

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из мясных деликатесов: буженина, язык говяжий, рулет куриный с курагой, бастурма

**490** 150 г



## БАСТУРМА

Вяленая вырезка из говядины

**310** 50/30 г





## **МУХАММАРА** с луковой лепешкой Нон

Паста-дип из запеченного перца и грецкого ореха с добавлением гранатового соуса и чили перца

**270** 150/80 г

НОВИНКА  
NEW



## **КОНВЕРТ ИЗ СУЛУГУНИ** с кремом из сыра «Фета»

Блинчики из сыра сулгуни с томатами, кремом фета и ароматной зеленью

**370** 140 г



## **ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

Рулеты из баклажанов с ореховой и сырной начинкой, подаются с аджикой

**330** 200/50 г

## **СОЛЕНЬЯ**

Ассорти сибирских и восточных солений: хрустящие огурчики, малосоленые помидоры, квашеная капуста, пекинская острая, зеленый помидор, стручковый острый перец и патиссоны

**330** 350 г

## **ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА**

Ассорти из фруктов: яблоко, груша, виноград, апельсины

**370** 600 г

## **ГРИБЫ ТАЕЖНЫЕ**

Соленые грибы со сметаной и маринованным луком

**370** 80/30 г



## **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА**

Ассорти сыров: домашний сулгуни, брынза, чечел, пармезан, фета; вкус дополняет виноград, грецкий орех и мед

**370** 160/30/30 г



## БАЛТИЙСКАЯ ЗАКУСКА

Картофель отварной, филе сельди, свежий огурец, куриное яйцо

270 220 г



## АССОРТИ ЗАКУСОК К ХМЕЛЬНЫМ НАПИТКАМ

Вяленое мясо птицы, бастурма, сыр чечел, фисташки, сырные чипсы

350 30/30/20/20/20 г



## РЫБНОЕ АССОРТИ

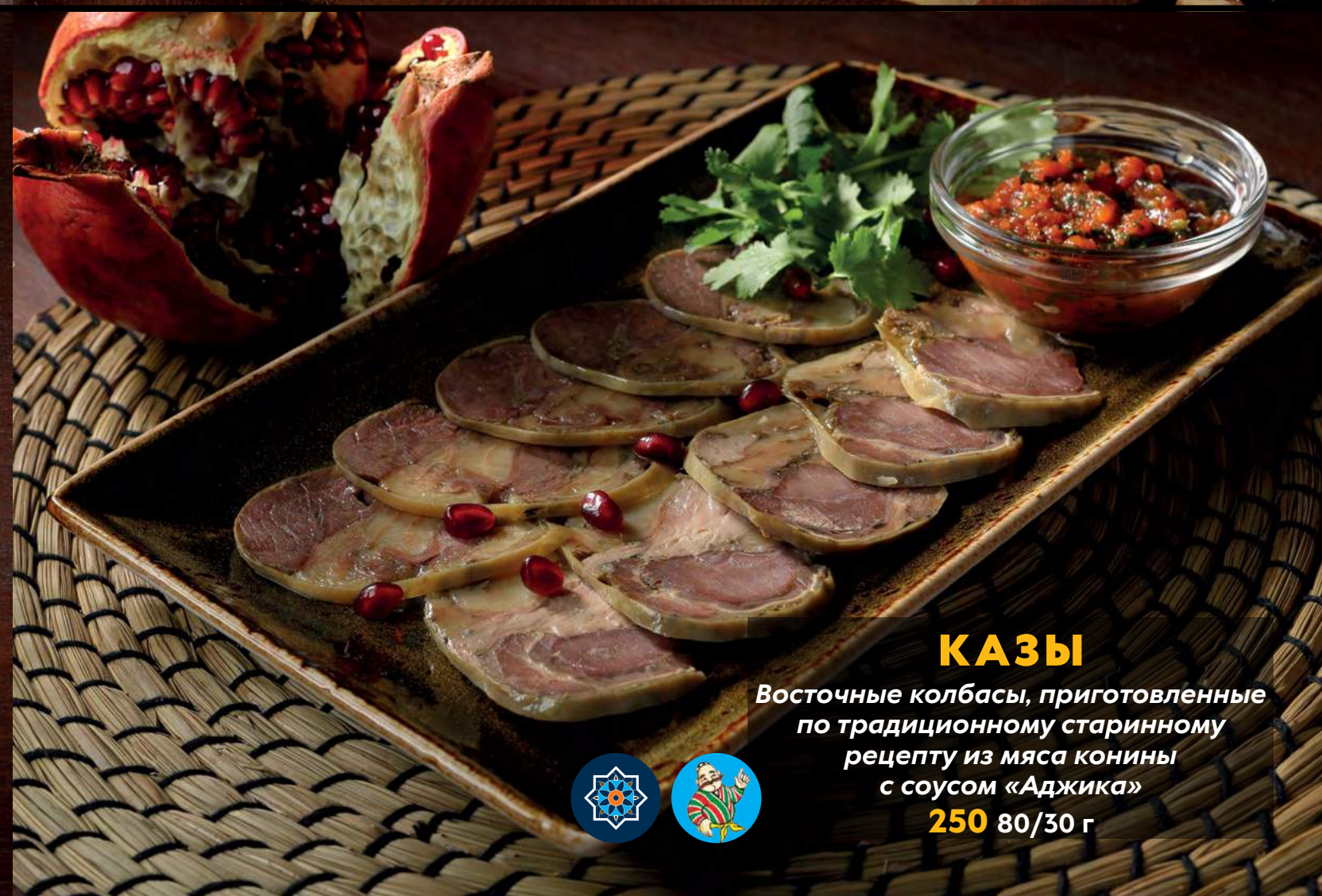
Ассорти байкальской рыбы, малосольный лосось, масло сливочное, лимон, зелень

630 160 г

## САГУДАЙ из байкальской рыбы

Филе байкальской свежей рыбы с луком и маслом

390 120 г



## КАЗЫ

Восточные колбасы, приготовленные по традиционному старинному рецепту из мяса конины с соусом «Аджика»

250 80/30 г



# САЛАТЫ

## СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Тарелка со свежими овощами: перец сладкий, помидор, огурец, редис, зелень

250 350 г

## САЛАТ С ЗАПЕЧЁННОЙ СВЕКЛОЙ, апельсином и мягким сыром

Подается с зеленью, оливковым маслом и карамелизированными грецкими орехами

270 200 г

## ПХАЛИ

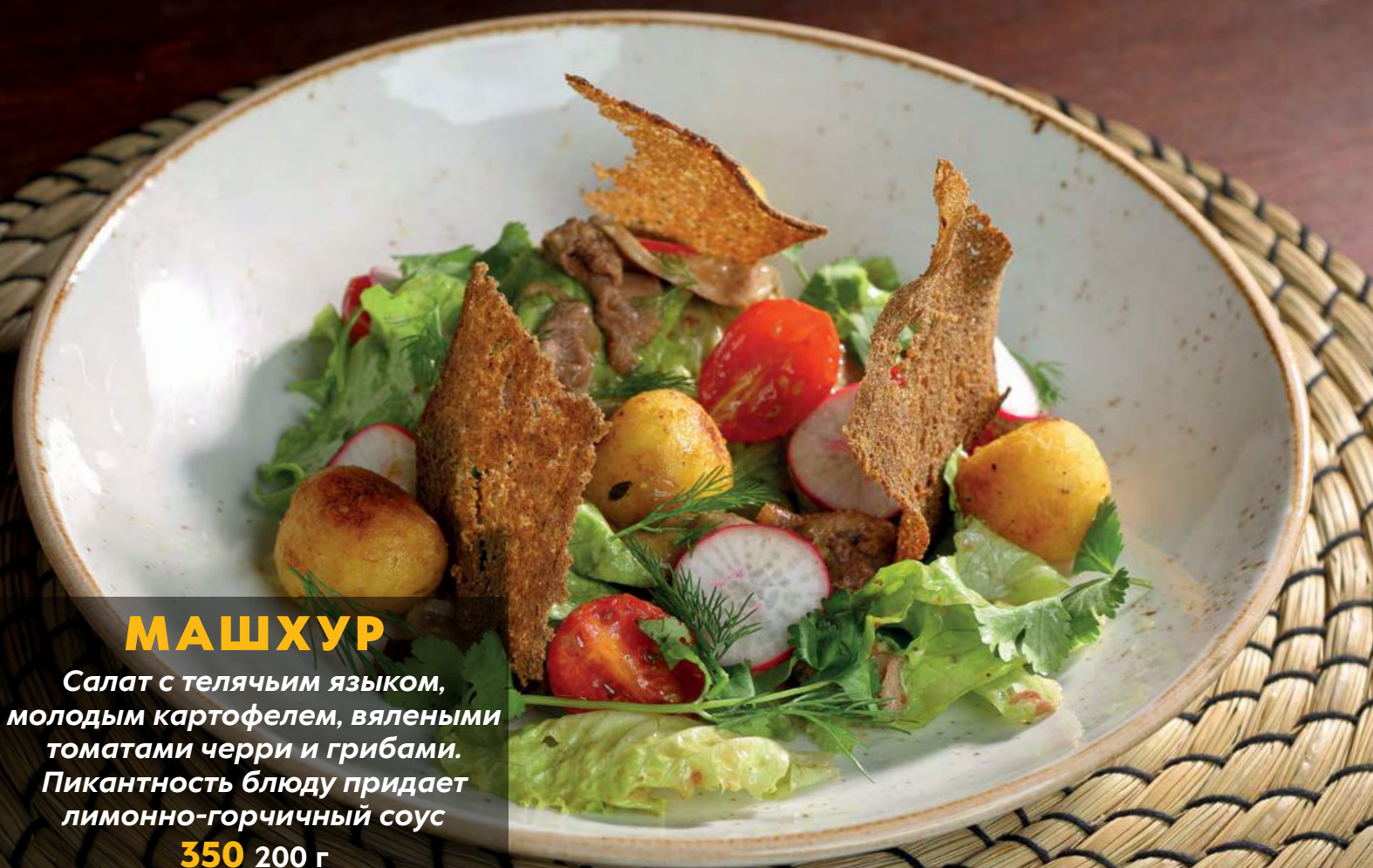
Ассорти из овощных биточков с грецким орехом, пряной аджикой и специями

230 150 г

## ЧЕРВАК

Мясной салат с отварной говядиной, маринованным луком, томатами черри

330 200 г



### МАШХУР

Салат с телячьим языком, молодым картофелем, вялеными томатами черри и грибами. Пикантность блюду придает лимонно-горчичный соус

**350** 200 г



### ХАЛИФ

Теплый салат с запеченной говядиной, копченой свиной грудинкой и овощами

**350** 220 г



### БАКЛАЖАНЫ ПО-УЙГУРСКИ

Хрустящие баклажаны с томатами и зеленью

**330** 200 г



### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Свежий помидор, огурец, болгарский перец, маслины, зелень, красный лук, сыр «Фета»

**270** 250 г



### САЛАТ С ЛОСОСЕМ и грейпфрутом

Лосось малой соли, свежие овощи и грейпфрут, под соусом «Цитрусовый винегрет»

**370** 200 г



### ЦЕЗАРЬ с лососем

430 200 г

### ЦЕЗАРЬ с цыпленком

330 200 г

### АЗИАТСКИЙ САЛАТ с говядиной и грибами

350 200 г



### АЛВОН МИНОРА

Ачик-чичук, традиционный салат из свежих томатов с красным луком и свежей зеленью



150 200 г



### ТАШКЕНТ



Узбекский салат, из телячьей вырезки, сочной редьки, перепелиных яиц и зерен граната

330 200 г



### САЛАТ С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ

Фирменный салат с кальмаром, тигровой креветкой, лососевой икрой и свежим огурцом; вкус салата подчеркивает соус на основе анчоуса

350 180 г



### САНАТ

Салат из нежного филе цыпленка, свежих томатов, огурцов, хрустящего картофеля и перепелиных яиц, с соево-имбирной заправкой

290 200 г



### САМСА с бараниной

Самса из слоеного теста, приготовленного ручным способом, с филе баранины и восточными специями, подается со сметаной и зеленью

190 150 г

### САМСА с говядиной

Самса из слоеного теста, приготовленного ручным способом, с телячьей вырезкой и восточными специями, подается со сметаной и зеленью

150 150 г



### КУТАБЫ

Тонко раскатанное пресное тесто с начинкой из зелени и сыра «Сулугуни», обжаривается на сковороде

230 160 г





## ВОСТОЧНЫЙ СЕТ «УЗБЕКИСТОН»

Манты с бараниной, чучвара жаренная,  
чебуреки с брынзой, самса с говядиной

**410** 60/60/120/120 г



## ЧЕБУРЕК с бараниной

Хрустящее тесто с начинкой из фарша  
баранины, с луком и специями,  
обжаривается во фритюре до золотистой  
корочки

**170** 140 г



## ЧЕБУРЕК с курицей

Хрустящее тесто с рубленным мясом птицы,  
томатами и зеленью, обжаривается  
во фритюре до золотистой корочки

**130** 140 г



## ХИЧИН с бараниной

Лепешка из тонкого пресного теста, обожженная  
открытым огнем с фаршем из баранины и зелени

**270** 200 г



## МИНИ-ЧЕБУРЕКИ

Ассорти из мини-чебуреков с начинкой  
из курицы, брынзы и баранины

**250** 160/30 г



### ХАЧАПУРИ по-аджарски

Открытый пирог из сдобного теста в виде лодочки с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни, с растопленным сливочным маслом и слегка запеченным яичным желтком

310 300 г



## СУПЫ

### ЧУЧВАРА-ШУРПА

Национальные восточные пельмени с мясом барашка

290 300/30 г



### ХАЧАПУРИ по-имеретински

Круглый закрытый пирог из сдобного теста, с начинкой из имеретинского сыра и аппетитной корочкой из сыра «Сулугуни» сверху

430 500 г



### МАНТЫ с бараниной

270 200/30 г

### МАНТЫ с говядиной

230 200/30 г

Манты, приготовленные на пару из рубленого мяса барашка или говядины



### ХАНУМ

Приготовленный на пару из тонкого теста, с курицей и овощами,

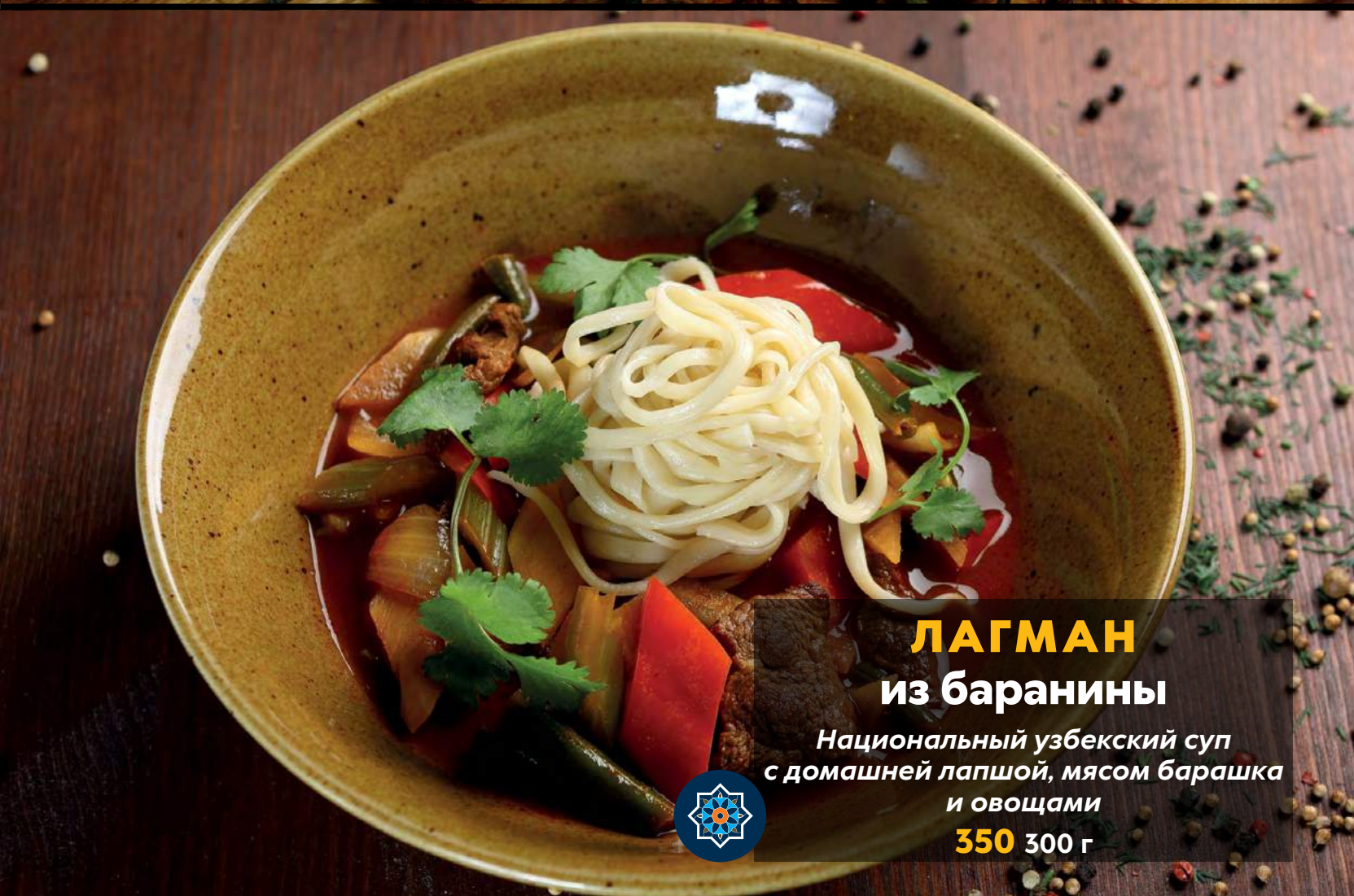
250 240/70 г



### ЛЕПЕШКА НОН

Выпекается в тандыре

65 80 г



### ЛАГМАН из баранины

Национальный узбекский суп с домашней лапшой, мясом барашка и овощами

350 300 г





# ПЛОВ

## ПЛОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «ТОЙ-ОШИ»

Плов, приготовленный по-старинному  
восточному рецепту  
из филе телятины и узбекских специй;  
подаётся с салатом «Ачик-чичук»

390 300/50/10 г



## ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ «ХАНСКИЙ» «ОДИН К ОДНОМУ»

Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту с мясом  
барашка и узбекских специй; подается с зернами граната и салатом  
«Ачик-чичук»

590 300/50/10 г

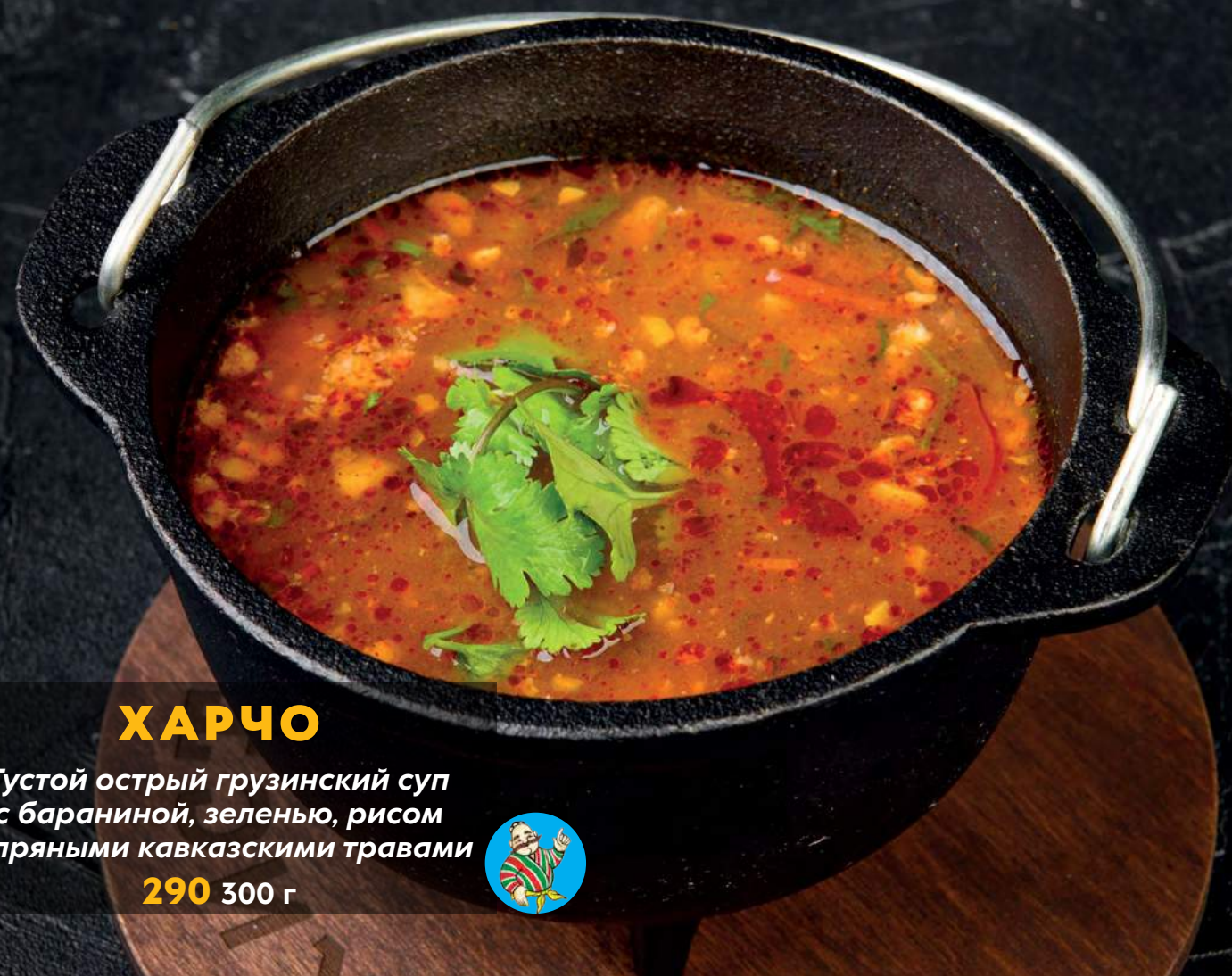
НОВИНКА  
NEW



## ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ «ЧАЙХОНЭ-ОШИ»

Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту  
с мясом барашка и узбекских специй; подается с зернами граната  
и салатом «Ачик-чичук»

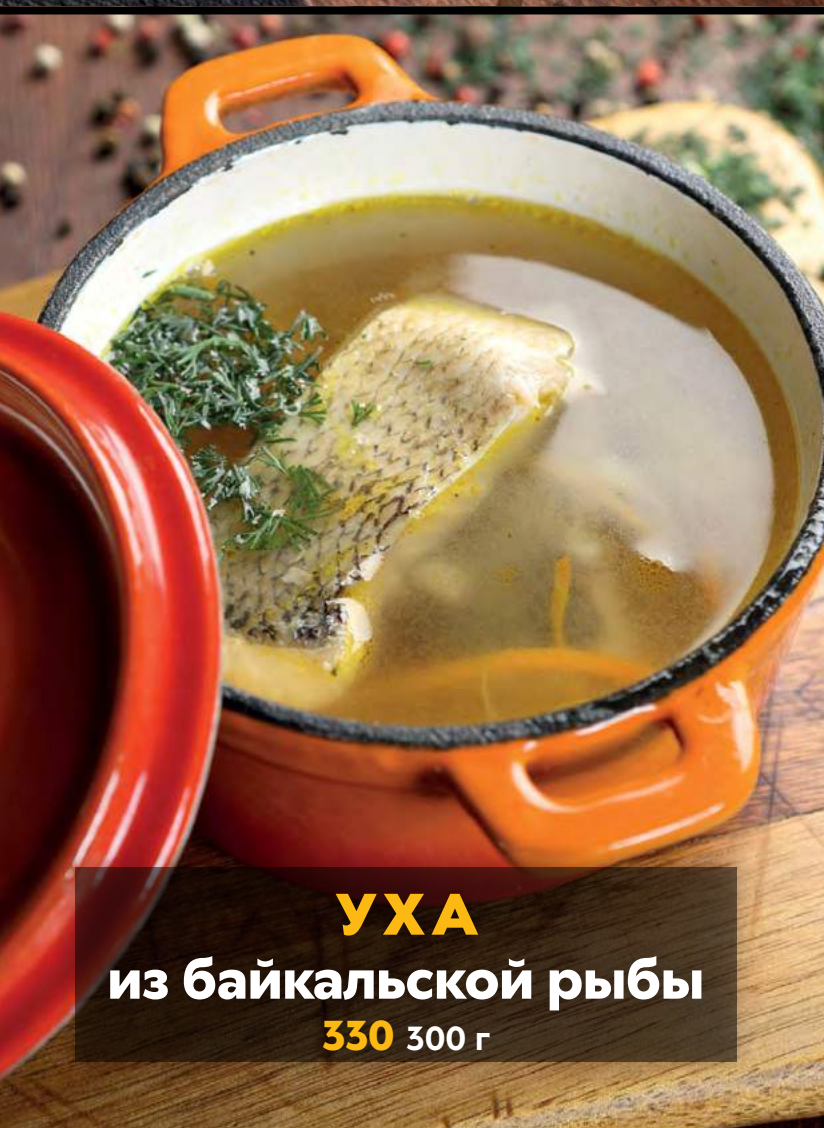
450 300/50/10 г



## ХАРЧО

Густой острый грузинский суп  
с бараниной, зеленью, рисом  
и пряными кавказскими травами

290 300 г



## УХА

из байкальской рыбы

330 300 г

## БОРЩ по-сибирски

Борщ с говядиной, подается  
в булке бородинского хлеба

350 300 г



## ШУРПА

Ароматный наваристый бульон  
с мясом барашка, овощами  
и горохом нут

310 300 г



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ХАН-БАКЛАЖАН

Баклажаны запеченные с сыром сулугуни и соусом из спелых томатов

330 240 г



## ДОЛМА «ТОК ОШИ»

Рубленое филе барашка, завернутое в виноградные листья

390 180/50/20 г



## КАЗАН КАБОБ

Национальное узбекское блюдо, корейка баранины, томленая в казане со специями; подаётся с золотистым картофелем

550 160/100 г



## КАУРМА ЛАГМАН «больше чем паста»

Обжаренная лапша «Лажман» собственного приготовления, с кусочками баранины, овощами, яйцом

370 300/40 г



## ЯГНЕНОК ПО-КОКАНДСКИ

Ножка молодого ягненка, томленая при низкой температуре с овощами

610 300/80 г





## ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Цыпленок, обжаренный до золотистой корочки с соусом «Сладкая аджика»

**470** 360/30 г



## МАДЖИД

Кусочки нежной телятины с соусом «Эборо» и хрустящими баклажанами фри

**610** 140/80 г



## SYBERIA

Филе сига на гриле с соусом «Белое вино» и укропным маслом на подушке из картофельного пюре

**550** 120/10/30 г



## ДОРАДА «ИСТАМБУЛ»

Филе дорадо с зернами граната, грецким орехом и зеленью

**590** 80/120/30 г



## ТАМЕРЛАН

Кирма-кабоб, рулетики из говядины со сладким перцем

**550** 140/140/30 г



## ДЖИЗ-БИЗ из печени ягненка

Маринованная печень, обжаренная на ароматном масле, с перьями сладкого лука и молодым картофелем

**330** 140/160 г



## КАЛЬМАРЫ с соусом «Сладкий чили»

Дальневосточный кальмар, обжаренный с овощами, соусом «Тонкацу» и сладким чили

**450** 280 г

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

**ШАШЛЫК** из курицы  
370 150/30/30/15 г

## МЕТР ШАШЛЫКОВ

Шашлык из мяса барашка,  
говядины, свинины,  
курицы и печени  
2100 750/100/100 г

НОВИНКА  
NEW



**ШАШЛЫК** из свинины  
450 150/100/30 г

**ШАШЛЫК**  
из баранины

590 150/30/30/15 г



**ШАШЛЫК**  
из печени барашка  
330 160/30/30 г

**СЫР СУЛУГУНИ**  
обжаренный на углях  
с гранатовым соусом  
370 200/30/15 г





**КАРЕ ЯГНЕНКА**  
на углях  
470 150/30/30/15 г



**ДОРАДА** на углях  
330 за 100 г

**ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ**  
с соусом «Тартар»  
670 120/100/30 г



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ** из баранины  
590 150/30/30/15 г



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ** из телятины  
430 150/30/30/15 г

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ** из курицы  
370 150/30/30/15 г



**ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК**  
на мангале  
Подаётся с запеченным картофелем  
510 360/100/30 г

## ГАРНИРЫ

**ОВОЩНОЙ КЕБАБ**

170 200 г



**ОВОЩИ-ГРИЛЬ**

170 200 г

**КАРТОФЕЛЬ**

**«АЙДАХО»**

170 200 г

**КАРТОФЕЛЬНОЕ**

**ПЮРЕ**

130 150 г

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

150 150 г

**КАРТОФЕЛЬ**

**ЖАРЕННЫЙ**

с грибами и луком

210 250 г

## СОУСЫ

**ШАШЛЫЧНЫЙ**

50 50 г

**СОУС «ТАР-ТАР»**

50 50 г

**СОУС ЧЕСНОЧНО-**

**СЫРНЫЙ**

50 50 г

**АДЖИКА**

**ДОМАШНЯЯ**

70 50 г

**СОУС «ТКЕМАЛИ»**

70 50 г

**НАРШАРАБ**

130 50 г

## ДЕСЕРТЫ



**ПАХЛАВА** с грецким орехом

190 100 г



**ЧАК-ЧАК**

Восточная сладость  
с миндалем, и медом

190 80 г



**СЫР СУЛУГУНИ**  
 в ореховой панировке  
 с соусом пряная вишня  
**290** 200/30 г



**МОРОЖЕНОЕ**  
 • шоколадное  
 • пломбир  
 • клубника  
**150** 150 г



**БОМБИЧЕСКИЙ  
 ДЕСЕРТ**  
**310** 120/40 г



**ЧАРОИТ**  
 Сливочный чизкейк  
 с начинкой манго-маракуйя,  
 покрыт зеркальной глазурью  
**290** 120 г



**ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР**  
 Курага, финики, арахис в кокосовой  
 глазури, фисташки, абрикосовые косточки  
**330** 220 г



# ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

НОВИНКА  
NEW

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ СОСНОВЫХ  
ШИШЕК**

170 90 г

**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ  
ИЗ КУРАГИ**

90 90 г

**ВАРЕНЬЕ  
ИЗ КЕДРОВЫХ  
ОРЕХОВ**

170 90 г

**ВАРЕНЬЕ  
С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ**

170 90 г

**ДОМАШНЕЕ  
ВАРЕНЬЕ  
ИЗ ВИШНИ**

90 90 г