



ресторан
Ашжадар

— Меню —





Айга чай иштпъ!

Холодные закуски

Рыбная тарелка - 950 ₺ 200 г

рыбное ассорти из форели, масляной рыбы х/к и горбуши

Мясная тарелка - 900 ₺ 250 г

говядина европейская, буженина, шейка, карбонад

Сырная тарелка - 900 ₺ 150 г

"Пармезан", "Гранд-Блю", "Моцарелла"

Овощная тарелка - 600 ₺ 350 г

помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

Фруктовая тарелка - 600 ₺ 420 г

яблоки, груши, виноград, банан, апельсин, киви

Сельдь с картофелем отварным - 450 ₺ 100/100 г

филе сельди с картофелем и маринованным луком

Товязжий язык - 750 ₺ 100/40 г

охлаждённый деликатес с соусом "Хрен"

Казылык - 950 ₺ 150 г

башкирская национальная кухня

домашняя конская колбаса

Башкирская мясная тарелка - 1500 ₺ 300 г

мясные деликатесы из конины: казы сыровяленый, балык, бастурма, филе варено-копченое, грива, рулет

Разносолы - 350 ₺ 230 г

маринованные огурчики, капуста, грибочки

Брускетты с лососем и балыком из конины - 600 ₺ 140 г

Тренки чесночные - 250 ₺ 160 г

из черного и белого хлеба



Торячие закуски

Кыстыбый

башкирская национальная кухня

- с картофелем - 250 ₴ 150 г
- с пшеном и тыквой - 250 ₴ 150 г
- с сыром и зеленью - 250 ₴ 75 г

Драники картофельные - 300 ₴ 160 г
со сметаной

Жюльен с курицей - 380 ₴ 150 г
обжаренные в сливках шампиньоны и куриная грудка,
запечённые под сырной корочкой

Салаты

Салат "Цезарь"

- с курицей - 450 ₴ 170 г
- с лососем - 500 ₴ 150 г

Салат с креветками - 500 ₴ 150 г
салат с обжаренными креветками, свежим огурцом, айсбергом и яйцом,
заправляется сметанным соусом

Салат "Ашкадар" - 470 ₴ 180 г

башкирская национальная кухня

салат из отварной рыбы, картофеля, маринованных огурцов,
заправляется майонезом, подается на омлетном блине

Салат "Мужские грезы" - 400 ₴ 180 г

салат из отварной говядины, маринованных огурцов, лука,
яйца и сыра, заправляется майонезом

Салат "Оливье" - 350 ₴ 130 г

мясо говяжье, картофель отварной, горошек, яйцо,
огурцы, заправленные майонезом

Салат "Сарманай" - 350 ₴ 150 г

башкирская национальная кухня

салат из обжаренной говяжьей печени, моркови, лука, маринованных
огурцов и зеленого горошка, заправленный майонезом



Салат "Тэмле" - 550 ₴ 200 г

салат из айсберга, черри, болгарского перца, балыка из конины и моцареллы; заправляется соусом из меда, зерновой горчицы, сока лимона и оливкового масла

Салат "Нежный" - 300 ₴ 160 г

салат из курицы, яблок и сыра, заправляется сметанным соусом

Салат "Перепелиное гнездо" - 400 ₴ 180 г

салат из куриного филе, шампиньонов, картофеля и перепелиного яйца, заправленный соусом «Тартар»

Салат "Треческий" - 320 ₴ 200 г

салат из свежих овощей и сыра фета, заправленный оливковым маслом и орегано

Салат "Витаминный" - 200 ₴ 140 г

микс из свежих овощей и айсберга, с добавлением свежих шампиньонов, заправляется лимоном и оливковым маслом

Супы

Уха из форели на сливках - 650 ₴ 240 г

подаётся с гренками и красной икрой

Солянка - 450 ₴ 240 г

суп из мясных деликатесов, маринованных огурцов и томатов

Борщ - 350 ₴ 240 г

суп из свежих овощей, говядины, подается со сметаной

Суп Салма - 350 ₴ 240 г

башкирская национальная кухня
суп с говядиной

Шурпа - 350 ₴ 340 г

башкирская национальная кухня
наваристый бульон с овощами и говядиной

Суп-лапша на курином бульоне - 300 ₴ 240 г

подается с вак-беляшом

На Ваш выбор: с вак-пельменями или с курицей



Крем-суп из грибов - 300 ₺ 240 г
на сливках

Бульон

- говяжий - 200 ₺ 250 г

- куриный - 150 ₺ 250 г

Блины

Блины "Суворовские" - 430 ₺ 220/20/20 г
блинчики с начинкой из куриной грудки и грибов,
подаются со сметаной и томатным соусом

Блинчики с творогом - 250 ₺ 150/40 г
подаются со сгущенкой

Блинчики домашние - 200 ₺ 65/40 г
с соусом на выбор: шоколадный, карамельный,
клубничный; со сгущенкой

Пельмени-вареники

Пельмени с мясом - 450 ₺ 180/40 г
ручной лепки, подаются со сметаной и томатным соусом

Вареники с грибами - 350 ₺ 150 г
ручной лепки, подаются со сметаной

Вареники с картофелем - 350 ₺ 180 г
ручной лепки, подаются со сметаной и томатным соусом

Хинкали 1 шт. - 140 ₺ 80 г
ручной лепки, смешанный фарш





Паста

Спагетти Карбонара - 550 ₺ 250 г
паста в сливочном соусе с беконом

Спагетти с грибами - 400 ₺ 270 г
спагетти с шампиньонами в сливочно-сырном соусе

Тальятелле с томлёной кониной - 700 ₺ 100/150 г
паста с томленой кониной, подается с рукколой и перцем чили

Фетучини с креветками - 700 ₺ 260 г
паста с креветками в сливочном соусе с чесноком

Пицца

Радость мясоеда - 650 ₺ 420 г
мясные деликатесы, томаты, сыр Моцарелла

Примавера - 600 ₺ 400 г
ветчина, томаты, шампиньоны, сыр Моцарелла

Торячие блюда из рыбы

Форель в фольге с овощами - 1300 ₺ 300 г
филе форели, запеченное в фольге с помидорами,
картофелем и болгарским перцем

Стейк форели - 1100 ₺ 120 г
обжаренный на гриле или приготовленный на пару

Судак в сливочном соусе с овощами - 870 ₺ 190 г
филе судака подается с брокколи
в сливочном соусе с чесноком

Горбуша на гриле - 550 ₺ 110/130 г
филе горбуши на гриле подается с картофелем и томатами,
приготовленными на гриле

Минтай запеченный - 400 ₺ 130/150 г
филе минтая, запеченное с овощами, дополненное
картофелем по-деревенски



Торящие блюда из мяса

Бефстроганов - 1200 ₺ 110/140 г

*блюдо из обжаренных кусочков говяжьей вырезки
в сливочном соусе с отварным картофелем*

Мясо по-французски - 1000 ₺ 230 г

филе говядины под сыром с картофелем

Бишбармак - 1000 ₺ 250/200 г

башкирская национальная кухня

*отварная говядина, казылык; подаются с кусочками отварного
теста, картофелем, луком, бульоном и коротом*

Филе конины с булгуром - 750 ₺ 220 г

подкопченная конина гарнируется булгуром со сливочным соусом с грибами

Свинина под грибами - 650 ₺ 180/130 г

*обжаренный стейк свинины под грибной и сырной шапочкой,
дополненный картофелем по-деревенски*

Шейка на гриле в маринаде - 850 ₺ 150/150 г

*свиная шейка, маринованная лимоном, тимьяном и чесноком,
гарнированная картофелем по-деревенски и овощами гриль*

Шашлык из свиной шейки - 700 ₺ 200/50/40 г

*свиная шейка на шпажке с луком и болгарским перцем,
подается с томатным соусом и маринованным луком*

Шашлык из курицы - 550 ₺ 130/140 г

*куриное мясо в маринаде из чесночного масла, лимона,
подается с картофелем по-деревенски*

Курица в беконе - 750 ₺ 200/120 г

*обжаренное филе куриной грудки в беконе подается
со сливочно-сырным соусом и картофелем по-деревенски*





Курица по-деревенски - 500 ₺ 250 г
обжаренные кусочки куриной грудки, запеченные с лавашем под сыром

Котлета домашняя с картофельным пюре

- мясная - 500 ₺ 120/190 г

- куриная - 400 ₺ 130/190 г

Мясо говяжье отварное - 450 ₺ 100 г

Мясо куриное отварное - 300 ₺ 150 г

Тарниры

Овощи на пару - 200 ₺ 150 г

Овощи гриль - 250 ₺ 140 г

Кабачки на гриле - 200 ₺ 120 г

Картофель фри - 250 ₺ 150 г

Картофельное пюре - 200 ₺ 190 г

Картофель жареный с грибами - 300 ₺ 200 г

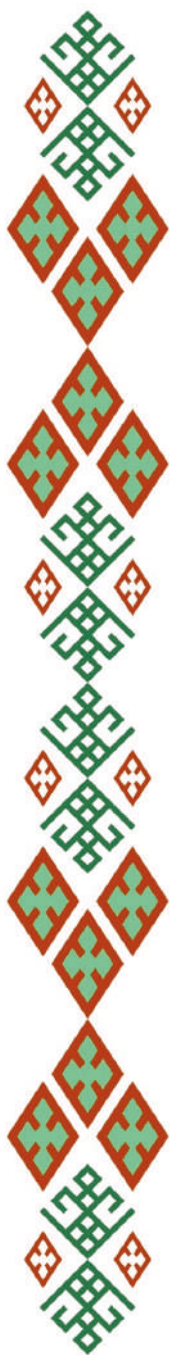
Картофель отварной - 150 ₺ 150 г

Картофель по-деревенски - 150 ₺ 150 г

Рис с овощами - 200 ₺ 150 г

Рис отварной - 150 ₺ 150 г





Соусы

Тар-Тар - 100 ₺

Сливочно-сырный - 150 ₺

Хрен - 100 ₺

Карри - 100 ₺

Острый - 150 ₺

Гранатовый - 150 ₺

Сметанный с зеленью - 100 ₺

Хлебная корзина

Хлеб "Ашкадар" - 100 ₺ 140 г





Десерты

Чизкейк - 450 ₹ 110 г

десерт из сыра, подается с клубничным или шоколадным соусом

Торт "Медовый" - 300 ₹ 120 г

Торт "Тирамису" - 400 ₹ 110 г

Чак-чак - 300 ₹ 50 г

башкирская национальная кухня

Тубадия - 350 ₹ 100/60 г

башкирская национальная кухня

*закртытый пирог из риса, кураги, творога и яйца;
подается с мороженым и мятной крошкой*

Сырники - 300 ₹ 120/40 г

подаются со сметаной

Мороженое


**Банановое с кремом из сгущенного
молока и банана - 350 ₹ 170 г**

Пломбир - 250 ₹ 120 г

Шоколадное - 250 ₹ 120 г

Клубничное - 250 ₹ 120 г

*с соусом на выбор: шоколадный, карамельный,
клубничный; со сгущенкой*





*В продаже имеется выпечка!
Калорийность блюд подается по запросу!*

*У нас ♥
Уютное место. Вкусная кухня*

 +7 (987) 476-46-60

 www.ashkadar-hotel.ru

 [restoran_ashkadar](https://vk.com/restoran_ashkadar)