



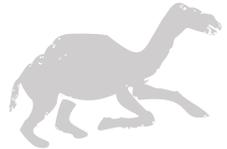
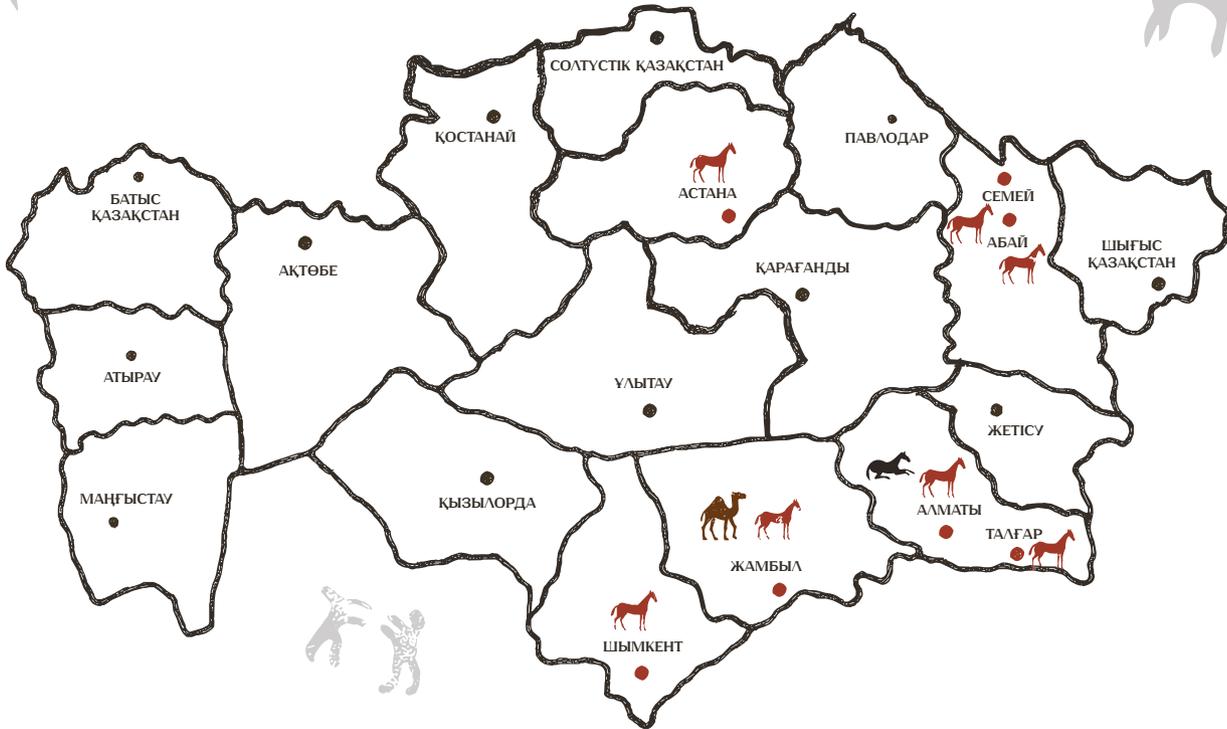
ҚОШ КЕЛДІҢІЗ

Перед вами — живое наследие степей, собранное в одном месте.

Саумал, кумыс и шубат — часть повседневной и сакральной культуры кочевников.
Их пили на рассвете и в дороге, во время праздников и в тишине.

Вкус этих напитков отражает климат, ландшафт и традиции: свежесть саумала из прохладных долин Алматинской области, густота и сила кумыса из Жамбылской, Семейской и Шыбынгистской степей, терпкость и молочная плотность шубата из жаркой Кызылорды и южных районов.







ПРИВЕТСТВЕННЫЙ СЕТ

из 5 видов кумыса



ЖУАС КУМЫС
ҚҰНАН КУМЫС
ДӨНЕН КУМЫС
БАЛ КУМЫС
ЫС КУМЫС



5000 ₸





САУМАЛ

Свежее, парное кобылье молоко, которое не подвергалось брожению.

Обладает мягким, слегка сладковатым вкусом и тонким ароматом степи.

Саумал высоко ценится за свои целебные свойства — он богат витаминами, легко усваивается и тонизирует организм.



Г. АЛМАТЫ, УЩ. БУТАКОВКА

200 мл

2000 ₸

1000 мл

10000 ₸





КУМЫС

Традиционный напиток кочевников, приготовленный из кобыльего молока методом естественного брожения. Кумыс обладает богатой палитрой вкусов — от мягкого и сливочного до терпкого и бодрящего.



ЖУАС КУМЫС



Нежный, с мягким сливочно-молочным вкусом и минимальной кислотностью.
Идеален для первого знакомства с кумысом, подходит детям и тем,
кто предпочитает лёгкие и освежающие напитки.

Мягкий | Крепость: до 0.5% | Ферментация: 6–12 ч

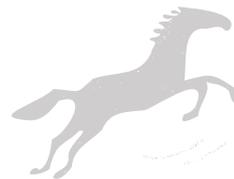
г. Алматы, с. Саймасай | г. Тараз, с. Мерке | г. Астана, с. Ильинка

200 мл

1000 мл

2000 ₸

10000 ₸



ҚҰНАН КУМЫС

Сбалансированный по вкусу, с мягкой кислотностью и лёгкой природной газацией.
Освежает и утоляет жажду, идеально подходит для дневного употребления.

Лёгкий | Крепость: ~1% | Ферментация: 12–24 ч

г. Тараз, с. Мерке | г. Талгар, с. Белбулак

200 мл

1000 мл

2500 ₸

12000 ₸





ДӨНЕН КУМЫС

Крепкий, бодрящий напиток с яркой кислинкой и характерным степным послевкусием. Настоящий выбор батыров, охотников и ценителей традиционного кумыса.



Крепкий | Крепость: 2.5–3% | Ферментация: 3–4 суток

г. Алматы, с. Бесагаш

200 мл

1000 мл

2500 ₸

12000 ₸



БАЛ КУМЫС

Нежный и ароматный кумыс с добавлением степного мёда. Обладает мягким вкусом с тонкой сладостью, особенно любим женщинами, детьми и ценителями изысканных напитков.

Сладкий | Крепость: до 2% | Ферментация: 2 суток + мёд

г. Шымкент, с. Легер

200 мл

1000 мл

2500 ₸

12000 ₸



ЫС КУМЫС

Подлинный вкус степи: крепкий, насыщенный, с глубокой кисломолочной основой и ярким характером. Традиционно подаётся почётным гостям как знак уважения и щедрого гостеприимства.



Классический | Крепость: 1.5–2% | Ферментация: 1,5–2 суток

г. Тараз, с. Мерке | г. Абай, с. Урджар

200 мл

1000 мл

2500 ₸

12000 ₸



АСАУ КУМЫС

Насыщенный и выразительный напиток с глубокой ферментированной палитрой, в которой переплетаются винные ноты и хлебный аромат.

Выдержанный | Крепость: до 4% | Ферментация: 5–7 суток

г. Алматы, ущ. Бутаковка | г. Алматы, с. Енбекши

200 мл

1000 мл

2500 ₸

12000 ₸





ШУБАТ

Традиционный кисломолочный напиток, приготовленный из верблюжьего молока. Обладает насыщенным, слегка сливочным вкусом и высокой питательной ценностью.

Однодневный шубат (жас шұбат) — самый мягкий и лёгкий вариант напитка, с деликатной кислинкой и минимальной крепостью. Идеален для тех, кто предпочитает нежный вкус и умеренную кислотность.

Г. ТАРАЗ, С. МЕРКЕ

200 мл

2000 ₸

1000 мл

10000 ₸



Двухдневный шубат (орта күшті) — обладает более выраженным вкусом и плотной текстурой по сравнению с однодневным. Средней крепости, с ярко ощутимой кисломолочной глубиной.

Г. ШЫМКЕНТ



200 мл
2500 ₸

1000 мл
12000 ₸



Трёхдневный шубат (қаты шұбат) — самый крепкий и насыщенный по вкусу. Обладает глубокой кисломолочной палитрой и характерной густотой. Рекомендуется тем, кто привык к традиционным ферментированным напиткам.

Г. КЫЗЫЛОРДА



200 мл
2500 ₸

1000 мл
12000 ₸





СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Курдюк в паприке и крапиве	600		Оленина вяленая	1100
Курдюк в перцовой обсыпке	600		Оленина с кроликом вяленая	1100
Рулет из баранины	1800		Оленина с лосем вяленая	1100
Шужук	900		Конина с черносливом вяленая	1100
Жая копченая из конины	900		Колбаса из конины в конской череве	900
Казы копченая крапивой	1100		Джерки из говядины	900
Бастурма из говядины	1100		Джерки из конины	900
Сыровяленая конина с гранатовым соком	1100			





ЗАКУСКИ



Бауырсаки	1200	Долма с верблюжатиной	5850
Дымная сюзьма с крапивной лепешкой	1500	Мангал салат	4500
Самса с мозговой костью	3800	Кускус с йогуртом, ягненок на углях	5000
Чебурек с ягненок и говядиной	3100	Ассорти сыров	8400
Кутаб с творогом, брынзой и джусаем	2800	Мясные специалитеты	13600

