



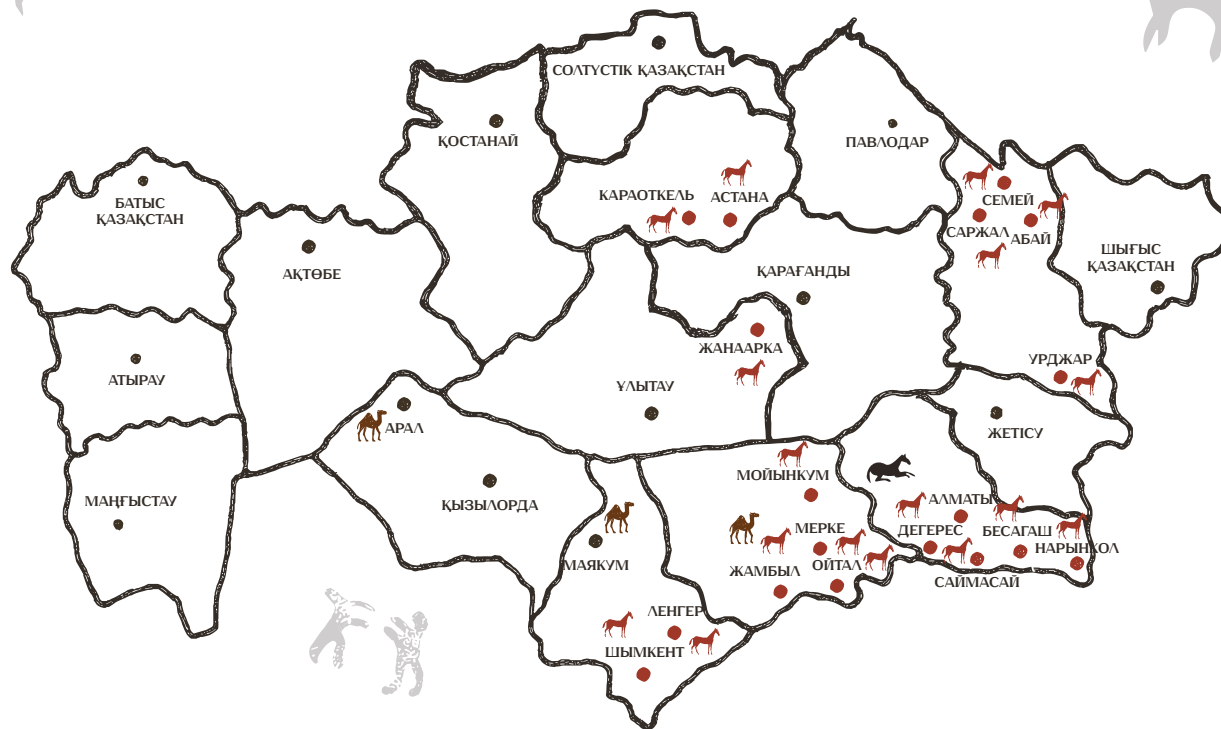
АЛҒЫСӨЗ

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 степей Жамбылской и Восточно-Казахстанской областей, терпкость и молочная плотность шубата из жаркой Кызылорды и южных районов.



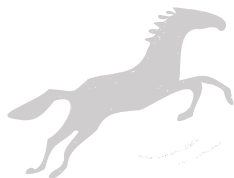


ПРИВЕТСТВЕННЫЙ СЕТ

из 5 видов кумыса

ЫС ЖҰМСАҚ

Мягкий копчёный кумыс



ҚҰНАН

Трёхдневный кумыс

ДӨНЕН

Четырёхдневный кумыс



БАЛ КУМЫС

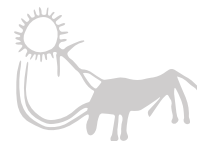
Мягкий кумыс с мёдом

БЕСТІ

Пятидневный традиционный крепкий кумыс



5000 ₸





САУМАЛ

Свежее кобылье молоко, издавна ценимое кочевыми народами за свои целебные свойства. Саумал богат витаминами, аминокислотами и омега-3 жирными кислотами, легко усваивается и поддерживает иммунитет.

Он улучшает пищеварение, помогает восстановлению организма и традиционно считается источником силы и долголетия степных народов.



Г. АЛМАТЫ, УЩ. БУТАКОВКА

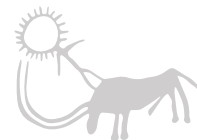
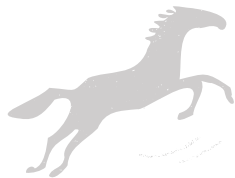
200 мл
2500 ₸

1000 мл
12000 ₸



КУМЫС

Кумыс — традиционный напиток кочевых народов с освежающим кисло-молочным вкусом, приготовленный из ферментированного кобыльего молока. Он богат витаминами, пробиотиками и легко усваивается организмом. Кумыс известен своими тонизирующими и укрепляющими свойствами и с древних времён считается напитком силы и здоровья степи.



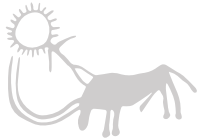
МЯГКИЙ КОПЧЁНЫЙ КУМЫС



Нежный кумыс с деликатной дымностью, мягким, сливочно-молочным вкусом с едва заметной кислинкой. Лёгкий и освежающий — идеален для первого знакомства с кумысом.

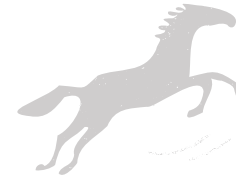
Мягкий | Крепость: до 0.09% | Ферментация: 6–12 ч

обл. Алматы, с. Саймасай | обл. Жамбыл, с. Мерке | обл. Акмола, с. Караоткель



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸



ТРЕХДНЕВНЫЙ КУМЫС – ҚҰНАН

Плотный, хорошо выброженный кумыс с выразительным копчёным привкусом. Сбалансированный, с лёгкой кислинкой и природной газированностью. Насыщенный, освежающий и глубоко ароматный.

Жирный | Крепость: ~1% | Ферментация: 12–48 ч

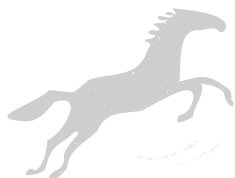
обл. Абай, с. Саржал | обл. Абай, с. Урджар | обл. Жамбыл, с. Мерке



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸





ДӨНЕН КУМЫС

Крепкий, бодрящий степной кумыс с яркой кислинкой.
Обладает освежающим и насыщенным вкусом без примесей.
Выбор ценителей традиционного кумыса.



Сухой | Крепость: 1,5–2.1% | Ферментация: 3–4 суток
обл. Улытау, с. Жанаарка | обл. Алматы, с. Нарынкол



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸



МЯГКИЙ КУМЫС С МЁДОМ

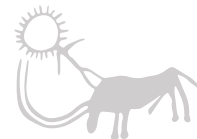
Нежный ароматный кумыс с добавлением степного мёда.
Мягкий вкус с деликатной натуральной сладостью. Лёгкий, гармоничный
и особенно любим ценителями изящных напитков на основе кумыса.

Сладкий | Крепость: до 2% | Ферментация: 2 суток + мёд
обл. Туркестан, с. Ленгер



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸



ПЯТИДНЕВНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ КРЕПКИЙ КУМЫС – БЕСТІ

Выдержанный кумыс с глубоким и плотным телом. Насыщенный вкус с выраженной кисломолочной основой, землистыми нотами, оттенками степных трав и древесины.

Традиционно подаётся почётным гостям как символ уважения и гостеприимства.



Крепкий | Крепость: 2–3.5% | Ферментация: от 5 дней до 6 месяцев

обл. Жамбыл, с. Ойтал | обл. Жамбыл, с. Мойынкум



200 мл

2000 ₸

1000 мл

9000 ₸



ТРАДИЦИОННЫЙ КУМЫС

Насыщенный и выразительный кумыс с глубокой ферментированной палитрой.

Чистый, без копчения. Кумыс, который воплощает характер Asay.

Классический | Крепость: до 2% | Ферментация: 5–7 суток

обл. Алматы, с. Дегерес | обл. Алматы, с. Бесагаш



200 мл

2000 ₸

1000 мл

9000 ₸





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.

ОБЛ. КЫЗЫЛОРДА, С. АРАЛ



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸



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

ОБЛ. ТУРКЕСТАН, С. МАЯКУМ



200 мл
2000 ₸

1000 мл
9000 ₸



АВТОРСКИЙ КУМЫС

Тропический вкус степи — кремовый, сладкий и полезный кумыс с тропическими нотами и лёгким копчёным послевкусием. Гармоничный и необычный напиток для ценителей новых нетрадиционных вкусов.

Кремовый | Крепость: до 2% | Ферментация: 2–7 суток



200 мл

2600 ₮

900 мл

9600 ₮



Грушевый сад — лёгкий и кремовый кумыс с натуральными нотами груши и ванили. Гармоничный вкус для ценителей необычных напитков.

Пряный | Крепость: до 3% | Ферментация: 2–7 суток

200 мл

2600 ₮

900 мл

9600 ₮



Яблочный эль на кумысе — полностью ферментированный кумыс с выразительной кислинкой и лёгкими фруктовыми нотами. Освежающий, насыщенный и гармоничный вкус для ценителей локального экспериментального кумыса.

Сброженный | Крепость: до 5% | Ферментация: 7–24 суток



200 мл

2600 ₮

900 мл

9600 ₮





СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Курдюк 1020
в паприке и крапиве

Курдюк 1020
в перцовой обсыпке

Шужук 1520

Копчёная жая 1520
из конины

Копчёная казы 1860
с крапивой

Бастурма из говядины 1860

Сыровяленая конина 1860
с гранатовым соком



Вяленая оленина 1860

Вяленая оленина
с лосем 1860

Вяленая конина
с черносливом 1860

Колбаса из конины 1520
в конской череве

Джерки из говядины 1520

Джерки из конины 1520





ЗАКУСКИ



Баурсаки

3200

Мангал-салат

4700

**Самса
с мозговой костью**

4000

**Кускус с йогуртом,
ягненок на углях**

5600

**Чебурек с ягнёнком
и говядиной**

3200

**Ассорти
сыров**

9000

**Кутаб с творогом,
брынзой и джусаем**

2900

**Мясные
специалитеты**

14000

**Долма
с верблюжатиной**

6100

