# ИКЕ

история культура еда

ИКЕ (с тат.яз. – «два», «две», «двое») – ресторан про родной город, про культурный код в каждом блюде, про добрые традиции двух народов.

У названия два смысла и два значения, и эта особенность пронизывает концепцию во всем: от исторического названия города (Набережные Челны именовались городом Брежнев до 1988г), до двух народов, живущих в единстве друг с другом (русские и татары). От национальных элементов в интерьере (две культуры) до сочетания традиционных блюд (две кухни). От архитектуры заведения (два этажа) до парного наименования позиций. В каждом звене, в каждой детали тонко чувствуется эта крепкая связь. Поэтому и само название ресторана также имеет две нити – концептуальную аббревиатуру и значение-перевод с татарского языка.

В основе меню – локальный продукт, всё привозится с фермерских хозяйств. Все блюда, специи, соусы состоят из местных компонентов родного региона. Винная карта выделяется не географическими признаками, а подобно тканям обеих культур – ситец, шелк, бархат – прочитывается ароматами и вкусами. Крепкая группа также удивит наличием интересных позиций: здесь и водка из спельты (дикой пшеницы), джин на основе одуванчика и лопуха, а фирменные настойки отсылают к традициям двух культур (например, к борщу, или напиткам на основе татарских трав и тд). Особое домашнее тепло привносят самовары с нитью из баранок и пиалами с вареньем.

Здесь приветствуют и общаются на двух родных языках, здесь нет четкой грани двух культур, здесь они сливаются воедино. Здесь про город. Здесь про людей. Здесь про единство.




# ДЛЯ НАЧАЛА

to begin with

## 1. Холодец из телятины с муссом из дикого хрена

*Veal jellied meat with wild horseradish mousse*

Домашний холодец из телятины. Подаём с муссом из хрена с горчичным айоли и чипсами из бородинского хлеба

180 гр 590.-

## 2. Паштет из птицы с вареньем из шишек

*Poultry pate with pine cone jam*

Нежный паштет из фермерской птицы с вареньем из лесных шишек и орехов. Подаём со сладким хлебом бриошь

180 гр 450.-

## 3. Килька с картофелем и лучком

*Sprat with potatoes and onions*

Наше прочтение классики: килька пряного посола, молодой картофель, нежный маринованный лук, дикая клюква

200 гр 590.-



Подача блюда может отличаться от фотографии



## Маринованные грибы в сметане

***Marinated mushrooms in sour cream***

Ассорти из маринованных грибов в сметане с луком, подаётся с чипсами из бородинского хлеба

160 гр 530.-

## Тартар ИКЕ

***Tartare IKE***

Гастрономическое прочтение классики. Татарская конина и говядина под нашей фирменной заправкой из черемши, горчицы и бочковых огурцов. Подаётся с гривой коня, опалённой при подаче, и бородинским хлебом

140/30 гр 720.-

## Наши сыры

***Our cheeses***

Пять видов сыров из нашей сыроварни: Качотта с пажитником, Качокавалло, Чечел, Пармезан, Адыгейский сыр. Сервируем виноградом, мёдом и еловым вареньем

290 гр 1100.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

# РАЗОГРЕВ

warming up

## Жульен из говяжьего языка или грибов в печёном картофеле

*Julienne of tongue or mushrooms in baked potatoes*

Запечённый в картофеле жульен из языка или грибов на выбор

250 гр 610/570.-

## ИКЕ бармак

*IKE barmak*

Разварная фермерская утка с тестом, бульоном и овощами

200 гр 550.-

Подача блюда может отличаться от фотографии

## Кыстыбый со сливочным соусом и щучьей икрой

*Kystyby with cream sauce and pike caviar*

Авторское прочтение блюда наших предков: щучья икра и топлёные сливки с добавлением трюфеля – на пшеничной лепёшке с мятым картофелем

220 гр 590.-



## Свиные рёбрышки с соусом гранат-барбекю

*Pork ribs with pomegranate barbecue sauce*

Сочные свиные рёбрышки в соусе гранат-барбекю подаем с соленьями: квашеной капустой, корнишонами, черемшой, маринованными томатами черри и зеленью

400 гр 890.-



Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

from the garden and more

# С ГРЯДКИ

## Салат с языком и редькой

***Salad with tongue and radish***

Нежный язык, телятина, редька дайкон и фермерские яблоки. Заправляем домашним майонезом

200 гр 550.-







Подача блюда может отличаться от фотографии

## Салат из утки с жареным сыром

***Duck salad with fried cheese***

Филе домашней утки с печёным перцем, томатами черри, листьями салата и жареным сыром халуми, заправленные гранатовым соусом

220 гр 790.-



# И НЕ ТОЛЬКО

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

## Салат с ростбифом

*Salad with roast beef*

Салат с домашним ростбифом, свежими огурцами, томатами черри, жареными баклажанами и перцем. Подаётся с пшеном, фундуком и заправкой из медово-горчичного соуса

240 гр 750.-

## Салат из фермерских овощей

*Farm vegetable salad*

Огурцы, томаты, болгарский перец, листья салата с лучших хозяйств Татарстана с каймаком или пряным маслом на ваш выбор

180 гр 420.-

## Люсьен Оливье

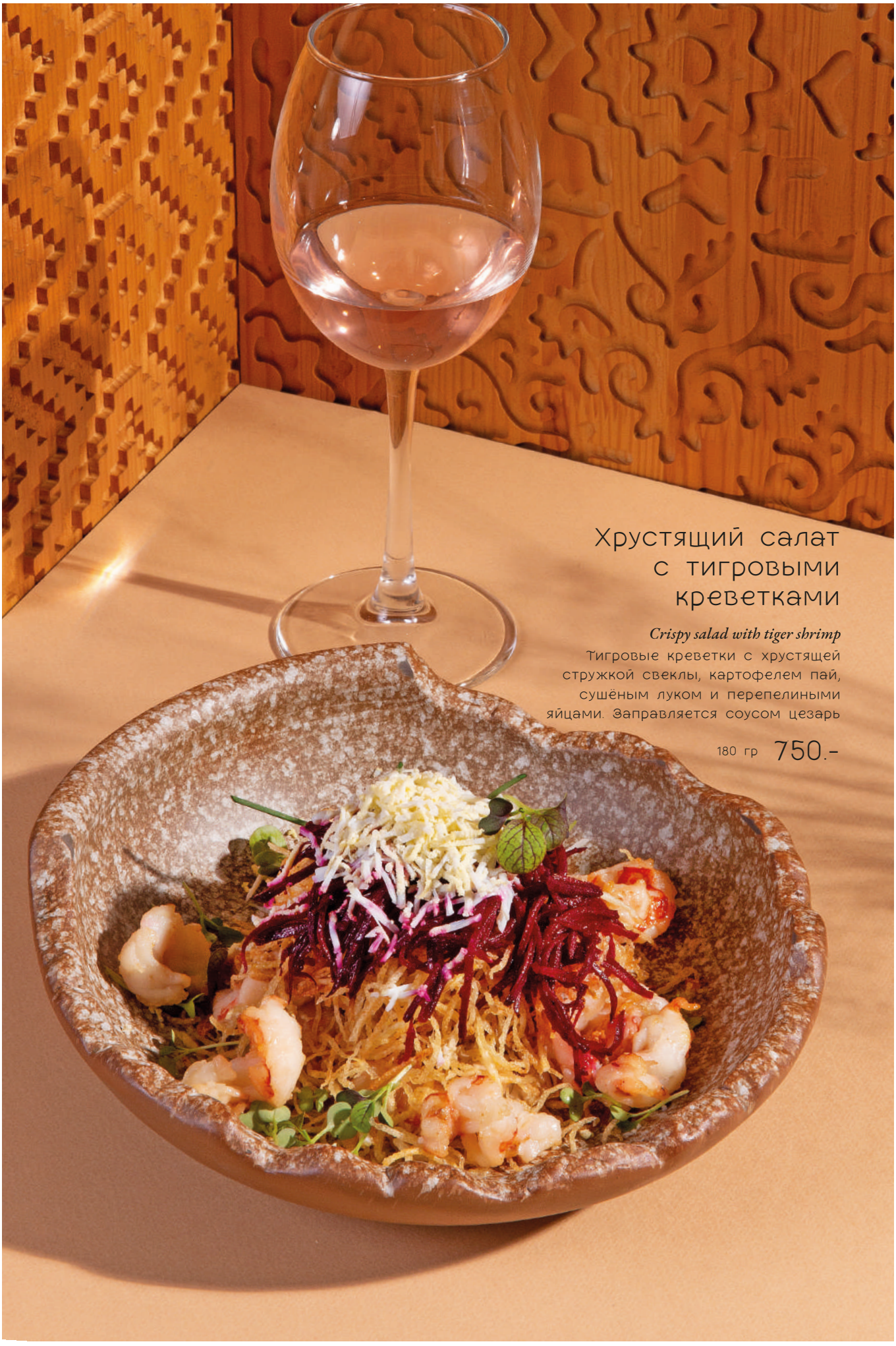
*Lucien Olivier*

Локальное прочтение классики. Оливье с ростбифом с добавлением картофеля, моркови, зеленого горошка, корнишонов и перепелиных яиц под домашним майонезом. Подается с казы из конины

190 гр 610.-



Подача блюда может отличаться от фотографии



## Хрустящий салат с тигровыми креветками

***Crispy salad with tiger shrimp***

Тигровые креветки с хрустящей стружкой свеклы, картофелем пай, сушёным луком и перепелиными яйцами. Заправляется соусом цезарь

180 гр 750.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.



## Домашняя лапша с курицей

***Homemade noodles with chicken***

Визитная карточка татарской кухни: наваристый бульон из фермерской птицы с домашней лапшой и мясом цыплёнка

350 гр 420.-

## Борщ ИКЕ

***Borscht IKE***

Борщ по рецепту наших предков: с бульоном на основе кваса и томлёной говядины. Подаём с тостом с гривой и клюквенным лучком

350/30/30 гр 570.-

## Мясная солянка с дымком

***Meat solyanka with smoke***

Солянка сборная с ростбифом из говядины и конины, говяжьим языком, копчёной грудкой, полукопчёной колбасой, гривой коня, маслинами, черносливом и бочковыми огурцами. Подаётся со сметаной, лимоном и зеленью

350/60 гр 670.-

# В КОТЕЛКЕ

In a bowler hat

Подача блюда может отличаться от фотографии.



## Крем-суп из лесных грибов с сыром страчателла

***Forest mushroom cream soup***

Крем-суп из белых грибов и шампиньонов. Подаётся с сыром и хрустящим картофелем в хлебе из нашей пекарни

400 гр 610.-

## Уха по рецепту камских рыбаков

***Fish soup according to the recipe of Kama fishermen***

Локальные сом и судак, лосось, фермерские томаты с добавлением пшена. К подаче прилагаются угольные сливки.

350/50 гр 690.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

# ЛЕПКА

we sculpt ourselves

## Пельмени Тукаевские

*Pelmeni Tukaevsky*

Пельмени из трех видов фермерской птицы: курицы, индейки и утки. Подаются с куриным бульоном, сметаной и домашней хреновиной

200/100/100 гр 590.-

## Пельмени с телятиной

*Pelmeni with veal*

Пельмени с начинкой из мяса молодого телёнка. Подаются с бульоном, сметаной и домашней хреновиной

200/100/100 гр 720.-

## Пельмени Брежневские

*Pelmeni Brezhnevsky*

Сочнейшие пельмени по рецепту наших бабушек. Нежнейшая телятина, фермерская свинина и домашняя курица. Подаются с куриным бульоном, сметаной и домашней хреновиной

200/100/100 гр 570.-

Подача всех пельменей с бульоном и соусам



Подача блюда может отличаться от фотографии

## 1.
## Манты Казанские

*Manti Kazansky*

Всеми любимые манты с татарскими традиционными ингредиентами: картофелем, нарезанным кубиками, и нежным фаршем из телятины. Подаём со сметаной и домашней хреновиной

150/100 гр 450.-




## 2.
## Вареники домашние

*Homemade dumplings*

Домашние вареники из татарской картошки и лесных грибов. Подаются с луком фри, сметаной и домашней хреновиной

210/100 гр 490.-




Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

# ФЕРМА

Farm and catch

## Томленые щечки со сливочным орзо

***Braised beef cheeks with creamy orzo***

Томленые говяжьи щечки подаем с пастой орзо в нежном сливочном соусе и посыпаем пармезаном

310 гр 790.-

## Котлета по-камски с рисом

***Kamsky-style cutlet with rice***

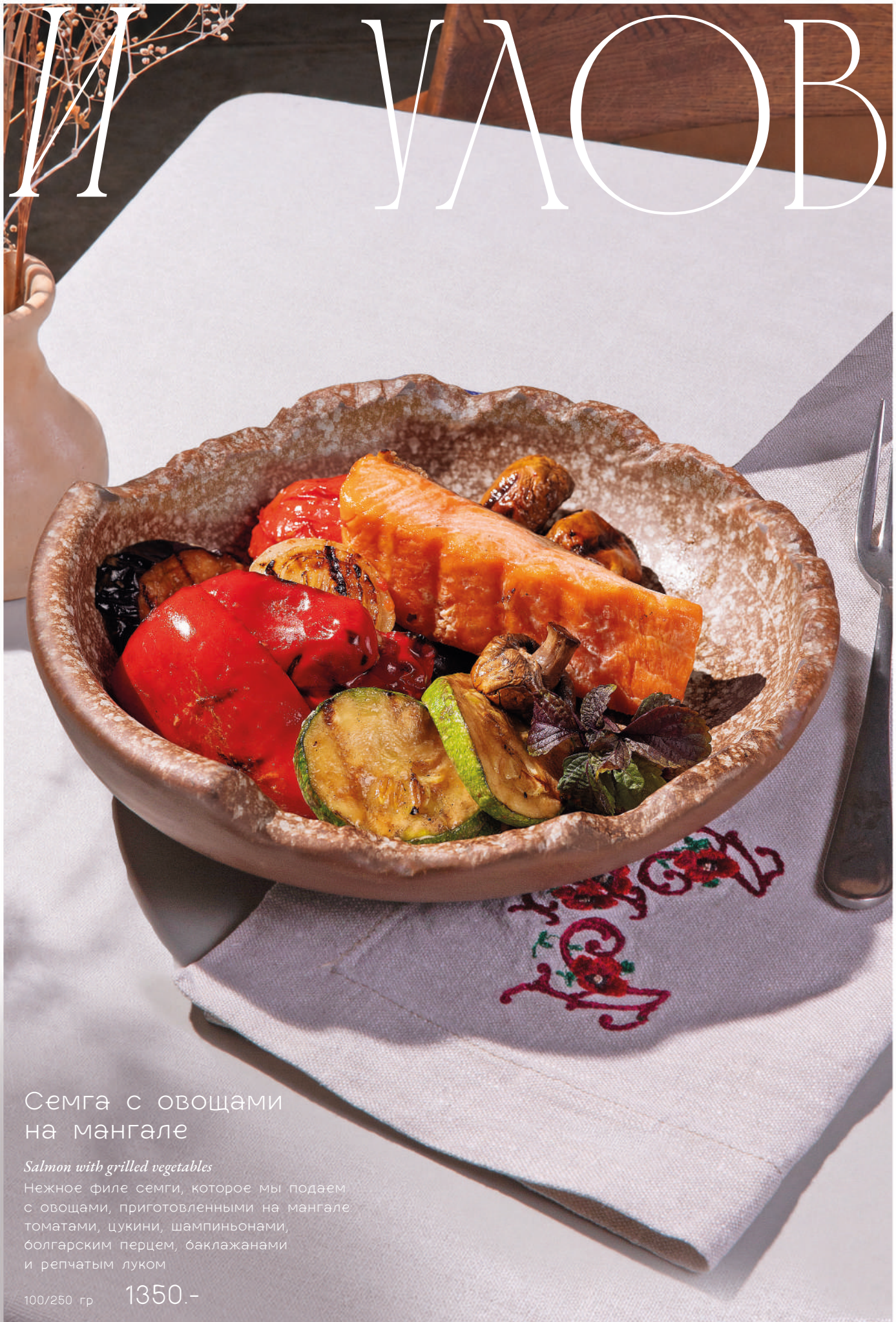
Наше прочтение котлеты по-киевски, но из локальной рыбы. Рубленые щука, сом и судак, обжаренные в масле. Подаём с двумя видами риса, соусом на основе деревенского каймака и щучьей икрой

320 гр 690.-



Подача блюда может отличаться от фотографии.

# И УЛОВ



## Семга с овощами на мангале

*Salmon with grilled vegetables*

Нежное филе семги, которое мы подаем с овощами, приготовленными на мангале: томатами, цукини, шампиньонами, болгарским перцем, баклажанами и репчатым луком

100/250 гр 1350.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.



## Пожарская котлета с толчёным картофелем

*Pozharskaya cutlet with mashed potatoes*

Рубленая котлета из домашней птицы, панированная в сухарях из белого хлеба. Подаём с мятым картофелем и сыром страчателла

370 гр 690.-

## Азу татарча

*Azu Tatarcha*

Татарское традиционное блюдо из нежной телятины, картофеля по-деревенски, бочковых огурцов, репчатого лука, томатной пасты и зернистой горчицы. По мнению татарских хозяек, запекание азу из телятины придаёт особый вкусовой колорит блюду и делает его праздничным

320 гр 890.-

## Бифштекс ИКЕ

***Beefsteak IKE***

Наш фирменный рубленый бифштекс из двух видов мяса: говядины и конины. Подаётся с авторским соусом на основе сливок и душицы и гарниром на выбор: картофельные дольки, рис двух видов, картофельное пюре

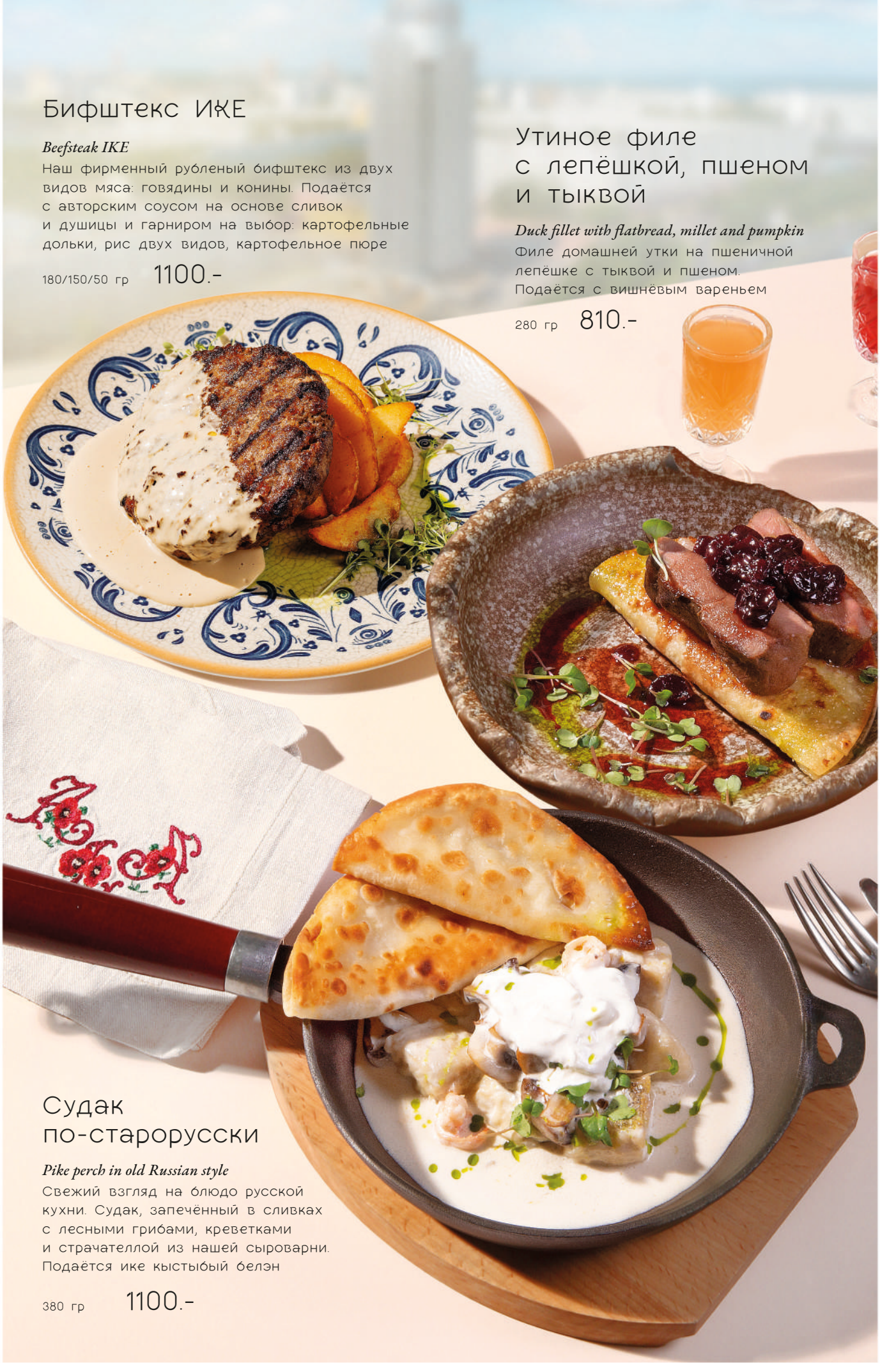
180/150/50 гр 1100.-

## Утиное филе с лепёшкой, пшеном и тыквой

***Duck fillet with flatbread, millet and pumpkin***

Филе домашней утки на пшеничной лепёшке с тыквой и пшеном. Подаётся с вишнёвым вареньем

280 гр 810.-



## Судак по-старорусски

***Pike perch in old Russian style***

Свежий взгляд на блюдо русской кухни. Судак, запечённый в сливках с лесными грибами, креветками и страчателлой из нашей сыроварни. Подаётся ике кыстыбый белэн

380 гр 1100.-



## Стейк из фермерской конины. Сухое вызревание

***Farm horse steak. Dry aging***

Наш эксклюзив: фермерский стейк из спинной части молодого коня с сухим вызреванием более 21 дня

за 100 гр 490.-

# ОГОНЬ Fire



Подача блюда может отличаться от фотографии



## Стейк из фермерской говядины. Сухое вызревание

***Farm beef steak. Dry aging***

Наш эксклюзив: фермерский стейк из спинной части бычка с сухим вызреванием более 21 дня

за 100 гр 450.-

## Брискет по-татарски

***Brisket in Tatar style***

Экспериментальное и уникальное блюдо. Грудинка говядины, томлённая в нашей дровяной коптильне на протяжении 12 часов

150 гр 1200.-

Соусы и гарниры можно выбрать на последней странице меню

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.



## Люля-кебаб из курицы

***Chicken lula kebab***

Подается с лавашом
и маринованным луком

150/50 гр 450.-

## Люля-кебаб из говядины и баранины

***Beef and lamb lula kebab***

Подается с лавашом
и маринованным луком

150/50 гр 490.-



Подача блюда может отличаться от фотографии

## Шашлык из курицы

*Chicken shashlik*

Подается с лавашом
и маринованным луком

150/50 гр 470.-



## Шашлык из говядины

*Beef shashlik*

Подается с лавашом
и маринованным луком

150/50 гр 1100.-



Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.



## Кыстыбый

*Tatar dish: unleavened dough flatbread stuffed with potatoes*

Кыстыбый – одно из самых старинных татарских блюд, защемленная между половинками теста начинка из картофельного пюре

80 гр 210.-

## Бәлеш=родня

*Tatar pie made from homemade beef, farm duck and chopped potatoes*

Любимый всеми бәлеш из домашней говядины, фермерской утки и рубленого картофеля. Он собрал за праздничный стол не одно поколение татарских и русских семей

500 гр 1100.-

# ИЗ ПЕЧИ

From the oven



Подача блюда может отличаться от фотографии



## Элеш с цыплёнком

***Pie with minced chicken, potatoes and finely chopped onions***

Классический домашний элеш с рубленым цыплёнком, картофелем и мелко нарезанным луком

120 гр 220.-

## Треугольник= өчпочмак

***Pie with minced beef, potatoes and finely chopped onions***

Классический домашний өчпочмак с рубленой говядиной, картофелем и мелко нарезанным луком

120 гр 220.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.

# К ЧАЮ

For tea

## Чак-чак

*Chak-chak: traditional Tatar honey dessert*

Традиционное татарское медовое лакомство вызывает привыкание с первого укуса. А ещё татары говорят "чай без чак-чака – деньги на ветер", и это чистая правда!

100 гр 390.-

## Губадия

*Tatar dessert: pie with rice, melted cottage cheese, grated egg and raisins*

Традиционный татарский десерт, пирог с рисом, томлёным творогом, тёртым яйцом и изюмом

160 гр 350.-



Подача блюда может отличаться от фотографии.

## 1.
## Муравейник с шоколадным соусом

*An anthill cake: traditional russian dessert, gets the name from its anthill-like shape*

Классический торт «Муравейник» из хрустящего песочного теста и крема на вареном сгущенном молоке. Подается с теплым ганашем из темного шоколада

180 гр 390.-

## 2.
## Агач (от тат. «дерево»)

*Delicate dessert in the shape of tree bark*

Десерт в форме коры дерева, с начинкой из сливочного сыра, фундучного пралине и карамели под шоколадно-вафельной крошкой

170 гр 690.-

## 3.
## Сметаник

*Sour cream pie*

Ароматный ржаной бисквит с добавлением темного солода, воздушный заварной мусс на домашней сметане с душицей. Подается с ягодным конфи из таежной брусники и черники, создающим благородный кисло-сладкий акцент

240 гр 450.-




## 4.
## Тюбетейка

*Tubeteika*

Оригинальный десерт в форме национальной тюбетейки. Медовые коржи в сочетании с легким муссом на основе фермерской сметаны и яркой начинкой из домашнего лимонного мармелада

100 гр 450.-

## 5.
## Брусничный тарт

*Cowberry tart*

Песочная тарталетка сабле с насыщенным заварным кремом на основе сливочного масла и сгущенного молока. Подается под слоем из свежей брусники и натурального малинового пюре

100 гр 320.-

sauce

# СОУСЫ

## Горчичный айоли

*Mustard aioli*

Соус на основе майонеза с добавлением горчицы и чеснока

50 гр 80.-

## Хреновина

*Horseradish sauce*

50 гр 140.-

## Сливочно-грибной

*Creamy mushroom sauce*

50 гр 140.-

## Вишнёвый деми глас

*Cherry demiglas*

Соус деми глас с добавлением вишнёвого сока

50 гр 140.-

## Деми глас

*Demiglas*

50 гр 140.-

## Мусс каймак

*Kaymak mousse*

Это нежная сливочная масса. Вкус имеет молочный. Употребляют каймак с хлебом, также подают с чаем

50 гр 140.-

## Перечный

*Pepper sauce*

Пикантный сливочно-острый вкус

50 гр 140.-

## Шашлычный

*Barbecue sauce*

50 гр 140.-

## Майонез

*Mayo*

50 гр 80.-

## Кетчуп

*Ketchup*

50 гр 80.-

## Сметана

*Sour cream*

50 гр 80.-

## Сырный

*Cheesy*

50 гр 140.-



bread

# ХЛЕБ

## Корзинка деревенского хлеба

*Basket of village bread*

3 кусочка 190.-

6 кусочков 350.-

side dishes

# ГАРНИРЫ

## Микс риса

*Mixed Rice*

Рис басмати, рис дикий

150 гр 200.-

## Овощи на мангале

*Grilled Vegetables*

Шампиньоны, томаты, болгарский перец, баклажаны, цукини, лук

150 гр 410.-

## Картофельные дольки

*Potato Wedges*

120 гр 210.-

## Картофельное пюре

*Mashed Potatoes*

150 гр 200.-

## Картофель фри

*French Fries*

150 гр 250.-

made by hand

# ЛЕПИМ САМИ

## Сибирские пельмени с курицей, говядиной и свининой

*Siberian Pelmeni with chicken, beef and pork*

500 гр 590.-

## Тукаевские пельмени с курицей, индейкой и утиным жиром

*Tukayev Pelmeni with chicken, turkey and duck fat*

500 гр 550.-

## Камские пельмени с щукой и судаком

*Kama Pelmeni with pike and zander*

500 гр 650.-

## Классические пельмени с телятиной

*Classic Pelmeni with veal*

500 гр 850.-

## Казанские манты с говяжьим фаршем и картофелем

*Kazan Manti with ground beef and potatoes*

6 шт/300 гр 550.-

## Сочные манты с говяжьим фаршем

*Juicy Manti with ground beef*

6 шт/300 гр 550.-

## Вареники с картофелем и грибами

*Vareniki with potatoes and mushrooms*

500 гр 400.-

## Вареники с картофелем

*Vareniki with potatoes*

500 гр 350.-

pastries

# ВЫПЕЧКА

## Сырники из рикотты

*Ricotta Syrniki*

500 гр 520.-

## Кыстыбый с картофелем

*Kystyby with potatoes*

6 шт/510 гр 290.-

## Элеш с птицей

*Elesh with poultry*

6 шт/780 гр 620.-

## Треугольники с мясом

*Triangular meat pie*

6 шт/720 гр 750.-

## Бэлиш с говядиной и уткой

*Belish with beef and duck*

500 гр 950.-

Просьба, заранее предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты.



# ИКЕ

история культура еда

ikerest

ike.rest

ike.rest