



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 **830 ₺**

Roasted Adygei cheese with tomatoes and grainy mustard dressing

Жареный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой

235 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 **660 ₺**

Light-salted salmon

Семга слабого посола

100 g **700 ₺**

Smoked sturgeon

Осетрина горячего копчения

100 g **900 ₺**

Smoked Unagi eel

Угорь Унаги копченый

100 g **660 ₺**

Cold smoked trout

Форель холодного копчения

100 g **590 ₺**

Cold smoked halibut

Палтус холодного копчения

100 g **560 ₺**

Vitello tonnato

Вителло тоннато

210 g **830 ₺**

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 **250 ₺**

Horse buzhenina

Буженина из конины

50 g **320 ₺**

Smoked horse meat

Конина копченая

50 g **300 ₺**

Duck kizylyk

Казылык из утки

50 g **350 ₺**

Dried farm duck

Утка фермерская вяленая

50 g **700 ₺**

Beef meat-jelly

Served with mustard, creamy horseradish and toasts

Холодец из говядины

240 g **450 ₺**

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 rice and warm eel

*Eel, rice, cucumbers, edamame beans, green onions,
sesame seeds, soy-ginger sauce*

Поке с рисом и теплым угрем

205 g **620 ₺**

Greek salad

Салат по-гречески

325 g **560 ₺**

Vinaigrette with wild mushrooms

Винегрет с лесными грибами

260 g **380 ₺**

Vinaigrette with herring

Винегрет с сельдью

260 g **400 ₺**

Cole slow salad

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

Салат «Коул слоу»

200 g **350 ₺**

Roasted beetroot salad

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

Салат из запеченной свеклы с мягким сыром

220 g **370 ₺**

Roasted eggplant salad

crispy eggplants with season tomatoes with sweet and spicy dressing

Салат с жареными баклажанами

225 g **450 ₺**

Nicoise with quickly fried tuna

Нисуаз с быстрообжаренным филе тунца

280 g **850 ₺**

Olivier with Kamchatka crab

Оливье с Камчатским крабом

250 g **1150 ₺**

Aragula salad with tiger shrimps, tomatoes and avocado

Руккола с тигровыми креветками, авокадо и помидорами

200 g **980 ₺**

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 **960 ₺**

Syuyumbike salad with veal tongue

Салат Сююмбике с телячьим языком

195 g **450 ₺**

Vinegar-pickled veal salad

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

Салат с маринованной телятиной

220 g **750 ₺**

SOUPS

Супы

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

Суп-пюре из тыквы

250 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 **880 ₺**

Tokmach chicken soup

Tatar national noodle soup

Токмач с деревенской курицей

350 g **450 ₺**

Dumplings with beef

Пельмени с говядиной

435 g **490 ₺**

Mushroom soup with wild mushrooms and beef

Грибовница с лесными грибами и говядиной

350 g **490 ₺**

SOUPS OF THE DAY

Супы дня

350 g **490 ₺**

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 soup. *Аш из бычьих хвостов*

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 **390 ₺**

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 **700 ₺**

Gratin of King crab

Гратен из Камчатского краба

110 g **1600 ₺**

Calamari from Commander Islands on grill

Кальмары командорские на углях

200 g **600 ₺**

Grilled scallops

Морские гребешки на гриле

120 g **1000 ₺**

Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary

Жареные на углях тигровые креветки

175 g **1200 ₺**

French-rice with stewed horse meat

Полба с тушенкой из конины

200 g **380 ₺**

Cheese sticks fries

Сырные палочки фри

150 g **400 ₺**

Potato croquettes

Картофельные крокеты

130 g **250 ₺**

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 **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

Читара

380 g **1500 ₺**

Atabaevsky fish dumplings

Handmade dumplings in sour cream sauce with soft cheese

Рыбные пельмени по-Атабаевски

300 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 **660 ₺**

Kystibiy kebab

Кыстыбий кебаб

200 g **500 ₺**

Azu with horse meat «Tulpar»

Stewed horse meat garnished with fried potatoes and pickled cucumber

Азу с кониной «Тулпар»

330 g **750 ₺**

Tongue with onions from a wood-fired oven

Язык с луком из дровяной печи

250 g **650 ₺**

Fowl

Птица

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

Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов

250 g **450 ₺**

Farmer's turkey fillet

Филе грудки фермерской индейки

250 ₺ 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

700 ₺ for a 100 g of a raw product

Meat

Мясо

Stewed veal in BBQ sause

languishes in a cooling oven for at least 9 hours

Томленная телятина в соусе BBQ

270 g **650 ₺**

Veal meat-chops with mushroom sause

Котлеты из телятины с грибным соусом

200 g **650 ₺**

Veal Lukum

Thin slices of veal sirloin on grill

Лукум из телятины

120/50 g **800 ₺**

Fillet mignon

Миньоны из телячьей вырезки

430 ₺ for a 100 g of a raw product

Prime Ribeye steak

Стейк Рибай Прайм

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 ₺**

Pumpkin baked in a wood oven

Тыква запеченная в печи

170 g **150 ₺**

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

Roman focaccia with Parmesan

Фокачча по-римски с Пармезаном

195 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 & cereals

Хлеб ржано-пшеничный & злаков

100 g **120 ₺**

Bread basket

Хлебная корзина

300 g **400 ₺**

PIZZA

Пицца

Roman mini pizza with dried duck

Римская мини-пицца с вяленой уткой

285 g **600 ₺**

Margherita

Маргарита

475 g **700 ₺**

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 **800 ₺**

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 **600 ₺**

Honey cake

Медовик

120 g **500 ₺**

Pigeon milk

Птичье молоко

180 g **550 ₺**

Strudel

Apple pie with cedars, cinnamon and vanilla ice cream

Штрудель

160 g **450 ₺**

Napoleon

Наполеон

120 g **520 ₺**

Eclair with butter cream

In a glaze of milk chocolate with

Эклер со сливочным кремом

80 g **320 ₺**

Carrot cake

*Soft sponge cake with the addition of sweet carrots,
ginger, cinnamon and buttercream*

Морковный пирог

150 g **520 ₺**

Brownie

Thick chocolate sponge cake with dark chocolate and pecans.

Served with a scoop of vanilla ice cream

Брауни

155 g **620 ₺**

Caramel pie

Shortbread dough with caramel cream with milk chocolate.

Served with ice cream

Карамельный пирог

130 g **500 ₺**

Esterhazy

Meringue sponge cake with nuts and cream of condensed milk,

coconut cream, white chocolate

Эстерхазу

130 g **650 ₺**

Rocher chocolate-nut

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

Роше шоколадно-ореховый

100 g **500 ₺**

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) **200 ₺**

УТВЕРЖДАЮ:

Шеф-повар.....

Бухгалтер-калькулятор.....



Ryжайкин

/ Рыжайкин К.Н. /
(расшифровка подписи)

Майорова

/ Майорова Н.Б. /
(расшифровка подписи)

