ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с молодым картофелем 480 ₽

Филе сельди в дижонской горчичной заправке с обжаренным в зеленом масле молодым картофелем, маринованным красным луком, и зелёным луком

Б 23 / Ж 22 / У 14 / 353 кКал / 230 гр.

Тартар из говядины на мозговой кости 870 ₽

Нежная вырезка, нарезанная мелкими кубиками с красный луком, дижонской горчицей, базиликом, кинзой, зеленым луком, смесью перцев, желтком перепелиного яйца, маслом виноградной косточки. Подаётся на запеченной мозговой кости с чиабаттой на гриле

Б 42 / Ж 12 / У 28,5 / 390 кКал / 200/60/60 гр.

Соленья домашние 980 ₽

Корнишоны, томаты черри, патиссоны, мини-лук, грибы грузди с красным луком, красная капуста, оливки, вяленые томаты и зелень

Б 5 / Ж 25 / У 13,9 / 304 кКал / 340 гр.

Ассорти из традиционных специалитетов 1890 ₽

Ассорти мясных деликатесов: тутырма варёная, кызылык из конины, кызылык из вяленой утки, отварной говяжий язык, копчёное утиное филе, говяжий брискет, вяленые томаты, копчёные черри и оливки

Б 48 / Ж 31 / У 26 / 1019 кКал / 355 гр.

Сырное ассорти 1480 ₽

Горгонзола, пармезан, камамбер, моцарелла копчёная и молочная, солёный курт. Подаётся с инжирным джемом и фисташковой крошкой

Б 56,5 / Ж 52,2 / У 61 / 942 кКал / 330 гр.

Овощная тарелка 800 ₽

Свежие огурцы, спелые томаты, болгарский перец, редис, томаты черри, микс салата и зелень

Б 3,1 / Ж 1,6 / У 16,5 / 93 кКал / 440 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

САЛАТЫ

С копчёной уткой и вишнёвым конфи — 580 ₽

Слайсы нежного копчёного утиного филе на сливочно-сырной помадке, с миксом салата, вишнёвым конфи и апельсиновой заправкой

Б 12 / Ж 37 / У 8 / 421 кКал / 160 гр.

Яшел — 530 ₽

Спелое авокадо, бланшированная брокколи, зелёные бобы, слайсы свежего огурца и редиса, томаты черри в соусе из спелых томатов, красного лука, кинзы, зелёного лука, лимонного сока, масла виноградной косточки, соли и смеси перцев. Подаётся на помадке из авокадо-чиз, с миксом салата и шпинатом, посыпается фисташковой крошкой

Б 5,6 / Ж 19 / У 11 / 246 кКал / 235 гр.

Из конской вырезки и вёшенок (local) — 690 ₽

Румяные вёшенки в соусе терияки с крахмалом, спелое авокадо, помидоры черри, микс-салат и фисташковая крошка. Сочная вырезка конины, обжаренная с красным луком в луковом соусе на растительных маслах с соевым соусом, жареным луком, семенами горчицы и кунжута

Б 18 / Ж 14 / У 18 / 249 кКал / 160 гр.

Тёплый с говяжьим языком — 590 ₽

Нежный отварной говяжий язык, обжаренный с пекинской капустой, запечённым болгарским перцем, красным и зелёным луком, в соусе вок на основе терияки, масла виноградной косточки, чеснока, зелёного лука и кинзы. Подаётся с миксом салата

Б 19 / Ж 17 / У 6,8 / 259 кКал / 160 гр.

Тёплый с куриным шашлычком — 650 ₽

Румяные обжаренные на растительном масле болгарский перец, цукини, баклажаны и зелёные бобы, щедро заправленные соусом вок и луковым соусом. Сочный маринованный куриный шашлычок, запечённый в хоспере с соусом барбекю, подаётся на подушке из обжаренных овощей, посыпается фисташковой крошкой и зелёным луком

Б 24 / Ж 12 / У 16,8 / 272 кКал / 240 гр.

Тёплый с брискетом и баклажаном — 790 ₽

Обжаренные баклажаны в паназиатском соусе из кунжутного масла, терияки, сладкого чили и кинзы. Подаются со спелыми томатами и копчёным брискетом с соусом барбекю на сливочной помадке из вяленых томатов, с кинзой

Б 8,6 / Ж 56 / У 21 / 626 кКал / 270 гр.

Стейк-салат — 980 ₽

Баклажаны, цукини и болгарский перец, запечённые в хоспере на углях с ароматным чесночным маслом. Вяленые томаты, копчёные черри и оливки таджасские, щедро заправленные соусом пика из спелых томатов, красного лука, кинзы, зелёного лука, лимонного сока, масла виноградной косточки, соли и смеси перцев. Подаётся на сливочной помадке с вялеными томатами, с запечённым в хоспере на углях стейком из тонкого края и свежим шпинатом

Б 19 / Ж 35 / У 6,6 / 417 кКал / 255 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

СУПЫ

Токмач по-деревенски с куриными потрошками 490 ₽

Насыщенный куриный бульон с домашней лапшой и томлёными куриными потрошками (куриной печенью, сердцами), репчатым луком, солью и смесью перцев. Подаётся со сливочным паштетом из куриных потрошков на основе сливочного сыра, зелёного лука, на запечённой чиабатте

Б 35 / Ж 26 / У 15 / 438 кКал / 380/60 гр.

Борщ с томлёной кониной 550 ₽

Насыщенный говяжий бульон с томлёными щёчками конины, белокочанной капустой, картофелем, свёклой, морковью, томатами и томатной пастой, с чесноком, укропом, петрушкой, солью, смесью перцев, сахаром и 9% уксусом. Подаётся со сметаной, зеленью — укропом и петрушкой — и тартаром из копчёной конской гривы с красным луком, зелёным луком, чесноком, солью и смесью перцев, на бородинском хлебе

Б 38 / Ж 16 / У 34 / 445 кКал / 450/50/30 гр.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

Губадия 310 ₽

Пышное сдобное тесто, круглозёрный рис, белый изюм, яйцо и корт

Б 12 / Ж 24 / У 55 / 491 кКал / 160 гр.

Перемяч (2 шт.) 380 ₽

Выпечка из дрожжевого теста с сочным фаршем из мраморной говядины и лука. Обжарен в масле до румяной корочки

Б 18 / Ж 9 / У 42 / 327 кКал / 200 гр.

Кыстыбый с картофелем 310 ₽

Тонкая лепёшка из пресного теста на сметане, растительном масле, майонезе, воде и яйце с мукой высшего сорта. Внутри — нежное картофельное пюре со сливками, молоком, луком и сливочным маслом. При подаче смазывается сливочным маслом

Б 4 / Ж 14 / У 29 / 260 кКал / 120 гр.

Эчпочмак с кониной / с мраморной говядиной / уткой 370 ₽

Румяный треугольник из пресного теста на сливках с рубленым мясом, молодым картофелем и луком, со сливочным маслом, солью и смесью перцев. Подаётся с горячим куриным бульоном и свежей зеленью

С кониной: Б 24 / Ж 39 / У 34,9 / 596 кКал / 100/150 гр.

С говядиной: Б 18 / Ж 17 / У 29 / 348 кКал / 100/150 гр.

С уткой: Б 17 / Ж 14 / У 35 / 344 кКал / 100/150 гр.

Хлебная корзина малая / большая 250/380 ₽

Чиабатта, бородинский хлеб, лепёшка ротти

Малая: Б 7 / Ж 4,5 / У 60 / 310 кКал / 130 гр.

Большая: Б 12 / Ж 9 / У 96 / 500 кКал / 215 гр.

Зур Белеш (предзаказ за 3 часа) 8000

Традиционный праздничный закрытый пирог с сочной начинкой из нежной говядины, лука и картофеля, с добавлением куриного бульона и сливочного масла, запечённой в тонком румяном тесте. Символ татарского гостеприимства, который издавна готовят к свадьбам, семейным торжествам и особым событиям, подавая дорогим гостям в знак уважения и почёта

Б 231 / Ж 243 / У 625 / 5600 кКал / 2500 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

НА УГЛЯХ (ХОСПЕР)

PORK FREE

Стейк Хана из конины на кости (local) — **3400 ₽**
Спинная часть из толстого края
Б 28,8 / Ж 10 / У 0 / 207 кКал / 500-700 гр.*

Стейк Кочевника из конины на кости (local) — **2890 ₽**
Нежная поясничная часть
Б 27,8 / Ж 12,9/ У 0,2 / 229 кКал / 500–700 гр.*

Стейк Рибай зернового откорма — **3980 ₽**
Премиальный стейк из мраморной говядины из толстого края
Б 15,3 / Ж 15,7 / У 0,1 / 203 кКал / 350 гр.*

Стейк Рибай травяного откорма — **2480 ₽**
Премиальный стейк из говядины из толстого края
Б 16 / Ж 14 / У 0 / 196 кКал / 350 гр.*

Стейк Нью-Йорк зернового откорма — **2980 ₽**
Премиальный стейк из мраморной говядины из тонкого края
Б 15,6 / Ж 15,9 / У 0,1 / 205 кКал / 350 гр.*

Фермерский Миньон из говядины — **1800 ₽**
Нежная, слегка постная вырезка говядины
Б 18,8 / Ж 15,7 / У 0,2 / 217 кКал / 180 гр.*

Фермерский Миньон из конины (local) — **1800 ₽**
Нежная, слегка постная вырезка конины
Б 19,5 / Ж 7,7 / У 0,1 / 149 кКал / 180 гр.*

Говяжий язык — **990 ₽**
Отварной язык бычка, запечённый в хоспере
Б 28,8 / Ж 21 / У 0,4 / 312 кКал / 180 гр.*

Каре ягненка — **1970 ₽**
Рёбрышки молодого барашка
Б 17 / Ж 17 / У 0,1 / 228 кКал / 235 гр.*

К вышеуказанным блюдам подаются фирменный соус и гарнир на Ваш выбор:

Картофель фри
Б 2,5 / Ж 31,8 / У 26,3 / 402 кКал / 100 гр.

Картофельное пюре
Б 2,6 / Ж 8,5 / У 15,3 / 149 кКал / 100 гр.

Коул-слоу с соусом барбекю
Б 0,6 / Ж 2,1 / У 3,3 / 36 кКал / 100 гр.

Картофельные дольки со специями
Б 2,9/ Ж 26,4 / У 30,1 / 369кКал / 100 гр.

Соус чимичурри
Б 0,4 / Ж 18 / У 2 / 173 кКал / 40 гр.

Перечный соус
Б 1 / Ж 1,3 / У 0,9 / 20 кКал / 40 гр.

Соус барбекю
Б 0,3 / Ж 2,6 / У 12 / 73 кКал / 40 гр.

Соус блю-чиз
Б 5 / Ж 8,5 / У 0,8 / 101 кКал / 40 гр.

* Вес мяса указан до обжарки. Вес готового блюда зависит от степени прожарки.
Все стейки смазываются зелёным сливочным маслом.
Белки, жиры, углеводы и калорийность указаны на 100 гр. продукта.
Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню.

Брискет 1980 ₽

Мраморная грудинка бычка, насыщенная коллагеном. Коптится и томится при низкой температуре в смокере 12 часов. При подаче смазывается соусом барбекю. Подаётся с молодым картофелем, обжаренным в зелёном масле, и салатом коу- слоу из моркови, краснокочанной, белокочанной и пекинской капусты, салата романо и айсберга. Салат заправлен соус-гриль из майонеза, кетчупа, соуса барбекю, тростникового сахара, винного уксуса, соли и смеси перцев

Б 22 / Ж 36 / У 22 / 504 кКал / 200/100/100 гр.

Лосось гриль 1380 ₽

Филе лосося, маринованное с тимьяном, смесью перцев и растительным маслом, запечённое в хоспере на углях. Подаётся с бланшированной брокколи в соусе «карбонара» (яичный желток, сливки, копчёный сыр, соль, смесь перцев и фисташковой крошки)

Б 6,2 / Ж 27 / У 9,4 / 306 кКал / 130/100 гр.

Люля-кебаб из конины и мраморной говядины 990 ₽

Фарш из говядины и конины с репчатым луком, дижонской горчицей, аджикой и специями, запечённая в хоспере на углях. Подаётся с картофельным хашбрауном, лепёшкой ротти и сальсой из печёных перцев — болгарского перца, томатов, кинзы, базилика и масла виноградной косточки

Б 35,7 / Ж 60,5 / У 37,7 / 839 кКал / 250/100/30/20 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Азу по-татарски с бататом 680 ₽

Сочная говяжья вырезка, обжаренная с корнишонами, томатами, запечённым болгарским перцем и луком с куриным бульоном, укропом и петрушкой. Подаётся с золотистым бататом фри и соусом чимичури из вяленых томатов, базилика, кинзы, зелёного лука, масла виноградной косточки, масла от копчёных черри, соли и смеси перцев

Б 19 / Ж 67 / У 26,5 / 786 кКал / 210 гр.

Пельмени с кониной 490 ₽

Сочный фарш из конины с репчатым луком, солью и смесью перцев в тонком пресном тесте из муки высшего сорта. Подаются с куриным бульоном, зеленью (укроп, петрушка) и сметаной

Б 27 / Ж 32 / У 43 / 575 кКал / 150/150/30 гр.

Бефстроганов по-казански 690 ₽

Конская вырезка с грибами вёшенками в сливках и соусе демиглас на конском бульоне с репчатым луком, морковью, чесноком, томатной пастой, с картофельным пюре на сливках и молоке со сливочным маслом, копчёными томатами черри и зеленью

Б 19,4 / Ж 49,9 / У 22,5 / 616 кКал / 300 гр.

Конские щёчки с картофельным пюре 940 ₽

Томлённые конские щечки с огурчиками-кимчи на подушке из картофельного пюре, приготовленном на сливках и молоке. Поливаются соусом демиглас

Б 54 / Ж 28 / У 23 / 561 кКал / 340 гр.

Томлёные бычьи хвосты 1590 ₽

Хвосты томятся в соусе барбекю до нежнейшей текстуры. Подаются с нутом и молодым картофелем, отварными в курином бульоне с соусом демиглас и сливками

Б 64,9 / Ж 52 / У 29,8 / 848 кКал / 400 гр.

Бургер с кониной и мраморной говядиной 990 ₽

Сочная котлета из мраморной говядины и конины, обжаренная на углях под сыром чеддер, на булочке бриошь с фирменным соусом, миксом-салатов, кольцами красного лука, и копчёными томатами черри. Подаётся с картофелем фри и кетчупом

Б 80 / Ж 37,5 / У 57,5 / 1101 кКал / 300/100/30 гр.

Бургер куриный 790 ₽

Сочная котлета из филе бедра цыплёнка обжаренная на углях под сыром чеддер, на булочке бриошь с фирменным соусом, миксом-салатов, кольцами красного лука и копчёными томатами черри. Подаётся с картофелем фри и кетчупом

Б 47,4 / Ж 35,8 / У 51,5 / 718 кКал / 350/100/30 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

Голяшка ягненка с полбой 1390 ₽

Маринованная с репчатым луком, чесноком, соусом терияки, кинзой, базиликом, растительным маслом, маслом копчёных томатов черри и соусом кимчи, голень ягненка, запекается на углях. Затем томится при низкой температуре. Перед подачей поливается перечным соусом из чёрного перца, жареного лука, муки, каперсов, куриного бульона, сливочного масла, сливок и соли. Подаётся с полбой с добавлением шпината и копчёных томатов черри

Б 54 / Ж 55,5 / У 40 / 878 кКал / 400 гр.

Котлета куриная с пюре 670 ₽

Сочная куриная котлета из филе бедра обжаренная в хоспере на углях. Подаётся с картофельным пюре, приготовленным на сливках и молоке. Подаётся с соусом сальса из печёных перцев (болгарский перец, томаты, кинза, базилик и масло виноградной косточки) и огурчиками-кимчи, сладким чили и кинзой

Б 40,6 / Ж 33,7 / У 19,5 / 544 кКал / 300 гр.

Стейк-паста 1100 ₽

Фетучини со шпинатом, копчёными томатами черри, сливочным маслом и куриным бульоном, с перечным соусом из чёрного перца, жареного лука, муки, каперсов, сливок и соли. Подаётся со стейком Нью-Йорк, обжаренным в хоспере на углях, при подаче стейк смазывается ароматным зелёным сливочным маслом из петрушки, розмарина, чеснока, тимьяна, соуса шрирача, лимонного сока, соли и смеси перцев. Посыпается тёртой копчёной моцареллой и украшается перчиком халапеньо

Б 31,8 / Ж 51 / У 42 / 756 кКал / 355гр.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Мини-бургер с кониной и мраморной говядиной 790 ₽

Сочная котлета из мраморной говядины и конины, обжаренная на углях под сыром чеддер. Выкладывается на булочку бриошь с миксом-салата и свежими кольцами томатов. Смазывается фирменным соусом «Ремулад» (сальса из печёных перцев, маринованные огурчики, майонез). Подаётся с картофелем фри и кетчупом

Б 22 / Ж 46 / У 30 / 632 кКал / 200/100/30 гр.

Сет «Фри бомба» 370 ₽

Картофель фри, батат фри, картофель фри «алфавит», картофельные дольки со специями и картофельный хашбраун

Б 8,3 / Ж68,5 / У 52 / 860 кКал / 235 гр.

Паста с фрикадельками 430 ₽

Куриные фрикадельки из филе бедра с горчицей, сливками, солью и сливочным маслом. Подаются с пастой фарфалле и соусом «карбонара» из сливок, яичного куриного желтка, копчёного сыра, соли и смеси перцев

Б 25,3 / Ж35,2 / У 34 / 554 кКал / 200 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль — 360 ₽
Отварная молодая кукуруза, обжаренная в хоспере на углях
Б 4,5 / Ж 4,3 / У 19,3/ 135 кКал / 125 гр.

Брокколи гриль — 390 ₽
Отварная брокколи, обжаренная в хоспере на углях
Б 3,6 / Ж 7,3 / У 9,3 / 117 кКал / 140 гр.

Овощи гриль — 390 ₽
Баклажаны, цукини, болгарский перец, молодая кукуруза и брокколи, приправленные солью и смесью перцев, обжаренные в хоспере на углях
Б 2 / Ж 11,4 / У 8 / 143 кКал / 160 гр.

Картофель фри — 300 ₽
Картофель фри «Стейк Хаус», обжаренный во фритюре
Б 31,8 / Ж 2,5 / У 26,3 / 402 кКал / 100 гр.

Картофельные дольки со специями — 300 ₽
Картофельные дольки, обжаренные во фритюре
Б 2,9 / Ж 26,4 / У 30,1 / 369 кКал / 100 гр.

Батат фри — 300 ₽
Сладкий картофель батат, обжаренный во фритюре
Б 2 / Ж 23 / У 22 / 305 кКал / 100 гр.

Хашбраун — 300 ₽
Картофельные оладьи, обжаренные во фритюре
Б 0,3 / Ж 2,7 / У 1,7 / 33 кКал / 100 гр.

Молодой картофель — 300 ₽
Молодой картофель, обжаренный на растительном и зелёном маслах
Б 2,1 / Ж 0,2 / У 2,7 / 61 кКал / 100 гр.

Картофельное пюре — 300 ₽
Картофель, сливки, молоко, сливочное масло, соль
Б 8,5 / Ж 2,6 / У 15,3 / 149 кКал / 100 гр.

Салат Коул-слоу — 300 ₽
Хрустящий салат из моркови, краснокочанной, белокочанной и пекинской капусты, салата романо и айсберга. Заправляется соусом «гриль» (майонез, кетчуп, соус барбекю, тростниковый сахар, винный уксус, соль и смесь перцев)
Б 0,6 / Ж 2,1 / У 3,3 / 36 кКал / 100 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

ДЕСЕРТЫ

Ассорти татарских национальных сладостей 800 ₽

Чак-чак — пшеничная мука, куриное яйцо, молоко, сливочное масло, сахар, сгущённое молоко и мёд
Б 3 / Ж 12,8 / У 18 / 199 кКал / 40 гр.

Талкыш калеве — пшеничная мука, топлёное масло, мёд и сахар
Б 1,8 / Ж 5,9 / У 12,2 / 106 кКал / 20 гр.

Хворост — пшеничная мука, куриные яйца, сахар, соль и разрыхлитель
Б 3,2 / Ж 14 / У 19,2 / 215 кКал / 40 гр.

Щербет — сахар, молоко, сливки, орехи и сливочное масло
Б 4,5 / Ж 10 / У 69 / 384 кКал / 90 гр.

Конфеты «Рэйхан» 600 ₽

Ассорти из пяти авторских конфет:

Облепиха — тимьян — гель из облепихи, ганаш с тимьяном, белый шоколад, сливки, сахар, агар-агар, пищевой краситель и ксантановая камедь

Душица — молочный шоколад, мята, чёрная смородина, душица, сливки, агар-агар, белый шоколад и краситель

Базилик — тёмный и белый шоколад, катык, клубника, сливки, базилик, агар-агар, какао-масло и краситель

Белый гриб — тёмный и белый шоколад, ганаш с белыми грибами, сливки и кандурин

Губадья — молочный и белый шоколад, сливки, молоко, курага, цедра лимона, корт, рис, кандурин, агар-агар и ксантановая камедь
Б 0,9 / Ж 4,5 / У 7 / 73 кКал / 5шт./50 гр.

Эчпочмак черничный с чак-чаком 690 ₽

Хрустящий чак-чак обжарен в масле, пропитан мёдом и карамелью, а сверху покрыт нежным черничным шоколадом из натуральной сублимированной черники
Б 26 / Ж 7 / У 64 / 510 кКал / 80 гр.

Эчпочмак с финиками и курагой 690 ₽

Нежная начинка из финика, кураги, семян подсолнечника, пшеничной муки, глюкозного сиропа, растительного масла
Б 14,2 / Ж 5,3 / У 63,7 / 390 кКал / 100 гр.

Пожалуйста, предупредите официанта об аллергии или непереносимости каких-либо продуктов.
Основные аллергены перечислены на последней странице меню. Вес блюд указан в готовом виде.
Подходит вегетарианцам.

ОСНОВНЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ (ОБОЗНАЧЕНИЯ)

Типичные аллергены указаны в описании блюд. Тёмно-красным цветом ○ обозначены аллергены, точно присутствующие в составе блюда, зелёным ○ — те, которые блюдо может содержать.

- Рыба
- Орехи
- Яйцо
- Перепелиное яйцо
- Горчица
- Молоко
- Сульфиты
- Глютен
- Сельдерей
- Соя
- Кунжут

ДЛЯ ВАШИХ ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ

Яндекс Карты

2ГИС

РЭЙХАН ТЭМЕ

Казань, Баумана, 38/17
+7 927 677-11-16
reyhanrest.ru

12:00–24:00
Ежедневно