



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясное ассорти / 300г</b> Куриный рулет, казы вареные, казы сырокопченые, рулет говяжий, язык говяжий, хрен, горчица.	<b>1 400р.</b>
<b>Рыбное ассорти / 280г</b> Осетрина гор. коп., семга хол. коп., масляная рыба, икра лососевая, маслины, оливки, лимон, зелень.	<b>1 800р.</b>
<b>Сырное ассорти / 220г</b> Четыре вида сыра в ассортименте, мед, клубника, виноград, грецкий орех.	<b>1 120р.</b>
<b>Овощной букет / 650г</b> Помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, чеснок, ассорти зелени.	<b>870р.</b>
<b>Язык отварной / 100/20г</b> Отварной говяжий язык с хреном.	<b>450р.</b>
<b>Казы вареные / 100г</b> Домашняя колбаса из мяса конины и репчатый лук.	<b>700р.</b>
<b>Казы сырокопченые / 100г</b> Сырокопченая колбаса из конины.	<b>580р.</b>
<b>Дугона / 150г</b> Жареные баклажаны, фаршированные сюзьмой, сыром «Пармезан».	<b>400р.</b>
<b>Закусочка под водочку / 400г</b> Сельдь слабосоленая, картофель отварной, огурцы соленые, шампиньоны маринованные, лук репчатый.	<b>600р.</b>
<b>Медальча / 245г</b> Дольки помидор с сыром «Пармезан», маслинами и майонезом.	<b>310р.</b>
<b>Огурцы малосольные / 100г</b>	<b>150р.</b>
<b>Помидоры малосольные / 100г</b>	<b>160р.</b>
<b>Семга / 100г</b> Семга холодного копчения.	<b>510р.</b>
<b>Сыр домашний «Брынза» / 100г</b>	<b>310р.</b>
<b>Сыр домашний «Сулугуни» / 100г</b>	<b>320р.</b>
<b>Чеснок маринованный / 100г</b>	<b>150р.</b>
<b>Масло сливочное / 100г</b>	<b>150р.</b>
<b>Оливки, Маслины / 100г</b>	<b>250р.</b>

## САЛАТЫ

<b>Азия / 150г</b> Обжаренная говяжья вырезка, перец болгарский, помидоры, огурцы, репчатый лук, кинза, укроп, кунжут, растительное масло.	<b>330р.</b>
<b>Аччик-чук / 150г</b> Помидоры, огурцы, репчатый лук.	<b>260р.</b>
<b>Баклажаны хрустящие сладкие с томатами / 230г</b> Баклажаны, помидоры, кинза, фирменный соус.	<b>520р.</b>
<b>Бахор / 150г</b> Редис, огурцы, куриное яйцо, петрушка, укроп, кинза, лук, оливковое масло.	<b>260р.</b>
<b>Весенний / 200г</b> Помидоры, лист салата, авокадо, огурцы, салат микс. Подается с соусом (дижонская горчица, мед, винный уксус, оливковое масло).	<b>340р.</b>
<b>Греческий / 150г</b> Сыр брынза, помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, салат листовой, масло оливковое, лимон.	<b>280р.</b>
<b>Инча / 150г</b> Филе курицы печеное на мангале, салат китайский, помидоры, огурцы, картофель пай, перепелиное яйцо.	<b>320р.</b>
<b>Капрезе / 200г</b> Моцарелла, помидоры, руккола, бальзамический уксус.	<b>510р.</b>
<b>Ковурма сабзавот / 150г</b> Баклажаны и перец болгарский печеный на углях мелко рубленный со специями.	<b>310р.</b>
<b>Лаззат / 150г</b> Баклажаны жаренные, огурцы, помидоры, укроп, кинза, лук зеленый, соевый соус.	<b>300р.</b>
<b>Лейла / 150г</b> Говяжий язык, куриное яйцо, шампиньоны маринованные, огурцы, горошек консерв., укроп, салат листовой.	<b>320р.</b>
<b>Морковь по-корейски / 150г</b>	<b>200р.</b>
<b>Оливье / 150г</b> Классический салат «Оливье».	<b>320р.</b>
<b>Орзу / 150г</b> Говядина отварная, помидоры, огурцы, салат листовой, масло оливковое.	<b>320р.</b>
<b>Рохат / 150г</b> Отварная свекла, грецкие орехи, картофель пай, чеснок, оливковое масло.	<b>250р.</b>
<b>Салат из морепродуктов / 300г</b> Мидии, гребешки, креветки, креветки тигр, гребешки на ракушке, салат руккола, салат айсберг, винный уксус, масло оливковое, лимон, манго, кедровые орехи, сыр «Пармезан».	<b>890р.</b>
<b>Салат из семги и моцареллы / 200г</b>	<b>690р.</b>
<b>Семург / 150г</b> Жареная говяжья вырезка, жареные баклажаны и болгарский перец.	<b>330р.</b>
<b>Ташкент / 150г</b> Говядина отварная, яйцо куриное, редька, лук жареный, майонез.	<b>320р.</b>
<b>Чигатай / 150г</b> Язык говяжий, огурцы соленые, майонез.	<b>320р.</b>
<b>Чинсай / 150г</b> Помидоры, перец болгарский, сельдерей, салат, итальянский соус.	<b>260р.</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Шакараб / 150г</b> Помидоры, репчатый лук.	260р.
<b>Бичак с зеленью / 100г</b> Пирог из дрожжевого теста с зеленью.	170р.
<b>Бичак с сыром / 100г</b> Пирог из дрожжевого теста с сыром.	200р.
<b>Бичак с сыром и зеленью / 100г</b> Пирог из дрожжевого теста с зеленью и сыром.	200р.
<b>Чебурек / 100г</b> Тесто с бараньим и говяжьим фаршем, приготовленным на растительном масле.	200р.
<b>Самса с тыквой / 110г</b> Традиционная выпечка из слоеного теста с тыквой и луком.	150р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Лагман Ташкент / 450г</b> Национальный суп из раскатанной в ручную домашней лапши, молодой телятины и овощей.	580р.
<b>Мастава / 420г</b> Суп с мясом баранины, фрикадельками, рисом, горохом и овощами. Подается со сметаной.	480р.
<b>Угра Ош / 420г</b> Суп с домашней курицей и лапшой.	450р.
<b>Уха / 400г</b> Суп из ассорти рыбы.	510р.
<b>Чучвара / 420г</b> Пельмени с бараниной в бульоне. Подается со сметаной.	480р.
<b>Шурпа / 420г</b> Бульон с корейкой молодого барашка, овощами и приправами.	540р.

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

<b>Гампан / 350г</b> Обжаренные овощи с отварным рисом.	330р.
<b>Джигир-Бугур / 300г</b> Говяжья печень, обжаренная с луком и курдючным салом.	430р.
<b>Долма / 200/50г</b> Рубленая баранина в виноградных листьях (подается со сметаной).	500р.
<b>Казан Кабоб / 300/50г</b> Корейка молодого барашка, приготовленная в казане. Подается с картофелем, обжаренным до золотистой корочки и соусом кайла.	750р.
<b>Ковурма лагман / 300г</b> Национальная домашняя лапша, овощи, жареная телятина, специи.	480р.
<b>Ковурма товук / 300г</b> Мясо цыпленка с тушёными овощами и специями.	450р.
<b>Ковурма чучвара / 120г</b> Домашние жареные пельмени из баранины.	420р.
<b>Манты с мясом / 200/50г</b> Рубленое мясо ягненка, говяжий жир, и лук. Приготавливается в тесте на пару. Подается со сметаной.	480р.

<b>Манты с тыквой / 180/50г</b> Свежая рубленая тыква, курдючное сало и лук, приготовленные в тесте на пару. Подается со сметаной.	<b>400р.</b>
<b>Нозик / 400/30г</b> Фарш из баранины, начинённый куриным яйцом. Подается с шашлыком из телятины и тушёным картофелем.	<b>650р.</b>
<b>Плов Свадебный / 280г</b> Плов Ташкентский из молодого барашка, желтой моркови, гороха, изюма, барбариса и риса «Огонек».	<b>450р.</b>
<b>Плов Чайханский / 280г</b> Плов Ферганский из молодого барашка, желтой моркови и риса «Девзира» из Узбекистана.	<b>520р.</b>
<b>Силтама / 250г</b> Говяжья вырезка, жареная на курдючном сале, с луком и помидорами.	<b>500р.</b>
<b>Хамсай / 300г</b> Говяжья вырезка с курдючным салом, бобами, овощами и пикантными специями по старинному восточному рецепту.	<b>520р.</b>

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>Байдарья / 100г</b> Нежная форель обжаренная до золотистой корочки. Подается с жареным картофелем, маслинами и дольками лимона.	<b>300р.</b>
<b>Кора-Су / 200г</b> Филе семги, запеченное с грибами и сыром. Подается с дольками лимона и маслинами.	<b>800р.</b>
<b>Рыба по Бухарски / 250/50г</b> Судак обжаренный в кляре.	<b>580р.</b>
<b>Сазан на мангале / 100г</b> Сазан жареный на мангале, подается с долькой лимона и маслинами.	<b>250р.</b>
<b>Сибас на мангале / 100г</b>	<b>350р.</b>
<b>Стейк из семги / 100г</b> Семга жареная на мангале.	<b>390р.</b>
<b>Шабда а / 350/50г</b> Кусочки филе судака и сазана, обжаренные до золотистой корочки, подаются с соусом «Кайла», зеленью, дольками лимона и маслинами.	<b>790р.</b>

## ШАШЛЫКИ

<b>Джигар / 55/45г</b> Шашлык из говяжьей печени с курдючным салом и луком.	<b>330р.</b>
<b>Ковурга Кабоб / 120/45г</b> Корейка молодого барашка, приготовленная на углях.	<b>520р.</b>
<b>Люля Кабоб / 100/45г</b> Шашлык из рубленой баранины. Подается с луком.	<b>340р.</b>
<b>Махсус Кабоб / 75/60г</b> Шашлык из говяжьей вырезки с курдючным салом. Подается с луком.	<b>350р.</b>
<b>Товук Кабоб / 125/45г</b> Шашлык из филе курицы, приготовленный по особому рецепту.	<b>280р.</b>
<b>Узбекча Кабоб / 75/45г</b> Мясо молодого барашка. Подается с луком.	<b>340р.</b>
<b>Урома Кабоб / 80/45г</b> Шашлык из курдючного сала, завернутого в нежнейшую говяжью вырезку.	<b>360р.</b>

<b>Шабда Кабоб / 695г</b> Ассорти из 8-ми видов шашлыка: Джигар, Узбекча, Товук, Ковурга, Махсус, Урома, Мояк, Люля.	2 980р.
<b>Шашлык из семги / 70/45г</b> Свежемаринованная семга, приготовленная на углях с лимоном.	430р.
<b>Шашлык Мояк / 75/25г</b> Деликатесный национальный шашлык из бараньих яиц.	350р.
<b>ГАРНИРЫ</b>	
<b>Грибы белые жареные / 100г</b>	420р.
<b>Картофель жареный с луком / 200г</b>	200р.
<b>Картофель отварной / 150г</b>	140р.
<b>Картофель фри / 150г</b>	160р.
<b>Каша гречневая с жареным луком / 150г</b>	180р.
<b>Каша гречневая со сливочным маслом / 150г</b>	180р.
<b>Овощи на мангале / 720г</b> Болгарский перец, помидоры, баклажаны, цуккини, шампиньоны, лук.	990р.
<b>Рис отварной / 150г</b>	120р.
<b>Тушеные овощи / 150г</b> Баклажаны, огурцы, болгарский перец, помидоры, сельдерея.	180р.
<b>ТАНДЫР</b>	
<b>Лепешка с кунжутом / 115г</b> Национальный узбекский хлеб.	50р.
<b>Самса / 110г</b> Традиционная выпечка из слоеного теста с рубленным мясом.	280р.
<b>СОУСЫ</b>	
<b>Аджика / 50г</b> Острый соус к мясу.	110р.
<b>Горчица / 50г</b>	110р.
<b>Майонез / 50г</b>	110р.
<b>Наршараб / 50г</b> Гранатовый соус.	110р.
<b>Оливковое масло / 50г</b>	110р.
<b>Сметана / 50г</b>	110р.
<b>Соус Кайла / 50г</b> Национальный томатный соус со специями.	110р.
<b>Сюзьма / 150г</b> Национальный домашний кисломолочный соус с чесноком и зеленью.	170р.
<b>Хрен / 50г</b>	110р.

## ДЕСЕРТЫ

<b>Варенье из Узбекистана / 100г</b> Персик, вишня, малина, кизил, айва, грецкий орех, дыня, ежевика, тыква, абрикос, инжир, клубника, белая черешня, земляника, лепестки розы, тутовник белый, тутовник черный, фейхоа, виноград, черная смородина, слива, груша, облепиха, барбарис.	200р.
<b>Мед Башкирский / 50г</b>	120р.
<b>Мороженое / 50г</b> Трюфель, клубника, карамель, кокос-шоколад, крем-брюле, тирамису, фисташки, шоколад, грецкий орех, ваниль.	150р.
<b>Сорбеты / 50г</b> Груша, малина-клубника, лайм, манго, манго-маракуйя, черная смородина.	150р.
<b>Фруктовая ваза / 1000г</b> Фрукты по сезону.	2 200р.
<b>Фруктовый салат / 270г</b> Фрукты по сезону (уточнять у официанта).	380р.
<b>Ягодная ваза / 1500г</b> Ягоды по сезону.	3 300р.

## ВОСТОЧНОЕ ЧАЕПИТИЕ

<b>Марокканский чай</b> Черный или зеленый чай, мята, лимон, анис, корица.	150р.
<b>Фруктовая фантазия</b> Свежая клубника, имбирь, мята, лайм.	600р.
<b>Чай Бухарский</b> Чай черный или зеленый с дольками лимона и медом.	220р.
<b>Чай зеленый</b> Чай зеленый классический.	180р.
<b>Чай Облепиховый</b> Свежая облепиха, мед.	600р.
<b>Чай с добавками</b> Чай черный или зеленый с добавками на выбор чабрец, мята, жасмин.	200р.
<b>Чай Ташкентский</b> Чай черный или зеленый с дольками лимона и сахаром.	200р.
<b>Чай черный</b> Чай черный классический.	180р.

## БЛЮДА НА ЗАКАЗ

Заказы принимаются минимум за 3 часа.

<b>Бедана Дим-Дим</b> На 10 персон	6 300р.
<b>Джиз-Биз</b> На 10 персон	4 000р.
<b>Домляма / 4500г</b>	5 500р.

На 10 персон <b>Казан кабоб / 2500г</b> На 6 – 7 персон	5 000р.
<b>Машкичири</b> На 10 персон	4 200р.
<b>Перец фаршированный</b> На 10 персон	3 600р.
<b>Плов из индейки / 3700г</b> Казан плова на 12-14 персон	6 500р.
<b>Плов Свадебный / 3700г</b> Казан плова на 12-14 персон	6 500р.
<b>Плов Чайханский / 3700г</b> Казан плова на 12-14 персон	7 000р.
<b>Самса на косточке (10 шт.) / 1100г</b>	380р.

**Заказы принимаются минимум за 24 часа.**

<b>Баранья нога / 1000г</b> Целиком шпигованная морковью и чесноком.	1 900р.
<b>Утка запеченная / 1000г</b> Целиком с яблоками.	1 800р.

## ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

<b>Восточная горка «Тура» / 50г</b> Сладость из теста со сгущенным молоком.	150р.
<b>Кандалак / 100г</b> Миндаль в сахаре.	250р.
<b>Навруз / 70г</b> Сладость из теста с воздушным безе.	260р.
<b>Наполеон / 100г</b>	260р.
<b>Пахлава / 80г</b> Сладость с грецкими орехами.	240р.
<b>Пахлава с черносливом / 80г</b> Сладость с грецкими орехами и черносливом.	240р.
<b>Сухофрукты / 150г</b> Изюм, курага, чернослив, грецкие орехи.	380р.
<b>Фисташки / 100г</b>	250р.
<b>Чак-чак / 100г</b> Сладость из теста с кунжутом и медом.	230р.
<b>Шабда с изюмом / 160г</b> Сладость из теста с грецким орехом и изюмом.	250р.
<b>Шабда с курагой / 160г</b> Сладость из теста с миндалем и курагой.	250р.
<b>Ширин / 160г</b> Яблоко, запеченное с мёдом, орехами и вином. Подается со сливками.	300р.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

<b>Баклажаны в острой аджике (домашние) / 150г</b>	<b>240р.</b>
<b>Грибное ассорти / 700г</b>	<b>1 290р.</b>
<b>Салат «Мимоза» / 1000г</b>	<b>1 320р.</b>
<b>Салат «Подсолнух» с курицей / 1000г</b>	<b>1 110р.</b>
<b>Сельдь под шубой / 1000г</b>	<b>1 080р.</b>
<b>Стейк из семги / 180г</b>	<b>780р.</b>
<b>Ассорти солений / 650г</b>	<b>700р.</b>

