



MENU



## COLD APPETIZERS

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Seasonal fruits</b> 100 g Сезонные фрукты	<b>380 P</b>
<b>Fresh seasonal vegetables platter</b> 100 g Ассорти из свежих овощей	<b>220 P</b>
<b>Pickled champignons</b> 100 g Маринованные шампиньоны	<b>300 P</b>
<b>Pickled vegetables platter</b> 100 g Ассорти из соленых и маринованных овощей	<b>220 P</b>
<b>Cheese platter</b> 150 g Сырная тарелка	<b>1000 P</b>
<b>Roasted Adygei cheese</b> 235 g with tomatoes and grainy mustard dressing Жареный Адыгейский сыр с помидорами под горчичной заправкой	<b>750 P</b>
<b>Burrata with tomatoes</b> 290 g Буррата с помидорами	<b>950 P</b>
<b>Salmon tartar with avocado, capers and crostini</b> 165 g Тартар из лосося	<b>1250 P</b>
<b>Sea-scallop tartar with wasabi dressing and flying-fish cavier</b> 160 g Тартар из морского гребешка с соусом васаби и икрой летучей рыбы	<b>1050 P</b>
<b>Russian herring with a side dish</b> 445 g Сельдь по-русски с гарниром	<b>700 P</b>
<b>Light-salted salmon</b> 100 g Семга слабого посола	<b>1100 P</b>
<b>Cold smoked trout</b> 100 g Форель холодного копчения	<b>750 P</b>
<b>Cold smoked red salmon</b> 50 g Нерка холодного копчения	<b>600 P</b>
<b>Smoked sturgeon</b> 100 g Осетрина горячего копчения	<b>1500 P</b>
<b>Smoked Unagi eel</b> 100 g Угорь Унаги копченый	<b>800 P</b>
<b>Vitello tonnato</b> 210 g Slices of ready-made veal with tuna sauce Вителло тоннато	<b>1300 P</b>

**Horse kizylyk** 50 g **500 ₺**  
Кызылык из конины

**Smoked horse salo** 50 g **550 ₺**  
Сало конское копченое

**Horse meat Qazi** 50 g **450 ₺**  
Homemade boiled sausage made of horse meat, made in our restaurant  
Казы из конины

**Horse buzhenina** 50 g **450 ₺**  
Буженина из конины

**Smoked horse meat** 50 g **450 ₺**  
Конина копченая

**Dried horse meat** 50 g **800 ₺**  
Конина вяленая

**Duck kizylyk** 50 g **500 ₺**  
Казылык из утки

**Dried farm duck** 50 g **600 ₺**  
Утка фермерская вяленая

**Tatar goose jerky** 50 g **750 ₺**  
Татарский вяленый гусь

## **SALADS** САЛАТЫ

**Vegetable bowl** 325 g **750 ₺**  
Cream cheese, tomatoes, cucumbers, avocado, green spinach, rice or quinoa  
Боул овощной

**Greek salad** 325 g **750 ₺**  
Салат по-гречески

**Arugula with tomatoes, avocado,  
Parmesan and pine nuts with balsamic cream** 205 g **950 ₺**  
Руккола с помидорами, авокадо, Пармезаном и кедровыми орешками  
под бальзамическим кремом

**Coleslaw salad** 200 g **450 ₺**  
Fresh cabbage, carrots, celery and green apple with mustard dressing and balsamic  
Салат «Коул слоу»

**Tomato salad with red onion and herbs** 240 g **550 ₺**  
Салат из свежих помидор с красным луком и зеленью  
под маслом из Кубанских семечек

**Salad of cucumber, radish and egg with sour cream** 230 g **450 ₺**

Салат из огурца, редиса и яйца со сметаной

**Summer vegetable salad with herbs** 290 g **550 ₺**

Салат «Летний»

**Roasted eggplant salad** 225 g **600 ₺**

crispy eggplants with season tomatoes with sweet and spicy dressing

Салат с жареными баклажанами

**Baked beetroot salad** 220 g **500 ₺**

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

Салат из запеченной свеклы с мягким сыром

**Poke with salmon** 205 g **850 ₺**

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

Поке с лососем

**Poke with shrimps** 225 g **850 ₺**

sweet shrimps, cucumbers, tomatoes, green apple,

spicy pepper, edamame beans, rice or quinoa

Поке с креветками

**Aragula salad with tiger shrimps, tomatoes and avocado** 200 g **1350 ₺**

Руккола с тигровыми креветками, авокадо и помидорами

**Caesar with tiger shrimps** 200 g **1050 ₺**

Цезарь с креветками

**Caesar with turkey** 200 g **850 ₺**

Цезарь с индейкой

**Aragula salad with duck breast** 160 g **1100 ₺**

Avocado, fresh berries, arugula and mango orange sauce

Руккола с утиной грудкой

**Vinegar-pickled veal salad** 220 g **1000 ₺**

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

Салат с маринованной телятиной

**Syuyumbike salad with veal tongue** 195 g **700 ₺**

Салат Сююмбике с телячьим языком

**Salad with Kamchatka crab and avocado** 210 g **1600 ₺**

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

Салат с камчатским крабом и авокадо

## SOUPS

### СУПЫ

<b>Vegeterian okroshka with kvass</b> 405 g	<b>480 P</b>
Окрошка овощная на квасе	
<b>Vegeterian okroshka with kefir</b> 375 g	<b>480 P</b>
Окрошка овощная на кефире	
<b>Okroshka with smoked sturgeon and kvass</b> 445 g	<b>850 P</b>
Окрошка с копченой осетриной на квасе	
<b>Meat okroshka with kvass</b> 445 g	<b>650 P</b>
Окрошка сборная мясная на квасе	
<b>Meat okroshka with kefir</b> 455 g	<b>650 P</b>
Окрошка сборная мясная на кефире	
<b>Broccoli cream soup with pine nuts</b> 215 g	<b>550 P</b>
Суп-пюре из брокколи с кедровыми орешками	
<b>Broccoli cream soup with Kamchatka crab</b> 230 g	<b>800 P</b>
Суп-пюре из брокколи с Камчатским крабом	
<b>Mediterranean spicy soup with a seafood</b> 450 g	<b>1650 P</b>
Суп острый с морепродуктами по-Средиземноморски	
<b>Volzhsky fish soup with sturgeon</b> 400 g	<b>1500 P</b>
Уха из стерляди по-Волжски	
<b>Tokmach chicken soup</b> 350 g	<b>500 P</b>
Tatar national noodle soup Токмач с деревенской курицей	
<b>Dumplings with beef</b> 435 g	<b>650 P</b>
Пельмени с говядиной	
<b>Dumplings with salmon and halibut</b> 435 g	<b>800 P</b>
Пельмени с лососем и палтусом	
<b>Fish soup with salmon, nutmeg and seaweed</b> 350 g	<b>900 P</b>
Рыбный суп с лососем, мускатным орехом и морскими водорослями	

## SOUPS OF THE DAY

### Супы дня

350 g      580 P

**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

## HOT APPETIZERS

**Echpochmak with duck or beef meat** 170 g **500 P**

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.

**Potato kystibiy** 100 g **300 P**

Tatar national dish. Bannock with mash potato and fried onion

Кыстыбый с картофелем

**Bliny with sour cream/ with jam/ with condensed milk** 170 g **300 P**

Блины со сметаной/ с вареньем/ со сгущенкой

**Bliny with self-salted salmon and red cavier** 215 g **980 P**

Блины с семгой собственного посола и красной икрой

**Gratin of King crab** 110 g **2000 P**

Гратен из Камчатского краба

**Calamari from Cammander Islands on grill** 200 g **850 P**

Кальмары командорские на углях

**Grilled scallops** 120 g **1200 P**

Морские гребешки на гриле

**Grilled tiger shrimps with garlic and rosemary** 185 g **1300 P**

Жареные на углях тигровые креветки

**Cheese sticks fries** 150 g **400 P**

Сырные палочки фри

**Chicken nuggets** 120 g **300 P**

Куриные наггетсы

## MAIN DISHES

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Risotto with porcini, cream sauce and dried tomatoes** 320 g **1100 P**

Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе с вялеными томатами

**Risotto with tiger shrimps and spinach** 315 g **1500 P**

Ризотто с тигровыми креветками и шпинатом

**Fettuccine with shrimps** 405 g **1250 P**

Феттуччине с креветками

**Chitarra** 380 g **1650 P**

Home made pasta with giant shrimp and seafood sauce

Читара

**Beef Stroganoff with mashed potato or with buckwheat porridge** 320 g **900 ₺**

Бефстроганов с картофельным пюре или с гречневой кашей

**Kystibiy kebab** 200 g **700 ₺**

Sausages made from marbled grain beef, served with kystyby

Кыстыбый кебаб

**Azu with horse meat «Tulpar»** 330 g **950 ₺**

Stewed horse meat garnished with fried potatoes and pickled cucumber

Азу с кониной «Тулпар»

## **FOWL**

### **ПТИЦА**

**«Poszharskie» chicken meat-chops with mushroom sauce** 250 g **700 ₺**

Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов

**Farmer's turkey fillet** for a 100 g of a raw product **350 ₺**

Филе грудки фермерской индейки

## **FISH**

### **РЫБА**

**Halibut fillet with honey-balsamic sauce** 190 g **1600 ₺**

Филе Палтуса с медово-бальзамиковым соусом

**Dorado fillet with ripe tomatoes and olives** 310 g **1300 ₺**

Филе Дорадо со спелыми томатами и оливками

**Sturgeon fillet** for a 100 g of a raw product **1300 ₺**

Филе осетра

**Salmon fillet** for a 100 g of a raw product **1100 ₺**

Стейк лосося

**Breaded halibut steak served with lemon** for a 100 g of a raw product **550 ₺**

Стейк палтуса в панировке

## **MEAT**

### **МЯСО**

**Veal meat-chops with mushroom sauce** 200 g **750 ₺**

Котлеты из телятины с грибным соусом

**Veal Lukum** 120/50 g **1200 ₺**

Thin slices of veal sirloin on grill

Лукум из телятины



**Fillet mignon** for a 100 g of a raw product **700 P**  
Миньоны из телячьей вырезки

**Prime Ribeye steak** for a 100 g of a raw product **1050 P**  
Стейк Рибай Прайм

**Horse meat medallions** for a 100 g of a raw product **800 P**  
Медальоны из конины

**Rack of young lamb** for a 100 g of a raw product **900 P**  
Prepare any number of ribs  
Каре молодого барашка

## **SIDE DISHES**

### **ГАРНИРЫ**

**Fresh broccoli on grill** 170 g **450 P**  
Свежая брокколи на углях

**Green asparagus on grill** 100 g **400 P**  
Спаржа зеленая на углях

**Fresh corn cob on grill** 170 g **400 P**  
Свежая кукуруза на углях

**Vegetables on grill** 150 g **400 P**  
Овощи на гриле

**Spinach in cream sauce** 100 g **300 P**  
Шпинат в сливочном соусе

**Mashed potato with Parmesan** 150 g **250 P**  
Картофельное пюре с пармезаном

**Mashed potato with truffle oil** 150 g **250 P**  
Картофельное пюре с трюфельным маслом

**Mashed potato with butter** 150 g **250 P**  
Картофельное пюре со сливочным маслом

**Potato baked with rosemary and garlic** 150 g **250 P**  
Запеченный картофель с розмарином и чесноком

**French fries** 150 g **300 P**  
Картофель фри

## **PIZZA**

### **ПИЦЦА**

<b>Margherita</b> 530 g Маргарита	<b>800 ₺</b>
<b>Four Cheeses</b> 520 g Cream sauce, Brie, Parmesan, Dorblu and Mozzarella 4 сыра	<b>1000 ₺</b>
<b>Pizza with pear and blue cheese</b> 460 g Пицца с грушей и голубым сыром	<b>750 ₺</b>
<b>With turkey and gherkins</b> 625 g Пицца с индейкой и корнишонами	<b>800 ₺</b>
<b>With horse meat salami and chili pepper</b> 560 g Пицца с колбасками из конины и чили перцем	<b>900 ₺</b>

## **BREAD**

### **Хлеб**

<b>Focaccia with Parmesan</b> 155 g Фокачча с Пармезаном	<b>500 ₺</b>
<b>Ciabatta</b> 150 g Чиабатта	<b>300 ₺</b>
<b>Corn or polba (French-rice) wheat cake</b> 100 g Лепешка из кукурузы или полбы	<b>150 ₺</b>
<b>Rye bread</b> 100 g Хлеб бородинский	<b>200 ₺</b>
<b>Wheat baguette with sourdough</b> 100 g Багет пшеничный на закваске	<b>150 ₺</b>
<b>Wheat bread «Onion» on sourdough</b> 100 g Хлеб пшеничный «Луковый» на закваске	<b>150 ₺</b>
<b>Rye-wheat bread 8 cereals</b> 100 g Хлеб ржано-пшеничный 8 злаков	<b>150 ₺</b>
<b>Bread basket</b> 300 g Хлебная корзина	<b>400 ₺</b>

## DESSERTS

### ДЕСЕРТЫ

<b>Cake «Potato»</b> 100 g/ 2 pcs Пирожное картошка	<b>350 ₺</b>
<b>Nut cake</b> 85 g Nut bizet with condensed milk and chocolate cream Ореховый торт	<b>350 ₺</b>
<b>Raspberry Sacher with raspberry sorbet</b> 145 g Chocolate sponge cake with a chocolate ganache and raspberry confit Захер малиновый с малиновым сорбетом	<b>600 ₺</b>
<b>Banana brownie with ice cream</b> 120 g Банановый брауни с мороженым	<b>500 ₺</b>
<b>Cream and chocolate sherbet</b> 100 g Сливочно-шоколадный щербет	<b>600 ₺</b>
<b>Talkysh kaleve</b> 2 pcs Талкыш калеве	<b>350 ₺</b>
<b>Chak-chak</b> 50 g Чак-чак	<b>250 ₺</b>
<b>Tatly</b> 80 g Roll with nuts and honey Татлы с орехами и медом	<b>300 ₺</b>
<b>Honey cake</b> 120 g Медовик	<b>700 ₺</b>
<b>Pistashio cake</b> 65 g Bizet with a sweet cream Фисташковое пирожное	<b>250 ₺</b>
<b>Bird's milk</b> 180 g Птичье молоко	<b>650 ₺</b>
<b>Tiramisu</b> 150 g Тирамису	<b>750 ₺</b>
<b>Strudel</b> 160 g Apple pie with cedars, cinnamon and vanilla ice cream Штрудель	<b>600 ₺</b>
<b>Ice cream</b> 50 g (1 scoop) Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio Мороженое в ассортименте	<b>220 ₺</b>
<b>Sorbet lemon-lime/ mango</b> 50 g (1 scoop) Сорбет лимон-лайм/манго Ягодный сорбет	<b>150 ₺</b>

## DISHES BY PRE-ORDER

can be ordered at least one day in advance

<b>Sturgeon baked in the oven</b> for a 100 g of a raw product Average weight 2300 g, served with baked potatoes Осетр запеченный целиком в печи	<b>600 ₺</b>
<b>Chicken «Tabaka»</b> for a 100 g of a raw product Average weight 1700g, served with baked tomatoes Курочка табака	<b>250 ₺</b>
<b>Duck with apples</b> for a 100 g of a raw product Average weight 2500 g, served with apples Утка с яблоками	<b>300 ₺</b>
<b>Marble beef shovel from the oven</b> for a 100 g of a raw product Average weight 2500 g, served with Rouget sauce Мраморная лопатка говядины из печи	<b>750 ₺</b>
<b>Horse meat on the bone baked in the oven</b> for a 100 g of a raw product Average weight 1700 g, served with Rouget sauce Конина запеченная в печи	<b>400 ₺</b>

## PIES

can be ordered at least one day in advance

<b>Beef «Wellington»</b> 210 г /1 portion is prepared from 2 portions Говядина «Веллингтон»	<b>1550 ₺</b>
<b>Salmon «Ankrut»</b> 210 г /1 portion is prepared from 2 portions Лосось «Анкрут»	<b>1550 ₺</b>
<b>Cabbage and egg pie</b> 1,5 kg Пирог с капустой и яйцом	<b>2700 ₺</b>
<b>Pie with salmon and halibut</b> 2,8 kg Пирог с лососем и палтусом	<b>6500 ₺</b>

**Balish with a duck** 4 kg

**7000 ₺**

national pie

Балиш с уткой

**Balish with a beef** 4 kg

**7000 ₺**

national pie

Балиш с говядиной

## **CAKES**

can be ordered at least one day in advance

**«Pigeon milk»** 1,5 kg

**6500 ₺**

Птичье Молоко

**Tiramisu** 1,5 kg

**7000 ₺**

Тирамису

**Honey cake** 1,2 kg

**7000 ₺**

Медовик

**Pistashio cake** 2,15 kg

**9500 ₺**

Фисташковый торт





