



Чабрец
ЧАЙХАНА

Закуски

STARTERS





Узбекские томаты

Uzbek tomatoes

100 г 430

NEW Новое

 Без мяса **Vegetarian**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Баклажан с гранатовым соусом, вялеными томатами и брынзой

180 г 470

Eggplant with pomegranate sauce, sun-dried tomatoes and cheese brynza



Шпроты на домашнем тартине с огурцом и желточным гелем

180 г 510

Sprats on homemade tartine with cucumber and yolk gel



Домашнее сало

50/40/15 г 450

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом



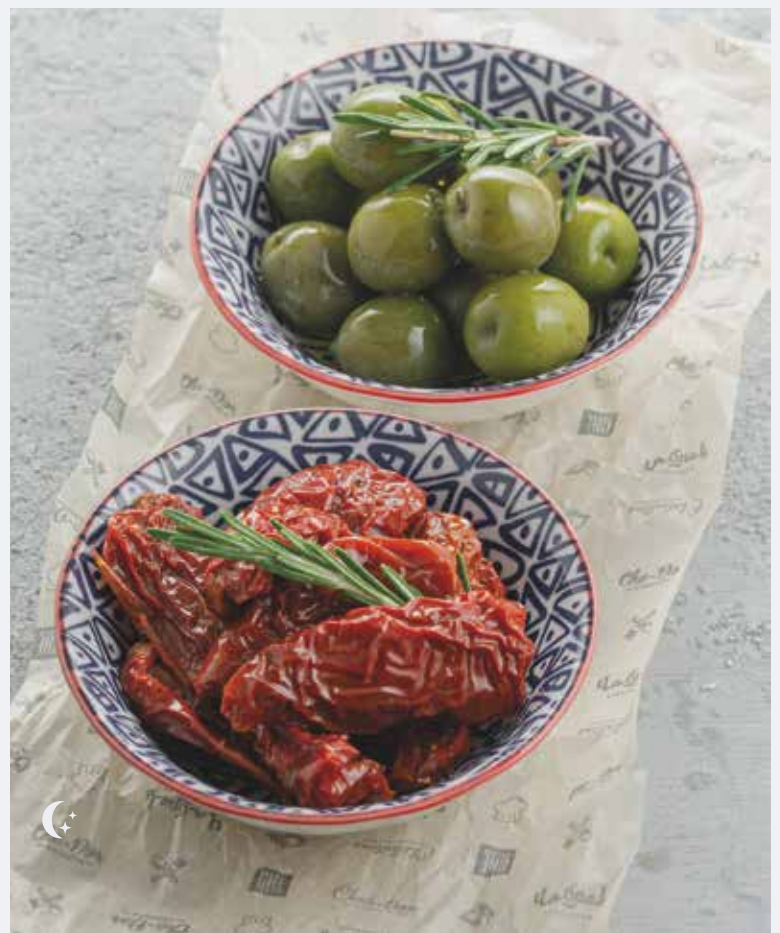
Ассорти из солений

230 г 590

Assorted pickles.

Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук



Оливки Olives

100 г 390

Вяленые томаты Dried tomatoes

90 г 490



Лобио «Лебия Харкалия»

Lobio «Lebia Harkalia»

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой

180/50 г 430



Тартар из тунца

Tuna tartare

Нарезанные ровными кусочками тунец и авокадо в сочетании с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и гренками из чабатты

180 г 740



Чим чи

Kimchi salad

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях

140 г 290



Ассорти из холодных закусок

550 г 1150

Assorted cold appetizers.

Sun-dried tomatoes with cream cheese, Chicken liver pate with onion confit, Lobio «Lebia Harkalia», grilled eggplants spread, «Simurgh» salad and French baguette

Ассорти из самых популярных холодных закусок, представленных в нашем меню: вяленые томаты с крем-чизом, паштет из куриной печени с луком конфи, лоббио «Лебия Харкалия», икра из запечённых баклажанов, салат «Семург» и ломтики французского багета



Ростбиф с аджикой

90/30 г 680

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

Казы узбекская

70/20 г 580

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

Буженина с хреном

80/50 г 450

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

80/30 г 590

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

Фаршированный куриный рулет с хреном

80/30 г 480

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов



Паштет из куриной печени с луком конфи

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 390



Икра из запечённых на мангале баклажанов

Grilled eggplants spread

130/40 г 480



Ассорти из мясных закусок

Assorted meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 1180



Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served

На компанию on a Platter for 4-5 people 480/45/40 г 1150

На одного For one person 240/20/20 г 590



Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 1250

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella, Mozzarella Fior di latte, smoked Suluguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом



Рыбное плато

160/80 г 1250

Fish platter.

Low-salt salmon, fried eel, Oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill, micro-greens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета



Жареный сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулугуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Лосось слабой соли со сметанным соусом

70/40/20/20 г 850

Low-salt salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося слабой соли с зеленью и сметанным соусом



Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 650

Caucasian cheeses platter with jam.
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



Селёдка с картофелем

100/150/30 г 450

Herring with potatoes

Салаты

SALADS



Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 680




Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом


Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil

Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 460

NEW Новое

 Без мяса **Vegetarian**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом
Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce

225 г 670



Страчателла с томатами и лососем слабой соли
Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon

185 г 890



Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 730

Eel and sweet Japanese omelet salad

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



Салат «Яхна-Тил»

210 г 580

«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом



Салат «Семург» с ростбифом

230 г 690

«Simurgh» salad (with fried beef)

Узбекский салат с кусочками маринованной и обжаренной говяжьей вырезки, овощами, запечёнными на мангале, маринованным луком, вялеными томатами и гранатовым соусом



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

240 г 690

Chicken Caesar salad

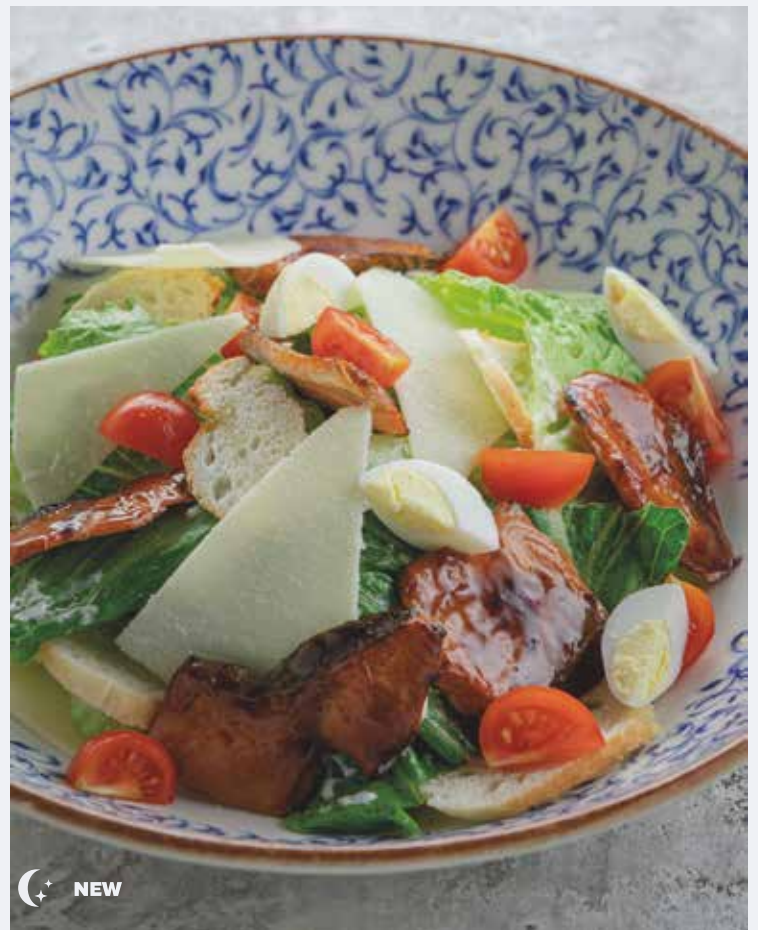
Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



Салат «Цезарь» с креветками

240 г 840

Tiger Shrimp Caesar salad



Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения

230 г 890

Hot Smoked Salmon Caesar Salad



Салат с татаки тунцом в цитрусовой заправке

220 г 720

Salad with tataki tuna in citrus dressing

Лёгкий салат с татаки тунцом, вялеными томатами и листьями салата под цитрусовым соусом



Салат «Ташкент»

205 г 590

«Tashkent» salad (with boiled beef)

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



Тёплый салат с куриной печенью в гранатовом соусе

240 г 650

Warm chicken liver salad with pomegranate sauce

Обжаренная куриная печень со свежими салатными листьями и пряным красным луком, заправленные гранатовым соусом и ароматным растительным маслом



«Оливье» с докторской колбасой и ростбифом

235/30 г 530

Russian salad with bologna and roast beef

Традиционный салат русской кухни из отварных овощей, докторской колбасы, ростбифа и солёных огурцов, заправленных майонезом



Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

210 г 680

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки



Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной

170 г 450

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор

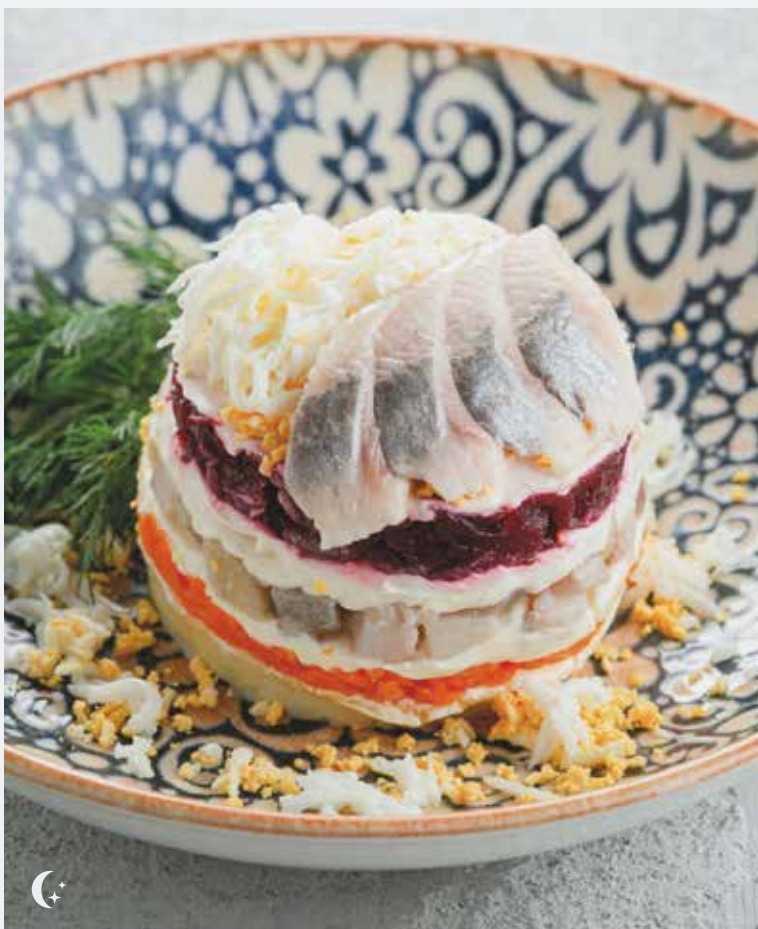


Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 890

Steak salad with fried beef and oyster mushrooms

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными вёшенками, овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе



Сельдь под шубой

285 г 450

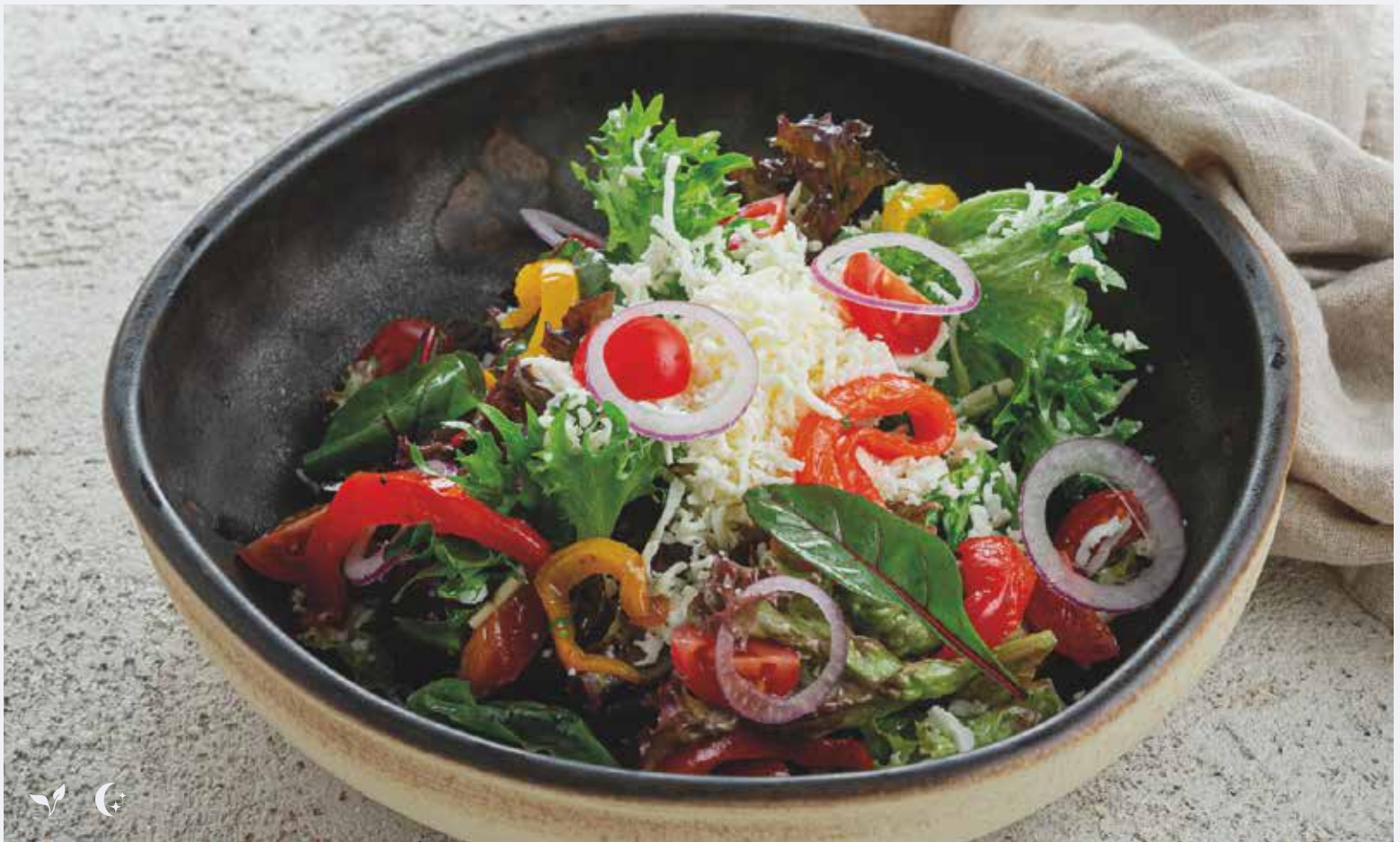
Dressed herring



Зелёный салат с киви GOLD, огурцами и авокадо хасс в сладком цитрусовом соусе

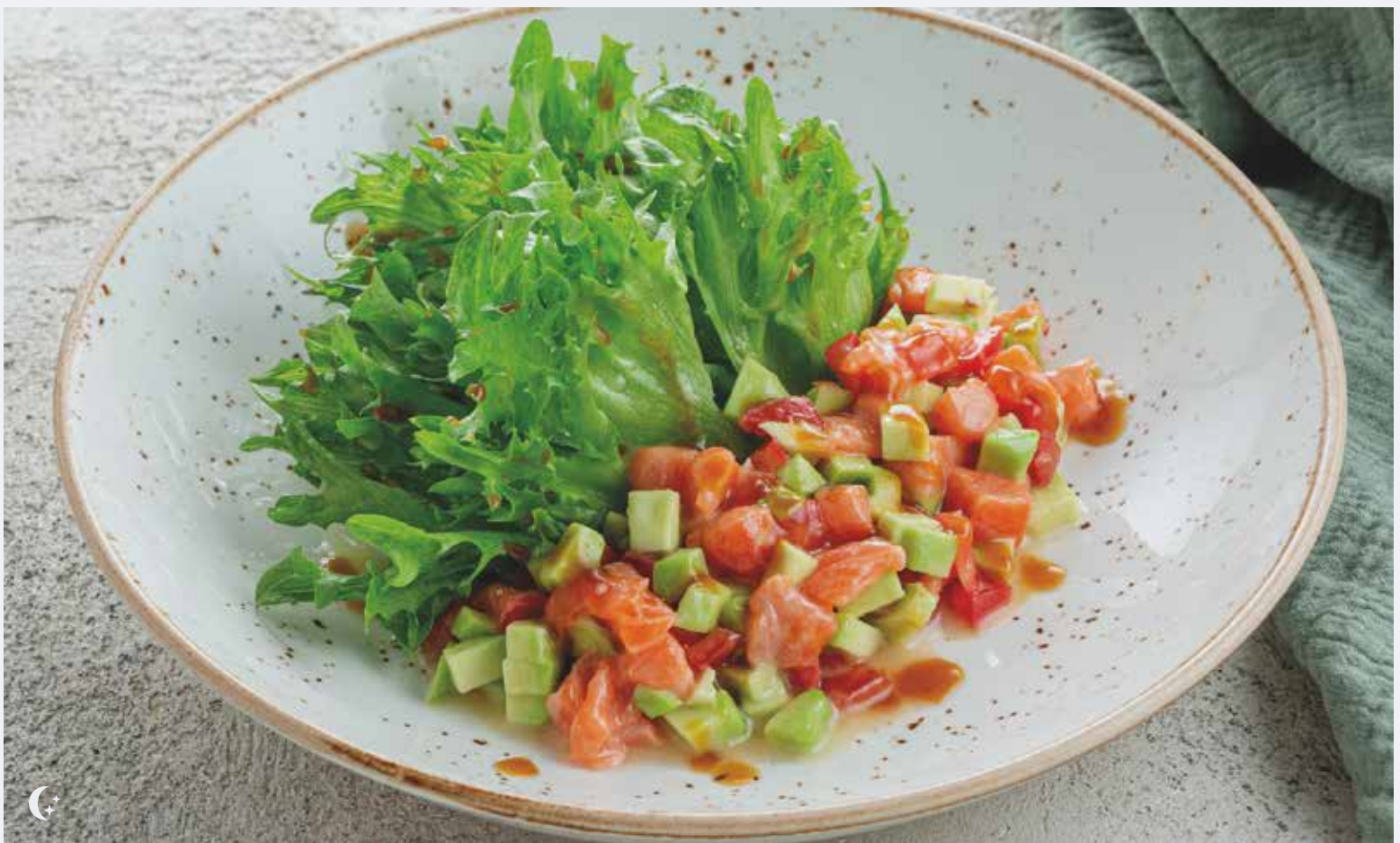
230 г 730

Green salad with kiwi GOLD, cucumbers and hass avocado in sweet citrus sauce



Салат с домашней брынзой
Salad with homemade cheese

180 г 550



Салат с лососем слабой соли, тунцом и овощной сальсой
Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 790

Супы

SOUPS




Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски


Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

450 г 740

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Лажман с мраморной говядиной

590 г 790

Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

«Laghman» with beef tenderloin



Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 650

Lamb ribs «Borscht» with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом

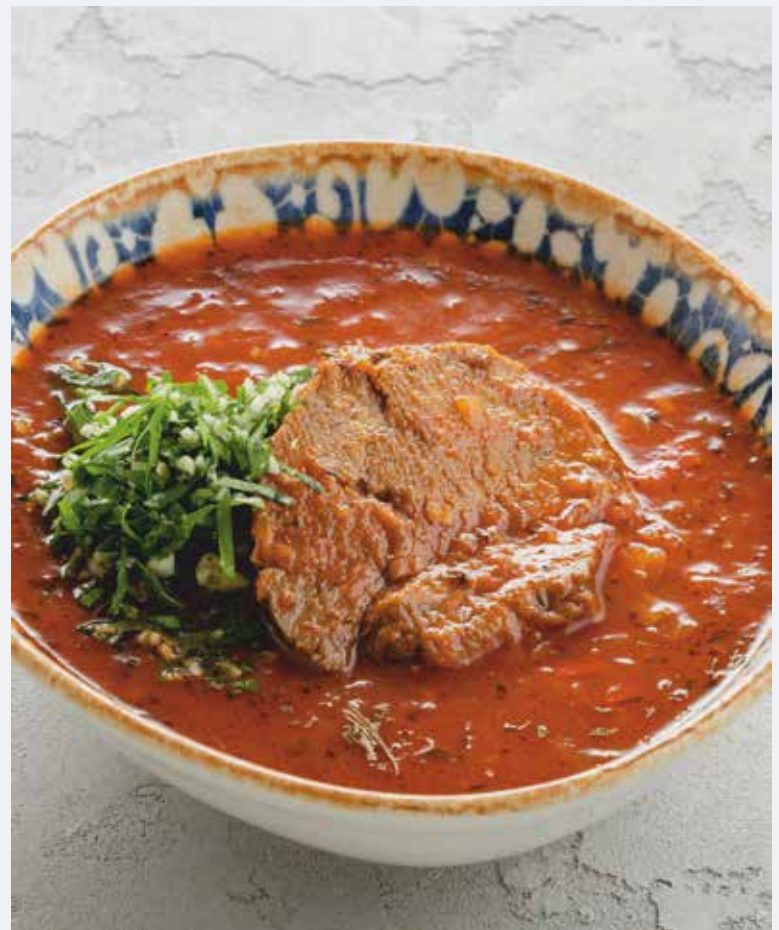


Сливочный лагман с индейкой

360 г 590

Creamy «Laghman» with turkey

Сливочный бульон с индейкой, овощами, ароматными специями и домашней лапшой

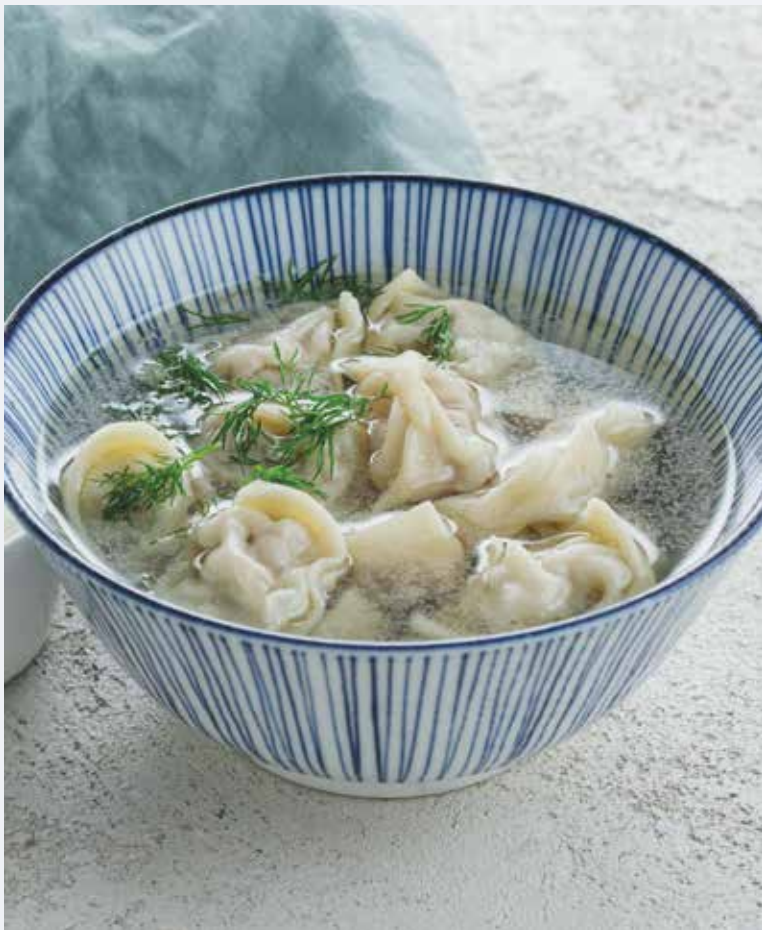


Харчо

340 г 590

«Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями

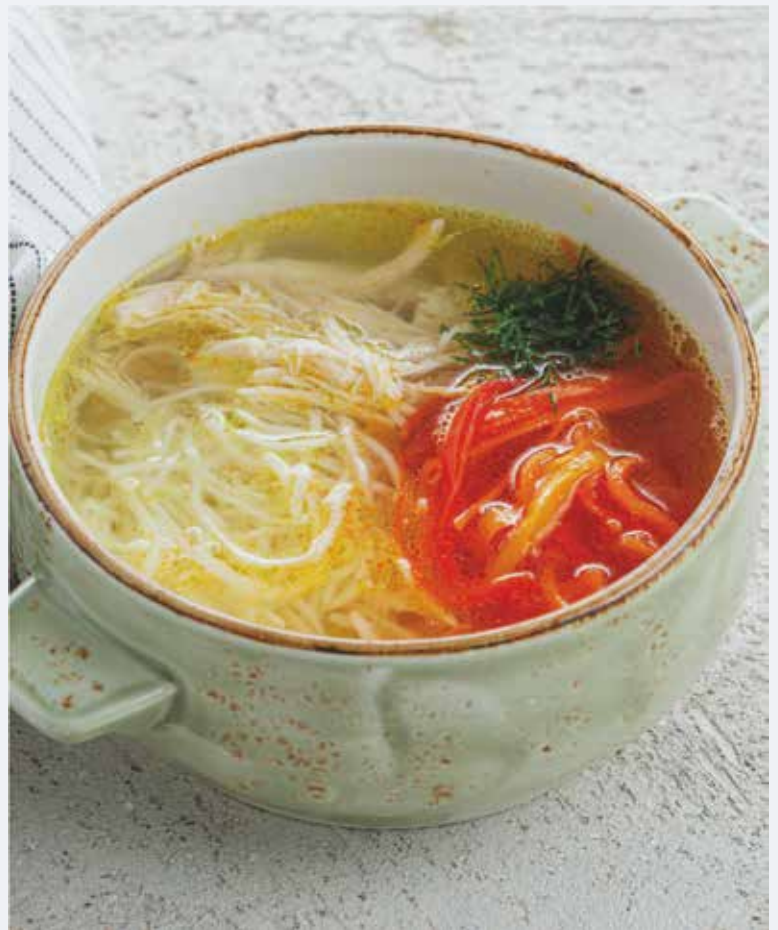


Чучвара шурпа

260/40 г 590

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



Хаш с говядиной

450/70 г 690

(готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)

«Khash» with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Древнейшее блюдо, распространённое по всей территории Кавказа и Закавказья: наваристый и сытный бульон с говядиной и пряной зеленью



Балык шурпа

300 г 590

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

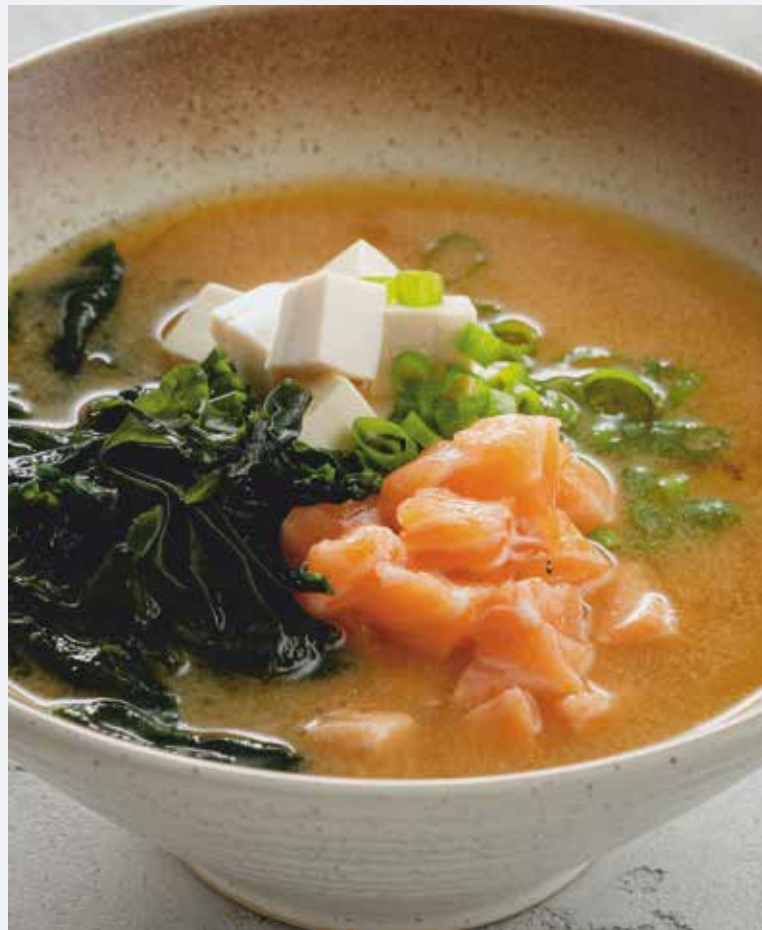
Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами



Мисо-суп с тофу

Miso soup with tofu

280 г 320



Мисо-суп с лососем и рисом

Salmon and rice miso soup

330 г 530

Классический мисо-суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом



Грибная похлёбка с белыми грибами и трюфельным маслом

Mushroom soup with porcini mushrooms and truffle oil

350 г 580

Ароматный и наваристый бульон из белых грибов, шампиньонов и вёшенки, с картофелем, зеленью и трюфельным маслом

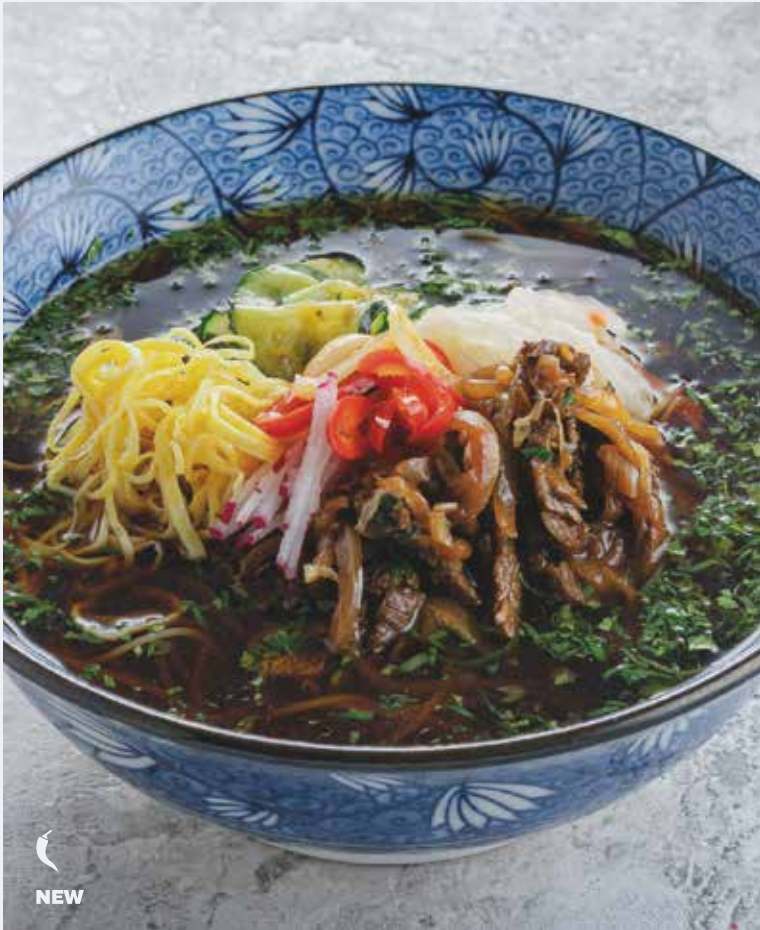


Томатный суп с моцареллой

Tomato soup with Mozzarella

270 г 570

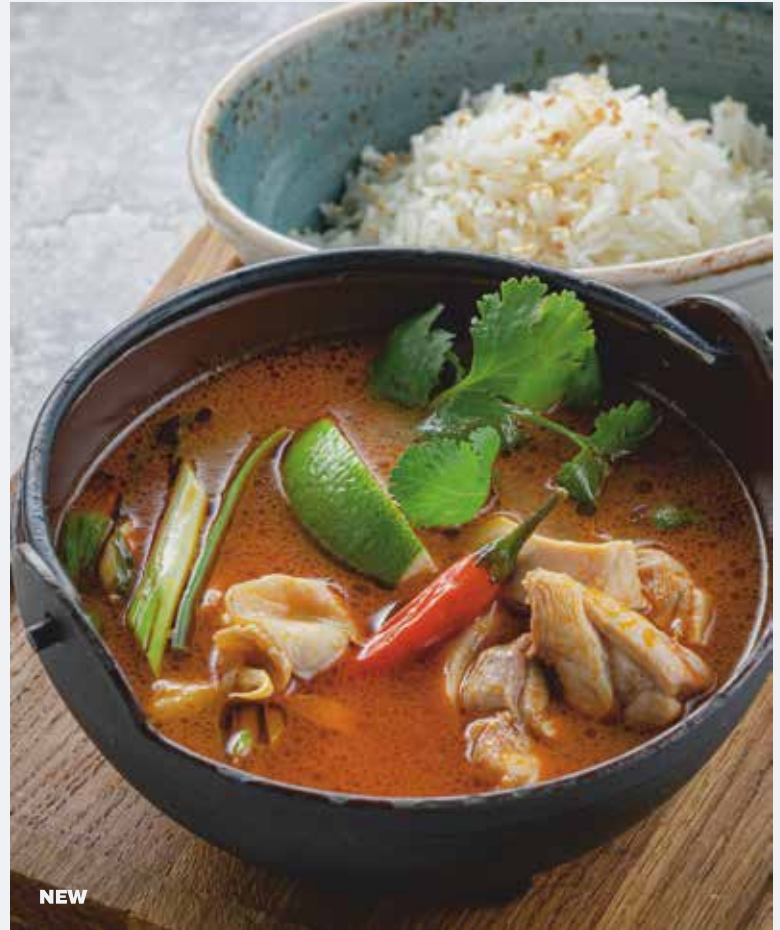
Густой суп из спелых томатов с молодым сыром моцарелла, соусом песто и кедровыми орешками



Кук си с мраморной говядиной

«Cook si» with marbled beef

500 г 690



Том ям с курицей и грибами

Tom Yum with chicken and mushrooms

360/100 г 640



Том ям с морепродуктами

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками

360/100 г 890

Выпечка BAKKERY



Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

210 г 490




Хачапури по-аджарски


Adjarian-styl «khachapuri» (pie)


Знаменитая лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

310 г 620

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Аджарик с чоризо, яйцом пашот и соусом голландез

450 г 750

Adjarian-style mini-«khachapuri» with chorizo, poached egg and hollandaise sauce



Аджарик с ростбифом, яйцом пашот и соусом голландез

450 г 750

Adjarian-style mini-«khachapuri» with roast beef, poached egg and hollandaise sauce



Хачапури «4 сыра»

410 г 790

«Khachapuri» (pie) four cheeses



Хачапури по-мегрельски

370 г 650

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрывтое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху



Хачапурн с двойным сыром сулугуни 480 г 730

Double suluguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапурн по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи



Балкарский хычин с имеретинским сыром и картофелем 150 г 420

Balkarsky Khychin with Imeretian cheese and potatoes

Тонкий кавказский пирог из пресного теста с начинкой из имеретинского сыра и картофеля

Лепёшка из тандыра, 1 шт. 110 г 130

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад



Самса, 1 шт.

«Samsa» (small pie), 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса

С ягнёнком

With lamb

С говядиной

With beef

90 г 290

90 г 260

Самса по-алатски, 1 шт. (от 3 шт.)

«Samsa» with lamb in Alat (small pie), 1 pc (from 3 pcs) / Served with tomato sauce

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой. Подается с томатным соусом.

С ягнёнком

With lamb

С говядиной

With beef

35 г 170

35 г 150



Мини-чебурек, 2 шт.

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep_fried)

С ягнёнком with lamb

100 г 420

С говядиной и свиной with beef and pork

100 г 380

С сыром with cheese

100 г 350

Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.

110 г 350

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



Кутаб

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

С ягнёнком

100/30 г 390

With lamb

С сыром и зеленью



100/30 г 350

With cheese and greens



NEW

СНЕ буречище

Big size «cheburek»

С говядиной и свиной <i>with beef and pork</i>	320 г	850
С сыром <i>with cheese</i>	300 г	790
С ягнёнком <i>with lamb</i>	320 г	980

Горячее

HOT DISHES



Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!
Мясо молодого ягнёнка, томлённое в чугунном казане
с рисом, жёлтой морковью, специями и перцем чили

350 г 690

Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 350

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Добавить
порцию
говяжьего
мяса
50 г 350

Плов «Праздничный» с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям) 350 г 690

Ceremonial pilaf with beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. Нежная говядина томится в чугунном казане вместе с рисом, жёлтой морковью, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом.



Плов с цыплёнком

350 г 580

Chicken pilaf

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, жёлтой морковью, пряными специями и зёрнами граната.



Казан-кабоб с говядиной на одного

Kazan-kabob with beef for one person

330 г 980



Казан-кабоб с ягнёнком на одного

Kazan-kabob with lamb for one person

330 г 1140

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей и красным луком



Свинина с баклажанами по-грузински

Pork with eggplants in Georgian style

300 г 650



Домашние голубцы со сметаной

Homemade cabbage rolls with sour cream

300/40 г 590



Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами

170/150/20 г 820



Котлеты куриные с картофельным пюре

Chicken patties with mashed potato

120/150/20 г 550



Оджахури с картофелем и свиной

Potato and pork Ojakhuri

340 г 790



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

Served with sour cream

240/40 г 490



Томлёные говяжьи щёчки с пармезаном и картофельным пюре / булгуром

Slow cooked beef cheeks with parmesan and mashed potatoes / bulgur

240 г 890



Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)

250/40 г 560

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени ручной лепки с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной



**Манты с ягнёнком
(подаются со сметаной)**

190/50 г 690

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленного мяса молодого ягнёнка с ароматными специями

**Манты с лососем и треской
(подаются со сметаной)**

190/50 г 690

Manti with salmon and cod (served with sour cream)


Сочные, приготовленные на пару манты, с ароматной начинкой из кусочков лосося и трески в специях

Всего 30 минут и сочные хинкали,
приготовленные под заказ из свежего парного мяса,
на вашем столе



**Хинкали с говядиной
и свиной,**
1 шт. (от 3 шт.)

Beef and pork «khinkali» (big dumpling), 1 pc (from 3 pcs)

Хинкали том ям 
с морепродуктами,
1 шт. (от 2 шт.)

«Khinkali» tom yum with seafood, 1 pc (from 2 pcs)

Знаменитое блюдо грузинской кухни: мешочек из упругого теста с начинкой из сочного фарша и ароматным бульоном внутри

100 г 170

**Хинкали жареные
с говядиной и свиной,**
1 шт. (от 3 шт.)

Beef and pork fried «khinkali» (big dumpling), 1 pc (from 3 pcs)

80 г 290

100 г 180



Бешбармак с ягнёнком 140/80/200/50 г 930
(подаётся с наваристым бульоном)

«Beshbarmak» with lamb. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)

Бешбармак с говядиной 140/80/200/50 г 740
(подаётся с наваристым бульоном)

«Beshbarmak» with beef. Meat and dough traditional dish. (Served with broth)



Рисовая лапша с курицей и овощами

Rice noodles with chicken and vegetables

275 г 530



Шаверма в лаваше с цыплёнком
Lavash-wrapped shawarma with chicken

330 г 590



Жареные манты с мясом и картофелем (подаются со сметаной и острым соевым соусом)

270/30/40 г 490

Meat and potatoes fried manti
(served with sour cream and spicy soy sauce)



Жареная чучвара с ягнёнком (подаётся со сметаной)

200/40 г 630

Fried lamb «chuchvara» with sour cream

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной



NEW

Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез

270 г 790

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce



NEW

Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом

290 г 890

Cod steak sous vide with steamed spinach



Товук сай

200/120 г 580

Tovuq Sai

Обжаренные в технике стир-фрай куриное филе с болгарским перцем, китайской капустой и стручковой фасолью, с отварным рисом и перцем чили



NEW

Гош сай с мраморной говядиной

250/120 г 840

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом



NEW

Мраморное говяжье ребро с ромейном на гриле (большая порция)

550 г 2750

Grilled marbled beef rib with romaine

порция XXL

Мангал

BBQ



Скёрт стейк с перечным соусом


Skirt steak with pepper sauce


Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1250



NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 860

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



Рёбрышки ягнёнка на мангале

160/40/10 г 1350

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью



Куриная грудка с чесночным соусом

150/40/40 г 590

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



Запечённые свиные рёбра

250/40 г 950

Baked pork ribs with demi-glace sauce

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



Кальмар на гриле

Grilled squid

140/30 г 740



Стейк из лосося со сметанным соусом (можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

130/40/40 г 1450



Тигровые креветки на гриле (от 3 шт.) 1 шт. / 40 г 350

Grilled tiger shrimp (from 3 pcs)



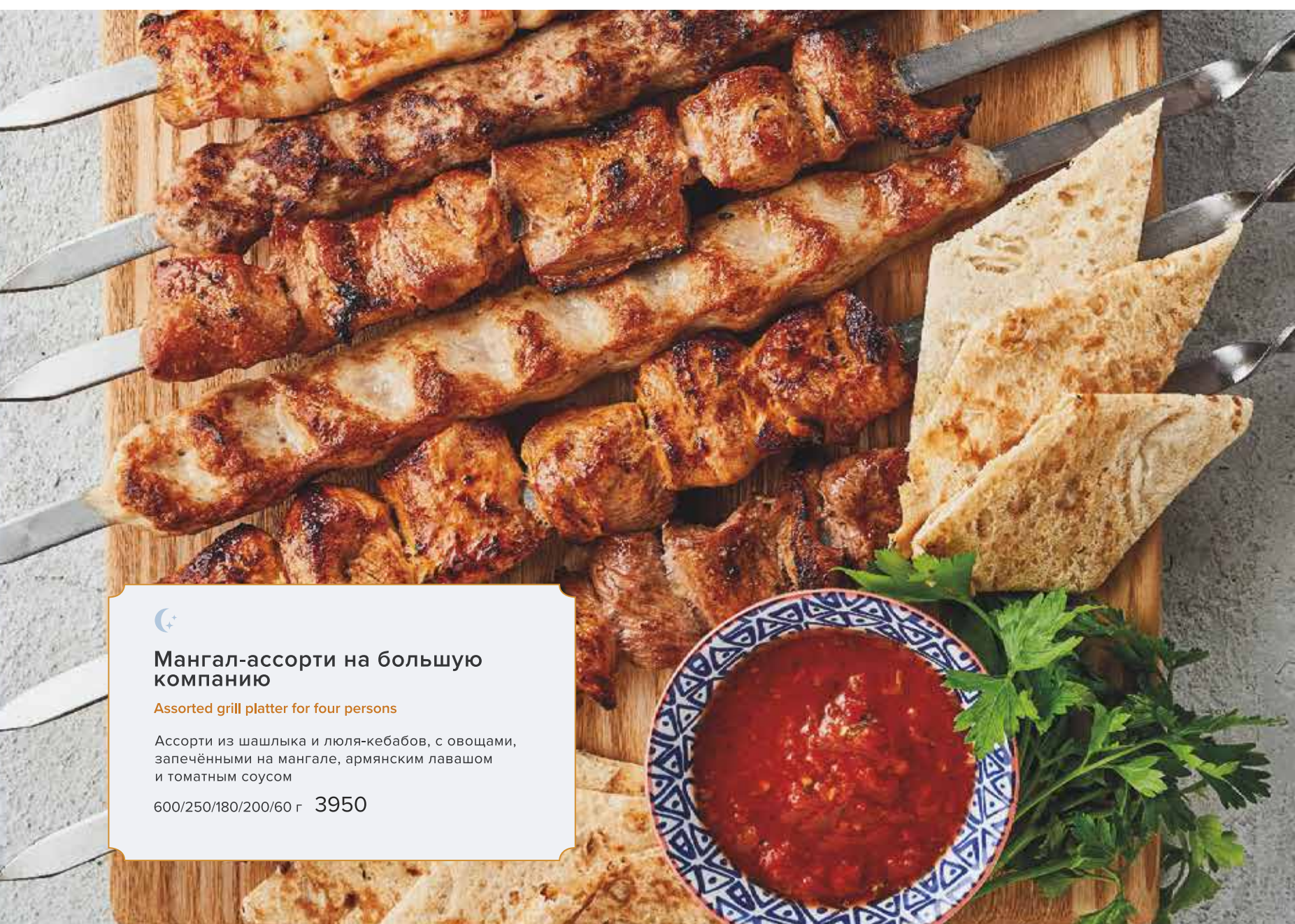
Дорато на гриле (можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1190

Шашлыки

KEBABS




Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons

Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 3950

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Шашлык из тунца 180/30/20/15 г 920

Tuna kebab

Шашлык треска-лосось-тунец 180/30/20/15 г 1000

Cod-salmon-tuna kebab

Шашлык из лосося с луком-пореем 145/25/15/15/30 г 1450

Salmon kebab with leek

Люля-кебаб из цыплёнка 160/25/15/30 г 630

Chicken lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка 160/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздувански 150/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish



Шашлык из мякоти ягнёнка 170/25/15/30 г 980 **Шашлык из свиной шеи** 180/25/15/30 г 750

Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita

Pork neck kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриной грудки 170/25/15/30 г 650 **Шашлык из куриного бедра** 175/25/15/30 г 650

Chicken breast kebab with tomato sauce and pita

Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из индейки 170/25/15/30 г 730 **Шашлык из мраморной говядины** 170/25/15/30 г 1490

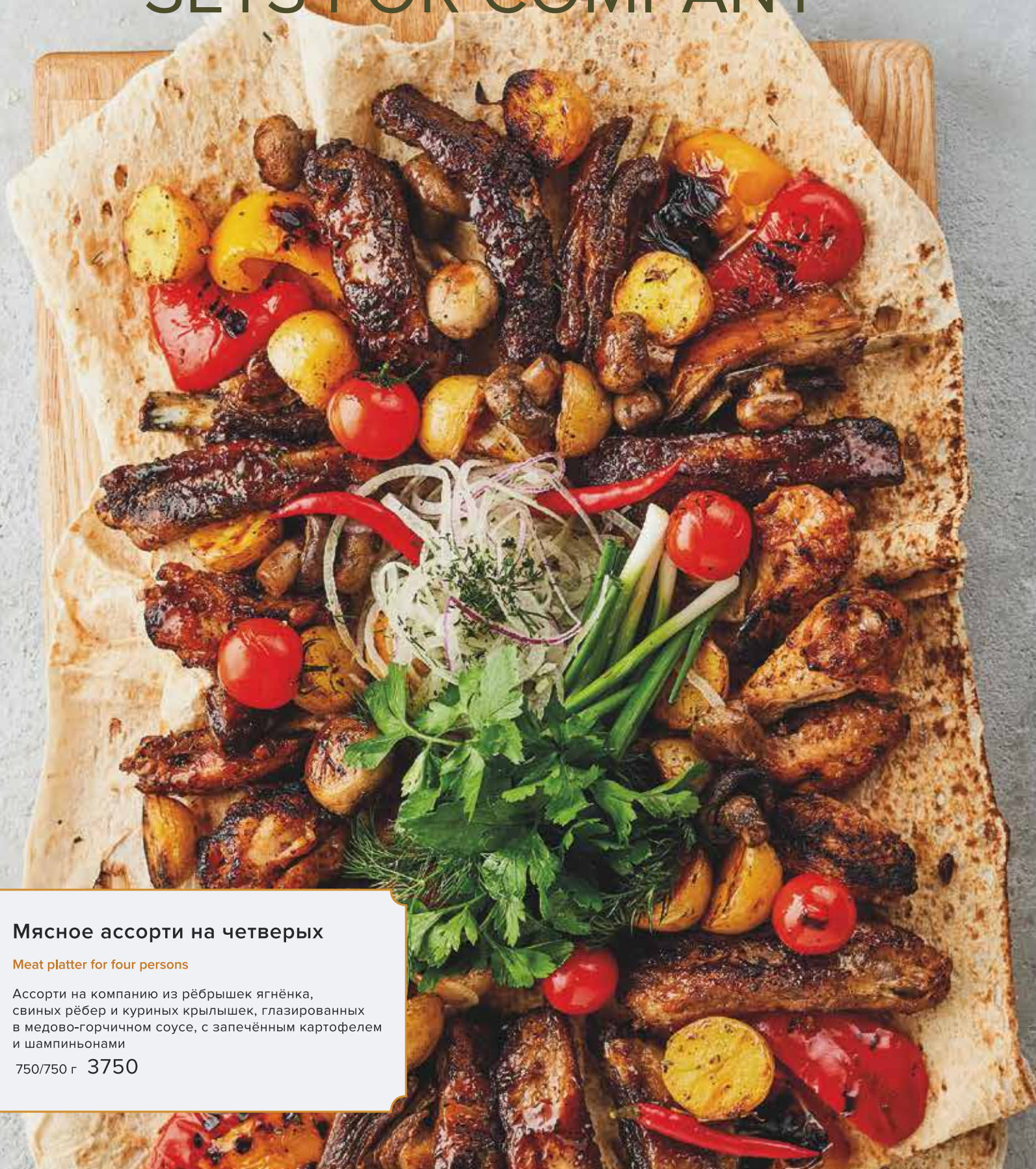
Turkey kebab

Marbled beef kebab

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish

Блюда на компанию

SETS FOR COMPANY




Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons


Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г 3750

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Только по предзаказу за 5 часов

Запечённая лопатка ягнёнка на четверых

800/600/70/100/30 г 7800

Baked lamb shoulder for four persons

Сочная лопатка ягнёнка, маринованная в пряных травах и специях, с запечённым картофелем и соусом из домашней сметаны



Только по предзаказу за 5 часов

Запечённый бок ягнёнка на четверых (готовим по пятницам, субботам и воскресеньям)

2800 г 8900

Roasted rack of lamb for 4 persons (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Ароматное и сытное блюдо на большую компанию: нежное запечённое мясо боковой части молодого ягнёнка с тремя соусами, томатами черри и зеленью



Говяжьи рёбра с картофелем айдахо и овощами на троих

1300/650/240 г 6900

Beef ribs with rustic potatoes and vegetables for three persons

Запечённые рёбра мраморной говядины, глазированные соусом барбекю, с ароматным гарниром из деревенского картофеля, красного лука и черри



- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| <p>Садж из цыплёнка на троих
Chicken saj for three persons</p> | <p>490/350/100/80 г 2450</p> | <p>Садж из говядины на троих
Beef saj for three persons</p> | <p>490/350/100/80 г 3300</p> |
| <p>Садж из ягнёнка на троих
Lamb saj for three persons</p> | <p>490/350/100/80 г 3500</p> | <p>Садж-ассорти на большую
компанию (на семь персон)
Assorted saj for seven persons (pieces of beef, lamb and chicken, fried in butter,
with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama)</p> | <p>1130/1350 г 6500</p> |



Каре ягнёнка в медовой глазури

600/150/80 г 4200

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами



Только по предзаказу за 2 часа

Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 5300

Lamb Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron



Только по предзаказу за 1,5 часа

Казан-кабоб с говядиной и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 4600

Beef Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron



ГАРНИРЫ Side dishes

Жареный картофель	Fried potatoes	150 г	250	Овощи гриль	Grilled vegetables	170 г	490
Отварной картофель	Boiled potatoes	150 г	220	Жареные шампиньоны	Grilled champignons	110 г	390
Рис басмати	Rice basmati	150 г	240	Картофель фри	French fries	170/40 г	430
Картофельное пюре	Mashed potatoes	150 г	250	Кукуруза на гриле	Grilled corn	250 г	490



СОУСЫ Sauces

Аджика	Ajika	40 г	250	Сметанный	Sour cream-based	40 г	90
Наршараб (гранатовый соус)	Narsharab	40 г	160	Чесночный	Garlic	40 г	90
Катык	Katyk	40 г	70	Перечный соус	Pepper sauce	40 г	160
Томатный	Tomato	40 г	70				

Японское МЕНЮ JAPAN MENU



Сашими ассорти на большую компанию

Assorted sashimi for a big company

Лосось, тунец, угорь, камчатский краб, морской гребешок, креветки тигровые, дайкон, салат фриллис, лайм, лимон, редис красный

870 г 5500

Сашими ассорти на двоих

Assorted sashimi

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях

200/235 г 1950

Сашими лосось

Salmon sashimi

50/30 г 650

NEW Новое

Без мяса **Vegy**

Острое **Spicy**

Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

Лосось 30/35/35 г
Salmon

230/240/250

Угорь 30/35/35 г
Eel

240/250/260

Тигровая креветка 30/35/35 г
Tiger shrimp

200/210/220

Морской гребешок 30/35/35 г
Scallop

240/250/260

Тунец
Tuna

35/35 г 190/220

Камчатский краб 28/30/30 г
Kamchatka crab

340/350/360

острые / запечённые



Угорь с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

110 г 260

Eel with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

Тунец с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

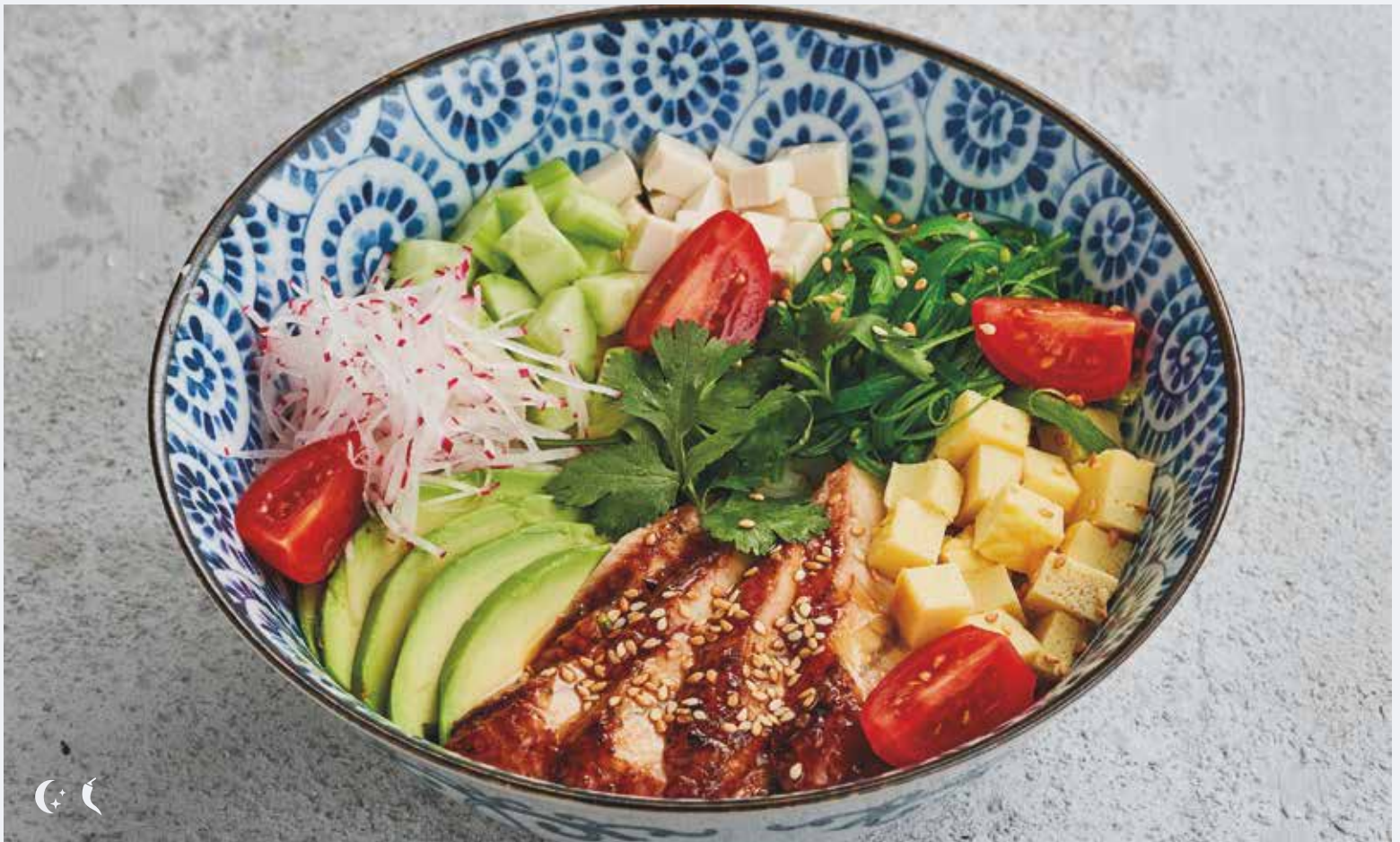
110 г 230

Tuna with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)

Лосось с кокосовым кремом на рисовых чипсах, 1 шт. (от 3 шт.)

110 г 250

Salmon with coconut cream on rice chips, 1 pc (from 3 pcs)



Поке с лососем
Salmon poke

240 г 690

Поке с тунцом
Tuna poke

250 г 590

Поке с угрём
Eel poke

250 г 740



Татаки-ролл с тунцом и сливочным чили
Tataki roll with tuna and creamy chili

190/30 г 650



NEW

Татаки «Филадельфия» с фалангой камчатского краба

275 г 1570

Tataki Philadelphia with Kamchatka Crab Phalanx



NEW

Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

210/30 г 1290

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab



NEW

Ролл с татаки лососем, тигровыми креветками темпура и овощной сальсой

245 г 1320

Roll with tataki salmon, tempura tiger prawns and vegetable salsa



«Филадельфия» с лососем
Philadelphia salmon roll

235 г 890



Опалённая «Филадельфия»
с трюфельным кремом и икрой
летучей рыбы

265 г 1250

Seared Philadelphia with truffle cream and flying fish caviar



«Филадельфия» с угрём
Philadelphia eel roll

230 г 890



Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом

220/30 г 980

Hot Philadelphia roll with cheese sauce



Гриль-ролл с угрём и японским омлетом
 Grilled eel and Japanese omelet roll

185/30 г 750



Гриль-ролл с окунем и креветкой
 Grilled perch and shrimp roll

235 г 590



Острый гриль-ролл с мидиями
 Spicy roll with mussels

225 г 630



Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком 230 г 1350

Grilled crab and scallop roll

Сытный рулет с икрой тобико, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка



Гриль-ролл с лососем 235 г 1160

Grilled salmon roll

Тёплый рулет с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе



Ролл с угрём и японским омлетом

215 г 790

Eel and Japanese omelet roll



Острый ролл с угрём
Spicy eel roll

185/30 г 640



«Калифорния» с камчатским крабом и тобики

205 г 1200

California roll with Kamchatka crab and tobiko



Ролл с лососем
Salmon roll

105 г 420

Ролл с огурцом
Cucumber roll

115 г 220

Ролл с угрём
Eel roll

105 г 450



**Овощной ролл
с ореховым соусом**

Vegetable roll with nuts sauce

180/30 г 490



**Ролл с тигровыми креветками,
лососем и манговым соусом**

Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce

250 г 890



**Темпура гриль-ролл
с лососем и креветками**

Tempura grilled salmon and shrimp roll

230 г 780

**Темпура гриль-ролл
с лососем и тунцом**

Tempura grilled roll with salmon and tuna

240 г 690

Десерты

DESSERTS



Мороженое ICE CREAM

Мягкое мороженое с арахисом и карамелью

Soft serve ice cream with peanuts and caramel

180 г 390

Мягкое мороженое со свежей малиной / голубикой

Soft serve ice cream with fresh raspberries/blueberries

175 г 650

Мягкое мороженое с бельгийским шоколадом

Soft serve ice cream with Belgian chocolate

180 г 450

Мягкое мороженое с клубникой

Soft ice cream with strawberries

175 г 550


Мягкое мороженое с солёной карамелью и фисташкой

Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio

180 г 490

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Турецкая пахлава с шариком мороженого

Turkish baklava with a scoop of ice cream

170 г 690



Сорбет (1 шарик на выбор)

Sorbet (1 scoop, assorted)
(lime, blackcurrant)

Лайм, чёрная смородина

80 г 240



**Мильфей с ягодами
и ванильным кремом**

Mille-feuille with berries and vanilla cream

Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210/15/25 г 640



Домашние блинчики с вареньем, 3 шт.

Homemade pancakes with jam, 3 pcs

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной

200/40/40 г 580



Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной

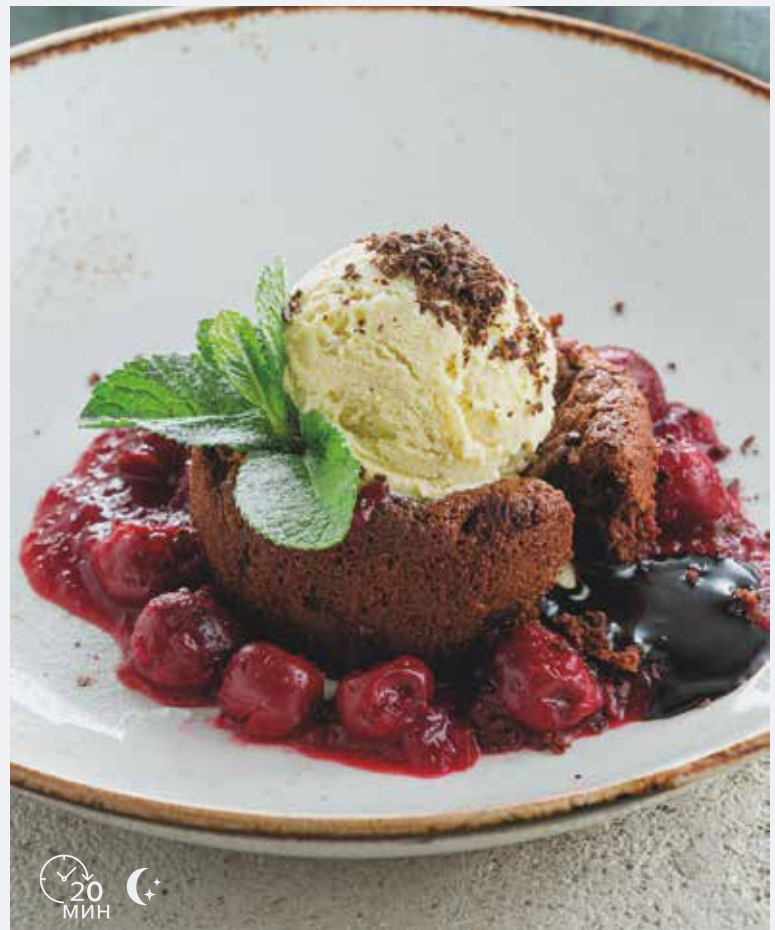
215 г 490



Баскский чизкейк

Basque Burnt Cheesecake

160 г 520



Шоколадный фондан с ванильным мороженым

Chocolate fondant with vanilla ice cream

150/55 г 630



Сметанник с клубничным вареньем

160/20/30 г 480

Smetannik (sour cream cake) with strawberry jam

Нежный крем из сметанного крема, воздушного бисквита и клубничного варенья



Медовик

1

120/30 г 540

Medovik (honey cake)



**Орешки с кремом
из варёной сгущёнки**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

7 шт. 140 г 430



**Орешки с кремом
из варёной сгущёнки на компанию**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

14 шт. 280 г 690



Яблочный штрудель с мороженым

Apple Strudel with ice cream

110/75/50 г 750

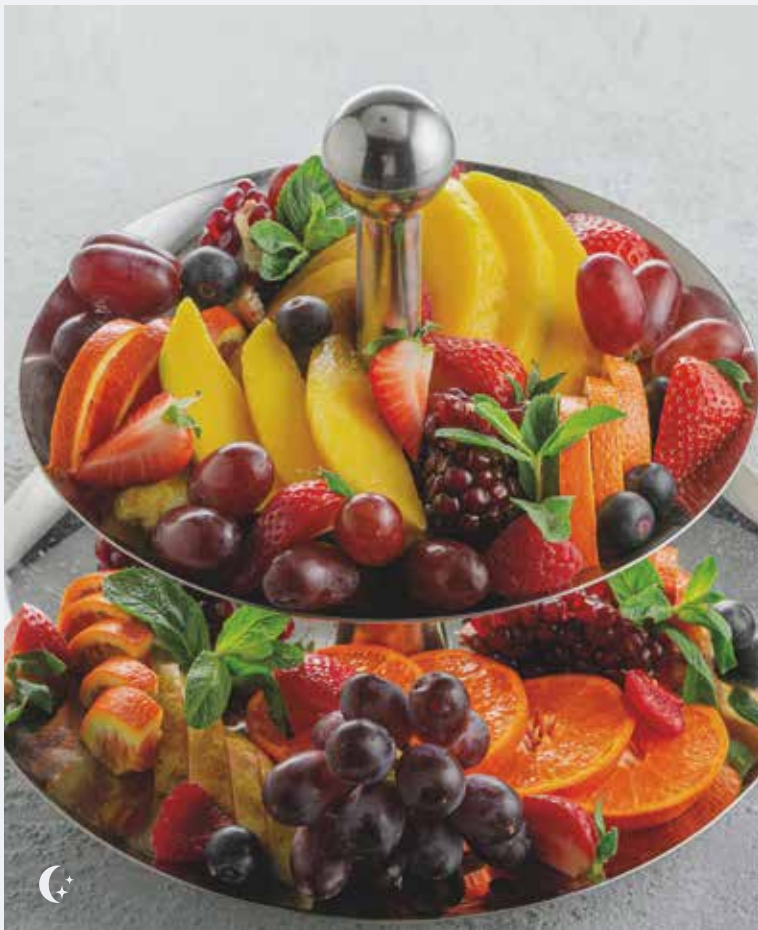


**Десерт «Павлова»
с черносливом и карамелью**

Pavlova dessert with prunes and caramel

180/10 г 520

Торт-безе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом



Ассорти сезонных фруктов и ягод 1160 г 1750

Assorted fruits and berries

Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего официанта

Please check the exact composition with your waiter

Голубика

Blueberry

50 г 290

Малина

Raspberry

50 г 490

Клубника

Strawberry

50 г 220



Чайный набор «Восточный»

115 г 290

Tea set «Oriental»

Узбекский лимон, мёд, чабрец, мята

Uzbek lemon, honey, thyme, mint

Чайный набор с сухофруктами

175 г 550

Tea set with dried fruits

Королевский финик, солнечная курага, изюм магиз, варенье на выбор, орехи, узбекский лимон

Royal date, sunny dried apricots, raisins, jam, nuts, uzbek lemon



Домашнее варенье (на выбор)

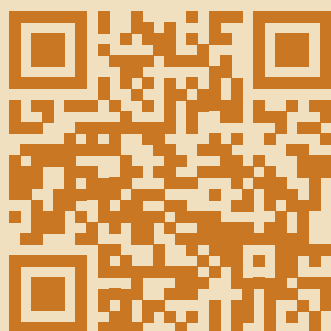
Homemade jam

100 г 290

Деревенский мёд

Honey

100 г 190



Чтобы посмотреть информацию о калорийности
блюда, наведите камеру телефона на QR-код

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевиков пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.

ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А

пр-т Славы, 5, к.3 **NEW**



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя
и предъявляется гостям по первому требованию.