

# Татарская национальная кухня

## Холодные закуски

<b>Ассорти овощное «Туган Авылым»</b> (Хрустящие огурцы, томаты, перец сладкий, маслины, редис, свежая зелень)	<b>330г</b>	<b>480р</b>
<b>Ассорти мясное «Халяль»</b> (куриный рулет, колбаса полукопченая, говяжий язык, говядина копченая)	<b>200/25г</b>	<b>900р</b>
<b>«Ломтики из языка»</b> (говяжий язык, обжаренный картофель, соус, зелень)	<b>100/100/55г</b>	<b>510р</b>
<b>«Казылык»</b> (колбаса конская национальная, томаты черри, зелень)	<b>70/30г</b>	<b>450р</b>

## Салаты

<b>«Татарстан»</b> (нежная ветчина из говядины, свежие огурчики, сыр, майонез, зелень)	<b>150г</b>	<b>400р</b>
<b>«Тэмле»</b> (мякоть говядины, огурцы соленые, чернослив, яблоко, яйцо, зеленый горошек, майонез, зелень)	<b>150г</b>	<b>400р</b>
<b>«Казан Утлары»</b> (нежная говядина, томаты, сладкий перец, красный лук, майонез, зелень)	<b>150г</b>	<b>400р</b>
<b>«Казань»</b> (обжаренная куриная грудка с грибочками, томаты, огурцы, фирменный соус)	<b>225г</b>	<b>510р</b>
<b>«Хаял»</b> (теплый микс-салат с утиной грудкой в сливочно-горчичном соусе)	<b>210г</b>	<b>500р</b>

## Супы

<b>Бульон с эч-почмаком</b>	<b>200/100г</b>	<b>410р</b>
<b>Шулпа из говядины</b> (горячий бульон с говядиной и овощами)	<b>250г</b>	<b>390р</b>
<b>Пельмени по-татарски</b> (пельмени из говядины, соус сметанный, зелень)	<b>200/100/30г</b>	<b>390р</b>
<b>Токмач с курицей и грибами</b> (домашняя лапша, шампиньоны, куриная грудка)	<b>300г</b>	<b>410р</b>
<b>Сетле Аш</b> (национальный молочный суп из домашней лапши, картофеля, молока)	<b>300г</b>	<b>180р</b>

г. Казань, ул. Университетская, 16.

Тел. (843) 238-38-49

### Горячие блюда

<b>Курица по-татарски</b> (национальное татарское блюдо из куриной грудки с картофелем и зеленью)	<b>300г</b>	<b>390р</b>
<b>Куллама</b> (национальное татарское блюдо из ромбиков лапши с мясом и овощами)	<b>300г</b>	<b>410р</b>
<b>Азу по-татарски</b> (национальное татарское блюдо из картофеля с солеными огурцами, овощами)	<b>250г</b>	<b>500р</b>
<b>Жаркое «Казань»</b> (жаркое из конины и картофеля с черносливом в горшочке)	<b>320г</b>	<b>700р</b>
<b>Говядина по-татарски «Хаял»</b> (Говяжья вырезка под соусом с овощами, подается с национальным татарским блюдом кыстыбый)	<b>250/100г</b>	<b>890р</b>

### Выпечка

<b>Эч-почмак</b> (национальная выпечка с говядиной, картофелем, луком)	<b>50г</b>	<b>65р</b>
<b>Беккэн с капустой и яйцом</b> (национальная выпечка с капустой, яйцом)	<b>50г</b>	<b>50р</b>
<b>Чак-Чак</b> (национальное сладкое блюдо)	<b>100г</b>	<b>200р</b>
<b>Кыстыбый</b> (пюре из картофеля с обжаренным луком в горячей лепешке)	<b>170г</b>	<b>200р</b>

### Чай

<b>Чай (чайник)</b> (черный, зеленый чай в ассортименте с курагой, черносливом, лимоном и сахаром)	<b>400/100/30г</b>	<b>350р</b>
<b>Чай (чашка)</b> (черный, зеленый чай в ассортименте с курагой, черносливом, лимоном и сахаром)	<b>200/30/5г</b>	<b>150р</b>
<b>Чай по-татарски</b> (черный чай с душицей, медом и молоком)	<b>200/10г</b>	<b>150р</b>
<b>Чай с облепихой и медом</b> (черный чай, облепиха, мед, мята)	<b>400/20/20г</b>	<b>350р</b>

г. Казань, ул. Университетская, 16.

Тел. (843) 238-38-49