

# УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

## УЗБЕКСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

|  |                       | руб.    |
|--|-----------------------|---------|
| <b>Салат "Ташкент"</b>   | 1/150/2               | 570,00  |
| Из телятины, сочной редьки и золотистого лука  |                       |         |
| <b>Салат "Ачучук"</b>  | 1/200/2               | 690,00  |
| В этом салате сочные узбекские помидоры, созревшие в сердце Востока, и острый перец  |                       |         |
| <b>Национальный салат "Бахор"</b>  | 1/150/2               | 620,00  |
| Из телятины, свежих огурцов, помидоров и кинзы   |                       |         |
| <b>Салат "Олтенкус"</b>  | 1/150/2               | 750,00  |
| Из отборных баклажанов, запеченной телятины, лука и кинзы  |                       |         |
| <b>Красное золото Востока</b>  | 1/50/30               | 890,00  |
| <b>Восточный салат с ягненком</b>  | 1/250                 | 850,00  |
| Где восходит Солнце и начинается день, там готовят салат с нежным мясом ягненка, узбекскими помидорами, свежими огурцами и перцем чили |                       |         |
| <b>Малосольная семга</b>   | 1/100/15/1<br>0/5     | 890,00  |
| по особому восточному рецепту  |                       |         |
| <b>Осетринка копченая</b>  | 1/100/25/5            | 1150,00 |
| Любимая рыба Хаджы Насреддина  |                       |         |
| <b>Нежнейший балык палтуса</b>   | 1/100/15/1<br>0/5     | 890,00  |
| <b>Казы</b>  | 1/100/5               | 890,00  |
| Домашняя конская колбаска  |                       |         |
| <b>Рулет "Узбекистан"</b>  | 1/100/5               | 750,00  |
| Фирменный рулет из мяса ягненка  |                       |         |
| <b>Рулет из куриной грудки</b>   | 1/100/5               | 490,00  |
| <b>Сациви на Ваш выбор</b>   | 1/100/150<br>1/75/175 | 590,00  |
| Овощное или куриное  |                       |         |

|  |            | руб.   |
|--|------------|--------|
| <b>Лобио</b>                                   | 1/150/2    | 590,00 |
| Традиционное восточное блюдо из красной фасоли |            |        |
| <b>Ассорти из свежих овощей</b>                | 1/300/30   | 690,00 |
| <b>Салат из свежих овощей</b>                  |            |        |
| заправленные сметаной или майонезом            | 1/250/2    | 690,00 |
| заправленные маслом растительным или оливковым | 1/250/2    | 690,00 |
| <b>Сыры домашние с молодой зеленью</b>         | 1/150/15   | 520,00 |
| <b>Рассыпчатая картошечка</b>                  | 1/200/10/4 | 240,00 |
| С укропчиком и дымком по-узбекски              |            |        |
| <b>Лепешка тандырная</b>                       | 1/150      | 120,00 |

## УЗБЕКСКИЕ СУПЫ

|  |                    |        |
|--|--------------------|--------|
| <b>Машхурда</b>  | 1/35/365/1<br>2/75 | 580,00 |
| Сытный суп из узбекского гороха "маш"                        |                    |        |
| <b>Амударьинская уха</b>                                     | 1/50/350/<br>5/80  | 890,00 |
| Из осетрины и овощей. Подается с расстегайчиками.            |                    |        |
| <b>Шурпа</b>   | 1/35/365/<br>5     | 580,00 |
| Прозрачный ароматный суп из ягненка с картофелем и морковью  |                    |        |
| <b>Мампар</b>  | 1/50/350/<br>50/5  | 690,00 |
| Густой суп с бараниной и клецками                            |                    |        |
| <b>Кийма-шурпа</b>   | 1/35/350/<br>2     | 580,00 |
| Шурпа с фрикадельками  |                    |        |
| <b>Угра-ош</b>   | 1/40/360/<br>5     | 580,00 |
| Куриный суп с тончайшей домашней лапшой                      |                    |        |
| <b>Борщ овощной</b>  | 1/400/10/<br>50    | 380,00 |
| Из свеклы, моркови, капусты и картофеля                      |                    |        |
| <b>Чалоп</b>   | 1/35/365           | 580,00 |
| Холодный суп из кислого молока с ягненком, огурцом и зеленью |                    |        |

## УЗБЕКСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |                       | руб.    |
|---|-----------------------|---------|
| <b>Главное блюдо Дастархана - Плов</b>  | 1/300/100             | 960,00  |
| <b>Узбекский лагман</b><br>Домашняя лапша с бульоном, бараниной и овощами                 | 1/50/350/<br>5        | 890,00  |
| <b>Ковурма - Лагман</b><br>Домашняя лапша с бараниной                                     | 1/190/50/1<br>10/50/3 | 890,00  |
| <b>Байский стейк</b><br>Из мраморной говядины   | шт / 100<br>/ 30      | 4260,00 |
| <b>Стейк " Ковбой "</b><br>С розмарином и морской солью                                   | за 100 гр.            | 820,00  |
| <b>Шашлык из лампочек</b><br>Деликатесное блюдо. Из чего - расскажет официант             | 1/120/50              | 840,00  |
| <b>Шашлык из мяса молодого барашка</b><br>Маринованный по-восточному                      | 1/150/50              | 960,00  |
| <b>Ребрышки ягнёнка</b><br>Тушеные с луком  | 1/300/70              | 960,00  |
| <b>Шашлык из фермерской перепелки</b><br>подается на таганчике с горячими углями и дымком | 1/150                 | 960,00  |
| <b>Шашлык из печени</b><br>Бодливого бычка  | 1/150/50              | 840,00  |
| <b>Кийма - шашлык</b><br>Он же люля-кебаб   | 1/150/50              | 890,00  |
| <b>Шашлык из курицы</b><br>По рецепту великого Эмира                                      | 1/150/50/<br>2        | 750,00  |
| <b>Шашлык из мраморной говядины</b><br>Маринованный в восточных специях                   | 1/270                 | 4260,00 |
| <b>Шашлыки овощные</b><br>Цукини, баклажан, помидор, перец                                | 1/200                 | 760,00  |
| <b>Манты</b><br>Приготовленные на пару с мясом барашка, телянка или курочки               | 1/200/75              | 890,00  |
| <b>Манты с тыквой</b>   | 1/200/75              | 520,00  |
| <b>Хоним</b><br>Овощи, укрытые лепестками роз, искусно вылепленных из теста               | 1/240/50              | 690,00  |
| <b>Форель речная</b><br>за 50 гр. сырой рыбки   | 1/37/12               | 240,00  |
| Бережно приготовленная на гриле. Подается с грибным соусом.                               |                       |         |

|   |                        | руб.   |
|---|------------------------|--------|
| <b>Цыплёнок-табака</b>  | шт<br>/320/50          | 990,00 |
| Приготовленный на черных, раскаленных камнях по Янги-Юльски   |                        |        |
| <b>Долма</b>  | 1/200/50/<br>3         | 960,00 |
| с мясом барашка или телёнка в виноградных листьях   |                        |        |
| <b>Чучвара</b>  | 1/200/75/<br>2         | 790,00 |
| Узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите - обжарим  |                        |        |
| <b>Сочный чебурек с бараниной</b>   | 1/130                  | 380,00 |
| Язычок райской певчей птицы   |                        |        |
| <b>Сочный чебурек с курицей или сыром</b>   | 1/130                  | 380,00 |
| <b>Самса</b>  | 1/100                  | 380,00 |
| Бывает с мясом барашка, теленка или курицы, тандырная или духовая.  |                        |        |
| <b>Самса с тыквой или картофелем</b>  | 1/125                  | 360,00 |
| <b>Фирменная духовая самса с корейкой</b>   | 1/125                  | 640,00 |
| <b>Живая стерлядь</b>   | за 100 гр. живой рыбки | 420,00 |
| Выловим и приготовим по Вашему желанию:   |                        |        |
| По-узбекски - припущенная стерлядь под икорным соусом   | 1/55/25/1/<br>1,5      |        |
| В паназиатском стиле - жареная стерлядь с овощами и специями в устричном соусе  | 1/58/27/8,<br>5        |        |
| <b>Соус на Ваш выбор</b>  | 1/50                   | 120,00 |
| "Наршараб", "Ткемали", "Аджика", "Тар-Тар", "Сметанно-чесночный", "Сацебели", "Чили", "Томатный", "Соево-чесночный", "Черный фасолевый" |                        |        |

## УЗБЕКСКИЕ ДЕСЕРТЫ

|  |                      |         |
|--|----------------------|---------|
| <b>Сладости с Дастархана:</b> пахлава, мазурка, медовик, птичье молоко, пирожное "Гулистан", козинаки, мармелад, печенье "Гульчатай", рулет с курагой, трубочка ореховая | 1/245                | 790,00  |
| <b>Мороженое в ассортименте:</b> пралине, ванильное, клюквенно-малиновое, клубничное, вишневое, грецкий орех с карамелью, сорбет-манго                                   | 1/50/10/2<br>1 шарик | 190,00  |
| <b>Ассорти фруктовое</b>   | 1/500                | 860,00  |
| <b>Клубника со сливками</b>  | 1/100/25/<br>5/0,5   | 860,00  |
| <b>Свежая малина, ежевика или голубика</b>   | 1/100/25/<br>5/0,5   | 1390,00 |
| со сливками  |                      |         |

# АРАБСКАЯ КУХНЯ

## Арабская Маза на 2 - 3 персоны

руб.  
4700,00

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

### Табуля с мятой

1/140/25/

Салат из молодой петрушки и помидоров

### 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

650,00

### Ассорти из любых четырех блюд

по 1/70 гр. 1180,00

### Ассорти из любых восьми блюд

по 1/70 гр. 2120,00

### Арабская лепешка

1/75 90,00

## АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|  |            | руб.   |
|--|------------|--------|
| <b>Сафиха с мясом</b>  | /200/130/1 | 780,00 |
| Тонкая арабская лепешка с мясом барашка, болгарским перцем, помидорами и соусом "Фижиль" |            |        |
| <b>Сафиха с сыром</b>  | /250/125/5 | 580,00 |
| Тонкая лепешка с сыром, зеленью и соусом "Жебне"   |            |        |

## АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |                      |         |
|---|----------------------|---------|
| <b>Жеди Бель Зет</b> (на 2 персоны)                                     | 1/600/250<br>10      | 2160,00 |
| Из лопатки молодого барашка, запеченной с овощами в томатном соусе      |                      |         |
| <b>Шашлык из корейки на косточке</b>                                    |                      |         |
| Блюдо для великого праздника Курбан-Байрам                              |                      |         |
| <b>корейка новозеландская</b>   | 1/200/75/<br>62/50   | 2960,00 |
| <b>корейка дагестанская</b>   | 1/200/75/<br>62/50   | 1960,00 |
| <b>Шашлык из куриной грудки</b>   | 1/150/75/3<br>5/25/2 | 850,00  |
| <b>Шашлык из семги</b>  | 1/240                | 1480,00 |
| маринованный в пикантных восточных специях с соусом "Тартар" по-арабски |                      |         |
| <b>Арабская мозаика из шашлыков</b>                                     | 1/267/75/<br>62/150  | 2160,00 |
| Курица, баранина на косточке, люля-кебаб и семга                        |                      |         |

## АРАБСКИЕ ДЕСЕРТЫ

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| <b>Восточные сладости</b>   | 1/210  | 760,00 |
| <b>Мороженое "Самади"</b>   | 1/200  | 660,00 |
| Ванильное мороженое с протертым манго, фруктовым сиропом, украшенное вафлями и сливками |        |        |
| <b>Фисташковое пирожное</b>   | 1/50/5 | 360,00 |

# ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

## ПАНАЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

|   | руб.                          |
|---|-------------------------------|
| <b>Паровые пельмешки Дим-Сам:</b>   |                               |
| с креветками  | 1/36 220,00                   |
| с кальмаром, тигровыми креветками и мясом камчатского краба                             | 1/36 360,00                   |
| с курочкой  | 1/36 160,00                   |
| <b>Жареные пельмешки Ван-Тан:</b>   |                               |
| с креветками  | 1/125/50/1<br>5/2 860,00      |
| с курочкой  | 1/125/50 520,00               |
| (подаются с тайским и кисло-сладким соусами)  |                               |
| <b>Хрустящие пирожки Дим-Сам</b>  | 1/120 660,00                  |
| с начинкой из нежного утиного мяса, сельдерея и вешенок                                 |                               |
| <b>Салат из нежного мяса краба с рукколой</b>   | 1/200/5 1490,00               |
| и кусочками манго с гранатовым соусом   |                               |
| <b>Тигровые креветки</b>  | 1/150/75/<br>40/15/10 1190,00 |
| в сладком соусе Васаби  |                               |
| <b>Рулетики из тончайшего рисового теста</b>  | 1/110/50/5<br>0/1 660,00      |
| с отварными креветками, листьями зеленого салата, сельдереем, свежими огурцами и кинзой |                               |
| <b>Салат из рукколы с тигровыми креветками</b>  |                               |
| авокадо и помидорами черри, заправленный соевым соусом и бальзамиком                    | 1/200 1190,00                 |
| <b>Экзотический салат</b>   | 1/200/20 1190,00              |
| из Австралийского манго с рукколой и тигровыми креветками под тайским соусом            |                               |
| <b>Королевские тигровые креветки в кляре</b>  | 1/180/60/<br>2 960,00         |
| <b>Баклажаны в кисло-сладком соусе</b>  | 1/150/3/2 690,00              |

## ПАНАЗИАТСКИЕ СУПЫ

|  |          | руб.   |
|--|----------|--------|
| <b>Традиционный тайский суп Том Ям</b><br>с морепродуктами | 1/300/50 | 890,00 |

## ПАНАЗИАТСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|  |                               |         |
|--|-------------------------------|---------|
| <b>Нежное филе судака, приготовленное на пару</b><br>с морковью и сладкой зеленой редькой. Подается с соусами: "Пай-цы",<br>кисло-сладким или черным-фасолевым | 1/200/120<br>/17              | 1380,00 |
| <b>Обжаренные морепродукты со спаржей</b><br>в устричном соусе   | 1/250/3                       | 1560,00 |
| <b>Жареное филе судака с баклажанами</b>   | 1/100/140/<br>8               | 1260,00 |
| <b>Жареные креветки со сладким перцем,</b><br>зеленым и красным репчатым луком под сычуанским соусом   | 120/180/50                    | 1280,00 |
| <b>Утка по-пекински</b><br>с китайскими блинчиками, луком-пореем, свежими огурцами и соусом  | 1/600/100<br>/100/120/1<br>20 | 4790,00 |
| - целая утка   | 1/300/50/<br>50/60/60         | 2395,00 |
| - половина утки  |                               |         |
| <b>Рисовая лапша на воке с креветками,</b><br>курицей и овощами под тайским соусом   | 1/50/250                      | 890,00  |
| <b>Тонкая яичная лапша по-гонконгски</b>   |                               |         |
| - с овощами и омлетом / с курицей  | 1/300                         | 590,00  |
| - с креветками   | 1/300                         | 890,00  |
| <b>Китайский жареный рис</b>   |                               |         |
| - с овощами и омлетом / с курицей  | 1/300                         | 590,00  |
| - с креветками   | 1/300                         | 890,00  |

## ПАНАЗИАТСКИЕ ДЕСЕРТЫ

|  |             |        |
|--|-------------|--------|
| <b>Обжаренные в карамели фрукты Па-Цы-Ка</b><br>с мороженым и кунжутными семечками | 1/185/100/1 | 760,00 |
|--|-------------|--------|



# ЗАКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

## ЗАКАВКАЗСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|  |         | руб.   |
|--|---------|--------|
| <b>Салат "Хазар"</b>   | 1/200/2 | 690,00 |
| Бакинские помидоры, сочный красный репчатый лук и душистая мята      |         |        |
| <b>Мангал-салат</b>  | 1/150   | 690,00 |
| Баклажаны, помидоры и перец, бережно обжаренные на раскаленных углях |         |        |
| <b>Мацони в стакане</b>  | 1/250   | 210,00 |
| Рецепт от прабабушки Джейхуна  |         |        |

## ЗАКАВКАЗСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |                    |         |
|---|--------------------|---------|
| <b>Кутабы, приготовленные на садже (2 шт.):</b> |                    | 390,00  |
| с зеленью                                       | 1/100/50           |         |
| с сыром и зеленью                               | 1/100              |         |
| с мясом   | 1/100              |         |
| <b>Шашлык из осетрины по-азербайджански</b>     |                    |         |
|   | 1/134/50/<br>50/50 | 1990,00 |
| <b>Люля-кебаб из цыпленка</b>                   | 1/150/50           | 750,00  |
| <b>Шашлык из телячьей вырезки</b>               | 1/150/50           | 1580,00 |
| маринованный в горных травах и специях          |                    |         |
| <b>Люля-кебаб из телятины</b>                   | 1/150/50           | 890,00  |