



**Milli**  
tatar cuisine

Татарская кухня с видом  
на Казанский Кремль

## Дорогой гость!

Примите наше самое радушное приветствие. Мы искренне благодарны, что вы выбрали для своего отдыха именно наш ресторан, и просим вас одно: **доверьтесь нам**. Позвольте нам стать вашими проводниками в мир подлинного вкуса и гостеприимства.

С огромной радостью приветствуем вас в **«Milli»**.

А знаете, что значит «Milli»? Это тёплое татарское слово — «национальный», «народный», «родной». Оно для нас — не просто название, а сама сущность и сокровенное послание. Это место, где живёт и дышит душа Татарстана, а его гастрономическое наследие ждёт, чтобы стать частичкой вашей собственной истории.

Наша философия — это глубочайшее уважение к традициям, выраженное через безупречное качество. **«Milli»** — это ресторан **полного цикла**, где каждый шаг — от выбора зернышка на поле до изящной подачи блюда — находится под нашим чутким контролем. Мы не просто готовим; мы бережно оживляем старинные рецепты, даря им современное звучание и превращая в незабываемые кулинарные впечатления.

**«Milli»** — это больше, чем ресторан. Это место, где сердце Татарстана бьется в такт вашему наслаждению. Расположенные у самого подножия Казанского Кремля, мы дарим вам не просто ужин, а **путешествие**, где величие истории через шикарные панорамные виды встречается с щедростью национальной кухни.

### **Наше основание — чистота и доверие, которые вы можете ощутить:**

- **100% Халяль и органическое сырье.** Мы тщательно отбираем лучшее мясо у локальных фермеров, чьи принципы ведения хозяйства совпадают с нашими.
- **Сила и вкус местных продуктов.** Сезонные овощи, душистые травы, натуральные молочные продукты — мы верим, что подлинный вкус рождается здесь, рядом с нами.
- **Собственное, с любовью организованное производство.** Наша пекарня, цеха и копильня — живое сердце ресторана. Мы сами печем хлеб, готовим колбасы, сыры и сладости, чтобы гарантировать их безупречность и натуральность.

Позвольте себе погрузиться в **родную** атмосферу нашего дома, где за одним столом встречаются величие Кремля, щедрая душа татарской кухни и ваше прекрасное настроение.

**С любовью и заботой, ваша команда ресторана «Milli».**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Икра и морепродукты

Икра черная зернистая Изысканная икра осетровых рыб с сливочным маслом и пшеничными тостами	56/80/50 гр	<b>8700 Р</b>
Икра щуки Заправляется жареным луком-шалот и сметаной	55/45/20/50 гр	<b>2000 Р</b>
Рыбное ассорти Дегустационная тарелка из трех изысканных видов рыбы: нежная слабосоленая форель, угорь горячего копчения и масляная рыба	60/60/60/60 гр	<b>2000 Р</b>
Сельдь с луком и молодым картофелем Классическая закуска: специально подготовленная сельдь с кольцами красного лука, подается с отварным картофелем	100/60/140 гр	<b>650 Р</b>
Магаданские креветки Крупные креветки с авторским соусом с нотками васаби	150/100 гр	<b>1300 Р</b>
Тар-тар из сибаса Нежнейший тар-тар на сметанной подушке с томатами и соусом маракуйи	80/50/50/40 гр	<b>1100 Р</b>
Котлета по-татарски (тар-тар) из форели с авокадо	100/70/15/20/20 гр	<b>1100 Р</b>
Балтийская килька На подушке из хрена с каперсами, вялеными томатами и перцем Чили	50/50/30 гр	<b>650 Р</b>

### Мясные деликатесы

«Казылык» Легендарная татарская сыровяленая колбаса из отборной конины	50/20 гр	<b>550 Р</b>
Мясная нарезка «Milli» Эксклюзивный микс татарских деликатесов: гусь сыровяленый, гусь копченый, казылык, копченая конская грудинка, копченая конская грива, горчица, хрен	20/20/30/30/30/100/20 гр	<b>1600 Р</b>
«Казы» Традиционная отварная колбаса из конины с красным луком	100/15/15 гр	<b>800 Р</b>
Тар-тар из телятины С трюфельной пастой, каперсами, анчоусом, жареным картофелем и сыром Пармезан на подушке из сырного соуса	120/50/60/15 гр	<b>850 Р</b>
Холодная нарезка из конского бока На кыстыбый с пшеном с зерновой сладкой горчицей и трюфельным маслом	150/80/60/5 гр	<b>950 Р</b>
Вяленый гусь из Дрожжановского района Деликатесный гусь, вяленый по уникальной технологии из экологически чистого района Татарстана	50/22 гр	<b>1000 Р</b>
Сыровяленая конская грудинка Настоящая жемчужина татарской кухни с интенсивным вкусом и ароматом	50/30/21 гр	<b>550 Р</b>
Ассорти из конского сала Смелый и аутентичный набор для ценителей: три вида конского сала (холодного копчения грудинка и грива, сыровяленая грудинка). Подается с ржаными гренками и маринованными огурцами для сбалансированного вкуса.	80/40/20/50/25/7 гр	<b>1050 Р</b>
Мясная нарезка Ростбиф маринованный, телячий язык, копченая утиная грудка	70/70/70/60/50 гр	<b>1750 Р</b>



### Овощи/ягоды/фрукты

Клубника	150 гр	<b>350 Р</b>
Черешня	150 гр	<b>350 Р</b>
Дыня «Хандалляк»	100 гр	<b>350 Р</b>
Арбуз	100 гр	<b>350 Р</b>
Свежие овощи Хрустящие сезонные овощи (огурцы, помидоры, болгарский перец, морковь, дайкон, редис) с зеленым луком, подающиеся на нежной сырной подушке.	320/100/20 гр	<b>700 Р</b>
Маринованные оливки Отборные оливки, маринованные с прованскими травами и чесноком. Пикантная закуска к вину или аперитиву	100/5 гр	<b>650 Р</b>
Сырное ассорти Набор премиальных сыров: острый курут с черным перцем, благородная горгонзола, выдержанный пармезан, овечий пекорино, копченый колбасный и нежный российский. Подается с грушевым конфитюром и грецкими орехами.	150/120/30/3 гр	<b>1500 Р</b>
Домашние соленья Традиционные русские закуски: малосольные огурцы с укропом, хрустящие маринованные огурцы, душистые соленые огурцы из дубовой бочки, кисло-сладкие помидоры и два вида капусты - рубленая и вилоквая	500/20 гр	<b>1050 Р</b>



сезонные блюда



вегетарианские блюда



рыба/ морепродукты

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





### Капуста квашеная вилоквая/рубленая

Приготовлена по старинному рецепту с морковью и тмином.  
Натуральный пробиотик, богатый витаминами

200/15 гр **550 Р**

### Рулетики из баклажан

Нежные полоски баклажанов-гриль, свернутые с начинкой из овечьего сыра и вяленых томатов

250/60 гр **900 Р**

### Огурцы малосольные

С укропом, хреном и листом черной смородины

150 гр **500 Р**

### Сезонная фруктовая ваза

Свежие сезонные фрукты, собранные в живописную композицию.  
Ежедневно обновляемое предложение по спелости и доступности

1200 гр **2200 Р**

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

	Корюшка дальневосточная с икрой	100 гр	<b>900 Р</b>
	Икра воблы	50 гр	<b>900 Р</b>
	Чесночные гренки	100 гр	<b>500 Р</b>
	Фисташки	100 гр	<b>400 Р</b>
	Суджук из телятины	50/30 гр	<b>450 Р</b>
	Сыр Белпер Кнолле	50 гр	<b>650 Р</b>

## БУТЕРБРОДЫ / БРУСКЕТТЫ

На хлебе собственного производства

	Бутерброд с рваной кониной и трюфельной пастой	180 гр	<b>650 Р</b>
	С конской копченой грудинкой	45/50/3 гр	<b>400 Р</b>
	Насыщенный вкус копченой конской грудинки на плотном ржаном хлебе с зелёным луком и соусом Аджика		
	С конской копчёной гривой	45/50/3 гр	<b>450 Р</b>
	Ароматная копченая грива конины на ржаном хлебе с зеленым луком		
	С Калининградской килькой	45/20/30/5/3 гр	<b>280 Р</b>
	Традиционная закуска с нежной Калининградской килькой на ароматном бородинском хлебе		
	С щучьей икрой	40/20/11 гр	<b>750 Р</b>
	Нежный белый багет с щучьей икрой, сливочным маслом и зеленым луком		
	Со слабосоленой форелью	77 гр	<b>550 Р</b>
	Ароматный черный зерновой хлеб с нежным сливочным сыром, тонкими ломтиками слабосоленой форели и каперсами. *Идеальное сочетание текстур и вкусов для легкого перекуса или в качестве изысканной закуски к аперитиву		

## Выпечка ручной работы (30-35 минут)

	Эчпочмак Black	100 гр	<b>350 Р</b>
	Кониная, картофель, лук, специи 1 шт		
	Эчпочмак с телятиной	80 гр	<b>300 Р</b>
	Телятина, картофель, лук, специи 2 шт		
	Эчпочмак с уткой	80 гр	<b>300 Р</b>
	Утка, картофель, лук, специи 2 шт		
	Эчпочмак с гусем	80 гр	<b>300 Р</b>
	Гусь, картофель, лук, специи 2 шт		

## ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА

	Кыстыбый с картофелем и луком 2 шт	110 гр	<b>200 Р</b>
	Кыстыбый из конопляной муки 2 шт	110 гр	<b>200 Р</b>
	Кыстыбый из ржаной муки с тыквой 2 шт	110 гр	<b>200 Р</b>
	Кыстыбый с рваной кониной, киви и соусом Арабик 2 шт	110 гр	<b>450 Р</b>
	Самса с телятиной (телятина, лук, специи) 1 шт	100 гр	<b>260 Р</b>
	Самса с бараниной (баранина, лук, специи) 1 шт	100 гр	<b>260 Р</b>
	Перемяч с телятиной 2 шт	80 гр	<b>350 Р</b>






## ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ




Лепешка	400 гр	<b>300 ₺</b>
Хлеб в ассортименте (бородинский, зерновой, пшеничный)	50/50/50/30 гр	<b>300 ₺</b>

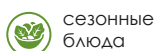
## САЛАТЫ

Авторская интерпретация национальных и популярных европейских салатов

«MiLLi»	155 гр	<b>850 ₺</b>
Буратта на подушке из спелых томатов со свежим базиликом и соусом маракуйя	240 гр	<b>1100 ₺</b>
Жемчужина Телячий язык, маринованные грибы и огурцы, томаты и перепелиное яйцо под хрустящей картофельной шапкой	200 гр	<b>600 ₺</b>
«Сабан Туй» Салатный микс с овощами: огурцы, томаты, авокадо, маслины, оливки Каламата, с добавлением кураги под соусом арабик	170 гр	<b>750 ₺</b>
«Саулык» Легкий салат из запеченной свеклы с Абхазской брынзой, клубникой, персиком, кедровыми орешками и соусом Арабик	210 гр	<b>550 ₺</b>
Урдэк Салатный микс с фермерской уткой, хурмой, тертыми яблоками, сельдереем под горчично-медовой заправкой	215 гр	<b>800 ₺</b>
Греческий салат Солнечная классика на вашей тарелке: сочные помидоры, хрустящий огурец и сладкий перец встречаются с маслянистыми оливками каламата и рассольной брынзой	270 гр	<b>650 ₺</b>
Айчучук Освежающий салат из сочных помидоров, красного лука и ароматного базилика. Идеален к мясным блюдам	145 гр	<b>450 ₺</b>
 Салат с татаки из форели Обжаренная форель татаки со шпинатом, томатами и авокадо с заправками севичи и кунжутной	250 гр	<b>1300 ₺</b>
Цезарь с куриным филе Классический Цезарь с нежным куриным филе-гриль, хрустящими гренками и одноименным соусом	210 гр	<b>750 ₺</b>
 Цезарь с тигровыми креветками С тигровыми креветками, салатным миксом под одноименным соусом. Подается с гренками.	220 гр	<b>800 ₺</b>
«Яз» микс из летних овощей Помидоры, огурцы, слайсы редиса с перепелиным яйцом, зеленью и заправкой из ароматного масла или сметаны на выбор	220 гр	<b>550 ₺</b>
 Микс зелени Свежий букет петрушки, кинзы, райхона и укропа. Идеальное дополнение к мясным блюдам и шашлык	35 гр	<b>400 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Чебуреки с телятиной 2 шт Два золотистых чебурека с сочной начинкой из молодой телятины с ароматными специями. Хрустящая корочка и нежная мякоть	160 гр	<b>450 ₺</b>
Чебуреки с томатами и сыром 2 шт Аппетитные чебуреки с начинкой из расплавленного сыра и сочных томатов. Идеальное сочетание нежности и легкой кислинки	160 гр	<b>350 ₺</b>
Тутырма с телятиной Домашняя колбаса тюркских народов с телятиной	130/85/15/2 гр	<b>850 ₺</b>
Тутырма с кониной Домашняя колбаса тюркских народов с кониной и полбой	130/85/15/2 гр	<b>800 ₺</b>
Телячий язык Нежнейший язык, обжаренный со сливочным маслом и золотистым луком	130/15/5 гр	<b>800 ₺</b>
 Мидии в соусе на выбор Свежие мидии в пикантном чесночно-сливочном или томатном соусе	565 гр	<b>1300 ₺</b>



сезонные блюда



вегетарианские блюда



рыба/ морепродукты

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



	Окрошка с телятиной на квасе/ на катыке	150/150/40 гр	<b>550 Р</b>
	Борщ с телятиной Наваристый борщ с молодой телятиной, подается со сметаной и пирожком с ливером	300/50/40/2 гр	<b>750 Р</b>
	Токмач Домашняя лапша с деревенской курицей и перепелиным яйцом	390/10/1 гр	<b>550 Р</b>
	Куриный бульон с эчпочмак Black	200/100 гр	<b>650 Р</b>
	Лагман с телятиной и овощами Сытное и ароматное блюдо с тянутой лапшой, нежной телятиной и свежими овощами: сладким перцем, томатами, луком и чесноком	300/50/2 гр	<b>850 Р</b>
	Уха «Свияжская» Царская уха из стерляди и судака с картофелем и томатами, луком и зеленью	300/3 гр	<b>850 Р</b>
	Шулла Насыщенный и крепкий бульон из телятины с овощами: картофелем, морковью, томатами, болгарским перцем и луком.	300 гр	<b>850 Р</b>
	Солянка по-Казански Густая, пикантная солянка с телятиной, кониной и говяжьим языком	350/30/10/2 гр	<b>750 Р</b>
	Кияу пельмене Нежные пельмени с начинкой из телятины, подающиеся в ароматном курином бульоне со сметаной и зеленью	380 гр	<b>650 Р</b>
	Хаш	300 гр	<b>850 Р</b>
	Том ям с креветками Знаменитый тайский суп с ароматом лемонграсса, лайма и галангала	330/110 гр	<b>850 Р</b>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



### Мясные специалитеты

	Манты по-Казански Из телятины с картофелем, луком и сметанным соусом	225/50 гр	<b>750 Р</b>
	Равиоли с томлёной кониной Тончайшее тесто и начинка из нежнейшей томлёной конины	220 гр	<b>750 Р</b>
	Азу по-татарски С телятиной и овощами (маринованные огурцы, репчатый лук, чеснок под томатным соусом с картофелем пай)	220/2 гр	<b>850 Р</b>
	Конский запеченный бок Нежнейший запеченный бок конины на подушке из кыстыбы из конопляной муки. Подается со сливочным пшеном и фирменным соусом "Кара"	150/80/40/20/8/2 гр	<b>1300 Р</b>
	Куллама с телятиной и кониной Излюбленное национальное блюдо: наваристый мясной бульон с овощами и тестом (телятина, конина, тесто, морковь, репчатый лук)	335 гр	<b>1150 Р</b>
	Плов по-Казански Из телятины с перепелиным яйцом, курагой и изюмом *К плову обязательно закажите салат Айчучук из томатов с красным луком	300/45/5 гр	<b>650 Р</b>
	Плов с бараниной, с добавлением казы * К плову обязательно закажите салат Айчучук из томатов с красным луком	350/3 гр	<b>650 Р</b>
	«Казан-кабоб по-Хански»	410 гр	<b>1200 Р</b>
	«Йорт куюны» Котлеты из кролика с морковным кремом и сливочно-грибным соусом	200/10 гр	<b>1300 Р</b>
	Баранья рулька С пюре из сельдерея и картофеля	300/150/15 гр	<b>1600 Р</b>
	Телячьи щечки С пюре из сельдерея и картофеля	150/150/40/50/15 гр	<b>1050 Р</b>
	Куриная грудка-гриль С брокколи под соусом Демиглас	160/90 гр	<b>850 Р</b>
	Котлета по-Казански из утиного мяса	160/150/40/20 гр	<b>1250 Р</b>
	Утиная грудка С кыстыбы из конопляной муки с тыквой и пюре из груши	165/100/40/35/20/5 гр	<b>1300 Р</b>
	Жаркое «Казань» Кониная томленая с картофелем, черносливом, морковью и грецкими орехами	120/100/50 гр	<b>900 Р</b>

## Рыбные блюда

Котлеты из камской щуки С орзо в томатном соусе и сыром Стратачелла	130/120/40/20/35 гр	<b>750 Р</b>
Судак Свияжский Филе судака с жареным картофелем и ароматным сливочно-грибным соусом	130/220/40/20/13 гр	<b>900 Р</b>
Мурманская треска С морковным кремом, брокколи и сливочно-грибным соусом	120/100/70/20/20/3 гр	<b>1100 Р</b>
Мурманская форель С овощной пастой из цукини и моркови и соусом Терияки	230 гр	<b>1900 Р</b>
Дорадо на гриле Целая дорадо, приготовленная на гриле, сохранившая сочность и аромат	1 шт./30/20/10/2 гр	<b>1350 Р</b>

## МЯСО НА УГЛЯХ цена за 100гр.

Шашлык "Наполеон" в Казани Изысканное блюдо для истинных ценителей. Нежнейшая говяжья вырезка и сочный курдючный жир, нанизанные послойно, создают неповторимую палитру вкусов	660/100/50/50/120/ 300/30 гр	<b>4950 Р</b>
Ассорти из шашлыков Телятина, баранья карейка, куриное филе, куриные крылышки, люля из телятины, люля из курицы, картофель фри, лук маринованный, соус шашлычный	680/300/120/100/130 гр	<b>4950 Р</b>
Шашлык из мраморной телятины С маринованным луком и шашлычным соусом	150/45/50/3 гр	<b>1100 Р</b>
Шашлык из филе баранины С курдюком, маринованным луком и шашлычным соусом	150/45/50/3 гр	<b>1350 Р</b>
Шашлык из филе конины С конским салом, маринованным луком и шашлычным соусом	150/50/45/3 гр	<b>1550 Р</b>
Шашлык из куриного филе Сочное куриное филе, замаринованное с травами и обжаренное на углях	130/45/30/3 гр	<b>850 Р</b>
Баранья корейка Сочная и ароматная баранья корейка, приготовленная на углях	180/30/30/3 гр	<b>1650 Р</b>
Рибай (зерновой откорм) / Прайм Средний кусок стейка выходит от 300 гр	100/130/50/2 гр	<b>1850 Р</b> за 100 гр
Стейк Стриплойн С соусом "Черный перец"	250/20/3 гр	<b>2550 Р</b>
 Люля из курицы С маринованным луком и шашлычным соусом	150/50/30/3 гр	<b>750 Р</b>
 Люля из телятины С маринованным луком и шашлычным соусом	150/50/30/3 гр	<b>750 Р</b>
Шашлык из тигровых креветок	100/50/5 гр	<b>1200 Р</b>
Шашлык из форели	150/40/30/20/3 гр	<b>1350 Р</b>
Куриные крылья	250/50/30/20/3 гр	<b>700 Р</b>

## Гарниры на углях цена за 100 гр.

Овощи гриль Перец болгарский, томаты, баклажаны, цукини, шампиньоны	210/2 гр	<b>750 Р</b>
Картофель в мундире Молодой картофель, запеченный в мундире на углях. Натуральный вкус с дымчатыми нотками	100 гр	<b>250 Р</b>
Орзо с сыром Нежная паста орзо с сливочным сырным соусом	100 гр	<b>250 Р</b>
Картофель фри с сырным соусом Золотистая хрустящая картошка фри с ароматным сырным соусом	100/30 гр	<b>320 Р</b>
Картофель молодой отварной Нежный молодой картофель, отваренный с сливочным маслом и свежей зеленью	100 гр	<b>250 Р</b>
Брокколи отварные Свежая брокколи, приготовленная на пару до идеальной текстуры	100 гр	<b>250 Р</b>
Рис «Лазер» Ароматный рассыпчатый рис, приготовленный с травами и специями. Универсальный гарнир с восточными нотками	100 гр	<b>250 Р</b>

## СОУСЫ

<b>Аджика красная</b> Острый и ароматный соус родом с Кавказа	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Горчица домашняя</b> Пикантная и яркая, с насыщенным вкусом. Приготовлена по собственному рецепту с идеальным балансом остроты и кислотности	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Хрен домашний</b> Ядреный хрен со сметаной для настоящих ценителей	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Зверобой из красного жгучего перца</b> Очень острый и ароматный соус для настоящих ценителей. Будьте осторожны — огонь!	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Соус "Кара"</b> Наш фирменный соус на основе Демиглас с ферментированным черным чесноком	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Тар-тар</b> Классический соус на основе майонеза с маринованными огурцами, каперсами и зеленью. Идеален к рыбе и морепродуктам	50 гр	<b>150 Р</b>
<b>Томатно-пряный</b> Ароматный соус с ярким вкусом томатов и сбалансированным букетом специй	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Хреновина</b> Острый и пикантный соус из хрена, томатов и чеснока. Отлично сочетается с холодцом и мясными блюдами	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Сырный</b> Нежный сливочный соус с насыщенным сырным вкусом. Прекрасное дополнение к картофелю, пасте и овощам-гриль	50 гр	<b>200 Р</b>
<b>Чесночный соус</b>	50 гр	<b>150 Р</b>
<b>Кетчуп</b> Классический томатный соус с идеальным балансом сладости и кислотности	50 гр	<b>150 Р</b>
<b>Сметана</b> Нежная деревенская сметана с мягким сливочным вкусом	50 гр	<b>150 Р</b>
<b>Майонез</b> Классический соус на основе яичного желтка и растительного масла	50 гр	<b>150 Р</b>

## 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 (987) 238-07-07

<b>Чизкейк Орео</b> Нежный сырный крем и хрустящая основа из знаменитого печенья	120 гр	<b>550 Р</b>
<b>Чизкейк классический</b>	150 гр	<b>650 Р</b>
<b>Торт Три шоколада</b>	240 гр	<b>600 Р</b>
<b>Пирожное Татарстан</b> Миниатюра известного торта с одноименным названием в виде башенки из безе, взбитого масляного крема, чернослива, грецких орехов и шоколада	150 гр	<b>650 Р</b>
<b>Анна Павлова</b> Меренга с клубничным кремом в нежном сливочном креме со свежими ягодами (подается на соусе из тертых ягод)	150 гр	<b>550 Р</b>
<b>Птичье молоко</b> Классический рецепт излюбленного воздушного суфле	140 гр	<b>650 Р</b>
<b>Шоколадная карамель</b> Шоколадно-миндальный бисквит без муки с соленой карамелью и шоколадным кремом	140 гр	<b>750 Р</b>
<b>Медовик</b> Карамельные медовые коржи, нежный сметанный крем с вареным сгущенным молоком	160 гр	<b>550 Р</b>
<b>Наполеон</b> Слоёное тесто с французским названием mille-feuille (тысяча листов) и нежно-заварным кремом	250 гр	<b>550 Р</b>
<b>Тирамису</b> Классический итальянский десерт с сыром маскарпоне, эспрессо и печеньем савоярди	130 гр	<b>650 Р</b>
<b>Кокосовая панакота с соусом маракуйя</b>	130 гр	<b>550 Р</b>

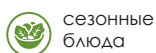
## НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ



<b>Ассорти Татарских сладостей</b> Чак-чак, кош-теле, рулет "Татлы", щербет, курага, чернослив	340 гр	<b>1100 ₺</b>
<b>Щербет</b> Традиционная восточная сладость на основе сгущенного молока с воздушной ореховой крошкой. Нежная текстура и насыщенный сливочно-ореховый вкус	135 гр	<b>450 ₺</b>
<b>Чак-чак «Милли»</b> Три изысканных вкуса: карамельный, с гречишным медом и классический	150 гр	<b>460 ₺</b>
<b>Чак-чак в фирменной подарочной упаковке</b> Знаменитый татарский десерт в элегантной упаковке ручной работы. Прекрасный подарок для близких и деловых партнеров – вкус традиций в изысканном оформлении	250 гр	<b>850 ₺</b>
<b>Татлы</b> Путешествие в детство в одном десерте. Слоистая пастила, словно мягкий шелк, тает во рту, раскрывая вкус жареных орехов и тёплого сливочного масла. Уютно, сладко и очень по-домашнему	50 гр	<b>400 ₺</b>
<b>Хворост</b> Хрустящие жареные ленточки из тончайшего теста, посыпанные сахарной пудрой. Легкий и воздушный десерт, который тает во рту	100/50 гр	<b>400 ₺</b>
<b>Полезные конфеты из сухофруктов</b> Натуральные конфеты ручной работы из кураги, чернослива и орехов. Без сахара – только природная сладость сухофруктов и польза орехов. Идеальный полезный перекус	75 гр	<b>300 ₺</b>
<b>Сладость Татарстана</b>	150 гр	<b>550 ₺</b>
<b>Губадия</b>	135 гр	<b>400 ₺</b>
<b>Финики</b> Отборные королевские финики с нежной мякотью и насыщенным вкусом. Натуральный источник энергии и прекрасное дополнение к чаю	100 гр	<b>400 ₺</b>

## Мороженое

<b>Эскимо</b> Дакомство, любимое с детства. Попробуйте пломбир из сливок, молока с манящей ноткой ванили, покрытый нежнейшей шоколадной глазурью из молочного шоколада	90 гр	<b>400 ₺</b>
<b>Пломбир "Тэмле"</b> Классический сливочный пломбир в хрустящем вафельном стаканчике	90 гр	<b>400 ₺</b>
<b>Мороженое Monterra</b> Премиальное итальянское джелато от известного бренда. Невероятно гладкая, плотная текстура и интенсивный, натуральный вкус. Выберите ваш любимый вариант из линейки авторских вкусов — от страчателлы с карамелью до освежающего сорбета из манго	50 гр	<b>250 ₺</b>



сезонные  
блюда



вегетарианские  
блюда



рыба/  
морепродукты

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



## НАПИТКИ

<p><b>Морс клюквенный</b> Освежающий напиток из отборной клюквы с ярким кисло-сладким вкусом</p>	250 мл/1000 мл	<b>250 Р/550 Р</b>
<p><b>Морс облепиховый</b> Золотистый напиток с нежным вкусом и ароматом солнечной облепихи</p>	250 мл/1000 мл	<b>250 Р/550 Р</b>
<p><b>Компот с курягой и черносливом</b></p>	250 мл/1000 мл	<b>250 Р/550 Р</b>
<p><b>Компот вишневый</b></p>	250 мл/1000 мл	<b>250 Р/550 Р</b>
<p><b>Морс клюквенный</b></p>	250 мл/1000 мл	<b>250 Р/550 Р</b>
<p><b>Хан Чай</b> Традиционный напиток: черный чай с молоком, душицей, бадьяном и черным перцем</p>	500 мл/1000 мл	<b>550 Р/750 Р</b>
<p><b>Чай Душистый</b> Ароматная композиция из чая Ассам и душицы с цветочными нотами.</p>	500 мл/1000 мл	<b>550 Р/750 Р</b>

## Блюда по пред-заказу

Пирог, достойный звания короля застолья. Его готовят вручную, соблюдая старинные традиции. Мы начинаем его фирменной смесью трёх видов мяса, которая томлена с луком и специями до идеальной нежности. А секрет сочности — в ритуале подачи: теплый, наваристый бульон проникает внутрь, объединяя вкусы теста и начинки в одну гармоничную симфонию. Настоящее путешествие в гостеприимный мир Татарстана.

<p><b>Зур бэлиш с телятиной</b> Большой традиционный пирог с сочной молодой телятиной и нежным картофелем. Выпекается в печи для сохранения аромата и соков</p>	1 кг	<b>2000 Р</b>
<p><b>Зур бэлиш с телятиной, бараниной</b> Насыщенная мясная композиция из телятины и ароматной баранины с картофелем. Классическое сочетание для ценителей аутентичной кухни</p>	1 кг	<b>2500 Р</b>
<p><b>Зур бэлиш с гусем</b> Изысканное сочетание нежного гуся, телятины и питательной полбы</p>	1 кг	<b>3000 Р</b>
<p><b>Зур бэлиш с уткой</b> Ароматный пирог с сочной уткой и золотистым картофелем.</p>	1 кг	<b>2500 Р</b>
<p><b>Зур бэлиш с курицей</b> Нежный вариант с куриным филе и картофелем. Легкий и сытный выбор для комфортной трапезы.</p>	1 кг	<b>2000 Р</b>
<p><b>Зур бэлиш с телятиной и белыми грибами</b> Гармония нежной телятины, ароматных белых грибов и питательной перловки. Землистые ноты в каждом кусочке</p>	1 кг	<b>2500 Р</b>

Время приготовления отдельных блюд может занимать от 30 до 50 минут.  
Блюда по предварительному заказу готовятся от 4 часов.

**Приятного аппетита!**  
Команда ресторана «Milli»

## 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

30 000 ₺

35 000 ₺



ПОЛУЧИТЕ ВАШУ  
КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ



БУДЕМ РАДЫ ОТЗЫВАМ  
О НАШЕЙ РАБОТЕ