



меню

Холодные закуски



КАЗЫ
- ВЯЛЕНАЯ
80 г - 540 Р
- ОТВАРНАЯ
80 г - 640 Р
колбаса из конины
с луком и зеленью



**ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ
ОТВАРНОЙ**
с соусом хрен
и зелёным горошком
80/15/30 г - 590 Р



РЫБНОЕ АССОРТИ
сёмга с/с, скумбрия х/к,
масляная рыба. Подается
с лимоном, зеленью,
листьями салата
300 г - 1510 Р

**СЁМГА
ДОМАШНЕГО ПОСОЛА**
подаётся с картофельным
драником и лимоном
100/100 г - 1350 Р



МЯСНОЕ АССОРТИ
говяжий и куриный рулеты,
казы отварная, бастурма.
Подаётся с зёрнами граната
и листьями салата
320 г - 1190 Р



**ВЕТЧИНА
ИЗ ИНДЕЙКИ**
80 г - 390 Р

**БУКЕТ
СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ**
зелёный лук, укроп,
кинза, петрушка, базилик,
острый перец
100 г - 390 Р

**БРЫНЗА
С ЗЕЛЕНЬЮ**
кусочки
домашней брынзы
со свежей зеленью
50/50/25 г - 410 Р



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

с майонезно-сырной начинкой,
тёртым грецким орехом
с чесноком и зеленью

200 г — 510 ₽

БАСТУРМА

вяленое в специях
мясо телёнка
с зёрнами граната

80 г — 520 ₽

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

капуста квашеная, огурцы
и помидоры солёные, чеснок,
черемша и перец маринованные

400 г — 490 ₽

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ

кусочки жареных в масле баклажан
с кружочками свежего помидора
с чесноком и зеленью

200 г — 410 ₽

ГОВЯЖЬЯ СЫРОКОПЧЁНАЯ КОЛБАСА

80 г — 390 ₽

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

с зеленью
и репчатым луком

100 г — 290 ₽

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЁНАЯ

с отварным
картофелем, яйцом
и репчатым луком

100/150/50 г — 490 ₽

ОВОЩНОЕ АССОРТИ ПО-УЗБЕКСКИ

свежие помидоры, огурцы,
редис, болгарский перец,
острый перец, зелень

600 г — 980 ₽

СЫРНОЕ АССОРТИ

сыр фета, сулугуни,
копчёный сулугуни,
мёд, грецкий орех

600 г — 590 ₽

Салаты

АЧЧИК-ЧУЧУК

традиционный салат из свежих томатов с красным луком, базиликом и острым перцем

150 г **390 Р**



БУХАРА

болгарский перец, огурцы и помидоры свежие с брынзой чанах, зеленью под сметанной заправкой

200 г **340 Р**



ВОСТОЧНЫЙ

отварная телятина, морковь по-корейски, помидоры, огурцы, болгарский перец, чеснок под соевым соусом и оливковым маслом

200 г **430 Р**



БАХОР

весенний салат из овощей с яйцом и зеленью под сметанным соусом

215 г **230 Р**

МАЛИКА

куриное филе отварное, яблоко, морковь по-корейски, яйцо куриное, кукуруза консервированная, майонез

150 г **380 Р**

ОВОШНОЙ ПО-УЗБЕКСКИ

свежие помидоры, огурцы, редис, лук красный и зелень. Заправка по-вашему вкусу

200 г **420 Р**

ГРЕЧЕСКИЙ

помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины и листья зелёных салатов с сыром фета, заправленных оливковым маслом с соевым соусом и соком лимона

250 г **590 Р**



ЭКЗОТИКА

салат из копчёного филе цыплёнка с ананасом, солёным огурцом, яйцом и хрустящим картофелем

200 г **390 Р**



ЛАЗЗАТ

из куриного и говяжьего рулета, с жареными шампиньонами под майонезом

230 г **490 Р**



БАЙРАМ

с отварным говяжьим языком, жареными грибами, куриным яйцом, свежими огурцами и хрустящим картофелем под майонезом

200 г **390 Р**



ВИНЕГРЕТ

классический овощной салат из отварных овощей под заправкой из оливкового масла

150 г **240 Р**



САЛАТ ИЗ СЁМГИ

со свежими огурцами,
помидорами и яйцом

250 г - 740 Р

СЮЗЬМА

кисло-молочный
продукт с редиской,
свежей зеленью и паприкой

100 г - 170 Р

ТАШКЕНТ

салат из зелёной редьки
или дайкона (по сезону)
с отварной телятиной,
жареным репчатым луком,
яйцом и зёрнами граната

150 г - 410 Р

МАЖНУНТОЛ

из запечённого куриного филе
с добавлением помидора,
огурца, жареного картофеля,
салата айсберг под оливковым
маслом

200 г - 340 Р

ДИПЛОМАТ

листья рукколы с жареными
шампиньонами и креветками,
помидорами черри, сыром
пармезан и оливковым маслом

170 г - 980 Р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

листья салата романо
с помидорами черри,
жареными тигровыми
креветками, гренокami
и сыром пармезан

250 г - 890 Р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

листья салата романо
с помидорами черри
запечённого куриного
филе, гренокami
и сыром пармезан

250 г - 650 Р

ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ

классический салат с куриным филе,
зелёным горошком, картофелем,
морковью, яйцом и солёными
огурцами

150 г - 410 Р

Горячие закуски

БЛИНЧИКИ ДОМАШНИЕ

нежные блины.
Подаются со сметаной

3 шт./150/50 г - 250 Р

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

нежные блины с начинкой
из говядины с луком
и зеленью. Подаются
со сметаной

2 шт./200/50 г - 410 Р

БЛИНЧИКИ С СЁМГОЙ

нежные блины
со слабосоленой сёмгой

2 шт./100/50/20 г - 690 Р

КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

готовятся в собственном
соку с зеленью и специями

200 г - 1440 Р

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

в остром соусе с мёдом
и кунжутными семечками.
Подаются с соломкой
из моркови и огурца

200/100 г - 490 Р

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

хрустящие пельмешки
с бараниной. Подаются
со сметаной

200/50 г - 420 Р

СЫР ЖАРЕННЫЙ

сыр гауда под панировкой.
Подаётся с овощами
и майонезно-чесночным
соусом

200/100/50 г - 530 Р

САМСА

рубленая баранина
с луком и специями
в слоёном тесте

1 шт./120 г - 290 Р

САМСА МИНИ

рубленая говядина
с луком и специями
в слоёном тесте

1 шт./60 г - 210 Р

ГРИБНОЙ ЖЮЛЬЕН

шампиньоны
обжаренные с луком
и запечённые
в сливочном соусе
под сыром гауда

150 г - 390 Р

ДОМАШНЯЯ ЛЕПЁШКА

воздушная лепёшка
на молоке с кунжутом.
Выпекается в тандыре

1 шт./120 г - 130 Р

ЧЕБУРЕК - С СЫРОМ

сыр гауда, помидор,
зелень и специи

1 шт./90 г - 280 Р

1 шт./175 г - 320 Р

- С КАРТОШКОЙ

картофель,
лук репчатый,
зелень и специи

1 шт./90 г - 180 Р

1 шт./175 г - 210 Р

- С МЯСОМ

баранина, говядина,
лук репчатый, зелень
и специи

1 шт./90 г - 290 Р

1 шт./150 г - 340 Р

Супы

СВЕКОЛЬНИК

холодный суп

классический свекольник на кефире из молодой свеклы, свежих огурцов, редиса. Подается с картошкой фри по-деревенски, яйцом, зеленым луком и столовым хреном

300/80/20 г **490 ₽**

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

из свинины и говядины с репчатым луком и специями. Подаются с черным перцем, зеленью и сметаной

200/50 г **460 ₽**

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

классическая солянка из трех видов мяса, солеными огурцами с добавлением маслин и оливок, зелени, лимона. Подается со сметаной

300/50 г **480 ₽**

СУП ФАСОЛЕВЫЙ ПО-АРМЯНСКИ

классический овощной суп из красной фасоли, риса, моркови, чеснока и зелени

300 г **310 ₽**

УХА ЦАРСКАЯ

из семги с добавлением картофеля, томатов черри, моркови, лука и зелени

300 г **590 ₽**

ОКРОШКА МЯСНАЯ

холодный суп

классическая окрошка с отварным говяжьим языком. Заправка кефир или квас на ваш выбор. Подается с горчицей и хреном

300/50 г **430 ₽**

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

холодный суп

классическая овощная окрошка. Заправка кефир или квас на ваш выбор. Подается с горчицей и хреном

300/15/15 г **320 ₽**



КУРИНАЯ ЛАПША

в бульоне с куриным мясом и зеленью

300 г **320 ₽**

БОРЩ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

подаётся в краюхе хлеба с чесночными крутонами с салом, зеленью и сметаной

300/300/50/20/30 г **720 ₽**

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

из шампиньонов с картофелем, репчатым луком, морковью, зеленью и сметаной

300 г **290 ₽**

ЛАГМАН УЙГУРСКИЙ

домашняя лапша с обжаренными овощами, говядиной, зеленью с добавлением кориандра, бадьяна и чеснока. Подается с аджикой

350/30 г **560 ₽**

ЧУЧВАРА

маленькие пельмени в прозрачном бульоне из баранины, овощами и зеленью. Подаются со сметаной

300 г **490 ₽**



ШУРПА-МОХОРА

прозрачный бульон с бараниной, репчатым луком, морковью, горохом нут, картофелем, болгарским перцем, помидорами и зеленью

300 г **590 ₽**

ЛАГМАН УЗБЕКСКИЙ

домашняя лапша в бульоне из обжаренной говядины и овощей с добавлением зелени, кориандра, бадьяна и чеснока. Подается с аджикой

300/30 г **490 ₽**

Паста



**ФЕТТУЧИНИ
ФРИСТО-МИСТО**
соус из морепродуктов
и сливок
300 г — 1250 Р

**СПАГЕТТИ
БОЛОНЬЕЗЕ**
соус из говядины
и курицы
с репчатым луком,
болгарским перцем
и томатами
300 г — 630 Р

**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА**
соус из бекона, яйца,
репчатого лука и сливок
300 г — 640 Р

Горячие блюда



КУРИЦА ПО-ДОМАШНЕМУ
куриное филе жареное с болгарским
перцем, картофелем, чесноком
с добавлением томатной пасты.
Подаётся с помидором, огурцом
и зеленью
350/50 г — 490 Р

**КУРИЦА
ПО-МАЛЬТИЙСКИ**
нежное куриное филе
под сливочным соусом
с грибами, репчатым луком
и болгарским перцем
250 г — 690 Р



**СПАГЕТТИ
БОЛОНЬЕЗЕ**
соус из говядины
и курицы
с репчатым луком,
болгарским перцем
и томатами
300 г — 630 Р

**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА**
соус из бекона, яйца,
репчатого лука и сливок
300 г — 640 Р

ЗАРАВШАН

жареные кусочки телятины
с сельдереем, зелёным луком
и болгарским перцем
300 г — 990 Р

КОУРМА-ЛАГМАН

домашняя лапша жареная
с говядиной, овощами,
зеленью и чесноком.
Подаётся по-вашему вкусу
с острым перцем или аджикой
300/30 г — 640 Р

СВИНИНА ПО-МИЛАНСКИ

свинина запечённая
под соусом из грибов, сыром,
солёных огурцов
и репчатого лука
200 г — 890 Р

ПЛОВ БУХОРО

традиционный плов
из баранины с горохом нут,
чесноком и острым перцем
250 г — 590 Р

КУРОЧКА ТАБАКА

курочка маринованная
в специях с чесноком.
Подаётся с томатно-
чесночным соусом

400/50 г — 810 Р

ПЛОВ ЗАКАЗНОЙ

традиционный плов
из баранины с горохом
нут, чесноком и острым
перцем. Подаётся
с зёрнами граната,
казы узбекской
и перепелиным яйцом

1500 г — 3300 Р



МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

нежная говяжья вырезка
приготовленная на гриле.
Подаётся с картофелем
и овощами

150/100/100 г — 2100 Р



НОРИН

говяжий бульон с добавлением
сушёной конины и домашней
лапши. Подаётся с кусочками
узбекской казы и маринованным
репчатым луком

200 г — 490 Р



СТЕЙК РИБАЙ

подаётся
с овощами гриль
350/150 г **2900 ₺**

КАЗАН-КАБОБ

баранина на косточке
с болгарским перцем,
картофелем, репчатым луком,
помидором и огурцом
300/150 г **1120 ₺**

МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ

обжаренная в специях говяжья
вырезка. Подаётся с салатом
из жареных помидор, огурцов,
баклажан и болгарского перца
200/180 г **1920 ₺**

МАНТЫ ЖАРЕННЫЕ

под томатно-чесночным
соусом. Подаются с мацони
210/50 г **510 ₺**

МАНТЫ

фарш из баранины
с репчатым луком и специями.
Подаются со сметаной
210/50 г **510 ₺**

СЁМГА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

филе сёмги под сливочным соусом.
Подаётся с лимоном, сладкой
кукурузой, сладким горошком
и помидорами черри
250 г **1950 ₺**

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

сёмга приготовленная
на углях. Подаётся
с лимоном и овощами
125/100/30 г **1850 ₺**

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

запечённая
с помидорами
черри и зеленью
400 г **1550 ₺**

Блюда на мангале



АССОРТИ КЕБАБ

шашлык из баранины, говядины, курицы, овощей. Люля из баранины, говядины, курицы. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

540/200/100/100 г **2960 Р**

АССОРТИ КЕБАБ «ТИМУР»

шашлык из баранины, говядины, курицы, корейки бараньей, овощей. Люля из баранины, говядины, курицы. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

800/200/100/100 г **4200 Р**

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

сочные люля из баранины, приготовленные на мангале. Подаются с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

100/30/30 г **390 Р**

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

сочные люля из говядины, приготовленные на мангале. Подаются с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

100/300/30 г **390 Р**

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

сочные люля из курицы, приготовленные на мангале. Подаются с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

100/30/30 г **380 Р**

УЧ-ПАНЖА

говяжья вырезка, корейка барашка, курдюк, помидор, огурец и маринованный репчатый лук. Подается с томатно-чесночным соусом

250/100/30/30 г **1520 Р**

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ БАРАШКА

приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

250/30/30 г **1950 Р**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ БЁДРЫШЕК

приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

80/30/30 г **410 Р**

ШАШЛЫК ИЗ РЁБРЫШЕК БАРАШКА

подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

100/30/30 г **430 Р**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ С БЕКОНОМ

шашлык из куриных бёдрышек с беконом приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом, маринованным репчатым луком

110/30/30 г **430 Р**

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ С БЕКОНОМ

приготовленный на мангале. Подается с лимоном и соусом Наршараб

100/50/30 г **540 Р**



УРАМА

говяжья вырезка, курдюк и маринованный репчатый лук.

Подается с томатно-чесночным соусом

100/30/30 г **490 Р**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА

подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

80/30/30 г **440 Р**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

80/30/30 г **460 Р**

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

100/30/30 г **410 Р**

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

баклажаны, кабачки, помидор, болгарский перец

200 г **410 Р**

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ БАРАШКА

приготовленный на мангале. Подается с томатно-чесночным соусом и маринованным репчатым луком

80/30/30 г **390 Р**

Кавказская кухня

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

фасоль тушёная
с луком, помидорами,
кинзой, чесноком
со специями и зеленью
250 г — 420 ₽

ХАРАВАЦ

икра из печёных
на углях овощей
с кинзой и чесноком
200 г — 390 ₽

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

свиная шейка,
приготовленная
на углях. Подается
с маринованным
репчатым луком
и томатно-
чесночным соусом
100/30/30 г — 390 ₽

ШАШУКА НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДКЕ

обжаренные кубики
баклажана, кабачков,
болгарского перца,
шампиньонов,
запечённые с сыром
и куриным яйцом
200 г — 430 ₽

АДЖАХУРИ

жаркое из свинины
с картофелем,
репчатым луком,
помидорами и зеленью
300 г — 490 ₽

ПОЛМА

виноградные листья,
фаршированные
говядиной и бараниной
с репчатым луком
и специями. Подается
с мацони
150/75 г — 560 ₽

ЧЕЛАГАЧ

свиная корейка
с картофелем
по-домашнему,
томатно-чесночный
соус или кетчуп
300/100/30 г — 890 ₽

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

подается с соусом кетчуп
100/30 г — 220 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

подается с соусом кетчуп
100/30 г — 210 ₽

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

баклажаны, кабачки,
болгарский перец,
шампиньоны,
помидор, зелень
250 г — 460 ₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

100 г — 210 ₽

РИС ОТВАРНОЙ

150 г — 130 ₽

РИС ПИЛАФФ

рис жареный
с овощами
и соевым соусом
150 г — 160 ₽

Соусы

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

50 г — 190 ₽

пастообразная масса из помидоров,
болгарского и острого перцев, чеснока,
пряных сушёных и зелёных трав

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

50 г — 90 ₽

кисло-сладкий соус на основе
красной грузинской сливы,
с добавлением чеснока, красного перца
и кинзы, средней остроты

ТОМАТНО- ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г — 90 ₽

томатный соус, приготовленный
на основе томатной пасты с добавлением
чеснока, базилика и острого перца

ГОРЧИЦА

50 г — 70 ₽

КЕТЧУП

50 г — 70 ₽

МАСЛО СЛИВ.

100 г — 220 ₽

СМЕТАНА

50 г — 70 ₽

СОЕВЫЙ СОУС

50 г — 90 ₽

НАРШАРАБ

50 г — 140 ₽

кавказский соус, приготовленный
методом сгущения гранатового сока
с добавлением сахара, кориандра,
базилика, корицы и лаврового листа.
Раскрывает вкус мясных и рыбных блюд

ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ

50 г — 70 ₽

традиционный жгучий соус,
приготовленный из протёртого
корня многолетнего растения

ЧЕСНОЧНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

50 г — 90 ₽

соус на основе майонеза
и сметаны с добавлением кинзы,
укропа и чеснока

Десерты

ХВОРОСТ ПО-БУХАРСКИ

хрустящее тесто с мёдом, посыпанное сахарной пудрой
80 г — 290 Р

ПАХЛАВА ПО-ДОМАШНЕМУ

с изюмом, мёдом и грецким орехом
150 г — 320 Р



АССОРТИ ИЗ СУХОФРУКТОВ

чернослив, финики, изюм и грецкий орех
200 г — 440 Р

МИНДАЛЬ В САХАРЕ

100 г — 320 Р



ЧАК-ЧАК

нежное тесто с мёдом. Подается с изюмом и грецким орехом
130 г — 290 Р



ЩЕРБЕТ

шарики из чернослива, кураги, грецкого ореха и мёда, в кокосовой стружке
80 г — 190 Р



АССОРТИ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ

пахлава по-домашнему, чак-чак, хворост по-бухарски
450 г — 1120 Р

МЁД ЦВЕТОЧНЫЙ

100 г — 210 Р

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

50 г — 160 Р

ЧЕРНОСЛИВ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

110 г — 290 Р

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

классический штрудель в тонком тесте с яблоками и изюмом. Подается с мороженым
200/60 г — 480 Р

ВАРЕНЬЕ

клубника / белая черешня / грецкий орех / кизил / абрикос / айва / вишня / шелковица
150 г — 290 Р

