



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

Квас	250мл	200 ₺
Тархун	250мл/1000мл	350/750 ₺
Лимон-мята	250мл/1000мл	350/750 ₺
Арбуз	250мл/1000мл	350/750 ₺
Дыня	250мл/1000мл	350/750 ₺
Черная смородина и базилик	250мл/1000мл	350/750 ₺
Вишня-кокос-корица	250мл/1000мл	350/750 ₺
Морс клюквенный	250мл/1000мл	150р/550 ₺
Морс облепиховый	250мл/1000мл	150р/550 ₺
Компот из сухофруктов	250мл/1000мл	150р/550 ₺
Компот вишневый	250мл/1000мл	150р/550 ₺
Хан Чай (черный перец, бадьян, душица, соль, молоко, мед)	500 мл	450 ₺
Чай Душистый (чай Ассам и душица)	500 мл	400 ₺

Национальные десерты:

собственного производства

Ассорти Татарских сладостей (чак-чак, кош-теле, рулет "Татлы", щербет, курага, чернослив)	60/30/50/100/50/50 гр	730 ₺
Щербет	100 гр	390 ₺
Чак-чак «Милли» (3 вкуса: карамельный, с гречишным медом, классический вкус)	150/30 гр	350 ₺
Чак-чак в фирменной подарочной упаковке	250 гр	730 ₺
Песочная губадья (новая интерпретация традиционного татарского десерта)	120 гр	350 ₺
Хворост	150 гр	320 ₺
Пахлава (фисташковая, классическая)	50 гр	450 ₺
Полезные конфеты из сухофруктов	75 гр	210 ₺

Холодные закуски


Рыба/морепродукты:

Икра черная, зернистая (осетровых рыб) подается со сливочным маслом и тостами из пшеничного хлеба	56 гр	7000 Р
Икра красная «Путина» (лососевая) подается со сливочным маслом и тостами из пшеничного хлеба	80 гр	1850 Р
Икра щуки «Путина» заправляется жареным луком-шалот и сливками	55 гр	1500 Р
Рыбное ассорти (семга с/с, угорь х/к, масляная рыба)	60/60/60/60 гр	1750 Р
Сельдь с луком и молодым картофелем	140 гр	450 Р
Магаданские креветки на льду с соусом руй с васаби	150/50/50 гр	890 Р
Тар-тар из морского окуня на подушке из сметаны с томатами и соусом маракуйя	90/50/50/40 гр	750 Р
Котлета по-татарски (тар-тар) из форели с авокадо	90/50/40/15 гр	950 Р
Креветки с соусом манго и огурцом		650 Р
Балтийская килька на подушке из хрена с каперсами, вялеными томатами и перцем Чили	100 гр	300 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	1300 Р
«Казы» отварная колбаса из конины с красным луком	100/15гр	650 Р
«Казылык» татарская колбаса из конины (сыровяленая)	50/20 гр	450 Р
Вяленый гусь с «Дрожжановского района»	50/10/10/2 гр	850 Р
Тар-тар из телятины с трюфельной пастой, каперсами, анчоусом, жареным картофелем и сыром Пармезанна подушке из сырного соуса	80/30/10гр	750 Р
Ассорти из конского сала с ржаными грёнками (конская грудинка х/к, конская грива х/к, огурцы маринованные)	80/40/20/50/25 гр	680 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	1400 Р
Сыровяленая конская грудинка	50/10/10/3/2 гр	450 Р

Овощи/ягоды/фрукты:

 Клубника	150 гр	350 Р
 Черешня	150гр	350 Р
 Дыня «Хандалляк»	100 гр	350 Р
 Арбуз	100 гр	350 Р
Свежие овощи на сырной подушке (огурцы, помидоры, болгарский перец, морковь, дайкон, редис, лук зеленый)	400/10 гр	580 Р






Маринованные оливки	100 гр	470 ₺
Сырное ассорти (Корт 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 соленые, капуста квашеная рубленая/ вилковая)	100/100/100/50/50/100 гр	670 ₺
Капуста квашеная вилковая/рубленая	200 гр	350 ₺
Рулетики из баклажан	250/60 гр	650 ₺
Огурцы малосольные с укропом, хреном и листом черной смородины	150 гр	350 ₺
Ассорти их огурцов (солёные, малосольные, маринованные)	100/100/100 гр	500 ₺
 Сезонная фруктовая ваза	1200 гр	1900 ₺
 Сезонные ягоды	350 гр	2500 ₺

Закуски к пиву

Корюшка дальневосточная с икрой	100 гр	620 ₺
Икра воблы	50 гр	500 ₺
Чесночные гренки	100 гр	350 ₺
Фисташки	100 гр	300 ₺
Суджук из телятины	50/30 гр	350 ₺
Сыр Белпер Кнолле	за 50 гр	360 ₺
Мидии в томатном соусе	600/40/25 гр	800 ₺

Бутерброды / Брускетты

На хлебе собственного производства (по традиционным рецептам)

С конской грудинкой на ржаном хлебе с зеленым луком и соусом Аджика	30/25/20 гр	200 ₺
С конской копчёной гривой на ржаном тосте с зеленым луком	60/20 гр	260 ₺
 С Калининградской килькой на бородинском хлебе	20/20/20/4 гр	200 ₺
 С щуцьеи икрой на белом багете	20/30/10/5 гр	260 ₺
 Со слабосоленой семгой на черном зерновом хлебе	20/20/10 гр	280 ₺

Выпечка ручной работы (30 - 35 минут)

Эчпочмак Black (конина, картофель, лук, специи) 1 шт	100 гр	290 ₺
Эчпочмак с телятиной (телятина, картофель, лук, специи) 2 шт	80 гр	220 ₺
Эчпочмак с уткой (утка, картофель, лук, специи) 2шт	80 гр	220 ₺
Эчпочмак с гусем (гусь, картофель, лук, специи) 2 шт	80 гр	220 ₺
Зур бэлиш с телятиной и картофелем от 50 мин	500 гр	1000 ₺
Кыстыбый с картофелем и луком 2 шт	80 гр	200 ₺



Кыстыбый из конопляной муки с пшенкой 2 шт	80 гр	200 Р
Кыстыбый из ржаной муки с тыквой 2 шт	80 гр	200 Р
Кыстыбый с рваной кониной 1 шт	150 гр	290 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
Чебуреки с кониной 2 шт	100 гр	250 Р
Чебуреки с грибами и сыром 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

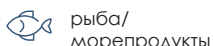
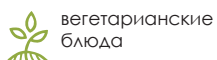
(время приготовления от 4 часов) С заботой от наших пекарей

Зур бэлиш с телятиной и картофелем	1 кг	1650 Р
Зур бэлиш с телятиной, бараниной и картофелем	1 кг	1650 Р
Зур бэлиш с гусем, телятиной и полбой	1 кг	2100 Р
Зур бэлиш с уткой и картофелем	1 кг	2100 Р
Зур бэлиш с курицей и картофелем	1 кг	1430 Р
Зур бэлиш с телятиной, перловкой и белыми грибами	1 кг	1750 Р

Салаты

Авторская интерпретация национальных и популярных европейских салатов

«MiLi» микс из овощей, запеченных на мангале с ростбифом	130/30/50/75 гр	590 Р
«Урдэу» салатный микс с фермерской уткой, тертыми яблоками, сельдереем под горчиной заправкой	50/135/30 гр	630 Р
Буратта на подушке из спелых томатов со свежим базиликом и соусом маракуйя	125/80/2/20 гр	720 Р
Буратта с трюфелем на подушке из нектаринов с рукколой и соусом арабик	125/80/2/21 гр	750 Р
Теплый салат с телятиной	240 гр	550 Р
«Греческий салат» болгарский перец, томаты, огурцы, оливки, лук-шалот, сыр Фета, оливковое масло	280 гр	510 Р
«Сабан Туи» (салатный микс с овощами: огурцы, томаты, авокадо, маслины, оливки Каламата, с добавлением кураги под соусом арабик)	100/20/20/20 гр	460 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	460 Р



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





«Жемчужина» с телячим 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 **450 Р**

Салат с татаки из мурманской форели, шпината, томатов, авокадо с заправками севичи и кунжутной

250 гр **950 Р**

Салат Нисуаз с тунцом, рукколой, бейби картофелем, анчоусом, томатами черри, оливками и яйцом

250 гр **750 Р**



«Цезарь» с тигровыми креветками, салатным миксом под одноименным соусом. Подается с гренками

150/45/15 гр **850 Р**

«Цезарь» с куриным филе, салатным миксом под одноименным соусом. Подается с гренками

160/45/15 гр **550 Р**

«Яз» МИКС ИЗ ЛЕТНИХ ОВОЩЕЙ (помидоры, огурцы, слайсы редиса) с перепелиным яйцом, зеленью и заправкой из ароматного масла или каймака на выбор

150/50/30 гр **450 Р**



Салатный МИКС (руккола, романо, айсберг, шпинат)

35 гр **150 Р**



МИКС зелени (петрушка, кинза, райхон, укроп)

35 гр **450 Р**

Если Вы хотите больше зелени в салате, можно добавить дополнительно порцию салатного микса

Горячие закуски

Телячий язык обжаренный со сливочным маслом и луком

150 гр **590 Р**

«Тутырма» домашняя колбаса тюркских народов с телятиной

130/65 гр **680 Р**

«Тутырма» домашняя колбаса тюркских народов с кониной и полбой

130/65 гр **610 Р**

Казы обжаренная на сливочном масле до золотистой корочки

115/20/15 гр **650 Р**

Запеченая капуста под сливочно - трюфельным соусом

180/60 гр **340 Р**

«Кияу пельмене» жареные пельмени с телятиной со сметанным соусом. По традициям их лепили невесты в доказательство своей любви жениху

300/50 гр **420 Р**



Креветки с арахисовым соусом и кортом

100/20/20 гр **760 Р**



Мидии в чесночно-сливочном соусе

600/40/25 гр **800 Р**

Супы

Окрошка с телятиной на квасе/на катыке

200/150 гр **550 Р**

«Токмач» Домашняя лапша с курицей и перепелиным яйцом

250/50/2 гр **450 Р**



Уха «Свияжская» из стерляди и судака с картофелем, морковью, томатами, луком и зеленью

240/30/30 гр **750 Р**

Шулпа из телятины с насыщенным бульоном и овощами (картофель, морковь, томаты, болгарский перец, лук)

75/220 гр **590 Р**


Солянка по-Казански (телятина, конина х/к, говяжий язык)

80/220 гр **480 Р**

ХАШ (насыщенный бульон из говядины с добавлением репчатого лука, чеснока, зелени и острого соуса Зверобой)

130/170 гр **550 Р**





Борщ с телятиной. Подается с каймаком и пирожком с ливером.	300 гр	480 Р
Лагман с телятиной и овощами (болгарский перец, томаты, лук репчатый, чеснок)	130/220 гр	550 Р
 Рыбная солянка с пастой Том Ям и кокосовым молоком	350 гр	670 Р
«Мастава» рисовый суп с телятиной и овощами (болгарский перец, томаты, лук репчатый, чеснок)	100/220 гр	490 Р
«Кияу пельмене» пельмени с телятиной, зеленью и сметаной	350/30 гр	460 Р

Основные блюда

«Манты по-Казански» из телятины с картофелем, луком и каймаком	220/40 гр	640 Р
Равиоли с томлёной кониной	120 гр	650 Р
«Азу по-татарски» с телятиной и овощами (маринованные огурцы, репчатый лук, чеснок под томатным соусом с картофелем пай)	80/140 гр	650 Р
Конский запеченый бок на подушке из кыстыбый из конопляной муки со сливочным пшеном и соусом «Черный перец»	150/120/50 гр	1100 Р
«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
Плов с бараниной, с добавлением казы *к плову обязательно закажите салат из Ташкентских томатов с красным луком	100/210/20/20 гр	550 Р
«Казан-кабоб по-Хански» с молодым картофелем (классический рецепт из телятины с золотистым картофелем, морковью, 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
«Йорт куюны» котлеты из кролика с морковным кремом и сливочно-грибным соусом	120/40/50 гр	710 Р
Баранья рулька томленая с орзо *картофельное пюре	300/150/50 гр	1290 Р
Куриная грудка-гриль с брокколи под соусом «Демиглас»	160/90 гр	540 Р
Телячьи щечки с пюре из сельдерея и картофеля	150/200 гр	850 Р
Утиная грудка с кыстыбый из конопляной муки с тыквой, с томленной грушей в ягодном соусе	165/130 гр	950 Р
Жаркое «Казань» (кониная томленая с картофелем, черносливом, морковью и грецкими орехами)	120/100/50 гр	850 Р

Судак Лаишевский с жареным картофелем и сметанным соусом	130/140/40 гр	750 ₺
Котлеты из камской щуки с орзо в томатном соусе и сыром Страчателла	130/130 гр	600 ₺
Мурманская треска с морковным кремом, брокколи и сливочно-грибным соусом	120/100/40 гр	870 ₺
Палтус с рисом и водорослями нори под томатно-ананасовым соусом	120/150 гр	990 ₺
«Семга по-Мурмански» с овощной пастой из моркови и цукини	120/100/50 гр	1600 ₺
Дорадо тушка на гриле	300 гр	850 ₺
Сибас тушка на гриле	300 гр	850 ₺
Радужная форель тушка на гриле	180/30 гр	760 ₺

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 ₺
Шашлык из телятины с маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/20/3 гр	850 ₺
Шашлык из филе баранины с курдюком, маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/45/20/3 гр	690 ₺
Шашлык из филе конины с конским салом маринованным луком и шашлычным соусом	150/30/30/45/20/3 гр	870 ₺
Шашлык из филе индейки	150/30/30/45/20/4 гр	450 ₺
Шашлык из куриного филе	150/30/30/45/20/4 гр	350 ₺
Баранья карейка	150/45/30 гр	990 ₺
Рибай/ Прайм (*цена указана за 100 гр. Средний кусок мяса выходит от 300 гр)	100 гр	1400 ₺
Стейк Стриплойн с соусом "Черный перец"	250/30 гр	1800 ₺
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	590 ₺
 Шашлык из тигровых креветок	5шт/100 гр	860 ₺
 Шашлык из семги	150/40/30 гр	1300 ₺
Куриные крылья	250/45/30 гр	420 ₺

Гарниры цена за 100 гр

Овощи гриль на углях (перец болгарский, томаты, баклажаны, цукини, шампиньоны)	100 гр	410 ₺
Картофель запеченный на углях в мундире	100 гр	120 ₺
Орзо с сыром	100 гр	270 ₺
Картофель фри с сырным соусом	100/20 гр	220 ₺
Картофель молодой отварной с маслом и зеленью	100 гр	170 ₺

Брокколи отварные	100 гр	160 Р
Полба с топленым маслом	100 гр	90 Р
Кыстыбый с картофелем и зеленым луком 2 шт.	80 гр	200 Р
Кыстыбый из ржаной муки с тыквой 2 шт.	80 гр	200 Р
Кыстыбый из конопляной муки с пшеникой 2 шт.	80 гр	200 Р



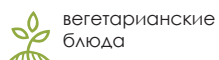
Соуса

Аджика красная	50 гр	90 Р
Хрен домашний со сметаной	50 гр	90 Р
Зверобой из красного жгучего перца	50 гр	150 Р
Соус Черный перец	50 гр	90 Р
Тар-тар	50 гр	90 Р
Томатно-пряный	50 гр	90 Р
Хреновина	50 гр	90 Р
Горчица домашняя	50 гр	90 Р
Кетчуп	50 гр	90 Р

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	550 Р
Муссовое пирожное «Милли» (творожный бисквит с кортом, мандариновое кремю с кусочками кураги, ванильный мусс на основе катыка, украшен чак-чаком)	140 гр	550 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 тертых ягод)	150 гр	450 Р
Птичье молоко (классический рецепт излюбленного воздушного суфле)	140 гр	450 Р
Шоколадная карамель (шоколадно-миндальный бисквит без муки с соленой карамелью и шоколадным кремю)	140 гр	550 Р
Медовик (карамельные медовые коржи, нежный сметанный крем с вареным сгущенным молоком)	140 гр	350 Р
Наполеон (слоёное тесто с французским названием mille-feuille (тысяча листов) и нежно-заварным кремю)	220 гр	350 Р
Тирамису (классический итальянский десерт с сыром маскарпоне, эспрессо и печеньем савоярди)	180 гр	420 Р
Сливочный чизкейк с клубничным соусом	120 гр	420 Р



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



Мороженое

Эскимо - лакомство, любимое с детства. Попробуйте пломбир из сливок, молока с манящей ноткой ванили, покрытый нежнейшей шоколадной глазурью из молочного шоколада	90 гр	320 Р
Пломбир "Тэмле" в вафельном стаканчике	90 гр	320 Р
Мороженое Monterra	50 гр	170 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

30 000 ₺

35 000 ₺

