



ЧИРӘН

ВЕСНА ТАТАРСКОЙ КУХНИ



..... Место слияния Востока и Запада, традиций и современности, старого и нового света — «Чирэм».

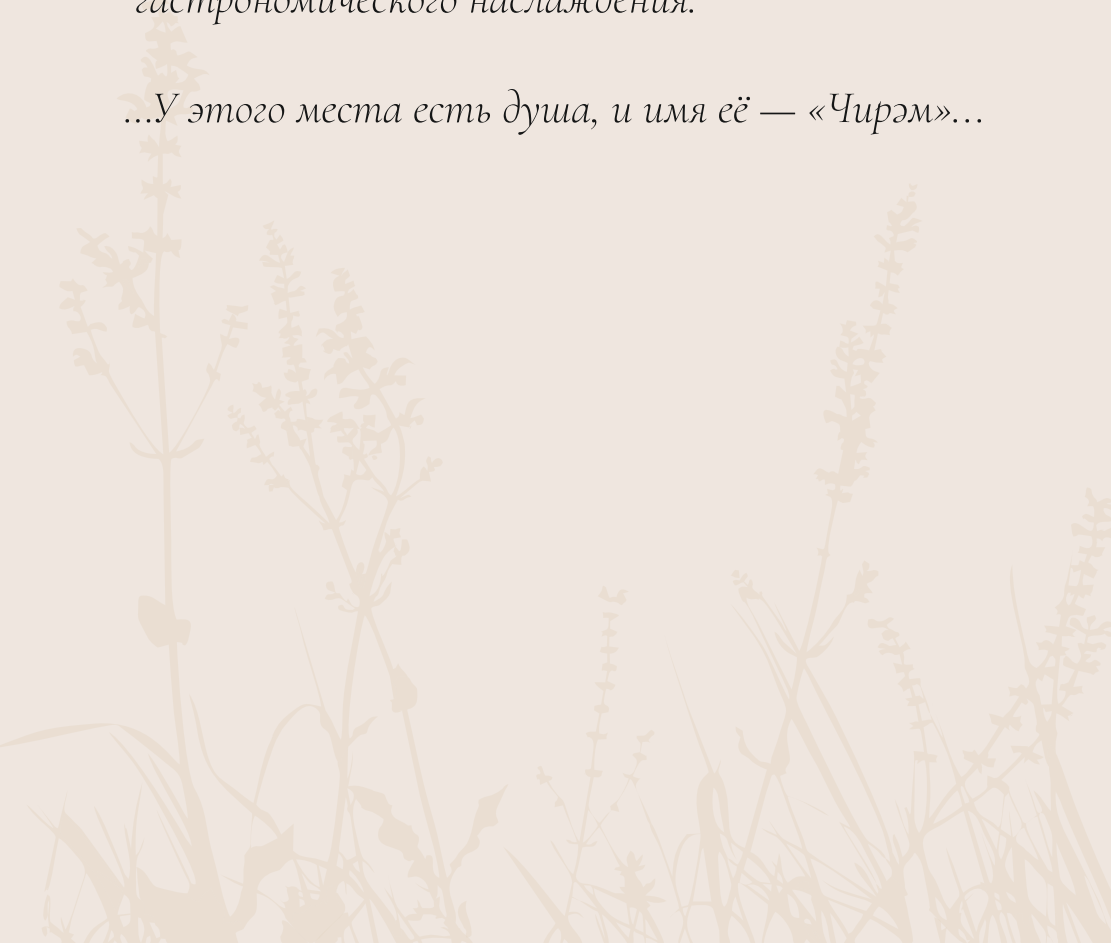
Это новое дыхание татарской кухни, где каждое блюдо - поистине уникально.

Мы собрали для Вас лучшие рецепты, чтобы через национальные угощения рассказать Вам многовековую и богатую историю татарского народа.

Посетите наше чайное ателье с уникальной коллекцией национальных напитков и *chief's table*, раскрывающий все секреты приготовления аутентичных блюд.

Почувствуйте атмосферу интеллигентного татарского гостеприимства, встречаясь с друзьями и близкими, и заново откройте всю многогранность татарской национальной культуры, подарив себе минуты подлинного гастрономического наслаждения.

...У этого места есть душа, и имя её — «Чирэм»...



# ТАТАР МИЛЛИ КАБЫМЛЫКЛАРЫ МЕСТНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

КАЗЫЛЫК 590  
*сырвяленая конина со специями*

АРГАМАК 560  
*варено-копченая конина*

АТ ТУН МАЕ 540  
*конское сало*

КАКЛАГАН ҮРДӘК ИТЕ 690  
*вяленая утиная грудка*

КАКЛАГАН КАЗ 780  
*традиционный вяленый гусь*



## САЛКЫН КАБЫМЛЫКЛАР ЗАКУСКИ

КЕРЭН ҺЭМ ГЭРЧИЧ БЕЛЭН БОЗАУ ИТЕННЭН ДЕРЕЛДЭВЕК <i>холодец из телятины, хрен, горчица</i>	590
БОЗАУ ИТЕННЭН ТАР-ТАР <i>тартар из телятины</i>	690
ҮРДЭК БАВЫРЫННАН ПАШТЕТ ҺЭМ НАРАТ КҮРКЭСЕННЭН КАЙНАТМА <i>утиний пащтет, варенье из шишек</i>	680
КИСЕЛГЭН ИТ РИЗЫГЫ <i>мясные деликатесы</i>	1610
ӨЙДЭ ТОЗЛАНГАН ЯШЕЛЧЭЛЭР <i>домашние соленья</i>	690
ТАТАРСТАН ФЕРМЕРЛАРЫ ЖИТЕШТЕРЕЛГЭН ЯШЕЛЧЭЛЭР <i>свежие овощи от фермеров Татарстана</i>	780
СЫРЛАР ТЭЛИНКЭСЕ <i>фермерские сыры Татарстана</i>	1240

## САЛАТЛАР САЛАТЫ

МАХСУС СОУС БЕЛЭН ТОМАТЛАР <i>фермерские томаты под фирменной заправкой</i>	490
ЯШЕЛ САЛАТ <i>зеленый салат</i>	780
АВОКАДО, ТОМАТ ҺЭМ КЫЯРДАН ТАРТАР БЕЛЭН САЛАТ <i>салат из авокадо, томатов и тар-тара из огурца</i>	640
МАХСУС СОУС БЕЛЭН КЭЖЭ СЫРЫ ҺЭМ ЧӨГЕНДЕР <i>печеная свекла с козым сыром в тикантной заправке</i>	610
САЛАТ ЯФРАКЛАРЫ, КУСКУС, АВОКАДО ҺЭМ АНАР БЕЛЭН ҮРДЭК БАВЫРЫ <i>утиная печень с листьями салата, кускусом, авокадо и гранатом</i>	690
ЫСЛАНГАН СЫРДАН ҺЭМ МАРИНАДЛАНГАН ТОМАТЛАРДАН СОУС БЕЛЭН МИЧТЭ ПЕШКЭН БАКЛАЖАН <i>запеченный баклажан с соусом из копченого сыра и маринованными томатами</i>	640
СЫЕР ТЕЛЕ, ТОМАТ ҺЭМ СЫР КРЕМЫ БЕЛЭН КЫЗДЫРЫЛГАН РОМАНО <i>обжаренные листья салата Романо с говяжьим языком, томатом и сырным кремом</i>	680

## А Ш Л А Р С У П Ы

ТОКМАЧ	410
<i>традиционная татарская лапша с курицей, подается с катыком и зеленью</i>	
ШУЛПА	290
<i>насыщенный куриный бульон</i>	
өлеш белән (с элешем)	480
өчпочмак белән (с треугольником)	510
КИЯҮ ПИЛМӘНЕ	480
<i>пельмени для жениха</i>	
АРГАМАК БЕЛӘН БОРЧАК АШЫ	490
<i>гороховый суп с аргамаком</i>	
БАЛЫК ШУЛПАСЫ	920
<i>уха из белой рыбы и раков</i>	
СЫЕР КОЙРЫКЛАРЫ	540
<i>говяжьи хвосты с ароматным бульоном</i>	

## И К М Э К Х Л Е Б


ӨЙДЭГЕЧЭ КАТЫКТА ЭЗЕРЛЭНГЭН КҮЛЧЭ	340
<i>домашняя лепёшка, приготовленная на катыке, из дровяной печи</i>	
ОРЛЫКЛАР БЕЛӘН ТАРТИН	310
<i>тартин с семенами</i>	

## ЯШЕЛЧЭЛЭР ОВОЩИ

БЭРЭҢГЕ БОЛАМЫГЫ <i>картофельное пюре на топленом масле</i>	310
БЭРЭҢГЕДЭН КАЙМАК БЕЛЭН ГРАТЕН <i>гратен из картофеля с домашним каймаком</i>	390
КҮМЕРДЭ ПЕШКЭН ЯШЕЛЧЭ <i>овощи, приготовленные на углях</i>	440

## КАМЫР РИЗЫКЛАРЫ ВЫПЕЧКА

СЫР ҺЭМ ЯШЕЛЧЭ БЕЛЭН БОРАЙ ЯНТЫГЫ <i>янтык из полбы с сыром и зеленью</i>	440
БОЗАУ ИТЕ БЕЛЭН БОРАЙ ЯНТЫГЫ <i>янтык из полбы с рубленой телятиной</i>	440
КЫСТЫБЫЙ <i>лепешка из пресного теста с начинкой из картофеля</i>	420



# КАЙНАР РИЗЫКЛАР ГОРЯЧЕЕ

## УТТА НА ОГНЕ

ТЭМЛЭТКЕЧЛЭР БЕЛЭН МИЧТЭ ПЕШКЭН БЭРЭҢГЕ ҺЭМ БОЗАУ ИТЕ <i>телячья вырезка на углях с печеным картофелем и перечным соусом</i>	1560
КУАС СОУСЫ ҺЭМ БЭРЭҢГЕ ГРАТЕН БЕЛЭН АТ ИТЕ СТЕЙКЫ <i>стейк из конской вырезки с картофельным gratenом и с соусом из кваса</i>	1780
КУАС СОУСЫ ҺЭМ МАРИНАДЛАНГАН ЯШЕЛЧЭЛЭР БЕЛЭН СӨЯКТЭ АТ ИТЕ <i>стейк из конины на кости с маринованными овощами и с соусом из печеных перцев</i>	3100
ПАШОТ ЙОМЫРКАСЫ ҺЭМ КАТАИФИ КАМЫРЫ БЕЛЭН АТ ИТЕННЭН БИФШТЕКС <i>бифштекс из конины с яйцом пашот и тестом катаифи</i>	1190
ЯШЕЛЧЭ СОУС БЕЛЭН БЭТИНЕҢ КАЛАК СӨЯГЕ <i>лопатка ягненка с овощным соусом и рассольными томатами</i>	3600
ЧЭЧЭКЛЕ КЭБЕСТЭ ҺЭМ ЧУЛТАН УЫЛДЫГЫ СОУС БЕЛЭН СӨЛЭЙМАН БАЛЫГЫННАН СТЕЙК <i>стейк лосося с цветной капустой и соусом из щучьей икры</i>	1420
ЯШЕЛЧЭ САЛАТ БЕЛЭН МИЧТЭ ПЕШКЭН КҮРКЭ ИТЕ <i>индейка на углях с салатом из свежих овощей</i>	980



## КАЙНАР РИЗЫКЛАР ГОРЯЧЕЕ

АВЫЛДАГЫЧА МАНТЫ <i>манты с телятиной, картофелем и луком</i>	780
КЫЗДЫРМА <i>обжаренная телятина с картофелем и пряными специями</i>	890
ЯШЕЛЧЭ БЕЛЭН ПЕШЕРЕЛГЭН АТ ИТЕ <i>жаркое из конины</i>	890
БОРАЙ БОТКАСЫ БЕЛЭН ТОМАЛАП ПЕШЕРЕЛГЭН БОЗАУ ИТЕ <i>томленая телятина с кашей из полбы</i>	890
АЗУ <i>блюдо с телятиной, картофелем и томатным соусом</i>	860
БАЛ БЕЛЭН КЫЛЧЫКСЫЗ ТЭРЭЧ БАЛЫГЫ ИТЕ ЃЭМ ЧЭЧЭКЛЕ КЭБЕСТЭ БЕЛЭН БЭРЭҢГЕ БОЛАМЫГЫ <i>филе трески в меде с пюре цветной капусты и картофелем</i>	840

## МИЧ ИЗ ПЕЧИ

ӨЧПОЧМАК <i>треугольник с начинкой из гуся, телятины и картофеля</i>	290
ӨЛЕШ <i>закрытый пирог с начинкой из филе цыпленка и картофеля</i>	280
ВАК БЭЛЭШ <i>закрытый пирог с начинкой из риса и телятины</i>	280

## БЭЛЭШЛЭР ПИРОГИ

ЯНДЫРЫП АЛЫНГАН МЕРЕНГА БЕЛЭН КӨРТМЭЛЕК БЭЛЭШЕ <i>брусничный пирог с обожженной меренгой</i>	390
КАЙМАК БЭЛЭШЕ <i>сметанник</i>	320
ГӨБЭДИЯ <i>пирог с рисом, изюмом и кортом</i>	390
КОРТ БЕЛЭН АЛМА БЭЛЭШЕ <i>яблочный пирог с кортом</i>	380

## ТЭМ-ТОМНАР МЕСТНЫЕ СЛАДОСТИ

ПАХЛЕВЕ <i>слоеное тесто с орехами и медом</i>	380
ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ <i>десерт из сахарных нитей</i>	280
ТАТЛЫ <i>рулет из пастилы, грецких орехов и меда</i>	360
КОШ ТЕЛЕ <i>хворост</i>	240
ЧЭК-ЧЭК <i>обжаренный хворост в цветочном меде</i>	360
КОРТ <i>томленный деревенский творог</i>	260
ТУНДЫРМА <i>мороженое</i>	210

## ДЕСЕРТЛАР ДЕСЕРТЫ

НАРАТ КҮРКӘСЕ, ШОКОЛАД ҺӘМ КАТЫК БЕЛӘН ДЕСЕРТ <i>десерт с сосновой шишкой, шоколадом и катыком</i>	580
ВЕРА ЭБИНЕҢ РЕЦЕПТЫ БУЕНЧА ТАТАРСТАН ТОРТЫ <i>торт «Татарстан» по рецепту бабушки Веры</i>	490
САЗ ЖИЛӘГЕ ҺӘМ ЭФЛИСУН БЕЛӘН БАЛ ТОРТЫ <i>медовик с морошкой и апельсином</i>	620
АЛМА МУССЫ <i>сфера из шоколада с муссом из яблок и щавеля под малиновым соусом</i>	540
ЯШЕЛ САФЛЫК <i>зеленая свежесть - лайм, яблоко, алоэ, щавель, груша</i>	520
КАБАКТАН ЦУКАТЛАР БЕЛӘН КАБАКТАН КРЕМ БРЮЛЕ <i>тыквенное крем-брюле с цукатами из тыквы</i>	480



**FINE**  
GROUP