



мәзір



Артшайы "Sanduq" мейрамханасына Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактшылар алдында "Bismillah" жөн айтууды ұмытпаптыңыз...

БАТА

Бата беру, бата алу – қазақ халқының ең кең таралған дәстүрі. «Батамен ер көгерер, жауынмен жер көгерер» деген қанатты сөз – осының айвазы. Бадаларымыз оны кез келген жерде айта бермей, қасиетін қадірлен, рухани маңызын жоғары ғавалан, ен жақсысын **ақ бата** деп қастерледен. Батаның түрлері көп. Мысалы, жастарға берілемін бата, ғастарқанға бата, алғыс батасы, алғыс сапарға шыққанға берілемін бата, елін көрсету үшін қан майданға аттанғандарға берілемін бата сектігі болып келе береді. Қазақ батаны алғаш рет бала қадам басқанынан бастап алған десе болады. Себебі, сәбігге тұсаукесер салтын жасаватда, оны кесу құрметіне ие болған кісі ала жіппі қызын тұрып, ғалава ақ батасын беремін болған. Жатын түскен келіннің демін ашарда қарылар ован ақ тілекке толы баталарын берген. Көкнар тартууға шыққан жігіттер де батасыз додаза түснеген.

BATA blessing

Bata – “blessing” is the most popular custom among Kazakhs. The importance of this custom is hard to overestimate. This confirms a well-known saying “**Batamen er kogherer, zhauynmen zher kogherer**” which means “The Earth flourishes thanks to rain, a man flourishes thanks to blessing”. Therefore the attitude to **bata** was very special and words of blessing were pronounced in a grand manner, with peculiar emotion and the dearest to heart blessing was called **ak bata** – white blessing. **Bata** was given on many occasions, for example during the ritual **tusaukeser** when the tied on a child’s legs fetters were cut; to the bride after her face was uncovered during the special ceremony; to warriors going to war and in other cases. The most widespread was the blessing of **dastarkhan**. **Bata** was often performed in verses, with the use of proverbs and sayings.

Саламтар

3250	Сыр тілі және қара өрік қосылған салат
2550	Балғын көкөніс салаты
3250	Ұстайлған жылқы етімен «Қостұра» салаты
4250	Зімбір тұздығымен «Сатық» салаты
3250	Құрт тұздығындағы бағалды дасытқысы
3950	Сарымсақ және зайтун маймен маусымдық көкөністер <small>(Жылжайда өсірілген көкөністер, арнаны «Sandyq» мейрамханасы үшін)</small>

Салаты

3250	Салат с говяжьим языком и черносливом
2550	Салат из свежих овощей
3250	Салат «Қостұра» с подкопченой копиной
4250	Салат «Сатық» в имбирном соусе
3250	Хрустящие баклажаны в соусе из курта
3950	Ассорти из сезонных овощей с чесночным маслом <small>(Овощи, выращенные на собственной ферме специально для ресторана «Sandyq»)</small>

Кызмет ақысы 15%

Обслуживание 15%

ҚЫМЫЗМҰРЫНДЫК

Қымызмұрындық – ел жайлауза шыкканды атальып отемін қымыз тойы. Қымызмұрындықты тоиламас бұрын бие дайлар жасалынған. Қариялар әүл іске ерекше дең койып, мықты жігіттерге тоқнап дайындағын, қазық қактырып желілерді тартқызып, айелдерге қонектер мен сабаларды тазалап жудырған. Ертесіне дарлызы желінің басына жиналып, жігіттер айдан келген диелердің құлыштарын ұстап, желіге дайлаван. Бұл іс әйткенде айелдер әкелген тавамдардан дастарқан жайып, жұрт «Байлар қобейсін!» деген тілектер айтысып, желіге, айырдың жалы мен сауырына сары май жаккан. Бұдан кейін тозыз күн дойы сауылван саумалдың дір-діріне қоса отырып қор салып, қымыз ашытқан. Ол дайын болғанда жылқы немесе кой соының қонақтарды үйнеп шақырған. Мерекені қадірлі Әйбідішеннің дірінші болып жата қымыздан дам татуымен басталған. Үй иелері өз қымызын жұрт сонынан соң ішкен.

КУМІЗМҰРҮНДҮК first drinking of kumiz

In spring when the Kazakhs set off to *zhaylau* – summer nomad camp, the time of the first **kumiz** came. The prelude for this was the ceremony of *biye bailar* – tying the mares. Under the guidance of *aksakals* ("white beards"), *zhigits* – young men – hammered pegs in the ground and stretched out special ropes – *zheli*. The women washed the buckets and other dishes, used for milking mares and for keeping the obtained milk. Next day people sat around a large *dastarkhan* and wishing "*Bailar kobeisini!*" – "May the attached increase!" – helped themselves to everything the women had prepared. Then the time of the first **kumiz** celebration – **kumizmurindik** – came when mare's milk was fermented during nine days, adding newly obtained yield to it. The celebration lasted for several days. A sacrificial sheep was slaughtered in each *yurta*, and every family invited guests – inhabitants of the *aul*. The right to taste new **kumiz** was given to the eldest woman, and after that other guests were treated to **kumiz**.



Артайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактанаар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмытпашыз...



SANDYQ
DALA ANYZYN JANÝRTU

Тікедасарлар

2150	Ұсталған «Құйрық май» мен қымыз
3150	Жүқна тан мен «Бал бауыр»
4950	«Жілік май»
3550	Сүзбедегі «Жаужүрек» (төк Алматы қаласында)
4550	Аршада ұсталған «Үйқы ашар»
4550	«Түмеш»
4950	«Үлпершек» кілегейде бұқтырылған қой жүректері
2950	«Ми палау»
5150	Сүзбе тұздығындағы бекіре ұылдырығы (төк Алматы қаласында)

Деликатесы

2150	Подкопченый «Құйрық май» с кумысом
3150	«Бал бауыр» с жукна тан
4950	«Жілік май»
3550	«Жаужүрек» с творожным кремом (только в г. Алматы)
4550	«Үйқы ашар» конченая конина на можжевельнике
4550	«Түмеш»
4950	«Үлпершек» сердце баранины томленое в сливках
2950	«Ми палау»
5150	Осетровая икра с творожным кремом (только в г. Алматы)

Кызымет ақысы 15%

Обслуживание 15%



Артайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

ТАБАК ТАРТУ

Қазақтың мәнзызы ерекше салтының бірі – **табактарту**. Күнделікті өмірде болсын, қонақ алдына ет қою болсын оны жөн-жосығымен жасаван. Эсіреле бөтеп кісінің алдына **табактарту** – үлкен өнерге жамқан, елге сын ретінде қадылданған. Себебі әр табак қонақтың дәрежесі мен жасына, туыстық, дасқалай да жолына сәйкес келуі басты шарт болған. Сол себепті олар – **бас табак, сый табак, күйеу табак, жастар табаеви, жай табак**, болып белгілінген. Атаптап табактарва сай ет, сүйек мүшелері қойылып, оларды ауыстыруға болмаиды. Мысалы, бас табакқа – бас, жамбас, омыртқа, қазы, картас, жал, жая сияқты қаделі мүшелер салынағы. Қариятарва – бас, жамбас, кісінеге – орттан жілік, омыртқа, жігіттер мен келіңдерге асықты жілік, төс, омыртқа сияқты мүшелер, тавы сол сияқты рет-ретімен беріледі. Күйеудің сыбазасы – төс, қыздың сыбазасы – асықты жілік болып саналады.

TABAK TARTU

treating guests with meat

One of the most important Kazakh customs was **tabak tartu** which means serving guests bowls with meat, where every part of the carcass had its sacral significance and was served according to status, age and kinship of each guest. The ability to serve meat properly was a true art and any mistake could cause not only great resentment, but even embroil the people. The importance of **tabak tartu** at large gatherings became particularly relevant and such an important case was entrusted to the most experienced people. The main bowl was called the **bass tabak** and the sheep's head, pelvic bone, vertebra, **kazy-karta**, flesh of a horse neck were put into it. The elderly were supposed to be served the head, pelvic bone; middle-aged people were served the thigh bone, the vertebra; and the young men and daughters-in-law were also given vertebrae, the thigh bone with talus, brisket and ribs. **Tabak tartu** is divided into **siy tabak** – gift bowl, **kuieu tabak** – son-in-law's bowl, **zhastar tabak** – youngsters' bowl, **zhaitabak** – ordinary bowl.

Тамактанаң алдында "Bismillah" ген айтууды ұмтыптаңыз...

Сұйық тағамдар

2850	Ноқат жармасымен және көкөніснен «Жібек жолы» сорнасы
2950	Сүрлөңгөн жылқы етімен «Nomad» көже
2850	Ақ жүгерімен күркемтауық, сорнасы
2950	Бөдепе сорнасы
2850	Қайырылған май қосылған «Жарма көже»
2950	Ұстайлған жылқы етімен «Қол кесне»

Сұпны

2850	Суп «Жібек жолы» с нұттом и овошами
2950	Көже «Nomad» с вяленой кониной
2850	Суп из индейки и белой кукурузы
2950	Суп из перепелки
2850	«Жарма көже» с топленым маслом
2950	«Қол кесне» с подкопченной кониной



Артайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактанаар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмытпашыз...

ЕСІК КӨРҮ

Есік көрү өүрнын қуиेу жігіт үлленген соң жасаван. Алдымен ол Қайын атасына байтал беріп, қалыңдығының әжесіне түйенін інгенін сыйлаван. Тиісті қаделерді жасап, досаваның табдалдырывынан он аявлымен аттан кіріп, екі қолын жерге тигізертігіздесстен иліп үш мартте тағым еткен. Біріншісі – аруактарға, қалван екеуі қалыңдығының әкесі мен шешесін сыйлаваты. Осыны жасаваннан кейін қуиेу жігімнің енесі ован тоставанға құйылван сүт ұсынған. Қуиеу жігіт оны сіміріп ішип, есесіне, қызын емізіп өсіргенде үшін **сүт ақы** деген қадесін берген. Енесі сосын ован қызыздырылған май құйылван ожауды ұстаптқан. Қуиеу жігіт оны ошактавы отқа құйылан. Сол кезде оның женинен маіда тыын-тебен, өрік-мейіз секілді тәттілер төгіліп кішкентай ғалаларды қуаныкан. **Есік** көруге келген қуиедубаласына Қайын атасы құмістелген ертөкымы мен сәнді әдзелдері дар ат мінгізіп, ызына қымбат шапан жапқан.

ESJK KORU meeting the bride's parents

After the marriage night during his first official visit to the bride's house, the groom presented gifts to the bride's parents and her relatives. He would give a mare – a symbol of the increasing number of his cattle – to his father-in-law, and a female camel to the bride's grandmother. Then having crossed the threshold of the *yurta*, the groom made three bows – to the deceased ancestors' spirits (*aruakhtar*) and to the bride's father and mother. His mother-in-law gave him a cup of milk, blessed him and then received gifts – **sut aky** (payment for the bride's mother's maternal milk by which her daughter had been breast-fed). When the groom drank the milk he was taken to the fireplace and given an iron dipper filled with melted fat, which he poured onto the fire. During this ceremony silver coins, dried fruit and other presents would pour out of his sleeves, which would be taken by the children expecting this ceremony. His father-in-law gave him an expensive, beautifully embroidered *chapan* and a horse in rich attire.

Негізгі тағамдар

5950	«Казак ет» (ел аұзындағы «Бешбармак»)
20150	«Борша ет» (бас аспаздың қатысуымен арнайы шоу бағдарлама) (тек Шымкент, Алматы қаласында)
5150	Жылқының жеңсік етінен «Бал құырдақ»
5150	«Ши құырдақ» (тек Алматы қаласында)
5950	Отқа піскен көкөністермен сиыр етінен «Бүкна»
5950	«Қымыз қадырға» қымызда дәмдемілген қой қадырғалары
5950	Таста әзірленген сиыр етінен «Борша ет»
15950	Бұқтырылған қойдың жұмсақ майыны (4-5 адамға) бас аспаздың қатысуымен арнайы шоу бағдарлама

Основные блюда

5950	«Казак ет» («Бешбармак» в усмах народа)
20150	«Борша ет» (шоу программа с участием шеф-повара) (только в г. Шымкент, Алматы)
5150	«Бал құырдақ» из конины
5150	«Ши құырдақ» (только в г. Алматы)
5950	«Бүкна» из говядины с овощами на огне
5950	«Қымыз қадырға» бараны ребра в кумысе
5950	«Борша ет» телятина на камнях
15950	Томленая шейная часть баранины (4-5 персон) шоу программа с участием шеф-повара

Қызымет ақысы 15%

Обслуживание 15%

МОЙЫН ТАСТАР

Күйеу жігіт босағаны табадалдырықтап он аяқнен аттан кіріп, аявлымен сол жақ қапталды тенкен. Бұл айелі күйеуіне даянышты болсын дегені ырым. Үйге кіргеннен кейін күйеу жігіт пен калыңдық бір-бірінің аявын басуза әрекеттеген. Кімнін аявын кім басса, үйде сол кожа болады деп сенген. Сол күні отау жадар қадесінде аталаған қой соылыбын, пісірілген еті жиналған жастардын алдына тартылған. Күйеу жігітке қойдын мойын омыртқасы берілген. Ол оны шала мұжін сүйегін ак матава оран, төмен қарап отырған күйі шанырактап сыртқа лактыратын болған. Мұнны **мойын тастар** деп атаған. Бұл үйдің түміні түзү шықсын дегенді білдірген. Егер мойынды бір атқаннан тастай алмаса, үстінен тавы да оран қайта таставан. Атылған сүйекке сыртта тұрған ауылдың бойдак жігіттері таласын, қайсысы ілін кетсе, келесі соның тойы болады деп ырымдаған.

МОЈУН ТАСТАР

throwing away the lamb's neck bone

The groom stepped into the newlyweds' yurta touching the left side of the threshold. The bride and the groom they tried to step on each other's foot, which will indicate which of them will be more important in the family. Then the groom was led to the place of honor and was treated to the meal. First of all he had to gnaw round the lamb's neck bone, wrap it up in a piece of white cloth and throw it from the **yurta** through the **shanyrak**, looking down. This ceremony was called **moiyn tastar**. Its meaning was that the smoke from the new hearth was always smooth and went only up. Young men were waiting outside to pick up the thrown bone. The young man who grabbed it was supposed to be the next to get married. If the groom did not manage to throw the neck bone, he would wrap the bone with another piece of cloth and perform this ritual until he succeeded.



Артқайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактатар алдында "Bismillah" деп айтууды ұмытпашыз...

Негізгі тағамдар

5950 ₸ Күрт тұздығымен жылқы етінен
«Қақталған қазы»

4850 ₸ Таудың бақтақ балығы
(тік Алматы қаласында)

4650 ₸ Көкөніс тұздығымен
«Нан салма»

Вторые блюда

5950 ₸ «Қақталған қазы»
из конинды с соусом из куртма

4850 ₸ Горная форель
(только в г. Алматы)

4650 ₸ «Нан салма»
с домашним овощным соусом

Гарнирлер

1050 ₸ Кус-кус

1050 ₸ Бұлгур бидайы

1250 ₸ Жас картоп

1050 ₸ Ақ жүгері

1050 ₸ Сары май қосылған бидай

1250 ₸ Отқа піскен көкөністер

Гарниры

1050 ₸ Кус-кус

1050 ₸ Бұлгур

1250 ₸ Молодой картофель

1050 ₸ Белая кукуруза

1050 ₸ Бидай со сливочным маслом

1250 ₸ Овощи на гриле

Кызымет ақысы 15%

Обслуживание 15%

ҚУДАЛЫҚ

Құдалардың келе жатқанын естіген қыздың әкешесі ауылдан оқиаулай бір жерге орнайы үй тігін, ішіне кілем жайын, көрнекісін, кеппектер қойып, қонақтарды сонда қабылдазан. Ертегінде өзара мәселелер шешіліп, екі жақ мәмілеге келген соң ғашаласын дама жасаван. Осыдан кейін занғы құдаласқандығының белгісі ретінде құрық-дауыр тартылып, құдалар оны діріне-дірі асатын, тоғ қавыстыру вұрпын жасап, болашақ отбасына иғитілектер айтқан. Сосын ақжол тілесін, құдалықтары берік болуы үшін, дама беріп серттескен. Бұл расім енді туыс болғандықтың белгісі болған. Осыдан кейін қонақтар өлтірісінә атап келген малын тансырып, құда түскен қызға сырға салу, мәңдайва үкі тауы немесе тенге тауы вұрынтарын жасаван. Бұл шаралар орындалып болғаннан кейін құдалық барысында орын алғышын неше түрлі өзіл-обындардың кезегі келген.

KUDALYK matchmaking

Matchmakers were headed by the principal matchmaker, *bas kuda*, who had to be an eloquent person who knew the traditions and rituals well. After the parties solved all the important issues the matchmakers were served a special dish made of fresh mutton rump fat and liver – *kuirynk bauyr*. The bride's father served the matchmakers with his own hands performing the ritual of *asatu*, saying, "*Kiieu – zhuz zhildyk, kuda – myn zhildyk*" (A son-in-law is for a hundred years, in-laws' ties are for a thousand). Then new in-laws got up and performed the ritual *tos kaghystyru* – embracing each other, wishing welfare and prosperity. After the meal both sides would pray and made the *ant* – the marriage oath – to each other. Finally, one of the groom's relatives, approached the girl and as a sign of her being proposed as wife, put on earrings in her ears and sewed a bunch of owl feathers on her headdress. After that ritual the matchmakers became the object of mockery and fun.



Арнайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактанаар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмытпашыз...

Тұздықтар

550	Дала шөптерінен әзірленген тұздық
550	Айран тұздығы
550	Кекөніс тұздығы
550	Аиық кекөніс тұздығы
550	Қаймак
550	Зімбір тұздығы
550	Құрт тұздығы
550	Анар тұздығы

Соусы

550	Соус со стеблевыми травами
550	Кефирный соус
550	Соус на основе овощей
550	Острый соус на основе овощей
550	Сметана
550	Имбирный соус
550	Соус из курта
550	Гранатовый соус

ҚҰДА ҚАЙТАР



Арнауы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактшар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмтыптаңыз...

Құдалық екі-үш күнге созылған. Қайтатын күні оларды әке-шешесі үйіне алдырып төрге шығарып жасына қарап отырғызып, қымызден шай берген. Осы кезде кіші құға бір шыныаяқты ұрлан алува тиіс болған, ал айелдер болса оны болдырмауға тырысып дағып отырған. Себебі құдалар ауылдарына шыныаяқсыз оралса өз ауылдарының айелдерінің құлқініне ұшырап мазак болған. Тамак ішілгеннен кейін дас құданың айтуымен қонақтардың туыстық дарежесі мен маңыздылығына қарай күйт таратқан. Сыйылқтарды алған соң қонақтар үйден шыққан. Осы кезде қыз-келіншектер олардың аттарының жал-құйрықтары мен ер тоқымдарына отырыста желінгеп сүйектерді іліп және үзенгілерді баілап тастаған. Аттарына міне алмазған құдалар құлкіге қалған. Сонын айелдер оларға баолығын қалына келтирүгө көмектесін, күтеметін жақ шығарып салған.

KUDA KAYTAR seeing off the matchmakers

At the end of the matchmaking, the day of departure of the guests came. Before travelling they were given valuable presents and treated to a farewell meal. After the meal the horses were led to the guests. Bare bones of the animals slaughtered for the guests were tied to the horse's neck, mane, tail, bindle, rein, stirrup and saddle-girth. Considering that Kazakhs mount a horse only from the left side left stirrups were tightly tied to the pommel of saddles. After watching the matchmakers suffer, trying to bring everything into order the locals laughed heartily. Then the women amicably helped them, after which the matchmakers started on their way back. The hosts would see the matchmakers off, accompanying them for a long distance. The next day after the departure of the matchmakers, bride's relatives performed a special ritual *ol-tirisi*, for which they slaughtered the sheep presented by matchmakers for this occasion. During the meal people prayed for their deceased ancestors and wished well being and prosperity to all alive.

Нан-төкәш өтімдері

(Жергілікті шаруа қожалығынан арнайы
«Sandyq» мейрамханасы үшін)

1550	Бауырсақтар тәмми тосяппен
1550	Қолдың ірімшігі қосылған бауырсақ
1750	«Мыжым»
1550	Көкөніспен «Бареміш»
1550	Етпен «Бареміш»
1750	Тау балы және қолдың сары майымен беріледін «Тада нан»
1750	«Жұқна нан»
1550	«Камтама»
6950	«Нан астмай»

Выпечка

(Специально для ресторана «Sandyq»
от фермерских хозяйств)

1550	Бауырсаки со сладким вареньем
1550	Бауырсаки с начинкой из домашнего творожного сыра
1750	«Мыжым»
1550	«Бареміш» с овощами
1550	«Бареміш» с мясом
1750	«Тада нан» с горным мёдом и домашним маслом
1750	«Жұқна нан»
1550	«Камтама»
6950	«Нан астмай»



Арнайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

Тамактанаар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмытпаптыз...

ҚҰРСАҚ ТОЙ

Қазақтардың балалық шаққа қатысты беретін алғашқы тоійы, сабидің дүлгүнненің есігін өлі ашпай тұрған кезінде ақ откізген. Ол құрсақ тоій деп аман, құрсақ көтерген жас келіннің, соңдай-ак, көп уақыт құрсақ көтермелей жүріп дойына бала дімкен ана құрметіне жасаған. Қуанышқа қенелгеніне көзі жеткен енесі: «Ақ келіннің құрсақы ақ айранва толыпты», – деп көріп әйелдерді, адьысын-ажындарды шақырып мол дастарқан жайван. Құрсақ тоівә арнап сойыланған қоідың дасыні жасы ең үлкен әйелге, одан кейінгілерге жамбас, орман жіліктер тарамылып, аяғы ауырлаған келінге асықты жілік ұсташылған. Жиналған қонақтар: «Ұл тан!», «Аман-есен досан!» деп тілек айттып, өздері білген ақыл-кенестерін айтқан. Енесі тіл-көзден сақташтың дұза жазылған дойтұмар асын немесе тұмараша тізін ілген. Осы құннен дастап аявы ауыр келінге әр жерден сыйдава келіп тұрған.

KURSAK TOJ celebration of pregnancy

News about pregnancy was perceived with great joy in Kazakh families. A mother-in-law having noticed signs of pregnancy would invite her relatives' wives and all the women in the neighborhood to celebrate the occasion, saying, "Ақ келіннің kursagy, ak airanga tolýptы", which literally means "The good bride's womb is sated with white airan (traditional Kazakh sour milk drink)". For this happy occasion a sheep was slaughtered. The prepared festive meat cuts were distributed to guests in accordance with their age, status and position. A newly pregnant woman was treated with meat on a certain bone (**asykty zhilik**), the oldest and most respected woman got the lamb's head. The guests congratulated the family on the joyful event and wished all the best to the hero of the occasion. They shared their experience with her and gave her useful advice. After the celebration neighbors began to take care of the pregnant woman, passing **sybagas** – a special treat for her. The bride's mother-in-law made an amulet for a pregnant woman to protect her from the evil eye.

Тәттілер

3150	Құырылған тары жаңе талқанмен азірленген «Чизкейк»
2950	Балқаймакпен ұсынылатын құырылған жаңвак һызызыдалған құрма
3750	«Сандық» тәттілері
2750	Ұлы дала тәттісі «Сүмесүт»
2350	Қытырлак үй әліші тәтті қауын тосадымен
2350	Құырылған бидаидан азірленген «Төңкерме»
1950	«Майсөк»
2750	«Алматы апорты» десерти
1050	Балмұздак Айран мен күрт Бидаі Тары

Десерты

3150	«Чизкейк» из жареного тары и талкана
2950	Фаршированный финик с жареными орехами и балкаймак
3750	Сладости «Сандық»
2750	Степной десерт «Сүмесүт»
2350	Хрустящий домашний пирог с вареньем из местной дыни
2350	«Төңкерме» из обжаренной пшеницы
1950	«Майсөк» вкус детства
2750	Десерт «Алматинский апорт»
1050	Мороженое Айран и курт Пшеница Тары

Қызымет ақысы 15%

Обслуживание 15%



Артайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Османұлының авторлық суреттері

Тамактанаар алдында "Bismillah" ген айтууды ұмытпаптыз...

КОГЕНТУП, ЖИЕНКҮРҮК,

Бала үлкендерге ілесін тұыс, жекжат-жұраватқа қонаққа дарғанда, оның алваси қызырып келген құрметтіне үй иесі сый ретінде мал беретін болған. Ол дәстүргі **көгентүп** деп атаған. Көгентүпке көбінесе малдың төлін – қозы, құыны, бұзау, бома беріп отырған. Бұл бала үшін үлкен қуаныш болса, оның ата-анасы үшін көрсетілген құрметтің белгісі болып есептелген. Көбінесе балалық шақта орын алатын тағы бір салт дар. Ол жиендікке қатыстысы. Жиен деп қыздан тұван баланы атайды, ал анасының тұыстары оған нағашы жүртты болып табылады. Жиен нағашылары үшін ерке, өз айтқанын орындаға алатын сыйлы адам болып саналады. «Жиенді үрванның қолы Қалтыраиды» деген қазидалы сөздерге сай жиенді ренжітуғе, көнілін қалдыруға, оған қол жұмсауға мүлдем болмайды. Нағашылап қызырып дарған жиен өзіне ұнаван нөрсені, қымбат болса да, **жиенкүрүк** салтынға сай қалап алатын қасиеті болған.

KOGHENTUP, ZHIENKURYK right to fulfill ones' desires

When Kazakhs went to visit distant relatives, they took a child with them, and in every house where the baby visited for the first time, in honor of this significant event, he was presented either with a lamb, a foal, a calf or a young of camel. This custom was called **koghentup**. The gift served as the beginning of the collection of his own cattle. Another important custom for children was **zhienkuryk**. Only those who were related through the female line had the right to it. Such a person was called **zhien**, and his mother's brothers and sisters were **nagashy** for him. There were special warm relationship full of joking and playing tricks between **nagashy** and **zhien**. **Zhien**'s arrival was always a special event and he was greeted as the most respected guest. **Zhien** could ask for any item he liked in **nagashy**'s house in spite of its value and significance for the host.

Дәстүрлі сусындар

(Жергілікті шаруа қожалығынан арнайы
«Sanduq» мейрамханасы үшін)

	0,2 л	1 л
Шұбад	950	2950
Шалап	650	1650
Бал қымыз	950	2950
Ұстымылан қымыз	950	2950
Жуас қымыз	950	2950

Салқындалқыш сусындар

	0,5 л	1 л
Жантак қосылған салқын шай	1250	1950
Мүкжидек сусыны	1450	2250
Tassay	1050	1250
Tassay Excellent		1850
Borjomi	0,25 л	1450
Pepsi	850	

Фреш

	0,5 л	1 л
Алма	1850	3250
Апельсин	1950	3350
Грейпфрут	3750	7350
Алма мен Апельсин	3250	6250

Лимонад

	1 л
Ананас-щавель	2250
Жидек	2250
Апельсин-киви	2250

Традиционные напитки

(Специально для ресторана «Sanduq»
от фермерских хозяйств)

	0,2 л	1 л
Шұбад	950	2950
Шалап	650	1650
Медовый кумыс	950	2950
Копченый кумыс	950	2950
Кумыс	950	2950

Прохладительные напитки

	0,5 л	1 л
Холодный чай на верблюжьей колючке	1250	1950
Клюквенный морс	1450	2250
Tassay	0,5 л	1250
Tassay Excellent		1850
Borjomi	0,25 л	1450
Pepsi	850	

Фреш

	0,5 л	1 л
Яблоко	1850	3250
Апельсин	1950	3350
Грейпфрут	3750	7350
Яблоко и Апельсин	3250	6250

Лимонад

	1 л
Ананас-щавель	2250
Ягодный	2250
Апельсин-киви	2250



Артайы "Sanduq" мейрамханасында Ералы Оспанұлының авторлық суреттері

СӘЛЕМ САЛУ, ТАБАҚҚА СӘЛЕМ САЛУ

Қазақ қауымында кең тараған әдептің бірі – келіннің өзінің ата-енесі мен қүйеүінің жасы үлкен туыстарына, қайын жүртүшіне арнап **сәлем салу** арқылы құрметін көрсетуі. Алғашқы сәлемін келін беташарда көнгіт алдында жасаса, кейін күнделікті өмірде де өз жалғасын тауып, тінің кейдірде қартайсан шавында да тастамайтын ағедінде айналады. Бетен адамдар алдынан шыва қалса, не үйге қонақ келе қалса келін бірден сәлемін салады. Құрмет көрген кісі ондағыда қебінше «Бақыттың бол, балам!» деп алғысын айтса, жасы үлкен әжелер келіннің мандағынан иіскең, сүйін «Ұл тан!», «Өркенің, ессін!» секілді ақ тілектерін жауудырады. Ел ішінде бұл дәстүрдің ерекше үлгісі – **табакқа сәлем салу** дегені бар. Оны ет желінің, гастарқан қайырылып болғаннан кейін жасаған. Төрде отырған үлкен кісі табакты келінге ұсынады да, ол ығыстыры еки колымен ұстап, иіліп, сәлемін береді.

SALEM SALU, TABAKKA SALEM SALU traditions that reflect respect for the husband's family

Salem salu meaning “making a bow” is the most common form of respect which a young woman could express in relation to her husband’s elder relatives. She made the first bow during the **betashar** – unveiling the face of the bride at the wedding and made such bows throughout her life, until the eldest in the family which she joined by fate was alive. In the first year of her marriage, she bowed to her parents-in-law and elder brothers-in-law silently or with words “**Salem berdik**” every morning, with her arms crossed at her knees level. In response it was said: “**Bakitty boll!**” – “Be happy!”. The Kazakhs also had a custom **tabakka salam salu** – making a bow to the bowl, which was held after the meal. For this ceremony a daughter-in-law was invited to the table and the eldest of those present handed her the empty bowl and thanked for the meal, wishing all kinds of benefits. A daughter-in-law silently listened to his wishes and making a bow, went out with the bowl.

Тамактанаар алдында “Bismillah” деп айтууды ұмытпашызы...

Ұжыимдық мәзір

5-6 адамға

49500	«Сый тадақ» өз шырынтыңда азірленген қой еті
59500	«Хан сырбаз» құйқасымен ұйыттылған қой еті
59500	«Қарын көмбे» қарында нығыздалған жылқының, женсік еті
45900	Жылқы етінен «Той тадақ»
59500	Сыр етінен «Бел көтерер»
89500	Көкөністермен және кілегей тұздығымен «Бекіре»

(Тапсырыс 1-2 күн үткізу)

Меню на компанию

на 5-6 персон

49500	«Сый тадақ» из баранины в собственном соусу
59500	«Хан сырбаз» опаленное мясо баранины
59500	«Қарын көмбе» из запеченной конины в собственном русле
45900	«Той тадақ» из конины
59500	«Бел көтерер» из говядины
89500	«Бекіре» с овощами и сливочным соусом

(Предзаказ за 1-2 дня)

Кызымет акысы 15%

Обслуживание 15%

