

Я провел детство в ауле близ Кокшетау, где готовили сур ет — бесбармак с сочным копченым мясом, во вкусе которого ощущалась пряная нотка костра и степного разнотравья севера Казахстана. Бесбармак из копченого мяса — сур ет — является истинным символом севернойказахской кухни, ведь древним навыком копчения и вяления конины когда-то владели все номады. Сегодня навык копчения мяса стремительно утрачивается, но в моей семье сохранили это старинное умение. Я понял: чтобы исконное кушанье кочевников не исчезло, необходимо сделать бешбармак из копченого мяса доступным как можно большему числу людей.

Меня зовут Арман. Я вложил все свои силы и знания в развитие проекта традиционной северной казахской кухни. У нас каждый гость сможет попробовать питательные и доступные блюда, в основе которых — насыщенный вкус мяса. И, конечно же, именно у нас можно отведать тот самый бесбармак из копченой конины, вкус и запах перенесут Вас к вечернему костру посреди бескрайней летней степи.

Искренне ваш, Арман Жунусов, основатель проекта «Северная казахская кухня»

I grew up in an aul near Kokshetau, where they used to cook sur et — besbarmak with smoked horsemeat. Its rich flavor had a spicy touch of burning wood and smelled of wild herbs from my native North Kazakhstan's steppe. Indeed, sur et is a true culinary symbol of the North Kazakh cuisine, a meal inherited from our ancient nomadic ancestors who mastered the skill of smoking and drying horsemeat. Unfortunately, today this skill is almost gone, but not in my family where we keep on smoking meat as our forefathers did. I realized that to preserve this traditional nomadic meal, the sur et besbarmak must become available for as many people as possible.

My name is Arman. I exert my best efforts and put all my knowledge into the project of development of traditional North Kazakh cuisine. We treat our guests with delicious and affordable meals made of fresh local meat. And of course, our guests have an opportunity to try the very same sur et besbarmak which taste and flavor will allow you to feel yourself as if you were sitting by a fire in the middle of a boundless summer steppe.

Yours sincerely, Arman Zhunussov, founder of the "North Kazakh Cuisine" project.



• №2 •

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ TESTING MENU

«АУЫЗ АШАР»  
“IFTAR”

## Салат по-домашнему

### «Сур ет» S

Жая, шужык, казы.

Гарнир на выбор: сочни/рис, картофель.

Заправляется бульоном "Туздык" с зеленым луком.

## Homemade salad

### "Sur et" S

Zhaya, shuzhik, qazy.

Garnish of your choice: dough/rice, potatoes.

Dressed with bouillon "Tuzdyk" with green onions.

## Баурсаки

## Айран

## Финики

## Boursaks

## Airan

## Dates

Цена 5000 ₸

Price 5000 ₸

10% обслуживания

Дегустационный сет рассчитан на 2 персоны

Service charge 10%

We recommended tasting set for 2 persons

