



MENU

COLD APPETIZERS

Холодные закуски

Seasonal fruits

Сезонные фрукты

100 g 150 ₺

Fresh seasonal vegetables platter

Ассорти из свежих овощей

100 g 140 ₺

Pickled vegetables platter

Ассорти из соленых и маринованных овощей

100 g 120 ₺

Cheese platter

Сырная тарелка

150 g 730 ₺

Roasted Adygei cheese with tomatoes and grainy mustard dressing

Жареный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой

320 g 650 ₺

Burrata with tomatoes

Буррата с помидорами

290 g 850 ₺

Salmon tartar with avocado, capers and crostini

Тартар из лосося

165 g 850 ₺

Sea-scallop tartar with wasabi dressing and flying-fish caviar

Тартар из морского гребешка с соусом васаби и икрой летучей рыбы

160 g 880 ₺

Russian herring with a side dish

Сельдь по-русски с гарниром

445 g 600 ₺

Light-salted salmon

Семга слабого посола

100 g 680 ₺

Smoked sturgeon

Осетрина горячего копчения

100 g 900 ₺

Smoked Unagi eel

Угорь Унаги копченый

100 g 650 ₺

Cold smoked salmon

Нерка холодного копчения

100 g 590 ₺

Cold smoked halibut

Палтус холодного копчения

100 g **560 ₺**

Vitello tonnato

Вителло тоннато

210 g **800 ₺**

Horse kizylyk

Кызылык из конины

50 g **320 ₺**

Horse basturma

Бастурма из конины

50 g **320 ₺**

Smoked horse salo

Сало конское копченое

50 g **400 ₺**

Horse meat Qazi

Homemade boiled sausage made of horse meat, made in our restaurant

Казы из конины

50 g **230 ₺**

Horse buzhenina

Буженина из конины

50 g **250 ₺**

Smoked horse meat

Конина копченая

50 g **300 ₺**

Tatar goose jerky

Татарский вяленый гусь

50 g **650 ₺**

SALADS

Салаты

Vegetarian bowl

Tofy cheese, tomatoes, cucumbers, avocado, green spinach, rice or quinoa

Боул вегетарианский

325 g **600 ₺**

Poke with salmon

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

Поке с лососем

205 g **600 ₺**

Poke with tuna

Fresh tuna, mashed mango, edamame beans, rice or quinoa

Поке с тунцом

240 g **600 ₺**

Poke with shrimps

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

Поке с креветками

225 g **600 ₺**

Summer salad

Летний салат

290 g **420 ₺**

Salad of cucumber, radish and egg with sour cream

Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной

230 g **300 ₺**

Tomato salad with red onion and herbs

Салат из свежих помидор с красным луком и зеленью

240 g **380 ₺**

Greek salad

Салат по-гречески

325 g **550 ₺**

Roasted eggplant salad

Crispy eggplants with season tomatoes and sweet and spicy dressing

Салат с жареными баклажанами

225 g **420 ₺**

Roasted beetroot salad

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

Салат из запеченной свеклы с мягким сыром

220 g **370 ₺**

Nicoise with quickly fried tuna

Нисуаз с быстрообжаренным филе тунца

280 g **850 ₺**

Aragula salad with tiger shrimps, tomatoes and avocado

Руккола с тигровыми креветками, авокадо и помидорами

200 g **950 ₺**

Caesar with turkey or tiger shrimps

Цезарь с индейкой или креветками

200 g **750 ₺**

Vinegar-pickled veal salad

Mixed salad, slices of veal sirloin, cherry-tomatoes, mustard and honey

Салат с маринованной телятиной

220 g **700 ₺**

SOUPS

Супы

Vegeterian okroshka with kvass

Окрошка овощная на квасе

405 g **350 ₺**

Vegeterian okroshka with kefir

Окрошка овощная на кефире

375 g **350 ₺**

Okroshka with smoked sturgeon and kvass

Окрошка с копченой осетриной на квасе

445 g **550 ₺**

Meat okroshka with kvass

Окрошка мясная на квасе

435 g **460 ₺**

Meat okroshka with kefir

Окрошка мясная на кефире

405 g **460 ₺**

Broccoli cream soup with pine nuts

Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками

215 g **400 ₺**

Mediterranean spicy soup with a seafood

Суп острый с морепродуктами по-Средиземноморски

450 g **1500 ₺**

Volzhsky fish soup with sturgeon

Уха из стерляди по-Волжски

400 g **800 ₺**

Tokmach chicken soup

Tatar national noodle soup

Токмач с деревенской курицей

350 g **450 ₺**

SOUPS OF THE DAY

Супы дня

350 g 480 ₽

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*

Ox tail ash. *Аш из бычьих хвостов*

Fish soup with salmon and halibut fish-balls, nutmeg and sea grass

Рыбный суп

All soups du jour are served with garlic donuts

Супы дня подаются с чесночными пампушками

HOT APPETIZERS

Горячие закуски

Echpochmak with duck meat

Two triangles - our restaurant's speciality

with duck meat, potato and onion. Made on request

Эчпочмак с уткой 2 шт

170 g 350 ₽

Echpochmak with beef

Two triangles - our restaurant's speciality

with beef, potato and onion. Made on request

Эчпочмак с говядиной 2 шт

170 g 350 ₽

Potato kystibiy

Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion

Кыстыбый с картофелем

100 g 230 ₽

Bliny with sour cream

Блины со сметаной

170 g 150 ₽

Bliny with self-salted salmon and red caviar

Блины с семгой собственного посола и красной икрой

215 g 650 ₽

Eggplant Parmeggiano

Баклажан Пармеджано

180 g 380 ₽

Gratin of King crab

Гратен из Камчатского краба

110 g 1300 ₽

Calamari from Commander Islands on grill

Кальмары командорские на углях

200 g **560 Р**

Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary

Жареные на углях тигровые креветки

185 g **1200 Р**

Chebureks with shrimps

Чебуреки с креветками

105 g **300 Р**

Chebureks with beef and fat tail

Чебуреки с говядиной и курдюком

105 g **300 Р**

French-rice with stewed horse meat

Полба с тушенкой из конины

200 g **380 Р**

MAIN DISHES

Горячие блюда

Risotto with porcini, cream sauce and dried tomatoes

Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе с вялеными томатами

320 g **700 Р**

Risotto with tiger shrimps and spinach

Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом

315 g **1100 Р**

Fettuccine with shrimps

Феттуччине с креветками

405 g **960 Р**

Chitarra

Home made pasta with giant shrimp and seafood sauce

Читарра

380 g **1500 Р**

Cabbage roll with northern halibut filet and king crab filet

With spinach and cream sauce

Голубец с филе северного палтуса и камчатского краба

210 g **650 Р**

Beef Stroganoff with mashed potato

Бефстроганов с картофельным пюре

320 g **600 Р**

Kystibiy kebab

Кыстыбый кебаб

200 g **450 Р**

Fowl

Птица

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

Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов
250 g **400 ₺**

Farmer's turkey fillet

Филе грудки фермерской индейки
100 g / **270 ₺** for a 100 g of a raw product

Fish

Рыба

Black cod fillet with ginger and balsamic sauce

Филе черной трески с имбирной-соевым соусом
170 g **1450 ₺**

Halibut fillet with honey sauce

Baked in a wood stove with lemon
Филе Палтуса с медово-бальзамиковым соусом
190 g **1200 ₺**

Dorado fillet with ripe tomatoes and olives

Филе Дорадо со спелыми томатами и оливками
310 g **880 ₺**

Sturgeon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled
Филе осетра
100 g / **880 ₺** for a 100 g of a raw product

Salmon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled
Стейк лосося
100 g / **650 ₺** for a 100 g of a raw product

Meat

Мясо

Veal Lukum

Thin slices of veal sirloin on grill
Лукум из телятины
120/50 g **800 ₺**

Fillet mignon

Миньоны из телячьей вырезки
400 ₺ for a 100 g of a raw product

Prime ribeye steak

Стейк Рибай
730 ₺ for a 100 g of a raw product

Horse meat medallions

Медальоны из конины

650 ₺ for a 100 g of a raw product

Rack of lamb

Каре ягненка 4 или 8 ребер

700 ₺ for a 100 g of a raw product

SIDE DISHES

Гарниры

Fresh broccoli on grill

Свежая брокколи на углях

170 g **250 ₺**

Green asparagus on grill

Спаржа зеленая на углях

100 g **300 ₺**

Fresh corn cob on grill

Свежая кукуруза на углях

170 g **200 ₺**

Vegetables on grill

Овощи на гриле

150 g **350 ₺**

Spinage in cream sauce

Шпинат в сливочном соусе

100 g **200 ₺**

Rice with vegetables

Рис с овощами

150 g **200 ₺**

French-rice with butter

Полба со сливочным маслом

150 g **150 ₺**

Mashed potato with Parmesan

Картофельное пюре с пармезаном

150 g **180 ₺**

Mashed potato with truffle oil

Картофельное пюре с трюфельным маслом

150 g **180 ₺**

Mashed potato with butter

Картофельное пюре со сливочным маслом

150 g **150 ₺**

Potato baked with rosemary and garlic

Запеченный картофель с розмарином и чесноком

150 g **180 ₺**

French fries

Картофель фри

150 g **200 ₺**

BREAD

Хлеб

Focaccia with Parmesan

Фокачча с Пармезаном

155 g **350 ₺**

Ciabatta

Чиабатта

150 g **200 ₺**

Corn or polba (French-rice) wheat cake

Лепешка из кукурузы или полбы

100 g **150 ₺**

Rye bread

Хлеб бородинский

100 g **150 ₺**

Eight seeds rye bread

Хлеб ржаной 8 злаков

100 g **100 ₺**

French bread

Багет

100 g **100 ₺**

Bread basket

Хлебная корзина

210 g **300 ₺**

PIZZA

Пицца

Margherita

Маргарита

475 g **600 ₺**

Four Cheeses

Cream sauce, Brie, Parmesan, Dorblu and Mozzarella

4 сыра

450 g **750 ₺**

With turkey and gherkins

Пицца с индейкой и корнишонами

590 g **750 ₺**

With horse meat salami and chili pepper

Пицца с колбасками из конины и чили перцем

450 g **750 ₺**

DESSERTS

Десерты

Cream and chocolate sherbet

Сливочно-шоколадный щербет

100 g **420 ₺**

Tiramisu

Тирамису

150 g **480 ₺**

Honey cake

Медовик

120 g **400 ₺**

Pigeon milk

Птичье молоко

180 g **400 ₺**

Strudel

Apple pie with cedars, cinnamon and vanilla ice cream

Штрудель

160 g **450 ₺**

Sinner

Chocolate soufflé with Amaretto liqueur and mango mousse filling

Десерт «Грешница»

155 g **400 ₺**

The Zen stone

Chocolate cake with mango jam

Камень «Дзен»

110 g **400 ₺**

Lemon cheesecake

Чизкейк Лимонный

135 g **300 ₺**

Raspberry and chocolate cake

White chocolate mousse with raspberry jam

Пирожное Малина-Шоколад

120 g **250 ₺**

Pistashio cake

Bizet with a sweet cream

Фисташковое пирожное

65 g **150 ₺**

Pistachio roll

With sweet cream, dried cranberries and dried fruits

Фисташковый лурон

100 g **280 ₺**

Tatly

Roll with nuts and honey

Татлы с орехами и медом

80 g **150 ₺**

Ice cream

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio

Мороженое в ассортименте

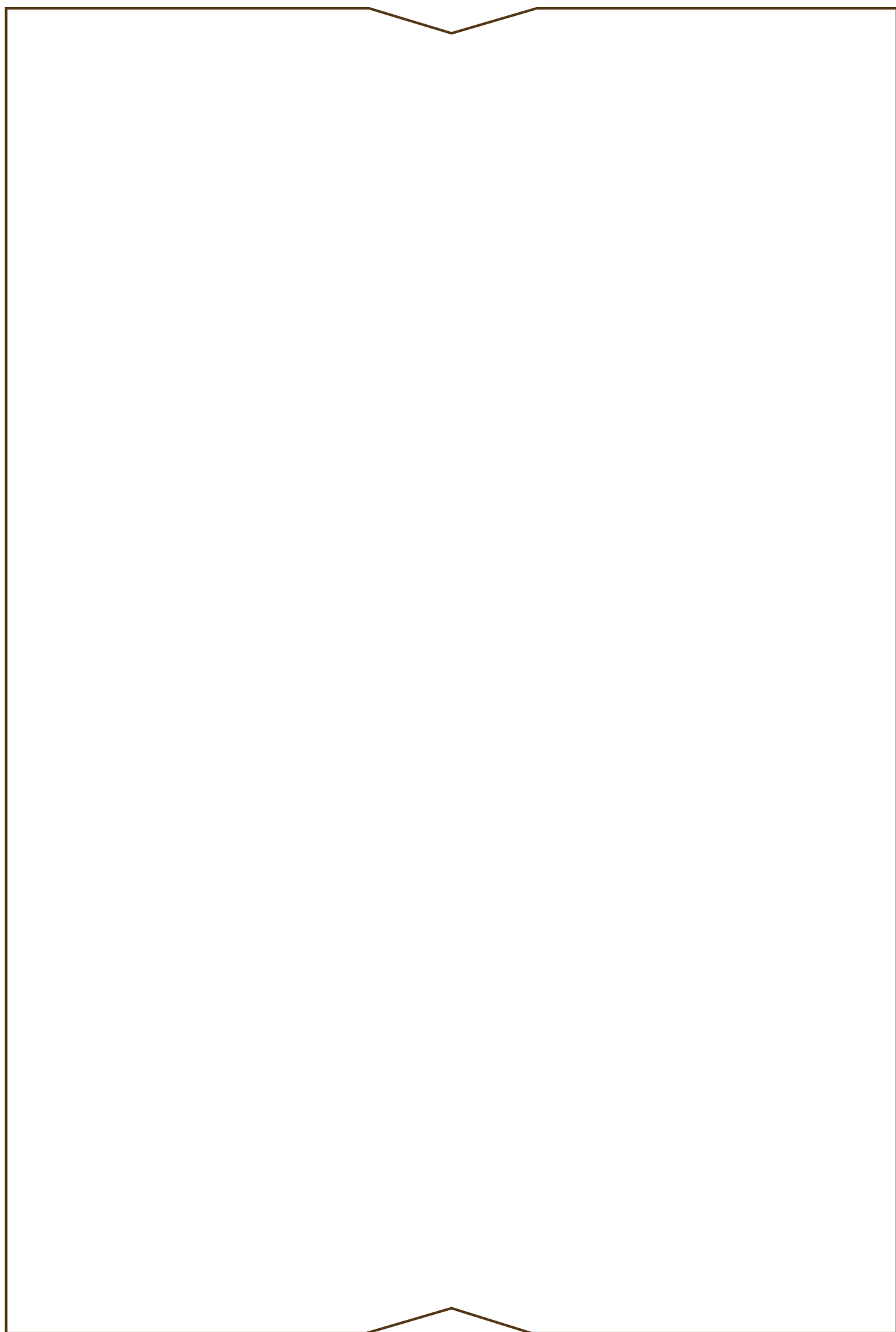
50 g (1 scoop) **200 ₺**

Sorbet

Lemon-lime, mango, black currant

Сорбет

50 g (1 scoop) **150 ₺**



P. J. ...

Max

