

УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

УЗБЕКСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
Салат "Ташкент"	1/150/2	860,00
Из телятины, сочной редьки и золотистого лука		
Салат "Ачучук"	1/200/2	950,00
В этом салате сочные узбекские помидоры, созревшие в сердце Востока, лук и острый перец		
Национальный салат "Бахор"	1/150/2	890,00
Из телятины, свежих огурцов, помидоров и кинзы		
Салат "Олтенкус"	1/150/2	990,00
Из отборных баклажанов, запеченной телятины, лука и кинзы		
Красное золото Востока	1/50/30	1960,00
Восточный салат с ягненком	1/250	990,00
Где восходит Солнце и начинается день, там готовят салат с нежным мясом ягненка, узбекскими помидорами, свежими огурцами и перцем чили		
Малосольная семга	1/100/15/ 10/5	1490,00
по особому восточному рецепту		
Осетринка копченая	1/100/25/5	1590,00
Любимая рыба Хаджы Насреддина		
Нежнейший балык палтуса	1/100/15/ 10/5	1590,00
Казы	1/100/5	1050,00
Домашняя конская колбаска		
Рулет "Узбекистан"	1/100/5	1050,00
Фирменный рулет из мяса ягненка		
Рулет из куриной грудки	1/100/5	750,00
Сациви на Ваш выбор	1/250	840,00
Овощное или куриное		

		руб.
Лобио	1/200	760,00
Традиционное восточное блюдо из красной фасоли		
Ассорти из свежих овощей	1/450/15 /15/5	1460,00
Салат из свежих овощей		
заправленные сметаной или майонезом	1/250/2	890,00
заправленные маслом растительным или оливковым	1/250/2	890,00
Сыры домашние с молодой зеленью	1/150/15	750,00
Рассыпчатая картошечка	200/10/4	460,00
С укропчиком и дымком по-узбекски		
Лепешка тандырная	1/150	240,00
Лепешка Узбекская маленькая	1/75	120,00

УЗБЕКСКИЕ СУПЫ

Амударьинская уха	1/50/350 /5/80	1520,00
Из осетрины и овощей. Подается с расстегайчиками.		
Шурпа	1/35/365 /5	790,00
Прозрачный ароматный суп из ягненка с картофелем и морковью		
Мампар	1/50/350 /50/5	790,00
Густой суп с бараниной и клецками		
Кийма-шурпа	1/35/350 /2	790,00
Шурпа с фрикадельками		
Угра-ош	1/40/360 /5	760,00
Куриный суп с тончайшей домашней лапшой		
Борщ овощной	1/400/10 /50	760,00
Из свеклы, моркови, капусты и картофеля		
Чалоп	1/35/365	690,00
Холодный суп из кислого молока с ягненком, огурцом и зеленью		
Суп с белыми грибами	1/300	760,00
и домашней лапшой		

УЗБЕКСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

		руб.
Главное блюдо Дастархана - Плов	1/300/100	1390,00
Узбекский лагман Домашняя лапша с бульоном, бараниной и овощами	1/350/50 /5	1190,00
Ковурма - Лагман Домашняя лапша с бараниной, овощным вазу и жареным яйцом	1/350/50 /5	1190,00
Лагман by Novikov с телятиной Домашняя лапша с телятиной и овощным вазу	1/350/5	1190,00
Байский стейк Из мраморной говядины зернового откорма	шт / 100 / 30	5750,00
Шашлык из лампочек Деликатесное блюдо. Из чего - расскажет официант	1/120/50	960,00
Шашлык из мяса молодого барашка Маринованный по-восточному	1/150/50	1270,00
Шашлык из семечек ягненка	1/200/30	1450,00
Шашлык из печени Бодливого бычка	1/150/50	990,00
Шашлык из языка ягненка	1/170/120	1350,00
Кийма - шашлык Он же люля-кебаб	1/150/50	1120,00
Шашлык из курицы По рецепту великого Эмира	1/150/50 /40	960,00
Шашлык из мраморной говядины Маринованный в восточных специях	1/270	5750,00
Шашлыки овощные Цукини, баклажан, помидор, перец	1/200	890,00
Манты Приготовленные на пару с мясом барашка, телянка или курочки	1/200/75	1050,00
Манты с тыквой	1/200/75	850,00

		руб.
Цыплёнок-табака	шт /320/50	1450,00
Приготовленный на черных, раскаленных камнях по Янги-Юльски		
Долма	1/200/50 /3	1260,00
с мясом барашка или телёнка в виноградных листьях		
Чучвара	1/200/75 /2	950,00
Узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите - обжарим		
Сочный чебурек с бараниной	1/130	650,00
Язычок райской певчей птицы		
Сочный чебурек с курицей или сыром	1/130	650,00
Самса	1/100	650,00
Бывает с мясом барашка, теленка или курицы.		
Самса с тыквой или картофелем	1/125	590,00
Фирменная духовая самса с корейкой	1/125	1460,00
Живая стерлядь	за 100 гр. живой рыбки	950,00
Выловим и приготовим по Вашему желанию:		
По-узбекски - припущенная стерлядь под икорным соусом	1/55/25/1 /1,5	
В паназиатском стиле - жареная стерлядь с овощами и специями в устричном соусе	1/58/27/ 8,5	
Соус на Ваш выбор	1/50	290,00
"Наршараб", "Ткемали", "Аджика", "Тар-Тар", "Сметанно-чесночный", "Сацебели", "Чили", "Томатный", "Соево-чесночный", "Черный фасолевый"		

УЗБЕКСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Сладости с Дастархана: пахлава, мазурка, медовик,	1/245	1060,00
птичье молоко, пирожное "Гулистан", козинаки, мармелад, печенье "Гульчатай", рулет с курагой, трубочка ореховая		
Мороженое в ассортименте:	1/50/10	390,00
Пломбир, Молочный шоколад, Ром - изюм	1 шарик	
Сорбеты в ассортименте:	1/50/10	390,00
Малина, Лимон - лайм, Манго, Земляника, Облепиха	1 шарик	
Ассорти фруктовое	1/500	1460,00
Клубника со сливками	1/100/25 /5/0,5	1090,00
Свежая малина, ежевика или голубика	1/100/25 /5/0,5	1660,00
со сливками		

АРАБСКАЯ КУХНЯ

Арабская Маза на 2 - 3 персоны

руб.
6560,00

Узнайте все прелести изысканной арабской кухни.

Закажите себе и друзьям это угощение и Вам предложат:

- восемь видов вкуснейших закусок

- сафиху с сыром и мясом

1/576/554/65/190/166 / 200

- мозаику арабских шашлыков из курицы, баранины на косточке, люля-кебаб и семги

- ассорти из восточных сладостей

АРАБСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Традиционный арабский "Хоммус"

1/150/17

С оливковым маслом и тахини

Лабнэ

1/150/5/
8/5/1

Мягкий крем-сыр из домашнего йогурта

Мутабаль

1/150/8/
5/3

Из запеченных баклажанов с орехами и мацони

Виноградный лист

1/150

С рисом, помидорами и гранатовым соусом

Бабагануш

1/150/8/
5/3

Запеченные баклажаны с томатами и болгарским перцем

Салат "Табуля"

1/175

Салат из молодой петрушки, томатов, булгур, киноа, заправленный оливковым маслом и соусом наршараб

Салат "Тактука"

1/150/2

Салат из запеченного перца, томатов, кумина, чеснока, оливкового масла и паприки

Арабские помидорчики

1/200

Помидоры "Черри" с редисом, зеленью и чесноком в соусе "Мацони"

Одно блюдо на Ваш выбор

950,00

Ассорти из любых четырех блюд

ю 1/70 гр.

1480,00

Ассорти из любых восьми блюд

ю 1/70 гр.

2860,00

Арабская лепешка

1/75

200,00

АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

		руб.
Сафиха с мясом	200/130/1	1160,00
Тонкая арабская лепешка с мясом барашка, болгарским перцем, помидорами и соусом "Фижиль"		
Сафиха с сыром	250/70/5	1060,00
Тонкая лепешка с сыром, зеленью и соусом "Жебне"		

АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жеди Бель Зет (на 2 персоны)	1/600/25 0/10	3960,00
Из лопатки молодого барашка, запеченной с овощами в томатном соусе		
Шашлык из корейки на косточке		
Блюдо для великого праздника Курбан-Байрам		
корейка дагестанская	1/200/75 /62/50	3700,00
Шашлык из куриной грудки	1/150/75/ 35/25/2	960,00
Шашлык из семги	1/240	1990,00
маринованный в пикантных восточных специях с соусом "Тартар" по-арабски		
Арабская мозаика из шашлыков	1/267/75 /62/150	3360,00
Курица, баранина на косточке, люля-кебаб и семга		

АРАБСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Фисташковое пирожное	1/50/5	750,00
-----------------------------	--------	--------

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

ПАНАЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

		руб.
Паровые пельмешки Дим-Сам:		
с креветками	1/36	360,00
с кальмаром, тигровыми креветками и мясом камчатского краба	1/36	460,00
с курочкой	1/36	360,00
с утиным мясом	1/35	390,00
Жареные пельмешки Ван-Тан:		
с креветками	1/125/50/ 15/2	890,00
с курочкой	1/125/50	750,00
(подаются с тайским и кисло-сладким соусами)		
Хрустящие пирожки Дим-Сам	1/120	840,00
с начинкой из нежного утиного мяса, сельдерея и вешенок		
Салат из нежного мяса краба с рукколой	1/200/5	1850,00
и кусочками манго с гранатовым соусом		
Тигровые креветки	1/140/15/ 2	1450,00
в сладком соусе Васаби		
Салат из рукколы с тигровыми креветками		
авокадо и помидорами черри, заправленный соевым соусом и бальзамиком	1/200	1390,00
Экзотический салат	1/200/20	1450,00
из Австралийского манго с рукколой и тигровыми креветками под тайским соусом		
Королевские тигровые креветки в кляре	1/180/60 /2	1350,00
Баклажаны в кисло-сладком соусе	1/150/3/2	850,00

ПАНАЗИАТСКИЕ СУПЫ

Традиционный тайский суп Том Ям
с морепродуктами

1/300/50

руб.
960,00

ПАНАЗИАТСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Нежное филе судака, приготовленное на пару

с морковью и сладкой зеленой редькой. Подается с соусами: "Пай-цы", кисло-сладким или черным-фасолевым

1/200/12
0/17

1790,00

Обжаренные морепродукты со спаржей

в устричном соусе

1/250/3

1790,00

Жареное филе судака с баклажанами

1/100/14
0/8

1460,00

Жареные креветки со сладким перцем,

зеленым и красным репчатым луком под сычуанским соусом

10/180/50

1460,00

Утка по-пекински

с китайскими блинчиками, луком-пореем, свежими огурцами и соусом

1/600/10
0/100/12
0/120

4950,00

- целая утка

1/300/50
/50/60/

2560,00

- половина утки

Рисовая лапша на воке

- с курицей, овощами и омлетом

1/300

960,00

- с креветками, овощами и омлетом

1/300

1090,00

Тонкая яичная лапша по-гонконгски

- с овощами и омлетом / с курицей

1/300

960,00

- с креветками

1/300

1090,00

Китайский жареный рис

- с овощами и омлетом / с курицей

1/300

960,00

- с креветками

1/300

1090,00

ПАНАЗИАТСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Обжаренные в карамели фрукты Па-Цы-Ка

с мороженым и кунжутными семечками

1/185/50/1

960,00

ЗАКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

ЗАКАВКАЗСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

		руб.
Салат "Хазар"	1/200/2	960,00
Бакинские помидоры, сочный красный репчатый лук и душистая мята		
Мангал-салат	1/150	860,00
Баклажаны, помидоры и перец, бережно обжаренные на раскаленных углях		
Рецепт от прабабушки Джейхуна		
Соте из баклажан	1/200/3	860,00
Баклажаны, тушеные с луком, цукини, помидорами и перцем		
Аджапсандали	1/200/4	860,00
Мацони в стакане	1/250	390,00

ЗАКАВКАЗСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кутабы, приготовленные на садже (2 шт.):		650,00
с зеленью	1/100/50	
с сыром и зеленью	1/100	
с мясом	1/100	
Люля-кебаб из цыпленка	1/150/50	960,00
Шашлык из телятины	1/150/50	1570,00
маринованный в горных травах и специях		
Люля-кебаб из телятины	1/150/50	1150,00
Шашлык из осетрины по-азербайджански	1/134/50 /50/50	2750,00

МЕНЮ ДЛЯ СВОИХ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
Сельдь на тостах из бородинского хлеба	1/200/30	790,00
с яйцом и свежим огурчиком		
Сельдь по-деревенски с картошечкой	1/100/130 /30/15/5 /7	750,00
Форшмак	1/130/70	750,00
с гренками из бородинского хлеба		
Закуска по-царски	56/135/25	5980,00
Черная икра с блинчиками		
Грибочки лесные маринованные	1/150/2	1450,00
Салат с сыром фета	1/200/50	950,00
с узбекскими помидорами, свежими огурцами и крымским красным луком, заправляется соусом с дижонской горчицей		
Салат "Оливье" с курицей	1/200	750,00
Салат с авокадо и шпинатом	1/240	930,00
Салат "Греческий"	1/250/40	960,00
Крабовый салат с красной икрой,	1/200	1950,00
со свежими огурцами и яйцом		
Витаминный салат	1/250	790,00
из молодой капусты, узбекских помидоров и моркови		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Щучьи котлеты с соусом из раков	1/170/180 /70	1490,00
Подаются с картофельным пюре или жареным картофелем - на выбор		
Стейк из семги приготовленный на пару	1/180	2260,00
или на гриле	1/160	
Карп жареный	1/160/50 /30	1760,00
на сковороде с хрустящей корочкой		
Телячья вырезка с жареным луком	1/150/100	1760,00
Вареники с картошкой	1/100/80	860,00

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пай "Узбекистан" с корицей	2/200/50/1	960,00
и ванильным мороженым		
Десерт "Павлова"	1/230	1060,00
с манговым соусом и ягодами		
Вареники с вишней	1/100/80	860,00
Миндальный Наполеон	1/150/100	790,00
Фисташково-меренговый рулет	1/165	950,00
с компоте из клюквы, малины и сливочным кремом		