

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

The Steakhouse Restaurant
Татарская национальная кухня
Traditional Tatar cuisine



Эчпочмак с куриным бульоном
(татарская выпечка с начинкой из: мяса говядины, картофеля, лука. Подается с куриным бульоном)

*Ochpochmak pastry, stuffed with beef, onion and potatoes.
Served with chicken bouillon.*

300g/200rur

Суп "Куллама"
(куриный бульон с морковью, луком, кусочками куриного мяса и салмой)

Soup "Kulama"
(chicken broth with carrots, onions, pieces of chicken meat and salma)

300g/200rur

Салат "Татарстан"
(ветчина, майонез, сыр, огурцы)

"Tatarstan" salad
(ham, mayonnaise, cheese, cucumbers)

200g/200rur

Мясо по-татарски
(говядина отварная, морковь, картофель, перец)

Tatar style beef
(boiled beef, carrots, potatoes, peppers)

350g/450rur

Куриные шейки в "Айране" (айран - кисломолоч.напиток)

Chicken necks in "Airan" (sour milk drink)

350g/200rur

Татарские сладости
(талкыш калеве/хворост/сухофрукты)

Tatar sweets
(talkysh kaleve /angel wings/dried fruit)

100g/200rur

