



MENU

COLD APPETIZERS

Холодные закуски

Seasonal fruits

Сезонные фрукты

100 g **165 ₺**

Fresh seasonal vegetables platter

Ассорти из свежих овощей

100 g **150 ₺**

Pickled vegetables platter

Ассорти из соленых и маринованных овощей

100 g **140 ₺**

Cheese platter

Сырная тарелка

150 g **800 ₺**

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 **900 ₺**

Russian herring with a side dish

Сельдь по-русски с гарниром

445 g **650 ₺**

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 **350 ₺**

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 **300 ₺**

Smoked horse meat

Конина копченая

50 g **300 ₺**

Duck kizylyk

Казылык из утки

50 g **350 ₺**

Dried farm duck

Утка фермерская вяленая

50 g **500 ₺**

SALADS

Салаты

Vegetarian bowl

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

Боул вегетарианский

325 g **620 ₺**

Poke with salmon

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

Поке с лососем

205 g **620 ₺**

Poke with tuna

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

Поке с тунцом

240 g **620 ₺**

Poke with shrimps

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

Поке с креветками

225 g **620 ₺**

Greek salad

Салат по-гречески

325 g **550 ₺**

Tomato salad with red onion and herbs

*Салат из свежих помидор с красным луком и зеленью
под маслом из Кубанских семечек*

240 g **380 ₺**

Salad of cucumber, radish and egg with sour cream

Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной

230 g **320 ₺**

Summer salad

Салат «Летний»

290 g **420 ₺**

Cole slow salad

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

Салат «Коул слоу»

200 g **320 ₺**

Roasted beetroot salad

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

Салат из запеченной свеклы с мягким сыром

220 g **370 ₺**

Salad «Kaban kule»

fresh vegetables and inhabitants of the deep sea

265 g **900 ₺**

Salad with Kamchatka crab and avocado

Tomatoes, crab, avocado, cucumber, sesame oil and soy sauce dressing

Салат с Камчатским крабом

210 g **1200 ₺**

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 **960 ₺**

Caesar with turkey or tiger shrimps

Цезарь с индейкой или креветками

200 g **750 ₺**

Aragula salad with duck breast

Avocado, fresh berries, arugula and mango orange sauce

Руккола с утиной грудкой

160 g **950 ₺**

Syuyumbike salad with veal tongue

Салат Сююмбике с телячьим языком

195 g **430 ₺**

Vinegar-pickled veal salad

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

Салат с маринованной телятиной

220 g **720 ₺**

SOUPS

Супы

Vegeterian okroshka with kvass

Окрошка овощная на квасе

405 g **380 ₺**

Vegeterian okroshka with kefir

Окрошка овощная на кефире

375 g **380 ₺**

Okroshka with smoked sturgeon and kvass

Окрошка с копченой осетриной на квасе

445 g **550 ₺**

Meat okroshka with kvass

Окрошка сборная мясная на квасе

445 g **500 ₺**

Meat okroshka with kefir

Окрошка сборная мясная на кефире

445 g **500 ₺**

Broccoli cream soup with pine nuts

Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками

215 g **400 ₺**

Tomato Gazpacho with vegetable garnish

Томатный Гаспаччо с овощным гарниром

245 g **380 ₺**

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 **850 ₺**

Tokmach chicken soup

Tatar national noodle soup

Токмач с деревенской курицей

350 g **450 ₺**

Dumplings with beef

Пельмени с говядиной

435 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*

Fish soup with salmon, nutmeg and seaweed

Рыбный суп с лососем, мускатным орехом и морскими водорослями

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 **380 ₺**

Potato kystibiy

Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion

Кыстыбый с картофелем

100 g **260 ₺**

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 **700 ₺**

Gratin of King crab

Гратен из Камчатского краба

110 g **1500 ₺**

Calamari from Commander Islands on grill

Кальмары командорские на углях

200 g **560 ₺**

Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary

Жареные на углях тигровые креветки

185 g **1200 ₺**

French-rice with stewed horse meat

Полба с тушенкой из конины

200 g **380 ₺**

MAIN DISHES

Горячие блюда

Risotto with porcini, cream sauce and dried tomatoes

Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе с вялеными томатами

320 g **900 ₺**

Risotto with tiger shrimps and spinach

Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом

315 g **1300 ₺**

Fettuccine with shrimps

Феттуччине с креветками

405 g **1000 ₺**

Chitarra

Home made pasta with giant shrimp and seafood sauce

Читарра

380 g **1500 ₺**

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 ₺**

Stewed duck stomachs with fried potatoes

Томленные утиные желудки с жареным картофелем

360 g **380 ₺**

Beef Stroganoff with mashed potato

Бефстроганов с картофельным пюре

320 g **650 ₺**

Kystibiy kebab

Кыстыбый кебаб

200 g **480 ₺**

Azu with horse meat «Tulpar»

Stewed horse meat garnished with fried potatoes and pickled cucumber

Азу с кониной «Тулпар»

330 g **750 ₺**

Fowl

Птица

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

Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов

250 g **430 ₺**

Farmer's turkey fillet

Филе грудки фермерской индейки

270 ₺ for a 100 g of a raw product

Fish

Рыба

Black cod fillet in its juice

*Fish fillet, young potatoes, oyster mushrooms,
green beans baked in foil in a wood-fired oven*

Филе Черной трески в собственном соку

300 g **1250 ₺**

Halibut fillet with honey sauce

Baked in a wood stove with lemon

Филе Палтуса с медово-бальзамиковым соусом

190 g **1300 ₺**

Dorado fillet with ripe tomatoes and olives

Филе Дорадо со спелыми томатами и оливками

310 g **900 ₺**

Sturgeon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled

Филе осетра

900 ₺ for a 100 g of a raw product

Salmon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled

Стейк лосося

650 ₺ for a 100 g of a raw product

Meat

Мясо

Shish Kebab

Marbled beef skewer with red onion and pepper and ginger sauce

Шуш-Кебаб

190 g 800 ₺

Veal Lukum

Thin slices of veal sirloin on grill

Лукум из телятины

120/50 g 800 ₺

Top Blade Steak

Shoulder of marbled beef

Стейк Топ Блейд

420 ₺ for a 100 g of a raw product

Fillet mignon

Миньоны из телячьей вырезки

420 ₺ for a 100 g of a raw product

Prime Ribeye steak

Стейк Рибай

750 ₺ 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 young lamb

Prepare any number of ribs

Каре молодого барашка

480 ₺ for a 100 g of a raw product

SIDE DISHES

Гарниры

Fresh broccoli on grill

Свежая брокколи на углях

170 g 300 ₺

Green asparagus on grill

Спаржа зеленая на углях

100 g 300 ₺

Fresh corn cob on grill

Свежая кукуруза на углях

170 g 250 ₺

Vegetables on grill

Овощи на гриле

150 g 350 ₺

Spinage in cream sauce*Шпинат в сливочном соусе*100 g **220 ₺****French-rice with butter***Полба со сливочным маслом*150 g **150 ₺****Mashed potato with Parmesan***Картофельное пюре с пармезаном*150 g **200 ₺****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 **300 ₺****BREAD***Хлеб***Focaccia with Parmesan***Фокачча с Пармезаном*155 g **400 ₺****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 **650 ₺**

Four Cheeses

Cream sauce, Brie, Parmesan, Dorblu and Mozzarella

4 сыра

450 g **800 ₺**

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 **450 ₺**

Talkysh kaleve

Талкыш калеве

2 pcs **250 ₺**

Chak-chak

Чак-чак

50 g **120 ₺**

Tiramisu

Тирамису

150 g **500 ₺**

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 **280 ₺**

Pistachio roll

With sweet cream, dried cranberries and dried fruits

Фисташковый лурон

100 g **280 ₺**

Pistashio cake

Bizet with a sweet cream

Фисташковое пирожное

65 g **150 ₺**

Tatly

Roll with nuts and honey

Татлы с орехами и медом

80 g **150 ₺**

Ice cream

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio

Мороженое в ассортименте

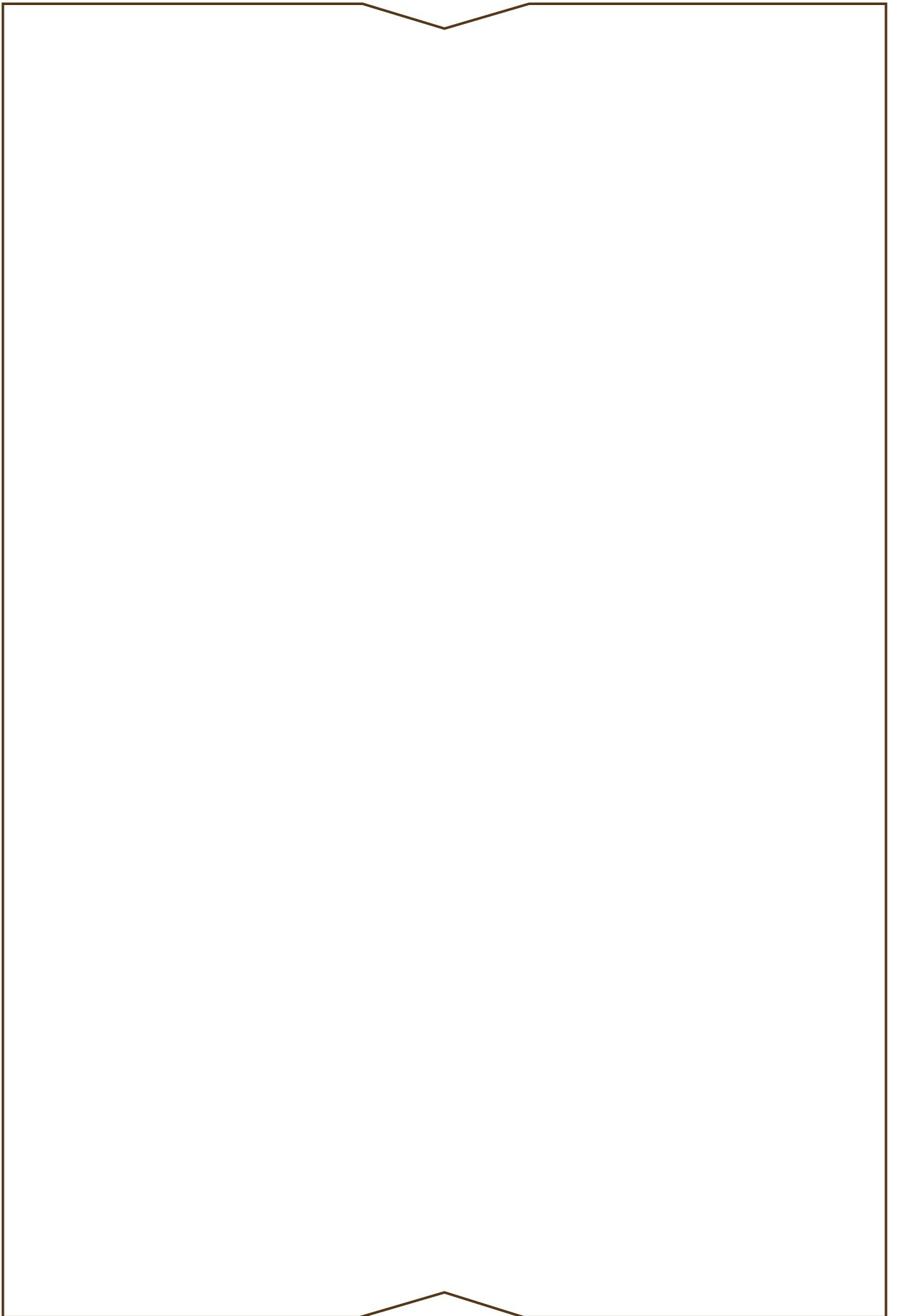
50 g (1 scoop) **200 ₺**

Sorbet

Lemon-lime, mango, black currant

Сорбет

50 g (1 scoop) **150 ₺**



УТВЕРЖДАЮ:

Шеф-повар.....

Бухгалтер-калькулятор.....



Ry

/ Рыжайкин К.Н. /
(расшифровка подписи)

M

/ Майорова Н.Б. /
(расшифровка подписи)

