

Гостинично-ресторанный комплекс



# Татарская Усадьба

—• 2013 •—



Галерея народных промыслов



## Закуски и салаты

Гусь копченый/вяленый	50 г	600
Утка копченая/вяленая	50 г	400
Балык из ребра конины	50 г	400
Конская грива	50 г	400
Казылык <i>сыровяленая колбаса</i>	50 г	400
Сельдь с картофелем	220 г	470
Домашний посол <i>пряная красная капуста, квашеная капуста, ферментированные помидоры черри, малосольные огурцы, маринованные сливы и грибочки</i>	650 г	980
Овощное ассорти <i>томаты, огурцы, редис, сельдерей, красный лук, базилик, кинза, шпинат, соус из полевых трав</i>	480 г	780
Гаилә <i>копченый гусь, микс салата, груша, мармелад из моркови, ягоды, медово-горчичная заправка</i>	190 г	760
Татарстан <i>телятина запеченная, колбаса конская казылык, язык говяжий, сыр пармезан, помидоры черри, горчичная заправка, листья салата</i>	170 г	710
Атнинский <i>конина отварная, микс салата, редис, сельдерей, морковь, помидоры, перец болгарский, горчично-луковый соус</i>	190 г	670
Кабан күле <i>хворост, копченая утиная грудка, кукуруза, микс салата, авокадо, сыр чеддер, майонез, мед, паприка</i>	250 г	780
Алтын күл <i>лосось, креветки, сыр пармезан, помидоры, сливки, соевый соус, специи, микс салата</i>	170 г	990
Зәйтүн <i>огурцы, черри, перец болгарский, лук красный, микс салата, маслины, оливки, соус луковый, сыр домашний</i>	230 г	660
Иске шәһәр <i>говядина, маш, черри, авокадо, микс салата, огурцы маринованные, попкорн из гречки, баклажановый соус</i>	200 г	640
Баурсак <i>шарики из теста и баранины с домашней сальсой и соусом из ферментированного чеснока</i>	160 г	510
Тутырма с телятиной и курицей <i>телятина, курица, картофель, огурцы, помидоры, лук красный, хрен, зелень</i>	225 г	690
Казы <i>домашняя колбаса из рубленой конины</i>	250 г	820

## Супы

Токмач <i>лапша домашняя с куриным филе и зеленью, подается с катыком</i>	400 г	340
Пельмени жениха <i>бульон, домашние пельмени из говядины, сметана, зелень</i>	250/50 г	450
Солянка по-казански <i>бульон, телятина, язык говяжий, копченая куриная грудка, корнишоны, чернослив, оливки, маслины, зелень, сметана</i>	370 г	540
Крем-суп тыквенный <i>с домашним сыром, вялеными томатами и тыквенными семечками</i>	400 г	440

## Татарская национальная выпечка

Өчпочмак <i>треугольник из пресного теста, говядины, лука и картофеля</i>	100 г	210
Өчпочмак <i>треугольник из пресного теста, филе утки, лука и картофеля</i> <b>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 50 МИН</b>	150/250 г	260/400
Өчпочмак <i>треугольник из пресного теста, филе гуся и телятины, лука и картофеля</i> <b>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 50 МИН</b>	150/250 г	260/400
Кыстыбый <i>пресная лепешка с картофельным пюре или пшеничной кашей</i>	2 шт	160
Пәрәмчә <i>пирожок из дрожжевого теста, говядины и лука</i>	80 г	220
Юка <i>национальная лепешка из пресного теста</i>	80 г	200
Хлебная корзина <i>хлеб пшеничный, чесночный, бородинский, тыквенный, юка</i>	400 г	420
Коймак <i>с соусничкой на выбор: сметана/мед/джем/сгущенное молоко</i>	150/50 г	250
Гөбәдия <i>пирог из дрожжевого теста, риса, изюма, яйца и корта, сливочное масло</i>	160 г	250
Чәй бәләш <i>пирог из песочного теста, кураги, чернослива, лимона</i>	100 г	250
Балан бәләше <i>пирог из песочного теста с калиной</i>	100 г	220
Алма бәләше <i>пирог из песочного теста с яблоками</i>	100 г	250
Чия бәләше <i>пирог из песочного теста с вишней, подается с мороженым</i>	150 г	280
Сметанник с кортом <i>пирог из дрожжевого теста со сметаной и домашним кортом</i>	100 г	220
Чәк-чәк <i>национальный десерт из теста и меда</i>	50 г	100
Талкыш кәләвә <i>пирамидки из тончайших нитей меда</i>	30 г	150

## Блюда из дрожжевой пачи

Шурпа <i>бульон, баранина, картофель, морковь, перец болгарский, лук, зелень</i>	450 г	700
Борщ <i>бульон, говядина, свекла, капуста, картофель, лук. Подается с конским гривнем на бородинском хлебе, сметаной и зеленью</i>	350/40 г	490
Борчак ашы <i>суп-пюре из гороха с копченым гусем</i>	350 г	510
Азу <i>Телятина, картофель, корнишоны, лук, бульон, зелень</i>	330 г	580
Филе ягненка	200 г	960
Тулма <i>голубцы из телятины с соусом из каймака</i>	350 г	460
Алтын балык <i>судак в капустном листке, тушеный в соусе из топленого молока</i>	350 г	710
Батыр <i>бифштекс из конины с томатной сальсой и маринованной сливой</i>	230 г	620
Чабан <i>ленивый пирог из конины, лука и картофеля</i>	360 г	690

## Блюда, приготовленные на закрытом гриле

Каре ягненка	150 г	990
Ребра конины в глазури барбекю	150 г	900
Стейк из говяжьей вырезки «Сабитов»	150 г	990
Стейк из конины	150 г	600
Форель на гриле	250 г	800
Шашлык из говядины	150 г	990
Шашлык из баранины	150 г	780
Шашлык из куриного бедра	150 г	620
Люля из баранины	150 г	640
Люля из телятины	150 г	500
Люля из конины	150 г	700

## Гарниры

Картофель печеный	200 г	200
Шампиньоны на гриле	100 г	320
Кабачки на гриле	100 г	200
Баклажаны на гриле	100 г	200
Кукуруза на гриле	100 г	200
Перец болгарский	100 г	400

## Основные блюда

Куллама с кониной <i>конина, лапша ручной работы, морковь, лук, зелень</i>	320 гр	690
Куллама с вяленым гусем <i>гусь вяленый, лапша ручной работы, базилик, сливки, томаты</i>	220 г	510
Сабан туге <i>конина томленая под хлебным соусом, с шампиньонами, картофелем и малосольными огурчиками</i>	360 г	810
Бишбармак <i>баранина, картофель, лапша ручной работы, помидоры, зелень</i>	375 г	790
Томленая утиная ножка с вишневым соусом <i>утиное бедро, груша, мед, специи, вишневый соус, зелень</i>	300 г	900
Сөембикә манарасы <i>телятина, помидоры, перец болгарский, баклажаны, цуккини, сливочный соус, морковь</i>	320 г	900
Лосось с овощами <i>стейк лосося, перец болгарский, цуккини, баклажан, соус устричный</i>	300 г	1300

## Десерты

Авыл каймагы <i>сметанник с мармеладом из тыквы и грильяжем из тыквенных семечек</i>	250 г	600
Баллы <i>медовый пирог из топленого молока с домашним кортом</i>	170 г	450
Кертләмек <i>брусничный тарт</i>	180 г	420
Татарстан <i>воздушное безе, заварной крем, ягодная прослойка</i>	160 г	420
Щербет из молочного и белого шоколада	90 г	350