

Холодные ЗАКУСКИ

Ассорти «ТИМЕРЛАНА»

Сытный мясной рулет, жареный рулет из куриного филе, соевый колбасо из вагны, сосиски собственного приготовления.

700
ккал/100г



950
ккал/100г

Ассорти рыбное

Блюды с рыбной начинкой из трески, угря, слабосоленой семги и рыбы микс (лосось, форель, ленок) и зеленью.

470
ккал/100г

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Свежие овощи с буллетом зелени.



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ



470
ккал

ЗАКУСКА ИЗ КОНИНЫ

Казылык и казы - собственного
приготовления

Селедка под водочку



250
ккал



270
ккал

МАСЛИНЫ ОЛИВКИ



380
ккал

Белтуны-шептуны

Язык говяжий отварной, подается с краном.



200
ккал

Традиционный узбекский кисломолочный напиток.
Поднимает тонус и приводит в чувство.

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

«ЭНЗИЛИК»

Вкусный салат из обжаренных креветок с рукколой, сыром «пармезан» и помидорами «черри» под травяным соусом



580
ккал

«КАСТИЙ»

Салат с морепродуктами и фундуком



530
ккал



420
ккал

«ЭМИР»

Пикантный салат из ветчины, индейки, куриных грудок, говяжьего языка с маринованными грибами и огурцами, заправленный майонезом



540
ккал

«ЗУМРАД»

Пикантный салат из рукколы, морского гребешка и омарки, помидоров «черри» с цитрусовой заправкой



550
ккал

«ВАЗИР»

Неповторимо вкусный салат с креветками, авокадо и свежими овощами, заправленный кунжутным маслом



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ



ЦЕЗАРЬ

Вкусный салат из листьев «айсберг» и сыра «пармезан» с добавлением на выбор: нежной семги, куриного грудки или креветок.

🐟 с семгой

1200 г 510

🍗 с курицей

1200 г 540

🦐 с креветками

1200 г 440



САЛАТ СВЕЗМЕСТЬ

Салат из свежих помидоров и огурцов с зеленью.

310



«СУЛТАН»

Салат из обжаренной грудки индейки, фаршированными чебуреками и заправленный домашним кавказским соусом.

470



«ИЗМИР»

Салат, которым обычно угощают дорогих гостей в Средней Азии. Превосходное сочетание куриной грудки, сыра, грибов, и помидоров «черри», заправленный майонезом и кедровыми орехами.

390



«АЗИГ»

Легкий салат из авокадо, креветок, помидоров «черри» и салата «микс».

520



«ОРЗУ»

Теплый салат из обжаренного куриного филе со свежими овощами и сырым соусом.

430



«СУЛТАН»

Салат из обжаренной грудки индейки, фаршированными чебуреками и заправленный домашним кавказским соусом.

470



NEW

«ТЪЛЬ»

Язык молодого Барашка, обжаренный с луком, баклажанки с сыром «дор-блю», салат Мико, заправленный горчичным соусом.

470

к/шт.



295

к/шт.

«АЧИК-ЧУЧУК»

Самое популярное дополнение к плову. Нежные ломтики свежих помидоров с прозрачными полукольцами ароматного лука.

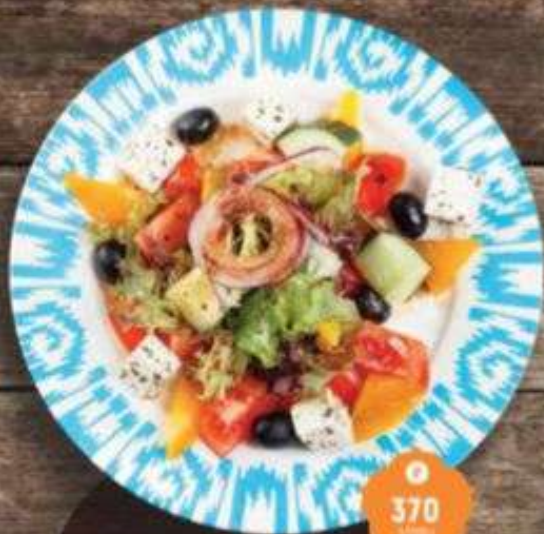


410

к/шт.

«ТАШКЕНТ»

Популярный салат жителей столицы из сочной редьки с отварной пастиной, луком и яйцом, заправленный майонезом.



370

к/шт.

«ЗРЕЧЕСКИЙ»

Классический салат из свежих овощей с добавлением маслин и брынзы.



380

к/шт.

«СИТРУСЫ»

Нежный салат из обжаренных баклажанов с салатом «микс», помидором «черри» и сыром «фета».



420

к/шт.

«БАХОР»

Салат из свежих овощей с зеленью, с обжаренными кусочками телятины, заправленный классическим соусом.

 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25 МИНУТ



ГОРЯЧИЕ МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ

ЧЕБУРЕКИ



сочные ХИТ

Самая известная
разновидность
мясных чебуреков.

1/200 г ● 190

ХИТ

нежные

Хрустящие чебуреки
с сыром

1/200 г ● 180

NEW

Испанский

Сочные, хрустящие
чебуреки со шпинатом

1/200 г ● 160



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ



ХИТ

«Ведный Али»

Популярное блюдо Средней Азии,
пирожок из слоеного теста
с корейкой баранины.

1/200 г ● 250



ХИТ

КАЛИТА-МИНАР

Слоеная сандса из баранины,
приготовленная в духовом шкафу.

2 шт | 100 г ● 190



КУК-САМСА NEW

Слоеное тесто с начинкой из буженины, лука, петрушки, чеснока, укропа, кунжута, перца
Диаметр 100г ● 180

Лепешка ХИТ с сыром и тыквенными семенами

1шт ● 310



САМСА КАРДУ NEW

Слоеное тесто с изюмом, сыром, картошкой и луком
Диаметр 100г ● 120





390
₽/шт.

КОВУРМА ЧУУВАРА

Жареные пельмени
собственного производства



360
₽/шт.

«ЗОЛОТАЯ БУХАРА»

Быр, сулугуни, обжаренный в кунжуте

БАКЛАЖАНЫ «КАРА-КУМ»

Обжаренные баклажаны в панировке
с часовой заправкой, заливанные с сыром



310
₽/шт.



380
₽/шт.

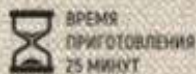
МИЗАР-КЕБАБ

Печень телянка, обжаренная
на топленом масле с луком

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

СУПЫ

Узбекские



КАЙНАТМА ШУРПА

Ароматный бульон из баранины
с овощами и горошком – ну!

370
ккал



ШУРПА «БАЙСКАЯ»

В свои минуты Тимурлан – известный завоеватель
восточных земель, назвал «байской» блюдо
из фаршированных свиных, в том числе и эту шурпу.

470
ккал



ЗЕЛЯК ШУРПА

Известный бульон
с фрикадельками и горохом ну!

350
ккал



400
ккал

ЛАЗМАН

Выпеченная жареная лапша с подливкой из баранины
и овощей, с ароматной аджаркой.

ЧУЧВАРА С БУЛЬОНОМ

Пельменки по-домашнему подается со сметаной.

370
ккал



320
ккал

УЗО-ОШИ

Длинная паста из курдюка

СОЛЖИКА
Сборный мясной

400
ккал



МАШХУРФА
Традиционный узбекский суп
из толягань с мясом

370
ккал



СУП РЫБНЫЙ
С СЕМЗОЙ

470
ккал



425
ккал

НАРБИ
С БУЛЬОНОМ

Поварский бульон из конины
с дымчатой паприкой - блюдо терского
хозянок-скотовода

МАМ-ПАР

Броует в жаре обжарит, как огонь,
тугой суп из толягань с клецками,
подается с омлетом

370
ккал



680
20700 г

Сырное изобилие

«Дю-Эль», «Масдрен», «Каминбер», сыр «Бри», виноград, мед, грецкий орех.



ЗАКУСКА КОЧЕВНИКА

Мясные деликатесы из коровы.

860
20700 г

Сыры домашнего приготовления

Сыр «Полный Слив», «Самаритянский Сыр» и «Сливочный».



630
20700 г



450
20700 г

ПЕРЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Роскошный булут из солёных оливок, огурцов, лука, грибов, патиссонов и перца.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

БЛЮДА

Основные

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

«КАЗАН-КЕБАБ»

Мясо баранины на косточке, приготовленное
с картошкой в собственном соку.

820
ккал/100г

ХИТ



NEW

БАМАЗА

Барани выжарил
в кисло-сладком соусе
подаётся с обжаренным
картофелем.



590

руб./пор.



670

руб./пор.

«ВАРАХША»

Медальоны из говядины и вырезки
запекаются с болгарским

770

руб./пор.



NEW

«ЛАЗЗАТ»

Рёбра из Тельяны подаются
с кисло-сладким соусом.



590

руб./пор.



690

руб./пор.

«БЕШБАРМАК»

Прекраснейшее сочетание блюда
из отварного теста, мяса и овощей.
Приятно удивит вкусом.

«АНХОР»

Блюдо для любителей жареной пресной
отварной говядины, обжаренной с овощами.

«ХАМРАВ»

Обжаренная дряжда отварная
Голень агинка с брусничной чатни.

950
ккал



660
ккал

«МЯСО ОТ ЮСУРА»

Говяжья вырезка, запеченная с сыром,
панировкой в гребнях среком.



«СЕМУР?»

Филе говядины, обжаренное с овощами
по-восточному с остришкой.

640
ккал



БАРАНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

Баранина с овощами запеченная
зеленым соусом, подается с картофелем.

590
ккал



ХИТ

«МУЗЗ»

Маринированная микоть баранины,
обжаренная до хрустящей корочки,
подается с картофелем фри.

620
ккал





ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

ДОЛМА

Корзин-шак, являющийся основой традиционной долмы, состоит из тонкого теста, которое вручную раскатывают и формируют в виде «трубочки», из которых выкладывают начинку.

430
цены/шт.



ХИТ Манты «Балык» 1780г. 450

Такодей до 800 мясцаккы, из тонкого теста с начинкой из рыбы.

ХИТ Манты «Дары Падишаха» 1780г. 350

Мясцаккы из тонкого теста ручной работы с аппетитной сочной начинкой из баранины.

ХИТ Манты «Гурман» 1780г. 320

Такодей до 800 мясцаккы из тонкого теста с начинкой из грибов с зеленью.

NEW Каду манты 1780г. 300

Манты из теста, приготовленные из тонкого теста ручной работы.



NEW БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

Рибца молдагды баранька, обжаренные в раскаленном масле.

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ



«ЛАКОМСТВО РАТИМЫ»

Сибас, запеченный целиком в духовке.



«ОЛТЫН - БАЛЫК»

Радужная форель, приготовленная на мангале.

«СЕМГА ОТ РАСПУТИНА»

Филе семги под сырной корочкой с креветками.



ХИТ

960

рублей

800

рублей

730

рублей



ХИТ

890

«ЛАКОМЫЙ КУСОЧЕК»

Стейк сэнги, приготовленный на мангале

«САЗАН по-итандубански»

Сазан, обжаренный до золотистой корочки, подается с чесночным соусом

520



«НЕЖНЫЙ КУСОЧЕК»

Стейк сэнги, приготовленный на пару

860

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25 МИНУТ

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 минут

Мангал дело тонкое

ХИТ

«АССОРТИ-КЕБАБ»

Блюдо из мяса топикана,
филе курицы, лосо-кебаб из баранины,
телячьей печени, сочной мякоти
ягненок и фаршированных перцев,
приготовленное на мангале

2950



ХИТ
«ТЕЛҮҮБИ
НЕЖНОСТИ»

Нежный шашлык из мекоти теллинка
при оттаивании на мангале

640
руб./шт.



ХИТ
«ШАШЛЫК
ЗУБОЧКА» **NEW**

Нежный шашлык
из баранины с
бараньих ошейников

680
руб./шт.



ХИТ
«ЕДА ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ
МУЖЧИН»

Один из самых распространенных
шашлыков Средней Азии,
при приготовлении которого
традиционно используют
жир отбивки на кости

960
руб./шт.



NEW
«БИКИН
КЕБАБ»

Шашлык из седла бараньей

890
руб./шт.

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
15 МИНУТ



0
440
Kcal

«ФЕИЗНА»
Для любителей остринки
Воль-кебаб с острой
и помидорами «черри»



**«ФИШКА
С ВОСТОКА»**
Один из видов деликатесных
шашлыков: шашлык
из тонкой телятины

0
420
Kcal



**«ПЕРЕПЕЛ
НА ВЕРТЕЛЕ»**
Деликатес средиземноморских народов.
Перепелка, фаршированная
сочной бараниной

0
720
Kcal



0
425
Kcal

**«КИЙМА
-КЕБАБ»**
Сочный шашлык
из рубленой баранины

ХИТ



ХИТ

«ТУЕНА»
Мякоть баранины, маринованная
по особому рецепту повара
Эмира Бухарского

0
640
Kcal

ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
23 МИНУТ



NEW
КАНОТ КЕБАБ
 Шашлык из курицы, кресс-салат

350
 Калории



470
 Калории

«РУССКИЙ КОЛОРИТ»
 Шашлык из куриных грудок в беконе

ХИТ
«АЛМАЗНЫЕ РОСЫ»
 Шашлык из куриной грудки

425
 Калории

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25 МИНУТ



ИНФОРМАЦИЯ К РАЗМЫШЛЕНИЮ!

470
 1/210 г

«Волчи слезы»
 Шашлык из мякоти свинины

Гарниры

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

Запеченные кабачки, репчатый лук, болгарский перец и помидоры в соусе барбекю

1/180 г ● 270



ОВОЩИ НА МАНЖАЛЕ



1/180 г ● 340



БОУМ

Обжаренный кабачок, запеченный с сыром

1/180 г ● 270



КАРТОФЕЛЬ по-домашнему

Обжаренный картофель со свежими шампиньонами и луком

1/180 г ● 190

КАРТОФЕЛЬ по-деревенски

Обжаренный картофель с чесноком и зеленью

1/180 г ● 160



Картофель фри

1/180 г ● 170

Картофель отварной

Со сливочным маслом и зеленью

1/180 г ● 160



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25 МИНУТ

Восточные сладости



ТАЛЧЫНЫ
КАЛЕВЪ

Халва ручной работы

70 г • 350



Пахлава «ВАРВАТ»

Рулетики из тонкого теста золотистого цвета с клеем,
обильно пропитанным сахаром

140 г • 180



Пахлава
«БУХАРА»

Пахлава из грецкого
ореха и изюма

140 г • 210

«ДАСТАРХАН»

Ассорти восточных сладостей

300 г • 420



ШЕРБЕТ
классический

100 г • 330



Пахлава

Тонкое хрустящее слоеное тесто с начинкой из грецкого ореха

140 г • 200



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Кизил, айва, белая черешня, грецкий орех, лепестки роз, тутовник, жожоба, арбуз, дыня

1/100 г • 150



ШЕРБЕТ шоколадный

100 г • 350



Пахлава «ПАЛЬЧИКИ НЕВЕСТЫ»

Рулетчики из тонкого хрустящего слоеного теста с начинкой из миндаля

140 г • 180



Чак-чак

Национальный татарский десерт

180 г • 250



«ЧИЗКЕЙК»

- шоколадный 1/120 г ● 220
- классический 1/120 г ● 280
- карамельный 1/120 г ● 170

«ТИРАМИСУ»

1/200 г ● 350



шоколадный

«ФОНДАН»

1/90/60 г ● 300



Штрудель яблочный

1/120/50 г ● 250

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Клубничное, Фисташковое,
Шоколадное, Ванильное

1/150 г ● 230



французский орех

очищенный

100 г • 200

СУХОФРУКТЫ
в АССОРТИМЕНТЕ

Урюк, курага, чернослив, финики, изюм

100 г • 150

фруктовая ваза

Ананас, виноград, грейпфрут, яблоко, груша

1 кг • 750



Мед

1/100 г • 120

