

УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

УЗБЕКСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
Салат "Ташкент"	1/150/2	570,00
Сочная редька, золотистый лук и изумительное мясо молодого бычка напомнят Вам об этом солнечном городе		
Салат "Ачучук"	1/200/2	690,00
В этом салате сочные узбекские помидоры, созревшие в сердце Востока, и острый перец		
Национальный салат "Бахор"	1/150/2	620,00
Вкусный салат из телятины, свежих огурцов, помидоров и кинзы		
Салат "Олтенкус"	1/150/2	750,00
Изысканный вкус Востока в золотистом салате из отборных баклажанов, запеченной телятины, лука и кинзы		
Красное золото Востока	1/50/30	890,00
Конфискованное Верещагиным у контрабандистов		
Восточный салат с ягненком	1/250	850,00
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	890,00
Любимая закуска Петрухи		
Осетринка, копченая по-восточному	1/100/25/5	1150,00
Нежнейший балык палтуса	1/100/15/10/5	890,00
Казы	1/100/5	890,00
Домашняя конская колбаска		
Рулет "Узбекистан"	1/100/5	750,00
Фирменный рулет из мяса ягненка		
Рулет из куриной грудки	1/100/5	490,00
Сациви на Ваш выбор	1/100/150 1/75/175	590,00
Овощное или куриное		

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

УЗБЕКСКИЕ СУПЫ

Машхурда	1/35/365/12/7 5	580,00
Сытный суп из узбекского гороха "маш", придавшего сил Абдуле		
Амударьинская уха	1/50/350/5/8 0	890,00
Из осетрины и овощей. Подается с расстегайчиками.		
Шурпа	1/35/365/5	580,00
Прозрачный ароматный суп из ягненка с картофелем и морковью		
Мампар	1/35/350/50/ 5	690,00
Густой суп с бараниной и клецками		
Кийма-шурпа	1/35/350/2	580,00
Шурпа с фрикадельками		
Угра-ош	1/40/360/5	580,00
Куриный суп с тончайшей домашней лапшой		
Борщ овощной	1/400/10/50	380,00
Из свеклы, моркови, капусты и картофеля, заботливо выращенных руками Екатерины Матвеевны		
Чалоп	1/35/365	580,00
Холодный суп из кислого молока с ягненком, огурцом и зеленью		

УЗБЕКСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

		руб.
Главное блюдо Дастархана - Плов	1/300/100	960,00
Узбекский лагман-дело тонкое, Петруха! Это блюдо из длинной домашней лапши, ароматной баранины, овощей и специй называют звездой Востока	1/50/350/5	890,00
Абдула - Ковурма - Лагман Макароны по-красноармейски	1/190/50/110/ 50/3	890,00
Байский стейк Из мраморной говядины	шт / 100 / 30	4260,00
Стейк " Ковбой " С розмарином и морской солью	за 100 гр.	820,00
Шашлык из лампочек Деликатесное блюдо. Из чего - расскажет официант	1/120/50	840,00
Шашлык из мяса молодого барашка Которого пригнал Саид с сухого ручья	1/150/50	960,00
Ребрышки ягнёнка тушеные с луком Любимое блюдо Абдуллы	1/300/70	960,00
Шашлык из фермерской перепелки Подается на таганчике с горячими углями и дымком	1/150	960,00
Шашлык из печени Бодливого бычка	1/150/50	840,00
Кийма - шашлык Он же люля-кебаб, оно же любимое блюдо красноармейца Сухова	1/150/50	890,00
Шашлык из курицы "Павлин, - говоришь?" - Нет, это наш фирменный	1/150/50/40	750,00
Шашлык из мраморной говядины Маринованный в восточных специях	1/270	4260,00
Шашлыки овощные Цукини, баклажан, помидор, перец	1/200	760,00
Манты Вылепленные ручками свободных женщин Востока из общегития N 1, с мясом барашка, телянка или курочки	1/200/75	890,00
Манты с тыквой	1/200/75	520,00
Хоним Овощи, укрытые лепестками роз, искусно вылепленных из теста	1/240/50	690,00
Форель речная за 50 гр. сырой рыбки Бережно приготовленная на гриле. Подается с грибным соусом	1/37/12	240,00

		руб.
Цыплёнок-табака	шт /320/50	990,00
Приготовленный на раскаленных камнях по Янги-Юльски		
Долма	1/200/50/3	960,00
С мясом барашка или телёнка в виноградных листьях		
Чучвара	1/200/75/2	790,00
Узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите - обжарим		
Сочный чебурек с бараниной	1/130	380,00
Подарок для разлюбленной Екатерины Матвеевны		
Сочный чебурек с курицей или сыром	1/130	380,00
Самса разная от Джавдета	1/100	380,00
Такую Вы не видели, как и самого Джавдета. Бывает с мясом барашка, теленка или курицы, тандырная или духовая.		
Самса с тыквой или картофелем	1/125	360,00
Фирменная духовая самса с корейкой	1/125	640,00
От того же знаменитого Джавдета		
Стерлядь из нашего арыка	за 100 гр.живой рыбки	420,00
Поймаем в Вашем присутствии и приготовим по 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	120,00
"Наршараб", "Ткемали", "Аджика", "Тар-Тар", "Сметанно-чесночный", "Сацебели", "Чили", "Томатный", "Соево-чесночный", "Черный фасолевый"		

УЗБЕКСКИЕ ДЕСЕРТЫ

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

- сафиха 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 оливковым маслом

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

1/140/25/5

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

АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жеди Бель Зет (на 2 персоны)	1/600/250/10	2160,00
Из лопатки молодого барашка, запеченной с овощами в томатном соусе		
Шашлык из корейки на косточке		
Блюдо для великого праздника Курбан-Байрам		
корейка новозеландская	1/200/75/62/50	2960,00
корейка дагестанская	1/200/75/62/50	1960,00
Шашлык из куриной грудки	1/150/75/35/25/2	850,00
Шашлык из семги	1/240	1480,00
маринованный в пикантных восточных специях с соусом "Тартар" по-арабски		
Арабская мозаика из шашлыков	1/267/75/62/150	2160,00
Курица, баранина на косточке, люля-кебаб и семга		

АРАБСКИЕ ДЕСЕРТЫ

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

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

ПАНАЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

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

ПАНАЗИАТСКИЕ СУПЫ

Традиционный тайский суп Том Ям	1/300/50	руб. 890,00
с морепродуктами		

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	1/200/120/17	1380,00
Обжаренные морепродукты со спаржей	1/250/3	1560,00
Жареное филе судака с баклажанами	1/100/140/8	1260,00
Жареные креветки со сладким перцем,	1/120/180/50	1280,00
зеленым и красным репчатым луком под сычуанским соусом		
Утка по-пекински		
с китайскими блинчиками, луком-пореем, свежими огурцами и соусом		
- целая утка	1/600/100/10 0/120/120	4790,00
- половина утки	1/300/50/50/ 60/60	2395,00
Рисовая лапша на воке с креветками,	1/50/250	890,00
овощами, и курицей под тайским соусом		
Тонкая яичная лапша по-гонконгски		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	590,00
- с креветками	1/300	890,00
Китайский жареный рис		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	590,00
- с креветками	1/300	890,00

ПАНАЗИАТСКИЕ ДЕСЕРТЫ

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

ЗАКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

ЗАКАВКАЗСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

ЗАКАВКАЗСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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