



ИЖЕ

история культура еда



застолье

домашние овощи

свежие овощи с лучших ферм Татарстана, зелень,
домашний сыр

482

соленья + грибы

по-домашнему засоленные помидоры, черемша, квашеная
капуста, корнишоны, лисички, опята, маслята и грузди

792

копчёный сом

камский сом из нашей коптильни

572

мясные специалитеты

всё лучшее из мясной гастрономии: домашнее казы,
сыровяленая утка, язык, ростбиф, нежные курдюк и грива

1292

наши сыры

лучшие сыры из нашей сыроварни

902



для начала



перец + килька

запечённый болгарский перец с домашней страчателлой, татарским кортом и килькойпряного посола

392

грибная икра

икра из лесных грибов на домашнем хлебе с каймаком

452

форшмак = сом

традиционная намазка из сома с хрустом из яблок и огурцов, подаётся с домашним хлебом из нашей пекарни

392

килька + картофель

наше прочтение классики: килькапряного посола, молодой картофель, нежный лук, дикая клюква

592

паштет + варенье

паштет из фермерской птицы с вареньем из лесных шишек, сушёных фруктов и лесных орехов. подаётся со сладким хлебом бриошь

392

холодец + хрен

студень по-домашнему в современном прочтении с муссом из дикого хрена

492

тартар ИКЕ

гастрономическое прочтение классики. татарская конина и говядина под нашей фирменной заправкой из черемши и бочковых огурцов

592





разогрев

кыстыбый + икра

авторское прочтение блюда наших предков. щучья икра, топлёные сливки на пшеничной лепёшке с мятым картофелем

492



рёбра + ель

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

732

карась + сметана

свежий озёрный карась, прижаренный на сковороде под заливкой из деревенского каймака

432

сердечки + сельдерей

обжаренные куриные сердечки с пюре из корня сельдерея

592

ИКЕ бармак

насыщенный навар с листьями теста, фермерской уткой и овощами

552



С ГРЯДКИ И НЕ ТОЛЬКО

овоци + заправка 402
фермерские овощи Татарстана с каймаком или пряным маслом на выбор

люсьен оливье 502
локальное прочтение классики. оливье с кониной

лангустины + хруст 592
шейки лангустинов с хрустящими корнеплодами под нежным айоли

салат-коктейль 512
современное прочтение: салат-коктейль с курицей под криветочной вуалью

редька + телятина 542
нежный язык, телятина, редька дайкон и фермерские яблоки

судак + грибы 592
тёплый салат из местного хищника с картофелем и четырьмя видами лесных грибов

печень + свёкла 552
лёгкий салат из куриной печени, вяленой свёклы, приправленный деревенским кортом и халвой

ростбиф + клубника 622
фермерские овощи с нежной телятиной и садовой клубникой. подаются с попкорном из пшена и лесных орехов





В котелке

грибы + хлеб

552

классический крем-суп из лесных грибов. подаётся с сыром и хрустящим картофелем в хлебе из нашей пекарни

борщ ИКЕ

492

бульон на основе кваса. подадим на выбор: с томлёной говядиной и тостом с гривой или со свиным ребром и тостом с салом. да, еще с клюквенным луком

сливочные щи

492

нежные, но наваристые щи на сливочном бульоне. к ним на выбор: томлёная говядина или свиное ребро из нашей коптильни

лапша + птица

392

визитная карточка татарской кухни. по тонкости и скорости нарезания лапши судят о трудолюбии хозяйки



шулпа + баранина

422

наваристый бульон с нежным мясом барашка - самое распространённое татарское блюдо, без него не обходится ни одно застолье

уха рыбака

592

уха, приготовленная по рецепту камских рыбаков. локальные сом и судак, мурманский лосось, фермерские томаты с добавлением пшена с местных полей



лепка

пельмени кияу

492

пельмени жениха из вырезки телёнка. 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, деревенским каймаком и домашней хреновиной



пельмени брежневские

492

сочнейшие пельмени по рецепту наших бабушек. нежнейшая телятина, фермерская свинина и домашняя курица. подаются с куриным бульоном, деревенским каймаком и домашней хреновиной

пельмени тукаевские

492

пельмени из трех видов фермерских птиц: курицы, индейки и утки. подаются с куриным бульоном, деревенским каймаком и домашней хреновиной

пельмени камские

492

пельмени из камских хищников: щуки, судака и сома. подаются с куриным бульоном, деревенским каймаком и домашней хреновиной

вареники домашние

322

домашние вареники из татарской картошки и лесных грибов. подаются с луком фри, деревенским каймаком и домашней хреновиной



манты казанские

392


всеми любимые манты с татарскими традиционными ингредиентами: рубленные кубиком картофель и нежная телятина. подаются с деревенским каймаком и домашней хреновиной

манты челнинские

392

те же манты, но с мелкорубленным мясом ягнёнка и телёнка. подаются с деревенским каймаком и домашней хреновиной





ферма и улов

котлета по-камски

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

692

судак по-старорусски

свежий взгляд на блюдо русской кухни. судак, запечённый в сливках с лесными грибами, шейками раков и страчателлой из нашей сыроварни. подаётся ике кыстыбый белэн

892

рыба + горох

судак или сом на выбор, с локальным зелёным горохом в трёх текстурах: пюре, сальса и плоды

692

сёмга + свёкла

филе сёмги с вяленой свёклой, татарским кортом и пюре из сельдерея. необычное сочетание вкусов, которое точно удивит вас

992

котлета пожарская

рубленая котлета из домашней птицы, панированная в сухарях из белого хлеба. происхождение названия пожарских котлет связано с Евдокимом Пожарским, владельцем трактира и гостиницы «Пожарская» в Торжке в начале XIX века

632

печень + сливки

нежный бефстроганов из телячьей печени под сливочным соусом с воздушным картофелем

702





утка + тыква

792

филе домашней утки с деревенской тыквой, сушёным абрикосом и соусом из облепихи. осеннее настроение в любое время года

азу татарча

692

татарское традиционное блюдо из нежной телятины, картофеля и бочковых огурцов. по мнению татарских хозяек, запекание азу из телятины придаёт особый вкусовой колорит блюду и делает его праздничным

баранина + слива

692

рецепты татарских блюд передаются из поколения в поколение. томлёный ягнёнок с сушеной сливой и крупным горохом – современное прочтение старого рецепта



щёки + полба

692

полба – символ женского начала, мясо – мужского. так родилась на свет томлёная щека с хрустящей полбой и жареным лучком на сливочном масле и белыми грибами

бифштекс ИКЕ

992

наш фирменный рубленый бифштекс из двух видов мяса: говядины и конины. подаётся с говяжьим беконом и авторским соусом на основе сливок и чёрной смородины

брискет = конина

1092

экспериментальное и уникальное блюдо. грудинка конины, томлёная в нашей дровяной коптильне на протяжении 12 часов. подаётся с вареньем из еловых шишек, жареным картофелем и домашними соленьями





ОГОНЬ

говядина + соль 392
экслюзив. фермерский стейк из спинной части бычка с сухим вызреванием более 21 дня

конина + соль 422
экслюзив. фермерский стейк из спинной части молодого коня с сухим вызреванием более 21 дня

СОУСЫ

горчичный айоли, майонез, сметана, кетчуп 82

деми глас, деми глас смородиновый, хреновина, перечный, сливочно-грибной, вишневый, сырный, мусс каймак 122

ИЗ ПЕЧИ

бәләш = родня 992
любимый всеми бәләш из домашней говядины, фермерской утки и рубленного картофеля. он собрал за праздничный стол не одно поколение татарских и русских семей

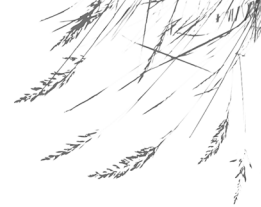
треугольник = өчпочмак 222
классический домашний өчпочмак с рубленой говядиной, картофелем и мелко нарезанным луком

элеш = цыплёнок 202
с татарского языка өләшкә бүлү значит «делить». едой принято делиться с соседями, гостями, близкими, нуждающимися

лепёшка + картошка 192
кыстыбый. одно из самых старинных татарских блюд. «кыстыру» с татарского означает «прижимать, прищемлять». начинку из картофельного пюре как бы защемляют между половинками теста

тесто + мясо 292
чебурек. изначально блюдо крымскотатарской кухни. в нашем исполнении на выбор из говядины, ягнёнка или цыплёнка





к чаю

рис + корт 392
традиционный татарский десерт. настоящий пирог с золотом: рисом, томлёным творогом, тёртым яйцом и изюмом



агач 652
десерт в форме коры дерева, с начинкой из сладкого каймака и карамели

мёд + катык 332
классический медовик в прочтении нашего шеф-кондитера

каймак + ягоды 452
тёплый сметанник из фермерского каймака с добавлением душицы и пудры из малины

таёжный десерт 352
десерт из глубины Сибири. северные ягоды и сгущённое молоко

воздух + мёд 362
традиционное татарское медовое лакомство вызывает привыкание с первого укуса. а ещё татары говорят «чай без чак-чака – деньги на ветер», и это чистая правда!

хлеб



хлебная корзинка 3 кусочка 172
бородинский, 8 злаков, деревенский, масло подкопченное

хлебная корзинка 6 кусочков 272
бородинский, 8 злаков, деревенский, масло подкопченное



