

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Кыстыбый со свеклой и тыквенными семечками

Чөгендөр һәм кабак көнбагышлары
белән кыстыбый

Запеченная свекла, творожный сыр, чернослив и тыквенные семечки

420.- / 170 г



Эчпочмак с говядиной

Сыер итеннән өчпочмак

180.- / 100 г

Элеш с курицей

Тавык итеннән өлеш

210.- / 150 г



Тарталетка с бурратой и тыквенным кремом

Буррата һәм кабак кремы
белән тарталетка

580.- / 210 г



Карпаччо из конины

Ат итеннән карпаччо

Подается с казылыком
и абрикосовым маслом

690.- / 80 г



Рулет из мяса и цукини в медово-горчичном соусе

Бал-горчица соусы астында
иттән һәм цукинидан рулет

510.- / 260 г

САЛАТЫ

Салат со свежими овощами, вяленой свеклой и голубикой

Яшельчәләр, каклаган чөгөндер, күк жиләк белән салат

Салат айсберг, запеченная свекла, творог, голубика, цитрусовый соус

470.- /150 г



Салат с уткой, малиновым кремом и попкорном из гречки

Үрдәк, кура жиләгә кремы һәм карабодай попкорны белән салат

Микс салата, утка, помидоры черри, малиновый крем, попкорн из гречки, тюркско-татарский соус

520.- /130 г



Салат с ростбифом из конины

Ат ите ростбифы белән салат

Микс салата, ростбиф из конины, битые огурцы, помидоры черри, сметана, горчица, тюркско-татарский соус

490.- /155 г



Зеленый салат с яблоками и авокадо

Алма һәм авокадо
белән яшел салат

490.- / 290 г



Татарское поке с кониной

Ат ите белән татар покесы

Салат айсберг, булгур, конина, авокадо,
черри, огурцы, горошек, соус из катыка
и аджики

630.- / 310 г



Салат со свежими овощами,
индейкой и пармезаном
Яшелчә, күркә һәм
пармезан белән салат

490.- / 210 г



Салат с тыквенным кремом, рукколой и уткой

Кабак кремы, руккола,
урдәк белән салат

650.- / 190 г

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с говядиной

Сыер ите белән кабаклы крем-аш

560.- / 345 г



Домашняя суп-лапша с курицей

Токмачлы тавык ашы

390.- / 350 г



Рекомендуем
добавить катык

+ 70.- / 30 г



Щи с кониной

Ат ите белән кәбестә ашы

Подается с катыком

490.- / 360 г

Гороховый суп с индейкой

Күркә белән борчаклы аш

Сварен на бульоне из бааранины,
подается с крылом индейки

510.- / 450 г



Эчпочмак с бульоном

Шулпалы өчпочмак

360.- / 400 г



ЛЕПЕШКИ с начинками

С казылышком

Казылыш белән

Казылыш, салат айсберг, помидоры черри, огурцы, руккола, соус из черного перца

610.- / 320 г



С бараниной

Сарык итэ белән

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

620.- / 310 г



С уткой

Үрдәк итэ белән

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

630.- / 350 г



Вегетарианская

Итsez

Салат айсберг, руккола, хумус, помидоры черри, огурцы, бальзамический крем-соус, семена конопли

550.- / 340 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Умач с говядиной

Сыер ите белән умач

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

630.- / 280 г



Куриный стейк с брокколи

Брокколи белән тавык стейки

Подается с грибным соусом

610.- / 300 г



Куллама с говядиной

Сыер ите белән куллама

Кусочки тонкого теста с томленой говядиной, морковью. Подается с катыком и зеленью

610.- / 310 г

Равиоли с кониной

Ат итеннэн равиоли

550.- / 230 г



Пельмени

с кониной

Ат итеннэн пилмән

460.- / 370 г



Равиоли с семгой

Сёмга балыгыннан равиоли

890.- / 240 г



Ризotto с тыквенным кремом и уткой

Кабак кремы һәм үрдәк
белән ризотто

Подается с брусничным соусом

650.- / 330 г

**Котлеты из баранины
с хумусом из зеленого горошка**
Яшел борчактан ясалган хумус белән
сарық ите кәтлитләре

890.- / 200 г



**Дробленый картофель
с томленой говядиной**
Вакланган бәрәңгә белән
томалап пешерелгән сыер ите

680.- / 350 г



**Томленая говядина
с маринованной
тыквой и цукини**
Цукини һәм маринадланган
кабак белән томалап
пешерелгән сыер ите

650.- / 230 г

Татарский рибай из конины

Ат итеннән рибай стейки

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

2290.- / 780 г



Вырезка из конины с бэби-картофелем

Нәни бәрәңгә белән
ат итеннән кисемтә

990.- / 300 г



Лосось с бурым рисом и брокколи

Көрән дәгә һәм брокколи
белән сәләйман балыгы

990.- / 255 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

550.- /100 г



Эчпочмак-кейк

Өчпочмак-кейк

Чизкейк с начинкой из пюре
облепихи и запеченной тыквы

540.- /190 г



**Коймак с топленым
маслом и медом**

Эретелгэн май һөм
бал белән коймак

380.- / 60 г



**Медовый торт
с мороженым из катыка**

Катыктан ясалган тундырма
белән баллы торт

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

440.- / 170 г

Губадия

Классический пирог подается с кремом
на основе душицы, мяты и с мороженным
из катыка и корта

530.- / 290 г



АВТОРСКИЕ НАПИТКИ

Древесно хвойный чай

Агач һәм ылыс тәме килгән чәй

Пуэр Юннань, ягоды можжевельника,
варенье из шишек

490.- / 600 мл



Черный чай с пряно-цветочным послевкусием

Чәчәкле тәм белән кара чәй

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

490.- / 600 мл

Кофе «Сливочная роза» «Каймаклы роза»

Сиропы из роз и клубники, сливки

350.- / 200 мл



Корт кофе

Корт каһвәсе

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

370.- / 300 мл

Татарский раф

Татарча раф

Черный чай, топленое молоко, сироп из орегано. Напоминает деревенский чай с молоком, только в современной кофейной подаче

320.- / 300 мл



Кофейный лимонад с каркаде

Каркаде белән каһвәле лимонад

Освежающий и терпкий кофейный лимонад

390.- / 350 мл

Огуречно-лавандовый

Кыярлы-лавандалы

Освежающий лимонад с огуречными нотками и послевкусием лаванды

390.- / 690.-

350 мл / 1000 мл



Клубника-молочный улун

Жир жиләгә һәм сөтле улун лимонады

Освежающий лимонад со сливочным послевкусием и клубничным ароматом

390.- / 690.-

350 мл / 1000 мл

Малина-Роза

Кура жиләгә һәм розалы лимонад

Ягодный лимонад с ароматом чайной розы и послевкусием леденцов

390.- / 690.-

350 мл / 1000 мл

КОФЕ

Американо

240.- / 200 мл

Капучино

280.- / 300 мл

Латте

280.- / 300 мл

ЧАЙ

Чёрный чай

Кара чәй

340.- / 600 мл

Зеленый чай

Яшел чәй

340.- / 600 мл

Чай татарский

Татар чәе

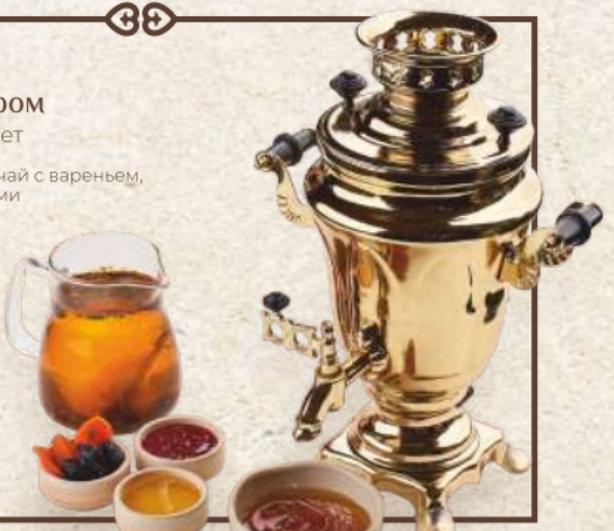
340.- / 600 мл

Сет с самоваром

Самовар белән сет

Самовар, татарский чай с вареньем, мёдом и сухофруктами

710.-
/ 1500/600/30/30/30 г



ДРУГОЕ

Вода

Су

190.- / 260 мл

Сок в ассортименте

Ассортименттагы сок

160.- / 200 мл

Катык

190.- / 200 мл

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Действуют по предзаказу
за один день

Бишбармак с томленой говядиной и бульоном

Томалап пешерелгэн сыер итө
белән шурпалы бишбармак

Тонкое тесто с томленой говядиной,
кусочки отварного картофеля и моркови.
Подается с наваристым бульоном
из курицы и говядины

1890.- / 680/600 г



Запеченная утка с курагой и яблоками

Күрәгә һәм алма белән
пешкән үрдәк

Подается со свежими овощами, зеленью,
лапешкой, соусом из черного перца и катыком

4500.- / 3900 г



Балеш с говядиной
Сыер итеннән бәлеш

2100.- / 1500 г

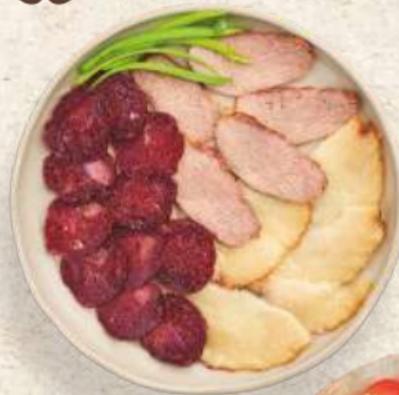
Губадия
Гәбәдия

1500.- / 1500 г

Мясное ассорти
Төрле ит табагы

Казылык, грива конская,
варено-копченая утка, лук зеленый

690.- / 55 г



Овощная нарезка
Яшелчәләр

Огурцы, помидоры черри,
болгарский перец, редис, зелень

990.- / 290 г



Фруктовая нарезка
Жыләк-жимешләр

Груша, яблоки, мандарины,
виноград, сезонные ягоды

1490.- / 790 г



Ассорти
татарских сладостей
Татар тәм-томнары

Чак-чак, хворост, рулет из пастылы,
орешки со сгущенкой, корт, клубника

1390.- / 450 г



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Мини-лепешка с индейкой и овощами

Күркә һәм яшелчәләр белән кечкенә җәймә

510.- /300 г



Макароны с индейкой

Күркә белән макарон

390.- /170 г



Салат с овощами и индейкой

Күркә һәм яшелчәләр белән салат

310.- /110 г



Гречка с котлетами из индейки

Күркә кәтлитләре белән карабодай

390.- /260 г



Кыстыбый
с картофельным пюре
Бәрәңгे боламығы белән
кыстыбый

390.- / 200 г



Суп-лапша
с курицей
Тавык белән
токмачлы аш

Эчпочмаки фри
с картошкой
Бәрәңге белән
өчпочмак фри

270.- / 140 г

290.- / 260 г



Пельмени с кониной
Ат итеннән пилмән

360.- / 230 г

Вода

Су

190.- / 260 мл

Сок в ассортименте
Ассортименттагы сок

160.- / 200 мл

