

УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

УЗБЕКСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
Салат "Ташкент"	1/150/2	690,00
Из телятины, сочной редьки и золотистого лука		
Салат "Ачучук"	1/200/2	750,00
В этом салате сочные узбекские помидоры, созревшие в сердце Востока, и острый перец		
Национальный салат "Бахор"	1/150/2	750,00
Из телятины, свежих огурцов, помидоров и кинзы		
Салат "Олтенкус"	1/150/2	790,00
Из отборных баклажанов, запеченной телятины, лука и кинзы		
Красное золото Востока	1/50/30	960,00
Восточный салат с ягненком	1/250	870,00
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	990,00
по особому восточному рецепту		
Осетринка копченая	1/100/25/5	1650,00
Любимая рыба Хаджы Насреддина		
Нежнейший балык палтуса	1/100/15/ 10/5	990,00
Казы	1/100/5	950,00
Домашняя конская колбаска		
Рулет "Узбекистан"	1/100/5	890,00
Фирменный рулет из мяса ягненка		
Рулет из куриной грудки	1/100/5	590,00
Сациви на Ваш выбор	1/250	590,00
Овощное или куриное		

		руб.
Лобио	1/200	560,00
Традиционное восточное блюдо из красной фасоли		
Ассорти из свежих овощей	1/300/30	750,00
Салат из свежих овощей		
заправленные сметаной или майонезом	1/250/2	750,00
заправленные маслом растительным или оливковым	1/250/2	750,00
Сыры домашние с молодой зеленью	1/150/15	590,00
Рассыпчатая картошечка	200/10/4	290,00
С укропчиком и дымком по-узбекски		
Лепешка тандырная	1/150	160,00
Лепешка Узбекская маленькая	1/75	90,00

УЗБЕКСКИЕ СУПЫ

Амударьинская уха	1/50/350 /5/80	980,00
Из осетрины и овощей. Подается с расстегайчиками.		
Шурпа	1/35/365 /5	690,00
Прозрачный ароматный суп из ягненка с картофелем и морковью		
Мампар	1/50/350 /50/5	690,00
Густой суп с бараниной и клецками		
Кийма-шурпа	1/35/350 /2	690,00
Шурпа с фрикадельками		
Угра-ош	1/40/360 /5	580,00
Куриный суп с тончайшей домашней лапшой		
Борщ овощной	1/400/10 /50	480,00
Из свеклы, моркови, капусты и картофеля		
Чалоп	1/35/365	580,00
Холодный суп из кислого молока с ягненком, огурцом и зеленью		
Суп с белыми грибами	1/300	650,00
и домашней лапшой		

УЗБЕКСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

		руб.
Главное блюдо Дастархана - Плов	1/300/100	1090,00
Узбекский лагман Домашняя лапша с бульоном, бараниной и овощами	1/350/50 /5	980,00
Ковурма - Лагман Домашняя лапша с бараниной, овощным вазу и жареным яйцом	1/350/50 /5	980,00
Лагман by Novikov с телятиной Домашняя лапша с телятиной и овощным вазу	1/350/5	980,00
Байский стейк Из мраморной говядины зернового откорма	шт / 100 / 30	4260,00
Стейк " Ковбой " С розмарином и морской солью	за 100 гр.	1250,00
Шашлык из лампочек Деликатесное блюдо. Из чего - расскажет официант	1/120/50	890,00
Шашлык из мяса молодого барашка Маринованный по-восточному	1/150/50	990,00
Шашлык из печени Бодливого бычка	1/150/50	960,00
Шашлык из языка ягненка	1/170/120	1190,00
Кийма - шашлык Он же люля-кебаб	1/150/50	980,00
Шашлык из курицы По рецепту великого Эмира	1/150/50	790,00
Шашлык из мраморной говядины Маринованный в восточных специях	1/270	4260,00
Шашлыки овощные Цукини, баклажан, помидор, перец	1/200	790,00
Манты Приготовленные на пару с мясом барашка, телянка или курочки	1/200/75	890,00
Манты с тыквой	1/200/75	560,00

		руб.
Цыплёнок-табака	шт /320/50	1160,00
Приготовленный на черных, раскаленных камнях по Янги-Юльски		
Долма	1/200/50 /3	1090,00
с мясом барашка или телёнка в виноградных листьях		
Чучвара	1/200/75 /2	850,00
Узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите - обжарим		
Сочный чебурек с бараниной	1/130	420,00
Язычок райской певчей птицы		
Сочный чебурек с курицей или сыром	1/130	380,00
Самса	1/100	460,00
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	1090,00
Живая стерлядь	за 100 гр. живой рыбы	650,00
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	170,00
"Наршараб", "Ткемали", "Аджика", "Тар-Тар", "Сметанно-чесночный", "Сацебели", "Чили", "Томатный", "Соево-чесночный", "Черный фасолевый"		

УЗБЕКСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Сладости с Дастархана: пахлава, мазурка, медовик, птичье молоко, пирожное "Гулистан", козинаки, мармелад, печенье "Гульчатай", рулет с курагой, трубочка ореховая	1/245	860,00
Мороженое в ассортименте: Пломбир, Шоколад, Облепиха, Манго - маракуйя, Малина, Клубника с базеликом, Изюм с ромом	1/50/10/1 5 1 шарик	270,00
Ассорти фруктовое	1/500	960,00
Клубника со сливками	1/100/25 /5/0,5	960,00
Свежая малина, ежевика или голубика со сливками	1/100/25 /5/0,5	1390,00

АРАБСКАЯ КУХНЯ

Арабская Маза на 2 - 3 персоны

руб.
5490,00

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

760,00

Ассорти из любых четырех блюд

ю 1/70 гр. 1180,00

Ассорти из любых восьми блюд

ю 1/70 гр. 2120,00

Арабская лепешка

1/75 120,00

АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

		руб.
Сафиха с мясом	200/130/1	860,00
Тонкая арабская лепешка с мясом барашка, болгарским перцем, помидорами и соусом "Фижиль"		
Сафиха с сыром	250/70/5	650,00
Тонкая лепешка с сыром, зеленью и соусом "Жебне"		

АРАБСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жеди Бель Зет (на 2 персоны)	1/600/25 0/10	2690,00
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	2600,00
Шашлык из куриной грудки	1/150/75/ 35/25/2	850,00
Шашлык из семги	1/240	1860,00
маринованный в пикантных восточных специях с соусом "Тартар" по-арабски		
Арабская мозаика из шашлыков	1/267/75 /62/150	2650,00
Курица, баранина на косточке, люля-кебаб и семга		

АРАБСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Мороженое "Самади"	1/200	760,00
Ванильное мороженое с протертым манго, фруктовым сиропом, украшенное вафлями и сливками		
Фисташковое пирожное	1/50/5	460,00

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
с утиным мясом	1/35	220,00
Жареные пельмешки Ван-Тан:		
с креветками	1/125/50/ 15/2	860,00
с курочкой	1/125/50	520,00
(подаются с тайским и кисло-сладким соусами)		
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	1/140/15/ 2	1280,00
в сладком соусе Васаби		
Салат из рукколы с тигровыми креветками		
авокадо и помидорами черри, заправленный соевым соусом и бальзамиком	1/200	1190,00
Экзотический салат	1/200/20	1280,00
из Австралийского манго с рукколой и тигровыми креветками под тайским соусом		
Королевские тигровые креветки в кляре	1/180/60 /2	1250,00
Баклажаны в кисло-сладком соусе	1/150/3/2	690,00

ПАНАЗИАТСКИЕ СУПЫ

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

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	1450,00
Обжаренные морепродукты со спаржей в устричном соусе	1/250/3	1560,00
Жареное филе судака с баклажанами	1/100/14 0/8	1260,00
Жареные креветки со сладким перцем, зеленым и красным репчатым луком под сычуанским соусом	10/180/50	1360,00
Утка по-пекински 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		
Рисовая лапша на воке		
- с курицей, овощами и омлетом	1/300	760,00
- с креветками, овощами и омлетом	1/300	990,00
Тонкая яичная лапша по-гонконгски		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	760,00
- с креветками	1/300	960,00
Китайский жареный рис		
- с овощами и омлетом / с курицей	1/300	760,00
- с креветками	1/300	960,00

ПАНАЗИАТСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Обжаренные в карамели фрукты Па-Цы-Ка с мороженым и кунжутными семечками	1/85/100/1	960,00
--	------------	--------

ЗАКАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

ЗАКАВКАЗСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

		руб.
Салат "Хазар"	1/200/2	750,00
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	250,00
Рецепт от прабабушки Джейхуна		

ЗАКАВКАЗСКИЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кутабы, приготовленные на садже (2 шт.):		460,00
с зеленью	1/100/50	
с сыром и зеленью	1/100	
с мясом	1/100	
Люля-кебаб из цыпленка	1/150/50	860,00
Шашлык из телячьей вырезки	1/150/50	1580,00
маринованный в горных травах и специях		
Люля-кебаб из телятины	1/150/50	960,00
Шашлык из осетрины по-азербайджански	1/134/50 /50/50	2250,00

МЕНЮ ДЛЯ СВОИХ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

		руб.
Сельдь на тостах из бородинского хлеба	1/200/30	590,00
с яйцом и свежим огурчиком		
Сельдь по-деревенски с картошечкой	1/100/150 /30/15/5	590,00
Форшмак	1/130/70	590,00
с гренками из бородинского хлеба		
Закуска по-царски	56/135/25	5650,00
Черная икра с блинчиками		
Соте из баклажан	1/200/3	590,00
Баклажаны, тушеные с луком, цукини, помидорами и перцем		
Грибочки лесные маринованные	1/150/2	980,00
Икра заморская баклажанная	1/200/3	580,00
Салат с сыром фета	1/200/50	790,00
с узбекскими помидорами, свежими огурцами и крымским красным луком, заправляется соусом с дижонской горчицей		
Салат "Оливье" с курицей	1/200	580,00
Салат с авокадо и шпинатом	1/240	790,00
Салат "Греческий"	1/250/40	860,00
Крабовый салат с красной икрой,	1/200	1350,00
со свежими огурцами и яйцом		
Витаминный салат	1/250	580,00
из молодой капусты, узбекских помидоров и моркови		
Аджапсандали	1/200/4	690,00
Студень по домашнему	1/150/100	560,00
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА		
Щучьи котлеты с соусом из раков	1/170/180 /70	1150,00
Подаются с картофельным пюре или жареным картофелем - на выбор		
Стейк из семги приготовленный на пару	1/180	1860,00
или на гриле	1/160	
Сибас запеченный в пергаменте	1/270/30	1860,00
Карп жаренный	1/160/50 /30	1150,00
на сковороде с хрустящей корочкой		
Телячья вырезка с жареным луком	1/150/100	1350,00
ДЕСЕРТЫ		
Яблочный пай "Узбекистан" с корицей	2/200/50/1	790,00
и ванильным мороженым		
Десерт " Павлова "	1/230	890,00
с манговым соусом и ягодами		
Вареники с вишней	1/100/80	460,00
Миндальный Наполеон	1/150/100	650,00
Фисташково-меренговый рулет	1/165	790,00
с компоте из клюквы, малины и сливочным кремом		