



Milli

tatar cuisine

Мы поддерживаем фермерское производство: в приготовлении блюд используем органические продукты халяль местных производителей. «Милли» - авторское прочтение национальных блюд с благодарностью и уважением к традициям.

Напитки

Морс клюквенный	250мл/1000мл	150р/550 Р
Морс облепиховый	250мл/1000мл	150р/550 Р
Компот из сухофруктов	250мл/1000мл	150р/550 Р
Компот вишневый	250мл/1000мл	150р/550 Р
Хан Чай (чай Ассам с молоком, медом, мятой, корицей и гвоздикой)	500 мл	450 Р
Чай Душистый (чай Ассам и душица)	500 мл	400 Р

Национальные десерты:

собственного производства

Ассорти Татарских сладостей (чак-чак, кош-теле, рулет "Татлы", щербет, курага, чернослив)	60/30/50/100/50/50 гр	715 Р
Щербет	100 гр	390 Р
Чак-чак «Милли» (3 вкуса: карамельный, с гречишным медом, классический вкус)	150/30 гр	250 Р
Чак-чак в фирменной подарочной упаковке	250 гр	715 Р
Песочная губадья (новая интерпретация традиционного татарского десерта)	120 гр	325 Р
Хворост	150 гр	315 Р
Пахлава (фисташковая, классическая)	50 гр	235 Р
Полезные конфеты из сухофруктов	75 гр	195 Р

Холодные закуски

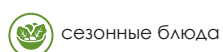


Рыба/морепродукты:

Икра черная, зернистая (осетровых рыб) подается со сливочным маслом и тостами из пшеничного хлеба	56 гр	6000 Р
Икра красная «Путина» (лососевая) подается со сливочным маслом и тостами из пшеничного хлеба	80 гр	1770 Р
Икра щуки «Путина» заправляется жареным луком-шалот и сливками	55 гр	1300 Р
Рыбное ассорти (семга с/с, угорь х/к, масляная рыба)	60/60/60/60 гр	1750 Р
Сельдь с луком и молодым картофелем	100/60/140 гр	455 Р
Магаданские креветки на льду с соусом руй с васаби	150/50/50 гр	690 Р
Котлета по-татарски (тар-тар) из семги с авокадо	90/50/40/15 гр	830 Р

Мясо:

Мясная нарезка "Milli" (микс татарских деликатесов: гусь сыровяленый, гусь копченый, казылык, копченая конская грудинка, копченая конская грива, горчица, хрен)	20 /20/30/30/30/30 гр	1000 Р
«Казы» отварная колбаса из конины с красным луком	100/15гр	650 Р
«Казылык» татарская сыровяленая колбаса из конины	50/20 гр	325 Р
Вяленый гусь с Дрожжановского района	50/10/10/2 гр	820 Р
Тар-тар из телятины с ароматным маслом на подушке из сырного соуса с луком шалот и крошкой Бородинского хлеба	80/30/10гр	620 Р
Ассорти из конского сала с ржаными грёнками (конская грудинка х/к, конская грива х/к, огурцы маринованные)	80/40/20/50/25 гр	580 Р
Холодная нарезка из конского бока на кыстыбый с пшеном с зерновой сладкой горчицей и трюфельным маслом	100/30/2/8 гр	750 Р
Мясная нарезка (ростбиф маринованный, телячий язык, копченая утиная грудка)	210/40/30 гр	1350 Р
Сыровяленая конская грудинка	50/10/10/3/2 гр	450 Р




сезонные блюда



вегетарианские блюда




Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.



Свежие овощи на сырной подушке (огурцы, помидоры, болгарский перец, морковь, дайкон, редис, лук зеленый)	400/10 гр	580 ₺
Маринованные оливки	100 гр	470 ₺
Сырное ассорти (Курт с черным перцем, Горганзола, Пармезан, Пекорино, колбасный и Российский сыр)	25/25/25/25/25/ 25/20/25/70гр	1250 ₺
Домашние соленья (огурцы малосольные, огурцы маринованные, огурцы соленые, помидоры, капуста квашеная рубленая/вилковая)	100/100/100/50/50/100 гр	670 ₺
Капуста квашеная вилоквая/рубленая	200 гр	350 ₺
Рулетики из баклажан	250/60 гр	650 ₺
Ассорти их огурцов (солёные, малосольные, маринованные)	100/100/100 гр	325 ₺
 Сезонная фруктовая ваза	1200 гр	1625 ₺

Бутерброды / Брускетты

На хлебе собственного производства (по традиционным рецептам)

С конской копченой грудинкой на ржаном хлебе с зелёным луком и соусом Аджика	30/25/20 гр	200 ₺
С конской копчёной гривой на ржаном тосте с зеленым луком	60/20 гр	200 ₺
 С Калининградской килькой на бородинском хлебе	20/20/20/4 гр	200 ₺
 С щучьей икрой на белом багете	20/30/10/5 гр	260 ₺
 Со слабосоленой семгой на черном зерновом хлебе	20/20/10 гр	280 ₺
С печенью трески и сливочным сыром	20/20/30/3 гр	230 ₺

Закуски к пиву

Чесночные гренки	100 гр	350 ₺
Фисташки	100 гр	300 ₺
Суджук из телятины	50/30 гр	325 ₺
Брускетта с балтийской килькой	60 гр	200 ₺
Сыр Белпер Кнолле	50 гр	360 ₺

Выпечка ручной работы (30 - 35 минут)



Эчпочмак Black (кони́на, картофель, лук, специи) 1 шт	100 гр	285 Р
Эчпочмак с телятиной (телятина, картофель, лук, специи) 2 шт	80 гр	220 Р
Эчпочмак с уткой (утка, картофель, лук, специи) 2шт	80 гр	220 Р
Кыстыбый с картофелем и луком 2 шт	80 гр	195 Р
Кыстыбый из конопляной муки с пшеникой 2 шт	80 гр	195 Р
Кыстыбый из ржаной муки с тыквой 2 шт	80 гр	195 Р
Самса с телятиной (телятина, лук, специи) 1 шт	100 гр	260 Р
Самса с бараниной (баранина, лук, специи) 1 шт	100 гр	260 Р
Перемяч с телятиной 2 шт	80 гр	250 Р
Чебуреки с телятиной 2 шт	100 гр	250 Р
Лепешка	200 гр	150 Р
Хлеб в ассортименте (бородинский, зерновой, пшеничный)	100 гр	150 Р

Блюда по пред.заказу

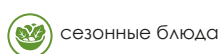
(время приготовления от 4 часов) С заботой от наших пекарей

Зур бэлиш с телятиной и картофелем	1 кг	1625 Р
------------------------------------	------	---------------

Салаты

Авторская интерпретация национальных и популярных европейских салатов

«MiLLi» микс из овощей, запеченных на мангале с ростбифом	130/30/50/75 гр	585 Р
«Урдэю» салатный микс с фермерской уткой, спелыми персиками, тертыми яблоками, сельдереем под горчиной заправкой	50/135/30 гр	625 Р
«Греческий салат» болгарский перец, томаты, огурцы,оливки, лук-шалот, сыр Фета, оливковое масло	280 гр	510 Р
Салат «Айчучук» (свежие помидоры, лук, базилик)	150 гр	350 Р
«Саулык» легкий салат из запеченной свеклы с Абхазской брынзой, яблоком, сезонными фруктами и соусом маракуйя	80/30/30/10/30/20 гр	455 Р



Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.





«Жемчужина» с телячьим языком, маринованными грибами и огурцами, перепелиным яйцом, свежими томатами, под шапкой из картофельной стружки с зеленью и майонезной заправкой

40/20/40/20/15/30/35 гр

415 ₺

Горячие закуски

«Тутырма» домашняя колбаса тюркских народов с телятиной

130/65 гр

675 ₺

«Тутырма» домашняя колбаса тюркских народов с кониной и полбой

130/65 гр

610 ₺

Запеченая капуста под сливочно - трюфельным соусом

180/60 гр

340 ₺

Супы

«Токмач» домашняя лапша с курицей и перепелиным яйцом

250/50/2 гр

455 ₺



Уха «Свияжская» из стерляди и судака

240/30/30 гр

750 ₺

с картофелем, морковью, томатами, луком и зеленью

Шулпа из телятины с насыщенным

75/220 гр

585 ₺

бульоном и овощами (картофель, морковь, томаты, болгарский перец, лук)

Хаш (насыщенный бульон из говядины с добавлением

130/170 гр

545 ₺

репчатого лука, чеснока, зелени и острого соуса Зверобой)

Борщ с телятиной. Подается с каймаком и пирожком с ливером.

300 гр

480 ₺

Лагман с телятиной и овощами

130/220 гр

550 ₺

(болгарский перец, томаты, лук репчатый, чеснок)

Основные блюда

«Манты по-Казански» из телятины с картофелем, луком и каймаком

220/40 гр

640 ₺

«Азу по-татарски» с телятиной и овощами

80/140 гр

625 ₺

(маринованные огурцы, репчатый лук, чеснок под томатным соусом с картофелем пай)

Конский запеченый бок на подушке из кыстыбый из конопляной муки со сливочным пшеном и соусом «Черный перец»

150/120/50 гр

1065 ₺



«Куллама» с телятиной и кониной. Излюбленное национальное блюдо: наваристый мясной бульон с овощами и ТЕСТОМ (телятина, конина, тесто, морковь, репчатый лук)	60/60/200 гр	750 Р	
«Плов по-Казански» из телятины с перепелиным яйцом, курагой и изюмом *к плову обязательно закажите салат из Ташкентских томатов с красным луком	75/265/10 гр	550 Р	
«Казан-кабоб по-Хански» с молодым картофелем (классический рецепт из телятины с золотистым картофелем, морковь, луком и чесноком) *Время приготовления от 50 мин. Также Вы можете заказать это блюдо с бараниной, курицей, или кониной на выбор	160/170/100 гр	1120 Р	
Баранья рулька томленая с орзо	300/150/50 гр	1290 Р	
Куриная грудка-гриль с брокколи под соусом «Демиглас»	160/90 гр	500 Р	
Утиная грудка с кыстыбый из конопляной муки с тыквой и пюре из груши	165/130 гр	945 Р	
Жаркое «Казань» (кониная томленая с картофелем, черносливом, морковь и грецкими орехами)	120/100/50 гр	845 Р	

Блюда из рыбы

Судак Лаишевский с жареным картофелем и сметанным соусом	130/140/40 гр	750 Р	
Мурманская треска с морковным кремом, брокколи и сливочно-грибным соусом	120/100/40 гр	870 Р	
Семга по-Мурмански с овощной пастой из цуккини и моркови и соусом Терияки	120/100/50 гр	1600 Р	

Мясо на углях цена за 100гр.

Ассорти из шашлыков (телятина, баранья карейка, куриное филе, куриные крылышки, люля из баранины, люля из курицы, картофель фри, лук маринованный, соус шашлычный)	660/100/50/50/120/300/30 гр	3450 Р	
Шашлык из телятины с маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/20/3 гр	845 Р	



Шашлык из филе баранины с курдюком, маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/20/3 гр	690 ₺
Шашлык из куриного филе	150/30/30/45/20/4 гр	350 ₺
Рибай/ Прайм (*цена указана за 100 гр. Средний кусок мяса выходит от 300 гр)	100 гр	1400 ₺
Люля из курицы с маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/8 гр	480 ₺
Люля из баранины и телятины с маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/8 гр	595 ₺

Гарниры на углях цена за 100 гр

Овощи гриль (перец болгарский, томаты, баклажаны, цуккини, шампиньоны)	100 гр	410 ₺
Картофель фри с сырным соусом	100/20 гр	220 ₺
Брокколи	100 гр	160 ₺
Кыстыбый с картофелем и зеленым луком 2 шт.	80 гр	195 ₺
Кыстыбый из ржаной муки с тыквой 2 шт.	80 гр	195 ₺
Кыстыбый из конопляной муки с пшеникой 2 шт.	80 гр	195 ₺

Соуса

Аджика красная	50 гр	90 ₺
Хрен домашний со сметаной	50 гр	90 ₺
Зверобой из красного жгучего перца	50 гр	90 ₺
Соус Черный перец	50 гр	90 ₺
Тар-тар	50 гр	90 ₺
Томатно-пряный	50 гр	90 ₺
Хреновина	50 гр	90 ₺
Горчица домашняя	50 гр	90 ₺
Кетчуп	50 гр	90 ₺

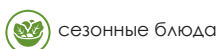


Десерты



Ручной работы от наших кондитеров, которые Вы также можете приобрести с собой или заказать на торжество. Получить подробную информацию можно по номеру телефона: 8(843) 278-92-62

Штрудель из Краснодарских яблок с черной смородиной и шариком ванильного мороженого	160/40 гр	450 Р
Пирожное «Татарстан» (миниатюра известного торта с одноименным названием в виде башенки из безе, взбитого масляного крема, чернослива, грецких орехов и шоколада)	150 гр	455 Р
Муссовое пирожное «Милли» (творожный бисквит с кортом, мандариновое кремю с кусочками кураги, ванильный мусс на основе катыка, украшен чак-чаком)	140 гр	455 Р
Муссовое пирожное «Ягодный микс» (сливочный мусс с базиликом, ягодное конфи на хрустящем крамбле)	130 гр	390 Р
Анна Павлова (меренга с клубничным кремю в нежном сливочном креме со свежими ягодами (подается на соусе из тёртых ягод)	150 гр	455 Р
Птичье молоко (классический рецепт излюбленного воздушного суфле)	140 гр	350 Р
Шоколадная карамель (шоколадно-миндальный бисквит без муки с соленой карамелю и шоколадным кремом)	140 гр	455 Р
Медовик (карамельные медовые коржи, нежный сметанный крем с вареным гущенным молоком)	140 гр	325 Р
Наполеон (слоёное тесто с французским названием mille-feuille (тысяча листов) и нежно-заварным кремом)	220 гр	350 Р
Тирамису (классический итальянский десерт с сыром маскарпоне, эспрессо и печеньем савоярди)	180 гр	360 Р
Сливочный чизкейк с клубничным соусом	120 гр	340 Р



сезонные блюда



вегетарианские блюда

Данное меню является рекламным материалом.
С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.



Эскимо - лакомство, любимое с детства.
 Попробуйте пломбир из сливок, молока с
 манящей ноткой ванили, покрытый нежнейшей
 шоколадной глазурью из молочного шоколада

90 гр **325 Р**

Пломбир "Тэмле" в стаканчике с ягодами

90 гр **325 Р**

Мороженое Monterra

50 гр **155 Р**

Главный бухгалтер

Рогожкина А.Н.



Аренда VIP-комнат

(с 9:00 до 24:00)

VIP №1

Воскресенье - среда
Четверг - суббота

Депозит

20 000 ₺

30 000 ₺

VIP №2

Воскресенье - среда
Четверг - суббота

30 000 ₺

35 000 ₺

VIP №3

Воскресенье - среда
Четверг - суббота

20 000 ₺

30 000 ₺

