

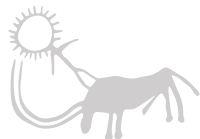


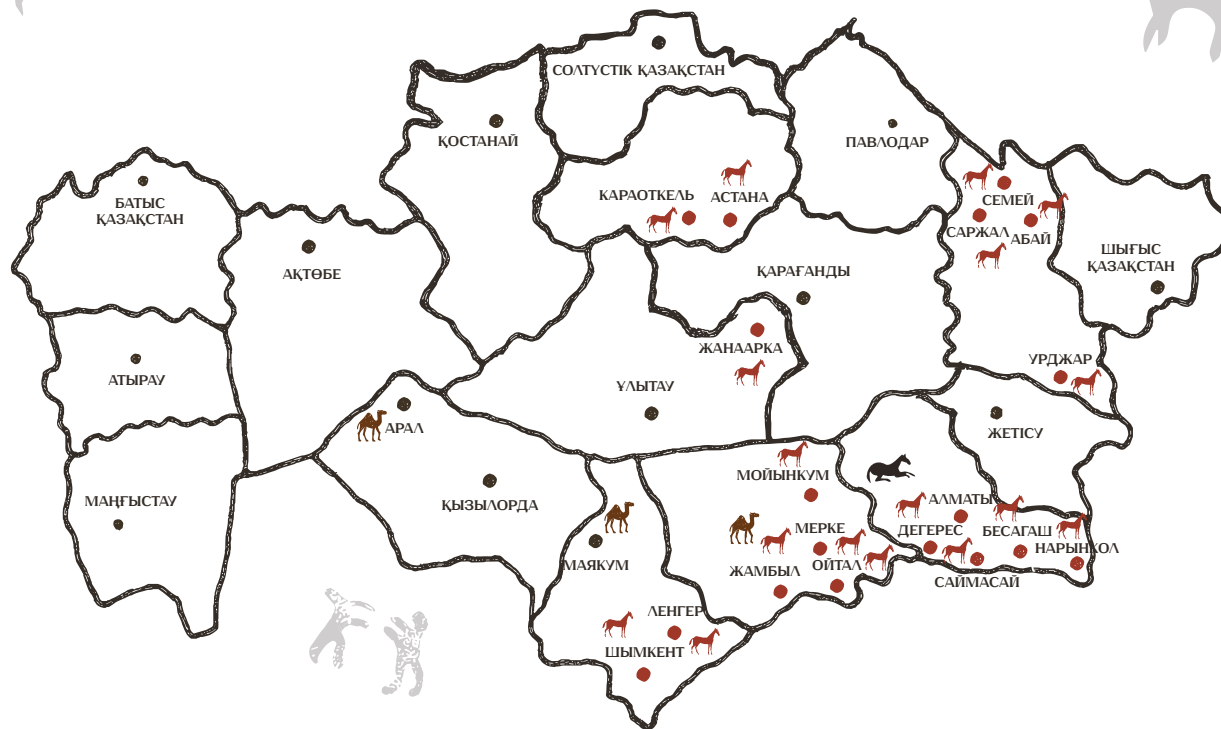
# АЛҒЫСӨЗ

Алдыңызда – бір шаңырақ астына жинақталған ұлы даланың тірі мұрасы.

Саумал, қымыз бен шұбат – көшпенділердің күнделікті тіршілігі мен киелі дәстүрінің ажырамас бөлігі. Оларды таң шапағында да, жол үстінде де, мереке кезінде де, тылсым тыныштықта да ішкен.

Бұл сусындардың дәмі – туған жердің табиғаты мен мәдениетінің айнасы:  
Алматы өңірінің салқын жайлауынан алынған саумалдың балғын тынысы,  
Жамбыл, Семей және Шыбыңғыр далаларының қымызындағы қанықтық пен қуат,  
Қызылорда мен Оңтүстіктің ыстығында пісіп-жетілген шұбаттың қою, қышқылтым  
дәмі – әр өңірдің өзіне тән мінезін айқын сездіреді.







# ТАНЫСТЫРУ ЖИЫНТЫҒЫ

ҚЫМЫЗДЫҢ 5 түрі

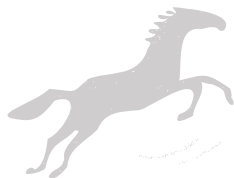
**ЫСТАЛҒАН ЖУАС ҚЫМЫЗ — ЫС ЖҰМСАҚ**

**ҚҰНАН ҚЫМЫЗ**

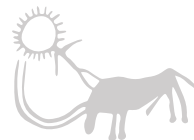
**ДӨНЕН ҚЫМЫЗ**

**БАЛ ҚЫМЫЗ**

**БЕСТІ АСАУ ҚЫМЫЗ**



**5000 ₸**





# САУМАЛ

Саумал — көшпелі халықтардың емдік қасиеттері үшін бұрыннан бағаланған жаңа сауылған бие сүті. Саумал дәрумендерге, аминқышқылдарына және омега-3 май қышқылдарына бай, оңай сіңеді және иммунитетті сақтайды. Ол ас қорытуды жақсартады, ағзаның қалпына келуіне көмектеседі және дәстүрлі түрде көшпелі халықтардың сарқылмас қуат күші мен ұзақ өмір сүруінің кепіл көзі болып саналады.

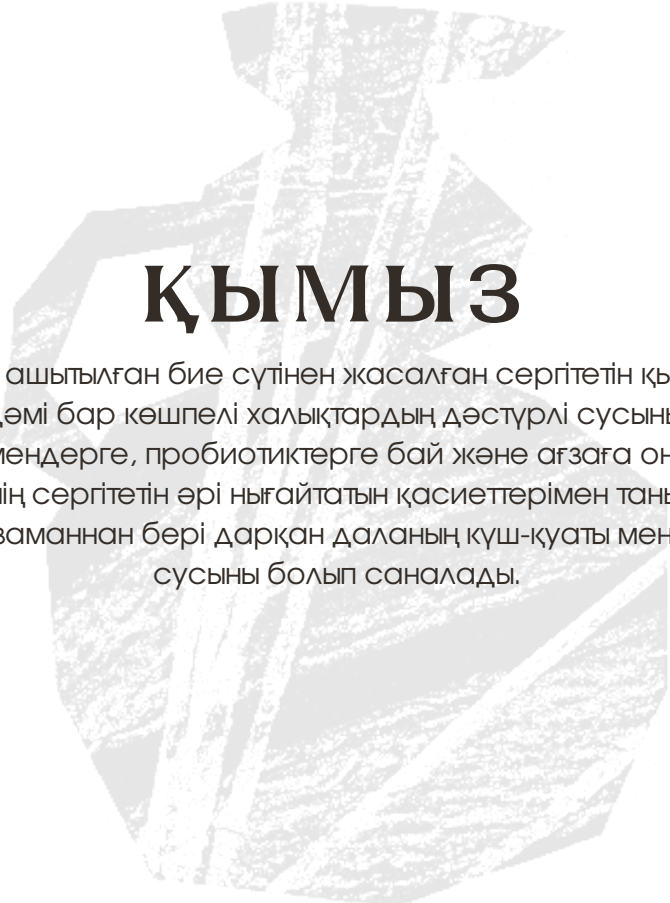


## АЛМАТЫ ҚАЛАСЫ, БУТАКОВКА ШАТҚАЛЫ

200 мл  
**2500 ₸**

1000 мл  
**12000 ₸**

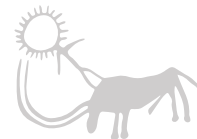
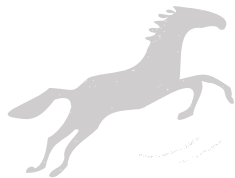




# ҚЫМЫЗ

Қымыз — ашытылған бие сүтінен жасалған сергітетін қышқыл-сүт дәмі бар көшпелі халықтардың дәстүрлі сусыны.

Ол дәрумендерге, пробиотиктерге бай және ағзаға оңай сіңеді. Қымыз өзінің сергітетін әрі нығайтатын қасиеттерімен танымал және ежелгі заманнан бері дарқан даланың күш-қуаты мен саулық сусыны болып саналады.



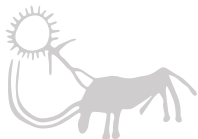
## ЫСТАЛҒАН ЖҰМСАҚ ҚЫМЫЗ



Болмашы түтін иісі бар нәзік қымыз, қышқылдығы әрең байқалатын жұмсақ, кілегейлі-сүтті дәмі бар. Жеңіл әрі сергітетін — қымызбен алғаш рет танысқандар үшін өте қолайлы.

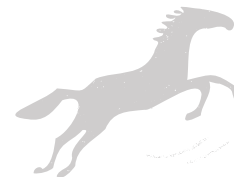
**Жұмсақ | Күші: 0.09%-ға дейін | Ферменттеу: 6–12 сағ**

Алматы облысы, Саймасай ауылы | Жамбыл облысы, Мерке ауылы |  
Ақмола облысы, Қараөткел ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



## ҚҰНАН ҚЫМЫЗ

Айқын ысталған дәмі бар тығыз, жақсы ашытылған қымыз. Теңдестірілген, қышқылтым дәмі бар және табиғи газдалған. Қанық, сергітетін әрі терең хош иісті.

**Майлы | Күші: ~1% | Ферменттеу: 12–48 сағ.**

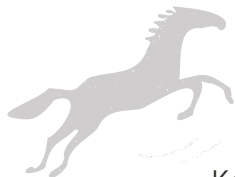
Абай облысы, Саржал ауылы | Абай облысы, Үржар ауылы | Жамбыл облысы, Мерке ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**





## ДӨНЕН ҚЫМЫЗ



Қатты, сергітетін қымыз, айқын қышқыл дәмі және таза дала мінезімен.  
Майсыз және түтінді ноталары жоқ — тура, сергітетін және бай дәм.  
Дәстүрлі қымызды сүйетіндердің таңдауы.

**Құрғақ | Күші: 1.5–2.1% | Ферменттеу: 3–4 тәулік**

Ұлытау облысы, Жаңаарқа ауылы | Алматы облысы, Нарынқол ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



## БАЛ ҚЫМЫЗ

Бал қосылған нәзік, хош иісті қымыз.  
Жеңіл, табиғи тәттілігі бар жұмсақ дәмі.  
Қапысыз, үйлесімді және әсем сусындардың сүйер қауымына ерекше ұнайды.

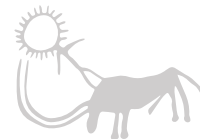
**Тәтті | Күші: 2% дейін | Ферменттеу: 2 тәулік + бал**

Түркістан облысы, Леңгір ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



## БЕСТІ АСАУ ҚЫМЫЗ

Бабына келтірілген аса қою қымыз. Айқын ашытылған қышқыл-сүт негізі, өсімдік дәмдері, дала шөптері мен ағаш реңктерінің дәміне бай. Дәстүрлі түрде сыйлы қонақтарға құрмет пен қонақжайлылықтың символы ретінде ұсынылады.

**Қатты ашыған | Күші: 2–3,5% | Ферментация: 5 күннен 6 айға дейін**  
Жамбыл облысы, Ойтал ауылы | Жамбыл облысы, Мойынқұм ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



## ДӘСТҮРЛІ ҚЫМЫЗ

Терең ашытылған палитрасы бар қанық әрі дәмі айқын қымыз.  
Таза, ысталмаған. Асаудың мінезін бейнелейтін қымыз.

**Классикалық | Күші: 4% дейін | Ферменттеу: 5–7 тәулік**  
Алматы облысы, Дегерес ауылы | Алматы облысы, Бесағаш ауылы



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



# ШҰБАТ

Түйе сүтінен дайындалған дәстүрлі ашытылған сүт сусыны.  
Оның бай, шамалы кілегей дәмі мен жоғары тағамдық құндылығы бар.





Бір күндік шұбат (жас шұбат) — қышқылдығы мен күштілігі шамалы сусынның ең жұмсақ әрі жеңіл нұсқасы. Нәзік дәм мен орташа қышқылдықты қалайтындар үшін өте қолайлы.

## ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫ, АРАЛ АУЫЛЫ



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



Екі күндік шұбат (орта күшті) — ол бір күндік шұбатпен салыстырғанда айқын дәм мен тығыз текстураға ие. Күштілігі орташа, сүт қышқылдығы айқын байқалады.

## ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫ, МАЯҚҰМ АУЫЛЫ



200 мл  
**2000 ₸**

1000 мл  
**9000 ₸**



# АВТОРЛЫҚ ҚЫМЫЗ

Даланың тропикалық дәмі — кремді, тәтті және пайдалы қымыз, тропикалық ноталармен және жеңіл түтінді дәммен. Ерекше үйлесімді және ерекше сусындарды бағалайтындарға арналған.

**Кремді | Күштілігі: 2%-ға дейін | Ферментация: 2-7 күн**



200 мл

**2600 ₸**

900 мл

**9600 ₸**



Алмұрт бағы — алмұрт пен ванильдің табиғи ноталары бар жеңіл және кілегей дәмді қымыз. Ерекше сусындарды бағалайтындар үшін үйлесімді дәм.

**Дәмді | Күштілігі: 3%-ға дейін | Ферментация: 2-7 күн**

200 мл

**2600 ₸**

900 мл

**9600 ₸**



Қымыздағы алма ашытқысы — айқын қышқылдығы мен жеңіл жеміс ноталары бар толық ашытылған қымыз. Жергілікті эксперименттік қымызды бағалайтындар үшін сергітетін, қанық әрі үйлесімді дәм.

**Ашытылған | Күштілігі: 5%-ға дейін | Ферментация: 7-24 күн**



200 мл

**2600 ₸**

900 мл

**9600 ₸**





# СПЕЦИАЛИТЕТТЕР

Паприка мен қалақай  
қосылған құйрық май 1020

Бұрыш себілген  
құрық май 1020

Шұжық 1520

Жылқы етінен  
ысталған жая 1520

Қалақаймен  
ысталған қазы 1860

Сиыр еті бастырмасы 1860

Анар шырыны  
қосылған шикідей  
ысталған жылқы еті 1860



Ысталған бұғы еті 1860

Ысталған бұлан  
еті мен бұғы еті 1860

Қара өрік қосып  
ысталған жылқы еті 1860

Жылқы ішегіне  
салынған жылқы  
етінен шұжық 1520

Сиыр етінен джерка 1520

Жылқы етінен джерка 1520





# ТІСКЕБАСАР



**Бауырсақ** 3200

**Жілік майы  
қосылған самса** 4000

**Қозы мен сиыр еті  
қосылған чебурек** 3200

**Сүзбе, брынза  
және жусайдан  
өзірленген кутаб** 2900

**Түйе етінен  
өзірленген долма** 6100

**Мангал салаты** 4700

**Йогурт қосылған  
кускус, отқа  
көмештелген қозы еті** 5600

**Ірімшіктер ассорти** 9000

**Ет специалитеттері** 14000

