



# ВКУСНО-ТАТАРСКИЙ СЛОВАРЬ






*Мы говорим с вами  
на особенном языке, на языке  
вкусов и ароматов.*

*В нашем меню собраны рецепты многих  
татарских семей, наших мам и бабушек. Наша  
кухня - это дорогие сердцу воспоминания: родная  
деревня, треск танцующих искр в печи, ласковые  
руки эби, её убаюкивающие колыбельные.*

*Почувствуй нашу кухню такой, какой мы  
её запомнили из детства и какой мы её видим  
сейчас. Отправляйся в гастрономическое  
путешествие из прошлого в будущее  
татарской кухни.*





## ЭЧПОЧМА́К

Треугольник.

Он бывает разным: египетским, равносторонним... у татар же он татарский и равновкусный. А в ТАТАР он **с картошкой, говядиной и луком**

**99 ₴** / 100 г



## ЭЛЕ́Ш

Элеш.

С татарского языка өлешкә бұлү значит «делить». Едой принято делиться с соседями, гостями, близкими и нуждающимися. Нашим **элешом с картошкой, курицей и луком** можно ни с кем не делиться.

**109 ₴** / 180 г



## ЭЧПОЧМА́КИ ФРИ

Татарские хозяйки любят удивлять членов семьи.

**Эчпочмак фри с говядиной, с курицей или картофелем на выбор** – современная импровизация на тему татарской кухни.

**220 ₴ / 190 ₴ / 170₴**  
/ 140 г

**ЯШÉЛ**

Зеленый.

На столе у татар лепешка юка занимает почетное место. **Хумус из зеленого горошка** станет отличным дополнением.

**250 ₺** / 250 г**НАНÍ**

Маленький.

**Тарталетка с тыквенным пюре, мини-бурратой и грецким орехом.** Идеально, чтобы раззадорить аппетит перед настоящей татарской трапезой.

**340 ₺** / 200 г**ТАБЫ́Н**

Застолье.

Этот **холодец из утки и говядины со свежеспеченной лепешкой юка** собрал за праздничный стол не одно поколение татарских семей.

**360 ₺** / 290 г**КУНÁК**

Гость.

Гостей принято угощать самыми лучшими блюдами, **паштетом из утиной печени с брусничным соусом**, например.

**360 ₺** / 210 г



## ЎСКИТКЕЧ

Удивительный.

Удивительно нежное сочетание **томленой конины, булгура, свежих овощей и хрустящих семечек тыквы.** И да, авокадо прочно вошло в современный рацион татар.

**460 ₹** / 310 г



## ЎЗ

Весна.

Этот **зеленый салат с овощами и грецкими орехами** такой же свежий и легкий, как цветущая весна.

**270 ₹** / 290 г



## ЎМАРТ

Щедрый.

Оцените нашу щедрость, попробовав **салат с запеченной курицей, овощами, сметаной и жареным луком.**

**320 ₹** / 210 г

## ЗАМАН

Время.

Время новых открытий и экспериментов. Время **татарского поке с киноа, овощами и уткой**.

**460 ₹** / 300 г



## БАКЧА

Сад, огород.

В этом **салате с печеной свеклой, соленым творогом и орехами** – вся щедрость местной земли и богатство ее полей, лесов и лугов.

**280 ₹** / 200 г



## МИРАС

Наследие.

Рецепты татарских блюд передаются из поколения в поколение. **Салат с тыквой, руколой и копченой уткой** – современное прочтение старого рецепта.

**410 ₹** / 190 г





## ДА́Н

Слава.

Слава об этом румянном татарском пирожке идет с древних времен. Алгоритм прост: откусить **эчпочмак** – отпить **бульон** – повторить.

**230 ₺** / 320 г



## ТОКМА́Ч

Суп лапша.

**Суп лапша по-татарски с курицей** – это не только одно из ключевых татарских блюд. По тонкости и скорости нарезания лапши судят о трудолюбии хозяйки.

**210 ₺** / 350 г



## АЛТЫ́Н

Золотой.

Как по цвету, так и по количеству витаминов и полезных элементов – **тыквенный крем-суп с бараниной**.

**320 ₺** / 350 г



## МОДАЛЫ

Модный.

**Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке** – вкусный, полезный, фотогеничный. Хотя кокосы в Татарстане еще не растут.

**280 ₹** / 370 г



## КИЯУ

Жених.

По традиции, перед свадьбой татарская невеста лепит пельмени – чем они мельче, тем крепче невеста любит жениха. Посмотрите, как мы вас любим, оцените **пельмени с бульоном**.

**260 ₹** / 340 г



## АВЫЛЧА

По-деревенски.

**Наваристый бульон с нежным мясом барашка** – самое распространенное татарское блюдо, без него не обходится ни одно застолье.

**330 ₹** / 450 г





## КЫСТЫБЫЙ

Кыстыбий.

Одно из самых старинных татарских блюд. «Кыстыру» с татарского означает «прижимать, прищемлять».

**Начинку из картофельного пюре**, как бы защемляют между половинками теста.

**210 ₹** / 220 г



## КЫР

Поле.

Интеграция глубокой старины и современного креатива –

**кыстыбургер с томленой кониной, сыром моцарелла и овощами в томатно-перечном соусе.**

**360 ₹** / 260 г



## БОЛЫН

Луг.

В татарской кухне можно встретить и вегетарианские блюда, особенно летом – например, **кыстыбургер с сезонными овощами и соусом сладкий чили.**

**260 ₹** / 200 г

## ФАЙДАЛЫ́

Полезный.

Для татарских хозяек важно, чтобы еда была не только вкусной, но и полезной.

Оцените **кыстыбургер с семгой и овощами, со сметаной и соусом сладкий чили.**

**390 ₺** / 220 г



## БАЙРА́М

Праздник.

Как говорится, будет день – будет пища, будет байрам – будет **томленный барашек с булгуром и тыквенным кремом.**

**490 ₺** / 290 г



## МИЧТЭ́Н

Из печи.

Печь – символ женского начала, огонь – мужского. Так родилась на свет **томленная телятина с дробленым картофелем и поджаренным лучком на сливочном масле.**

**490 ₺** / 350 г





## ЕЛГАДАН

Из реки.

Несмотря на то, что татары – большие любители мяса, на столах можно встретить и рыбные яства. Встречайте, **котлеты из щуки с бататом.**

**490 ₹** / 370 г



## ЗАТЛЫ

Шикарный, роскошный.

По мнению татарских хозяек, запекание **азу из телятины с овощами и черносливом в горшочке** придает особый вкусовой колорит блюду, делает его праздничным.

**370 ₹** / 270 г



## ЮАН

Тучный барашек.

**Сочная баранина,** маринованная особым способом в специях и травах, с нежным молодым картофелем и печеной тыквой. Подается на сковороде.

**990 ₹** / 570 г

## ТУЛПАР

Крылатый конь.

Нежнейшая **вырезка из конины, под авторским соусом от шефа**, сказочно сочетается с молодым бэби картофелем. Это определенно нужно пробовать!

**710 ₺** / 470 г



## ТАТАРСКИЙ РИБАЙ

Татарский рибай.

Первый в истории татарской кулинарии рибай. **Томленный стейк из конины, пропитанный соусом барбекю** и поджаренный до идеальной золотистой корочки! Подается с молодым бэби картофелем, зеленым луком и черри.

**1390 ₺** / 740 г



## УЧАКТÁ

В очаге.

Превосходная **телятина, поджаренная до хрустящей корочки**, подается с сочным айсбергом, овощами и пряным сливочным соусом.

**690 ₺** / 330 г





## ЯРАТУ́

Любовь.

Детство, раннее утро, мягкая перина. **Коймаки с медом, кортом и сметаной** – высшее проявление любви всех татарских бабушек.

**240 ₹** / 200 г



## ЭЧПОЧМА́К-КЕЙК

Треугольный торт.

Сладкое треугольное ноу-хау татарской кулинарии. Нежнейший авторский **облепиховый чизкейк на рассыпчатом песочном тесте с сезонными ягодами.**

**290 ₹** / 100 г



## БАЛЛЫ́

Медовый.

Наш авторский **медовик с солёной карамелью, мороженым из катыка и вареньем из шишек** - вкусная татарская классика в новом прочтении.

**280 ₹** / 150 г

## ЧАК-ЧА́К

Чак-чак.

**Традиционное татарское медовое лакомство** вызывает привыкание с первого укуса. А ещё татары говорят «Чай без чак-чака - деньги на ветер», и это чистая правда!

**67 ₺** / 40 г



## КАБА́РТМА́

Пышка.

**Татарские пышки**, как в гостях у любимой абики. Идеально сочетаются с домашним ягодным вареньем или со сгущенным молоком.

**160 ₺** / 100 г



## ГУБАДИ́Я

Губадия.

Настоящий мешочек с золотом: **с рисом, томленным творогом, тертым яйцом и изюмом.**

**85 ₺** / 90 г





## ЧАЙ ТАТАРСКИЙ

Чай с душистыми травами татарстанских лесов и полей дарит нежное цветочное послевкусие, а сердцу покой.

**90 ₹** / 300 мл

**260 ₹** / 650 мл



## ЧАЙ МАЛИНОВЫЙ

В этой чашке тёплый летний вечер в кругу семьи, аромат спелой малины и разговоры обо всём. Чайник малинового чая, чтобы наговориться вдоволь о самом важном.

**260 ₹** / 700 мл



## СЕТ С САМОВАРОМ

Англичане пьют чай в 5 часов, японцы пьют чай после особой церемонии, татары же пьют чай литрами. Это факт.

**490 ₹** / 1700 мл



# НАПИТКИ

## МОРС

Клюквенный  
/ облепиховый  
120 ₺ / 300 мл



## СОК «Я»

99 ₺ / 200 мл



## ВОДА ГАЗ./ НЕГАЗ.

99 ₺ / 260 мл



## КАПУЧИНО / ЛАТТЕ

210 ₺ / 300 мл



## АМЕРИКАНО

150 ₺ / 300 мл



## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ / ЗЕЛЕНый

260 ₺ / 700 мл



## ЧАЙ ИМБИРНЫЙ

260 ₺ / 700 мл



## ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ

260 ₺ / 700 мл



# БАЗОВЫЙ ТАТАРСКИЙ СЛОВАРИК

*Ичмаса* - удивительно

*Тэмле* - вкусно

*Сэлам* - привет

*Рэхмәт* - спасибо

*Ярату* - любовь

*Айда* - давай

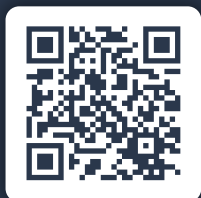
(как призыв к действию)

*Дустым* - мой друг





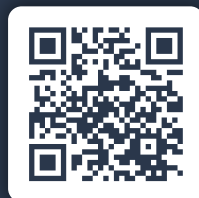
# МЫ ЛЮБИМ ЧИТАТЬ ВАШИ ОТЗЫВЫ



ГУГЛ




2ГИС



ЯНДЕКС

ПОКАЖИТЕ ОТЗЫВ  
СОТРУДНИКУ И ПОЛУЧИТЕ  
**ВКУСНЫЙ ПОДАРОК!**

 +7 (927) 498-64-00

 tatar.rest