТАБЫ́Н**

Застолье.

Этот холодец из утки и говядины со свежеспеченной лепешкой юка собрал за праздничный стол не одно поколение татарских семей.

390 ₹ / 295 г**КУНА́К**

Гость.

Гостей принято угощать самыми лучшими блюдами, **паштетом из утиной печени с брусничным соусом**, например.

390 ₹ / 215 г



ЎСКИТКЕЧ

Удивительный.

Удивительно нежное сочетание томленной конины, булгура, свежих овощей и хрустящих семечек тыквы. И да, авокадо прочно вошло в современный рацион татар.

490 ₺ / 310 г



ЎЗ

Весна.

Этот зеленый салат с овощами и грецкими орехами такой же свежий и легкий, как цветущая весна.

310 ₺ / 295 г



ЮМАРТ

Щедрый.

Оцените нашу щедрость, попробовав салат с запеченной курицей, овощами, сметаной и жареным луком.

360 ₺ / 215 г

ЗАМАН

Время.

Время новых открытий и экспериментов. Время **татарского поке с киноа, овощами и уткой.**

490 ₺ / 285 г**БАКЧА**

Сад, огород.

В этом салате с печеной свеклой, соленым творогом и орехами – вся щедрость местной земли и богатство ее полей, лесов и лугов.

320 ₺ / 200 г**МИРАС**

Наследие.

Рецепты татарских блюд передаются из поколения в поколение. Салат с тыквой, руколой и копченой уткой – современное прочтение старого рецепта.

460 ₺ / 190 г



ДА́Н

Слава.

Слава об этом румяном татарском пирожке идет с древних времен. Алгоритм прост: откусить **эчпочмак** – отпить **бульон** – повторить.

270 ₺ / 420 г



ТОКМА́Ч 🍲

Суп лапша.

Суп лапша по-татарски с курицей – это не только одно из ключевых татарских блюд. По тонкости и скорости нарезания лапши судят о трудолюбии хозяйки.

250 ₺ / 350 г



АЛТЫ́Н

Золотой.

Как по цвету, так и по количеству витаминов и полезных элементов – **тыквенный крем-суп с бараниной**.

370 ₺ / 350 г

МОДАЛЫ

Модный.

Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке – вкусный, полезный, фотогеничный. Хотя кокосы в Татарстане еще не растут.

310 ₹ / 330 г



КИЯУ

Жених.

По традиции, перед свадьбой татарская невеста лепит пельмени – чем они мельче, тем крепче невеста любит жениха. Посмотрите, как мы вас любим, оцените **пельмени с бульоном**.

290 ₹ / 370 г



АВЫЛЧА

По-деревенски.

Наваристый бульон с нежным мясом барашка – самое распространенное татарское блюдо, без него не обходится ни одно застолье.

380 ₹ / 420 г





КЫСТЫБЫЙ 🍳

Кыстыбий.

Одно из самых старинных татарских блюд. «Кыстыру» с татарского означает «прижимать, прищемлять».

Начинку из картофельного пюре, как бы защемляют между половинками теста.

240 ₹ / 260 г



КЫР

Поле.

Интеграция глубокой старины и современного креатива –

кыстыбургер с томленой кониной, сыром моцарелла и овощами в томатно-перечном соусе.

390 ₹ / 230 г



БОЛЫН

Луг.

В татарской кухне можно встретить и вегетарианские блюда, особенно летом – например, **кыстыбургер с сезонными овощами и соусом сладкий чили.**

270 ₹ / 210 г

ФАЙДАЛЫ

Полезный.

Для татарских хозяек важно, чтобы еда была не только вкусной, но и полезной.

Оцените **кыстыбургер с семгой и овощами, со сметаной и соусом сладкий чили.**

390 ₹ / 180 г



ЯГЫМЛЫ

Ласковый.

Отдайтесь наслаждению: **утиной ножкой с булгуром и тыквенным кремом.** сделайте зиму по-настоящему волшебной, а стол - кулинарной сказкой, где соединяются легендарные вкусы и традиции.

690 ₹ / 310 г



МИЧТЭН

Из печи.

Печь – символ женского начала, огонь – мужского. Так родилась на свет **томленая телятина с дробленным картофелем и поджаренным лучком на сливочном масле.**

519 ₹ / 350 г





ЕЛГАДАН

Из реки.

Несмотря на то, что татары – большие любители мяса, на столах можно встретить и рыбные яства. Встречайте, **котлета из щуки с бататом.**

490 ₹ / 350 г



ЗАТЛЫ

Шикарный, роскошный.

По мнению татарских хозяек, запекание **азу из телятины с овощами и черносливом в горшочке** придает особый вкусовой колорит блюду, делает его праздничным.

390 ₹ / 285 г



ЮАН

Тучный барашек.

Сочная баранина, маринованная особым способом в специях и травах, с нежным молодым картофелем и печеной тыквой. Подается на сковороде.

999 ₹ / 510 г

ТУЛПАР

Крылатый конь.

Нежнейшая **вырезка из конины, под авторским соусом от шефа**, сказочно сочетается с молодым бэби картофелем. Это определенно нужно пробовать!

810 ₹ / 425 г



ТАТАРСКИЙ РИБАЙ

Татарский рибай.

Первый в истории татарской кулинарии рибай. **Томленный стейк из конины, пропитанный соусом барбекю** и поджаренный до идеальной золотистой корочки! Подается с молодым бэби картофелем, зеленым луком и черри.

1790 ₹ / 735 г



УЧАКТА

В очаге.

Превосходная **телятина, поджаренная до хрустящей корочки**, подается с сочным айсбергом, овощами и пряным сливочным соусом.

750 ₹ / 280 г





ЯРАТУ́

Любовь.

Детство, раннее утро, мягкая перина. **Коймаки с медом, кортом и сметаной** – высшее проявление любви всех татарских бабушек.

270 ₹ / 200 г



ЭЧПОЧМА́К-КЕЙК

Треугольный торт.

Сладкое треугольное ноу-хау татарской кулинарии. Нежнейший авторский **облепиховый чизкейк на рассыпчатом песочном тесте с сезонными ягодами.**

340 ₹ / 105 г



БАЛЛЫ́

Медовый.

Наш авторский **медовик с солёной карамелью, мороженым из катыка и вареньем из шишек** - вкусная татарская классика в новом прочтении.

330 ₹ / 150 г



ТАТАРСКИЙ ШТРУДЕЛЬ

Австрийское лакомство в татарском прочтении, сочетающее в себе **нежное песочное тесто, сладкие яблоки, хрустящие лесные орехи и душистый чабрец.** Утонченный аромат десерта перенесет вас в уютные домашние кухни татарских гостеприимных хозяек.

210 ₹ / 110 г

ЧАК-ЧА́К

Чак-чак.

Традиционное татарское медовое лакомство вызывает привыкание с первого укуса. А ещё татары говорят «Чай без чак-чака - деньги на ветер», и это чистая правда!

79 ₺ / 40 г**КАБАРТМА́**

Пышка.

Татарские пышки, как в гостях у любимой абики. Идеально сочетаются с домашним ягодным вареньем или со сгущенным молоком.

180 ₺ / 100 г**ХА́Н**

Хан.

Существует легенда, что когда-то казанский хан спрятал в озере Кабан свои несметные сокровища. Наше сокровище мы не прячем и вверяем его вам: ханский **десерт в виде яйца из корта, коймака и молочного шоколада**. Покрывается **пищевым золотом** и подается с **талкыш калеве**. Разбейте яйцо, отведайте наше сокровище!

390 ₺ / 105 г



Сет с самоваром

550 ₺ / 2150 мл

ЧАИ

Чай татарский

110 ₺ / 300 мл

290 ₺ / 650 мл

Чай облепиховый

290 ₺ / 650 мл

Чай черный

290 ₺ / 650 мл

Чай малиновый

290 ₺ / 650 мл

Чай зеленый

290 ₺ / 650 мл

Чай имбирный

290 ₺ / 650 мл

КОФЕ

Капучино / Латте

240 ₺ / 300 мл

Американо

180 ₺ / 300 мл

ДРУГОЕ

Морс клюквенный

160 ₺ / 350 мл

Вода газ./ негаз.

129 ₺ / 260 мл

Морс облепиховый

160 ₺ / 350 мл

Сок «Я»

99 ₺ / 200 мл