



MENU

COLD APPETIZERS

Холодные закуски

Seasonal fruits

Сезонные фрукты

100 g **250 ₺**

Fresh seasonal vegetables platter

Ассорти из свежих овощей

100 g **200 ₺**

Pickled vegetables platter

Ассорти из соленых и маринованных овощей

100 g **170 ₺**

Pickled champignons

Маринованные шампиньоны

100 g **200 ₺**

Cheese platter

Сырная тарелка

150 g **900 ₺**

Tomato carpaccio

Colorful tomatoes, red onion, capers, aromatic herbs, olive oil, balsamic vinegar

Карпаччо из помидор

275 g **600 ₺**

Roasted Adygei cheese with tomatoes and grainy mustard dressing

Жареный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой

235 g **700 ₺**

Burrata with tomatoes

Буррата с помидорами

290 g **900 ₺**

Salmon tartar with avocado, capers and crostini

Тартар из лосося

165 g **1050 ₺**

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

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 **660 ₺**

Light-salted salmon

Семга слабого посола

100 g **900 ₺**

Smoked sturgeon

Осетрина горячего копчения

100 g **1100 ₺**

Smoked Unagi eel*Угорь Унаги копченый*100 g **700 ₺****Cold smoked trout***Форель холодного копчения*100 g **700 ₺****Cold smoked marlin***Марлин холодного копчения*100 g **700 ₺****Vitello tonnato***Вителло тоннато*210 g **900 ₺****Horse kizylyk***Кызылык из конины*50 g **400 ₺****Horse basturma***Бастурма из конины*50 g **350 ₺****Smoked horse salo***Сало конское копченое*50 g **450 ₺****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 **700 ₺****Tatar goose jerky***Татарский вяленый гусь*50 g **700 ₺**

SALADS

Салаты

Tomato salad with red onion and herbs

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

240 g **450 ₺**

Salad of cucumber, radish and egg with sour cream

Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной

230 g **400 ₺**

Summer salad

Салат «Летний»

290 g **500 ₺**

Arugula with fried porcini mushrooms and sun-dried tomatoes

*Spicy Arugula, Olive Oil, Balsamic Vinegar, Parmesan Cheese
Руккола с жареными белыми грибами и вялеными томатами*

140 g **1200 ₺**

Green salad with broccoli and turkey

Sweet Dijon mustard dressing, celery, tomatoes, green beans

Зеленый салат с брокколи и индейкой

255 g **600 ₺**

Vegetarian bowl

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

Боул вегетарианский

325 g **750 ₺**

Poke with salmon

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

Поке с лососем

205 g **750 ₺**

Poke with tuna

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

Поке с тунцом

240 g **750 ₺**

Poke with shrimps

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

Поке с креветками

225 g **750 ₺**

Greek salad

Салат по-гречески

325 g **650 ₺**

Cole slow salad

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

Салат «Коул слоу»

200 g **400 ₺**

Roasted beetroot salad

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

Салат из запеченной свеклы с мягким сыром

220 g **450 ₺**

Roasted eggplant salad

crispy eggplants with season tomatoes with sweet and spicy dressing

Салат с жареными баклажанами

225 g **500 ₺**

Nicoise with quickly fried tuna

Нисуаз с быстрообжаренным филе тунца

280 g **1000 ₺**

Aragula salad with tiger shrimps, tomatoes and avocado

Руккола с тигровыми креветками, авокадо и помидорами

200 g **1200 ₺**

Caesar with turkey

Цезарь с индейкой

200 g **800 ₺**

Caesar with tiger shrimps

Цезарь с креветками

200 g **1000 ₺**

Aragula salad with duck breast

Avocado, fresh berries, arugula and mango orange sauce

Руккола с утиной грудкой

160 g **1100 ₺**

Syuyumbike salad with veal tongue

Салат Сююмбике с телячьим языком

195 g **550 ₺**

Vinegar-pickled veal salad

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

Салат с маринованной телятиной

220 g **950 ₺**

SOUPS

Супы

Vegeterian okroshka with kvass

Окрошка овощная на квасе

405 g 400 ₺

Vegeterian okroshka with kefir

Окрошка овощная на кефире

375 g 400 ₺

Okroshka with smoked sturgeon and kvass

Окрошка с копченой осетриной на квасе

445 g 600 ₺

Meat okroshka with kvass

Окрошка сборная мясная на квасе

445 g 550 ₺

Meat okroshka with kefir

Окрошка сборная мясная на кефире

455 g 550 ₺

Broccoli cream soup with pine nuts

Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками

215 g 500 ₺

Mediterranean spicy soup with a seafood

Суп острый с морепродуктами по-Средиземноморски

450 g 1600 ₺

Volzhsky fish soup with sturgeon

Уха из стерляди по-Волжски

400 g 1050 ₺

Tokmach chicken soup

Tatar national noodle soup

Токмач с деревенской курицей

350 g 450 ₺

Dumplings with beef

Пельмени с говядиной

435 g 500 ₺

SOUPS OF THE DAY

Супы дня

350 g 500 ₺

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 **400 ₺**

Potato kystibiy

Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion

Кыстыбый с картофелем

100 g **270 ₺**

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 **900 ₺**

Shrimp fish fried in a cauldron according to Laishevsky

Креветочная рыба жареная в казане по-Лаишевски

125 g **850 ₺**

Calamari from Commander Islands on grill

Кальмары командорские на углях

200 g **650 ₺**

Grilled scallops

Морские гребешки на гриле

120 g **1100 ₺**

Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary

Жареные на углях тигровые креветки

175 g **1300 ₺**

French-rice with stewed horse meat

Полба с тушенкой из конины

200 g **550 ₺**

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 ₺**

Atabaevsky fish dumplings

Handmade dumplings in sour cream sauce with soft cheese

Рыбные пельмени по-Атабаевски

300 g **700 ₺**

Beef Stroganoff with mashed potato

Бефстроганов с картофельным пюре

320 g **750 ₺**

Kystibiy kebab

Кыстыбий кебаб

200 g **600 ₺**

Azu with horse meat «Tulpar»

Stewed horse meat garnished with fried potatoes and pickled cucumber

Азу с кониной «Тулпар»

330 g **800 ₺**

Fowl

Птица

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

Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов

250 g **550 ₺**

Farmer's turkey fillet

Филе грудки фермерской индейки

250 ₺ 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 **1400 ₺**

Dorado fillet with ripe tomatoes and olives

Филе Дорадо со спелыми томатами и оливками

310 g **1000 ₺**

Sturgeon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled

Филе осетра

1100 ₺ for a 100 g of a raw product

Salmon fillet

Baked, smoked, steamed or grilled

Стейк лосося

900 ₺ 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

Beef «Bugulma»

Beef fillet, champignons, duck liver pate, cream sauce

Говядина «Бугульма»

280 g **1600 ₺**

Veal meat-chops with mushroom sauce

Котлеты из телятины с грибным соусом

200 g **650 ₺**

Veal Lukum

Thin slices of veal sirloin on grill

Лукум из телятины

120/50 g **950 ₺**

Fillet mignon

Миньоны из телячьей вырезки

500 ₺ for a 100 g of a raw product

Prime Ribeye steak

Стейк Рибай Прайм

800 ₺ 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

600 ₺ for a 100 g of a raw product

SIDE DISHES

Гарниры

Fresh broccoli on grill

Свежая брокколи на углях

170 g **400 ₺**

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 **250 ₺**

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 **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 ₺**

Karelian bread with raisins on rye sourdough

Хлеб «Карельский» с изюмом на ржаной закваске

100 g **120 ₺**

Rye-wheat bread 8 cereals

Хлеб ржано-пшеничный 8 злаков

100 g **120 ₺**

Bread basket

Хлебная корзина

300 g **400 ₺**

PIZZA

Пицца

Margherita

Маргарита

475 g **750 ₺**

Four Cheeses

Cream sauce, Brie, Parmesan, Dorblu and Mozzarella

4 сыра

450 g **850 ₺**

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 **850 ₺**

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 ₺**

Tiramisu

Тирамису

150 g **700 ₺**

Honey cake

Медовик

120 g **600 ₺**

Pigeon milk

Птичье молоко

180 g **600 ₺**

Strudel

Apple pie with cedars, cinnamon and vanilla ice cream

Штрудель

160 g **550 ₺**

Napoleon

Наполеон

120 g **550 ₺**

Brownie

*Thick chocolate sponge cake
with dark chocolate and pecans.*

Served with a scoop of vanilla ice cream

Брауни

155 g **650 ₺**

Caramel pie

Shortbread dough with caramel cream with milk chocolate.

Served with ice cream

Карамельный пирог

130 g **550 ₺**

Esterhazy

*Meringue sponge cake with nuts and cream of condensed milk,
coconut cream, white chocolate*

Эстерхазу

130 g **700 ₺**

Rocher chocolate-nut

*Chocolate sponge cake, cream cheese mousse,
hazelnut praline, milk chocolate*

Роше шоколадно-ореховый

100 g **550 ₺**

Lemon-basil cheesecake

Чизкейк лимон-базилик

125 g **550 ₺**

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 **200 ₺**

Ice cream

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio

Мороженое в ассортименте

50 g (1 scoop) **250 ₺**

Berry sorbet

Ягодный сорбет

50 g (1 scoop) **120 ₺**

УТВЕРЖДАЮ:

Шеф-повар.....

Бухгалтер-калькулятор.....



[Handwritten signature]

/ Рыжайкин К.Н. /
(расшифровка подписи)

[Handwritten signature]

/ Майорова Н.Б. /
(расшифровка подписи)

