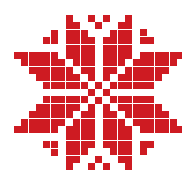


ЕДА

2019



МОРДОВСКОЕ
ПОДВОРЬЕ

И КУЛЬТУРА



НАЦИОНАЛЬНАЯ МОРДОВСКАЯ, РУССКАЯ И ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ,
А ТАКЖЕ ПРЕДАНИЯ И ЛЕГЕНДЫ МОРДОВСКОГО КРАЯ

ЦИТАДЕЛЬ ФИННО-УГОРСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Мордовия располагается в самом центре Европейской части России, что предопределяет её разностороннее цивилизационное развитие. Столица Мордовии – Саранск – находится всего в 400 милях от Москвы.

Фактической датой рождения Республики считается 10 января 1930-го года. До этого мордовские народы проживали в составе различных областей и губерний. Так или иначе, объединения мордвы существовали издревне – в русских летописях сохранилась память о «Мордве Пургасовой», названной так по имени мордовского князя Пургаса. На протяжении многих веков мордва жила в добрососедских отношениях с другими народами. В 2012 году было широко отпраздновано 1000-летие единения мордовского народа с народами Российского государства.



Сейчас в республике, на территории в 26 тысяч квадратных километров, проживает более 800 тысяч людей. Мордовия граничит с такими регионами как Чувашия, Нижегородская, Ульяновская, Пензенская, Рязанская области. Территория республики в силу своего географического положения находится на пересечении важнейших транспортных путей.



К сожалению, регион не богат полезными ископаемыми. В достаточных количествах присутствуют залежи торфа, глин, строительных песков и прочих мергелей. Зато в долине реки Мокши можно найти залежи уникального черного дуба. Бедность ресурсами обязывает Мордовию искать инновационные пути развития.

Чем Мордовия богата, так это своей природой. Несколько тысяч озер, прудов и водохранилищ, в том числе и настоящая жемчужина Мордовии – озеро Инерка. Крупные реки Мокша и Сура – это притоки Оки и Волги. 63 вида млекопитающих, 267 видов птиц, 44 вида рыб. Роскошный растительный мир, включающий в себя множество различных видов растений, кустарников и деревьев. На территории Мордовии находятся две охраняемые природные территории федерального значения – Мордовский государственный заповедник имени П. Г. Сидовича и Национальный парк «Смольный».

Мордовия – многонациональная республика. Здесь проживают русские, мордва (мокша, эрзя, шокоша), татары и многие другие. Все живут в мире и дружбе. Городское население составляет порядка 60%, но сейчас наметилась тенденция возвращения населения в сельскую местность – создаются благоприятные условия для того, чтобы возродить деревни.

В состав Республики Мордовия входят 22 района и 3 города республиканского подчинения – Саранск, Рузаевка и Ковылкино

1. Ардатовский район
2. Атюрьевский район
3. Атяшевский район
4. Большеберезниковский район
5. Большеигнатовский район
6. Дубенский район
7. Ельниковский район
8. Зубово-Полянский район
9. Инсарский район
10. Ичалковский район
11. Кадошкинский район
12. Ковылкинский район
13. Кочкуровский район
14. Краснослободский район
15. Лямбирский район
16. Рузаевский район
17. Ромодановский район
18. Старошайговский район
19. Темниковский район
20. Теньгушевский район
21. Торбеевский район
22. Чамзинский район

Население республики

812 156 человек

Русские – 53,2 %

Мордва – 39,9 %

Татары – 5,2 %



ОБРАДЫ И ПРАЗДНИКИ

Ф. В. Сычков. Праздничный день. Подруги. Зима. 1941.



Обрядово-праздничный цикл всегда начинался зимой. По мнению некоторых ученых, задолго до крещения у мордвы появился праздник «Роштовань күдо». К этому дню строился или освобождался специальный дом, где молодежь устраивала игры, пляски, а также занималась «магическими» обрядами.

А на Новый год дохристианские предки мордвы раскладывали ритуальную пищу и молились языческим божествам, прося их одарить в новом году богатым урожаем и богатырским здоровьем.

С приходом христианства обычаи приняли существенно более целомудренный, но не ме-

нее веселый характер. Словом «Каляданы-чи» мордва называет рождественский сочельник (в переводе на русский – день коляды). Этот день ассоциировался и у эрзи, и у мокши с нарождением солнца после долгой зимы и считался рачительным хозяевам благополучие. Во время празднования «Каляданы-чи» дети с веселыми песнями ходили по домам деревенских жителей, которые угощали их специальными пирогами, называвшимися у эрзян «каляданы прякат», а у мокшан – «пярятат».

На Масленицу молодые люди катали понравившихся им девушек на салазках, перешучиваясь и закидывая их снежками. Обязательным угощением в эти дни были, естественно, блины, причем не только пшеничные, но и пшенные и ячменные, а записывали все напитком «поза».

ДЕВУШКА-БОГАТЫРЬ

Когда-то в очень давние времена эрзяне жили в друтих краях, а по берегам Сұры лежали вольные земли, где было много непуганого зверя, а в Сұре кишмя кишела рыба – прямо ведром черпай и үхү вари. И решили эрзяне туда переселиться. На новом месте построили избы одна друтой лучше. А выше всех получилась изба у девушки Киля. Ни отца, ни матери у Киля не было. Сестер-братьев тоже не было. И избу себе она одна ставила, никто не помогал. Мужчины дивились: ростом Киля не больше друтих девушек, а сила у нее богатырская. Свалит в лесу дерево и несет его на плече, будто легонькую тростиночку. А уж красавицей она была – всем на загляденье. Лицо белое, косы соломенные, ноги стройные, как две березки на лесной опушке. Парни сватались к ней наперебой, да, видно, не находила Киля среди них себе ровню.

Только отстроились эрзяне, как нахлынуло в присурские степи татарское войско. Никто не видел и не слышал, как татары подошли к селу – укрыли их высокие травы, дремучий лес заслонил. Ворвались они в село: кого поубивали, кого в плен взяли. Дома разграбили.

Килю татары связали по рукам и ногам сыромятными ремнями, железной цепью к повозке приковали. Везут ее в свое становище и между собой разговаривают:

– Хороший подарок будет нашему хану. Много у него красивых наложниц, а такой еще не бывало.

Вот приезжают они в становище. Выходит из шатра хан и спрашивает:

– Много ли добра награбили, мои храбрые воины? Много ли пленных захватили?

– Всего у нас много, поход удачный был, – отвечают воины. – А тебе, хан, подарок привезли – смотри какой!

Сдернули покрывало, которым Киля была укрыта. Хан от удивления глаза выпучил. Эдаких красавиц и во сне ему не приходилось видеть. Обрадовался хан и говорит:

– Давайте пировать по такому случаю!

До глубокой ночи гуляли татары. И заснули у бочек с вином. Хан повел Килю в шатер и говорит ей:

– Теперь ты моя жена и должна слушаться меня во всем. Что я ни скажу, то и делай. А сейчас раздвайся и ложись ко мне в постель.

Опасался хан, что эрзянская девушка будет упрямиться и сопротивляться. Но Киля ни слова ему не сказала. Только посмотрела на него долгим непонятым взглядом. Молча скинула платок, сняла пулаи и легла в кровать.

– Обними меня крепче, – говорит хан.

Девушка стиснула хана в объятиях – у того только косточки затрещали, как сухой хворост. Дрыгнула хан раз-друтой ногами и дух испустил. Не знал и не ведал он о богатырской силе эрзянки.

Взяла Киля ханскую саблю, вышла из шатра и давай рубить спящих врагов. Как капусту рубила. Проснулись воины, схватились за оружие и окружили девушку. Но не тут-то было. Махнет Киля саблей – и падают татарские воины, словно колося под косой во время жатвы.

– Это эрзянская богиня, – кричат татары, – явилась отомстить за наши набеги! Ее нельзя убить, она всех нас покарает... И сбежали с поля битвы.

Опустело поле. Огляделась Киля вокруг и сама ужаснулась тому, что наделала. Заплакала она и пошла домой, в свое село. Но не дошла. Умерла на берегу Сұры от глубоких ран, нанесенных татарскими саблями.

Похоронили Килю на том месте, где нашли. И выросло на ее могиле белое дерево. Такого дерева никто еще не видел до тех пор: ствол словно белое девичье тело, а ветви, будто косы, полощутся на ветру. Назвали эрзяне дерево по имени девушки-богатыря – килей. По-русски значит – береза. Потом от этой первой березки другие березы пошли. А на белых стволах темные отметины – это следы тех ран. Грустно шелестит листва. Это Киля плачет-горюет.



Водка «Чистые Росы» – это уникальный российский продукт, являющийся результатом кропотливого профессионального труда и не имеющий аналогов среди российских алкогольных брендов. «Чистые Росы» – первая органик-водка России, сертифицированная в соответствии с европейскими требованиями к производству экопродукции. Каждый этап производства органик-водки «Чистые Росы» – от подготовки почвы для посева пшеницы до финального бутилирования – прошел сертификацию соответствия европейским био-стандартам уполномоченной организацией AbCert AG (Германия).

Закуски Starters



Мясная гастрономия

Свиной бок, индейка подкопченнная, ростбиф телачий, буженина, чеснок, соус тар-тар, зелень (80/80/80/80/50/60 г)

Meat gastronomy
690 р.



Отлично
на компанию



Намазки рыбные с пышками..... 580 р.

Пышки, форшмак из сельди, печень трески с перепелиным яйцом, тартар из подкопченной скумбрии, икра красная, икра щуки, базилик, чесночное масло (390 г)
Fish dip



Холодец по-деревенски360 р.

Студень из свинины и говядины, горчица, хрен, зелень (240/50/30 г)
Meat Broth Jelly



По мордовскому
рецепту

Намазки мясные с пышками..... 350 р.

Пышки, куриный паштет, свиной бок со шкварками, копченая индейка с тыквой, чесночное масло, смесь перцев, базилик (390 г)
Meat dip



Домашний паштет из куриной печени..... 280 р.

Паштет, хлеб с семечками, свежая зелень (250/30 г)
Homemade chicken liver pate



По мордовскому
рецепту

Закуски Starters



Деревенская мясная тарелка

Сало копченое, сало соленое, язык отварной, горчица, хрен, чеснок, зелень (80/80/80/25/25/60 г)

Meat Platter in Rustic Style

560 р.



По мордовскому рецепту

Брускетты с ростбифом350 р.

Хлеб с семечками, ростбиф, пармезан, микс-салат, соус тар-тар, соус тайский (2 шт. / 195 г)

Bruschetta with roast beef

Брускетты с овощами и сыром280 р.

Хлеб с семечками, сыр филадельфия, томаты вяленые, микс-салат, оливки, крем-бальзамик (2 шт. / 195 г)

Bruschetta with vegetables and cheese



Брускетты с печенью трески.....390 р.

Хлеб с семечками, соус тар-тар, печень трески, микс-салат, яйцо перепелиное, огурцы, шпинат, земля из маслин (2 шт. / 180 г)

Cod liver bruschetta



Махан из Темниковского района410 р.

Махан, зелень (100/10 г)

Horse sausage from Temnikovskiy Region



Закүски Starters



Тартар из семги и тунца

Тунец, семга, лук-шалот, кунжут, соус соевый, васаби, соус терияки, авокадо, смесь перцев, микс-салат, чипсы из багета (190 г)

Salmon and tuna tartar
590 p.



Слабосоленый лосось с пряным укропным соусом.....550 p.

Слабосоленая семга, укропный соус, базилик, укроп (100/30 г)
Sliced salmon



Рыбная на компанию.....390 p.

Скумбрия, сельдь, картофель печеный, лук красный, лук зеленый, подсолнечное масло, зелень (200/200/85 г)
Fish for company



Семга и палтус слабосоленные.....890 p.

Семга, палтус, хлеб с семечками, микс-салат, редис, лимон (100/100/65 г)
Lightly salted salmon and halibut



Тосты с пряной килькой150 p.

Килька пряного посола, лук красный, бородинский хлеб, подсолнечное масло, зеленый лук (140 г)
Toasted Sprat



Закуски Starters



Закуска сырная

Масдам, пармезан, филадельфия, императорский, домашний, мята, виноград, кунжутные палочки, миндаль, кедровые орешки, грецкий орех, мед (50/50/50/50/50/50/40/30/30 г)

Cheese Snack
550 р.

Грузди из Кочкуровского района.....450 р.

Грузди маринованные, сметана, лук красный, масло подсолнечное, зелень (200/20/50/10 г)

Mushrooms from Kochkurovskiy Region



Мордовское
БЛЮДО

Свежие овощи.....390 р.

Болгарский перец, морковь, капуста, лук красный, чеснок, томаты, огурцы, салат айсберг, сельдерей стеблевой, яйцо, соус тар-тар, зелень (740/50 г)

Fresh vegetables



Бүффало капрезе.....570 р.

Бакинские томаты, сыр моцарелла сычужная, смесь перцев, базилик, соус песто, крем-бальзамик (290 г)

Buffalo Caprese



Домашние соленья390 р.

Томаты слабосоленые, черри слабосоленые, огурцы слабосоленые, капуста красная соленая, лук красный, лук зеленый, чеснок, зелень (660 г)

Homemade pickles



Салаты Salads

Салат с хрустящей треской и кунжутным соусом

Треска, микс-салат, томаты, яйцо, огурцы, шпинат, кунжутно-горчиный соус (290 г)

Crispy Cod Salad with Sesame Sauce

395 р.



Салат с ростбифом и шампиньонами....390 р.

Ростбиф, шампиньоны жареные, руккола, пармезан, вяленые томаты черри, паста трюфельная, масло трюфельное, домашний майонез (270 г)

Salad with roast beef and champignons



Салат с обжаренным языком410 р.

Отварной говяжий язык, огурцы свежие, перец болгарский, цуккини, томаты черри, микс-салат, кунжутно-горчиный соус, редис (300 г)

Salad with fried veal tongue



По мордовскому рецепту

Салат с нежной семгой и яйцом.....450 р.

Слабосоленая семга, микс-салат, яйцо, огурец, томаты, авокадо, цитрусово-яблочный соус (290 г)

Salad with tender salmon and egg



Салат с мидиями и креветками490 р.

Мидии, креветки, авокадо, вяленые томаты черри, микс-салат, пармезан, соус винегрет, смесь перцев (240 г)

Salad with mussels and shrimps





«Цезарь» с куриной грудкой

Салат Айсберг, куриное филе, соус «Цезарь», томаты черри, яйцо перепелиное, Пармезан, сухарики (310 г)

Caesar with chicken breast

390 р.

Салат «Камчатский краб под шубой»550 р.

Мясо краба, яблоко зеленое, свекла отварная, яйцо, микс-салат, соус укропный, каперсы, сливочно-сырный соус (260 г)

Salad «Kamchatka crab under the fur coat»



Салат «Мимоза» с лососем410 р.

Семга отварная, картофель отварной, морковь, соус тар-тар, яйцо, икра щуки, томаты черри, укропное масло, базилик, земля из маслин (310 г)

Salad «Mimosa» with salmon



Салат «Столичный» с языком280 р.

Язык, огурцы консервированные, морковь, яйцо перепелиное, картофель, лук зеленый, зеленый горошек, кинза, микс-салат, зелень (260 г)

Moscow salad with tongue



Салат с ростбифом и печеной тыквой..295 р.

Ростбиф, микс-салат, томаты черри, огурцы, куриное филе, шпинат, тыква печеная, медово-лимонный соус (250 г)

Roast Beef Salad with Baked Pumpkin



Салат с куриными потрошками

Куриное сердце, желудки, печень, вяленые томаты черри, авокадо, микс-салат, соус винегрет, яйцо перепелиное (280 г)

Salad with chicken giblets

330 р.

По мордовскому рецепту

Салат с бакинскими томатами.....290 р.

Бакинские томаты, лук красный, кинза, морская соль (280 г)

Salad with Baku tomatoes



Салат с тунцом и пышками290 р.

Тунец консервированный, каперсы, огурец, яйцо, оливки, чеснок, кинза, микс-салат, томаты, соус тар-тар, пышки (260/100 г)

Salad with cod liver and donuts



Салат с домашним сыром.....290 р.

Бакинские томаты, огурец, сыр домашний, микс-салат, оливковое масло, крем-бальзамик (280 г)

Salad with homemade cheese



По мордовскому рецепту

Салат с копченой утиной грудкой380 р.

Томаты черри, огурец, творожный сыр, микс-салат, оливковое масло, мандарин (210 г)

Smoked Duck Breast Salad



Супы Soups

Борщ с жареными карасями280 р.

Болгарский перец, лук, морковь, свекла, чеснок, томаты, смесь перцев, капуста, жареные караси, сметана, зелень, хлеб (300/50/70/10 г)

Borsch with fried carp



По мордовскому рецепту

Суп с фрикадельками из индейки250 р.

Фрикадельки из индейки, куриный бульон, кускус, морковь, лук, болгарский перец, корень сельдерея, зелень, сметана (400/50/20 г)

Turkey Meatball Soup



Суп гороховый с копченостями 180 р.

Копченые свиные ребра, горох, лук, морковь, картофель, зелень (400/10 г)

Beef, Bean and Broccoli Soup



Национальное мордовское блюдо.

Селянка по-мордовски250 р.

Говядина, свинина, свино-говяжий потроха, картофель, лук, смесь перцев, зелень (350/10 г)

Selanka in Mordovian style



Мордовское блюдо

Похлебка по-мордовски250 р.

Говядина, свинина, картофель, лук, морковь, смесь перцев, зелень (350/10 г)

Chowder in Mordovian style



Мордовское блюдо

Суп маш с говядиной220 р.

Говядина, морковь, лук, перец болгарский, сельдерей корневой, чеснок, лук-порей, томатная паста, зелень, фасоль маш, сметана (350/50/10 г)

Beef Mash Soup



Уха из лосося и трески350 р.

Семга, треска, смесь перцев, картофель, морковь, лук, зелень (350/10 г)

Salmon and cod ear



По мордовскому рецепту

Ручная лепка Handmade Pelmeni

Пельмени из щуки
со сливочно-чесночным соусом.....460 р.
Щука, тесто, икра щуки, сливочно-чесночный соус, укропное масло, зелень (240/60/10 г)
Dumplings with pike in a creamy sauce



По мордовскому рецепту

Пельмени сибирские.....450 р.
Свинина, телятина, лук, чеснок, перец, тесто, сливочное масло, сметана, кинза (340/50/10 г)
Siberian dumplings



Вкусно как дома!

Мордовские пельмени.....480 р.
Мясо кабана, лук, чеснок, соль, перец, тесто, сливочное масло, сметана, кинза (340/50/10 г)
Dumplings (Pelmeni) in Mordovian Style



Мордовское блюдо

Вареники с вишней350 р.
Вишня, сахар, тесто, сливочное масло, ванильное мороженое, малиновый соус (350/50/50 г)
Dumplings with cherries



Вкусно как дома!

Блины и пироги Pancakes

Тарелка с пирожками.....160 р.

Пироги с капустой, пироги панжакай с картофелем и луком, пирог с яблоком, пирог с мясом, ватрушка с творогом (320 г)

Plate with pies



Мордовское
блюдо

Пирог с лососем и овощами.....420 р.

Филе семги, лук, чеснок, болгарский перец, цукини, морковь, шпинат, яйцо, сливочно-чесночный соус, зелень (230 г)

Pie with salmon and pike caviar



Блины с творогом.....300 р.

Блины, творог, сахар, сметана, сливочное масло, клубника, мята (280 г)

Pancakes with cottage cheese



Блины с белыми грибами.....350 р.

Блины, белые грибы, шампиньоны, смесь перцев, сливки, сметана, пармезан, сливочное масло, микс-салат (210/50 г)

Pancakes with porcini mushrooms



По мордовскому
рецепту

Мордовская тарелка650 р.

Пшениные блины, пироги панжакай, каленые яйца, зеленый лук, мед, сметана, варенье (480/200/240/50/50/50 г)

Mordovian plate



Мордовское
блюдо

Мордовские пшениные блины290 р.

Пшено, мука, молоко, яйцо, сахар, соль, сметана (240/50 г)

Mordovian wheat crepes



Мордовское
блюдо

Тонкие блины со сметаной160 р.

Мука, молоко, яйцо, сода, сахар, сливочное масло, сметана (3 шт. – 150/50 г)

Thin pancakes with sour cream



Блины с мясом.....350 р.

Блины, говядина, сливочное масло, смесь перцев, лук, чили, микс-салат, кинза, сметана (200/50 г)

Pancakes with meat



По мордовскому
рецепту

Блюда на углях Charbroiled Dishes

Стейк стриплойн за 100 г 750 р.

Стриплойн премиум зернового откорма, сливочный соус порто с шампиньонами, розмарин, лук, чеснок (100/50/30 г)

Striploin steak



Стейк Миньон 1 500 р.

Говяжья вырезка, смесь перцев, розмарин, сливочный соус порто с шампиньонами (150/50/25 г)

Steak Mignon



Свиная корейка 550 р.

Свиная корейка, смесь перцев, оливковое масло, соус соевый, розмарин, сливочный соус порто с шампиньонами, зелень (270/50/20 г)

Pork loin



Утиная грудка гриль 950 р.

Утиная грудка, тимьян, смесь перцев, зелень, малиновый соус (250/50/10 г)

Grilled duck breast



Стейк Рибай за 100 г 750 р.

Рибай премиум зернового откорма, смесь перцев, сливочный соус порто с шампиньонами, укроп, петрушка, розмарин, лук, чеснок (150/50/30 г)

Ribeye steak



Домашний хлеб с маслом 100 р.

Хлеб Тоскана, чиабатта, сливочное масло (120/120/20 г)

Homemade bread and butter



Блюда на углях Charbroiled Dishes

Шашлык из курицы290 р.

Куриное бедро, смесь перцев, паприка, лук, аджика, лимон, зелень (180/50/40 г)

Chicken Barbecue



Шашлык из свинины395 р.

Свинина, смесь перцев, лук, аджика, паприка, зелень (180/50/40 г)

Pork barbecue



Семечки молодого барашка450 р.

Бараньи ребрышки, смесь перцев, лук, розмариин, аджика, подсолнечное масло, зелень(150/50/40 г)

Young lamb ribs



Шашлык из молодого барашка650 р.

Баранина, смесь перцев, лук, аджика, базилик, киви, зира, тимьян (180/50/40 г)

Lamb Barbecue



Шашлык по-деревенски390 р.

Свинная шея, лук, аджика, паприка, шпик, томаты, зелень (200/50/30/10 г)

Barbecue in a rustic style



Каре молодого барашка590 р.

Корейка барашка, смесь перцев, лук, аджика, базилик, зира, зелень (190/50/30/10 г)

Rack of young lamb



Кебаб домашний350 р.

Свинина, говядина, смесь перцев, лук, аджика, зелень, шпик, перец чили, базилик (150/50/30/10 г)

Homemade kebab

Кебаб из молодого барашка490 р.

Баранина, шпик, смесь перцев, аджика, кинза, перец чили, зелень (150/50/30/10 г)

Lamb kebab

Кебаб куриный290 р.

Куриное бедро, смесь перцев, лук, аджика, чеснок, кориандр, кинза (150/50/10 г)

Chicken kebab



Закуски к пиву

Beer snacks

Пачат бүргер

Пшеничные блины, соус тар-тар, острая сальса, говяжья котлета, огурцы, томаты, сыр чеддер, салат айсберг, картофель фри, кетчуп (490/100/50/10 г)

Pacha burger
450 р.



По мордовскому
рецепту

Обжаренные куриные крылья.....350 р.

Куриные крылышки, смесь перцев, тимьян, чеснок, паприка, базилик, орегано, перец чили, микс-салат (380 г)

Fried chicken wings



Сырные шарики.....250 р.

Сыр моцарелла, яйцо, мука, сухари панировочные, соус тар-тар (210/50 г)

Cheese balls



Запеченная свиная рулька1200 р.

Свиная рулька, тушеная краснокочанная капуста, картофельное пюре, перечный соус, зелень (1000/400/150/10 г)

Baked pork knuckle



По мордовскому
рецепту

Горячие блюда Hot meals

Сковородка с мясом кабана и картофелем

Обжаренное мясо кабана, мини-картофель, томаты черри, репчатый лук, базилик (420 г)

Pig with boar meat
and potatoes

690 р.

✳ По мордовскому
рецепту

Котлеты из мяса дикого кабана.....550 р.

Мясо кабана, картофельное пюре, зелень, кинза, сливочно-грибной соус с опятами (140/150/90 г)

Wild boar cutlets



✳ Мордовское
блюдо

Говядина по-мордовски520 р.

Говядина, шампиньоны, лук, сливки, соус демиглас, горчица, тесто, пармезан, кунжут, зелень, сметана (250 г)

Beef Mordovian in creamy sour cream sauce



✳ По мордовскому
рецепту

✳ Национальное мордовское блюдо.

Медвежья лапа.....450 р.

Печень говяжья, свинина, фундук, печеный картофель, огурцы малосольные, сливочное масло, мясной соус, зелень (140/140/20 г)

"Bear paw" cutlet



✳ Мордовское
блюдо

Зразы из индейки320 р.

Рулетное филе индейки, шампиньоны, шпинат, картофельное пюре, сливочно-грибной соус, базилик (170/120/50/20 г)

Turkey zrazy



✳ По мордовскому
рецепту

Горячие блюда Hot meals

Сковорода с томленным мясом барашка и картофелем.....720 р.

Баранина, томаты, лук, смесь перцев, чесночное масло, болгарский перец, тимьян, морковь, картофель, кинза (410 г)

Stewed lamb meat



По мордовскому рецепту

Телячья печень томленная в сливочном соусе с грибами.....350 р.

Телячья печень, картофельное пюре, смесь перцев, лук, сливки, чеснок, шампиньоны, белое вино, горчица, базилик, вяленые томаты (440 г)

Veal liver stewed in creamy sauce



По мордовскому рецепту

Котлета по-киевски 390 руб.

Куриное филе, сливочное масло, яйцо, сухари панировочные, картофельное пюре, зеленый горошек, редис, кинза (180/150/30/13 г)

Chicken Kiev



Сковорода с говядиной и овощами....590 р.

Говядина, тыква печеная, цуккини, болгарский перец, перец чили, баклажан, лук репчатый, зелень (450 г)

Beef pan



По мордовскому рецепту

Половина поросенка (по предзаказу) Pre-order only

Молочный поросенок, домашняя аджика, перец болгарский, лук, томаты черри, шампиньоны, цуккини, смесь перцев (3000/520 г)

Half of a pig 4 900 р.



Отлично на компанию

Горячие блюда Hot meals

Говяжье ребро

Ребро мраморной говядины, морковь, чеснок, томаты, лук, розмарин, тимьян, пиво, сахар, лавровый лист, соус порто, перец чили (370 г)

Beef rib
1 680 р.



Запеченная баранья голяшка990 р.

Баранья голяшка, смесь перцев, чеснок, морковь, лук, тимьян, розмарин, соус терияки, соевый соус, тыква, цуккини, смесь перцев, кинза (380/60/60 г)

Baked mutton shank



Жаркое из кролика990 р.

Томленный окорочок кролика, винный соус, стручковая фасоль, бекон, томаты черри, морковь, базилик (380 г)

Rabbit Roast



По мордовскому рецепту

Национальное мордовское блюдо.

Язык говяжий гриль с картофельным пюре..... 695 р.

Говяжий язык, томаты черри, каперсы, картофельное пюре, сливочно-грибной соус (460 г)

Beef tongue with mashed potatoes



Томленные телячьи щечки480 р.

Телячьи щечки, смесь перцев, сливочное масло, лук, морковь, болгарский перец, чеснок, сельдерей, соус бер руж, базилик (140/150/70 г)

Stewed veal cheeks



Свинная шея, томленная с овощами ..695 р.

Свинная шейка, смесь перцев, лук, соус демиглас, соус барбекю, томаты, цуккини, перец болгарский, картофель печеный, кинза, чесночное масло (270/180 г)

Stewed pork neck



Фермерский цыпленок гриль595 р.

Цыпленок, смесь перцев, укроп, петрушка, лук, чеснок, домашняя аджика (250/50/50 г)

Farm chicken barbecue



Мордовское блюдо

Стерлядь горячего копчения (по предзаказу) Pre-order only

Стерлядь, цуккини, перец болгарский,
томаты черри, шампиньоны, базилик,
сливочно-чесночный соус
(1 шт./60/410 г)

Hot-smoked sturgeon
3 300 р.



Отлично
на компанию

Филе палтуса с овощами 650 р.

Палтус, соус песто, томаты черри, томаты, цуккини, перец болгарский,
смесь перцев, картофельное пюре (100/250 г)

Halibut fillet with roasted vegetables



Семга гриль с овощами 810 руб.

Филе семги, брокколи, смесь перцев, брюссельская капуста, цветная капуста,
крем-бальзамик, зеленый горошек, болгарский перец, кинза (150/155 г)

Grilled salmon and vegetables



Чилийский сибас на гриле за 100 г 850 р.

Сибас, смесь перцев, лимон, сливочно-чесночный соус, базилик

Chilean Sea Bass





Сковородка морепродуктов в белом вине

Кальмар, креветки, мидии, смесь перцев, базилик, кинза, тимьян, вино, чесночное масло, чеснок, лимон (440 г)

Seafood platter

990 р.

Креветки в чесночном соусе.....780 р.

Креветки, смесь перцев, руккола, чеснок, соус терияки, кунжут (200 г)

Tiger prawns in garlic sauce



Мидии Киви, запеченные с сыром.....420 р.

Мидии в половинках, перец болгарский, сыр «Филадельфия», лук, сыр гауда, лимон, кинза (230/60 г)

Kiwi mussels baked with cheese



Корюшка.....350 р.

Корюшка, смесь перцев, манная крупа, чеснок, лимон, тимьян, соус ткемали (180/50/40 г)

Smelt deep fried



СИБАС с лимонным соусом.....550 р.

Сибас, смесь перцев, тимьян, розмарин, лимон, лимонный соус, микс-салат (200 г)
Sea Bass with Lemon Sauce



СИБАС гриль.....650 р.

Сибас, смесь перцев, лимон, сливочно-чесночный соус, зелень (200/50/10 г)
Grilled Sea Bass



Дорада, запеченная с овощами.....730 р.

Дорада, смесь перцев, розмарин, тимьян, болгарский перец, цуккини, лук, каперсы, лимон, лук зеленый, масло подсолнечное (200/155 г)
Baked Dorado with Vegetables



Дорада гриль.....690 р.

Дорада, смесь перцев, лимон, сливочно-чесночный соус, зелень (1 шт./60/30 г)
Grilled Dorado



Филе судака с соусом морнэ, брокколи и лисичками

Филе судака, смесь перцев, тимьян, сливочное масло, брокколи, зеленый горошек, лисички, шпинат, соус морнэ, редис, укропное масло (120/100 г)

Zander fillet in Mornay sauce with broccoli and chanterelles
550 р.



Гарниры

Side orders



Цукини
с молодой
кукурузой гриль

(200/20 г)

Zucchini
and grilled corn

290 р.

Картофель печеный гриль.....100 р.

Картофель, зелень (200/10 г)

Baked Grilled Potato



Овощи гриль.....290 р.

Томаты, цукини, шампиньоны, лук, болгарский перец, зелень (200/10 г)

Grilled vegetables



Домашний хлеб с маслом100 р.

Хлеб Тоскана, чиабатта, сливочное масло (120/120/20 г)

Homemade bread and butter



**Картофель по-деревенски
с зеленью и чесноком (200 г).....150 р.**

Potato wedges with herbs and garlic

Картофель фри (200 г).....150 р.

French fries

Картофельное пюре с маслом (200 г).....100 р.

Mashed potatoes with butter or oil and herbs

Рис со сладким перцем (200 г).....100 р.

Rice with sweet pepper

Капуста тушеная (200 г).....100 р.

Капуста краснокочанная, клюква, чеснок, смесь перцев, томаты прунто (200/10 г)

Stewed cabbage

Десерты

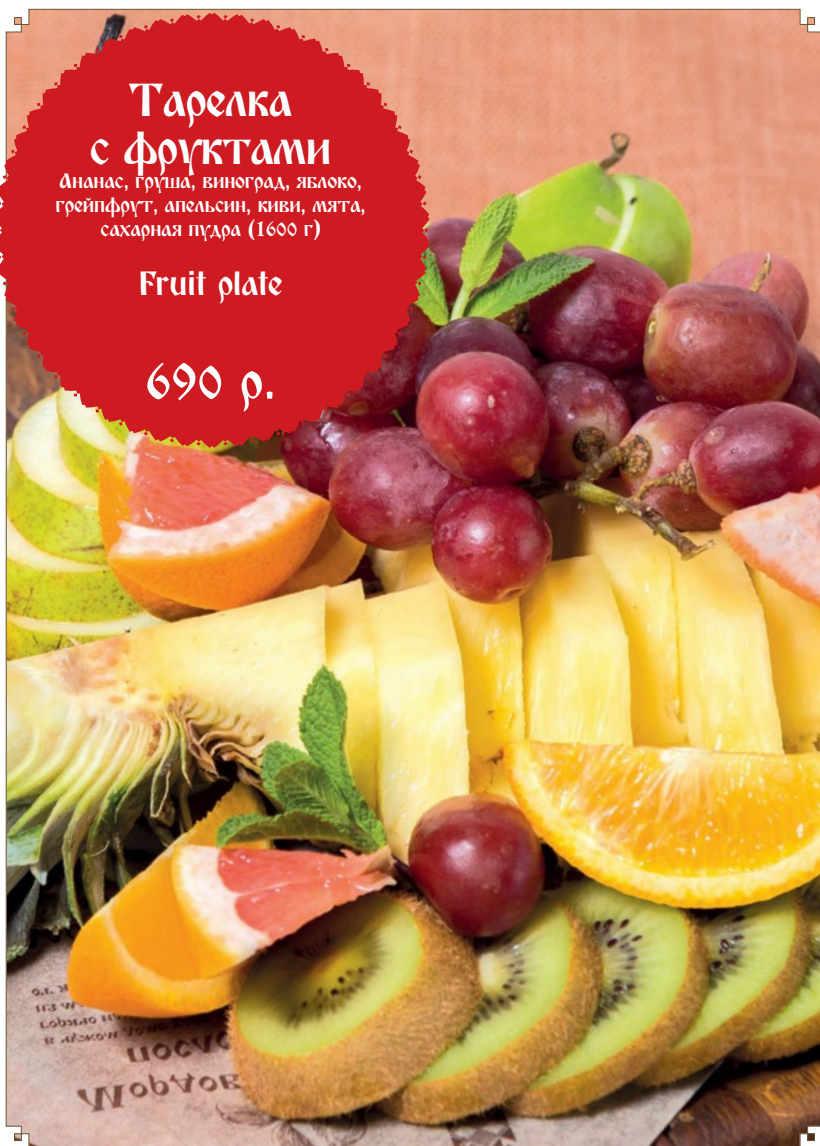
Desserts

Тарелка с фруктами

Ананас, груша, виноград, яблоко,
грейпфрут, апельсин, киви, мята,
сахарная пудра (1600 г)

Fruit plate

690 р.



Греческий торт.....250 р.

Песочное тесто, заварной крем, изюм, грецкий орех, клубника, мята (150/35 г)
Greek cake



Творожный десерт с малиновым соусом и свежей клубникой.....330 р.

Творог, яйца, сыр маскарпоне, сахар, печенье савоярди,
малиновый соус, клубника, мята (230 г)

Curd dessert with raspberry sauce



Яблочный штрудель.....200 р.

Слоеное тесто, яблоко, корица, шарик мороженого, малиновый соус (160/80 г)

Apple strudel



Горячий шоколадный кекс.....290 р.

Мука, шоколад, мороженое, клубника, мята (120/60 г)

Hot chocolate cake



Торт «Любимый».....250 р.

Мука, молоко, манка, шоколад, яйцо, лимон, макароны, клубника (150/35 г)

Cake «Favorite»



Творожный десерт с шоколадным муссом и свежей клубникой.....330 р.

Творог, яйца, сыр маскарпоне, сахар, печенье савоярди, шоколадный мусс,
малиновый соус, клубника, мята (230 г)

Cottage cheese dessert with chocolate mousse



Десерты

Desserts

Медовик с заварным кремом.....250 р.

Мука, заварной крем, орехи, клубника, мед, мята (150 г)

Honey cake with sour cream



Наполеон180 р.

Слоеное тесто, заварной крем, клубника, мята (200/20 г)

Napoleon



Птичье молоко200 р.

Сгущенное молоко, мука, яйцо, шоколад, сливочное масло, сахар, клубника (115/20 г)

Bird's milk



Тыквенный пирог 180 р.

Мука, яйцо, творожный крем, тыква, груша, сорбет, мята (160 г)

Sand cake with stewed pumpkin



По мордовскому рецепту

Макароны.....60 р.

Безе, патис, сахар, фисташковая паста, крем каравелла (1 шт./12 г)

Macaroni



Шоколадное печенье.....95 р.

Мука, яйцо, сахар, молоко, какао, арахис, ирис, сливочное масло (3 шт./78 г)

Chocolate chip cookies



Десерт Павлова 330 р.

Безе, сыр маскарпоне, заварной крем, орехи, клубника, малиновый соус, клубничное мороженое Movenpick, мята (200 г)

Dessert Pavlova



Мороженое

Шоколадное/ванильное/фисташковое200 р.

Jce cream chocolate/vanilla/pistachio

Сорбет

Клубника/манго/лимон.....250 р.

Sorbet strawberry/mango/lemon

Семифредо

Шоколадное/черничное/малиновое180 р.

Сливки, сахар, шоколад/черника/малина, яйцо, хлебец, мята (150 г)

Semifredo chocolate/blueberry/raspberry

Напитки

Drinks

Черный чай / Black tea



Ассам черный с мятой или чабрецом	150 р.
Эрл грей	150 р.
Пуэр 7 лет	150 р.
Пуэр вишневый	150 р.

Зеленый чай / Green tea

Жасминовый	150 р.
Сенча	150 р.
Молочный улун	150 р.
Улун «Медовая дыня»	150 р.

Травяные чаи / Herbal teas

Альпийский луг	150 р.
Мордовский травяной сбор	150 р.
Целебные травы	150 р.

Чайные напитки / Tea drinks

«Сливочная карамель»	150 р.
«Граф Орлов»	150 р.

Кофе / Coffee



Эспрессо / Espresso 30 мл	100 р.
Американо / Americano 180 мл	110 р.
Капучино / Cappuccino 180 мл	120 р.
Большой эспрессо / Espresso large 60 мл	120 р.
Шоколадный капучино / Chocolate cappuccino 180 мл	160 р.
Латте макиато / Latte macchiato 240 мл	160 р.
(на ваш выбор: шоколадное печенье, карамельный, миндальный, шоколадный, каштан, лесной орех) (chocolate biscuit/caramel/almond/chocolate/chestnut/hazelnut)	
Мокко / Caffè Mocha 240 мл	160 р.
Глясе / Glacé 240 мл	190 р.
Какао / Cacao 400 мл	250 р.
Горячий шоколад / Hot chocolate 180 мл	300 р.



СОГРЕВАЮЩИЕ ЧАИ С ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ

Warming fruit and berry tea

Марокканский Moroccan tea (чай, лимон, мята, мед, корица, бадьян, гвоздика)	330 мл/1 л 100/200 р.	Облепиховый buckthorn tea (облепиха, апельсиновый сок, пюре облепихи, имбирь)	330 мл/1 л 100/200 р.
Брусника-бузина Cranberries and elderberries (клюква, сироп «Клюква», сироп «Бузина», лимон, корица)	100/200 р.	Орехово-молочный Nut-milk (чай, сироп «Лесной орех», молоко)	100/200 р.
Манго-маракуйя Mango-passion fruit (чай, пюре манго, пюре маракуйя, лимон)	130/260 р.	Сливочный микс Cream mix (яблочный сок, яблоко, апельсин, сливочное масло, бадьян, кардамон)	100/200 р.

Холодные напитки

Cold Drinks

Сарана (с газом/без газа) Sarana (sparkling/still) 375 мл	150 р.
Инзера (с газом/без газа) Insera (sparkling/still) 500 мл	69 р.
Лимонад «Саранский» в ассорт. Lemonade in assortment	80 р.
Бонаква (с газом/без газа) Bonaqua (sparkling/still) 200 мл	110 р.
Боржоми Borjomi 500 мл	110 р.
Кока-Кола, Фанта, Спрайт, Швепс Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes	110 р.



Фреши и миксы

Squeezed juices and mixes

Морковный Carrot	150 р.
Микс с сельдереем/со сливками Mix with celery/cream	150 р.
Апельсиновый Orange	150 р.
Яблоко-морковь Apple-carrot	150 р.
Грейпфрутовый Grapefruit	150 р.
Яблочный Apple	150 р.
Яблоко-сельдерей Apple-smallage	200 р.
Микс апельсин, грейпфрут, лайм Orange, grapefruit, lime	200 р.
Яблоко-ананас Apple-pineapple	250 р.
Ананасовый Pineapple	280 р.
Ананас, сельдерей, лимон Pineapple, smallage, lemon	280 р.

Соки

Juices

«Рич» в ассортименте Rich in assortment	200 мл/1 л 60/300 р.
---	----------------------

Домашний морс

Fruit drinks

Морс домашний клюквенный Cranberry drink	500 мл/1 л 150/250 р.
--	-----------------------

Домашний лимонад*

Homemade Lemonade

Классический / Lemonade (содовая, лимон, сироп, биттер, апельсиновый сок)	500 мл/1 л 150/300 р.
Мятный / Mint Lemonade (содовая, сироп, мята, лимонный фреш)	150/300 р.
Облепиховый / Sea-buckthorn Lemonade (облепиха, сироп, пюре, содовая)	150/300 р.
Фьюжн / Fusion Lemonade (огурец, сироп «Маракуйя», имбирный фреш, лимонный фреш, содовая)	150/300 р.
Малина-маракуйя / Raspberry-passion fruit (малина, пюре маракуйя, лимонный фреш, лимон, содовая)	150/300 р.
Ежевика-карамель / Blackberry-caramel (ежевика, сироп «Ежевика», сироп «Карамель», лимон, содовая)	150/300 р.
Клюква-бузина / Cranberry-elderberry (клюква, сироп «Клюква», сироп «Бузина», лимон, содовая)	150/300 р.



* Объем напитков указан с учетом льда.

Коктейли Cocktails



Милкшейк Milkshakes

Попкорн popcorn..... 290 р.
500 мл
Молоко, мороженое, попкорн,
сироп «Попкорн», взбитые сливки

Рыжий Ап Redhead..... 290 р.
Морковный фреш, мороженое, печенье,
взбитые сливки, кондитерская посыпка

Клубничный чизкейк Strawberry
cheese 290 р.
Молоко, мороженое, сироп «Клубника»,
сироп «Пряник», взбитые сливки, макароны,
кондитерская посыпка

OREO 290 р.
Молоко, мороженое, печенье OREO,
сироп «Шоколадное печенье»,
взбитые сливки, шоколадный топпинг

M&M's 290 р.
Молоко, мороженое, M&M's,
взбитые сливки

Горгонзола Gorgonzola 290 р.
Молоко, сыр горгонзола, мороженое,
взбитые сливки

ПИВО / BEER

Импортное разливное пиво Import draft Beer

330 мл 500 мл



Леффе Брюн..... 280.... 300 р.
Темное пиво с неповторимым насыщенным вкусом
прожаренного темного солода и кукурузы. Бельгия



«Бель-Вью» Крик..... 280.... 300 р.
Вишневый ламбик, изготовленный по уникальной технологии
и являющийся национальной гордостью Бельгии



Хугарден 230.... 260 р.
Светлое нефiltroванное пиво, изготовлено
с добавлением кориандра и цедры апельсина. Бельгия



Шпатен 210.... 240 р.
Мюнхенский лагер золотистого цвета. Сочетает в себе
горечь хмеля и сладость пивного сусла. Германия



БАД..... 180.... 200 р.
Безупречные ингредиенты и рецептура светлого пива
с выдержкой на буковых стружках. США



Францисканер Хефе-Вайсбир..... 240.... 295 р.
нефiltroванное светлое пшеничное пиво с едва
заметными хмелевыми нотками. Германия



Гримберген Дабл Амбре Бельгия..... 350.... 390 р.
Гримберген Руж Бельгия..... 350.... 390 р.
Гримберген Бланш Бельгия 350.... 390 р.

Бутылочное пиво Bottled Beer

350 мл 500 мл



Корона Экстра (светлое)..... 280 р.
Освежающее, легко пьющееся пиво, родом из далекой
Мексики и традиционно употребляемое с кусочком лайма



Стелла Артуа (светлое) алкогольное/безалкогольное 280 р.
Светлое пиво низового брожения, впервые сваренное
в бельгийском городе Лёвен в 1926 году



Импортное пиво Imported beer



Инедит Дам (750 мл)..... 540 р.
светлый французский эль (Испания)

Эрдингер (500 мл) 290 р.
Темный немецкий эль (Германия)

Будвайзер (500 мл) 260 р.
светлый лагер (Чехия)

Кромбахер (500 мл) 250 р.
Немецкий пилснер (Германия)

ШИМЭ Трипл (330 мл)..... 295 р.
Бельгийский трипл эль (Бельгия)

Конрад 12 премиум (500 мл)..... 220 р.
светлый лагер (Чехия)

Конрад Капуцин (500 мл)..... 220 р.
темный лагер (Чехия)

Конрад ЭСО (500 мл)..... 220 р.
полутемный лагер (Чехия)

Дабл шоколад (440 мл) 240 р.
Сладкий стаут (Великобритания)

Магнэрс (560 мл)..... 390 р.
Яблочный сидр (Ирландия)

**Мы работаем с 11:00
и рады предложить вам поздний завтрак**

НАШИ ПРОЕКТЫ

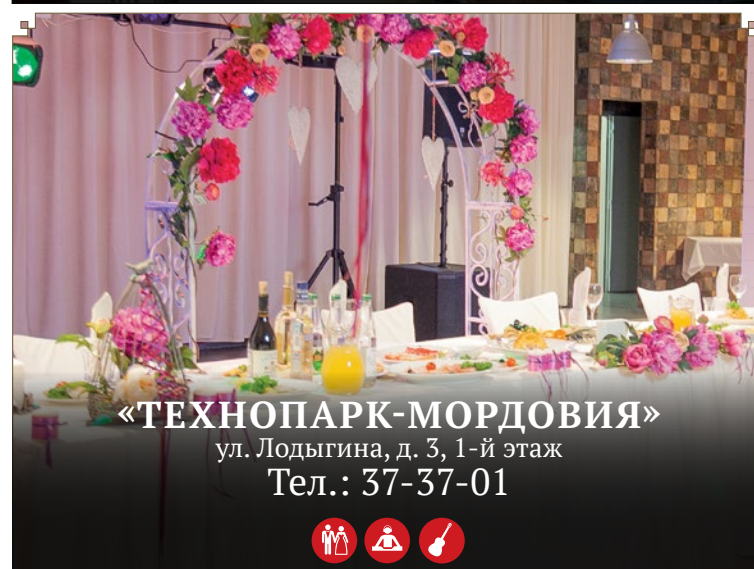
ПЕРВЫЙ В ГОРОДЕ ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН



НАРОДНЫЙ РЕСТОРАН «САМОВАР»

Саранск, Большевистская, 30, 9-10 этаж

Тел.: 37-37-70



«ТЕХНОПАРК-МОРДОВИЯ»

ул. Лодыгина, д. 3, 1-й этаж

Тел.: 37-37-01



КЕЙТЕРИНГ

(выездное обслуживание)

Тел.: 37-37-01



ГРИЛЬ-БАР «ЖАРОВНЯ»

Саранск, пр. Российской Армии, 2

Тел.: 30-10-20



РЕСТОРАН «ВАРЕНЬЕ И СОЛЕНЬЕ»

Саранск, пр. Российской Армии, 2

Тел.: 30-10-20



**Для маленьких гостей предлагаем,
специальное, детское меню!**

ПРИНИМАЕМ ЗАЯВКИ НА ПРОВЕДЕНИЕ СВАДЕБ, БАНКЕТОВ, ЮБИЛЕЕВ, ДНЕЙ РОЖДЕНИЯ, КЕЙТЕРИНГ (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВАШЕЙ ТЕРРИТОРИИ ИЛИ НА ПРИРОДЕ). ЗВОНИТЕ И МЫ ОРГАНИЗУЕМ МЕРОПРИЯТИЕ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ!