TASIGO
STAY IN HARMONY

**Мы сокращаем использование предметов из одноразового пластика, этот материал плохо перерабатывается, а его отходы губительны для планеты. Вместо пластиковых трубочек, влажных салфеток и одноразовой посуды, мы предлагаем Вам экологичные альтернативы. Сокращая использование одноразовых предметов, мы вместе делаем наш мир чище!**

**Отели TASIGO, с заботой о гостях и планете.**

We reduce the use of disposable plastic items, this material is poorly recycled, and its waste is harmful to the planet. Instead of plastic straws, wet wipes, and disposable tableware, we offer eco-friendly alternatives.
By reducing the use of disposable items, we are making our world cleaner together!

TASIGO hotels care for guests and the planet.

GREEN GLOBE CERTIFIED

**Ведущая международная программа сертификации в сфере устойчивого туризма**

Leading international sustainable tourism certification program

SUP-FREE
FREE FROM SINGLE-USE PLASTIC

**Сертификация помогает отелям исключить использование одноразового пластика**

Certification helps hotels to eliminate single-use plastic products from operations.

# ЗАКУСКИ
# APPETIZER

**ПЕРЦЫ РАМИРО** — **890 ₽**
**с адыгейским сыром и оливками**
RAMIRO PEPPERS
with low fat Adyghe cheese and olives

**МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ** — **490 ₽**
**каламата, белла черинъола, ночеллара, таджасские оливки**
MARINATED OLIVES
kalamata, bella di cerignola, nocellara, taggiasca olives

**АССОРТИ ТАТАРСКИХ ЗАКУСОК** — **1350 ₽**
**с гусем, уткой, бастурмой из говядины и карпаччо из индейки**
ASSORTED TATAR APPETIZER
with goose, duck, beef basturma and turkey carpaccio

**ГРЕЧИШНЫЙ ХЛЕБ** — **590 ₽**
**с каймаком и гречишным мёдом**
BUCKWHEAT BREAD
with kaymak and buckwheat honey

**ВЯЛЕНЫЕ АНЧОУСЫ** — **990 ₽**
**с бородинским хлебом и лимонным маслом**
DRIED ANCHOVIES
with Borodino bread and lemon butter

**ФОРЕЛЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** — **1490 ₽**
**с теплым хлебом, оливковым маслом и горчичным ремуладом**
HOT SMOKED TROUT
with warm bread, olive oil and mustard remoulade

**ХУМУС** — **890 ₽**
**классический, свекольный с гранатовой мелассой,**
**лесные грибы с трюфельным маслом**
HUMMUS
classic, beetroot with pomegranate molasses,
forest mushrooms with truffle oil

**АССОРТИ КРАФТОВЫХ СЫРОВ** — **1900 ₽**
**монтерей с кампотским перцем, гауда с трюфелем,**
**козий бель-паэзе, маасдам, камамбер, дорблю**
ASSORTED CRAFT CHEESES
monterey with kampot pepper, gouda with truffle,
goat bel paese, maacdam, camembert, dorblu

**МЕСТНАЯ БУРРАТА** — **1150 ₽**
**в классической интерпретации**
**с кедровыми орешками и чиабаттой**
LOCAL BURRATA
in a classic interpretation with pine nuts and chiabatta

# ЗАКУСКИ
# APPETIZER

**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ** **1100 ₽**
**с крашем из эдамаме и чили перцем**
SALMON TARTAR
with edamame crush and chili pepper

**СЕВИЧЕ ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ** **1100 ₽**
**с баклажаном и сицилийским апельсином**
ARGENTINE SHRIMP CEVICHE
with eggplant and Sicilian orange

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** **1400 ₽**
**с трюфельным соусом и булочкой бриошь**
BEEF TARTAR
with truffle sauce and brioche bun

**КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА** **1400 ₽**
**с маринованными кореньями и соусом шисо**
SCALLOP CARPACCIO
with marinated roots and shiso sauce

**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА,** **1100 ₽**
**мятый авокадо со слоеной лепешкой с луком**
TUNA TARTARE,
mashed avocado with onion puff pastry

**БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ,** **750 ₽**
**сливочным сыром и маринованными огурцами**
BRUSCHETTA WITH LIGHTLY SALTED SALMON,
cream cheese and pickled cucumbers

**БРУСКЕТТА С АВОКАДО И ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ** **650 ₽**
**с зеленым яблоком**
AVOCADO BRUSCHETTA WITH COD LIVER
with green apple

**ОРГАНИЧЕСКИЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ** **350 ₽**
**со сливочным маслом**
ORGANIC SOURDOUSH BREAD
with Butter

# САЛАТЫ
# SALADS

**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ** — **750 ₽**
**на пате из яблок и сельдерея с орехами и киноа**
SQUID SALAD on apple and celery pate with nuts and quinoa

**САЛАТ С МЯСОМ ТРУБАЧА,** — **850 ₽**
**печеным картофелем и цитрусовой заправкой**
TRUMPET SNAIL MEAT SALAD
with baked potatoes and citrus dressing

**СТЕЙК САЛАТ** — **1700 ₽**
**с листьями романо, копченой сливой и киноа**
STEAK SALAD
with romaine leaves, smoked plum and quinoa

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ** — **900/1200 ₽**
**с листьями салата, помидорами черри,**
**хрустящими гренками, сыром пармезан под соусом цезарь.**
**Подается с куриной грудкой или креветками**
CAESAR SALAD
iceberg lettuce, cherry tomato, crispy crouton, parmesan
with caesar dressing. Served with chicken breast or shrimps

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ** — **1700 ₽**
**креветки, кальмары, морские гребешки,**
**листья салата, спаржа под соусом из руколы**
SEAFOOD SALAD
shrimp, squid, scallops, lettuce, asparagus with arugula sauce

**ОЛИВЬЕ С КРАБОМ** — **950 ₽**
**классический салат с мясом краба и маринованным дайконом**
OLIVIER WITH CRAB
classic salad with crab meat and pickled daikon

**САЛАТ ИЗ СЕМГИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ** — **1250 ₽**
**филе семги слабой соли, страчателла, апельсин,**
**фенхель и цитрусовая заправка**
SALMON AND STRACCIATELLA SALAD
lightly salted salmon fillet, stracciatella, orange,
fennel and citrus dressing

**САЛАТ С УТКОЙ** — **750 ₽**
**листья салата, яблоко, гранат**
**и кедровые орехи под соусом кальби**
DUCK SALAD
lettuce, apple, pomegranate and pine nuts in galbi sauce

**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ** — **850 ₽**
**с хумусом из трав**
GREEN SALAD
with herb hummus

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
# HOT APPETIZER

**РОТИ С УГРЕМ,** **1250 ₽**
**бобами эдамаме и цитрусовым маслом**
ROTI WITH EEL,
edamame beans and citrus oil

**РОТИ С ТОМЛЕНОЙ УТКОЙ,** **850 ₽**
**авокадо и страчателлой**
ROTI WITH STEWED DUCK,
avocado and stracciatella

**КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА** **1100 ₽**
**с хрустящим бататом**
TEMPURA SHRIMP
with crispy sweet potato

**ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА** **600 ₽**
**с кедровой кашей и конфитюром из фруктов и овощей**
BAKED PUMPKIN
with pine nut porridge and fruit and vegetable confiture

**ХРУСТЯЩИЙ БАТАТ** **550 ₽**
**с авокадо и горчичным ремуладом**
CRISPY SWEET POTATO
with avocado and mustard remoulade

**СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ** **900 ₽**
**с уткой и говядиной**
FRESHLY BAKED NATIONAL PASTRIES
with duck and beef

# СУПЫ
# SOUPS

**СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ** **600 ₽**
**с нутом и хересным уксусом**
OXTAIL SOUP
with chickpeas and sherry vinegar

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН** **600 ₽**
**с треугольником из утки и говядины**
CHICKEN BROTH
with duck and beef national pastry

**БОРЩ** **900 ₽**
**с говядиной, сметаной и зеленым луком**
BORSCHT
with beef, sour cream and green onions

**ТОМ ЯМ** **950 ₽**
**с кокосовым молоком и рисом**
TOM YAM
with coconut milk and rice

**СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ** **450 ₽**
**с острым маслом и крутонами**
RED LENTIL SOUP
with spicy butter and croutons

# БУРГЕРЫ
# BURGERS

**КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР** **1300 ₽**
**приготовленный на огне**
CLASSIC FIRE BURGER

**БУРГЕР С КРАБОМ** **1700 ₽**
CRAB BURGER

# ПАСТА И РИЗОТТО
# PASTA & RISOTTO

**ОРЕКЬЕТТЕ** **1000 ₽**
**со сливочным лососем и фенхелем**
ORECCHIETTE
with creamy salmon and fennel

**ФЕРМЕРСКОЕ РИЗОТТО** **800 ₽**
**с цыпленком и трюфелем**
FARM RISOTTO
with chicken and truffle

**ГРИБНОЕ РИЗОТТО** **1450 ₽**
**с гребешками и вонголе**
MUSHROOM RISOTTO
with scallops and vongole

**ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА** **900 ₽**
**со страчателлой и печеными томатами**
GREEN PASTA
with stracciatella and baked tomatoes

**ЛИНГВИНИ** **1100 ₽**
**с креветками, лимоном и петрушкой**
LINGUINE
with shrimps, lemon and parsley

**АРАНЧИНИ** **1000 ₽**
**с сыром и тушеной говядиной**
ARANCINI
with cheese and stewed beef

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА · MAIN COURSE

**РИБАЙ СТЕЙК** — **3800 ₽**
**с овощами гриль**
RIBEYE STEAK
with grilled vegetables

**ФИЛЕ МИНЬОН** — **2200 ₽**
**с томленым корнем сельдерея, тыквенным пате и соусом демигляс**
FILE MIGNON
with stewed celery root, pumpkin pate and demi-glace sauce

**СТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** — **1350 ₽**
**с соленым огурцом и картофельным пюре**
VEAL STROGANOFF
with pickles and mashed potatoes

**ТОМЛЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ** — **1200 ₽**
**с пате из сельдерея и маринованными овощами**
BRAISED BEEF CHEEKS
with celery pate and pickled vegetables

**КОРЕЙКА БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ** — **1700 ₽**
**с баклажаном, теплым хумусом и гранатом**
GRILLED LAMB LOIN
with eggplant, warm hummus and pomegranate

**КОПЧЕНЫЕ БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ** — **1350 ₽**
**с картофельным пюре, вешенками и шпинатом**
SMOKED LAMB TONGUES
with mashed potatoes, oyster mushrooms and spinach

**ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН** — **3500 ₽**
**со шпинатом и соусом демигляс (для двоих)**
BEEF WELLINGTON
with spinach and demi-glace sauce (for share)

**УТИНАЯ ГРУДКА** — **1200 ₽**
**со сливой и пате из тыквы**
DUCK BREAST
with plum and pumpkin pate

**РУЛЕТ ИЗ КУКУРУЗНОГО ЦЫПЛЕНКА** — **1150 ₽**
**с пате из тыквы и спаржей**
CORN CHICKEN ROLL
with pumpkin pate and asparagus

**КОТЛЕТА ИЗ МЯСА КРАБА** — **2100 ₽**
**с картофельным пюре и спаржей**
CRAB MEAT PATTY
with mashed potatoes and asparagus

**ВОЛЖСКИЙ СУДАК** — **1100 ₽**
**с соте из вешенок и шпината под соусом на кокосовых сливках**
VOLGA PIKE PERCH
with sauteed oyster mushrooms and spinach with coconut cream sauce

**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ** — **1750 ₽**
**с табуле и имбирным соусом**
SALMON STEAK
with tabouleh and ginger sauce

**ЗАПЕЧЕННАЯ ДИКАЯ УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА** — **1250 ₽**
**с томатами, греческими оливками и пряными травами,**
**подается с пюре из картофеля**
BAKED WILD CHARCOAL COD
with tomatoes, Greek olives and herbs,
served with mashed potatoes

# ДЕСЕРТ
# DESSERTS

**ТОРТ МЕДОВИК,**
**ганаш с добавлением кардамона**
HONEY CAKE,
ganache with cardamom
**600 ₽**

**ТОРТ ТАТАРСТАН**
**с фундуком и шоколадом**
TATARSTAN CAKE
with hazelnut and chokolate
**550 ₽**

**ТОРТ ШОКОЛАД**
**с гелем из кампотского перца**
CHOCOLATE CAKE
with kampot pepper gel
**550 ₽**

**ТАРТ С ФРАНЖИПАНОМ**
**и мороженым**
TART WITH FRANGIPANE
and ice cream
**550 ₽**

**АССОРТИ ЧИЗКЕЙКОВ**
**сливочный, фисташковый и клубничный**
ASSORTED CHEESECAKES
creamy, pistachio and strawberry
**600 ₽**

**ЧИЗКЕЙК ИЗ РИКОТТЫ**
**с карамелью из сыворотки**
RICOTTA CHEESECAKE
with whey caramel
**500 ₽**

**ТРЮФЕЛИ**
**ИЗ ОРЕХОВ И СУХОФРУКТОВ**
NUTS AND DRIED
FRUITS TRUFFLES
**450 ₽**

**ЩЕРБЕТ**
**с арахисом**
SHERBET
with peasnuts
**500 ₽**

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА.**
**ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА МОЖЕТ БЫТЬ ПРОИЗВЕДЕНА НАЛИЧНЫМИ ИЛИ БАНКОВСКОЙ КАРТОЙ.**
**БРОШЮРА ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ.**
**ОСНОВНОЕ МЕНЮ НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.**

DEAR GUESTS, PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.
ALL PRICES ARE IN RUBLES. YOU CAN PAY BY CREDIT CARD OR CASH.
THE MENU IS A PROMOTIONAL, PLEASE ASK OUR
COLLEAGUES FOR THE FULL MENU.

**ФОТОГРАФИИ БЛЮД**
THE PHOTOS OF THE DISHES

Egg
Яйца

Yeast
Дрожжи

Gluten
Глютен

Soy
Соя

Halal
Халяль

Celery
Сельдерей

Mustard
Горчица

Citrus
Цитрус

Nuts
Орехи

Dairy
Молочные продукты

Seafood
Морепродукты

Vegetarian
Вегетарианский

Sesame
Кунжут

Honey
Мед

Zero Waste
Ноль отходов

National
Национальное блюдо