



true



FOOD

made by Timur Lansky

BAZAR

# FOOD

В своём мультибрендовом ресторане «FOODBAZAR» в 2016г Тимур Ланский собрал выдержки из меню из разных своих проектов - Чайхона N1, Rusalka Bistrot, Чудо-Юдо, GlenWill, Gilda, Zupperia и другие. В обновленном меню сезона 2024-25г гости Сада Эрмитаж могут попробовать как уже знакомые хиты меню прошедших сезонов, так и гастрономические новинки из новых концепций ресторатора. Это меню создавалось благодаря слаженной творческой работе команды НАСТОЯЩИХ профессионалов своего дела и партнёров проекта - шефов Руслана Полякова, Шамса Камалова и Массимилиано Монтиролли.

Именно это слово НАСТОЯЩИЕ - TRUE как никакое другое подходит и к блюдам нашего меню. Настоящая еда и ничего лишнего! Вот слоган нашего ресторана.

Настоящего Приятного аппетита!  
True Bon appetite!



Timur on Sky

true\*



# САЛАТЫ

## АЙЧИЧУК

Узбекские помидоры, белый лук, базилик, стручковый перец.

470.-

180 г



## ГРЕЧЕСКИЙ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, греческая брынза, таджасские оливки.

690.-

275 г

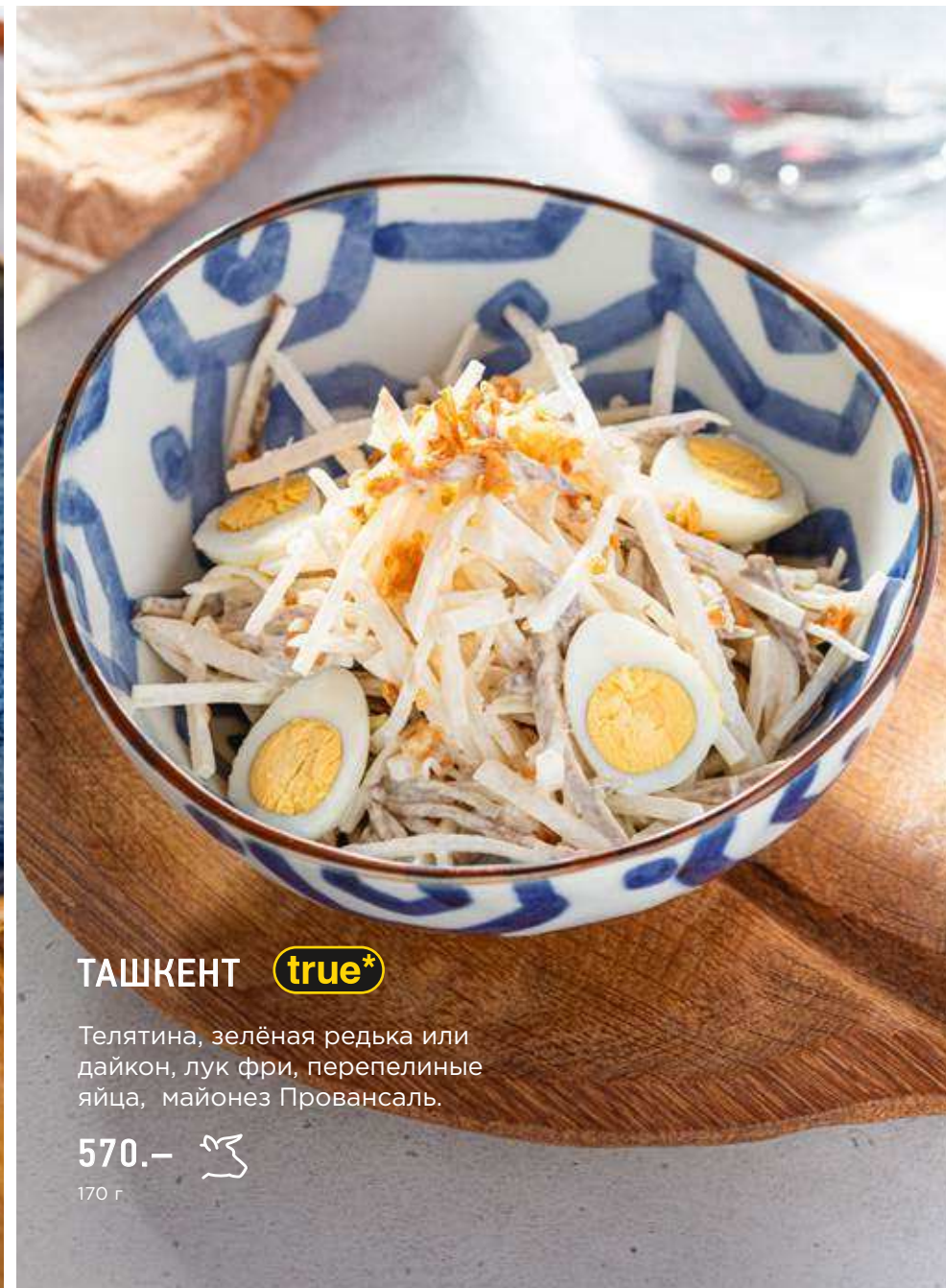




### ОЛИВЬЕ

Телятина, курица, яблоко, свежие и солёные огурцы, горошек, картофель, майонез Провансаль.

580.-   
210 г



### ТАШКЕНТ

Телятина, зелёная редька или дайкон, лук фри, перепелиные яйца, майонез Провансаль.

570.-   
170 г



### БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Буррата, узбекские помидоры, базилик.

890.-   
220 г



### РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Руккола, обжаренные тигровые креветки, узбекские помидоры, авокадо, сыр Пармезан.

990.-   
220 г

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ

Листья Романо, обжаренная куриная грудка/ тигровые креветки, помидоры, сыр Пармезан, соус Цезарь.

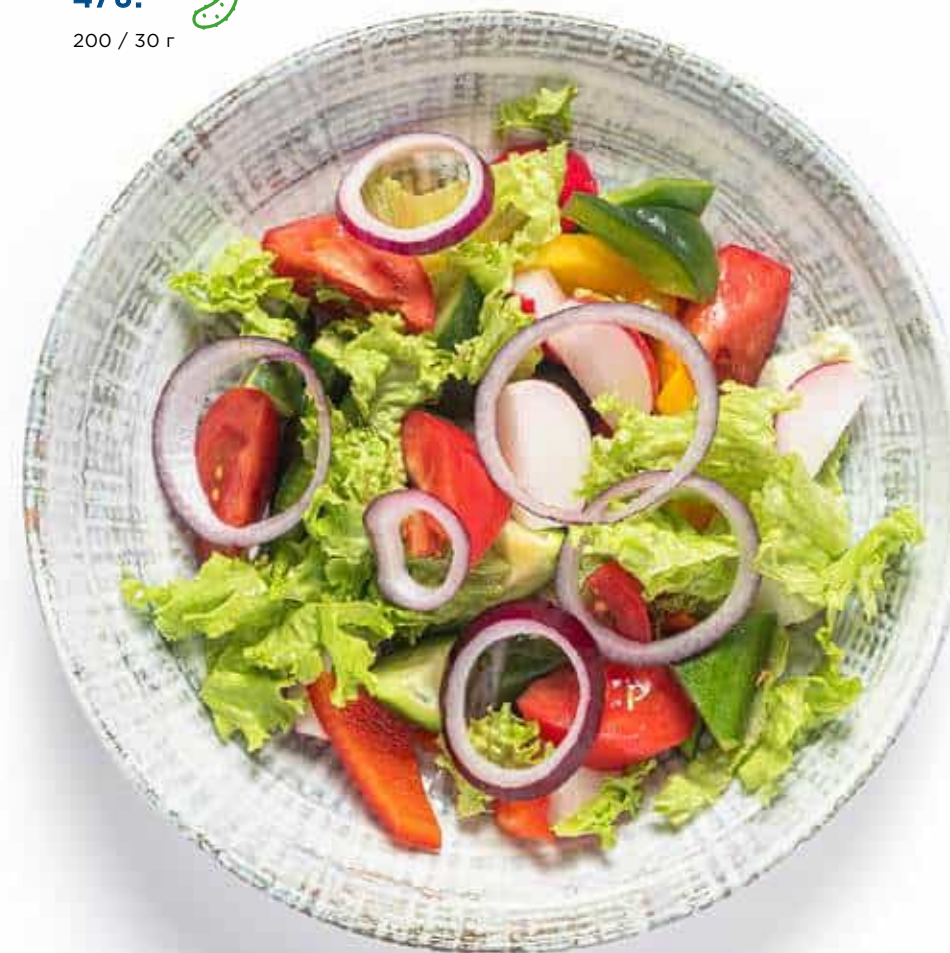
850/950.-   
250 г



### ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Заправка на выбор: сметана, майонез, оливковое или растительное масло.

470.-   
200 / 30 г



### РУССКИЙ

Обжаренный картофель, маринованные грибы, солёные огурцы, зелёный и репчатый лук, деревенское масло.

470.-   
300 г



### ЙОГА

Пряная капуста, свёкла, перец, морковь, зелень, орехово-соевый соус, лимон.

350.-   
170 г



### КАПРЕЗЕ

Моцарелла, помидоры, руккола, таджасские оливки, соус Песто.

890.-   
280 г

### ЛАЗЗАТ

Обжаренная телятина, свежий огурец, зелёный лук, кинза, томатно-соевый соус.

570.-   
150 г



# ХАУХОНАН

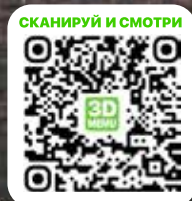
## ЗАКУСКИ

ХАУХОНАН  
made by Timur Lansky

### АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

Говяжий язык,  
утиная грудка,  
отварные и вяленые  
казы, говядина со  
специями.

1450.-   
175 г



### КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Сыровяленая конина,  
красный лук, зелень,  
гранат.

630.-   
100 / 10 г

### ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Язык отварной,  
зелень, гранат.  
Подаётся с  
горчицей.

630.-   
100 / 10 г

### КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Отварная конина со  
специями, красный лук,  
зелень и гранат.

630.-   
100 / 10 г

### СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

Слабосоленая сельдь с картофелем, укропом, зелёным и маринованным красным луком.

470.-   
70 / 150 / 20 г




### ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЧИКИ УМЕРЕННОГО ПОСОЛА

250.-  
200 г



### ХАРАВАЦ

Икра из баклажанов, цукини, сладкого перца, помидоров. Подаётся с перцем феферони, таджасскими оливками, листьями кинзы и пшеничными гренками.

490.-   
175 / 25 г



### СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

Лосось в соусе Понзу, авокадо, кинза, лук, микрозелень, перец чили.

1100.-   
140 / 20 г



### ПЛАТО ИЗ СЫРОВ

Дор Блю, Камамбер, Пармезан, Качотта с трюфелем, Качотта с перцем, пряный сыр. Клубника, виноград, грецкие орехи, мёд.

1 950.-  
210 / 60 / 20 г



### ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

Авокадо, кинза, помидоры. Подаётся с кукурузными чипсами начос и лаймом.

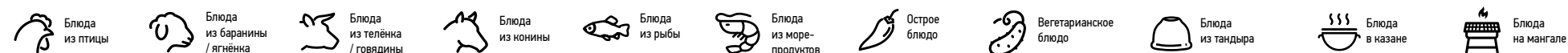
670.-  
185 / 40 / 20 г



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурцы, узбекские помидоры, редис, морковь, сельдерей, перец, чесночный соус.

1 100.-  
550 / 50 г



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧАУХОНАН  
MAGGIORUM TEMPLI LANSKY



**КУТАБ** — Лепёшка из тонкого пресного теста с начинкой. Подаётся с мацони.

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ  
350.—  
130 / 30 г

КУТАБ С СЫРОМ  
СУЛУГУНИ  
И ПОМИДОРАМИ  
350.—  
130 / 30 г

КУТАБ С СЕРБСКОЙ  
БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ  
350.—  
130 / 30 г

КУТАБ  
С ТЕЛЯТИНОЙ И  
БАРАНИНОЙ  
350.—  
130 / 30 г



**ЛЕПЁШКА  
ТАНДЫРНАЯ**  
130.—  
1\*150 г

**true+**  
**ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ**  
С яйцом,  
Моцареллой и  
сулугуни.  
720.—  
300 г



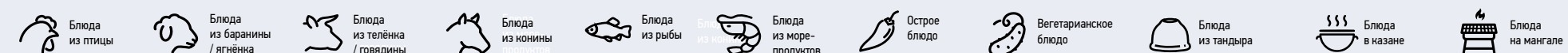
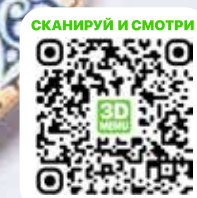
**ЧЕБУРЕК**  
Рубленое мясо телятины и баранины,  
лук, специи, кинза  
480.—  
1\*150 г



**ШАУРМА  
DELUXE**  
Ягнёнок, красный  
лук, помидоры,  
кинза, соусы  
томатный и Чили.  
1120.—  
340 г



**САМСА  
С БАРАНИНОЙ**  
Традиционная  
узбекская самса из  
слоеного теста с  
начинкой из мелко  
рубленного мяса,  
лука и специй.  
290.—  
1\*100 г



Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

# PIZZA



## ПЕПЕРОНИ

Колбаски пепперони, томатный соус, Моцарелла.

**790.-**  
330 г



## 4 СЫРА

Моцарелла, Пармезан, Дор Блю, Брынза, мёд, грецкий орех.

**830.-**  
320 г



## МАРГАРИТА

Томатный соус, Моцарелла, базилик.

**690.-**  
310 г



## КАРНЕ МИСТО

Колбаса из говядины, брезаола, пепперони, томатный соус, Моцарелла, руккола.

**830.-**  
320 г



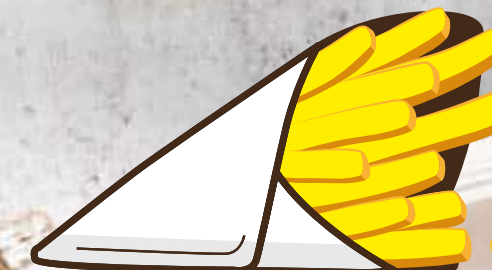
## ПИЦЦА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Томатная сальса, Страчателла, базилик.

**830.-**  
370 г

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СЫР МОЦАРЕЛЛА	30 г	100.-
КОЛБАСА ПЕПЕРОНИ	10 г	70.-
КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ	10 г	70.-
БРЕЗАОЛА	10 г	100.-
СОУС ТОМАТНЫЙ	30 г	50.-



# KARTOFAN



**true**  
**КАРТОФАН**  
Пармезан, трюфель.  
**480.-**  
150 г

**КАРТОФАН**  
Пепперони,  
сыр плавленный.  
**610.-**  
260 г


**КАРТОФАН**  
Солёный огурец,  
халапеньо,  
плавленный сыр.  
**480.-**  
250 г

# СУПЫ

ЧАУХОНАНИ   
made by Timur Lansky


## ЛАГМАН

Уйгурская лапша с бараниной и овощами. Подается с аджикой.

590.-   
350 / 20 г

## ШУРПА

Насыщенный бульон с бараниной, картофелем, помидорами. Горох нут и лук по желанию гостей.


770.-   
350 г

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.




00 Б0

Вьетнамский суп с рисовой лапшой и говядиной.

810.-   
640 / 40 г


## ТОВУК ШУРПА

Тонкая лапша с цыпленком, морковью.

450.-   
300 г


## БОРЩ












С телятиной. Подается со сметаной.

520.-   
300 / 30 г

## СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Лосось, Дорадо, соленые огурцы, оливки, каперсы, сметана.

810.-   
340 / 30 / 15 г

 Блюдо из телятины  Блюдо из курицы  Блюдо из говядины  Блюдо из конины  Блюдо из рыбы  Блюдо из морепродуктов  Острое блюдо  Vegetarianское блюдо  Блюдо из тандура  Блюдо в казане  Блюдо из мангала

Пожалуйста, предупредите администратора заранее, если у вас аллергия на продукты.





# ГРИЛЬ

от



## ЧАУХОНАН

made by Timur Lansky



**ШАШЛЫК  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

580.-    
80 / 15 г



**ЛЮЛЯ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

550.-    
80 / 15 г



**ШАШЛЫК  
ИЗ БАРАНИНЫ**

580.-    
80 / 15 г



**ЛЮЛЯ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

550.-    
80 / 15 г

**ЛЮЛЯ  
ИЗ КУРИЦЫ**

420.-    
80 / 15 г



**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ**

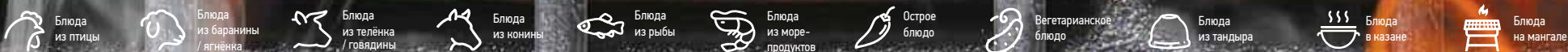
450.-    
80 / 15 г

**ШАШЛЫК  
ИЗ СЁМГИ**

1 100.-    
80 / 30 / 15 г


**ШАШЛЫК  
ИЗ КРЕВЕТОК**

790.-    
80 / 30 / 15 / 10 г



## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Шашлык и люля из телятины, баранины, курицы, куриные крылья, каре ягненка. Маринованный лук, запечённый перец, зелень, гранат.

**3 950.-**     
670 / 50 г



### ТУРКИШ АДАНА КЕБАБ

Баранина, специи, лаваш, чили, лимон, лук.

160 / 50 / 30 г **990.-**



### КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

С маринованным луком, гранатом, запечённым перцем, лимоном. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, тайский или Сацебели

290 / 55 / 30 / 30 / 20 / 10 г **980.-**



### ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

Корейка ягнёнка на лаваше с маринованным луком, гранатом и зеленью.

**1 150.-**    
90 / 15 г

### УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ / ТЕЛЯТИНЫ

На трёх шампурах, с маринованным луком, запечённым перцем, лимоном и томатным соусом.

**1 250.-**    
200 / 40 / 30 / 20 г

СКАНИРУЙ И СМОТРИ



### КАРЕ ЯГНЁНКА **true\***

С запечённым перцем и помидором в базиликово-чесночной заправке.

**2 150.-**    
170 / 100 / 15 г

### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

С пряной капустой, солёным огурцом, соусом Сацебели.

**1 980.-**    
200 / 100 / 40 г

Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

**ЧАУХОНАНИ**   
made by Timur Lansky

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧАЙХОНАНИ  
made by Timur Lansky



**АЙЧИЧУК**  
Узбекские помидоры, белый лук, базилик, стручковый перец.  
**470.-**  
180 г

Идеально сочетается с пловом

ДОБАВКИ К ПЛОВУ



**ПЛОВ true ЧАЙХАНСКИЙ**  
Из узбекского риса Лазер, мяса молодого барашка, жёлтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй.  
**690.-**  
300 г

## TRUE БУРГЕР

Фирменная булка и сочная котлета из мраморной говядины с сыром Чеддер под ароматным трюфельным маслом и пикантными соусами Чили Гарлик и горчичный. Подается с солёным огурцом.

**930.-**  
300 / 40 г



## CHICKEN БУРГЕР

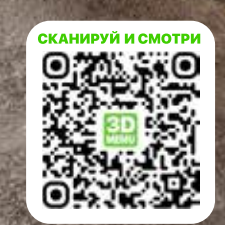
Хрустящая куриная грудка, с сыром Чеддер, луком фри, листом салата, огурцом и розовым помидором.

**690.-**  
330 г

## ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ

Курица в фирменном маринаде, приготовленная на углях, с помидором, огурцом, хумусом и чесночным соусом. Подается с фри и соусом на выбор Чили Гарлик или кетчуп.

**680.-**  
280 / 100 / 30 г



## ЛОСОСЬ НА ПАРУ\*

Стейк из лосося, приготовленный на пару. Подается с пюре или рисом на выбор.

150 / 150 / 20 г **1 550.-**



## ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ\*


Запечённый стейк из лосося в соево-тайском соусе. Подается с пюре или рисом на выбор.

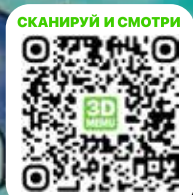
150 / 150 / 20 г **1 550.-**

На фотографиях использованы элементы художественного оформления.

**ХИНКАЛИ  
С ТЕЛЯТИНОЙ  
ИЛИ БАРАНИНОЙ**

Пряные кавказские хинкали с начинкой из рубленого мяса. Подаются с соусом Дзадзика.

**750.-**   
370 / 30 г



**МАНТЫ  
С БАРАНИНОЙ**

Из тонкого домашнего теста и рубленого мяса молодого барашка с луком и специями. Подаются со сметаной.


**680.-**   
250 / 30 г  
5 шт.

# ЧУДО ЮДО

кухня лукоморья


## ЩИ ТОМЛЕННЫЕ **true\***

С пшеничной лепёшкой

610.-   
470 г




## КРЕВЕТКИ ПИЛЬ-ПИЛЬ












 990.-  
170 / 60 г



## КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

820.-   
270 г



-  Блюдо из птицы
-  Блюдо из баранины / ягнёнка
-  Блюдо из телятины / говядины
-  Блюдо из конины
-  Блюдо из рыбы
-  Блюдо из морепродуктов
-  Острое блюдо
-  Вегетарианское блюдо
-  Блюдо из таандары
-  Блюдо в казане
-  Блюдо на мангале

Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

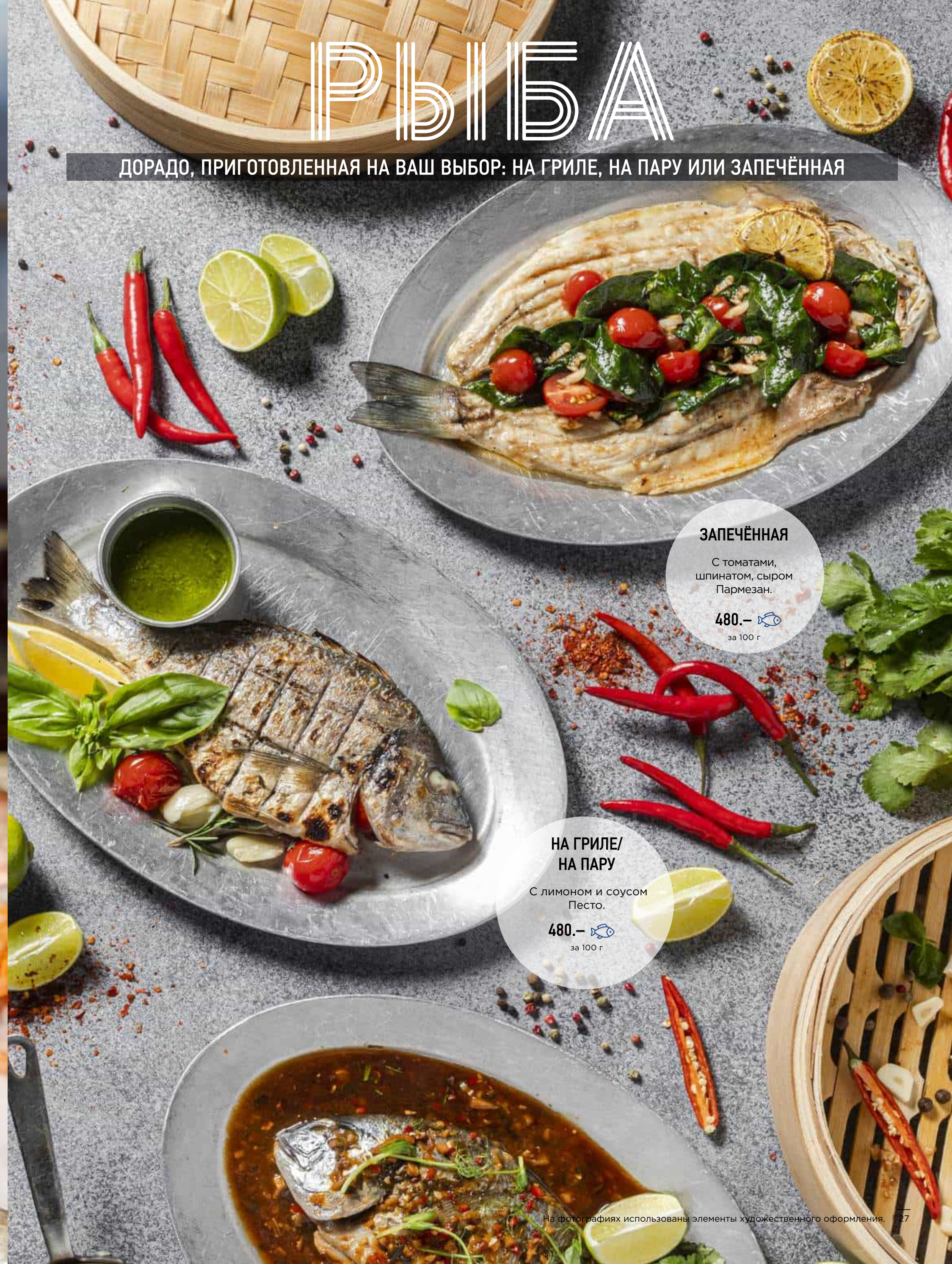


**RUSALKA**  
LOCAL BISTRO & РЫБНАЯ ЛАВКА

MASSIMILLIANO  
MONTEROLI

# РЫБА

ДОРАДО, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ВАШ ВЫБОР: НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ ИЛИ ЗАПЕЧЁННАЯ



## ЗАПЕЧЁННАЯ

С томатами,  
шпинатом, сыром  
Пармезан.

480.-   
за 100 г

## НА ГРИЛЕ/ НА ПАРУ

С лимоном и соусом  
Песто.

480.-   
за 100 г

## КАНАДА РОЛЛ

Копчёный угорь, лосось, огурец, авокадо, сыр Филадельфия, кунжут.

**790.-**

200 г

## КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец, тобико, майонез.

**810.-**

200 г

## ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось, плавленый сыр, кинза.

**670.-**

170 г

## САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

**580.-**

140 г



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

**950.-**

220 г

## САКУРА РОЛЛ

Краб, лосось, тобико, авокадо, сыр Филадельфия, майонез.

**830.-**

220 г

## ДРАКОН РОЛЛ

Копчёный угорь, сыр Филадельфия, креветки, авокадо, тобико.

**810.-**

210 г

## АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, копчёный угорь, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

**510.-**

140 г

## САШИМИ СЯКЕ

Слайсы лосося под соусами Азия и имбирный.

**620.-**

60 г

## САШИМИ УНАГИ

Кусочки копчёного угря под соусом Терияки.

**620.-**

70 г

## УНАГИ СУШИ

Копчёный угорь

**250.-**

32 г

## СПАЙСИ СЯКЕ

Острый лосось

**230.-**

35 г

## ЭБИ СУШИ

Креветка

**230.-**

32 г

## СПАЙСИ УНАГИ

Острый угорь

**250.-**

35 г

## СЯКЕ СУШИ

Лосось

**250.-**

32 г

made in



## БАТТЕР НААН

Лепёшка из слоеного теста с маслом. Соус мятный или тайский на выбор.

**240.-**

150/20 г



## ГАРЛИК НААН

Традиционная индийская лепёшка с чесноком и кунжутом, приготовленная ая в тандыре. Соус мятный или тайский на выбор.

**240.-**

150/20 г



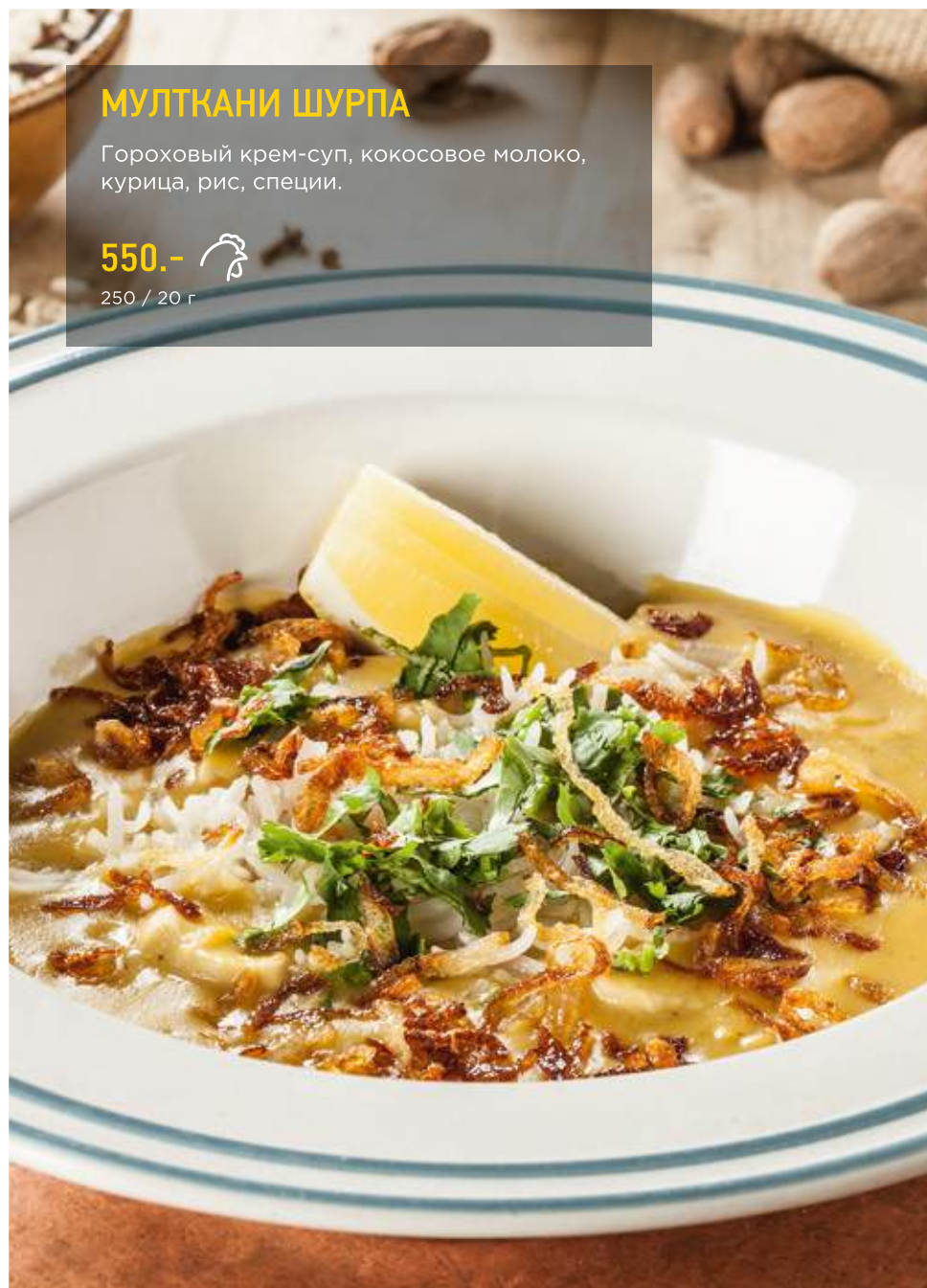
## ПАНИР НААН

Лепёшка из слоёного теста с начинкой из домашнего сыра. Соус мятный или тайский на выбор.

**370.-**

150/20 г

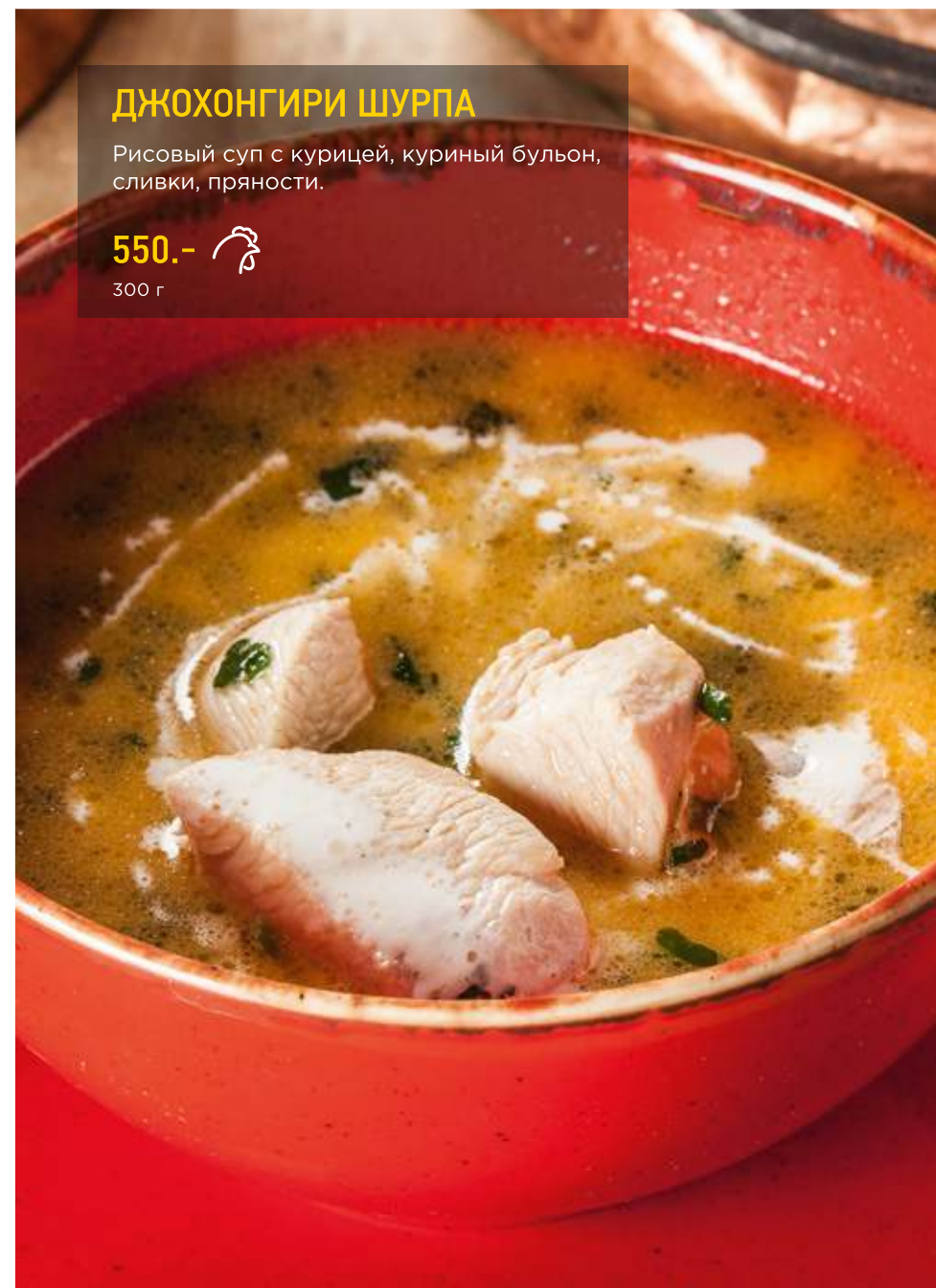




### МУЛТКАНИ ШУРПА

Гороховый крем-суп, кокосовое молоко, курица, рис, специи.

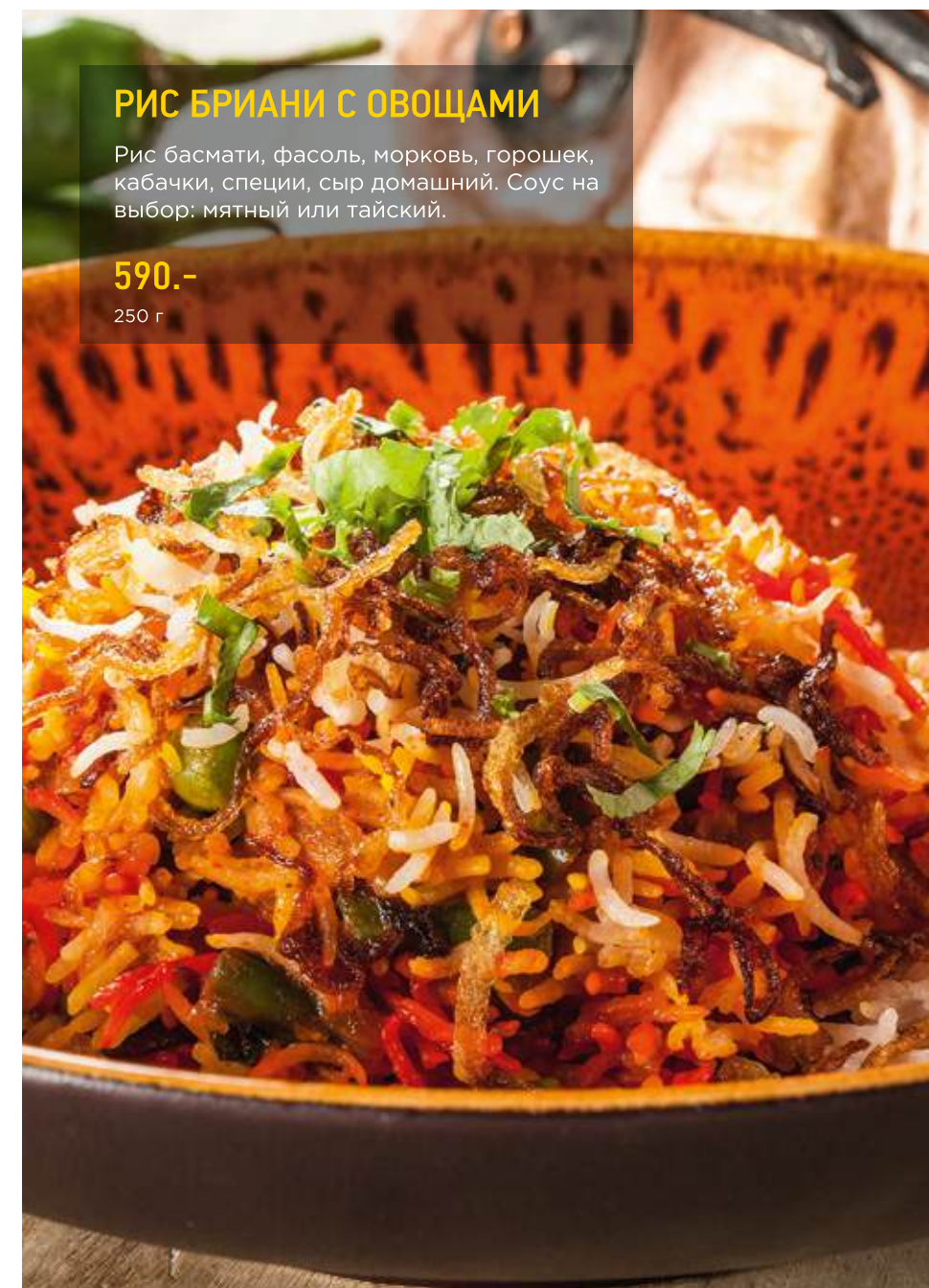
550.-  
250 / 20 г



### ДЖОХОНГИРИ ШУРПА

Рисовый суп с курицей, куриный бульон, сливки, пряности.

550.-  
300 г



### РИС БРИАНИ С ОВОЩАМИ

Рис басмати, фасоль, морковь, горошек, кабачки, специи, сыр домашний. Соус на выбор: мятный или тайский.

590.-  
250 г



### ПЛОВ БРИАНИ С КУРИЦЕЙ

Курица, рис, индийские специи. Соус на выбор: мятный или тайский.

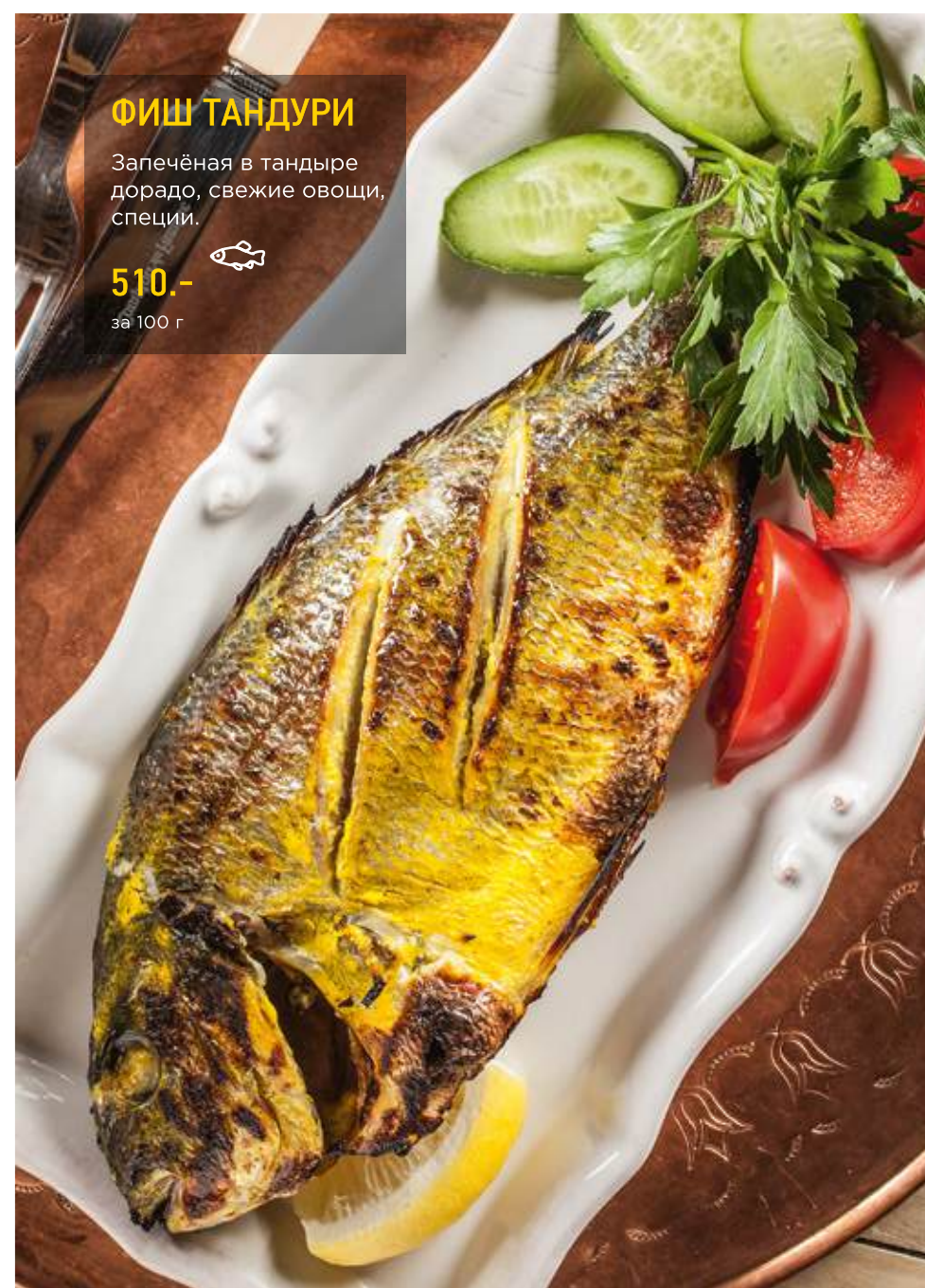
650.-  
250 г



### ПАНИР ТИККА

Домашний сыр обжаренный в тандыре, помидоры, сладкий перец.

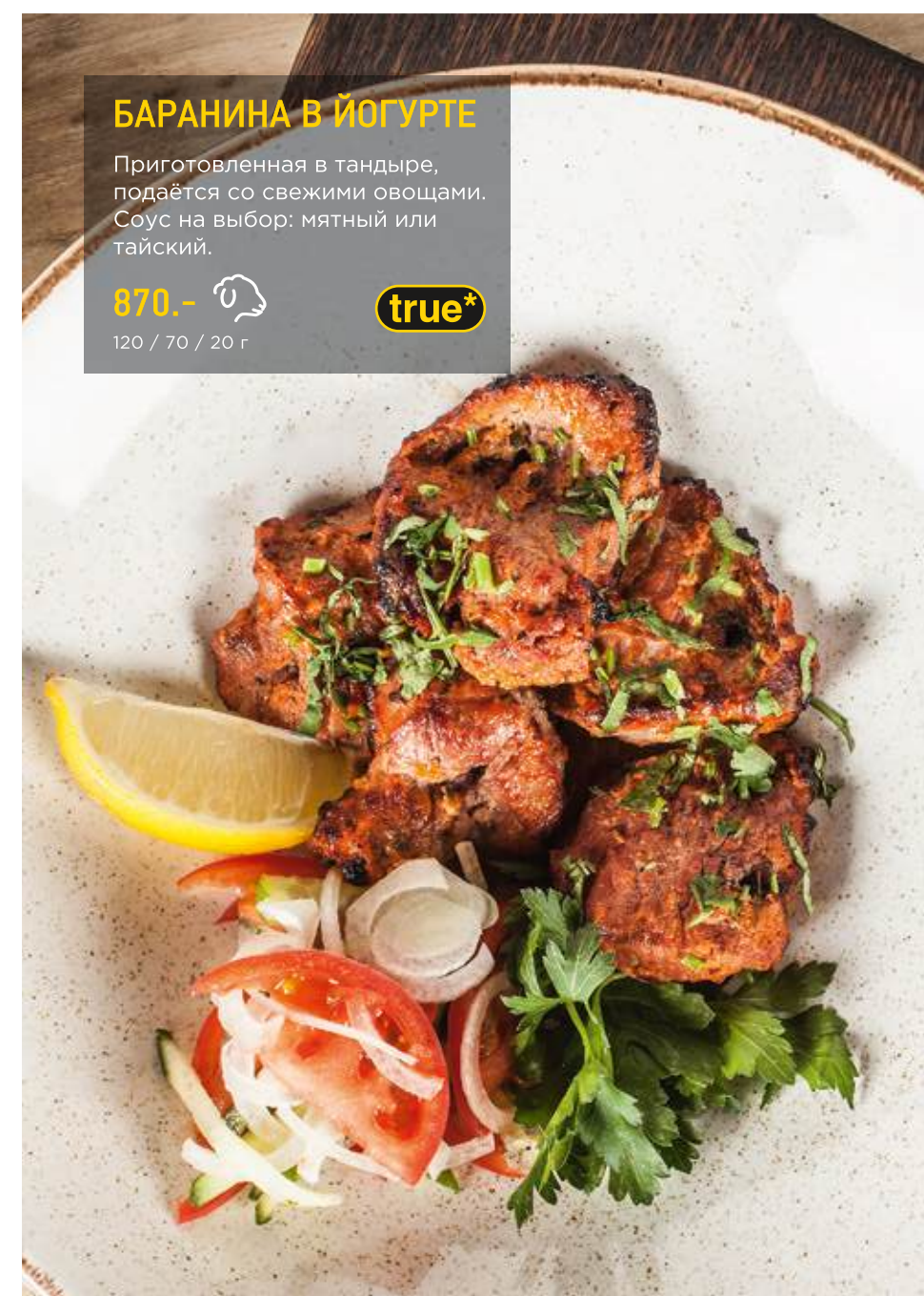
780.-  
250 г



### ФИШ ТАНДУРИ

Запечёная в тандыре дорадо, свежие овощи, специи.

510.-  
за 100 г



### БАРАНИНА В ЙОГУРТЕ

Приготовленная в тандыре, подаётся со свежими овощами. Соус на выбор: мятный или тайский.

870.-  
120 / 70 / 20 г



### КУРИЦА В ЙОГУРТЕ

Приготовленная в тандыре, подаётся со свежими овощами. Соус на выбор: мятный или тайский.

690.-  
120 / 70 / 20 г



# ГАРНИРЫ



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Сладкий перец, цукини, баклажан, помидор, стручковый перец, лук. Подается с соусом Дзадзика.

**780.-**  
400 / 50 г

## КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Картофель черри с обжаренным чесноком, солью и думбой.

**350.-**  
200 г



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подается с кетчупом.

**340.-**  
150 / 30 г



## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

**250.-**  
150 г



## КАРТОФЕЛЬ ЧУРРОС

Подается с соусом Барбекю.

**340.-**  
130 / 30 г



## РИС

**250.-**  
150 г

## СОУСЫ 100.-

- Чесночный 50 г
- Тайский 30 г
- Дзадзика 50 г
- Барбекю 50 г
- Чили Гарлик 30 г
- Мацони 50 г
- Аджика узбекская 30 г
- Сацебели 50 г
- Сырный 30 г
- Томатный 50 г
- Песто 30 г
- Наршараб 30 г

Пожалуйста, предупредите Вашего официанта заранее, если имеете аллергию на продукты.

# ДЕСЕРТЫ

## РАХАТ ЛУКУМ

собственного производства, по уникальным рецептам с использованием только натуральных продуктов.

### В ассортименте:

- с тархуном и грецким орехом
- с чёрной смородиной и фундуком
- с брусникой и миндалём
- с имбирём и кешью
- ассорти из четырёх видов

**380.-**

120 г



## АНАНАС

**620.-**  
300 г

## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, виноград, клубника, яблоко, груша, банан, киви, апельсин, слива, мята, стружка миндаля.

**2 100.-**

1000 г



## КЛУБНИКА

**620.-**  
150 г



## ВИНОГРАД

**520.-**  
300 г



### ЯБЛОЧНЫЙ ТАТЕН true\*

Слоённый яблочный пирог, ванильное мороженое

510.—  
170 / 35 г



### ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

Пай из песочного коржа, заварного лимонного крема из узбекских лимонов, итальянской меренгой.

510.—  
175 г



### СОРБЕТ

Малина-клубника.

230.—  
50 г

### МОРОЖЕНОЕ

Фисташка, ваниль, бельгийский шоколад, печенье-карамель, манго-сливки.

230.—  
50 г



### МИЛЬФЕЙ ВАНИЛЬНЫЙ

Слоёный десерт с ванильным кремом, натуральная ваниль.

520.—  
200 г



### МЕДОВИК

Торт из медовых коржей, сливочный крем.

480.—  
120 г

### ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Бисквит, какао, бельгийский шоколад, ванильный крем.

480.—  
120 / 30 г

### НАПОЛЕОН

Торт из слоёного теста, заварной крем.

520.—  
180 г

### ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

Шоколадный брауни, мусс из белого, молочного и тёмного шоколада.

520.—  
165 г

### ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 220.— 100 г

На выбор: грецкий орех, белая черешня, кизил, абрикос, инжир или малина.

МЁД  
220.—  
100 г

