

# УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

## УЗБЕКСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
<b>Салат "Ташкент"</b>	1/150/2	790,00
Из телятины, сочной редьки и золотистого лука		
<b>Салат "Ачучук"</b>	1/200/2	890,00
В этом салате сочные узбекские помидоры, созревшие в сердце Востока, лук и острый перец		
<b>Национальный салат "Бахор"</b>	1/150/2	840,00
Из телятины, свежих огурцов, помидоров и кинзы		
<b>Салат "Олтенкус"</b>	1/150/2	950,00
Из отборных баклажанов, запеченной телятины, лука и кинзы		
<b>Красное золото Востока</b>	1/50/30	1960,00
<b>Восточный салат с ягненком</b>	1/250	950,00
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/ 10/5	1390,00
по особому восточному рецепту		
<b>Осетринка копченая</b>	1/100/25/5	1750,00
Любимая рыба Хаджы Насреддина		
<b>Нежнейший балык палтуса</b>	1/100/15/ 10/5	1540,00
<b>Казы</b>	1/100/5	950,00
Домашняя конская колбаска		
<b>Рулет "Узбекистан"</b>	1/100/5	950,00
Фирменный рулет из мяса ягненка		
<b>Рулет из куриной грудки</b>	1/100/5	690,00
<b>Сациви на Ваш выбор</b>	1/250	750,00
Овощное или куриное		

		руб.
<b>Лобио</b>	1/200	690,00
Традиционное восточное блюдо из красной фасоли		
<b>Ассорти из свежих овощей</b>	1/450/15 /15/5	1360,00
<b>Салат из свежих овощей</b>		
заправленные сметаной или майонезом	1/250/2	850,00
заправленные маслом растительным или оливковым	1/250/2	850,00
<b>Сыры домашние с молодой зеленью</b>	1/150/15	750,00
<b>Рассыпчатая картошечка</b>	200/10/4	390,00
С укропчиком и дымком по-узбекски		
<b>Лепешка тандырная</b>	1/150	220,00
<b>Лепешка Узбекская маленькая</b>	1/75	110,00

## УЗБЕКСКИЕ СУПЫ

<b>Амударьинская уха</b>	1/50/350 /5/80	1450,00
Из осетрины и овощей. Подается с расстегайчиками.		
<b>Шурпа</b>	1/35/365 /5	760,00
Прозрачный ароматный суп из ягненка с картофелем и морковью		
<b>Мампар</b>	1/50/350 /50/5	760,00
Густой суп с бараниной и клецками		
<b>Кийма-шурпа</b>	1/35/350 /2	690,00
Шурпа с фрикадельками		
<b>Угра-ош</b>	1/40/360 /5	690,00
Куриный суп с тончайшей домашней лапшой		
<b>Борщ овощной</b>	1/400/10 /50	650,00
Из свеклы, моркови, капусты и картофеля		
<b>Чалоп</b>	1/35/365	690,00
Холодный суп из кислого молока с ягненком, огурцом и зеленью		
<b>Суп с белыми грибами</b>	1/300	690,00
и домашней лапшой		

## УЗБЕКСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

		руб.
<b>Главное блюдо Дастархана - Плов</b>	1/300/100	1290,00
<b>Узбекский лагман</b> Домашняя лапша с бульоном, бараниной и овощами	1/350/50 /5	1100,00
<b>Ковурма - Лагман</b> Домашняя лапша с бараниной, овощным вазу и жареным яйцом	1/350/50 /5	1100,00
<b>Лагман by Novikov с телятиной</b> Домашняя лапша с телятиной и овощным вазу	1/350/5	980,00
<b>Байский стейк</b> Из мраморной говядины зернового откорма	шт / 100 / 30	5450,00
<b>Стейк " Ковбой "</b> С розмарином и морской солью	за 100 гр.	2260,00
<b>Шашлык из лампочек</b> Деликатесное блюдо. Из чего - расскажет официант	1/120/50	960,00
<b>Шашлык из мяса молодого барашка</b> Маринованный по-восточному	1/150/50	1170,00
<b>Шашлык из семечек ягненка</b>	1/200/30	1350,00
<b>Шашлык из печени</b> Бодливого бычка	1/150/50	990,00
<b>Шашлык из языка ягненка</b>	1/170/120	1250,00
<b>Кийма - шашлык</b> Он же люля-кебаб	1/150/50	980,00
<b>Шашлык из курицы</b> По рецепту великого Эмира	1/150/50 /40	890,00
<b>Шашлык из мраморной говядины</b> Маринованный в восточных специях	1/270	5450,00
<b>Шашлыки овощные</b> Цукини, баклажан, помидор, перец	1/200	890,00
<b>Манты</b> Приготовленные на пару с мясом барашка, телянка или курочки	1/200/75	1050,00
<b>Манты с тыквой</b>	1/200/75	750,00

		руб.
<b>Цыплёнок-табака</b>	шт /320/50	1350,00
Приготовленный на черных, раскаленных камнях по Янги-Юльски		
<b>Долма</b>	1/200/50 /3	1190,00
с мясом барашка или телёнка в виноградных листьях		
<b>Чучвара</b>	1/200/75 /2	950,00
Узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите - обжарим		
<b>Сочный чебурек с бараниной</b>	1/130	590,00
Язычок райской певчей птицы		
<b>Сочный чебурек с курицей или сыром</b>	1/130	590,00
<b>Самса</b>	1/100	590,00
Бывает с мясом барашка, теленка или курицы.		
<b>Самса с тыквой или картофелем</b>	1/125	560,00
<b>Фирменная духовая самса с корейкой</b>	1/125	1360,00
<b>Живая стерлядь</b>	за 100 гр. живой рыбки	850,00
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	
<b>Соус на Ваш выбор</b>	1/50	250,00
"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	960,00
<b>Мороженое в ассортименте:</b> Пломбир, Молочный шоколад, Ром - изюм	1/50/10  1 шарик	340,00
<b>Сорбеты в ассортименте:</b> Малина, Лимон - лайм, Манго, Земляника, Облепиха	1/50/10  1 шарик	340,00
<b>Ассорти фруктовое</b>	1/500	1290,00
<b>Клубника со сливками</b>	1/100/25 /5/0,5	1090,00
<b>Свежая малина, ежевика или голубика</b> со сливками	1/100/25 /5/0,5	1660,00

# АРАБСКАЯ КУХНЯ

## Арабская Маза на 2 - 3 персоны

руб.  
5950,00

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

860,00

### Ассорти из любых четырех блюд

ю 1/70 гр. 1380,00

### Ассорти из любых восьми блюд

ю 1/70 гр. 2760,00

### Арабская лепешка

1/75 180,00

## АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

		руб.
<b>Сафиха с мясом</b>	200/130/1	1060,00
Тонкая арабская лепешка с мясом барашка, болгарским перцем, помидорами и соусом "Фижиль"		
<b>Сафиха с сыром</b>	250/70/5	960,00
Тонкая лепешка с сыром, зеленью и соусом "Жебне"		

## АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Жеди Бель Зет (на 2 персоны)</b>	1/600/25 0/10	3590,00
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 дагестанская</b>	1/200/75 /62/50	3500,00
<b>Шашлык из куриной грудки</b>	1/150/75/ 35/25/2	960,00
<b>Шашлык из семги</b>	1/240	1990,00
маринованный в пикантных восточных специях с соусом "Тартар" по-арабски		
<b>Арабская мозаика из шашлыков</b>	1/267/75 /62/150	3190,00
Курица, баранина на косточке, люля-кебаб и семга		

## АРАБСКИЕ ДЕСЕРТЫ

<b>Фисташковое пирожное</b>	1/50/5	650,00
-----------------------------	--------	--------

# ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

## ПАНАЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

		руб.
<b>Паровые пельмешки Дим-Сам:</b>		
с креветками	1/36	290,00
с кальмаром, тигровыми креветками и мясом камчатского краба	1/36	360,00
с курочкой	1/36	260,00
с утиным мясом	1/35	290,00
<b>Жареные пельмешки Ван-Тан:</b>		
с креветками	1/125/50/ 15/2	860,00
с курочкой	1/125/50	690,00
(подаются с тайским и кисло-сладким соусами)		
<b>Хрустящие пирожки Дим-Сам</b>	1/120	750,00
с начинкой из нежного утиногo мяса, сельдерея и вешенок		
<b>Салат из нежного мяса краба с рукколой</b>	1/200/5	1750,00
и кусочками манго с гранатовым соусом		
<b>Тигровые креветки</b>	1/140/15/ 2	1450,00
в сладком соусе Васаби		
<b>Салат из рукколы с тигровыми креветками</b>		
авокадо и помидорами черри, заправленный соевым соусом и бальзамиком	1/200	1280,00
<b>Экзотический салат</b>	1/200/20	1280,00
из Австралийского манго с рукколой и тигровыми креветками под тайским соусом		
<b>Королевские тигровые креветки в кляре</b>	1/180/60 /2	1350,00
<b>Баклажаны в кисло-сладком соусе</b>	1/150/3/2	750,00

## ПАНАЗИАТСКИЕ СУПЫ

		руб.
<b>Традиционный тайский суп Том Ям</b> с морепродуктами	1/300/50	960,00

## ПАНАЗИАТСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Нежное филе судака, приготовленное на пару</b> с морковью и сладкой зеленой редькой. Подается с соусами: "Пай-цы", кисло-сладким или черным-фасолевым	1/200/12 0/17	1690,00
<b>Обжаренные морепродукты со спаржей</b> в устричном соусе	1/250/3	1660,00
<b>Жареное филе судака с баклажанами</b>	1/100/14 0/8	1360,00
<b>Жареные креветки со сладким перцем,</b> зеленым и красным репчатым луком под сычуанским соусом	10/180/50	1360,00
<b>Утка по-пекински</b> с китайскими блинчиками, луком-пореем, свежими огурцами и соусом	1/600/10 0/100/12 0/120	4890,00
- целая утка	1/300/50 /50/60/	2460,00
- половина утки		
<b>Рисовая лапша на воке</b>		
- с курицей, овощами и омлетом	1/300	860,00
- с креветками, овощами и омлетом	1/300	990,00
<b>Тонкая яичная лапша по-гонконгски</b>		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	860,00
- с креветками	1/300	990,00
<b>Китайский жареный рис</b>		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	860,00
- с креветками	1/300	990,00

## ПАНАЗИАТСКИЕ ДЕСЕРТЫ

<b>Обжаренные в карамели фрукты Па-Цы-Ка</b> с мороженым и кунжутными семечками	1/185/50/1	960,00
--	------------	--------

# ЗАКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

## ЗАКАВКАЗСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

		руб.
<b>Салат "Хазар"</b>	1/200/2	890,00
Бакинские помидоры, сочный красный репчатый лук и душистая мята		
<b>Мангал-салат</b>	1/150	790,00
Баклажаны, помидоры и перец, бережно обжаренные на раскаленных углях Рецепт от прабабушки Джейхуна		
<b>Соте из баклажан</b>	1/200/3	790,00
Баклажаны, тушеные с луком, цукини, помидорами и перцем		
<b>Аджапсандали</b>	1/200/4	790,00
<b>Мацони в стакане</b>	1/250	350,00

## ЗАКАВКАЗСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Кутабы, приготовленные на садже (2 шт.):</b>		590,00
с зеленью	1/100/50	
с сыром и зеленью	1/100	
с мясом	1/100	
<b>Люля-кебаб из цыпленка</b>	1/150/50	890,00
<b>Шашлык из телятины</b>	1/150/50	1470,00
маринованный в горных травах и специях		
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	1/150/50	1050,00
<b>Шашлык из осетрины по-азербайджански</b>	1/134/50 /50/50	2550,00

# МЕНЮ ДЛЯ СВОИХ

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
<b>Сельдь на тостах из бородинского хлеба</b>	1/200/30	750,00
с яйцом и свежим огурчиком		
<b>Сельдь по-деревенски с картошечкой</b>	1/100/150 /30/15/5 "	690,00
<b>Форшмак</b>	1/130/70	690,00
с гренками из бородинского хлеба		
<b>Закуска по-царски</b>	56/135/25	5980,00
Черная икра с блинчиками		
<b>Грибочки лесные маринованные</b>	1/150/2	1450,00
<b>Салат с сыром фета</b>	1/200/50	950,00
с узбекскими помидорами, свежими огурцами и крымским красным луком, заправляется соусом с дижонской горчицей		
<b>Салат "Оливье" с курицей</b>	1/200	750,00
<b>Салат с авокадо и шпинатом</b>	1/240	850,00
<b>Салат "Греческий"</b>	1/250/40	960,00
<b>Крабовый салат с красной икрой,</b>	1/200	1950,00
со свежими огурцами и яйцом		
<b>Витаминный салат</b>	1/250	750,00
из молодой капусты, узбекских помидоров и моркови		
<b>Студень по-домашнему</b>	1/150/50	750,00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Щучьи котлеты с соусом из раков</b>	1/170/180 /70	1350,00
Подаются с картофельным пюре или жареным картофелем - на выбор		
<b>Стейк из семги приготовленный на пару</b>	1/180	2160,00
<b>или на гриле</b>	1/160	
<b>Карп жареный</b>	1/160/50 /30	1480,00
на сковороде с хрустящей корочкой		
<b>Телячья вырезка с жареным луком</b>	1/150/100	1760,00
<b>Вареники с картошкой</b>	1/100/80	750,00

## ДЕСЕРТЫ

<b>Яблочный пай "Узбекистан" с корицей</b>	1/200/50/1	960,00
и ванильным мороженым		
<b>Десерт " Павлова "</b>	1/230	1060,00
с манговым соусом и ягодами		
<b>Вареники с вишней</b>	1/100/80	750,00
<b>Миндальный Наполеон</b>	1/150/100	750,00
<b>Фисташково-меренговый рулет</b>	1/165	950,00
с компоте из клюквы, малины и сливочным кремом		