



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.

ЗАСТОЛЪЕ

Tableful

1. Домашние соленья

Homemade pickles

По-домашнему засоленные помидоры, черемша, квашеная капуста, корнишоны, клюквенный лук

350 гр 490.-

2. Сало камского сома

Smoked catfish lard

Сало копченого сома из нашей коптильни, подаётся с клюквенным луком и соусом на основе сметаны, горчицы, хрена

150/50/30 гр 620.-

3. Маринованные грибы в сметане

Marinated mushrooms in sour cream

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

170 гр 510.-

4. Наши сыры

Our cheeses

Пять видов сыров из нашей сыроварни: Дор блю, Монтерей Джек, Качотта, Олс, Качокавалло. Сервируем виноградом, фундуком и еловым вареньем

150/140 гр 1100.-



5.
Фермерские
овощи и сыр
из домашней
сыроварни

*Farm vegetables and cheese
from home cheese factory*

Огурцы, помидоры,
болгарский перец,
редис, зелень с лучших
хозяйств Татарстана
и адыгейский сыр
из нашей сыроварни

470 гр 640.-

6.
Мясные
специалитеты

Meat specialties

Все лучшее из мясной
гастрономии: домашние казы,
сыровяленная утка, язык,
ростбиф, нежные курдюк
и грива. Подаём с соусом
из домашний горчицы

300/50 гр 1350.-



ЕЩЕ ЧТО-ТО СЛАДКОЕ

Фруктовая тарелка

Fruit platter

Яблоки, груша, ананас, виноград,
грейпфрут, киви, апельсин, клубника

1250 гр 1800.-



« За общим
столом
еда
вкуснее »



Н А Ч А Л А

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 горчицей и чипсами из
бородинского хлеба

200 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

220 гр 590.-



Строганина из Камского судака

Stroganina from Kama pike perch

Строганина из камского судака
на льду с морской солью
и душистым перцем

100 гр 420.-

Тартар ИКЕ

Tartare IKE

Гастрономическое прочтение
классики. Татарская конина
и говядина под нашей фирменной
заправкой из черемши, горчицы
и бочковых огурцов. Подается
с гривой коня, опаленной
при подаче

170 гр 690.-

Тартар из фермерской осетрины

Farm sturgeon tartare

Гастрономическое прочтение
классики. Фермерская осетрина
с заправкой из русской горчицы
хрена и масла, подается
с редисом и щучьей икрой

150 гр 1350.-

РАЗЖИВ

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

150/80 гр 570/610.-

Рёбра
ягнёнка
с мятным
соусом чили

Lamb ribs with mint chili sauce

Острые, томлёные 72
часа рёбрышки ягнёнка
с соусом из мяты
и чили перца в подаче
с домашними соленьями

300/120/50 гр 1590 -

ИКЕ
бармак

IKE barmak

Разварная фермерская
утка с тестом, бульоном
и овощами

200 гр 550.-

Қыстыбый со сливочным соусом и щучьей икрой

Kystyby with cream sauce and pike caviar

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

150 гр 590.-



Куриные сердца с пюре из сельдерея

Chicken hearts with celery puree

Обжаренные куриные сердечки с пюре из корня сельдерея и овощей

250 гр 550.-



Свинные рёбрышки с соусом из лесных шишек

Pork ribs with forest cone sauce

Томлёные более 72 часов свиные рёбра с соусом из лесных шишек и домашними соленьями

320/120 гр 890.-



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 соусом
айоли

220 гр 550.-



И НЕ ТОЛЬКО



Тёплый салат с картофелем и судаком

*Warm salad with potatoes
and pike perch*

Тёплый салат с судаком, картофелем, листьями салата, строчателлой и четырьмя видами грибов: лисичками, опятами, груздями, маслятами. Заправляем медово-горчичным соусом цезарь

240 гр 640.-

Салат с вяленой свеклой и печенью цыплёнка

Salad with dried beets and chicken liver

Легкий салат из печени цыплёнка, вяленой свёклы, томатов черри и листьев салата, приправленный соусом из чёрной смородины. Подаём с деревенским кортом и халвой

240 гр 560.-



Салат из утки с жареным сыром

Duck salad with fried cheese

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

250 гр 790.-



Салат
с ростбифом
и клубникой

*Salad with roast beef
and strawberries*

Салат с домашним
ростбифом, свежими
огурцами, жареными
баклажанами и перцем.
Подаётся со свежей
клубникой, пшеном
и заправкой из медово-
горчичного соуса

250 гр 750.-

Салат из
фермерских
овощей
с каймаком

Farm vegetable salad

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

180 гр 420.-

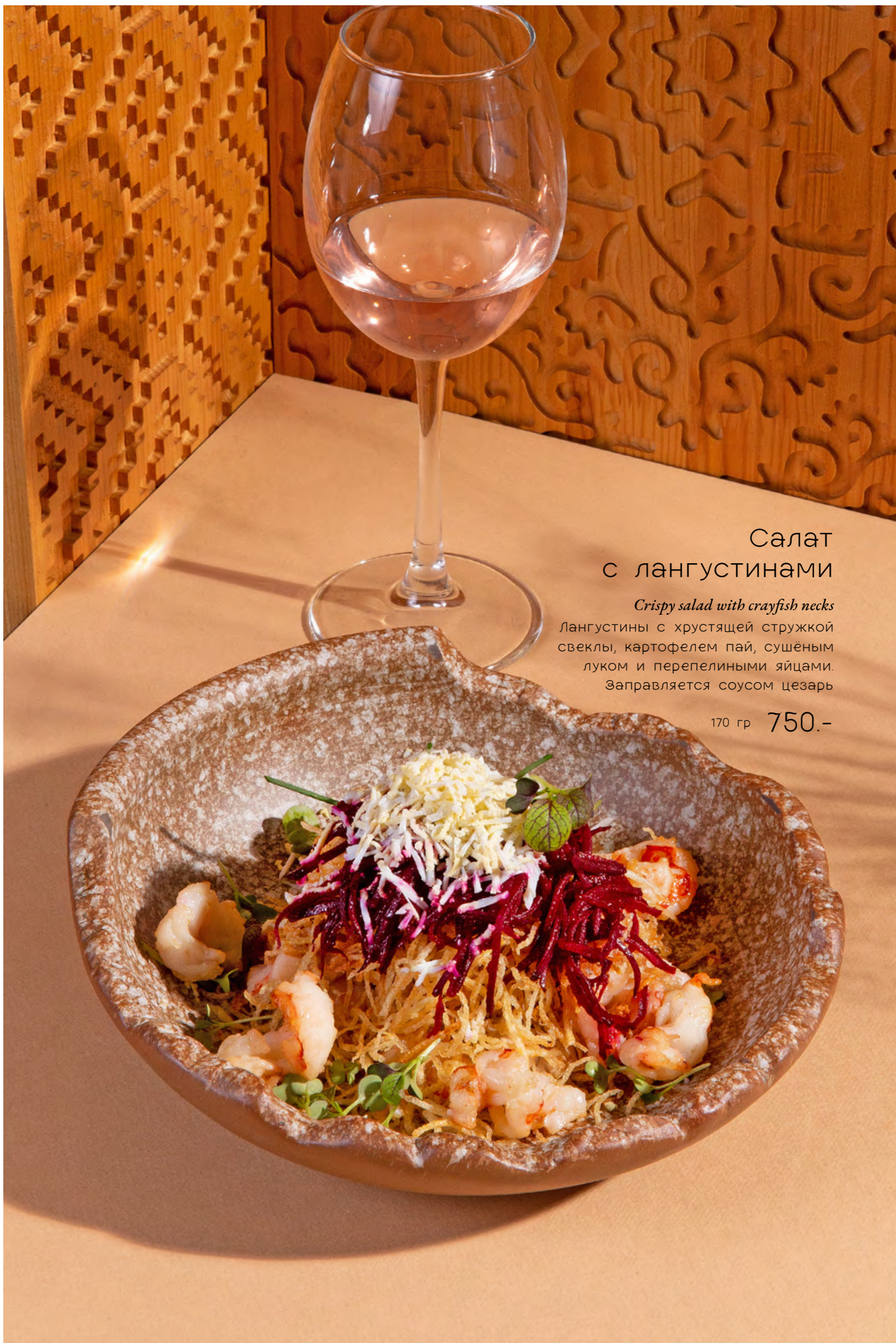
Люсьен
Оливье

Lucien Olivier

Локальное прочтение
классики.

Оливье с кониной
с добавлением
картофеля, моркови,
зеленого горошка,
корнишонов
и перепелиных яиц под
домашним майонезом

200 гр 610.-



Салат с лангустинами

Crispy salad with crayfish necks

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

170 гр 750.-

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.-

Мясная солянка с дымком

Meat solyanka with smoke

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

350/50 гр 620.-

Борщ ИКЕ

Borscht IKE

Борщ по рецепту наших предков: с бульоном на основе кваса, томлёной говядиной или бараниной. Подаём с тостом с грибов коня и клюквенным лучком

500 гр 570.-

In a bowler hat

КОТЕЛКЕ

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

600 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.-



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 кияу

Pelmeni Kiyau

«Пельмени жениха». Согласно татарской традиции невеста перед свадьбой лепит пельмени. Чем они мельче, тем крепче ее любовь. Оцените наши пельмени и любовь к вам! Начинка из мяса теленка, подаётся с бульоном, сметаной и домашней хреновиной

200/100/100 гр 690.-

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 соусами

1. Вареники домашние

Homemade dumplings

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

210/100 гр 490.-

2. Пельмени камские

Pelmeni Kamsky

Пельмени из камских хищников: щуки, судака и сома. Подаём с куриным бульоном, сметаной и домашней хреновиной

200/100/100 гр 690.-

3. Манты казанские

Manti Kazansky

Всеми любимые манты с татарскими традиционными ингредиентами: рубленным кубиком картофелем и нежной телятиной. Подаём со сметаной и домашней хреновиной

150/100/100 гр 450.-



ФЕРМА

Farm
and
catch

Томлёные щёчки с полбой

Stewed cheeks with spelt

Полба – символ женского начала, мясо – мужского. Так родилась на свет томлёная щека с полбой, сдобренной жареным на сливочном масле лучком и белыми грибами, под сыром пармезан

200/170 гр 790.-



Котлета по-камски с мятым картофелем

Kamsky-style cutlet with mashed potatoes

Наше прочтение котлеты по-киевски, но из локальной рыбы. Рубленые щука, сом и судак, обжаренные в большом количестве масла. Подаём с мятым картофелем, зелёным горошком и соусом на основе деревенского каймака

120/120/40 гр 690.-



МОВ

Судак с горохом трёх видов

Pike-perch with three types of peas

Судак с локальным зелёным горошком в трёх текстурах: пюре, сальса и плоды

100/80/80 гр 760.-



Сёмга с вяленой свёклой и пюре из сельдерея

Salmon with dried beets and celery puree

Филе сёмги с вяленой свёклой, татарским кортом и пюре из сельдерея под смородиновым соусом. Необычное сочетание вкусов, которое точно вас удивит

100/120/30 гр 1190.-



Пожарская котлета с толчёным картофелем

*Pozharskaya cutlet
with mashed potatoes*

Рубленая котлета из домашней
птицы, панированная
в сухарях из белого хлеба.
Подаём с мягким картофелем,
сыром страчателла, брокколи
и цветной капустой в кляре

150/140/50 гр 690.-



Азу татарча

Azu Tatarcha

Татарское традиционное
блюдо из нежной телятины,
картофеля стейк-хаус, бочковых
огурцов и зернистой горчицы.
По мнению татарских хозяек,
запекание азу из телятины
придаёт особый вкусовой
колорит блюду и делает его
праздничным

350 гр 840.-



Бифштекс ИКЕ

Beefsteak IKE

Наш фирменный рубленый бифштекс из двух видов мяса: говядины и конины. Подаётся с гороховым пюре и авторским соусом на основе сливок и чёрной смородины

180/150/100 гр 1100.-

Бефстроганов из печени телёнка с воздушным картофелем

Calf liver beef stroganoff with puffed potatoes

Нежный бефстроганов из телячьей печени с белыми грибами под сливочным соусом с воздушным картофелем

200/150/30 гр 790.-



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 кыстыбы белэн

320/60 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

270 гр 810.-

Голубцы
из кролика

Rabbit cabbage rolls

Традиционное
русское блюдо из
ошпаренной капусты
с мясом кролика
и пшеном. Подаётся
с томатным соусом
и сыром страчателла

300 гр 620.-

Баранина с пшёнкой и сухофруктами

Lamb with millet and dried fruits

Рецепты татарских блюд передаются из поколения в поколение.

Томлёный ягнёнок с пшенной кашой и сухофруктами с сыром и мясным соусом – современное прочтение старого рецепта

150/150/100 гр 990.-



Брискет по-татарски

Brisket in Tatar style

Экспериментальное и уникальное блюдо.

Грудинка говядины, томлённая в нашей дровяной коптильне на протяжении 12 часов. Подается с вареньем из еловых шишек, жареным картофелем и домашними соленьями

150/100/120/50 гр 1300.-





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 450.-

Fire

ОГОНЬ

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 420.-



Соусы для стейков можно выбрать на последней странице меню



Чебурек

Deep fried pie filled with minced beef and onions

Чебурек – изначально блюдо крымскотатарской кухни, в нашем исполнении из говядины

130 гр 290.-

ҚЫСТЫБЫЙ

Tatar dish: unleavened dough flatbread stuffed with potatoes

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

80 гр 210.-

Бәләш=родня

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

Любимый всеми бәләш из домашней говядины, фермерской утки и рубленого картофеля

Он собрал за праздничный стол не одно поколение татарских и русских семей

500 гр 1100.-

From
the
oven

ИЗ ПЕЧИ



Элеш с цыплёнком

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

Классический домашний
элеш с рубленным цыплёнком,
картофелем и мелконарезанным
луком

120 гр 220.-

Треугольник= өчпочмак

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

Классический домашний өчпочмак
с рубленой говядиной, картофелем
и мелконарезанным луком

120 гр 220.-

КЧАЮ

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!

180/40 гр 370.-



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.-



1.
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 шоладно-
вафельной крошкой

170 гр 690.-

2.
Медовик
с мороженым
из катыка

Honey cake with kатыk ice cream

Классический медовик
в прочтении нашего
шеф-кондитера. Подаём
с мороженым из катыка

250/100 гр 330.-



3.
Сметанник
из каймака

Sour cream kaymak pie

Десерт из сметаны
и молока с добавлением
душицы и свежей клубники
под малиновой пудрой

170 гр 450.-

4.
Таёжный
десерт

*Taiga dessert with lingonberries,
pine nuts and condensed milk*

Десерт из глубины Сибири:
северные ягоды
и сгущённое молоко

170 гр 380.-

bread

ХЛЕБ

Корзинка
деревенского
хлеба

Basket of village bread

3 кусочка 190.-

6 кусочков 350.-



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

50 гр 140.-

Вишнёвый
деми глас

Cherry demiglas

Соус деми глас с добавлением
вишнёвого сока

50 гр 140.-

Деми глас
смородиновый

Currant 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.-

Майонез

Mayo

50 гр 80.-

Кетчуп

Ketchup

50 гр 80.-

Сметана

Sour cream

50 гр 80.-

Сырный

Cheesy

50 гр 140.-

Перечный

Pepper sauce

Пикантный сливочно-
острый вкус

50 гр 140.-

