

Добро пожаловать
в ресторан национальной
татарской кухни «Чирәм»!

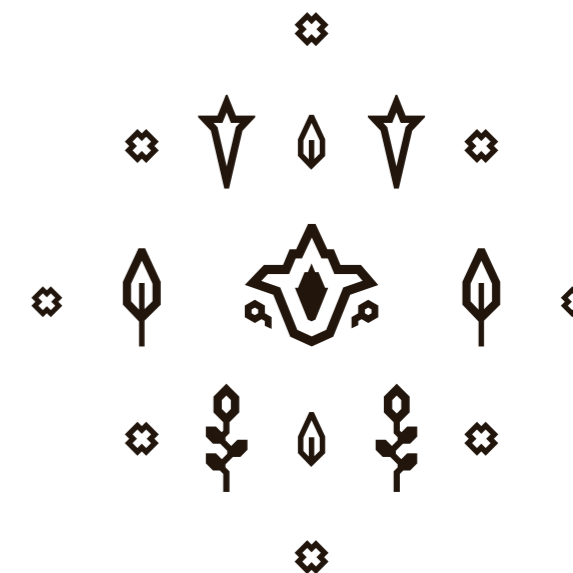
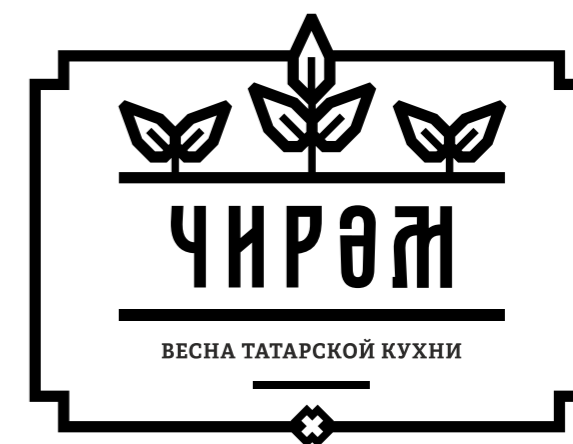
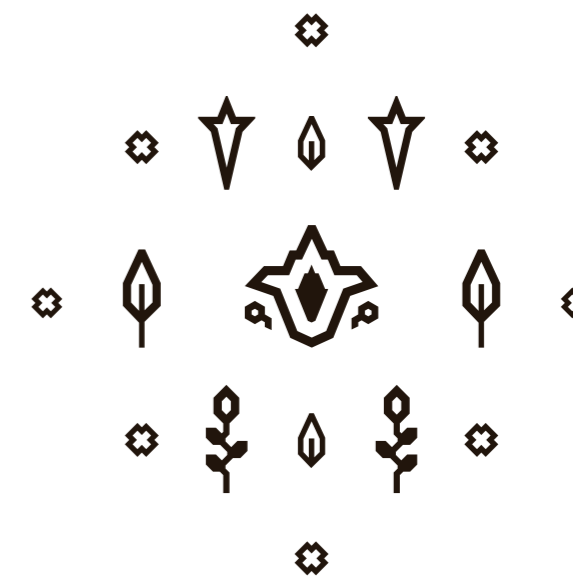
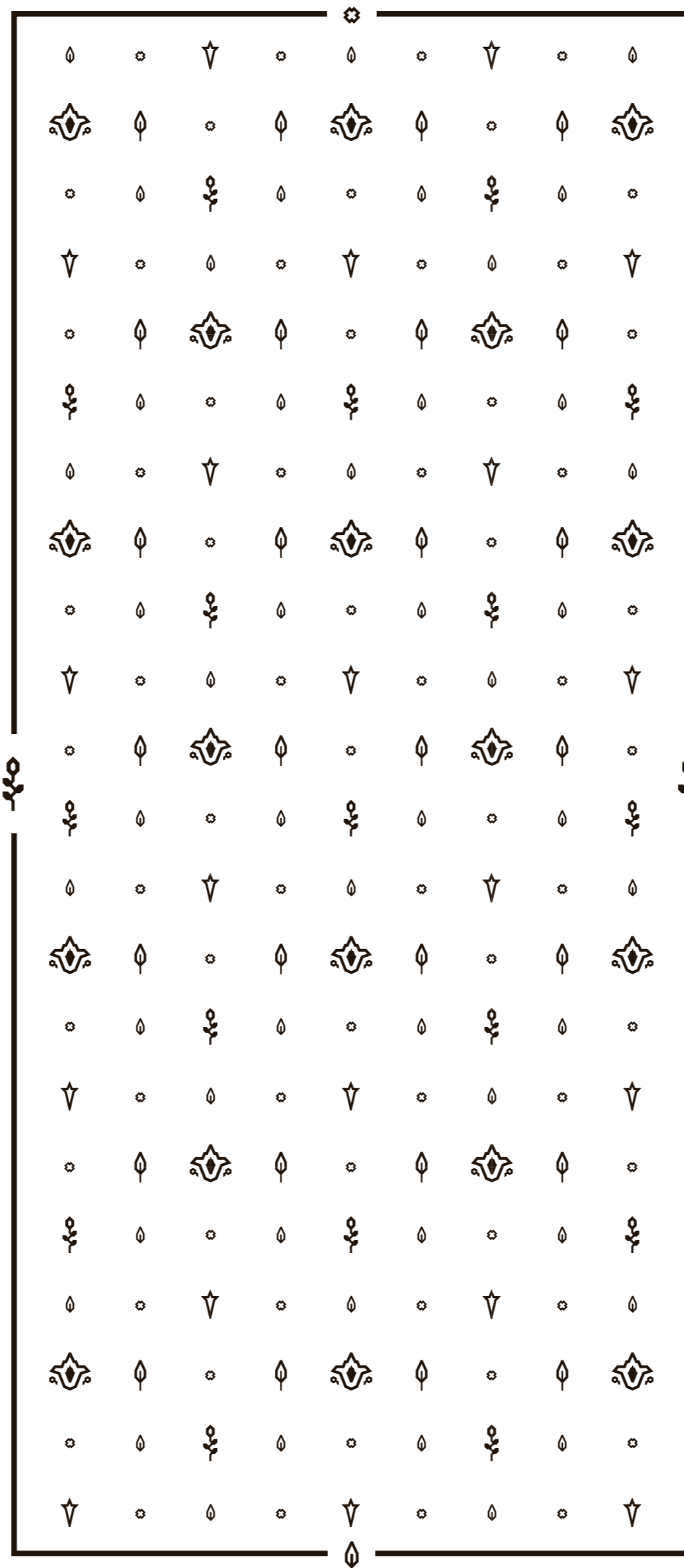
В переводе с татарского языка «Чирәм»
означает молодая (только взошедшая) травка.
В нашем ресторане мы бережно храним
традиционные тонкости приготовления
знаменитых блюд.

Наша кухня основа на экологически чистых
продуктах с ферм Республики Татарстан,
именно так вы сможете проникнуться истинным
вкусом национальных традиций.

Мы в начале пути, но уверены,
что посетив наш ресторан,
дорогие гости и жители столицы,
по достоинству оценят нашу гордость -
блюда татарской кухни и смогут насладиться
современным интерьером.



Здравствуйте! - Исәнмесез!
Добро пожаловать! - Рәхим итегез!
Доброе утро/день/вечер! - Хәерле иртә/көн/кич!
Как ваши дела? - Хәлләрегез ничек?
Спасибо, хорошо - Рәхмәт яхшы.
Приятного аппетита! - Ашларыгыз тәмле булсын!
Все было вкусно. – Бик тәмле булды.
До свидания! - Сау булыгыз!



КАЗАНЬ
КРЕМЛЕВСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ
(843) 590-55-96



❖ Холодные закуски ❖

Каклаган каз Традиционный вяленый гусь	100 гр	920 ₺
Калжа Рулет сделанный из телятины с добавлением грецких орехов	140 гр	610 ₺
Катлама Рулет сделанный из цыпленка с добавлением чернослива	140 гр	480 ₺
Казылык Сыровяленая конина со специями	120 гр	580 ₺
Армак Варено-копченая конина	110 гр	580 ₺
Сырлар тэлинкэсе Фермерские сыры Татарстана	330 гр	940 ₺
Тозланма Домашние соленья	450 гр	460 ₺
Яшелчэ Свежие овощи от фермеров Татарстана	420 гр	550 ₺
Жилэк-жимеш Сезонные свежие фрукты	870 гр	860 ₺

❖ Горячие закуски ❖

Кырык карта Лошадиный рубец жареный с луком	200 гр	540 ₺
Тутырма Домашняя колбаса из говядины и гречки	200 гр	390 ₺
Ат тутырма Домашняя колбаса из конины и полбы	200 гр	440 ₺
Сьер койрыклары Говяжьи хвосты с ароматным бульоном	170 гр	360 ₺

❖ Салаты ❖

Сьер теле Говяжий язык с овощами	270 гр	480 ₺
Карта Салат с рубцом	260 гр	540 ₺
Урдэк бавыры Утиная печень. Подается с листьями салата, томатами и сыром	250 гр	560 ₺
Кэжэ сыры хэм чогендер Запеченая свекла с козьим сыром в пикантной заправке	300 гр	380 ₺
Жэйге яшелчэ Сезонные овощи с соусом из домашней сметаны	220 гр	320 ₺



❖ Супы ❖

Кияу пелмэне Пельмени для жениха	350 гр	340 ₺
<i>После Никаха (бракосочетания) жениха приглашают в дом и подают ему пельмени - кияу пелмэне. По традиции эти пельмени лепятся в ручную невестой. Чем мельче кияу пелмэне, тем сильнее девушка любит своего избранника, тем она более трудолюбивая и хорошая хозяйка.</i>		
Каз шулпасы Наваристый суп с гусем и полбой	350 гр	450 ₺
Шулпа Насыщенный куриный бульон		
- с эчпочмаком	200/150 гр	360 ₺
- с элешом	200/140 гр	340 ₺
Токмач Традиционная татарская лапша с курицей и катыком	350 гр	300 ₺
Балык шулпасы Уха из стерляди	270 гр	680 ₺

❖ Национальная выпечка ❖

Эчпочмак Традиционная выпечка в виде треугольника с начинкой из гуся, телятины и картофеля	150 гр	270 ₺
<i>Треугольная легенда национальной выпечки, где два угла - это родители, а третий - дети. Эчпочмак для Татарского народа - это олицетворение семейного стола.</i>		
Элеш Закрытый пирог с начинкой из мяса цыпленка и картофеля	140 гр	250 ₺
Вак бэлеш Закрытый пирог с начинкой из риса и телятины	300 гр	360 ₺
Кыстыбый Лепешка из пресного теста с начинкой из картофельного пюре	300 гр	280 ₺
Тары кыстыбый Лепешка из пресного теста с начинкой из пшенной каши	300 гр	280 ₺
Губадия Традиционный слоеный пирог с начинкой из риса, изюма и корта	220 гр	280 ₺
Каймак бэлеше Сметанник	170 гр	260 ₺
Юка Хлеб из печи	150 гр	100 ₺



❖ Горячие блюда ❖

Томаланган ит Жаркое приготовленное с овощами и зеленью, в горшочке		
- из баранины	450 гр	590 ₺
- из говядины	450 гр	690 ₺
- из конины	420 гр	730 ₺
Кыздырма Обжаренная телятина с картофелем и специями	340 гр	740 ₺
Бозау ите хэм кыстыбый Вырезка телятины на гриле, подается с кыстыбый	350 гр	940 ₺
Авылча мантий Мясо телятины с картофелем и луком в пресном тесте	290 гр	620 ₺
Бэти кабыргасы Ребрышки ягненка фермерского хозяйства с печеным картофелем	350 гр	1200 ₺
Бэти Ягненок (передняя часть) подается с тушеными овощами	700 гр	1600 ₺
Ат ит хэм кыстыбый Вырезка конины на гриле подается с кыстыбый	350 гр	820 ₺
Ат кабыргасы Ребрышки жеребенка с тушеными овощами	420 гр	2200 ₺
Куян тэпие Тушеная ножка кролика с отварным картофелем	430 гр	980 ₺
Тэбе Запеченный судак с томатами под яичным омлетом	300 гр	820 ₺

❖ Гарниры ❖

Кыздырган бэрэнге Картофель жареный с грибами	200 гр	220 ₺
Бэрэнге измэсе Картофельное пюре со сливочным маслом	150 гр	150 ₺
Борай Полба с домашним маслом	150 гр	150 ₺
Яшелчэ Овощи на гриле	200 гр	280 ₺

❖ Национальные десерты ❖

Бал-май Сливочное масло взбитое с медом	50 гр	180 ₺
Пахлэве Слоеное тесто с орехами и медом	100 гр	220 ₺
Талкыш-калэве Изысканный десерт приготовленный вручную из сахарных нитей	60 гр	180 ₺
Татлы Рулет из пастилы, масла и грецких орехов	100 гр	260 ₺
Кортмэлек бэлеше Брусничный пирог	200 гр	320 ₺
Чак-Чак Обжаренное тесто политое цветочным медом	100 гр	220 ₺
Корт Томленный кусковой творог	50 гр	180 ₺

Welcome to Cheerem,
the restaurant of the national
Tatar cuisine!

“Cheerem” in Tatar means young
(only uprooted) grass.

We carefully preserve the traditional
subtleties of famous dishes in our restaurant.

Our cuisine is based on ecologically pure
products from farms of the Republic of Tatarstan,
that's how you can feel the true taste
of national traditions.

We are at the beginning of the journey,
but we are sure that, when visiting our restaurant,
dear guests and residents of the capital
will appreciate our pride - dishes of Tatar cuisine
and will enjoy modern interior.



Hello! - Исәнмесез!

Welcome! - Рәхим итегез!

Good morning/afternoon/evening! -

Хәерле иртә/көн/кич!

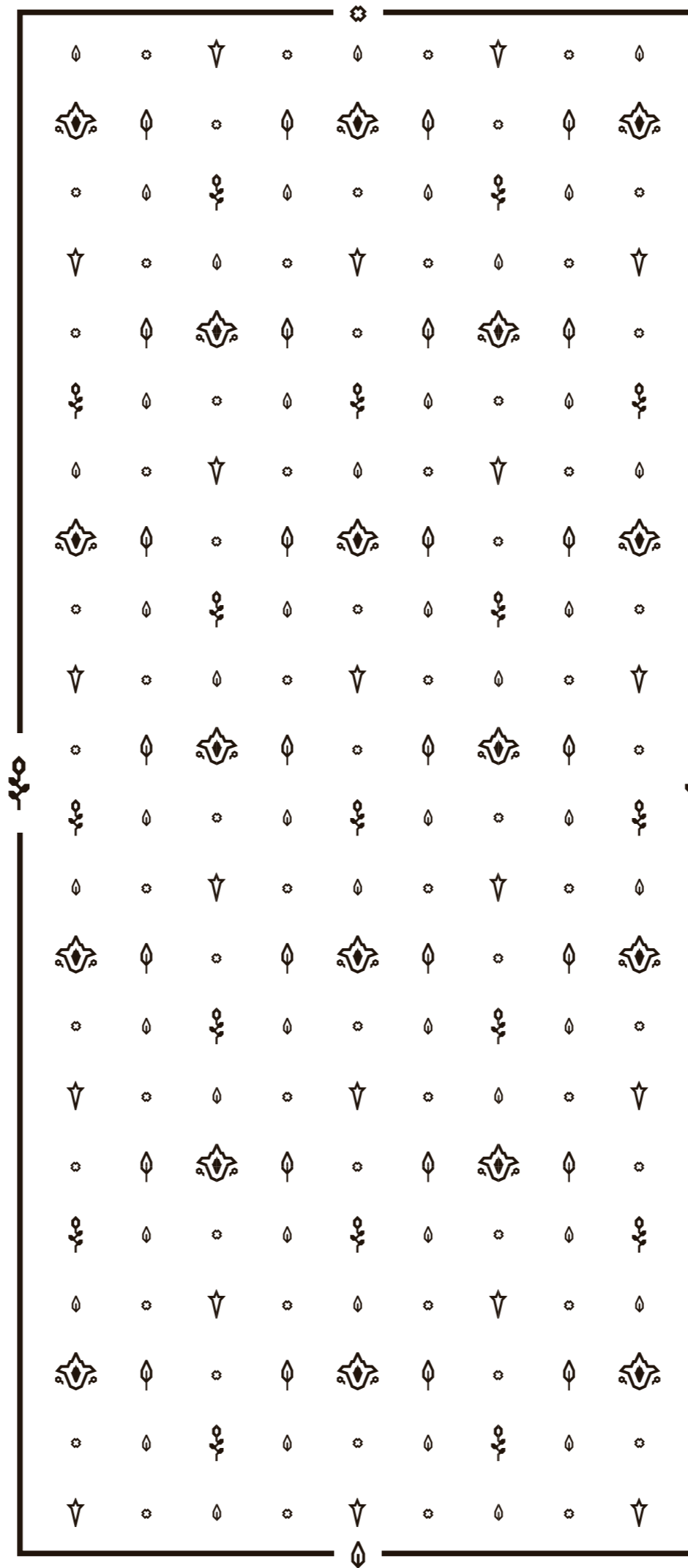
How are you? - Хәлләрегез ничек?

Ok, thank you - Рәхмәт яхшы.

Bon Appetit! - Ашларыгыз тәмле булсын!

Everything was delicious – Бик тәмле булды.

Goodbye! - Сау булыгыз!



KAZAN
KREMLEVSKAYA NABERZHAYAYA
(843) 590-55-96



❖ Cold Starters ❖

Syrlar telinkese Homemade cheeses from farmers of Vysokogorsky district	330 gr	940 ₺
Qazılıq Raw cured horse meat with spices	120 gr	580 ₺
Kaklagan kaz Traditional sun-dried goose	100 gr	920 ₺
Kalja Veal rol with added walnuts	140 gr	610 ₺
Argamak Smoked and boiled horse meat	110 gr	580 ₺
Yashelche Seasonal vegetables from the farms of Verkhneuslonsky district	420 gr	550 ₺
Qatlama Chicken roll with prunes	140 gr	480 ₺
Tozlanma Homemade pickles: tomatoes, cucumbers, cabbage	450 gr	460 ₺

Zhilek-zhimesh Seasonal fruits	870 gr	860 ₺
-----------------------------------	--------	-------

❖ Hot Starters ❖

Kyryk karta Horse tripe roast with onions	200 gr	540 ₺
Tutyрма Homemade beef sausage with buckwheat	200 gr	390 ₺
At tutyrma Homemade horse meat sausage with spelt wheat	200 gr	440 ₺
Syer kojryklary Beef tails with aromatic broth	170 gr	360 ₺

❖ Salads ❖

Syer tele Beef tongue with vegetables	270 gr	480 ₺
Karta Tripe salad	260 gr	540 ₺
Kezhe syry khem chogender Baked beets with goat cheese in a savory dressing	300 gr	380 ₺
Zhejge yashelche Seasonal vegetables with homemade sour cream sauce	220 gr	320 ₺
Urdek bavyry Duck liver. Served with lettuce, tomato and cheese	250 gr	560 ₺



❖ Soups ❖

Kiyau pelmene Dumplings for the groom	350 gr	340 ₺
<i>After Nikah (marriage), the groom is invited in the house where dumplings - kiyau pelmene - are served to him. According to tradition, these dumplings should be hand-made by the bride. The smaller the kiyau pelmeny are, the stronger the girl loves her chosen one, the more hardworking and good mistress she is.</i>		
Kaz shulpasy Thick soup with goose and spelt wheat	350 gr	450 ₺
Shulpa Rich chicken broth		
- with ochpochmak	200/150 gr	360 ₺
- with elesh	200/140 gr	340 ₺
Tokmach Traditional Tatar noodles with chicken and qatiq	350 gr	300 ₺
Balyk shulpasy Sterlet ukha (fish soup)	270 gr	680 ₺

❖ National pastries ❖

Wak belesh Pot pie stuffed with rice and veal	300 gr	360 ₺
Gubadiya Traditional puff cake stuffed with rice, raisins and qort	220 gr	280 ₺
Qistibi Flatbread of unleavened dough stuffed with mashed potatoes	300 gr	280 ₺
Tary qistibi Flatbread of unleavened dough stuffed with millet porridge	300 gr	280 ₺
Kaimak beleshe Sour cream cake	170 gr	260 ₺
Ochpochmak Triangular legend of the Tatar cuisine. Traditional bakery in the form of a triangle stuffed with goose, veal and potatoes	150 gr	270 ₺
<i>Triangular legend of national bakery foods, where two corners mean parents, and the third one their children. Ochpochmak for the Tatar people is the personification of the family table.</i>		
Elesh Pot pie stuffed with chicken and potatoes	140 gr	250 ₺
Yuka Bread from the oven	150 gr	100 ₺



❖ Hot Dishes ❖

Tomalangan it Roast cooked with vegetables and greens		
- lamb	450 gr	590 ₺
- beef	450 gr	690 ₺
- horse meat	420 gr	730 ₺
Qizdirma Fried veal with potatoes and spices	340 gr	740 ₺
Avylça Manty Veal with potatoes and onions in unleavened dough	290 gr	620 ₺
Kuyan tepie Stewed rabbit leg	430 gr	980 ₺
Beti qabyrgasy Lamb ribs from a Buinsky district farmer	350 gr	1200 ₺
Bozau ite khem qistibi Grilled veal tenderloin, served with qistibi	350 gr	940 ₺
Tebe Baked pike perch with tomatoes and egg omelette	300 gr	820 ₺
Beti Lamb (fore quarter) from farmlands of Tatarstan	700 gr	1600 ₺

❖ Side Dishes ❖

Qizdirgan berenge Fried potatoes with mushrooms	200 gr	220 ₺
Berenge izmese Mashed potatoes with butter	150 gr	150 ₺
Boray Spelt wheat with homemade butter	150 gr	150 ₺
Yashelche Grilled vegetables	200 gr	280 ₺

❖ National desserts ❖

Bal-may Butter whipped with honey	50 gr	180 ₺
Pakhlave (baklava) Puff pastry with nuts and honey	100 gr	220 ₺
Talqish-kaleve Delicious handmade dessert from threads of sugar	60 gr	180 ₺
Kortmelek beleshe Cowberry pie	200 gr	320 ₺
Tatly Roll of pastille, butter and walnuts	100 gr	260 ₺
ChakChak Roasted dough floured with flower honey	100 gr	220 ₺
Qort Braised lump curds	50 gr	180 ₺