

овощи гриль

СОУСЫ

Аджика
Цехтон
Ткемали

30г 60р

Соевый
Сметана
Наршараб

30г 60р

Томатный
«Цезарь»
Чесночный

30г 60р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ 180 р.

КАРТОФЕЛЬ
запеченый 170 г. 120 р.

РИС 150 г. 70 р.

КАРТОФЕЛЬ
по-восточному 200 г. 70 р.

ЛОБИО
фасоль красная...150/30 г. 120 р.



ванильное
мороженое
150/30 г 120 р



пахлава



ДЕСЕРТЫ

ПАХЛАВА 120 г. 150 р.

*Классическая
Шоколадная
С миндалем*

**ВИШНЕВЫЙ
ШТРУДЕЛЬ** 100/30 г. 155 р.

Тесто на штрудель из корсиканской муки и перепелиных яиц, взбитых в воздушную пену. Начинка из спелых вишен, замоченных во французском сиропе. Подается с шариком мороженого.

ТРИ ШОКОЛАДА 125 г. 175 р.

Миндально-фундучный бисквит, мусс из белого, молочного и черного шоколада с сыром «Филадельфия». Украшен шоколадным декором.

**ЭСТЕРХАЗИ
с миндалем** 110 г. 185 р.

Бисквит Дакуаз (без добавления муки), прослоенный ореховым кремом с миндалем.

ЧИЗ-КЕЙК 125 г. 185 р.

Тонкий песочный корж, сырный мусс на основе сыра «Филадельфия». Украшен шоколадным декором.



чучвара
каурма

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ШАУРМА

Домашний лаваш с начинкой из обжаренного мяса и свежих овощей в соусе.

295 г 210 р

ЧУЧВАРА каурма 180 г. 160 р.

Обжаренные до хрустящей корочки пельменшки с начинкой из нежного фарша.

ЧЕБУРЕКИ 1 шт. 90 р.

САМСА

Традиционный узбекский слоеный пирожок, приготовленный по старинному рецепту.

с мясом 1 шт. 120 р.

с тыквой 1 шт. 120 р.

с брынзой 1 шт. 150 р.

ЖАРЕННЫЙ СЫР с овощами

..... 100/100 г. 220 р.

Жареный сулугуни. Подается с салатом из свежих овощей.

ГРИБЫ фаршированные

..... 250 г. 250 р.

Шампиньоны, фаршированные жареным луком, нежным беконом, в сочетании сливок и сырного соуса.

кайнатма
чучвара

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

кайнатма ЧУЧВАРА... 200 г. 160 р.

Пельмешки ручной лепки, сваренные в ароматном бульоне.

ТОВУК-ШУРПА..... 300 г. 120 р.

Легкий куриный суп с домашней лапшой и ароматными специями.

ЛАГМАН 300 г. 150 р.

Сытный традиционный суп из мякоти говядины и овощей, с добавлением специально приготовленной домашней лапши.

Подается с аджикой.

БАЛЫК-ШУРПА 300 г. 160 р.

Ароматный рыбный суп с овощами с добавлением восточных специй.

ШУРПА 400 г. 180 р.

Восточный суп

из бараньей корейки, овощей и ароматного насыщенного бульона.



рулеты
из баклажанов
с сыром

ЗАКУСКИ

РУЛЕТЫ 80/15 г. 160 р.
из баклажанов с сыром

Рулетики с начинкой из сыра, чеснока, зеленого лука. Подаются на листе салата.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ
.....270 г. 165 р.

Сочные помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, красный лучок, базилик, кинза.

СЫРНОЕ АССОРТИ
.....190 г. 210 р.

Сыр сулугуни, брынза, сыр косичка, сыр чечил копченый.

МЯСНАЯ 150/30 г. 270 р.
нарезка по-домашнему

Отварная говядина, куриный рулет, окорок, конина.

МЯСНАЯ 150/30 г. 270 р.
нарезка

Национальный деликатес - казы, бастурма, суджук. Подается с аджикой и помидорками черри.



рулеты
из баклажанов
с овощами

ЗЕЛЕНЬ в ассортименте

Ассорти из свежей душистой зелени
укропа, петрушки, кинзы, базилика
и зеленого лука.

180р

РУЛЕТЫ 100/15 г. 160 р.
из баклажанов с овощами

Рулетики с начинкой из баклажанов, сочных помидоров,
огурца, моркови по-корейски, сыра с чесночком.

СЕЛЕДКА 110/30 г. 150 р.
с луком

Слабосоленая сельдь собственного посола,
подается со свежей зеленью и лучком.

ИКРА 150/60 г. 190 р.
домашняя

Икра из запеченных на углях овощей: баклажанов,
помидоров, болгарского перца. Подается с луком
и свежей зеленью на лаваше.

КАДИЧА 160 г. 210 р.
баклажаны с перцем чили

Нежные баклажаны, сочный болгарский
перец, перец чили, чеснок, лук.

**ДОМАШНИЕ
СОЛЕНЬЯ** 240 г. 220 р.

Квашеная красная капуста, соленые
зеленые помидоры, острый соленый
перец, черемша соленая, зелень.



САЛАТЫ



АЧИЧУК 150 г. 140 р.

Традиционный узбекский салат из тонко нарезанных сочных помидоров, сладкого белого лука, огурца и ароматной кинзы.



ХАРАВАЦ..... 160 г. 160 р.

Салат из отварной говядины, сочной редьки, жареного лука, заправленный соусом «Цехтон».



ВОСТОЧНЫЙ..... 150 г. 260 р.

Нежная говяжья вырезка, болгарский перец, зеленый лук, чеснок под пикантным соевым соусом с добавлением восточных приправ.



ЦЕЗАРЬ

с курицей 185 г. 240 р.

Сочные листья салата с обжаренным куриным филе, свежими помидорами, сыром Пармезан и соусом «Цезарь». Салат подается с гренками.

с креветками 185 г. 330 р.

Сочные листья салата с обжаренными тигровыми креветками, спелыми помидорами, гренками, сыром Пармезан, заправленные соусом «Цезарь».

САЛАТЫ

БАХОР 160 г. 160 р.

Сочный витаминный салат из помидоров, хрустящих огурчиков, редиса, зеленого лука. Подается со сметаной.

**КУМУШКАН** 150 г. 170 р.

Куриное филе, помидоры, соленый огурчик в сочетании с маринованными опятами и хрустящим листом салата под оливковым маслом с восточными специями.

**ГРЕЧЕСКИЙ** 160 г. 160 р.

Классический салат из сладкого перца, сочных томатов и огурцов, красного лука, маслин, мягкого сыра фета.

**БАГДАД**

с говядиной 250 г. 300 р.

с курицей 250 г. 270 р.

Теплый салат из приготовленных на гриле баклажанов, томатов, болгарского перца, грибов. С говяжьей вырезкой или куриным филе гриль (на выбор).

Пикантная заправка из соевого соуса и Чили.



ПЛОВ

ТОВУК-ГУШ

Куриное филе
с обжаренными шампиньонами,
луком, в сочетании листа салата
и сырного соуса.

190/10 г 200 р

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПЛОВ 300 г. 220 р.
с бараниной

Фирменный плов с добавлением чеснока,
зиры и барбариса.



ЖИГАР 160/30/35 г. 240 р.

Стейк из говяжьей печени
с луком фри и помидорками черри.

БЕШБАРМАК 280 г. 240 р.

Отварная говядина с луком,
приправленная специями. Подается
с тонкими полосками из пельменного теста.

МОЛГУШ 185/100 г. 250 р.

Говяжья вырезка, обжаренные:
болгарский перец, морковь, помидоры, лук.
Подается с булгуром.

ЛЮЛЯ КЕБАБ

..... 160/90/30 г. 270 р.

Маринованное рубленое мясо,
приготовленное
по восточному рецепту.

*Подается
с маринованным луком.*





БАЙРАМ-ГУШ

Свиная шейка,
свежие помидоры, сочный лист салата,
сырный соус.

185/10г 250 р

ДОЛМА 155 г. 200 р.

Традиционное блюдо из фарша, завернутого в нежнейшие листья винограда. *Подается со сметаной.*

МАНТЫ 250 г. 230 р.

Приготовленное на пару традиционное узбекское блюдо из тонкого домашнего теста и рубленного мяса. *Подается со сметаной.*

КАУРМА-БАЛЫК..... 125/45 г. 270 р.

Нежнейшая запеченная форель, замаринованная по фирменному рецепту. Подается с помидорками черри, лимоном и листьями салата.

КАЗАН-ГУШ

Нежное обжареное мясо, с добавлением базилика и зелени. Подается с луком, зернами граната и лавашем.

из свинины..... 190/65 г. 260 р.

из курицы..... 190/65 г. 240 р.

из телятины 190/65 г. 300 р.

КАЗАН-КЕБАБ

..... 320 г. 330 р.

Ароматная баранина с луком, болгарским перцем, картофелем, с добавлением восточных специй и душистого базилика.

