



MENU



## **COLD APPETIZERS**

*Холодные закуски*

### **Seasonal fruits**

*Сезонные фрукты*

100 g      **300 ₺**

### **Fresh seasonal vegetables platter**

*Ассорти из свежих овощей*

100 g      **200 ₺**

### **Pickled champignons**

*Маринованные шампиньоны*

100 g      **250 ₺**

### **Pickled vegetables platter**

*Ассорти из соленых и маринованных овощей*

100 g      **200 ₺**

### **Cheese platter**

*Сырная тарелка*

150 g      **1000 ₺**

### **Roasted Adygei cheese with tomatoes and grainy mustard dressing**

*Жареный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой*

235 g      **750 ₺**

### **Burrata with tomatoes**

*Буррата с помидорами*

290 g      **900 ₺**

### **Salmon tartar with avocado, capers and crostini**

*Тартар из лосося*

165 g      **1200 ₺**

### **Sea-scallop tartar with wasabi dressing and flying-fish cavier**

*Тартар из морского гребешка с соусом васаби и икрой летучей рыбы*

160 g      **950 ₺**

### **Russian herring with a side dish**

*Сельдь по-русски с гарниром*

445 g      **700 ₺**

### **Light-salted salmon**

*Семга слабого посола*

100 g      **1050 ₺**

### **Smoked sturgeon**

*Осетрина горячего копчения*

100 g      **1400 ₺**

### **Cold smoked trout**

*Форель холодного копчения*

100 g      **700 ₺**

**Smoked Unagi eel**

*Угорь Унаги копченый*

100 g      **700 ₺**

**Vitello tonnato**

*Slices of ready-made veal with tuna sauce*

*Вителло тоннато*

210 g      **1200 ₺**

**Beef tongue with mustard  
and creamy horseradish**

*Говяжий язык с горчицей*

*и сливочным хреном*

120 g      **700 ₺**

**Beef meat-jelly**

*Served with mustard, creamy horseradish and toasts*

*Холодец из говядины*

120 g      **600 ₺**

**Horse kizylyk**

*Кызылык из конины*

50 g      **400 ₺**

**Smoked horse salo**

*Сало конское копченое*

50 g      **500 ₺**

**Horse meat Qazi**

*Homemade boiled sausage made of horse meat,*

*made in our restaurant*

*Казы из конины*

50 g      **300 ₺**

**Horse buzhenina**

*Буженина из конины*

50 g      **400 ₺**

**Smoked horse meat**

*Конина копченая*

50 g      **300 ₺**

**Duck kizylyk**

*Казылык из утки*

50 g      **400 ₺**

**Dried farm duck**

*Утка фермерская вяленая*

50 g      **600 ₺**

**Tatar goose jerky**

*Татарский вяленый гусь*

50 g      **700 ₺**

## **SALADS**

*Салаты*

### **Cauliflower carpaccio salad**

*Cauliflower slices with parmesan and almonds with truffle oil sauce*

*Салат-карпаччо из цветной капусты*

225 g      **700 ₺**

### **Vegetable bowl**

*Feta cheese, tomatoes, cucumbers, avocado,  
green spinach, rice or quinoa*

*Боул овощной*

325 g      **750 ₺**

### **Greek salad**

*Салат по-гречески*

325 g      **700 ₺**

### **Arugula with tomatoes, avocado, Parmesan and pine nuts with balsamic cream**

*Руккола с помидорами, авокадо,  
Пармезаном и кедровыми орешками  
под бальзамическим кремом*

205 g      **950 ₺**

### **Coleslaw salad**

*Fresh cabbage, carrots, celery and green apple  
with mustard dressing and balsamic*

*Салат «Коул слоу»*

200 g      **400 ₺**

### **Roasted eggplant salad crispy eggplants**

*With season tomatoes with sweet and spicy dressing*

*Салат с жареными баклажанами*

225 g      **550 ₺**

### **Roasted beetroot salad**

*With soft cheese, olive oil, cedar nuts and balsamic dressing*

*Салат из запеченной свеклы с мягким сыром*

220 g      **500 ₺**

### **Vinaigrette with pickled champignons**

*Винегрет с маринованными шампиньонами*

260 g      **550 ₺**

### **Vinaigrette with herring**

*Винегрет с сельдью*

260 g      **550 ₺**

### **Vegetable vinaigrette**

*Винегрет постный*

260 g      **500 ₺**

### **Salmon ceviche**

*Fresh salmon, tomatoes, avocado,  
lime marinade, Chili pepper, Yalta onion*

*Севиче из лосося*

190 g      **1000 ₺**

### **Poke with salmon**

*Salmon, avocado, cucumbers, orange, edamame beans,  
flying fish caviar, rice or quinoa*

*Поке с лососем*

205 g      **800 ₺**

### **Poke with shrimps**

*sweet shrimps, cucumbers, tomatoes, green apple,  
spicy pepper, edamame beans, rice or quinoa*

*Поке с креветками*

225 g      **800 ₺**

### **Aragula salad with tiger shrimps, tomatoes and avocado**

*Руккола с тигровыми креветками,  
авокадо и помидорами*

200 g      **1300 ₺**

### **Caesar with tiger shrimps**

*Цезарь с креветками*

200 g      **1000 ₺**

### **Caesar with turkey**

*Цезарь с индейкой*

200 g      **800 ₺**

### **Green salad with broccoli and turkey**

*Sweet Dijon mustard dressing, celery,  
tomatoes, green beans*  
*Зеленый салат с брокколи и индейкой*

255 g      **750 ₺**

### **Aragula salad with duck breast**

*Avocado, fresh berries,  
arugula and mango orange sauce*  
*Руккола с утиной грудкой*

160 g      **1100 ₺**

### **Vinegar-pickled veal salad**

*Mixed salad, slices of veal sirloin,  
tomatoes, mustard and honey*  
*Салат с маринованной телятиной*

220 g      **950 ₺**

**Syuyumbike salad with veal tongue**

*Салат Сююмбике с телячьим языком*

195 g      **650 ₺**

**Olivier with veal**

*Оливье с телятиной*

250 g      **950 ₺**

**Olivier with Kamchatka crab**

*Оливье с Камчатским крабом*

250 g      **1100 ₺**

**Olivier with shrimps**

*Оливье с креветками*

250 g      **1100 ₺**

**SOUPS**

*Супы*

**Pumpkin cream soup with sun-dried  
tomato pesto and pumpkin seeds**

*Суп-пюре из тыквы*

250 g      **450 ₺**

**Pumpkin cream soup with tiger shrimps**

*Суп-пюре из тыквы с тигровыми креветками*

250 g      **800 ₺**

**Mediterranean spicy soup with a seafood**

*Суп острый с морепродуктами*

*по-Средиземноморски*

450 g      **1650 ₺**

**Volzhsky fish soup with sturgeon**

*Уха из стерляди по-Волжски*

400 g      **1300 ₺**

**Tokmach chicken soup**

*Tatar national noodle soup*

*Токмач с деревенской курицей*

350 g      **450 ₺**

**Dumplings with beef**

*Пельмени с говядиной*

435 g      **600 ₺**

**Dumplings with salmon and halibut**

*Пельмени с лососем и палтусом*

435 g      **700 ₺**

**Fish soup with salmon, nutmeg and seaweed**

*Рыбный суп с лососем, мускатным орехом и морскими водорослями*

350 g      **850 ₺**

## SOUPS OF THE DAY

Супы дня

350 g 550 ₺

**Beef borsch.** *Meat soup with beets and cabbage. Борщ с говядиной*

**Beef Shchi.** *Meat soup with cabbage. Щи с говядиной*

**Horse meat pea soup.** *Суп гороховый с кониной*

## HOT APPETIZERS

Горячие закуски

### **Echpochmak with duck or beef meat**

*Two triangles - our restaurant's speciality with duck or beef meat (of your choice), potato and onion. Made on request*

*Эчпочмак с уткой или говядиной 2 шт*

170 g 440 ₺

### **Potato kystibiy**

*Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion*

*Кыстыбыл с картофелем*

100 g 300 ₺

### **Bliny with sour cream**

*Блины со сметаной*

170 g 200 ₺

### **Bliny with self-salted salmon and red caviar**

*Блины с семгой собственного посола и красной икрой*

215 g 900 ₺

### **Gratin of King crab**

*Гратен из Камчатского краба*

110 g 2000 ₺

### **Calamari from Commander Islands on grill**

*Кальмары командорские на углях*

200 g 700 ₺

### **Grilled scallops**

*Морские гребешки на гриле*

120 g 1100 ₺

### **Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary**

*Жареные на углях тигровые креветки*

185 g 1300 ₺

### **Cheese sticks fries**

*Сырные палочки фри*

150 g 400 ₺

### **Chicken nuggets**

*Куриные наггетсы*

120 g 300 ₺



## MAIN DISHES

*Горячие блюда*

### **Risotto with porcini, cream sauce and dried tomatoes**

*Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе  
с вялеными томатами*

320 g      **1100 ₺**

### **Risotto with tiger shrimps and spinach**

*Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом*

315 g      **1500 ₺**

### **Fettuccine with shrimps**

*Феттуччине с креветками*

405 g      **1250 ₺**

### **Chitarra**

*Home made pasta with giant shrimp and seafood sauce*

*Читара*

380 g      **1600 ₺**

### **Beef Stroganoff with mashed potato**

*Бефстроганов с картофельным пюре*

320 g      **850 ₺**

### **Kystibiy kebab**

*Кыстыбый кебаб*

200 g      **650 ₺**

### **Tongue with onions from a wood-fired oven**

*Язык с луком из дровяной печи*

250 g      **750 ₺**

### **Azu with horse meat «Tulpar»**

*Stewed horse meat garnished with fried potatoes  
and pickled cucumber*

*Азу с кониной «Тулпар»*

330 g      **900 ₺**

## Fowl

*Птица*

### **«Poszharskie» chicken meat-chops with porcini and cream sauce**

*Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов*

250 g      **600 ₺**

### **Farmer's turkey fillet**

*Филе грудки фермерской индейки*

**300 ₺** for a 100 g of a raw product

## Fish

Рыба

### Halibut fillet with honey sauce

*Baked in a wood stove with lemon*

Филе Палтуса с медово-бальзамиковым соусом

190 g      1500 ₺

### Dorado fillet with ripe tomatoes and olives

Филе Дорадо со спелыми томатами и оливками

310 g      1200 ₺

### Sturgeon fillet

*Baked, smoked, steamed or grilled*

Филе осетра

1200 ₺ for a 100 g of a raw product

### Salmon fillet

*Baked, smoked, steamed or grilled*

Стейк лосося

1050 ₺ for a 100 g of a raw product

### Breaded halibut steak served with lemon

Стейк палтуса в панировке подается с лимоном

500 ₺ for a 100 g of a raw product

## Meat

Мясо

### Veal meat-chops with mushroom sauce

*Котлеты из телятины с грибным соусом*

200 g      650 ₺

### Stewed veal in BBQ sause

*languishes in a cooling oven for at least 9 hours*

Томленая телятина в соусе BBQ

270 g      900 ₺

### Veal Lukum

*Thin slices of veal sirloin on grill*

Лукум из телятины

120/50 g      1100 ₺

### Fillet mignon

*Миньоны из телячьей вырезки*

600 ₺ for a 100 g of a raw product

### Prime Ribeye steak

Стейк Рибай Прайм

850 ₺ for a 100 g of a raw product

### **Horse meat medallions**

*Медальоны из конины*

700 ₺ for a 100 g of a raw product

### **Rack of young lamb**

Prepare any number of ribs

*Каре молодого барашка*

700 ₺ for a 100 g of a raw product

## **SIDE DISHES**

*Гарниры*

### **Fresh broccoli on grill**

*Свежая брокколи на углях*

170 g      **400 ₺**

### **Green asparagus on grill**

*Спаржа зеленая на углях*

100 g      **350 ₺**

### **Fresh corn cob on grill**

*Свежая кукуруза на углях*

170 g      **350 ₺**

### **Vegetables on grill**

*Овощи на гриле*

150 g      **350 ₺**

### **Spinage in cream sauce**

*Шпинат в сливочном соусе*

100 g      **250 ₺**

### **Mashed potato with Parmesan**

*Картофельное пюре с пармезаном*

150 g      **200 ₺**

### **Mashed potato with truffle oil**

*Картофельное пюре с трюфельным маслом*

150 g      **200 ₺**

### **Mashed potato with butter**

*Картофельное пюре со сливочным маслом*

150 g      **200 ₺**

### **Potato baked with rosemary and garlic**

*Запеченный картофель с розмарином и чесноком*

150 g      **200 ₺**

### **French fries**

*Картофель фри*

150 g      **300 ₺**

# PIZZA

Пицца

## Margherita

Маргарита

530 g 750 ₺

## Four Cheeses

*Cream sauce, Brie, Parmesan, Dorblu and Mozzarella*

4 сыра

520 g 1000 ₺

## Pizza with pear and blue cheese

*Пицца с грушей и голубым сыром*

460 g 750 ₺

## With turkey and gherkins

*Пицца с индейкой и корнишонами*

625 g 800 ₺

## With horse meat salami and chili pepper

*Пицца с колбасками из конины и чили перцем*

560 g 850 ₺

# BREAD

Хлеб

## Focaccia with Parmesan

*Фокачча с Пармезаном*

155 g 500 ₺

## Ciabatta

Чиабатта

150 g 250 ₺

## Corn or polba (French-rice) wheat cake

*Лепешка из кукурузы или полбы*

100 g 150 ₺

## Rye bread

*Хлеб бородинский*

100 g 150 ₺

## Wheat baguette with sourdough

*Багет пшеничный на закваске*

100 g 120 ₺

## Wheat bread «Onion» on sourdough

*Хлеб пшеничный «Луковый» на закваске*

100 g 120 ₺

## Rye-wheat bread 8 cereals

*Хлеб ржано-пшеничный 8 злаков*

100 g 120 ₺

## Bread basket

*Хлебная корзина*

300 g 400 ₺

# DESSERTS

*Десерты*

## **Cream and chocolate sherbet**

*Сливочно-шоколадный щербет*

100 g      **550 ₺**

## **Talkysh kaleve**

*Талкыш калеве*

2 pcs      **350 ₺**

## **Chak-chak**

*Чак-чак*

50 g      **200 ₺**

## **Tatly**

*Roll with nuts and honey*

*Татлы с орехами и медом*

80 g      **200 ₺**

## **Honey cake**

*Медовик*

120 g      **600 ₺**

## **Pistashio cake**

*Bizet with a sweet cream*

*Фисташковое пирожное*

65 g      **200 ₺**

## **Bird's milk**

*Птичье молоко*

180 g      **600 ₺**

## **Tiramisu**

*Тирамису*

150 g      **700 ₺**

## **Strudel**

*Apple pie with cedars, cinnamon and vanilla ice cream*

*Штрудель*

160 g      **550 ₺**

### **Caramel pie**

*Shortbread dough with caramel cream  
with milk chocolate.*

*Served with ice cream*

*Карамельный пирог*

140 g     **550 ₺**

### **Ice cream**

*Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio*

*Мороженое в ассортименте*

50 g (1 scoop) **200 ₺**

### **Sorbet lemon-lime/ mango**

*Сорбет лимон-лайм/манго*

*Ягодный сорбет*

50 g (1 scoop) **150 ₺**

УТВЕРЖДАЮ:

Шеф-повар.....

Бухгалтер-калькулятор.....



*[Handwritten signature]*

/ Рыжайкин К.Н. /  
(расшифровка подписи)

*[Handwritten signature]*

/ Майорова Н.Б. /  
(расшифровка подписи)

