



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-----------------------|---|
| Татарская кухня | 3 |
|-----------------------|---|

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

| | |
|---|----|
| Салат из копчёной конины | 6 |
| Калжа (рулет) | 8 |
| Отварной язык | 10 |
| Тутырма | 12 |
| Тутырган каз (фаршированный гусь) | 14 |
| Фирменный салат «ДТК» | 16 |
| Салат-коктейль «Казань» | 18 |
| Катык | 20 |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|----|
| Суп-шулла в горшочке | 24 |
| Солянка по-казански | 26 |
| Уха | 28 |
| Ойрэ (пшённый суп с мясом) | 30 |
| Суп гороховый с кониной | 32 |
| Суп-лапша куриный | 34 |
| Кияу пильмэнэ (пельмени для жениха) | 36 |
| Куллама | 38 |
| Суп-лапша молочный | 40 |
| Токмач (лапша) | 42 |
| Шурпа | 44 |

ВТОРЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|----|
| Азу | 48 |
| Котлета «Казань» | 50 |
| Рыба, запечённая с овощами | 52 |
| Казанский плов | 54 |
| Манты | 56 |
| Кыздырма (картофель с мясом) | 58 |
| Тутырган тавык (фаршированная курица) | 60 |
| Зур бэлиш (мясной пирог с бульоном) | 62 |

ВЫПЕЧКА

| | |
|---|----|
| Вак бэлиш с рисом и мясом | 66 |
| Дучмак | 68 |
| Кыстыбый | 70 |
| Губадия | 72 |
| Перемячи с мясом | 74 |
| Элеш | 76 |
| Бэрэнгэ тэкэсе (пирожки с картофелем) | 78 |
| Коймак (оладьи) | 80 |
| Бэлиш с калиной | 82 |
| Бэлиш с тыквой | 84 |
| Бэлиш с рисом и сухофруктами | 86 |
| Сметанник | 88 |
| Трёхслойник | 90 |
| Яблочный пирог | 92 |
| Эчпочмак | 94 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--------------------------|-----|
| Чак-чак | 98 |
| Пехлеве | 102 |
| Татлы | 104 |
| Кош төле (хворост) | 106 |
| Творожные шарики | 108 |
| Талкыш-калеве | 110 |
| Корт | 114 |