

“ Наше меню – отражение гастрономической истории Татарстана. Это увлекательное путешествие поиска и адаптации известных и забытых рецептов мы хотим разделить вместе с вами. С любовью к традициям и смелым взглядом в будущее. ”

Рустам Рахимов
бренд-шеф ресторана Умай

ЗАКУСКИ

NEW

Паштет из печени цыплёнка
с домашним вареньем из вишни

650

ТУТЫРМА

традиционная домашняя отварная
колбаса из конины

870

Калжа из мясного рулета
с пикантным соусом и редисом

850

КАТЛАМА

слоёная лепёшка с кониной

1590

Запечённый баклажан
с тремя видами соуса

750

Овощи из печи с сузьмой

600

Ассорти из традиционных
специалитетов

1300

Ассорти из традиционных
солений

1000

САЛАТЫ

NEW

Салат
с раковыми шейками
1250

Деревенский салат
с козьим сыром
790

Салат из свёклы
с молодым сыром
900

Салат из печёной утки
со сливой
1100

Салат с говяжьей
вырезкой
1250

СУПЫ

NEW

Пельмени с кониной

750

Токмач на курином
бульоне с домашней
лапшой и катыком

500

Умач на курином
бульоне с распущенным
яйцом и щавелём

600

ВЫПЕЧКА

NEW

БЕККЭН

с начинкой из мякоти
томлёной конины и грибами

800

ЮКА

традиционная лепёшка
на катыке

390

ЭЧПОЧМАК

с начинкой из говядины,
утки и картофеля

690

КЫСТЫБЫЙ

лепёшка из конопляной
и пшеничной муки с картофелем

450

МЯСО

Куллама из конины

1400

Баранина по-хански
с полбой и соусом
из печёного перца

1900

АЗУ

томлёная говядина,
картофель и овощи,
приготовленные в печи

1450

Конская вырезка
с картофельным многослойником

2 200

Язычки ягнят
с булгуром и грибами

1200

Конская щека
с мятым картофелем

1250

ПТИЦА

NEW

Рулет из фермерского
цыплёнка со сморчками

1250

Каша из полбы и утки,
приготовленная в печи

950

Утиная ножка
из печи с яблоками

1100

Утиное филе из печи
с пюре из топинамбура

1300

РЫБА

NEW

Котлеты из судака
с кабачком в травах

1250

NEW

Филе налима
с зелёным горошком
и пюре из дикой моркови

1300

Стейк судака из печи
с икорным соусом

1450

ДЕСЕРТЫ

Йозек

790

Яблочный пирог с мороженым
из сметаны

780

Черничный пирог с мороженым
со вкусом татарского чая

670

Чегендер

850

Медовик

680

Татлы

450

Талкыш калеве

390

КОНФЕТА

изумруд | сапфир

320

ТАТАРСКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Татарское чаепитие – прежде всего, символ гостеприимства. На столе всегда представлено изобилие угощений, среди которых особую роль играет знаменитая татарская выпечка и, конечно, традиционные сладости.

Чаепитие мы сервируем в фарфоровом сервизе, изготовленном специально для наших гостей по авторскому дизайну на Императорском фарфоровом заводе в Санкт-Петербурге.

Сопровождают наше чаепитие такие угощения, как татлы, балмай, юка, талкыш калеве, сухофрукты, два вида домашнего варенья и ассорти из орехов.

рассчитано на 3–4 персоны

3 900



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

По предварительному заказу

Зур бэлеш

7 500

Утка с яблоками
из печи

4 500

Осётр с овощами
из печи

12 000

Баранья шея с молодым
картофелем из печи

3 200