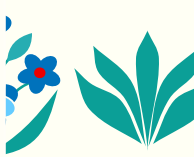







ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



ПЕРЕД ВАМИ СТРАНИЧКА НАШЕЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ
ТАТАРСКОЙ КУХНИ. КУХНИ, ГДЕ ВСЁ ГОТОВЯТ
ПО ЛЮБВИ И СТАРИННЫМ ТРАДИЦИЯМ.
КУХНИ «НУЛЕВОГО КИЛОМЕТРА», ГДЕ ИЗДАВНА
ДЛЯ ГОТОВКИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОЛЬКО ТО, ЧТО ЕСТЬ
НЕПОДАЛЕКУ ОТ ДОМА.



**ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ПРОЧУВСТВОВАТЬ НАСТОЯЩЕЕ
ТАТАРСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО СТОЛА ЧЕРЕЗ
НАШИ ДОМАШНИЕ БЛЮДА.**



УТИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ / 600 г 450

Птицеводство в крови у наших предков, вот почему гусь и утка всегда в почете на национальном столе. Для того, чтобы Вы получили максимум удовольствия от супа, мы варим насыщенный утиный бульон в течение 4х часов, пристально контролируя этот процесс.

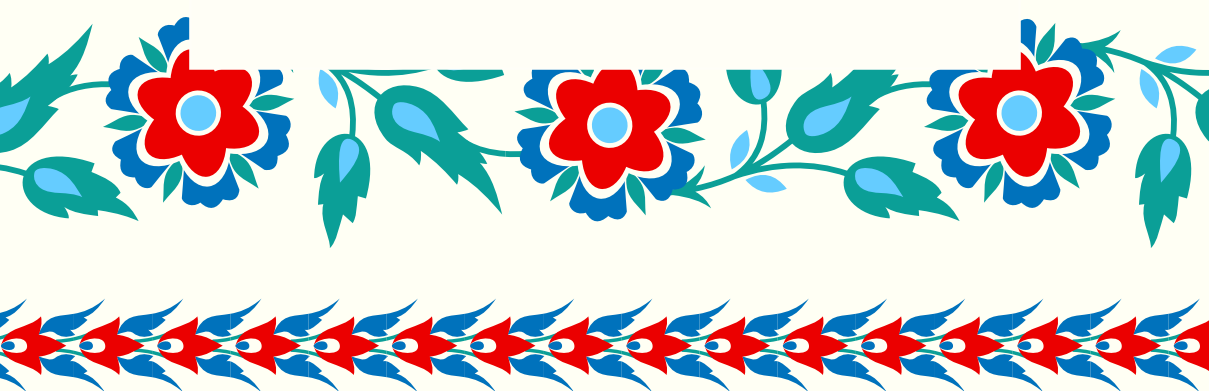


В конечном итоге в Вашей тарелке оказывается крепкий утиный бульон с домашней яичной лапшой, яйцо пашот и целая утиная ножка.

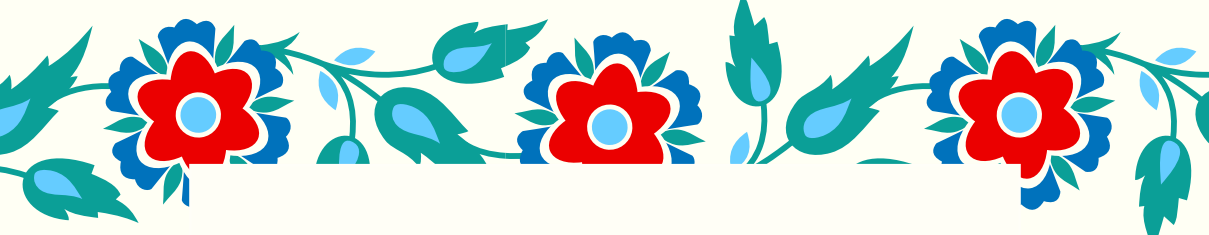



ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И ГУСЕМ / 550 г..... 420

Чтобы полакомиться гусем, нужно выполнить целый нелегкий ритуал, а чтобы эта работа не была в тягость, на помощь в Татарстане приходят все – родственники, соседи и друзья. Начинается «Гусиный субботник», который никогда не обходится без веселых песен, шуток и игр. Таков прекрасный национальный обычай.

Именно таких гусей, заготовленных по традиции, мы используем для приготовления пельменей от нашей Апа. Они сделаны с любовью, вручную, обязательно из тонкого теста, с сочным гусем, нежной говядиной, а подаются с ароматным куриным бульоном и зеленью.





АЗУ ПО-ТАТАРСКИ / 350 г 640

Традиционные кулинарные рецепты заслуживают бережного отношения, с каким мы и приготовили для Вас наивкуснейшее азу из говядины.

Сочные кусочки мяса, молодой картофель и, конечно же, соленый огурец лучшим образом уживаются вместе, образуя неизменную классику домашней кухни.

**ПОДКОПЧЕННЫЕ
КОНСКИЕ РЕБРА С ПОЛБОЙ
И ОВОЩАМИ** / 555 г 950

Издrevле татары считали, что человек, употребляющий конину, не чувствует усталости, а русские давно знали об удивительной пользе полбы.

Совмещая два столь ценных продукта, мы готовим для Вас нежное, подкопченное конское мясо с жирком на косточке и подаем его вкупе с полбой, овощами, чечевицей и ароматным соусом.

**ТРЕУГОЛЬНИК
ТАТАРСКИЙ** / 150 г / 2 шт 250

Считается, что если ты умеешь печь хорошие, правильные и вкусные треугольники, то всеобщая любовь и уважение тебе гарантированы.

Наша Апа этому подтверждение. Она знает, как приготовить треугольник на дрожжевом, хрустящем тесте, чтобы оно выдержало накал страстей, что творится внутри пирога во время готовки. Сочную начинку блюда обеспечивает ансамбль гуся, говядины и лука.

**КЫСТЫБЫЙ
С ГРИБНЫМ СОУСОМ** / 230 г / 3 шт 280

Еще одно известное и популярное блюдо нашего стола – это пресные лепешки, выпекающиеся на сухой раскаленной сковороде. Ранее начинку делали из пшеничной каши, а затем стали готовить на основе картофельного пюре.

Мы добились самого главного – деликатной, бархатной структуры, что тает во рту, и дополнили закуску нежнейшим соусом на основе лесных белых грибов.

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ / 3 шт 180

Вкуснейшие конфеты ручной работы с черносливом, шоколадом и грецким орехом – вкус детства!

