



HOTIA

РЕСТОРАН

ЗАКУСКИ

КАПРЕЗЕ	250 г	850 ₹
СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	300 г	580 ₹
АССОРТИ БРУСКЕТ <i>с ростбифом, с консервированным тунцом, с томатами и авокадо</i>	380 г	1100 ₹
МИКС ОЛИВОК С МИНИ-ПЕРЦАМИ <i>оливки таджасские, гигантские, каламаты и мини-перцы, фаршированные творожным сыром</i>	250 г	920 ₹
СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ	250 г	850 ₹
ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ТОМАТАМИ И СЫРОМ	350 г	720 ₹
АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С ТОМАТАМИ <i>соусом песто и базиликом</i>	240 г	620 ₹
СЫРНЫЕ ШАРИКИ	100 г	450 ₹
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ	100 г	450 ₹

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ	230 г	620 ₹
ЦЕЗАРЬ <i>с курицей</i>	240 г	670 ₹
ЦЕЗАРЬ <i>с креветками</i>	220 г	780 ₹
САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ и манговым муссом	250 г	950 ₹
ГРИЛЬ-САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ <i>со свежими овощами и тимьяном</i>	200 г	820 ₹

СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП <i>с креветкой и тыквенным маслом</i>	300 г	690 ₹
УХА ВОЛЖСКАЯ	250 г	720 ₹
БОРЩ <i>подается с бородинским хлебом и конским салом</i>	300 г	680 ₹

+7 (843) 221-66-11

Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, д. Савино

E-mail: box@sviyaga-hills.com

www.sviyaga-hills.com

vk.com/skikazan

t.me/svhills

Сообщите Вашему официанту, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт.

ПАСТА

ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	300 г	850 ₹
ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ <i>в сливочном соусе</i>	320 г	740 ₹
ПЕННЕ АРАБЬЯТА <i>паста с острым соусом на основе томатов</i>	260 г	620 ₹
СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ <i>с консервированным тунцом и сливочным соусом</i>	260 г	650 ₹
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА	300 г	690 ₹
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	320 г	820 ₹

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ЛОСОСЯ СО СПАРЖЕЙ <i>под сливочным соусом</i>	320 г	1700 ₹
РУЛЕТ ИЗ ДОРАДО <i>с томатами, сыром пармезан и овощным сое</i>	320 г	1500 ₹
РУЛЕТИК ИЗ ИНДЕЙКИ С ПТИТИМОМ <i>под томатно-горчичным соусом</i>	350 г	880 ₹
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ <i>с обжаренной кукурузой и соусом демиглас</i>	350 г	1050 ₹
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ <i>с булгуром</i>	350 г	1380 ₹
СТЕЙК РИБАЙ <i>с томатами черри</i>	350 г	2500 ₹
ФИЛЕ МИНЬОН <i>с овощами гриль и соусом из лесных грибов</i>	350 г	1600 ₹

ДЕСЕРТЫ

МОРКОВНЫЙ ТОРТ <i>морковный бисквит со сливочным кремом</i>	130 г	520 ₹
ЧИЗКЕЙК <i>десерт на основе сырного крема со слегка обожженной корочкой</i>	170 г	520 ₹
ЛАВАНДОВЫЙ МУСС <i>микс лавандового муса и бельгийского шоколада на основе из классического бисквита</i>	110 г	520 ₹
КАРАМЕЛЬНО-БАНАНОВЫЙ <i>нежный мусс на основе молочного шоколада с начинкой из карамели и бананов под хрустящей корочкой</i>	140 г	520 ₹

ТАТАРСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТАТАРЧА МАХСУС ТӘКЪДИМ

МЕСТНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ ЖИРЛЕ МАХСУС КАБЫМЛЫКЛАР

КОНСКОЕ САЛО <i>Елкы мае</i>	50 г	480 ₹
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ КОНИНА <i>Елкы итеннән казылык</i>	50 г	480 ₹
СЫРОВЯЛЕНАЯ КОНИНА СО СПЕЦИЯМИ <i>Тәмләткечләр белән каклаган казылык</i>	50 г	480 ₹
ТРАДИЦИОННАЯ ВЯЛЕНАЯ УТКА <i>Каклаган үрдәкнең түш ите</i>	50 г	480 ₹
СЫРОВЯЛЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА <i>Каклаган тавыкның түш ите</i>	50 г	480 ₹

СУП / АШЛАР

ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ <i>Сарык итеннән шулла</i>	280 г	750 ₹
ТРАДИЦИОННАЯ ТАТАРСКАЯ ЛАПША С КУРИЦЕЙ И КАТЫКОМ <i>Татарча токмач (тавык итеннән, катык белән)</i>	300 г	620 ₹
ПЕЛЬМЕНИ ДЛЯ ЖЕНИХА <i>Кияу пилмане</i> <i>После Никаха (бракосочетания) жениха приглашают в дом и подают ему пельмени- кияу пилмане. По традиции эти пельмени лепятся вручную невестой. Чем мельче кияу пилмане, тем сильнее девушка любит своего избранника, тем она более трудолюбивая хозяйка.</i>	270 г	620 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / КАЙНАР РИЗЫК

АЗУ ПО-ТАТАРСКИ <i>Татарча азу</i>	300 г	950 ₹
ФИЛЕ СУДАКА, ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ <i>Яшелчәләр белән пешкән судак билдәмәсе (түш ите)</i>	200 г	950 ₹
КОНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ <i>Яшелчәләр белән пешкән ат ите</i>	330 г	1150 ₹

АССОРТИ ИЗ ДЕСЕРТОВ ДЕСЕРТЛАРДАН АССОРТИ

ТАТЛЫ, ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ, ЩЕРБЕТ, ЧАК-ЧАК <i>Татлы, талкыш каләвә, ширбәт, чәк-чәк</i>	200 г	1150 ₹
МОТИ С КЫРТОМ <i>Кырт белән өчпочмоти</i>	80 г	450 ₹