

Холодные закуски

Сезонные фрукты	1 кг / 4000 ₺
Ассорти из свежих овощей	500 г / 1500 ₺
Шампиньоны маринованные собственного производства	100 г / 380 ₺
Ассорти из солёных и маринованных овощей	100 г / 250 ₺
Сырная тарелка	150 г / 1300 ₺
Жаренный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой	235 г / 1200 ₺
Буррата с помидорами	290 г / 1350 ₺
Тартар из морского лосося с авокадо, каперсами и кростини из хлеба	165 г / 2100 ₺
Тартар из морского гребешка с соусом на майонезной основе с васаби и икрой летучей рыбы	160 г / 1750 ₺
Сельдь по-русски с гарниром	445 г / 900 ₺
Ассорти из рыб <i>семга с/с, осетр г/к, угорь унаги, форель х/к</i>	160 г / 2500 ₺
Семга слабого посола собственного производства	100 г / 1800 ₺
Осетр горячего копчения	100 г / 1800 ₺
Угорь Унаги копчённый	100 г / 1050 ₺
Форель холодного копчения	100 г / 1500 ₺
Вителло тоннато <i>тонко нарезанные ломтики готовой телятины под соусом из тунца</i>	210 г / 2050 ₺
Ассорти из конины <i>кызылык, сало, казы, буженина, конина копченая, подается с сыром мацони</i>	250 г / 1800 ₺
Казылык из конины	50 г / 550 ₺
Сало конское копчёное	50 г / 600 ₺
Казы из конины <i>Домашняя отварная колбаса из конины собственного производства</i>	50 г / 550 ₺
Буженина из конины	50 г / 700 ₺
Конина копчёная	50 г / 550 ₺
Ассорти из гуся и утки <i>кызылык из утки, вяленая утиная грудка, татарский вяленый гусь</i>	100 г / 1250 ₺
Казылык из утки	50 г / 650 ₺
Утка фермерская вяленая	50 г / 650 ₺
Татарский вяленый гусь	50 г / 950 ₺

Салаты

Боул овощной <i>Творожный сыр, помидоры, огурцы, авокадо, молодой шпинат, рис или киноа</i>	325 г / 1050 ₹
Салат из помидор со страчателлой и миксом семян	230 г / 1200 ₹
Салат по-гречески с соусом песто	325 г / 950 ₹
Салат из свежих помидор с красным луком и зеленью под маслом из Кубанских семечек	240 г / 850 ₹
Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной	230 г / 590 ₹
Летний салат	290 г / 790 ₹
Руккола с помидорами, авокадо, кедровыми орешками, Пармезаном,бальзамиком и трюфельным маслом	205 г / 1150 ₹
Коул Слоу <i>Свежая капуста, морковь, сельдерей и зеленое яблоко под горчичной заправкой с бальзамиком</i>	200 г / 500 ₹
Салат с жареными баклажанами <i>хрустящие баклажаны с сезонными помидорами под остро-сладким соусом</i>	225 г / 700 ₹
Салат из запечённой свёклы <i>с мягким сыром, оливковым маслом, кедровыми орешками и бальзамиком</i>	220 г / 590 ₹
Поке с морским лососем <i>морской лосось, авокадо, битые огурцы, апельсин, бобы эдамаме, икра летучей рыбы, рис или киноа</i>	205 г / 1500 ₹
Салат с Камчатским крабом и авокадо <i>Помидоры, краб, авокадо, огурец, заправка из кунжутного масла и соевого соуса</i>	210 г / 2500 ₹
Руккола с тигровыми креветками, авокадо и помидорами	200 г / 1790 ₹
Салат Цезарь с тигровыми креветками	200 г / 1400 ₹
Салат Цезарь с индейкой	200 г / 990 ₹
Зеленый салат с брокколи и индейкой <i>Заправка на основе сладкой дижонской горчицы, сельдерей, помидоры, зеленая стручковая фасоль</i>	255 г / 950 ₹
Руккола с вяленой утиной грудкой <i>Авокадо, свежие ягоды, руккола и соус из манго, апельсина</i>	160 г / 1350 ₹
Салат с маринованной телятиной <i>салатный микс с ломтиками телячьей вырезки, помидорами под медово-горчичной заправкой</i>	220 g / 1400 ₹
Салат Сююмбике с телячьим языком	195 г / 800 ₹

Супы

Окрошка овощная на квасе/на кефире	405 г/375 г / 590 ₽
Окрошка с копченой осетриной на квасе	445 г / 1690 ₽
Окрошка сборная мясная на квасе/на кефире	445 г /455 г / 1050 ₽
Суп щавелевый с говядиной <i>свежий щавель, шпинат, картофель, лук, перепелиное яйцо, мясной бульон</i>	350 г / 690 ₽
Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками <i>готовится с добавлением сливок</i>	215 г / 790 ₽
Суп-пюре из брокколи с Камчатским крабом <i>готовится с добавлением сливок</i>	230 г / 1150 ₽
Острый суп с морепродуктами по-Средиземноморски	450 г / 2400 ₽
Уха из стерляди по-Волжски	400 г / 2190 ₽
Токмач с деревенской курицей <i>Лапша ручной работы в курином бульоне</i>	350 г / 550 ₽
Пельмени из говядины <i>Пельмени ручной работы, подаются с куриным бульоном и сметаной</i>	435 г / 700 ₽
Пельмени с лососем и палтусом <i>Пельмени ручной работы, подаются с рыбным бульоном и сметаной</i>	435 г / 990 ₽
Рыбный суп с лососем и морскими водорослями	350 г / 1520 ₽

Горячие закуски

Эчпочмак с уткой или говядиной

Два треугольника - фирменное блюдо нашего ресторана с мясом утки или говядины, картофелем и луком. Готовится на заказ

170 г / 700 ₹

Кыстыбый с картофелем

Татарское национальное блюдо. Пресная лепёшка начинённая картофельным пюре

100 г / 390 ₹

Блины со сметаной/ с вареньем/ со сгущенкой

170 г / 450 ₹

Блины с сёмгой собственного посола и красной икрой

215 г / 1200 ₹

Гратен из Камчатского краба

110 г / 2100 ₹

Командорские кальмары на углях

200 г / 990 ₹

Морские гребешки на гриле

120 г / 1950 ₹

Жареные на углях тигровые креветки

175 г / 1500 ₹

Сырные палочки фри

150 г / 450 ₹

Куриные наггетсы

120 г / 400 ₹

Горячие блюда

Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе с вялеными томатами	320 г / 1290 ₹
Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом	315 г / 1790 ₹
Феттучини с креветками	405 г / 1450 ₹
Читара <i>Паста собственного изготовления с гигантской креветкой, в соусе с морепродуктами</i>	380 г / 2350 ₹
Бефстроганов с картофельным пюре	320 г / 1390 ₹
Полба с тушенкой из конины по-татарски <i>Разварная конина 12 часового томления, подается с казы из конины</i>	300 г / 1600 ₹
Кыстыбый кебаб <i>колбаски из мраморной зерновой говядины, подаются с кыстыбый</i>	200 г / 800 ₹
Азу с кониной «Тулпар» <i>Томленая конина с гарниром из жареного картофеля и маринованного огурца</i>	330 г / 1100 ₹

Птица

Утиная ножка конфи с орзо по-Милански

утиная ножка 8 часового томления при низкой температуре, орзо с шафраном, сыр Пармезан, соус из перца, имбиря и соевых бобов

280 г / 890 ₽

Котлеты куриные "Пожарские" со сливочно-грибным соусом

250 г / 790 ₽

Филе грудки фермерской индейки

100 г / 400 ₽

за 100 г сырого продукта

Рыба

Филе черной трески с медово-бальзамиковым соусом
запечённое в дровяной печи филе рыбы с лимоном

165 г / 1600 ₽

Филе дорадо со спелыми томатами и оливками

310 г / 1800 ₽

Филе осетра

100 г / 1750 ₽

за 100 г сырого продукта

Стейк лосося

100 г / 1600 ₽

за 100 г сырого продукта

Стейк палтуса в панировке

100 г / 900 ₽

за 100 г сырого продукта

Мясо

Котлеты из телятины с грибным соусом

200 г / 800 ₹

Брикет с горчичным соусом

грудинка мраморной говядины, томленая 10 часов в Техасском Smoker при 100C на фруктовых и дубовых ветках

215 г / 1700 ₹

Лукум из телятины

тонкие ломтики телятины обжаренные на гриле

120/50g / 1800 ₹

Миньоны из телячьей вырезки

100 г / 950 ₹

за 100 г сырого продукта

Стейк Рибай Прайм

100 г / 1600 ₹

за 100 г сырого продукта

Медальоны из конины

100 г / 1050 ₹

за 100 г сырого продукта

Каре молодого барашка

Приготовим любое количество ребер

100 г / 1300 ₹

за 100 г сырого продукта

Гарниры

Свежая брокколи на углях	170 г / 550 ₽
Зелёная спаржа на гриле	100 г / 500 ₽
Свежая кукуруза на гриле	170 г / 450 ₽
Овощи на гриле	150 г / 450 ₽
Шпинат в сливочном соусе	100 г / 490 ₽
Картофельное пюре с маслом/ с пармезаном/ с трюфельным маслом	150 г / 350 ₽
Запечённый картофель с розмарином и чесноком	150 г / 390 ₽
Картофель фри	150 г / 350 ₽
Рис с овощами	150 г / 350 ₽
Гречневая каша из печи	150 г / 350 ₽
Полба со сливочным маслом	150 г / 500 ₽

Пицца

Маргарита

530 г / 1190 ₺

Четыре сыра

сливочный соус, Бри, Пармезан, Дорблю и Моцарелла

530 г / 1550 ₺

Пицца с грушей, голубым сыром и медом

460 г / 1200 ₺

Пицца с индейкой, корнишонами и крымским луком

625 г / 1150 ₺

С колбасками из конины и перцем чили

560 г / 1300 ₺

Хлеб

Фокачча с Пармезаном	155 г / 500 ₽
Чиабатта	150 г / 400 ₽
Лепёшка из кукурузы или полбы	100 г / 200 ₽
Бородинский хлеб	100 г / 250 ₽
Багет пшеничный	100 г / 200 ₽
Хлеб пшеничный с луком и оливками	100 г / 200 ₽
Хлеб ржано-пшеничный восемь злаков	100 г / 200 ₽
Хлебная корзина	300 г / 450 ₽

Десерты

Казанский шоколад	90 г / 500 ₹
<i>плитка молочного шоколада с начинкой из сухофруктов, пастилы, меда, миндаля, кешью, фисташек, грецких орехов, густой пасты из карамелизованного фундука и теста катаифи</i>	
Печенье «Кокосовая черепица»	30 г / 190 ₹
<i>ажурное печенье из кокосовой стружки и сливочного масла</i>	
Пирожное "Картошка"	100 г / 2шт / 350 ₹
Банановый брауни с мороженым	120 г / 650 ₹
Меренговый рулет	95 г / 590 ₹
<i>со сливочным кремом , свежей клубникой и ягодами</i>	
Лимонная тарталетка	100 г / 350 ₹
<i>песочное тесто с миндальным бисквитом, лимонным кремом и итальянской меренгой</i>	
Сливочно-шоколадный щербет	100 г / 700 ₹
Талкыш калеве	2 шт / 550 ₹
Чак-чак	50 г / 300 ₹
Татлы с орехами и мёдом	80 г / 400 ₹
Медовик	120 г / 790 ₹
Фисташковое пирожное	65 г / 350 ₹
<i>Бизе с заварным сливочным кремом</i>	
Птичье молоко	180 г / 880 ₹
Тирамису	150 г / 900 ₹
Штрудель	160 г / 650 ₹
<i>Яблочный пирог с кедровыми орешками, корицей и ванильным мороженым</i>	
Мороженое	50 г / 300 ₹
<i>ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое</i>	
<i>один шарик</i>	
Сорбет лимон-лайм/манго	50 г / 200 ₹
<i>один шарик</i>	

Блюда по предварительному заказу

Осетр запеченный целиком

Средний вес рыбы 2700г, подается с запеченным картофелем

100 г / 700 ₹

за 100г сырого продукта

Курочка табака

Средний вес тушки 1700г, подается с печеными помидорами

100 г / 300 ₹

за 100г сырого продукта

Утка с яблоками

Средний вес тушки 2200г

100 г / 380 ₹

за 100г сырого продукта

Гусь с яблоками

Средний вес тушки 3500-4000г

100 г / 450 ₹

за 100г сырого продукта

Мраморная лопатка говядины из печи

Средний вес отруба 2700г, подается с соусом Руже

100 г / 750 ₹

за 100г сырого продукта

Конина на кости запеченная в печи

Средний вес отруба 1700г, подается с соусом Руже

100 г / 650 ₹

за 100г сырого продукта

Говядина "Веллингтон"

готовится от 2-х порций

210 г / 2500 ₹

Лосось "Анкрут"

готовится от 2-х порций

210 г / 2500 ₹

Пирог с капустой и яйцом

1,5 кг / 3300 ₹

Пирог с лососем и палтусом

2,8 кг / 11500 ₹

Балиш с уткой

4 кг / 8800 ₹

Балиш с говядиной

4 кг / 8800 ₹

Торты

Меренговый рулет

1 кг / 4500 ₺

Птичье молоко

1,5 кг / 9500 ₺

Тирамису

1,5 кг / 9000 ₺

Медовик

1,2 кг / 9000 ₺

Фисташковый торт

1,7 кг / 12500 ₺