

МЕНЮ



ИТЦЕ
СТЕЙК-КАФЕ



**С ЛЮБОВЬЮ К НАШЕМУ ДЕЛУ,
МЫ ГОТОВИМ МЯСО
ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ**

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами.

ЗАКУСКИ

HIT

БУРРАТА С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ

Заказать буррату можно по двум причинам: во-первых, это вкусно, во-вторых, это красиво: стекающий по томатам нежный сливочный сыр принесет вам эстетическое удовольствие и разогреет ваш аппетит

270 гр **580.-**

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

Казань начинается с Волги, с зеленых парков и скверов, с голубых куполов мечетей... а обед в Казани – с паштета из индейки. Подаем вместе с хрустящим тостом и вареньем из каркаде

250 гр **280.-**

УТИНЫЕ ЖЕЛУДКИ КОНФИ С ХУМУСОМ/ ХУМУС С КАЙМАКОМ

Ваши вкусовые рецепторы скажут вам «Рәхмәт». Начните свою трапезу с утиных желудков с кремовым хумусом. Тающий на языке соус в сочетании с сочными субпродуктами подарит вам незабываемые вкусовые ощущения

350/280 гр **390.- / 270.-**

NEW

NEW**КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ ВАСАБИ**

Они сошлись. Волна и камень,
стихи и проза... креветки и васаби.
Попробуйте контрастное
сочетание нежного морепродукта
с деликатно-острым соусом

140 гр **690.-****HALAL**
по мазабу
имама
аш-Шафии**NEW****ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Одна из легенд гласит, что название
«тартар» произошло от... татар. Сырое
рубленое мясо в свое время придавало
воинам сил. И неспроста: тартар
из говяжьей вырезки – отличный
источник белка

200 гр **570.-****NEW****КРЕВЕТКИ
С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ**

Креветки хороши сами по себе. Но их
вкус зазвучит еще лучше, если
попробовать их с нежным блю чизом,
изысканно оттеняющим едва уловимые
морские нотки блюда

170 гр **690.-****HALAL**
по мазабу
имама
аш-Шафии**NEW****АССОРТИ ЗАКУСОК:
ХУМУС, МУТАБАЛЬ,
РОМЕСКО ИЗ ПЕЧЕНЫХ
ПЕРЦЕВ И ПЕСТО ИЗ
ВЯЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ**

Подготовьте себя к горячим блюдам –
разожгите свой аппетит с миксом
из нежных намазков. Они по-особому
раскроют для вас вкус привычной еды

310 гр **590.-**

САЛАТЫ

NEW

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Все, что нужно, объединяется в одном салате: нежный ростбиф, свежая руккола и вяленые помидоры с ароматной кунжутной заправкой

275 гр **650.-**

HIT

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КОНИНОЙ

Самобытную кухню Татарстана принято познавать через конину. Предлагаем начать с салата с местным деликатесом

200 гр **470.-**

HIT

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Наша версия идеального салата с телятиной. Свежесть овощей в сочетании с нежной вырезкой под лимонно-горчичным соусом

210 гр **650.-**



NEW

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С АВОКАДО

Блюдо, которое по достоинству оценят приверженцы здорового образа жизни и спортсмены. Насладитесь хрустом свежих овощей и микса из зелени под легкой заправкой из лайма

250 гр **470.-**



САЛАТ С ХУРМОЙ, ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА

Этот салат был бы обычным рядовым блюдом, затерявшимся среди других позиций, если бы не она – хурма, расставившая в композиции нужные вкусовые акценты

175 гр **390.-**



САЛАТЫ

NEW

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Бесконечно можно делать три вещи: смотреть на огонь, слушать журчание воды и заказывать Цезарь в ресторане. Знаменитый салат в альтернативном амплуа: с сочными тигровыми креветками

275 гр **590.-**

HALAL
по махабу
имама
аш-Шафии

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Не будьте Брутом – не предавайте всеми любимым салат Цезарь. Свежие листья салата, помидоры черри, сыр пармезан и хрустящие крутоны. Подается с копченой куриной грудкой

275 гр **470.-**

САЛАТ «ОГНЕННАЯ ЗЕМЛЯ» ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Не обязательно лететь за границу, чтобы оказаться на море. Достаточно заказать наш салат «Огненная Земля», который унесет вас на далекое побережье Аргентины с его свежим воздухом, теплым солнцем и мягким шумом прибоя

215 гр **650.-**

NEW


HALAL
по махабу
имама
аш-Шафии



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Выбирать одно и то же блюдо из раза в раз - не стыдно. Стабильность значит надежность. Всем тем, кто верен себе и своему неизменному выбору, предлагаем наш классический греческий салат


230 гр **390.-**



САЛАТ С СЫРОВАЛЕННОЙ УТКОЙ

Забудьте о привычных сочетаниях, забудьте о банальностях в гастрономии. Попробуйте сыровяленую утку с неожиданным для нее сладким абрикосовым джемом, удивительным образом соединившихся в нашем салате

135 гр **470.-**



NEW



СУПЫ

СУП ТОМ ЯМ

Название этого супа переводится как «сваренный горячий салат». Но мы оставим его тайскую версию - Том Ям. Нежный суп с морепродуктами и деликатной остринкой для любителей смелых азиатских сочетаний. Острота на ваш выбор.

590/100 гр **750.-**

HALAL
по мазхабу
имама
аш-Шафии



NEW

СУП ЭСТОФАДО ДЕ ТОРО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Еда для настоящих мужчин - суп из бычьих хвостов для придания сил и повышения иммунитета. Внешний вид брутален, как и название блюда - подаем с куском мяса на кости

600 гр **490.-**



**НІТ****ФИРМЕННЫЙ СУП-ГУЛЯШ**


Напрочь забыть о голоде поможет фирменный суп-гуляш. Густой бульон с томатным послевкусием и незабываемым ароматом – такой, каким готовила его мама, встречая нас дома с учебы

270 гр **390.-****СУП С КОПЧЕНОЙ КОНИНОЙ**

Нежный бульон с главным ингредиентом татарской кухни – копченой кониной. Аромат, на который сходятся все соседи в округе, вкус, который скрепляет дружбу кунаков

270 гр **470.-****НІТ****ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП**

Густой, насыщенный крем-суп из спелых томатов, словно сорванных с огорода бабушки

300 гр **370.-**

ГОРЯЧЕЕ

НІТ

БАРАНИНА ТОМЛЕНАЯ С ОВОЩАМИ

Главное блюдо на празднике Курбан Байрам – сочная аппетитная баранина. Представляем в подаче с вареньем из вишни и медово-горчичным соусом

290 гр **790.-**

КУРИНОЕ БЕДРО С ХАШБРАУНОМ ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

Самодостаточное комплексное блюдо – нежное куриное бедро на гриле вместе с картофельными драниками и сливочно-грибным соусом

300 гр **570.-**

НІТ



**УТИНОЕ КОНФИ
С СОУСОМ КАРКАДЕ
И БАТАТОМ**

Приготовление этого блюда требует терпения - в среднем на него уходит около 15 часов. Оттого утиное конфи и получается таким нежным, мягким и сочным. Подаем с бататом и соусом каркаде

130/140/30 гр **590.-**




ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ

Беспроегршный мясной вариант для утомленных от бесконечного выбора блюда - нежнейшие говяжьи щечки, томленные в собственном соку

155/195 гр **650.-**



HIT



**КУРИНАЯ ГРУДКА
НА ГРИЛЕ С ЯДРАМИ
КОНОПЛИ**

Сочная куриная грудка, обжаренная на гриле, с неожиданным, но непременно удачным для нее дополнением - коноплей

180/100 гр **570.-**

ГОРЯЧЕЕ



NEW

ГОЛЕНЬ БАРАШКА

В чем секрет чемпионов по борьбе на поясах Керэш? Они едят баранину, самое чистое, полезное, богатое белком мясо для крепости духа и тела. Попробуйте и вы!

260/230/30 гр **1350.-**

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

Важное блюдо на семейном празднике в Татарстане – аппетитные говяжьи ребрышки, от жара которых над столом красивыми волнами поднимается пар

310/170 гр **730.-**

NEW



РЫБА

ДОРАДО С СОУСОМ ТАРТАР

Не мясом единым питаются в Казани. Свежая дорадо с соусом тартар – к вашим услугам

250/50/30 гр **890.-**

ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ С СОУСОМ ВАСАБИ

И еще одно блюдо для тех, кто устал от мяса: филе дикой рыбы с пикантным пюре Том Ям

110/130 гр **950.-**

ФИРМЕННЫЕ КОЛБАСКИ

АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК ИТЛЕ

Попробуйте все колбаски сразу – из говядины, курицы и конины. Найдите из них свою, ту, что больше всего откликается в сердце. И возвращайтесь за ней снова

750/250 гр **1490.-**

КОЛБАСКИ

Классическое мясное угощение, которое преобразит любой стол. Оцените наши сочные ароматные колбаски, заготовленные вручную на нашей фабрике ИТЛЕ Kitchen

ИЗ ГОВЯДИНЫ ИТЛЕ

250/50/50 гр **540.-**

ИЗ КОНИНЫ ИТЛЕ

250/50/50 гр **570.-**

ИЗ БАРАНИНЫ ИТЛЕ

250/50/50 гр **650.-**

КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ ИТЛЕ С ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

Колбаски из курицы в новом оригинальном прочтении – с вялеными помидорами, придающие сладкую нотку всей вкусовой композиции

250/50/50 гр **510.-**

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ МЯСА



RARE МИНИМАЛЬНОЙ ПРОЖАРКИ

◆ 46-50°C

Непрожаренное мясо. Стейк, обжаренный снаружи, красный внутри

MEDIUM RARE СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ

◆ 52-55°C

Слабо-прожаренное мясо с соком ярко выраженного розового цвета

MEDIUM СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ

◆ 55-60°C

Средне-прожаренное мясо, внутри светло-розовый сок

MEDIUM WELL ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ

◆ 65-70°C

Мясо с прозрачным соком

WELL DONE ПРОЖАРЕННОЕ МЯСО

◆ +71°C

Абсолютно прожаренное мясо почти без сока

СОУСЫ

ИМБИРНЫЙ БАРБЕКЮ

30 гр 90.-

ТОМ ЯМ

30 гр 90.-

ТАРТАР

30 гр 90.-

СПАЙСИ

30 гр 90.-

ФИРМЕННЫЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

30 гр 130.-

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С СУШЕНОЙ ХУРМОЙ

30 гр 90.-

БЛЮ ЧИЗ

30 гр 90.-

НАРШАРАБ

30 гр 90.-

СЫРНЫЙ

30 гр 90.-

ЧИПОТЛЕ

30 гр 90.-

ЧИМИЧУРРИ

30 гр 90.-

ВАСАБИ

30 гр 90.-

ГРИЛЬ

Наши стейки прошли технологию влажного вызревания. Итоговый вес ваших стейков определяется заказанной вами степенью прожарки

МРАМОРНЫЙ СТЕЙК СТРИПЛОЙН ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

300 гр **1400.-**

NEW

СТЕЙК РИБАЙ

Пожалуй, самый известный стейк в мясном мире - Рибай. 21 день он терпеливо зрел по секретному рецепту, чтобы вы насладились его необычайной мягкостью и насыщенностью вкуса

СТЕЙК РИБАЙ S

200-250\120\30 гр **950.-**

СТЕЙК РИБАЙ M

250-300\120\30 гр **1250.-**

СТЕЙК РИБАЙ L

350-400\120\30 гр **1400.-**

HIT

МРАМОРНЫЙ СТЕЙК РИБАЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

300 гр **1700.-**

NEW

ФИЛЕ МИНЬОН

Насладитесь самым нежным куском говяжьей вырезки – филе миньоном. Означающий «маленький» на французском, по вкусу он, тем не менее, не уступает своим старшим товарищам-стейкам

150/120 гр **980.-**

**HIT**

КАРЕ БАРАШКА

Ни одно татарское застолье не обходится без баранины. Нежнейшая корейка молодого барашка с небольшим слоем шипящего жирка под маринадом с кинзой. Слишком аппетитно, чтобы быть правдой (но это правда)

за 100 гр **490.-**



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

Альтернативный стейк из настоящего деликатеса – нежного, питательного говяжьего языка. Благодаря своей низкой калорийности, он отлично впишется в скромный рацион блюдущих за весом батыров

170/90 гр **750.-**

СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ

Правила этикета гласят: нельзя класть локти на стол, нельзя дуть на еду и... нельзя побывать в Татарстане и не попробовать конину

100/110 гр **950.-**

ШАШЛЫКИ

ШАШЛЫК С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Первый шашлык, как правило, редко бывает удачным. То ли дело 1000-й шашлык от шеф-повара, который много раз обжигался, чтобы получить идеальный вкус, прожарку и консистенцию мяса

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЁНКА

130/120 гр **570.-**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

130/120 гр **670.-**

ШАШЛЫК ИЗ КОНИНЫ

130/120 гр **750.-**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

130/120 гр **750.-**

ФИРМЕННОЕ АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ ОТ ITLE

Угодить вкусам всех друзей в компании поможет фирменное ассорти из шашлыков: из курицы, говядины, баранины, конины – как говорится, каждому свое. 3 шампура на выбор

390/400 гр **1900.-**

HIT

АНТИКУЧО – ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА

С замиранием сердца представляем вам шашлык, приготовленный из говяжьего сердца Антикучо. В Перу это лакомство продается на каждом шагу. Но в Казани найти его непросто. И все-таки Антикучо здесь

240/180 гр **490.-**

NEW

ФИРМЕННЫЕ БИФШТЕКСЫ

ФИРМЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СЫРОМ

Знакомьтесь – бифштекс.
Такой же сочный и аппетитный,
как и имя, которое он носит

160\90\30\30 гр **590.-**

ФИРМЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ БАРАНИНЫ С СЫРОМ

160\150\50\30\30 гр **650.-**

ФИРМЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ЦЫПЛЕНКА

120\100\50 гр **490.-**

ГАРНИРЫ

NEW

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Запеченная на гриле цветная капуста с соусом понзу и стружкой тунца

260 гр **270.-**

БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ С ФИНИКАМИ

Подаем с финиками, орехами пекан и кунжутом

250 гр **390.-**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Запеченный в духовке картофель, нарезанный на дольки и приправленный специями

150 гр **170.-**

ОВОЩИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Приготовленные на гриле овощи. Подаем с соусом чимичурри и миксом зелени

320 гр **290.-**

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Обжариваем со сливочным маслом

150 гр **150.-**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр **170.-**

**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ**

Подается с пармезаном

210 гр **270.-**

**БАТАТ ФРИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ**

150 гр **290.-**

NEW

NEW

КИМЧИ 

Маринованная пекинская
капуста в соусе кимчи

200 гр **190.-**

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «ЦЕЗАРЬ»

Попробуйте знаменитый салат Цезарь в виде бургера. Все те же ингредиенты – курица, сочный айсберг, пармезан – укрытые мягкими булочками. Более сытная альтернатива любимого салата

330 гр **470.-**



БУРГЕР KAZAN

Поприветствуйте бургер, названный в честь славной столицы Татарстана. Наш фирменный KAZAN с бифом из телятины и свежими овощами

330 гр **570.-**



БУРГЕР «БАРАН-БАРАН»

Настоящий татарский бургер должен быть из баранины. И название должно быть соответствующее – емкое, brutальное, как, например, «Баран-Баран». Как говорится, один баран хорошо, а «Баран-Баран» – еще лучше

360 гр **590.-**



NEW

БУРГЕР БЕФСТРОГАНОВ

Вы просили, и мы прислушались. По многочисленным просьбам мы ввели бургер Бефстроганов прямым из Специального меню. Сочный бифштекс из говядины с фирменным соусом из белых грибов, шампиньонов, диджонской горчицы и трюфельного масла

340 гр **550.-**



НІТ**БУРГЕР
«ШЕФ-БУРГЕР»**

У каждого шефа есть свое коронное блюдо. У нашего – это фирменный бургер с сочным биштексом из телятины, порубленной в стиле тарантиновских фильмов. По вкусу – так же эффектно

400 гр **650.-****NEW****«ШРИМП БИФ»
БУРГЕР**

Более пикантным вкус бургера сделает креветка, которую мы спрятали рядом с мясной котлетой под булочкой – она дополнит картину легким морским штрихом и еще глубже раскроет вкус ингредиентов

320 гр **620.-****HALAL**
по мазабу
имама
аш-Шафии**БУРГЕР «МУСТАНГ»**

Как должен выглядеть образцовый бургер по-татарски? Без лишней скромности ответим – как наш «Мустанг». И обязательно с кониной. Все по классике: сочная мясная котлета, нежный луковый конфи и плавленый сыр

395 гр **590.-****NEW****ЧИЗ И БУРГЕР**

Тяжело превосходить настоящих классиков, но у нас, пожалуй, это получилось. Перед вами бургер с сочным биштексом из говядины, свежими овощами, соусом Чипотле под сырной шапкой. Тот самый вариант, который понравится каждому

340 гр **580.-**

ОТ ШЕФА

ЭМПАНАДАС С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ/ С КУРИЦЕЙ

NEW

Они называют это красивым словом «эмпанадас», мы же зовем их просто «треугольники». Попробуйте пирожки родом из Аргентины, нежно завернутые в узнаваемую форму – с говяжьими щечками или курицей на выбор

70 гр **140.- /120.-**



ДЕСЕРТЫ

ФИРМЕННЫЙ ЩЕРБЕТ ОТ ITLE

HIT

100 гр **320.-**

ШОКОЛАДНЫЙ ПАРФЕ

Десерт с высоким содержанием шоколада

125 гр **350.-**

МЕДОВЫЙ

Нежнейшие медовые коржи с прослойками из легкого заварного крема

125 гр **320.-**

БЛИННЫЙ ТОРТ

130 гр **430.-**

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ МАНГО/ ФИСТАШКА - МАЛИНА

125 гр **295.-**

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

Классический чизкейк с нежным сливочным вкусом

145 гр **370.-**

НАПОЛЕОН

Воздушный торт из тонкого и хрустящего теста, прослоенного карамельным заварным кремом

145 гр **350.-**



NEW**БРАУНИ С ХАЛАПЕНЬО
ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

Когда шеф-повар аргентинец, даже десерт готовится с халапеньо. Воздушный брауни с насыщенным шоколадным вкусом и ноткой латинского перчика

160 гр **320.-****NEW****МАСКАРПОНЕ
С ЛЕСНЫМИ
ЯГОДАМИ**

Никогда не ошибетесь, выбрав на десерт его – крем чиз, лично приготовленный нашим шеф-поваром. Ничего лишнего – только нежный сыр, печенье и ягоды

180 гр **350.-****NEW****ТИРАМИСУ**

Пусть завершение вашего ужина будет красивым, как закат на улице Баумана – попробуйте наш нежный тирамису на основе печенья савоярди и сыра маскарпоне под тонким одеялом из какао с ноткой кофе и миндаля

170 гр **370.-****NEW****КРЕМ КАТАЛАНА**

В арсенале татарской хозяйки всегда есть молоко, яйца и сахар. Кто бы мог подумать, что из трех этих простых ингредиентов можно создать знаменитый каталонский десерт. Нежнейший крем каталана от нашего шеф-повара

200 гр **230.-****МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ/
ШОКОЛАДНОЕ**120 гр **150.-**

ЧАЙ

АССАМ

500 мл **270.-**

ЭРЛ ГРЕЙ

Чёрный чай
с бергамотом

500 мл **270.-**

ШУ ПУЭР

Чёрный чай

500 мл **270.-**

СЕНЧА

500 мл **270.-**

ЖАСМИН

500 мл **270.-**

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

500 мл **270.-**

АЛЬПИЙСКИЕ ТРАВЫ

500 мл **270.-**

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

500 мл **270.-**

ТЕГУАНЬИНЬ

Зелёный чай

500 мл **270.-**

ТИЗАН

Травяной напиток
на основе чая Саган
Дайля с мятой
и гибискусом

900 мл **370.-**

ПУЭР ГИБИСКУС

Травяной напиток
на основе чая Шу Пуэр
в сочетании с гибискусом

900 мл **370.-**

БРУСНИЧНЫЙ

900 мл **450.-**

ВИШНЯ - РОЗМАРИН

900 мл **370.-**

ОБЛЕПИХОВЫЙ С ИМБИРЕМ

900 мл **450.-**

ЧАЙ ОСМАНТУС- КОРА ДУБА

900 мл **370.-**

ПРЯНАЯ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Ягодный чёрный чай Ассам
с чёрной смородиной
и базиликом

900 мл **390.-**

ИМБИРНО - ЛИМОННЫЙ

Классическое сочетание
имбиря и лимона поддержит
ваш иммунитет в трудную
минуту

900 мл **390.-**

ТАТАРСКИЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

Травяной сбор с шиповником

900 мл **390.-**

ЯБЛОКО - ЛАВАНДА

Фруктовый зелёный чай
с ароматом лемонграсса
и лаванды

900 мл **390.-**



КОФЕ

ЭСПРЕССО

40 мл **130.-**

АМЕРИКАНО

200 мл **130.-**

300 мл **170.-**

КАПУЧИНО

200 мл **170.-**

300 мл **210.-**

ФЛЭТ УАЙТ

200 мл **170.-**

ЛАТТЕ

200 мл **170.-**

300 мл **210.-**

КАКАО

200 мл **170.-**

300 мл **210.-**

РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ

В каждой чашке классического рафа ты найдешь гармонию между нежностью молока и горьковатыми оттенками кофе, создающую вкусовую идиллию

300 мл **210.-**

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ

Мягкий кофейный-напиток с нотками лаванды, навевающий воспоминания о романтических прогулках по набережной – идеально для уютных вечеров в Казани

300 мл **270.-**

ЛАТТЕ КРАСНЫЙ БАРХАТ

Самый теплый, уютный, мягкий кофейный напиток на основе ванили и шоколада, отправляющий своим ароматом домой, в родной город, в маленькую квартиру на улице Дзержинского, в круг семьи

300 мл **270.-**

ЛАТТЕ КОКОС - МИНДАЛЬ

Хотелось бы сказать, что мир не делится на черное и белое, на вкусное и невкусное, но в этом случае цитата не работает. Черный, вкусный, насыщенный кофейный напиток с добавлением миндально-кокосового соуса

300 мл **270.-**

ЛАТТЕ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Времена, когда было модно грустно сидеть на подоконнике с чашкой горячего какао, уже прошли. Теперь модно быть веселым и гулять с латте соленая карамель

300 мл **270.-**

ГОЛУБАЯ МАТЧА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Для идущих в ногу со временем предлагаем нежную голубую матчу на кокосовом молоке. Делаем на основе чая из высушенных цветов Анчана, обладающих антиоксидантными свойствами

300 мл **270.-**



НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ

ЦИТРУСОВЫЙ

На основе цедры лимона, апельсина и грейпфрута

1 300 мл **550.-**

КИВИ - АПЕЛЬСИН

1 300 мл **550.-**

ДЮШЕС

Грушевое пюре и лимонный фреш

1 300 мл **550.-**

ЕЖЕВИКА

1 300 мл **550.-**

ОГУРЕЧНО - ЯГОДНЫЙ

Тонизирующий лимонад из огурца, ягод малины, клубники и ежевики

1 300 мл **550.-**

ТАРХУН

На основе травы тархун и лайма

1 300 мл **550.-**

СОК

ТОМАТНЫЙ

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АНАНАСОВЫЙ

ВИШНЕВЫЙ

ПЕРСИКОВЫЙ

ВИНОГРАДНЫЙ

МУЛЬТИФРУТ

ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **140.-**

ЭМИЗ

Рекомендуется разбавлять водой

ПРЕМИУМ

750 мл **4 500.-**

ТАВРИЧЕСКИЙ ЭМИЗ

100 мл **350.-**

500 мл **2 100.-**

750 мл **2 600.-**



МОРС

КЛЮКВЕННЫЙ

330 мл 140.-

ОБЛЕПИХОВЫЙ

330 мл 140.-

СМУЗИ

ЧИА - БАНАН

На кокосовом молоке в сочетании с бананом и семенами чиа

330 мл 320.-

ВИТАМИННЫЙ СМУЗИ

Полезный микс клубники, смородины и малины

330 мл 300.-

КЛУБНИКА - ЛАЙМ - КОКОС

Необычное сочетание ягод клубники, свежего лайма и кокоса поднимет ваше настроение на весь день!

330 мл 300.-

ЗЕЛЕНый СМУЗИ

Огуречный смузи с салатом, яблочным соком и ноткой имбиря

330 мл 280.-

КОКТЕЙЛИ

МОХИТО

Утомленным солнцем, работой, семейными проблемами, миллионами и миллионами дел – предлагаем классический освежающий мохито. Попробуйте вместе с любимым блюдом

330 мл 300.-

МАРГАРИТА

Легендарная Маргарита, дошедшая из далекого 1948 года до наших дней, преодолевшая сложный путь из мексиканской Акапульки до Казани. Кисло-сладкий коктейль с ноткой апельсина – королева всех напитков

210 мл 320.-

ТОМАТ - КИНЗА

Насыщенные ароматы свежих овощей и зелени, родной, домашний вкус спелых плодов, как в огороде у бабая... Все это мы постарались собрать в нашем коктейле томат-кинза с добавлением оливок и капелькой табаско

330 мл 320.-

ОСМАНТУС - ОГУРЕЦ

Легкий освежающий коктейль с кислинкой на основе кордиала из нежных цветов османтуса, дающего сочное персиково-абрикосовое звучание

330 мл 280.-

КЛЮКВЕННЫЙ FIZZ

Меняются времена, меняются и вкусовые привычки. Попробуйте наш коктейль на основе клюквенного пюре и лайма – пройдите наш тест на возраст

210 мл 320.-



КОКТЕЙЛИ

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САУЭР

Известный как «коктейль для одного», мы рекомендуем попробовать этот напиток в компании. В сочетании с можжевеловым сиропом собственного приготовления, взбодрит и приятно удивит сладкими еловыми нотками

210 мл **320.-**

РАДУЖНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Если бы радугу можно было попробовать на вкус, то она бы точно была такой. Яркое сочетание апельсина, персика, клубники и черной смородины в одном напитке в голубом оттенке блю кюрасао

330 мл **300.-**

ГРЕЙПФРУТ - ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Горький, терпкий коктейль для самых смелых из вас. Напиток на основе грейпфрутового пюре и черной смородины с добавлением тоника

310 мл **320.-**

МАНГО - МОЖЖЕВЕЛЬНИК

Формула идеального коктейля выглядит так: кислинка маракуйи, сладость спелого манго и неожиданные еловые ноты можжевельника

330 мл **300.-**

МИЛКШЕЙКИ

классические молочные коктейли

ВАНИЛЬНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ

330 мл **340.-**

СНИКЕРС

330 мл **380.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

250 мл **320.-**

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

250 мл **350.-**

МОРКОВНЫЙ

250 мл **300.-**

ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **300.-**

ЯБЛОКО - СЕЛЬДЕРЕЙ

Фрешмикс из зеленого яблока, сельдерея, листьев салата и эстрагона

250 мл **320.-**

ВОДА

ГОРНАЯ ВОДА

Негазированная

500 мл **210.-**

Газированная

500 мл **210.-**

ЛИМОНАДЫ

КЛУБНИКА С БАНАНОМ

АНАНАС

ТАРХУН

ДЮШЕС

ВИНОГРАД

ВИШНЯ

450 мл **210.-**

КИЗИЛ

ШИПОВНИК

ГРАНАТ

500 мл **210.-**

BAZR

Полезный лимонад из натурального винограда

500 мл **270.-**





ИТЛЕ
СТЕЙК-КАФЕ



itle.pro



Доставим ваши любимые позиции из меню в любую точку города к любому поводу – и без поводов вовсе

ДОСТАВКА



ИТЛЕ
BISTRO



ЗАКРЫТЫЕ ЗАЛЫ
вместительностью
от 15 до 40 человек



БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

+7 (843) 500-60-35
ул. Р. Зорге, 82
ул. Ф. Амирхана, 3к1



ИТЛЕ
KITCHEN



ЗАКАЖИТЕ К СЕБЕ ДОМОЙ ИЛИ НА РАБОТУ
УЖЕ ГОТОВУЮ, БЕРЕЖНО УПАКОВАННУЮ
ДЛЯ ВАС ХАЛЯЛЬ ЕДУ ПО НАШИМ РЕЦЕПТАМ

КУПИТЬ ОНЛАЙН



Яндекс Маркет

Узнайте больше о нас:

itle-kitchen.ru

Для предложений:

info@itlekitchen.ru



**HALAL
360°**

Нам важно оставаться собой — командой, уважающей и соблюдающей все нормы Ислама, а также открывать для вас новый гастрономический мир!

Мы стремимся создать в ITLE семейную, уютную атмосферу, где будет комфортно каждому.

С уважением к религии мы придерживаемся принципов Халяль во всех процессах и на всех этапах работы наших заведений. Именно так родилась наша миссия:

«ПРЕОБРАЖАТЬ ЖИЗНИ ЛЮДЕЙ ЧЕРЕЗ ВКУСНУЮ HALAL-ЕДУ И ДРУЖЕЛЮБНЫЙ СЕРВИС И РАСПРОСТРАНЯТЬ HALAL 360° КАК АКТУАЛЬНУЮ КУЛЬТУРУ ОСОЗНАННОЙ ЖИЗНИ».

Мы желаем каждому нашему гостю насладиться атмосферой и вкусами разнообразных блюд. Приятного аппетита!

Свежая мясная продукция, из которой мы готовим наши сочные стейки, бургеры, колбаски, шашлыки, доступна к заказу в сыром виде со скидкой 30%.
Подарите своим блюдам вкус ITLE.

Подробности уточняйте у официанта.

Запрещается приносить с собой и употреблять продукты питания, а также напитки.

Надеемся на ваше понимание, администрация стейк-кафе ITLE.

📍 г. Казань,
ул. Меридианная, 1
ул. Спартаковская, 6

☎ +7 (843) 202-33-20

💎 meatstore_kzn

🇰🇵 itle_pro

👉 ITLE_pro



ITLE.PRO

