

САЛАТЫ



СТЕЙК-САЛАТ ФЕРГАНА

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

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

220 г 510.-



ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

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

(можем сделать не острым)

160 г

490.-



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ ФЕТА

баклажан, помидор, болгарский перец, кинза сушеная, гранат, кунжут, оливковое масло

260 г

530.-



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

(можем сделать не острым)

130 г

450.-



САЛАТ АЧИК-ЧУК

помидоры, лук, перец чили и свежая зелень (рекомендуем заказывать 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 РУПЕТИКАМИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

подается с лепешкой нан

700 г 1200.-



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

150 г 490.-



МЯСО-СЫРНОЕ ПЛАТО

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

250 г 1150.-



ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

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

рулетки из баклажанов
с сырной 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**

300/95/30 г 480.-



ЗНАКОМСТВО С УЗБЕКИСТАНОМ

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

1200 г

2490.-



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

ПЛОВ

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.-





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 овощами

450 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**

340 г 1550.-



**ДЖУГЕТТИ С ГОВЯДИНОЙ
И ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

330 г 990.-



**БАРАНИНА
С ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

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.-

НА ВЫБОР:
ВАРЕННЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ
ПОДАЮТСЯ
СО СМЕТАНОЙ

МАНТЫ

АССОРТИ МАНТОВ

телятина, баранина
и сыр сулгуни с зеленью

190/30 г 3 шт. 550.-

МАНТЫ С СЫРОМ СУЛГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ

200/30 г 3 шт. 510.-

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

200/30 г 3 шт. 550.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ПОРЦИИ МАНТОВ:

С БАРАНИНОЙ 1 шт. 190.-

С ТЕЛЯТИНОЙ 1 шт. 180.-

И КУРДЮКОМ

С СЫРОМ 1 шт. 170.-

СУЛГУНИ

И ЗЕЛЕНЬЮ

МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И КУРДЮКОМ

200/30 г 3 шт. 530.-

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ
3 шт. 560.-

С СЫРОМ СУЛГУНИ
3 шт. 490.-

РЕКОМЕНДУЕМ С СОУСОМ:

ТОМАТНЫЙ
50 г 90.-

СМЕТАНА
АДЖИКА
50 г 80.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ПОРЦИИ ХИНКАЛЕЙ:

С БАРАНИНОЙ 1 шт. 190.-
И ГОВЯДИНОЙ

С СЫРОМ 1 шт. 170.-
СУЛГУНИ

ГРИЛЬ

ШАШЛЫҚ КУРИНЫЙ С СОУСОМ ТАР-ТАР

150/120 г 550.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

130/120 г 520.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

130/120 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 ОВОЦАМИ

200 г 420.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

280 г 470.-



ПИДЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

350 г

470.-



**ПИДЕ С МЯСОМ, ОВОЩАМИ
И СЫРОМ**

370 г

480.-

АССОРТИ ЧЕБУРЕКОВ

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

230 г

420.-

ВАФЛИ С ДОМАШНЕЙ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

бананом, шариком мороженого
и лепестками арахиса

250 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.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Сочный Арбуз	250 мл	290.-
ананасовый и грейпфрутовый соки, арбузный сироп, лед		
Мохито лайт	250 мл	370.-
свежая мята, лайм, сахарный сироп, содовая, лед		
Мандариновый лимонад с киви	1000/300 мл	760/280.-
мандариновый сок, сок лимона, мандариновый сироп, сахарный сироп, содовая, киви, лед		
Лимонад манго-маракуйя	1000/300 мл	760/280.-
кордиал манго, сироп маракуйя, апельсиновый сок, огурец, мята, лед		
Клубничный лимонад	1000/300 мл	740/270.-
клубничный кордиал, содовая, мята, лед		
Классический лимонад	1000/300 мл	680/250.-
сахарный сироп, сок лимона, лимон, мята, содовая, лед		
Ягодный смузи	300 мл	360.-
банан, клубничный и малиновый кордиал, ананасовый сок, мороженое, лед		
Манго смузи	300 мл	360.-
пюре манго, сироп бузины, мороженое, сливки, персиковый сок, лед		

АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Хуго Спритц	0,3 л	380.-
сидр, сироп бузина, лайм, мята, лед		
Орандж Спритц	0,3 л	380.-
сидр, сироп апероль, тоник, апельсин, лед		
Кир Роял	0,3 л	380.-
сидр, сироп черная смородина, лайм, лед		

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Вайцен	0,4 л	350.-
пшеничный эль, 4,7%		
Хеллес	0,4 л	350.-
светлый лагер, 4,5%		
Крушöвице Krónprinz	0,4 л	430.-
светлое, 4,2%		

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Крушöвице Krónprinz	0,33 л	390.-
светлое, 4,2%		
Крушöвице Krónprinz 0.0	0,33 л	390.-
безалкогольное		
Крушöвице Krónprinz	0,45 л	440.-
темное, 4,1%		
Мэйзон Арне Бир Бланш	0,4 л	450.-
пшеничное, 4,9%		



КРАФТОВОЕ ПИВО

Jaws Овсяный Стаут	0,5 л	540.-
овсяный стаут, 5,2%		
Jaws American Pale Ale	0,5 л	540.-
светлый эль, 5,5%		
Konix Ma cherie cherry	0,45 л	540.-
вишневой пиво, 5,0%		
Gletcher Milk of Amnesia Tropik	0,5 л	540.-
Сидр Эпплтон	0,5 л	540.-
в ассортименте		

КОФЕ

РАФАЭЛЛО
РАФ

БАНАНОВЫЙ
АЙС КОФЕ

КАРАМЕЛЬНЫЙ
КАПУЧИНО



КОФЕ

Эспрессо	30/60 мл	170/210.-
Американо	100 мл	240.-
Капучино	200/400 мл	280/330.-
Латте	200 мл	280.-
Чизкейк латте	350 мл	360.-
эспрессо, молоко, сырный соус, взбитые сливки, крекер		
Карамельный капучино	400 мл	380.-
двойной эспрессо, карамельный сироп, молоко, взбитые сливки, карамельный соус, корица		
Ванильный раф	350 мл	360.-
эспрессо, сливки, ванильный сироп		
Ореховый раф	350 мл	360.-
эспрессо, сливки, арахисовая паста, карамельный сироп, тростниковый сахар, корица, хлопья арахиса		
Апельсиновый раф	350 мл	360.-
эспрессо, сливки, взбитые сливки, цедра апельсина		
Рафаэлло раф	350 мл	390.-
эспрессо, сливки, миндальный сироп, кокосовый сироп, взбитые сливки, кокосовая стружка, хлопья арахиса		

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Банановый Айс Кофе	300 мл	360.-
эспрессо, банан, мороженое, взбитые сливки, шоколадный соус, лед		
Эспрессо-тоник	300 мл	310.-
эспрессо, тоник, грейпфрут		



БонаАква 0,33 л **240.-**
газ. / негаз.

ДОБАВКИ К КОФЕ

Мед	50 г	50.-
Молоко	50 мл	30.-
Сливки	50 мл	50.-
Лимон	30 г	50.-
Мята	10 г	50.-
Чабрец	1,5 г	30.-
Корень имбиря	15 г	50.-
Сироп в ассортименте	20 г	50.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Добрый Кола, Апельсин, Лимон-лайм	0,25 л	180.-
бокал		
Рич Кола	0,33 л	250.-
 Рич Кола без сахара	0,33 л	250.-
 Рич Индиан Тоник, Биттер Лемон	0,33 л	250.-
 БонаАква	0,33 л	240.-
газ. / негаз.		
 Бёрн оригинальный	0,33 л	350.-
энергетический напиток		

МОРСЫ И СОКИ 0,25 л

Морс Добрый	190.-
бокал	
Сок Рич	190.-
в ассортименте, бокал	
Сок Добрый	190.-
в ассортименте, бокал	

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 0,25 л

Апельсин	330.-
Грейпфрут	330.-
Яблоко	290.-
Морковь	280.-
Яблоко-морковь	290.-
Апельсин-грейпфрут	330.-

МИЛКШЕЙК	300 мл
Классический	330.-
Манго-Карамель	390.-
Банан-Шоколад	390.-
Клубника-Банан	390.-
Сникерс	420.-

