



MENU



## **COLD APPETIZERS**

*Холодные закуски*

### **Seasonal fruits**

*Сезонные фрукты*

100 g      **185 ₺**

### **Fresh seasonal vegetables platter**

*Ассорти из свежих овощей*

100 g      **200 ₺**

### **Pickled vegetables platter**

*Ассорти из соленых и маринованных овощей*

100 g      **140 ₺**

### **Pickled champignons**

*Маринованные шампиньоны*

100 g      **600 ₺**

### **Cheese platter**

*Сырная тарелка*

150 g      **850 ₺**

### **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      **950 ₺**

### **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      **750 ₺**

### **Smoked sturgeon**

*Осетрина горячего копчения*

100 g      **1000 ₺**

### **Smoked Unagi eel**

*Угорь Унаги копченый*

100 g      **700 ₺**

**Cold smoked trout**

*Форель холодного копчения*

100 g      **650 ₺**

**Cold smoked halibut**

*Палтус холодного копчения*

100 g      **650 ₺**

**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      **350 ₺**

**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*

## **Vegetarian bowl**

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

*Боул вегетарианский*

325 g      **650 ₺**

## **Poke with salmon**

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

*Поке с лососем*

205 g      **650 ₺**

## **Poke with tuna**

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

*Поке с тунцом*

240 g      **650 ₺**

## **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      **650 ₺**

## **Greek salad**

*Салат по-гречески*

325 g      **600 ₺**

## **Vinaigrette with pickled champignons**

*Винегрет с маринованными шампиньонами*

260 g      **450 ₺**

## **Vinaigrette with herring**

*Винегрет с сельдью*

260 g      **450 ₺**

## **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      **400 ₺**

### **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 **900 ₺**

### **Salmone salad**

*Салат Сальмон*

180 g **850 ₺**

### **Salad with Kamchatka crab and avocado**

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

*Салат с камчатским крабом и авокадо*

210 g **1500 ₺**

### **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 **1000 ₺**

### **Syuyumbike salad with veal tongue**

*Салат Сююмбике с телячьим языком*

195 g **500 ₺**

### **Vinegar-pickled veal salad**

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

*Салат с маринованной телятиной*

220 g **850 ₺**

## **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 **1600 ₺**

### **Volzhsky fish soup with sturgeon**

*Уха из стерляди по-Волжски*

400 g      **950 ₺**

### **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      **750 ₺**

### **Gratin of King crab**

*Гратен из Камчатского краба*

110 g      **1900 ₺**

### **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      **1200 ₺**

### **Chitarra**

*Home made pasta with giant shrimp and seafood sauce*

*Читарра*

380 g      **1600 ₺**

### **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      **400 ₺**

### **Beef Stroganoff with mashed potato**

*Бефстроганов с картофельным пюре*

320 g      **700 ₺**

### **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      **750 ₺**

### **Tongue with onions from a wood-fired oven**

*Язык с луком из дровяной печи*

250 g      **700 ₺**

## **Fowl**

*Птица*

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

*Котлеты куриные «Пожарские» с соусом из грибов*

250 g      **500 ₺**

### **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      **1300 ₺**

### **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*

**1000 ₺** for a 100 g of a raw product

### **Salmon fillet**

*Baked, smoked, steamed or grilled*

*Стейк лосося*

**750 ₺** 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      **700 ₺**

### **Veal meat-chops with mushroom sause**

*Котлеты из телятины с грибным соусом*

200 g      **700 ₺**

### **Veal Lukum**

*Thin slices of veal sirloin on grill*

*Лукум из телятины*

120/50 g      **900 ₺**

### **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      **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*

### **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      **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 ₺**

## **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.....



*[Handwritten signature]*

/ Рыжайкин К.Н. /  
(расшифровка подписи)

*[Handwritten signature]*

/ Майорова Н.Б. /  
(расшифровка подписи)

