



ИСТОРИКА
городское кафе

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти сезонных овощей 200/50 г 390 р.
Сельдерей, томаты-черри, морковь, огурцы, перец сладкий, соус.

Мясное ассорти 250 г 860 р.
Колбаса сырокопченая, ветчина, буженина, овощи, зелень, горчица зернистая.

Рыбное ассорти 240 г 930 р.
Масляная рыба, скумбрия копченая, семга шеф-посола, креветки тигровые, маслины, лимон, микрозелень.

Сырное ассорти 210 г 810 р.
Масдаи, пармезан, моцарелла, камамбер, орехи грецкие, мед.

Фруктовая тарелка 1050 г 850 р.
Апельсины, киви, яблоки, мандарины, виноград, голубика, клубника, мята.

Такос с рваной говядиной 145 г 590 р.
Хрустящие кукурузные лепешки с томленой говядиной и пикантным соусом.

Тар-тар из семги на тосте 120 г 560 р.
Тартар из лосося с цитрусовым соусом – это блюдо, которое сочетает в себе свежесть и нежность лосося, с ароматом и вкусом свежих огурцов и рукколы. Подается на хрустящем тосте.

Профитролы с паштетом из куриной печени 190 г 490 р.
Нежные профитролы, фаршированные паштетом из куриной печени, подаются с луком-конфи.

Сельдь с обжаренным молодым картофелем 210 г 460 р.
Идеальное сочетание обжаренной молодой картошки с нежной малосольной сельдью.

Брускетта с бужениной 90 г 390 р.
Обжаренный багет с нежным ломтиком буженины собственного приготовления, горчичным соусом и маслинами.

Капуста квашеная 200 г 380 р.
Традиционная, грузинская, корейская.

ДЕСЕРТЫ

Яки-гедза десертные с яблоками и корицей Подается с шариком мороженого.
5 шт. 390 р.
7 шт. 490 р.
9 шт. 610 р.
Торт «Медовик» 460 р.
Торт «С черной смородиной» 590 р.
Торт «Маковый с вишней» 540 р.
Торт «Ред Вельвет» 460 р.
Торт «Мусс 3 шоколада» 540 р.
Чизкейк «Нью-Йорк Американский небоскреб» 490 р.

САЛАТЫ

Салат с семгой и соусом манго 155 г 670 р.
Салат из нежной семги шеф-посола, свежего огурца, томатов черри, спелого авокадо, салата Айсберг и твердого сыра под манговым-имбирным соусом.

Салат с вяленой уткой 160 г 620 р.
Вяленая утинная грудка в сочетании со стручковой фасолью, апельсинами, сыром Моцарелла на подушке микс-салата под медово-горчичным соусом.

Теплый салат с баклажанами 260 г 660 р.
Куриное филе, сыр фета, томаты черри свежие, баклажаны обжаренные во фритюре, петрушка, базилик, оливковое масло, специи.

Цезарь с креветками 250 г 660 р.
Обжаренные креветки, листья салата, томаты черри, гренки, соус «Цезарь», сыр Пармезан.

Цезарь с курицей 250 г 570 р.
Запеченная курица, листья салата, томаты черри, гренки, соус «Цезарь», сыр Пармезан.

Салат с бужениной 180 г 610 р.
Сытный салат с бужениной, микс салатов, свежим огурцом, томатами черри и сыром Пармезан, заправленный чесночным соусом.

Зеленый салат 170 г 560 р.
Легкий диетический салат из свежего огурца, листьев Романо, капусты брокколи и стручковой фасоли с добавлением пармезана под зеленым соусом.

Салат «Греческий Театр» 210 г 620 р.
Свежие овощи, авокадо, огурцы, оливки, перец романо, и хрустящие гренки в сочетании с нежным муссом из феты и крем-чиза с пикантными вялеными томатами.

Салат со свеклой 210 г 580 р.
Печеную свеклу дополняют киноа, крем-чиз, кисло-сладкий соус из черной смородины и кедровыми орехами.

Пломбир 300 р.
Мороженое иломбир, тортинг.

Чак-чак 320 р.
Татарское чаепитие «Мирас» / Tatar tea party «Miras» 250 г 810 р.
Вы можете попробовать весь ассортимент татарских сладостей в одной тарелке. В сет входят: паста из сухофруктов, орехов, меда, кош-теле, макамы калеве, чак-чак, халва, татарский чай.

Хлебная корзинка 120 р.
Шесть кусочков хлеба с твердым сыром и вялеными томатами.

СУПЫ

Крем-суп грибной с 1-им раввиоли с сыром Моцарелла
Крем-суп с лососем с 1-им раввиоли со шпинатом 410 р.

Суп Токмач 330 р.
Татарский суп-лапша с курицей.

Тайский суп 760 р.
Идеальный баланс ярких тайских специй, насыщенной рыбы и грибов. Подается с рисом.

Борщ 520 р.
Ароматный суп со свеклой, говядиной, душистой помпешкой, салом и сметаной.

Бульон куриный 140 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов 130/170 г 870 р.
Мелко нарезанная говяжья вырезка в сочетании с обжаренными шампиньонами в сливочном соусе, подается с картофельным пюре.

Куриная грудка со шпинатом 160/140 г 790 р.
Куриная грудка, фаршированная шпинатом и вялеными томатами на подушке из овощного жульена.

Медальоны из говядины 100/180 г 990 р.
Нежные медальоны из мяса телятины под грибным соусом из беешок и профреся с беби-картофелем.

Стейк из свиной шеи 140/150 г 760 р.
Свиной стейк на подушке соиз из тушеных овощей под грибным соусом.

Филе утки с грушей 210 г 970 р.
Обжаренная филе утки с размягченным, карамелизированным грушей и фирменным к пикантным соусом. Идеальный баланс сладости и кислинки.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивная тарелка 900 г 1300 р.
Крылья куриные острые, кольца лука во фритюре, жареные пельмени, гренки с чесноком и зеленью. Подается с тремя видами соусов.
Креветки темпура с соусом васаби 200/55 г 880 р.
Тигровые креветки в панировке, обжаренные до золотистой корочки в прямом соусе.
Кольца кальмара во фритюре с кисло-сладким соусом 160 г 610 р.
Сырные палочки с соусом на выбор 200 г 490 р.
Крылья куриные острые 200 г 490 р.
Жареные пельмени 20 шт. 390 р.
Картофель фри с соусом на выбор 140 г 350 р.
Луковые кольца с соусом на выбор 160 г 350 р.
Гренки бородинские с сыром Пармезан 170 г 350 р.

Щечки говяжьи с пюре 325 г 960 р.
Говяжьи щечки томленные в специях и овощах до нежной текстуры, подается с картофельным пюре.

Филе судака с ризотто 120/180 г 870 р.
Нежное филе судака с сливочно-лимонным ризотто.

Дорадо 300 г 1480 р.
На выбор - Дорадо томленная в белом вине с овощами и петрушкой. Нежная текстура и изысканный вкус. Или дорадо, обжаренная на гриле.

Котлеты из щуки 310 г 810 р.
Нежные котлеты из щуки подаются с рисом и шпинатом в сливочно-пряном соусе.

Стейк из семги 140/160 г 1190 р.
Нежный запеченный стейк из лосося с пюре из картофеля батата.

Национальная кухня



КАДЕРЛЕ КУНАК

National cuisine

Казы из конины / Horse meat kazy 260 г 640 р.
Домашняя отварная колбаса из конины с обжаренным картофелем. Подается с пикантным соусом.

Эчпочмак с бульоном / Echpochmak with broth 410 р.
Эчпочмак с начинкой из конины. Подается с бульоном и зеленью.

Ассорти эчпочмаков / Assorted echpochmaks 3 шт. 580 р.
Эчпочмак с бараниной, эчпочмак с говядиной, эчпочмак с уткой.

Пельмени с кониной и говядиной / Pelmeni with horse meat and beef 15 шт. 390 р.
20 шт. 460 р.
25 шт. 560 р.

Пельмени для жениха «Кияу Пельменэ» / Pelmeni for the groom «Kiyay Pelmen» 30 шт. 560 р.
Это необычно маленькие пельмени, размером с кубик сахара. Подается с бульоном и зеленью.

Кыстыбый / Kystybyy 160 г 290 р.
Две лепешки из пресного теста с начинкой из картофеля.

Манты по-татарски ассорти / Manti in tatar assorted 6 шт. 670 р.
Манты с телятиной, картофелем и луком, 2 шт.
Манты с бараниной и тыквой, 2 шт.
Манты с курицей и тыквой, 2 шт.

Манты с телятиной и картофелем / Manti with veal and potatoes 5 шт. 560 р.
7 шт. 760 р.

Татарский чай / Tatar tea 1 л 610 р.
Черный индийский чай, листья смородины, малины и брусники, мята, чабрец, душица, зверобой, цветы липы и ромашки. Подается с мяюком и сладостями.

Татарский латте / Tatar latte 200 мл 340 р.
Кофейный напиток с добавлением пюре из халвы и молока.



ИСТОРИКА

городское кафе

Казань, ул. Театральная, д. 1/29

+7 987 185 88 78

РАВИОЛИ

Подается в индивидуальном соусе

Равиоли со шпинатом и сыром «Рикотта»	
Равиоли с сыром «Моцарелла» и базиликом	
Равиоли с уткой и вялеными томатами	
Равиоли с лососем и сыром «Маскарпоне»	
5 шт.	630 р.
7 шт.	810 р.

КУРЗЕ

Курзе с картофелем и сыром сулугуни	
Курзе с говядиной	
Курзе с творогом и зеленью	
5 шт.	390 р.
7 шт.	460 р.
9 шт.	580 р.
Курзе ассорти	
9 шт.	580 р.

ХИНКАЛИ

Могут быть обжарены по Вашему желанию

Хинкали с говядиной и свиной	
Хинкали с говядиной	
Хинкали с сыром сулугуни и зеленью	
Хинкали с бараниной	
4 шт.	530 р.
6 шт.	710 р.
Хинкали ассорти	
4 шт.	530 р.

ГЕДЗА

Яки-гедза с креветками	
5 шт.	460 р.
7 шт.	610 р.
9 шт.	760 р.
Яки-гедза со свиной	
Яки-гедза с индейкой и вешенками	
Яки-гедза десертные с яблоками и корицей	
5 шт.	390 р.
7 шт.	490 р.
9 шт.	610 р.



МАНТЫ

Подается на пару

Манты с тыквой и морковью	
5 шт.	430 р.
7 шт.	560 р.
Манты с тыквой и курицей	
Манты с говядиной и бараниной	
Манты с бараниной и тыквой	
Манты уйгурские с бараниной	
Манты уйгурские с бараниной и овощами	
Манты с говядиной и картофелем	
5 шт.	560 р.
7 шт.	780 р.
Манты ассорти	
7 шт.	780 р.

МАУЛЬТАШЕН

С говядиной и шпинатом
Подается обжаренными с квашеной капустой

5 шт.	520 р.
7 шт.	680 р.

ДИМ САМ

Подается на пару

Дим Сам с креветками и водяным каштаном	
Дим Сам со свиной, китайской капустой и корнем имбиря	
Дим Сам с курицей, грибами шиитаке и стеблями бамбука	
7 шт.	610 р.
9 шт.	760 р.
Дим Сам ассорти	
9 шт.	760 р.

ВАРЕНИКИ

Вареники с картофелем	
Вареники с картофелем и грибами	
Вареники с сыром, томатами и базиликом	
Вареники с вишней	
Вареники с квашеной капустой	
Вареники с творогом	
Вареники десертные с яблоком и брусничкой	
5 шт.	390 р.
7 шт.	490 р.
9 шт.	590 р.

ПЕЛЬМЕНИ

Могут быть обжарены по Вашему желанию

Пельмени русские (свинина, говядина)	
Пельмени с телятиной	
Пельмени с кроликом	



Пельмени с кониной и говядиной

15 шт.	390 р.
20 шт.	460 р.
25 шт.	560 р.

МОМО

Момо с сыром тофу, шампиньонами, капустой, имбирем и свежей зеленью: кинзой, петрушкой, базиликом

5 шт.	460 р.
-------	--------

ХАНУМ

Подается на пару

Ханум со шпинатом	
Ханум с тыквой	
Ханум с брокколи	
Ханум с грибами	
Ханум с баклажанами	
5 шт.	460 р.
7 шт.	560 р.
Ханум ассорти	
5 шт.	460 р.

СОУСЫ

Подается на пару

- соус Сырный
- соус Аджика
- соус Кисло-сладкий
- соус Пикантный
- соус Мацони
- соус Розовый
- соус Томатный
- соус Чесночный
- соус Хреновина
- соус Сацибели
- соус Соевый
- Кетчуп
- Майонез
- Горчица
- Сметана

30 г	80 р.
------	-------

ВСЕ НАШИ БЛЮДА
МОЖНО ЗАБРАТЬ С СОБОЙ
В ВИДЕ ЗАМОРОЗКИ
И ПРИГОТОВИТЬ ДОМА

Спрашивайте прайс у официанта