

**Национальный культурно-развлекательный  
комплекс «Туган Авылым» предлагает окунуться в  
самобытность татарского народа!**



**ТУГАН АВЫЛЫМ**  
**ТРАДИЦИИ РОДНОЙ ДЕРЕВНИ**

# Национальный комплекс «Туган Авылым»

*В год тысячелетия города Казани в самом сердце города распахнул свои гостеприимные ворота национальный комплекс «Туган авылым», что означает «Родная деревня».*

*НК «Туган Авылым» - уникальный культурный и туристический объект для всех жителей и гостей нашего города и всей республики.*

*Площадь=15 000 кв.м.*

*Всего 16 объектов на территории.*



# Ресторан «Туган Авылым»

*Ресторан «Туган авылым» — это интерьер в духе зажиточного сельского дома. Минимализм и продуманность каждой детали интерьера создает уникальную атмосферу и аутентичность заведения.*

*В ресторане есть 3 зала различной вместимостью, которые помогают провести любое событие особенным и запоминающим.*

*Мы являемся одной из важнейших площадок для проведения событий различного уровня и любого формата.*

**Ресторан «Туган Авылым»- это:**

- 5 крупнейших форумов
- 108 фуршетов
- 37 показов национального шоу «Kazan»
- 300 конференций
- 821 банкетов
- Более 3 000 туристических обедов и ужинов



# Кулинарная гастрономия «Туган Авылым»

*Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.*

*Наши повара создают произведения кулинарного искусства для гостей, создавая площадку гастрономического фестиваля и, конечно же, приоткрывая секреты кулинарии татарского народа.*



# Кафе «Алан Аш»

*Кафе "Алан Аш" - демократичное заведение, где за небольшие деньги можно попробовать татарскую кухню.*

*Приятная атмосфера, большой выбор блюд на линии раздачи и кафетерий с разнообразными десертами.*



## Блинная

*Каждое утро в нашей деревне начинается с дымка из труб, это значит, что первые дрова уже подбросили в печку и скоро тесто, сделанное по фирменному рецепту, превратится в солнечные блинчики, приготовленные по старинному татарскому рецепту.*



# Обеды от ресторана «Туган Авылым».

| 1 вариант                                                | 2 вариант                                               | 3 вариант                                     | 4 вариант                                               |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Салат «Витаминный» с огурцами и болгарским перцем</b> | <b>Салат «Оливье»</b>                                   | <b>Салат «Бородинский»</b>                    | <b>Салат «Греческий»</b>                                |
| 120 гр.                                                  | 120 гр.                                                 | 140 гр.                                       | 100 гр.                                                 |
| <b>Бульон с эчпочмак</b>                                 | <b>Лапша с курицей</b>                                  | <b>Борщ с фрикадельками</b>                   | <b>Кулама с говядиной</b>                               |
| 250 гр./1 шт                                             | 250 гр.                                                 | 250 гр.                                       | 250 гр.                                                 |
| <b>Жареная курица с картофельным пюре</b>                | <b>Азу по "татарски" с томатным соусом и картофелем</b> | <b>Люля-кебаб из курицы с рисом и овощами</b> | <b>Азу по "татарски" с томатным соусом и картофелем</b> |
| 280 гр.                                                  | 200 гр.                                                 | 290 гр.                                       | 200 гр.                                                 |
| <b>Хворост</b>                                           | <b>Хворост</b>                                          | <b>Чак-чак</b>                                | <b>Чак-чак</b>                                          |
| 50 гр.                                                   | 50 гр.                                                  | 60 гр.                                        | 60 гр.                                                  |
| <b>Чай чёрный/зелёный</b>                                | <b>Чай чёрный/зелёный</b>                               | <b>Чай чёрный/зелёный</b>                     | <b>Чай чёрный/зелёный</b>                               |
| <b>Хлеб</b><br>(2 кус)                                   | <b>Хлеб</b><br>(2 кус)                                  | <b>Хлеб</b><br>(2 кус)                        | <b>Хлеб</b><br>(2 кус)                                  |
| <b>Цена: 400 руб.</b>                                    | <b>Цена: 400 руб.</b>                                   | <b>Цена: 500 руб.</b>                         | <b>Цена: 500 руб.</b>                                   |

## Ужины от ресторана «Туган Авылым».

| 1 вариант                                                | 2 вариант                                                              | 3 вариант                                        | 4 вариант                                           |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <i>Салат капустный с морковью</i><br><br>100 гр.         | <i>Салат «Винегрет»</i><br><br>100 гр.                                 | <i>Салат с фасолью и курицей</i><br><br>120 гр.  | <i>Салат с ветчиной и крутонами</i><br><br>120 гр.  |
| <i>Кыстыбый с картофелем</i><br><br>160 гр./2 шт         | <i>Кыстыбый с картофелем</i><br><br>160 гр./2 шт                       | <i>Кыстыбый с картофелем</i><br><br>160 гр./2 шт | <i>Кыстыбый с картофелем</i><br><br>160 гр./2 шт    |
| <i>Горбуша под овощной шапкой и рисом</i><br><br>240 гр. | <i>Азу по "татарски" с томатным соусом и картофелем</i><br><br>200 гр. | <i>Плов с бараниной</i><br><br>250 гр.           | <i>Жаркое из говядины в горшочке</i><br><br>200 гр. |
| <i>Чак-чак</i><br><br>60 гр.                             | <i>Чак-чак</i><br><br>60 гр.                                           | <i>Сметанник</i><br><br>120 гр.                  | <i>Губадия</i><br><br>160 гр.                       |
| <i>Чай чёрный/зелёный</i>                                | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                                              | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                        | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                           |
| <i>Хлеб</i><br><br>(2 кус)                               | <i>Хлеб</i><br><br>(2 кус)                                             | <i>Хлеб</i><br><br>(2 кус)                       | <i>Хлеб</i><br><br>(2 кус)                          |
| <b>Цена: 400 руб.</b>                                    | <b>Цена: 400 руб.</b>                                                  | <b>Цена: 500 руб.</b>                            | <b>Цена: 500 руб.</b>                               |

# Завтраки от кафе «Алан Аш».

| 1 вариант                          | 2 вариант                     | 3 вариант                          | 4 вариант                                                                        | 5 вариант                                        |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <i>Оладьи со сгущенным молоком</i> | <i>Сосиска</i>                | <i>Оладьи со сгущенным молоком</i> | <i>Оладьи со сгущенным молоком</i>                                               | <i>Салат из свежей капусты с огурцом и яйцом</i> |
| <i>Тефтели с овощным соусом</i>    | <i>Каша молочная «Дружба»</i> | <i>Омлет и куриная котлета</i>     | <i>Каша (на выбор: гречка, рис, геркулес. пшено) и окорочка куриные жаренные</i> | <i>Каша молочная на выбор и сосиска</i>          |
| <i>Спагетти</i>                    | <i>Эчпочмак</i>               | <i>Губадия</i>                     | <i>Чак-чак</i>                                                                   | <i>Трехслойник</i>                               |
| <i>Чай чёрный/зелёный</i>          | <i>Чай чёрный/зелёный</i>     | <i>Чай чёрный/зелёный</i>          | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                                                        | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                        |
| <i>Булочка /хлеб</i>               | <i>Хлеб.</i>                  | <i>Хлеб.</i>                       | <i>Хлеб.</i>                                                                     | <i>Хлеб.</i>                                     |
| <b>Цена: 200 руб.</b>              | <b>Цена: 200 руб.</b>         | <b>Цена: 200 руб.</b>              | <b>Цена: 250 руб.</b>                                                            | <b>Цена: 250 руб.</b>                            |

## Обеды от кафе «Алан Аш».

| 1 вариант                                                           | 2 вариант                                    | 3 вариант                                  |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <i>Салат «Легкий»<br/>(огурцы, яйцо, зеленый горошек и сметана)</i> | <i>Салат «Крабовый»</i>                      | <i>Салат «Оливье с колбаской»</i>          |
| <i>Борщ с фрикадельками</i>                                         | <i>Щи с фрикадельками</i>                    | <i>Лапша с курицей</i>                     |
| <i>Котлета куриная с картофельным пюре</i>                          | <i>Манты домашние с картошкой и сметаной</i> | <i>Куриная грудка под сыром и кыстыбый</i> |
| <i>Сметанник</i>                                                    | <i>Сочник с творогом</i>                     | <i>Трехслойник</i>                         |
| <i>Чай чёрный/зелёный</i>                                           | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                    | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                  |
| <i>Булочка /хлеб</i>                                                | <i>Хлеб.</i>                                 | <i>Хлеб.</i>                               |
| <b>Цена: 300 руб.</b>                                               | <b>Цена: 300 руб.</b>                        | <b>Цена: 350 руб.</b>                      |

## Ужины от кафе «Алан Аш».

| 1 вариант                                            | 2 вариант                                        | 3 вариант                                                                   | 4 вариант                                 |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <i>Салат «Алан Аш»</i>                               | <i>Салат «Крабовый»</i>                          | <i>Салат «Мясной с соленым огурцом»</i>                                     | <i>Салат «Алан Аш»</i>                    |
| <i>Котлета куриная или рыбная котлета с кыстыбый</i> | <i>Котлета «сюрприз» с картофелем по-сельски</i> | <i>Куриная грудка по-хански или горбуша под овощным жульеном и кыстыбый</i> | <i>Люля кебаб с картофелем по-сельски</i> |
| <i>Мини эчпочмак</i>                                 | <i>Пирожок с яблоком</i>                         | <i>Мини губадия или мини эчпочмак</i>                                       | <i>Сдоба с корицей</i>                    |
| <i>Чай чёрный/зелёный</i>                            | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                        | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                                                   | <i>Чай чёрный/зелёный</i>                 |
| <i>Булочка /хлеб</i>                                 | <i>Хлеб.</i>                                     | <i>Хлеб.</i>                                                                | <i>Хлеб.</i>                              |
| <b>Цена: 300 руб.</b>                                | <b>Цена: 300 руб.</b>                            | <b>Цена: 350 руб.</b>                                                       | <b>Цена: 350 руб.</b>                     |

# Музей авторской игрушки «Мишкин дом»

*Международный Музей Авторской  
Игрушки откроет большой мир  
волшебной фантазии мастеров ручной  
работы.*

*Исторические экспонаты, авторские  
работы ведущих мастеров Татарстана,  
России и всего мира, экспонаты из личных  
коллекций знаменитых культурных  
личностей России и зарубежья.*

*Экспозиция расположилась на трёх  
этажах музея, экскурсию ведет  
хранитель музея, который расскажет об  
истории мишек, завлекая в удивительный  
мир игрушек.*

*Цена: 150 руб.-взрослый билет, 100 руб.-детский  
При групповом посещении предоставляются скидки*



# Кладовая ремёсел

*Кладовая ремёсел –это один из уникальнейших домиков, где проходят различные мастер -классы и где можно приобрести изделия ручной работы мастеров Казани и Республики Татарстан, которое хранит тепло и кусочек души своего создателя.*

**Мастер-классы:**

- Лепка казанского кота
- Рисунок на воде-Эбру
- Изготовление куклы-колокольчик
- Мастер-класс за гончарным кругом
- Изготовление игрушки из фетра
- Роспись глиняной игрушки

**Цена любого мастер-класса: 200 руб/чел**



# Центр ремесла «Мельница»

*В национальном комплексе «Туган Авылым» расположился центр народных ремёсел «Мельница», где мастера расскажут о народном татарском творчестве, покажут изделия и поведают о старинных технологиях их изготовления.*

*Каждый день проходят различные мастер-классы от ремесленников, вне зависимости от дня и времени, где каждый гость сможет найти себе мастер-класс по душе.*

*В центре ремесла «Мельница» можно облачиться в одеяния ханского периода и почувствовать себя героем истории, сделав памятные фотографии.*

*Мы являемся единственной площадкой в городе, где каждый гость сможет прикоснуться к тайнам татарских мастеров и постигнуть тайну татарского ремесла.*

## **Мастер-классы:**

*Ручная лепка из глины*

**Воскография**

*Лозоплетение*

**Ткачество**

*Теснение по коже*

**Роспись по дереву**

*Изготовление кукол Поволжья*

**Татарский костюм**

*Роспись по коже*

**Резьба по дереву**

*Литье из олова*

**Роспись по ткани**



# Чайный дом «Байлар»

*К 19 веку у татар чаепитие настолько вошло в быт, что без него не мыслили ни один народный праздник, ни одну свадьбу.*

*Фукс писал: «Когда собирались все гости, началось угощение чаем. Сколько было принесено самоваров, сколько раз и подогревали! Гости пили так аппетитно, что трудно было сосчитать, по сколько чашек пришлось на каждую...»*

*На нашем мастер-классе гости узнают о традициях и сами участвуют в приготовлении настоящего татарского чая с травами.*

**Гости Узнают:**

- историю о появлении чая в Татарстане
- предысторию татарских напитков
- секретные рецептов приготовления национальных сладостей,
- различие между татарским чаепитием и церемониями других стран

**Гости Попробуют:**

- Настоящий травяной чай из самовара,
- Национальные татарские сладости,
- Разработать свой собственный состав чая Под руководством чайного мастера и забрать пакетик с собой (оплачивается отдельно)

**Цена мастер-класса : 350 руб. с человека**



# Кулинарные мастер-классы

## • Мастер-класс «Шоу эчпочмаков»

*Гости совместно с шеф-поваром делают эчпочмаки, узнавая секреты приготовления самого известного татарского пирожка.*

*Продолжительность: 30 минут без учета выпекания*

*Цена: 300 руб. на человека ( минимальное кол-во -10 чел)*

## • Лекция «Секреты татарской кухни»

*Шеф-повар рассказывает и показывает как правильно режется лапша, как делается эчпочмак и губадия.*

*Вызывается по 2 человека на приготовления эчпочмака и губадии.*

*Продолжительность: 40 минут*

*Цена: 150 руб. на человека ( минимальное кол-во -20 чел)*



# Банный комплекс «Татар мунчасы»

*Уникальный комплекс «Татар мунчасы» с кирпичной печью на березовых дровах, с чанами на травах, а также с профессиональными парильщиками.*

*Именно мы покажем банное искусство в лучших традициях татарского народа.*

## **Банные услуги:**

### **Баня**

| <b>с 10.00 до 17.00</b>             | <b>С 17.00 до 22.00</b>             |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 2000 руб/час до 8 чел.              | 2500 руб/час до 8 чел.              |
| каждый последующей человек 500 руб. | каждый последующей человек 500 руб. |
| Минимальное посещение 1 час         | Минимальное посещение 4 часа        |

*В стоимость аренды входит: тапочки, простынь, полотенце, чай на травах и мед.*

### **Процедуры:**

- Парение от 1500 руб.
- Массаж 1000/1500/2000 руб.
- Чан банника на травах 2000 руб. и др.



# Лавка народных промыслов.

*Здесь можно встретить предметы сделанные абсолютно в разных техниках: глиняная посуда, кожаная мозаика, печворк, керамика с национальными узорами, лоскутные одеяла, вышивка, татарская традиционная одежда и обувь и многое другое.*

*Вся сувенирная продукция является качественной, интересной и доступной по цене!*

*Мы заботимся о том, чтобы каждый гость нашел сувенир, который будет вызывать только теплые воспоминания, проведенные в нашем комплексе и городе!*



# Национальное театрализованное шоу «Kazan»

*Еженедельно гостеприимный «Туган Авылым» открывает двери для гостей и жителей столицы Татарстана и очаровывает яркими образами героев из национальных легенд и преданий, прикосновением к тайнам татарской души, знакомством с культурными ценностями народа.*

*Театральное действо перенесет гостей в сюжет древних татарских преданий, чьи герои познакомят гостей с историей Казани через танцы, песни и интерактивные забавы, в которых гости смогут принять непосредственное участие.*

*Национальное шоу будет 30 апреля, 1 мая 6 мая и каждую субботу в 18.00 и 20.30.*

*Цена: 1700 руб- взрослый билет, 1400 руб-детский билет*



# Интерактивные программы

## •Татарский каляпуш

Продолжительность: 60-800 минут

Цена: 1000 руб с человека(минимальное кол-во 15 человек, при группе менее 15 человек-стоимость 15 000 руб)

## •Аулак ой

Продолжительность: 25-30 минут

Цена: 175 руб с человека (минимальное кол-во -40 человек, при группе менее 40 человек-стоимость 7 5 00 руб)

## •Казанское гостеприимство

Продолжительность: 60 минут

Цена: 12 500 руб на группу.



*Посещение комплекса «Туган Авылым»  
отлично впишется в разнообразные  
экскурсии по городу Казани, добавив  
ярких национальных моментов в Ваши  
туристические туры.*

*Мы находимся в самом сердце Казани,  
поэтому наши программы хорошо  
интегрируются с различными  
экскурсиями, также мы предоставляем  
бесплатную парковку для экскурсионных  
автобусов.*

**Ждем Вас в гости!  
Туган Авылым-всегда с душой!**

**С Уважением,  
Национальный комплекс «Туган Авылым».**



# Контакты

**Арифуллина Алсу Римовна,**  
**руководитель туристического направления**  
**НК «Туган Авылым»**  
**Тел: 89655904416**  
**E-mail: arifullina\_alsu\_r@mail.ru**



**Республика Татарстан**  
**Город Казань**  
**Улица Т.Миннуллина 14/56**  
**Телефон : 277-25-00**



[vk.com/tuganavilim](https://vk.com/tuganavilim)



[www.instagram.com/tugan\\_avilim](https://www.instagram.com/tugan_avilim)

