



MENU

COLD APPETIZERS

Холодные закуски

Seasonal fruits

Сезонные фрукты

100 g **165 ₺**

Fresh seasonal vegetables platter

Ассорти из свежих овощей

100 g **140 ₺**

Pickled vegetables platter

Ассорти из соленых и маринованных овощей

100 g **130 ₺**

Pickled forest mushrooms

Грибы лесные маринованные

100 g **350 ₺**

Cauliflower carpaccio with Parmesan and truffle oil

Карпаччо из цветной капусты

115 g **400 ₺**

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 **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 **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 ₺**

Jelly beef

Холодец из говядины
50 g **500 ₺**

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 ₺**

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 ₺**

Vinaigrette with wild mushrooms

Винегрет с лесными грибами
260 g **350 ₺**

Vinaigrette with herring*Винегрет с сельдью*260 g **350 ₺****Olivier with Kamchatka crab***Оливье с Камчатским крабом*250 g **1100 ₺****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 **380 ₺****Vinegar-pickled veal salad***Mixed salad, slices of veal sirloin, tomatoes, mustard and honey**Салат с маринованной телятиной*220 g **720 ₺****SOUPS***Супы***Broccoli cream soup with pine nuts***Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками*215 g **400 ₺****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 **800 ₺****Consomme with fish dumplings***Консоме с рыбными пельменями*450 g **480 ₺****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***Ox tail ash.** *Аш из бычьих хвостов***Mushroom soup with wild mushrooms and beef***Грибовница с лесными грибами и говядиной**All soups du jour are served with garlic donuts**Супы дня подаются с чесночными пампушками***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 **350 ₺****Potato kystibiy***Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion**Кыстыбый с картофелем*100 g **250 ₺**

Kystibiy with millet porridge and pumpkin*Кыстыбый с пшенной кашей и тыквой*100 g **250 ₺****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 ₺****Gratin of King crab***Гратен из Камчатского краба*110 g **1300 ₺****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**Читара*380 g **1500 ₺****Cabbage roll with northern halibut fillet and king crab fillet***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 **600 ₺****Kystibiy kebab***Кыстыбый кебаб*200 g **450 ₺****Tongue with onions from a wood-fired oven***Язык с луком из дровяной печи*250 g **650 ₺****Horse meat chulmyak***Pot of stew, vegetables, white beans, and thick sauce**Чульмяк из конины*400 g **750 ₺****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**Duck leg confit***long-simmering farm duck leg with plum sauce and baked pumpkin**Утиная ножка конфи*295 g **650 ₺****Fish***Рыба***Black cod fillet with ginger and balsamic sauce***Филе черной трески с имбирной-соевым соусом*170 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 **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

Stewed veal in BBQ sause

languishes in a cooling oven for at least 9 hours
Томленая телятина в соусе BBQ
270 g **650 ₺**

Veal Lukum

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

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 lamb

Prepare any number of ribs
Каре молодого барашка
480 ₺ for a 100 g of a raw product

SIDE DISHES

Гарниры

Pumpkin baked in a wood oven

Тыква запеченная в печи
170 g **150 ₺**

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 sause

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 **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 **370 ₺**

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 корнисионами
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 **350 ₺**

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 ₺**

Pistachio 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

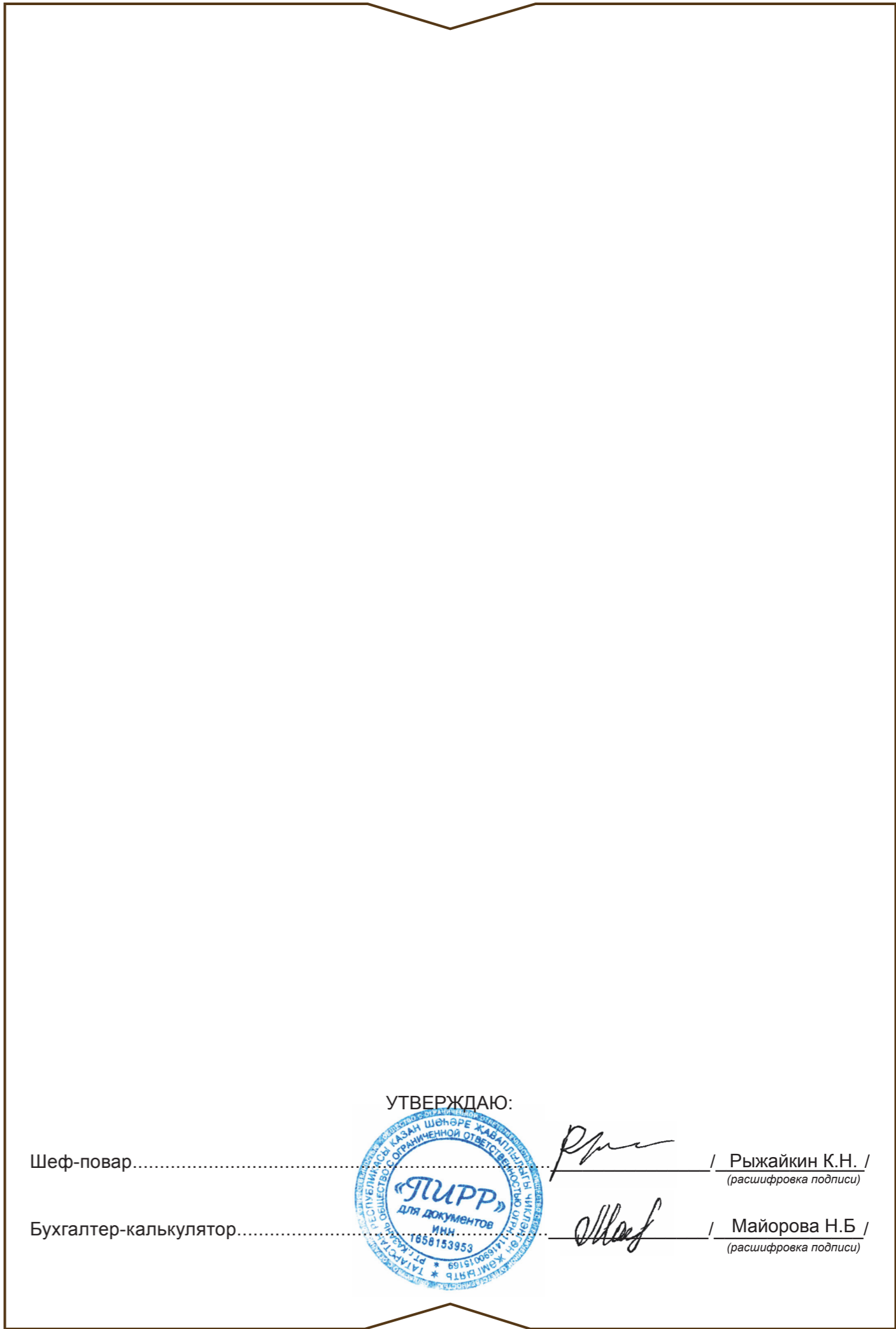
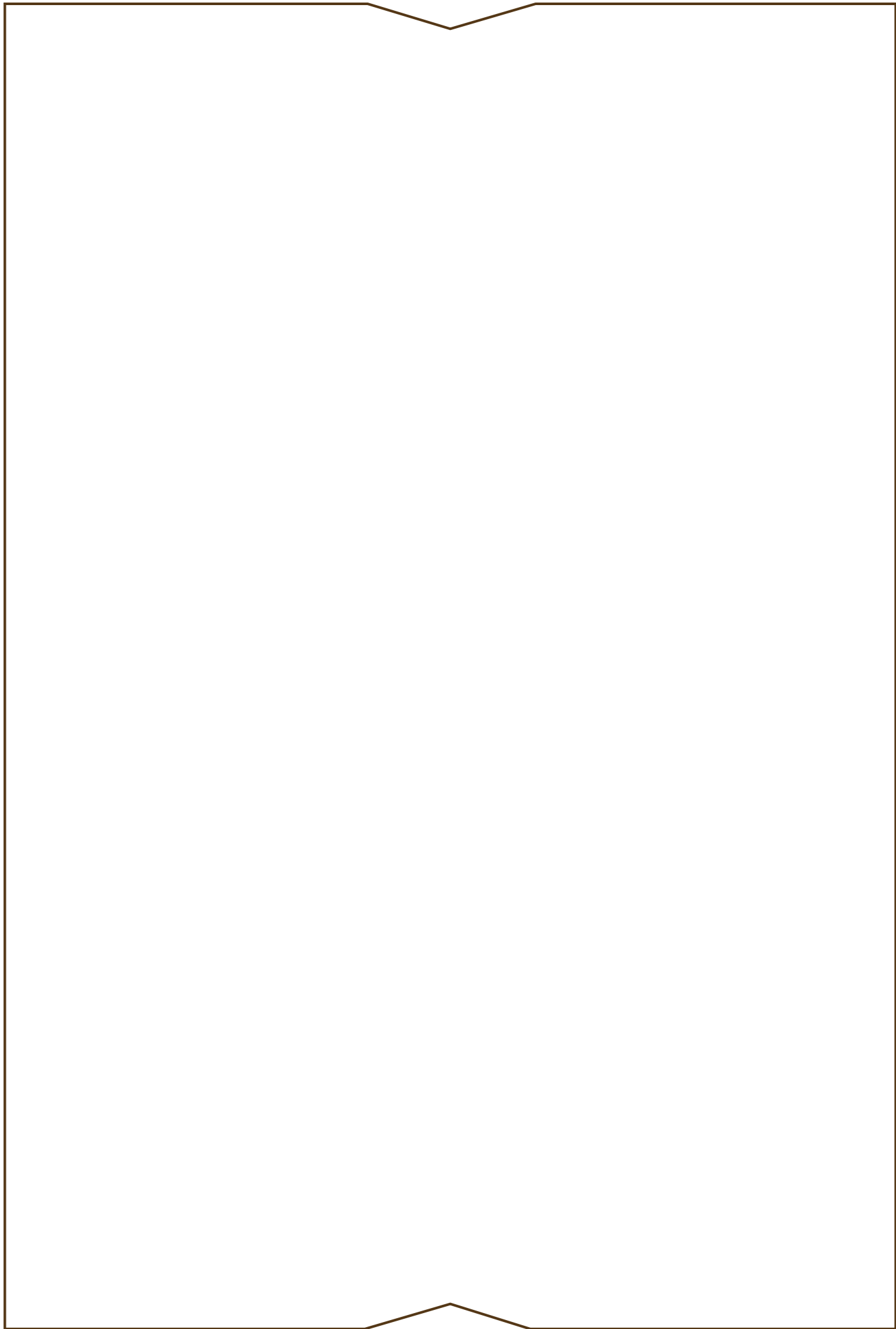
Roll with nuts and honey
Татлы с орехами и медом
80 g **150 ₺**

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 ₺**



УТВЕРЖДАЮ:

Шеф-повар.....

Бухгалтер-калькулятор.....



/ Рыжайкин К.Н. /
(расшифровка подписи)

/ Майорова Н.Б. /
(расшифровка подписи)

