САЛАТЫ



СТЕЙК-САЛАТ ФЕРГАНА

салат айсберг и руккола, цветная капуста, шпинат, кинза, морковь, огурцы, нут, соус чимичури

180 г **790.-**



САЛАТ ТАШКЕНТ С РОСТБИФОМ И ДАЙКОНОМ

цветная капуста, лук, шпинат, яйцо

230 г **560.-**

САЛАТ БАХОР

жареное куриное филе, огурец, помидор, пекинская капуста, яйцо, сыр сулугуни, майонез

245 г 480.-

ЦЕЗАРЬ

куриное филе, микс салатных листьев, гренки, яйцо, помидоры, сыр пармезан и соус цезарь

260 г 550.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ

микс салатных листьев, помидоры, гренки, сыр пармезан и соус цезарь

220 г 750.-

САЛАТ УЗБЕКИСТОН

телятина, куриная грудка, болгарский перец, салат айсберг, маринованные огурцы, коктейльный соус

200 г 510.-



ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

болгарский перец, огурцы, черри, красный лук, кинза, грецкий орех, красный жгучий перец, соус грузинский

(можно сделать не острым)

160 г **490.-**

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

болгарский перец, огурцы, черри, красный лук, кинза, грецкий орех, красный жгучий перец, соус грузинский

(можно сделать не острым)

130 г **450.-**





САЛАТ АЧИК-ЧУК

помидоры, лук, перец чили и свежая зелень (рекомендуем к плову)

150 г **240.-**



ГРЕЧЕСКИЙ

помидор, огурец, сыр фета, болгарский перец, микс салатных листьев, маслины, оливки, красный лук, оливковое масло

200 г **480.-**

ЗАКУСКИ

АВТОРСКИЕ НАМАЗКИ

с рулетиками из баклажанов с сырно-ореховой начинкой и жареным сыром

подается с лепешкой нан

700 г **1200.-**

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

150 г **490.-**

МЯСО-СЫРНОЕ ПЛАТО

сыры сулугуни, адыгейский и чечил, ростбиф, говяжий язык, салями, гранатовый соус

250 г **1150.-**



ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

болгарский перец, кабачок цукини, томаты черри, сыр страчателла, грецкий орех

250 г **650.-**



АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК К ПИВУ

чесночные гренки, чучвара, куриные крылья BBQ, картофель фри, соус тар-тар

565/30 г **1020.-**



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТЕЛЯТИНОЙ, БАРАНИНОЙ И ТОМАТАМИ

360 г **630.-**



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

160 г **410.-**



БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов с сырно-ореховой начинкой

160 г **550.-**



СЕЛЬДЬ С БЭЙБИ КАРТОФЕЛЕМ

250 г **550.-**



ХРУСТЯЩИЙ СУЛУГУНИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

110/30 г **530.-**

СУПЫ

ЛАГМАН ПО-ДОМАШНЕМУ

домашняя лапша, телятина, морковь, перец болгарский, репчатый лук, капуста, томатный соус, картофель, подается с острой аджикой

300/30 г **520.-**



ЛАГМАН ПО-УЗБЕКСКИ

домашняя лапша, баранина, стручковая фасоль, дайкон, пекинская капуста, болгарский перец, помидоры, кинза, сельдерей, подается с острой аджикой

270/20 г **550.-**



ШУРПА

баранина, картофель, морковь, лук, перец болгарский

300 г **560.-**





КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ ПО-УЗБЕКСКИ

280 г 390.-

КРЕМ-СУП ИЗ СЕМГИ С ГРЕНКАМИ

250/10 г 420.-





БОРЩ С САЛОМ И ЧЕСНОКОМ

300/80/30 г 480.-

ЗНАКОМСТВО С УЗБЕКИСТАНОМ

долма из баранины и телятины, плов праздничный, баранина, манты с бараниной, салат ачик-чук, большая лепешка нан

1170 г **2490.-**

ПЛОВ

ЭТО ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА ВОСТОКА,
СО СВОЕЙ ТАЙНОЙ РЕЦЕПТУРОЙ В КАЖДОМ ДОМЕ.
МЫ СТАРАЕМСЯ СЛЕДОВАТЬ ТРАДИЦИЯМ,
И ГОТОВИМ ЕГО НА КУРДЮЧНОМ МАСЛЕ.

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ С КУРИЦЕЙ

350 г 570.-

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

380 г 610.-

ПЛОВ ПРАЗДНИЧНЫЙ ИЗ БАРАНИНЫ

350 г 640.-

К КАЖДОМУ ПЛОВУ ОВОЩИ НА ВЫБОР: СВЕЖИЕ ИЛИ СОЛЕНЬЯ

ЛАГМАН

ЛАГМАН СО СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

290 г 990.-

ЛАГМАН С КРЕВЕТКАМИ

320 г 660.-

ЛАГМАН С КУРИЦЕЙ В СЛИВОЧНО-КОКОСОВОМ СОУСЕ

350 г 590.-

ОСТРОЕ БЛЮДО



ЛАГМАН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ГОВЯЖЬИМ БЕКОНОМ

350 г 620.-



ЛАГМАН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

370 г 550.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК С ГОВЯДИНОЙ

590 г 620.-

КАЗАН-КЕБАБ С РЕБРАМИ БАРАШКА

картофелем бейби
и битыми огурцами

420 г 950.-



КАЗАН-КЕБАБ С КУРИЦЕЙ

филе куриного бедра, овощи, фаршированный говядиной и бараниной картофель, овощи

200/150/90 г **690.-**

ЦЫПЛЕНОК ЧКМЕРУЛИ

380 г **890.-**





ЛОСОСЬ С ОВОЩНЫМ МИКСОМ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

на выбор:
на пару или на гриле

130/150 г **1050.-**

ФИЛЕ МИНЬОН ПО-УЗБЕКСКИ С ПЮРЕ И ОВОЩНЫМ ХУМУСОМ

320 г 1550.-

ДЖУГЕТТИ С ГОВЯДИНОЙ И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

с курдюком

330 г 990.-

БАРАНИНА С ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

с соусом чимичури

270 г 1250.-



НАРЫН С ТЕЛЯТИНОЙ

тонко нарезанная телятина и лапша по-узбекски, подается с наваристым бульоном

390 г **590.-**



УРУМЧИ ИЗ КУРИЦЫ

запеченное с овощами и сыром,
подается с картофелем бейби

200/100/50 г **610.-**



КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-УЙГУРСКИ

в кисло-сладком соусе с кунжутом и рисом

250 г **560.-**



ДОЛМА

узбекские голубцы из баранины и телятины
в виноградных листьях,
подаются со сметаной

150/30 г **660.-**



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

узбекские пельмени из баранины и говядины
с домашним томатным соусом и сметаной

210/30/30 г **480.-**

МАНТЫ

НА ВЫБОР:
ОТВАРНЫЕ ИЛИ ЖАРЕНЫЕ

ПОДАЮТСЯ
СО СМЕТАНОЙ

АССОРТИ МАНТОВ

телятина, баранина
и сыр сулугуни с зеленью

190/30 г 3 шт. 550.-

МАНТЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

200/30 г 3 шт. 510.-

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

200/30 г 3 шт. 550.-

МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И КУРДЮКОМ

200/30 г 3 шт. 530.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ПОРЦИИ МАНТОВ:

С БАРАНИНОЙ	1 шт.	190.-
С ТЕЛЯТИНОЙ И КУРДЮКОМ	1 шт.	180.-
С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ	1 шт.	170.-

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ
3 шт. 560.-

С СЫРОМ СУЛУГУНИ
3 шт. 490.-

РЕКОМЕНДУЕМ С СОУСОМ:

ТОМАТНЫЙ
50 г 90.-

СМЕТАНА
АДЖИКА
50 г 80.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ПОРЦИИ ХИНКАЛЕЙ:

С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 шт.	190.-
С СЫРОМ СУЛУГУНИ	1 шт.	170.-

ГРИЛЬ

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ С СОУСОМ ТАР-ТАР

150/120 г 550.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

150/90 г 520.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

140/90 г 610.-

СОУСЫ

ТАР-ТАР ТОМАТНЫЙ
50 г 90.-

СМЕТАНА
МАЙОНЕЗ
АДЖИКА
КЕТЧУП
50 г 80.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	310.-
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	210.-
ОВОЩИ НА ПАРУ	150 г	220.-
ОВОЩИ ГРИЛЬ	190 г	310.-

ВЫПЕЧКА

ЛЕПЕШКА НАН
1 шт.
125 / 250 г **150 / 200.-**

ХАЧАПУРИ ПО-УЗБЕКСКИ С ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ
280 г 470.-

ХАЧАПУРИ ПО-УЗБЕКСКИ С СУЛУГУНИ И ОВОЩАМИ
200 г 420.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
290 г 470.-



ПИДЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

350 г 470.-



ПИДЕ С МЯСОМ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ

370 г 480.-

АССОРТИ ЧЕБУРЕКОВ

с курицей, с сыром, с бараниной

180 г 3 шт 380.-

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ СУЛУГУНИ

110 г 1 шт 290.-

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

100 г 1 шт 310.-





САМСА КУРИНАЯ С КУРДЮКОМ

100 г 1 шт 190.-

САМСА С БАРАНИНОЙ И КУРДЮКОМ

100 г 1 шт 290.-



ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ

220 г 480.-



ВАФЛИ С НУТЕЛЛОЙ

кокосово-творожным муссом, арахисом и кокосовой стружкой

210 г 420.-

ВАФЛИ С ДОМАШНЕЙ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

бананом, шариком мороженого и лепестками арахиса

230 г 420.-



ШОКОЛАДНЫЙ ЩЕРБЕТ С АРАХИСОМ

100 г 310.-



МЕДОВЫЙ

100 г 330.-



ТИРАМИСУ

150 г 390.-



ТЕПЛЫЙ ФИНИКОВЫЙ ПИРОГ

120/70 г 380.-



МОРОЖЕНОЕ

1 ШАРИК 50 г 170.-
2 ШАРИКА 100 г 220.-
3 ШАРИКА 150 г 250.-

соус на выбор: шоколадный, карамельный, клубничный

МОРОЖЕНОЕ «СНИКЕРС»

3 шарика пломбира, домашняя соленая карамель, арахис, шоколадный топпинг

210 г 450.-