



Небо Казани
РЕСТОРАН

— МЕНЮ —

КОМПЛЕКСНЫЙ ЗАВТРАК - 1000 РУБЛЕЙ

ВХОДИТ: ЗАВТРАК на ВЫБОР + ЧАЙНЫЙ СТОЛ*

АНГЛИЙСКИЙ



- овсяная каша (на молоке/на воде)
- слайсы ветчины и сыра
- слайсы огурцов и томатов
- круассан
- чайный стол

РУССКИЙ



- сырники (сгущенка/сметана)
- слайсы ветчины и сыра
- слайсы огурцов и томатов
- круассан
- чайный стол

ФРАНЦУЗСКИЙ



- омлет («Пуляр»/«Классический»)
- слайсы ветчины и сыра
- слайсы огурцов и томатов
- круассан
- чайный стол

ТАТАРСКИЙ



- кыстыбый
- куриный рулет с черносливом
- слайсы сыра, томатов, огурцов
- КАТЫК (традиционный татарский напиток)
- чайный стол

ФРУКТОВО-СЫРНЫЙ



- йогурт «Греческий»
- сезонные фрукты
- слайсы сыра
- сухофрукты с орехами «Кешью»
- круассан
- чайный стол

TRAVEL-SET (с собой)**



- сэндвич с курицей
- круассан
- джем
- морс

* чайный стол не включен

** данный вид завтрака заказывается заранее и подаётся в одноразовой упаковке

ДЕТСКИЙ ЗАВТРАК - 700 РУБЛЕЙ

ВХОДИТ: ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО + ДЕСЕРТ + НАПИТОК + ЧАЙНЫЙ СТОЛ

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР:

омлет с помидоркой
из двух яиц



каша (манная / овсяная)



сосиска 1 шт.
с болтуньей из двух яиц



ДЕСЕРТ НА ВЫБОР:

блинчики 2 шт.
(сгущёнка / сметана)



йогурт «Греческий»



вафля «Бельгийская»



НАПИТОК НА ВЫБОР:

чай

какао

сок

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

ВХОДИТ в КОМПЛЕКСНЫЙ или ДЕТСКИЙ ЗАВТРАКИ,
а также, МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ОТДЕЛЬНО ЗА 600 РУБЛЕЙ

- тостовый хлеб
- масло сливочное
- джем (клубничный / смородиновый)
- сладкие пироги (морковный / манник)
- печенье в ассортименте
- кукурузные хлопья / шоколадные шарики

- чай заварной листовой подается в чайнике
- кофе заварной молотый подается в кофейнике
- молоко
- вода с лимоном
- игристый напиток





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА к ЗАВТРАКАМ

Каша манная 180 г.....**250** ₽
Каша овсяная 180 г.....**250** ₽
Омлет 120 г.....**250** ₽
 «Пуляр» / «Классический» (на выбор)
Яичница из двух яиц 90 г.....**240** ₽
Сосиски (2 шт.) 110 г.....**240** ₽

Блинчики (2 шт.) (сгущёнка/сметана) 120 г/20 г**170** ₽
Сырники (3 шт.) (сгущёнка/сметана) 140 г/20 г**280** ₽
Йогурт «Греческий» 100 мл**120** ₽
Фрукты (сезонные) 250 г.....**370** ₽
Круассан с лососем «Шеф-посол» 250 г.....**760** ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Мёд 30 г.....**60** ₽
Джем 30 г.....**60** ₽
Курага 30 г.....**110** ₽
Чернослив 30 г.....**110** ₽
Сметана 30 г.....**60** ₽
Сгущенка 30 г.....**60** ₽

Лимон 30 г.....**50** ₽
Масло сливочное 30 г.....**90** ₽
Сыр «Гауда» 40 г.....**110** ₽
Томаты 50 г.....**90** ₽
Огурцы 50 г.....**90** ₽
Лук 40 г.....**110** ₽
 (красный, маринованный)

Бекон 50 г.....**120** ₽
Ветчина 50 г.....**100** ₽
Казылык 50 г.....**350** ₽
Рулет «Куриный» 100 г...**230** ₽
Лосось 60 г.....**500** ₽
 («Шеф-посол»)



ДЕТСКИЕ БЛЮДА для детей до 12 лет

САЛАТ

Салатик Овощной.....280 Р
(помидорки, огурчики, болгарский перчик, редис, зелень) 150 г (растительное масло/сметана) 10 г/20 г

СУП

Супчик с домашней лапшой и курочкой 250 г.....270 Р

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Сосиски (2 шт.) 110 г.....240 Р

Наггетсы куриные с соусом
(кетчуп / сырный соус) 120 г/20 г.....**250 Р**

Пельмешки
(с бульоном /без бульона) 230 г/100 г.....**280 Р**

Котлетки из индейки (2 шт.) 130 г.....360 Р

ГАРНИРЫ

Паста сливочная с сыром «Пармезан»
«Фарфалле» /«Спагетти» 140 г.....**290 Р**

Картофель «Фри» с соусом
(кетчуп / сырный соус) 140 г/ 20 г.....**230 Р**

Пюре картофельное 150 г.....230 Р





НАРЕЗКИ

Мясная 410 г / 60 г.....2000 Р
(казылык, копченый ростбиф, пряная утиная грудка, язык говяжий, тосты из багета, томаты - гриль, зелень, горчица, хрен «Сливочный»)

Рыбная 400 г / 30 г.....1900 Р
(филе лосося «Шеф-посол», филе сельди, кальмар копченый, мидии в створке, оливки, лимон, лук маринованный, тосты из багета, зелень, соус «Сливочный»)



Овощная 740 г/ 60 г.....**1100 Р**
 (сезонные овощи, зелень, базиликовый соус «Песто», соус «Сливочный»)

Сырная 300 г/300 г.....**1900 Р**
 (сыры в ассортименте, виноград, груша , орехи, мёд)

Фруктовая (сезонные фрукты) 250 г/ 500 г/ 1 кг.....**370 Р/ 900 Р /1800 Р**



НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

СУП

Суп Токмач 270 г.....**400 Р**
(наваристый куриный бульон с лапшой, на основе яичного теста, подаётся с ломтиками куриной грудки, лука и моркови)

Солянка по-казански 340 г.....**520 Р**
(копченая куриная грудка, говяжий язык и нежная телятина обжариваются на основе томатной пасты с добавлением лука и маринованных огурцов)

ВЫПЕЧКА

Эчпочмак (2 шт.) 100 г с говядиной.....**250 Р**

Эчпочмак (2 шт.) 100 г/200 г
с говядиной и с бульоном.....**300 Р**

Кыстыбый (3 шт.) 120 г/20 г
(с картофельным пюре и микс-салатом).....**230 Р**

Чак-чак 65 г.....**130 Р**

ТАТАРСКИЙ СЕТ

(фермерские сыровяленые колбасы и сыры, куриный рулет собственного производства, тосты из багета, утиный паштет по авторскому рецепту от шеф-повара, виноград, оливки) 600 г.....**1800 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Язык говяжий с кыстыбый и луковыми чипсами 100 г/120 г/20 г.....**850 Р**

Пельмени по-татарски
(без бульона/ с бульоном) 190 г / 320 г.....**510 Р**

Азу по-татарски 320 г.....**610 Р**
(традиционное блюдо татарской кухни, приготовленное из мяса говядины с тушеными овощами, с добавлением маринованных огурцов)



СУПЫ

Крем-суп из сливочного лосося 300 г.....**670 Р**
(крем-суп пюре «затянутый» в сливках, с сочетанием зеленого масла, подаётся со слайсами из багета и запечёнными ломтиками лосося)

Крем-суп Грибной 300 г.....**520 Р**
(крем-суп на основе шампиньонов, «затянутый» в сливках, подается с сыром «Пармезан», слайсами из багета и зелёным маслом)

Крем-суп Тыквенный 300 г.....**520 Р**
(крем-суп из тыквы на основе сливок и приправы «Карри», подаётся с чесночными креветками, тыквенными семечками и слайсами из багета)





САЛАТЫ

Салат Овощной с соусом «Песто» 220 г....470 Р

(томаты, свежий огурец, перец «Болгарский», салат «Айсберг», оливки заправляются соусом «Песто»)

Салат с томатами и баклажанами 230 г...520 Р

(кубики баклажанов обжариваются до хрустящей корочки, подаются с томатами и свежей зеленью, заправляются сладким соусом «Чили» и соевым соусом, украшаются жареными орехами «Арахис»)

Салат Сицилийский с кальмарами и креветками 200 г.....650 Р

(морепродукты обжариваются в чесночном соусе, подаются с листьями «Романо», томатами «Черри», перцем «Болгарским», творожно-сливочным сыром, дольками апельсина и заправляются соусом по авторскому рецепту от шеф-повара)

Салат Цезарь с нежным филе индейки 200 г.....580 Р

(филе индейки обжаривается в прованских травах, подаётся с листьями «Романо» и «Айсберга», перепелиным яйцом, сыром «Пармезан», томатами «Черри», слайсами багета и заправляется соусом «Цезарь»)

Салат Цезарь с сёмгой 200 г.....610 Р

(филе сёмги «Шеф-посол» подаётся с листьями «Романо» и «Айсберга», сыром «Пармезан», томатами «Черри», слайсами багета и заправляется соусом «Цезарь»)

Салат Теплый с говядиной 180 г.....650 Р

(говяжья вырезка, красный лук, перец «Болгарский», стручковая фасоль обжариваются в устричном соусе, подаются с томатами «Черри», листьями «Романо» и «Айсберга», в кунжутно-соевой заправке)





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк лосося с гарниром 175 / 200 г....1400 ₽

(филе лосося запекается и подаётся с мидиями в створке, томатами «Черри» и цитрусами под авторским соусом;

гарнир на выбор: рис с овощами, рис сливочный с овощами, булгур с овощами)

Утиная грудка с гарниром из карамелизированных овощей 350 г....1100 ₽

(нежное утиное филе запекается в маринаде по авторскому рецепту от шеф-повара, подаётся с карамелизированными тыквой и морковью под апельсиновым соусом)



Куриная грудка с овощами 270 г.....900 Р

(куриная грудка запекается и подается с овощами и шампиньонами со сливочным соусом «Карри»)



Медальоны из говядины 310 г.....1300 Р

(медальоны из говяжьей вырезки подаются с авторским вишневым соусом и гарниром из моркови «Аль денте» и кабачков)



СЭНДВИЧИ

Сэндвич с лососем 300 г/ 20 г.....**680 Р**
(хрустящие тосты, соус «Цезарь», филе лосося «Шеф-посол», сыр «Гауда», свежие огурцы и томаты, микс - салат, картофель «Фри», кетчуп/сырный соус)

Сэндвич с курицей 350 г/ 20 г.....**550 Р**
(хрустящие тосты, майонез, запеченное куриное филе, сыр «Гауда», свежие огурцы и томаты, глазунья, микс - салат, картофель «Фри», кетчуп/сырный соус)

ПАСТА/СОУСЫ

Паста с курицей и грибами 350 г.....**570 Р**
Паста "Карбонара" 320 г.....**570 Р**
Паста с морепродуктами 310 г.....**700 Р**
Горчица 20 г.....**50 Р**
Кетчуп 30 г.....**60 Р**
Майонез 30 г.....**70 Р**
Хрен «Сливочный» 30 г.....**90 Р**
Соус «Сырный» 30 г.....**70 Р**
Соус «Песто» 30 г.....**200 Р**
Соус «Дзадзики» 100 г.....**300 Р**



ГАРНИРЫ

СНЭКИ / ХЛЕБ

Булгур с овощами 200 г.....380 ₽

Рис с овощами 210 г.....380 ₽

Рис сливочный с овощами 230 г.....400 ₽

Картофель по-деревенски 195 г.....390 ₽

Овощи на гриле 230 г.....450 ₽

Орешки к пиву 50 г.....180 ₽

Гренки чесночные 170 г.....260 ₽

Чипсы (в ассортименте) 70 г.....270 ₽

Хлеб пшеничный 100 г.....100 ₽

Хлеб бородинский 100 г.....100 ₽

Хлебная корзина 280 г.....350 ₽





ДЕСЕРТЫ

Чак-чак 65 г.....	130 Р
Круассан 60 г.....	230 Р
Штрудель яблочный 190 г / 30 г.....	350 Р
(с мороженым)	
Вафля «Бельгийская» 100 г.....	330 Р

Чизкейк «Классический» 150 г.....	370 Р
Чизкейк «Яблочно-карамельный» 160 г...	490 Р
Чизкейк «Малиновый взрыв» 160 г.....	490 Р
Пирожное «Манго-маракуйя» 140 г.....	490 Р
Мороженое (1 шарик) 40 г.....	90 Р



РОМАНТИЧЕСКИЙ ЗАВТРАК

варианты сервировок

Романтические завтраки и ужины сервируются и накрываются по желанию гостей на выбор: в основном зале ресторана, на террасе, на балконе или в номере. Алкогольные напитки заказываются дополнительно по карте бара.

Фруктовая нарезка 500 г (сезонные фрукты)

Круассан с лососем и яйцом пашот 500 г (свежеиспеченный хрустящий круассан подаётся с филе лосося «Шеф-посол», яйцом-пашот, с томатами «Черри», творожным сыром под авторским соусом от шеф-повара)

Сырники (сметана / сгущенка) 280 г / 40 г

Лимонад 500 мл

Горячие напитки (на выбор):

- **чай** (подаётся в чайнике 500 мл)

- **кофе** (подаётся в кофейнике 700 мл)

(с молоком/без молока)

Романтический завтрак на две персоны.....3000 ₽



РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

Фруктовая нарезка 500 г (сезонные фрукты)

Салаты на выбор:

Салат Сицилийский с кальмарами и креветками 200 г

(морепродукты обжариваются в чесночном соусе, подаются с листьями «Романо», томатами «Черри», перцем «Болгарским», творожно-сливочным сыром, дольками апельсина и заправляются соусом по авторскому рецепту от шеф-повара)

Салат Теплый с говядиной 180 г

(говяжья вырезка, красный лук, перец «Болгарский», стручковая фасоль обжариваются в устричном соусе, подаются с томатами «Черри», листьями «Романо» и «Айсберга», в кунжутно-соевой заправке)

Горячее на выбор:

Утиная грудка с гарниром из карамелизированных овощей 350 г

(нежное утиное филе запекается в маринаде по авторскому рецепту от шеф-повара, подаётся с карамелизированными тыквой и морковью под апельсиновым соусом)

Медальоны из говядины 310 г

(медальоны из говяжьей вырезки подаются под авторским вишневым соусом и гарниром из моркови «Аль денте» и кабачков)

Хлебная корзина 280 г

Напитки:

Лимонад 500 мл

Чай (подаётся в чайнике 500 мл)

Романтический ужин на две персоны.....5000 ₽