

РЕСТОРАН

PLOV

PROJECT

## Аланга

острый овощной  
салат с отварной  
говядиной



190 г. | 270.-



# Салаты

## Азиатский

теплый салат  
с говядиной, рисовой  
лапшой, овощами  
и устричной заправкой



220 г. | 280.-





**Имеретинский сыр с узбекскими томатами**

кинзой и соусом песто



200 г. | 330.-



**Ташкент**

узбекский салат из зелёной редьки с телятиной и перепелиным яйцом



170 г. | 250.-



**Бахор**

традиционный салат из зелени, овощей, с ростбифом и перепелиным яйцом



190 г. | 310.-



**Ачик Чучук**

узбекские томаты, лук сумах, редис, перец чили, базилик, кинза



220 г. | 300.-

## Зеленый салат с морепродуктами

с томатами кимчи и свежей зеленью



150 г. | 390.-



## Салат с лососем

со стручковой фасолью,  
картофелем и медово-горчичным соусом



230 г. | 390.-



## Летний салат

со свежими овощами,  
миксом зелени  
и сыром пармезан



120 г. | 250.-





### Казы с зеленью

и сезонными фруктами,  
томатами черри  
и зёрнами граната

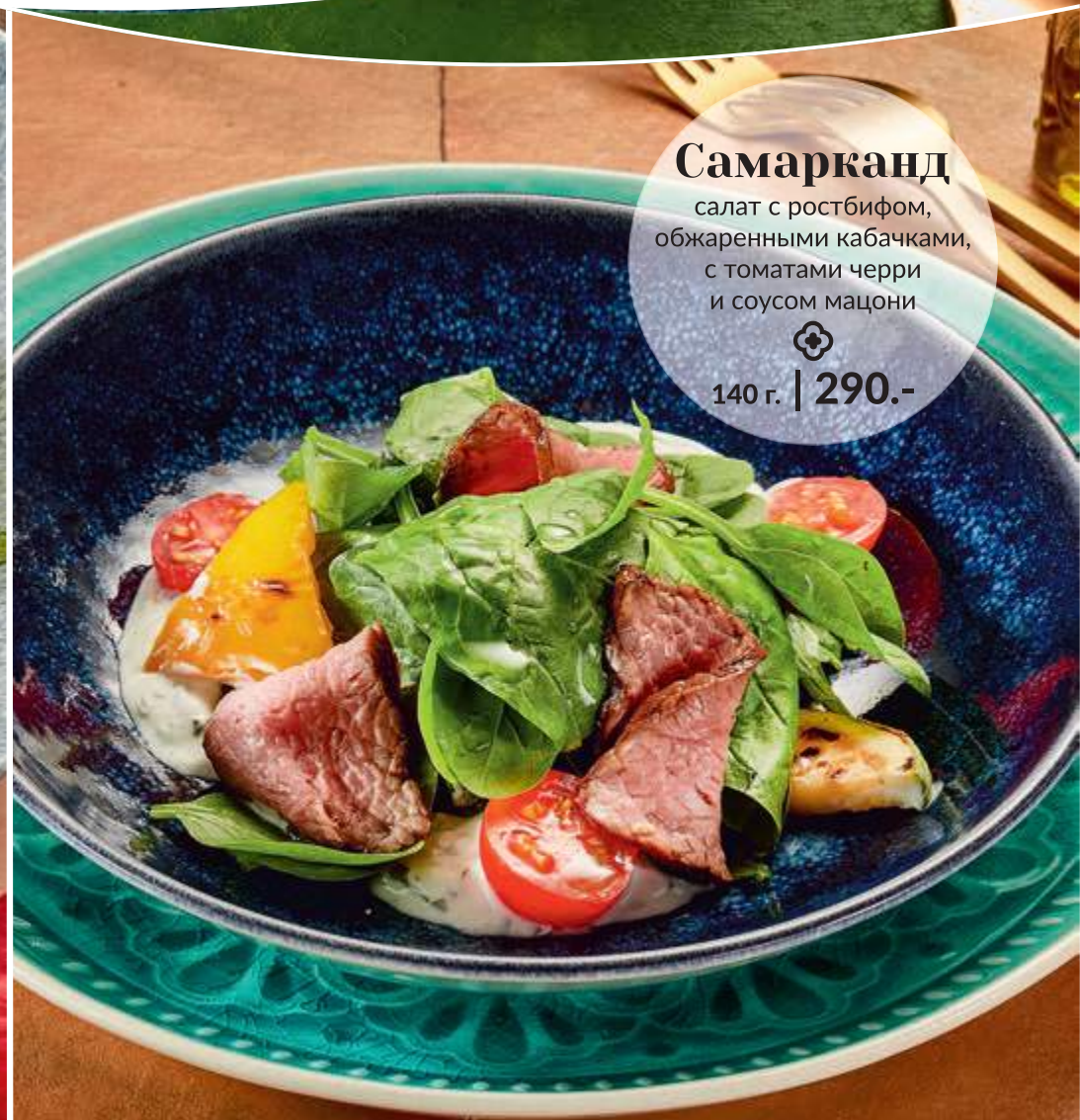


120 г. | 370.-



### Цезарь

с курицей 220 г. | 330.-  
с креветками 190 г. | 380.-  
с лососем 165 г. | 390.-



### Самарканд

салат с ростбифом,  
обжаренными кабачками,  
с томатами черри  
и соусом мацони



140 г. | 290.-

**Томаты  
со страчателлой**

с клубникой и шпинатаом



240 г. | 370.-

**С грушей  
и голубым  
сыром**

с апельсином,  
рукколой, кешью  
и медовой заправкой



150 г. | 390.-

**Копчёная  
фета  
с томатами**

зеленью, редисом  
и посыпкой из орехов



210 г. | 320.-



**Тартар  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
с перепелиным  
яйцом



190/35 г. | 370.-

**Слабосоленая  
сельдь**  
с картофелем  
и луком сумак



220 г. | 260.-

# Закуски



## Ассорти мезе

мухаммара, хумус,  
паштет из печени, копчёная фета,  
вяленые томаты,  
икра из баклажан, оливки



380 г. | 450.-







## Паштет из куриной печени

с соусом крем-бальзамик  
и миксом салатов



180 г. | 250.-



**Хумус**

с поджаренной  
луковой лепёшкой



150/60 г. | 230.-



## Мухамарра

пряный дип из красного перца,  
чеснока, грецких орехов,  
с зёрнами граната



170 г. | 250.-

## Сырная тарелка

имеретинский сыр, сыр бри, пармезан, мешочки сулугуни, рулетики с курагой и базиликом, гриссини и башкирский мёд



290 г. | 490.-



## Пивные закуски

сырные палочки из сулугуни, пепперони, чесночные гренки, копченый сыр чечил, вяленая бастурма и соус тар-тар



280/40 г. | 460.-





## Ассорти баклажан

хрустящие баклажаны,  
острые баклажаны,  
рулетики,  
икра из баклажан



250 г. | 390.-



## Марлин холодного копчения

100 г. | 420.-



## Копчёный лосось

100 г. | 490.-

## Ассорти морепродуктов

филе марлина и масляная рыба холодного копчения,  
сёмга слабосолёная,  
сёмга подкопчённая,  
кальмар, мидии, лимон



190 г. | 690.-

## Мясной подбор

язык говяжий отварной, ростбиф, куриный рулет, копчёная утиная грудка, казы, сливочный хрен, горчица дижонская, укроп, базилик



200/30/30 г. | 690.-



## Ростбиф



100 г. | 360.-

## Казы



100 г. | 420.-

## Рулет из цыпленка



100 г. | 190.-

## Копчёная утиная грудка



100 г. | 360.-



## Соленья и маринады

джонджоли, черемша, красная капуста,  
томаты кимчи, маринованные  
огурцы, маринованный чили



305 г. | 260.-



## Свежие сезонные овощи

с ореховым соусом



260 г. | 250.-



# Выпечка

Самса  
с бараниной

110 г. | 150.-

Самса  
с курицей

105 г. | 90.-

Кутаб

с зеленью

85 г. | 130.-

с сыром

85 г. | 190.-

с бараниной

85 г. | 190.-

Чебурек  
с говядиной

180 г. | 190.-

Лепёшка  
тандырная

130 г. | 50.-

## Гюзлама по-ташкентски



290 г. | 360.-



## Хачапури с белыми грибами



290 г. | 370.-



## Хачапури по-аджарски



300 г. | 340.-



## Хачапури по-турецки



370 г. | 360.-



## Хачапури по-мегрельски

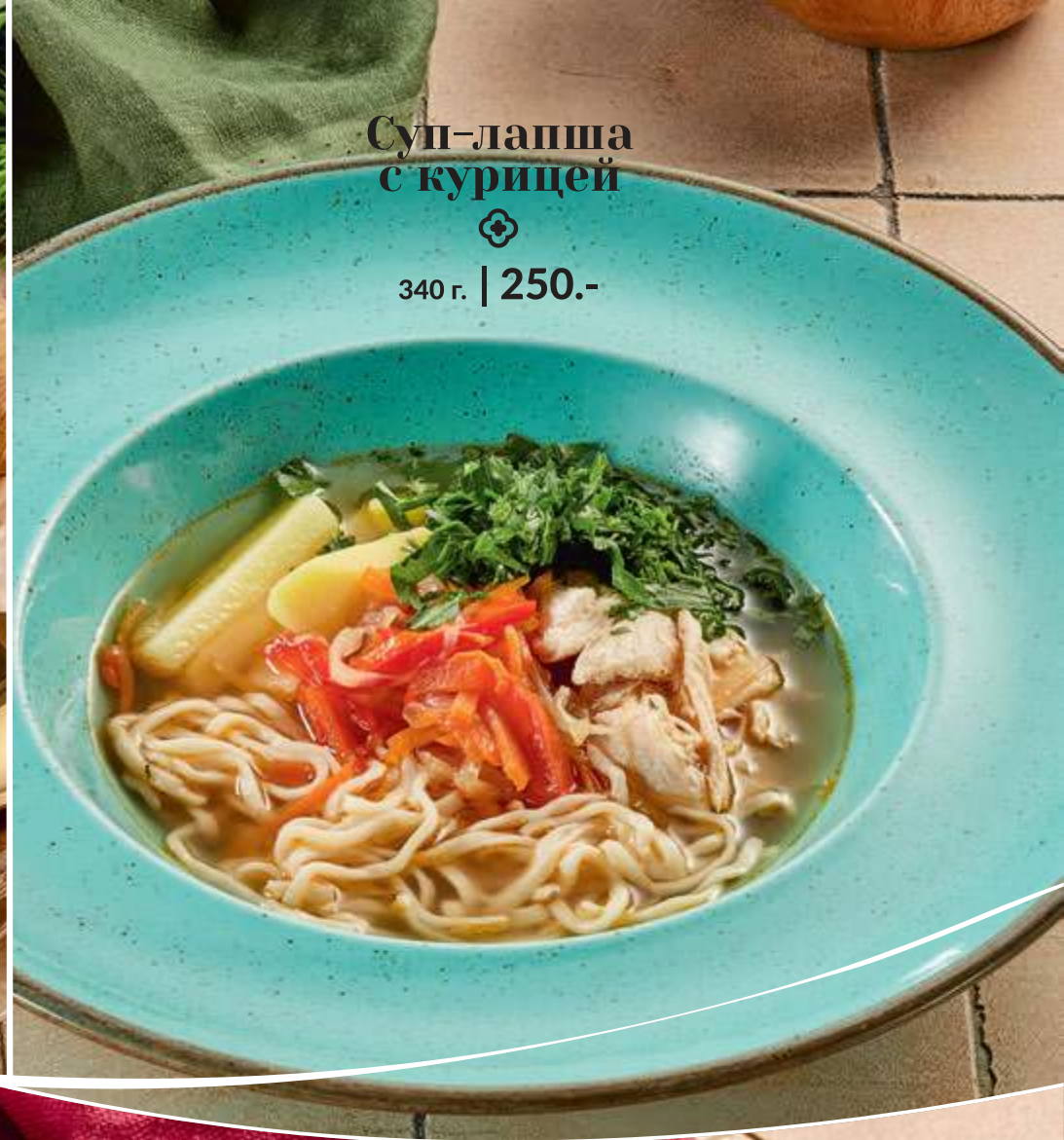


330 г. | 360.-



## Суп-лапша с курицей

340 г. | 250.-



## Мампар

наваристый суп с ягнёнком, овощами и клецками

300 г. | 290.-



# Супы

## Борщ Саеппе

410/20 г. | 390.-





## Том Ям Лагман

острый ароматный суп  
на кокосовом молоке  
с узбекской лапшой и морепродуктами



400 г. | 430.-

## Лагман

традиционный узбекский  
суп с телятиной и овощами



420 г. | 330.-

**Чечевичный  
суп с ягнёнком**



430 г. | 340.-



*love* ♥



**Карри-суп**

с курицей, нутом  
и брокколи



395 г. | 390.-





## Крем-суп

из тыквы  
с кокосовыми сливками



295 г. | 260.-

## Суп из белых грибов

подаётся со сметаной  
и чесночной булочкой



300/40/35 г. | 390.-



# Плов

## Плов Иранский

из риса аланга с бедром цыплёнка, курагой, фисташками и цедрой апельсина

365 г. | 350.-

## Плов Байрам-ош

из риса аланга с бараниной, нухатом и кишмишем, подаётся с казы и зёрнами граната

360 г. | 420.-

## Плов Ферганский

из риса девзира с бараниной

360 г. | 410.-



### Сузьма с зеленью

100 г. | 90.-



### Катык

200 г. | 110.-



### Катык с зеленью

200 г. | 110.-



### Сузьма

100 г. | 90.-



### Плов Чайханский

из риса девзира с говядиной,  
барбарисом и печёным чесноком

360 г. | 390.-



### Добавьте к плову

Ачик-Чучук	50 г.   70.-
Маринованный лук	30 г.   50.-
Запеченный чеснок	50 г.   75.-
Зёрна граната с луком-пореем	50 г.   80.-
Казы	30 г.   110.-
Сай	50 г.   50.-

### Плов Ташкентский

из риса лазер с говядиной  
и жёлтой морковью

330 г. | 390.-

# Мангал

## Шашлык

1	из картофеля	235/50 г.	230.-
2	из овощей	130/50 г.	310.-
3	из говядины	225/50 г.	530.-
4	из цыплёнка	235/50 г.	390.-
5	из ягнёнка	265/50 г.	510.-
6	из индейки	235/50 г.	430.-
7	из каре ягнёнка	265/50 г.	790.-
8	из лосося	180/50 г.	790.-
9	из языка ягнёнка	235/50 г.	690.-

подаётся  
с соусом,  
зеленью  
и тонким  
лавашом



# Люля-кебаб

из говядины

215/50 г. | 450.-

из цыплёнка

235/50 г. | 360.-

из ягнёнка

235/50 г. | 490.-

подаётся  
с томатным соусом,  
зеленью  
и тонким  
лавашом

## Дорада на гриле

подаётся с соусом  
песто и зеленью



290/50 г. | 630.-

## Мега биф

сочная котлета  
из телятины  
с початком кукурузы  
и перечным соусом



300/30 г. | 690.-



## Брокколи

с азиатским соусом



190 г. | 490.-



## Цыпленок- корнишон в аджике

подаётся с томатным соусом,  
зеленью и тонким лавашом



250/40 г. | 390.-





# Манты

- 1 с тыквой 280/50 г. | 290.-
- 2 с говядиной 250/50 г. | 370.-
- 3 со шпинатом 270/50 г. | 370.-
- 4 с бараниной 280/50 г. | 380.-

подаются со сметаной



- 5 с рыбой и морепродуктами 205/30 г. | 390.-

подаются с соевым соусом на кунжутном масле



## Сет из пяти мант

300/50 г. | 390.-

# Гарниры

Цветная капуста баффало  
150 г. | 250.-

Картофель жареный по-домашнему  
130 г. | 170.-

Рис жасминовый  
150 г. | 110.-

Картофельное пюре  
120 г. | 120.-

Картофель фри  
130 г. | 190.-

# Соусы

- Томатный 50 г. | 50.-
- Аджика 30 г. | 70.-
- Ткемали 50 г. | 80.-
- Наршараб 50 г. | 90.-
- Крем-бальзамик 30 г. | 90.-
- Сливочный хрен 50 г. | 110.-
- Песто 50 г. | 120.-

# Горячее

## WOK лагман

обжаренная узбекская лапша с ягнёнком, овощами и глазуньей



320 г. | 390.-



## Каурдак

тушёный картофель с говядиной, бараньим сердцем и репчатым луком



320 г. | 410.-



## Чучвара

маленькие узбекские пельмешки с бараньим фаршем, обжаренные с овощами



220 г. | 310.-



## Долма

из виноградных листьев  
с мясом ягнёнка  
и соусом мацони



200 г. | 360.-

## Томлёная баранья ножка

с отварным картофелем,  
маринованным луком  
и соусом сулугуни



395 г. | 690.-



## Лэмбургер

с сочной бараньей котлетой,  
свежими огурцами и томатами,  
сыром чеддер, хрустящим луком  
и соусом тартар



310/80/50 г. | 450.-



## Бефстроганов

с картофельным кремом, соусом  
кимчи и солёными огурцами



280 г. | 570.-



## Равиоли

в соусе из сливок  
и голубого сыра



205 г. | 330.-

## ДЖЫЗ

бараньи рёбрышки,  
обжаренные с луком  
и восточными специями



400 г. | 560.-

## Говядина по-сычуаньски

с рисом и овощами



180/125 г. | 490.-



**Узбекская паста**  
с креветками  
и лососем в соусе бешамель

⊕

260 г. | 450.-



**Дорада на пару**  
подаётся с зеленью  
и соусом песто

⊕

280 г. | 590.-



**Рубленые котлеты из мяса цыплёнка**  
с картофельным пюре

⊕

300 г. | 370.-

## Паста нери

с морепродуктами и белым вином  
в сливочно-томатном соусе



300 г. | 460.-



## Судак с овощами

маринованный  
в восточных специях



260 г. | 460.-



# Десерты

## Десерт PLOV

медовое печенье  
с нежным кремом  
и свежей клубникой



100 г. | 250.-



## Пахлава с грецким орехом



110/20 г. | 190.-





## Чак-чак

на сгущённом молоке



100 г. | 170.-



## Гранат

муссовый десерт  
с начинкой из пюре  
клубники с зёрнами граната



190 г. | 350.-





## Бланманже

клубнично-сливочное



175 г. | 320.-



## Крем-брюле

с гречишным чаем,  
соусом манго и пряным печеньем



160 г. | 330.-



## Наполеон

с нежным кремом  
и вишнёвой начинкой



130/40 г. | 320.-

Тарт  
С ЛИМОННЫМ  
КУРДОМ



135 г. | 370.-



### Безе

со сливочным кремом



120/35 г. | 270.-



### Фисташковая булочка

с лепестками роз



100 г. | 250.-



### Брауни

с суданской  
розой и мороженым



80/30 г. | 290.-



## Чизкейк

200 г. | 300.-

## Мороженое

с орехово-шоколадным  
кранблом:  
пломбир/ваниль/шоколад/  
клубника/фисташка/  
грецкий орех в карамели/  
малиновый сорбет

60 г. | 190.-

## Варенье

абрикос и миндаль/  
инжир и яблоко/  
белая черешня/  
грейпфрут и жасмин/  
кизил/клубника/  
облепиха

50 г. | 70.-