



УАУХХОТТАН

made by Timur Lansky



## АЙЧИЧУК

Традиционный узбекский салат из спелых помидоров, белого лука, стручкового перца и свежего зеленого базилика. Идеально сочетается с гловом.

470. –  
180 г

## ГРЕЧЕСКИЙ

Классический салат из сочных огурцов, помидоров, сладкого перца, листьев салата и брынзы с добавлением таджасских оливок, красного лука под оригинальной заправкой на основе оливкового масла, бальзамика, меда и орегано.

690. –  
275 г

На фотографии использованы элементы художественного оформления.

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

Обжаренное куриное филе / тигровые креветки в сочетании с розовыми помидорами, хрустящими листьями салата Романо, сыром Пармезан и пшеничными гренками под фирменным соусом Цезарь.

850 / 950.-  
250 г



## ЙОГА

Салат из свежей капусты, свёклы, сладкого перца, моркови и зелени с заправкой на основе орехового и соевого соуса с добавлением имбиря. Подается с лимоном.

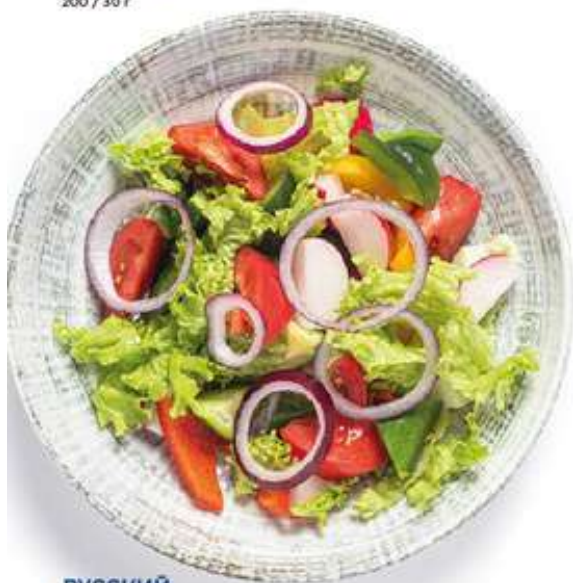
350.-  
170 г



## ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Яркий салат со свежими розовыми помидорами, хрустящими огурцами и редисом, сладким перцем, сочными листьями салата и красного лука с заправкой на выбор: домашней сметаной, соусом Майонез, растительным или оливковым маслом.

470.-   
200 / 30 г



## КАПРЕЗЕ


Лёгкая традиционная итальянская холодная закуска из спелых помидоров, моцареллы, оливкового масла и соуса Песто в сочетании с рукколой, таджасскими оливками и кедровыми орешками.

890.-  
280 г



## ЛАЗЗАТ

Оригинальное сочетание нежной телятины, обжаренной с репчатым луком в томатно-соевом соусе со специями, свежих огурцов с добавлением ароматной кинзы и зелёного лука.

570.-   
150 г



## РУССКИЙ

Теплый салат с обжаренным картофелем в мундире, маринованными грибами, солеными огурцами, зеленым и репчатым луком под ароматным деревенским маслом.

470.-  
300 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / свинины



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из конины



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из таджика



Блюда в казане




Блюда на мангале

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



### ОЛИВЬЕ

Фирменный салат с телятиной и курицей, с добавлением зелёного яблока, свежих и солёных огурцов, зелёного горошка, лука, перепелиных яиц, картофеля и красной икры. Заправляется соусом Майонез.


580.-  

210 г



### ТАШКЕНТ

Салат из нежной телятины в сочетании с сочной зелёной редькой (по сезону дайкон) с добавлением золотистого лука фри и перепелиных яиц под соусом Майонез.

570.- 

170 г



### БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сочетание спелых томатов и молодого, нежного, сливочного сыра Буррата. Украшается листьями базилика.


890.- 

220 г



### РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки, розовые помидоры, авокадо, руккола и сыр Пармезан, заправленные соево-тайским соусом. Подается с долькой лайма.

990.- 

220 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / гусятина



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из свинины



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из лапши



Блюда в чаше



Блюда на мангале

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

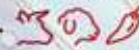
# НА ПАРУ


## ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

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

750.-

370 / 30 г





### МИНИ-МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мини-манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой телятины, лука, мяты, кинзы и базилика. Подаются с мацони.

680.-   
190 / 30 г

### МАНТЫ С ЛОСОСЕМ

Сочные манты, приготовленные на пару, с начинкой из нежного лосося с добавлением лука. Подаются со сметаной.

1200.-   
190 / 30 / 20 г

### МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару из тонкого домашнего теста и рубленого мяса молодого барашка с луком и специями. Подаются со сметаной.

680.-   
250 / 30 г

# ГАРНИРЫ

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Запеченный сладкий перец, цукини, баклажан и помидор, стручковый перец, лук. Подается с соусом дзадзика.

780.-  
400 / 50 г

## КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Молодой картофель черри, обжаренный с чесноком, солью и думбой.

350.-  
200 г

## КАРТОФЕЛЬ ЧУРРОС

Хрустящие дольки картофеля, жареные во фритюре. Подается с соусом Барбекю.

340.-  
130 / 30 г

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Золотистый картофель соломкой, обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом.

340.-  
150 / 30 г

## ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Классическое пюре на молоке.

250.-  
150 г

## РИС

Отварной рис со сливочным маслом.

250.-  
150 г

СОУСЫ 100.-

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

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

## КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Домашняя сыровяленая колбаса из конины. Подаётся с красным луком, зеленью и зёрнами граната.

630. —   
100 / 10 г

## ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

Отварной говяжий язык. Подаётся с горчицей, зеленью и зёрнами граната.

630. —   
100 / 10 г

## КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Аппетитная отварная казы из конины, приготовленная по домашнему рецепту с добавлением ароматных специй и чеснока. Подаётся с красным луком, зеленью и зёрнами граната.

630. —   
100 / 10 г



## АССОРТИ ТАМЕРЛАНА

Ассорти из мясных деликатесов: язык говяжий, утиная сыровяленая грудка, казы отварная и вяленая, говядина со специями.

1450. —

175 г





### МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ\*

Плато крупных Магаданских отварных креветок. Подается на льду с лимоном и соусом Чили-Гарлик.

2100 / 4250.- 🍷

500 / 70 / 60 г  
1000 / 70 / 60 г

### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА\*

Аппетитное рыбное ассорти из слабосоленого лосося, копченого палтуса и подкопченного угря. Украшается долькой лимона и микрозеленью.

2980.- 🐟

240 / 20 г



### ПЛАТО ИЗ СЫРОВ

Благородные сорта сыра: Дор-Блю, Камамбер, Пармезан, итальянские Качотта с трюфелем, Качотта с перцем и пряный сыр в сочетании с сочной клубникой, виноградом, грецкими орехами и душистым мёдом.

1950.-

210 / 60 / 20 г



### ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

Протёртый горох нут и кунжутная паста, с добавлением чеснока, специй и оливкового масла. Подается с пшеничными гренками.

530.-

200 / 25 г



### ХАРАВАЦ

Икра из тушеных баклажанов, цукини, сладкого перца, помидоров и моркови с чесноком. Подается с перцем ферфони, таджасскими оливками, листьями кинзы и пшеничными гренками.


490.- 🍷

175 / 25 г

\* скидка не распространяется.

### СЕЛЕДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

Нежное филе слабосоленой сельди с картофелем, укропом, зеленым и маринованным красным луком.

470 —   
70 / 150 / 20 г



### СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

Пикантная закуска из лосося, маринованного в соево-цитрусовом соусе Понзу с добавлением авокадо, кинзы, красного лука, микрозелени и перца Чили.

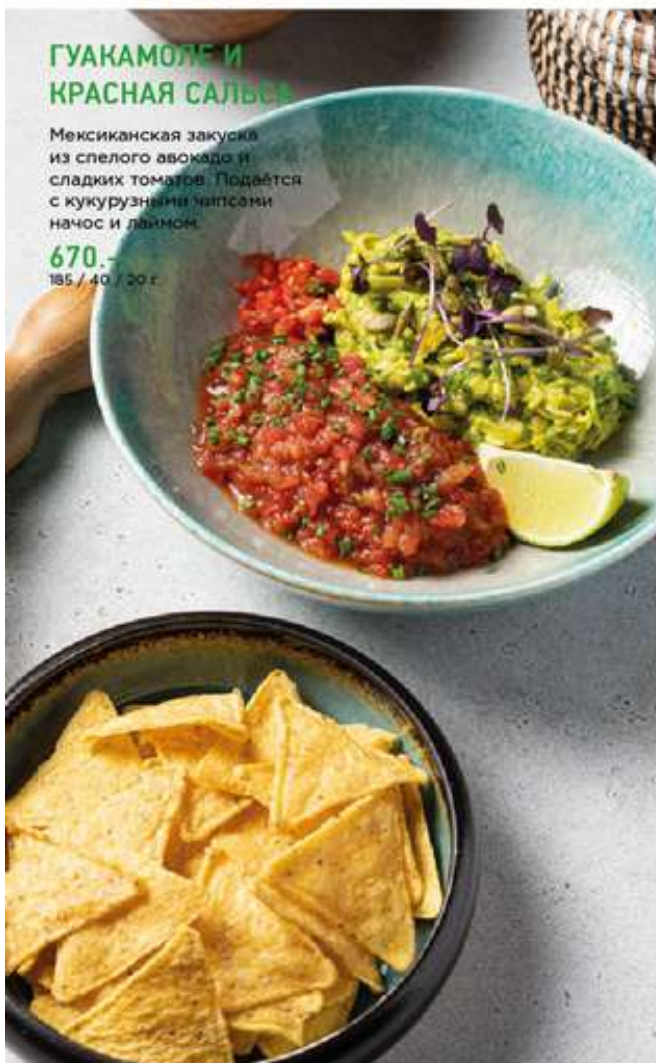
1100 —   
140 / 20 г



### ГУАКАМОЛЕ И КРАСНАЯ САЛЬСА

Мексиканская закуска из спелого авокадо и сладких томатов. Подается с кукурузными чипсами начос и лаймом.

670 —   
185 / 40 / 20 г



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Свежие хрустящие огурцы, редис, ароматные розовые помидоры, сочная морковь, сельдерей, зелень, сладкий и острый перец. Подается с чесночным соусом.

1100 —   
550 / 50 г



### СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из ароматной свежей зелени: петрушки, укропа и кинзы.

290 —   
70 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / свинины



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из конины



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из теста



Блюда в казане



Блюда на мангале

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

# РЕЦЕПТЫ

## 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



## КЛУБНИКА

620.-

150 г



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, виноград, клубника, яблоко, груша, банан, киви, апельсин и слива. Украшенные мятой и стружкой миндаля.

2 100.-

1000 г



## АНАНАС

620.-

300 г



## РАЙХОНА

Фруктовый салат из ананаса, винограда, клубники, киви, яблока и апельсина. Подается с ванильным мороженым и стружкой миндаля.

810.-

310 / 50 г



## ВИНОГРАД

520.-


300 г



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

Хрустящие огурчики умеренного посола, малосольные огурчики, сезонные маринованные грибы, маринованные томаты черри, маринованные мини-перчики, армянская маринованная капуста и кимчи, украшенные перцем Чили и зеленью.

620.– 

270 г

## СОЛЕНЬЯ

Хрустящие огурчики умеренного посола	200 г	250.–
Малосольные огурчики	200 г	300.–
Маринованные грибы	200 г	500.–
Маринованные томаты черри	200 г	300.–
Маринованные мини-перчики	100 г	400.–
Армянская маринованная капуста	200 г	250.–
Маринованная капуста кимчи	150 г	400.–



# SUSHI

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

### РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

**950.—**

220 г



## САКУРА РОЛЛ

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

**830.—**

220 г



## КАВАСАКИ РОЛЛ

Жареный лосось, авокадо, сыр Филадельфия, зелёный лук, кресс-салат, тобико, кунжут, Спайси соус.

**770.—**

200 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



## САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

**580.—**

140 г



# SUSHI

## ТОКИО РОЛЛ

Копчёный угорь,  
авокадо, сыр  
Филадельфия, тобико,  
зелёный лук, стружка  
тунца, кунжут, Спайси  
соус.

**620.—**

200 г



## КАНАДА РОЛЛ

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

**790.—**

200 г



## АЛЯСКА РОЛЛ

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

**770.—**

200 г



## КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец,  
тобико, майонез.

**810.—**

200 г



## ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось,  
плавленный сыр, кинза.

**670.—**

170 г



## ЗБИ ТЕМПУРА РОЛЛ

Креветки темпура,  
авокадо, тобико,  
маринованный огурец,  
кунжут.

**550.—**

150 г





<b>УНАГИ СУШИ</b>	<b>ЭБИ СУШИ</b>	<b>СЯКЕ СУШИ</b>	<b>АВОКАДО СУШИ</b>	<b>СПАЙСИ СЯКЕ</b>	<b>СПАЙСИ УНАГИ</b>	<b>СПАЙСИ КАНИ</b>	<b>СПАЙСИ ЭБИ</b>	<b>ГУНКАН ИКУРА</b>
Копчёный угорь	Креветка	Лосось	Авокадо	Острый лосось	Острый угорь	Острый краб	Острая креветка	Гункан с красной икрой
250.- 32г	230.- 32г	250.- 32г	230.- 35г	230.- 35г	250.- 35г	250.- 35г	230.- 37г	410.- 32г



**САШИМИ  
СЯКЕ**

Слайсы лосося под соусами Азия и имбирный.

**620.-**  
60г



**САШИМИ  
УНАГИ**

Кусочки копчёного угря под соусом Терияки.

**620.-**  
70г

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



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


## ЧЕБУРЕК XXL

Большой воздушный чебурек с начинкой из мраморной говядины с добавлением лука, ароматных специй и кинзы.

790.-   
1300 г

## ЧЕБУРЕК

Воздушный чебурек с начинкой из мелко рубленной телятины и баранины с добавлением лука, ароматных специй и кинзы.

  480.-  
1150 г



Блюдо  
из птицы

Блюдо  
из баранины  
/ говядины

Блюдо  
из рыбы  
/ говядины

Блюдо  
из морепроductов

Блюдо  
из колбасы

Острое  
блюдо

Вегетарианское  
блюдо

Блюдо  
из теста

Блюдо  
в кляре

Блюдо  
на мангале



### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Воздушное хачапури с яйцом, молодым сулугуни и моцареллой.

720.—  
300 г



### МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-БУХАРСКИ

Мини-хачапури из слоеного теста с домашним сыром Сулугуни, перепелиным яйцом и тыквенными семечками.

310.—  
120 г



### ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

Пшеничная лепёшка, приготовленная в тандырной печи нашего ресторана.

130.—  
1750 г



### ШАУРМА DELUXE

Пита с томленным мясом молодого барашка, красным луком, спелыми томатами и листьями кинзы под соусами Помидорный и Чили-гарлик.

1120.—  
340 г



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



### САМСА С БАРАНИНОЙ / КУРИЦЕЙ

Традиционная узбекская самса из слоеного теста с начинкой из мелко рубленного мяса, лука и специй.

290 / 270.—  
100 г



### С ЗЕЛЕНЬЮ

Зелёный лук, укроп, петрушка, шпинат, кинза, китайский салатный лист, щавель.

350.—  
130 / 30 г

### С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

350.—  
130 / 30 г

### С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ

350.—  
130 / 30 г

### С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

350.—  
130 / 30 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / ягнёнка



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из конины



Острые блюда



Вегетарианское блюдо



Блюда из тандыра



Блюда в казане



Блюда на мангале

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

# PIZZA



## ПЕППЕРОНИ

Пицца с колбасками пепперони из говядины на пышном, хрустящем тесте с томатным соусом и сыром Моцарелла.

790.-  
330 г



## 4 СЫРА

Классическое сочетание четырёх видов сыров: Моцарелла, Пармезан, Дор Блю и Брынза. При подаче поливается цветочным мёдом и украшается рубленым грецким орехом.

830.-  
320 г



## МАРГАРИТА

Традиционная итальянская пицца с томатным соусом и сыром Моцарелла на фирменном пышном тесте с листьями свежего базилика.

690.-  
310 г



## КАРНЕ МИСТО

Пицца из мясных деликатесов с добавлением томатного соуса, сыра Моцарелла и рукколы.

830.-  
320 г



## ПИЦЦА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Пицца на фирменном пышном тесте с пикантной томатной Сальсой и нежной сливочной Страчattelлой.

830.-  
370 г

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

# СУПЫ

## ЛАГМАН


Традиционный узбекский суп из мякоти молодого барашка и овощей с домашней лапшой и острой аджикой.

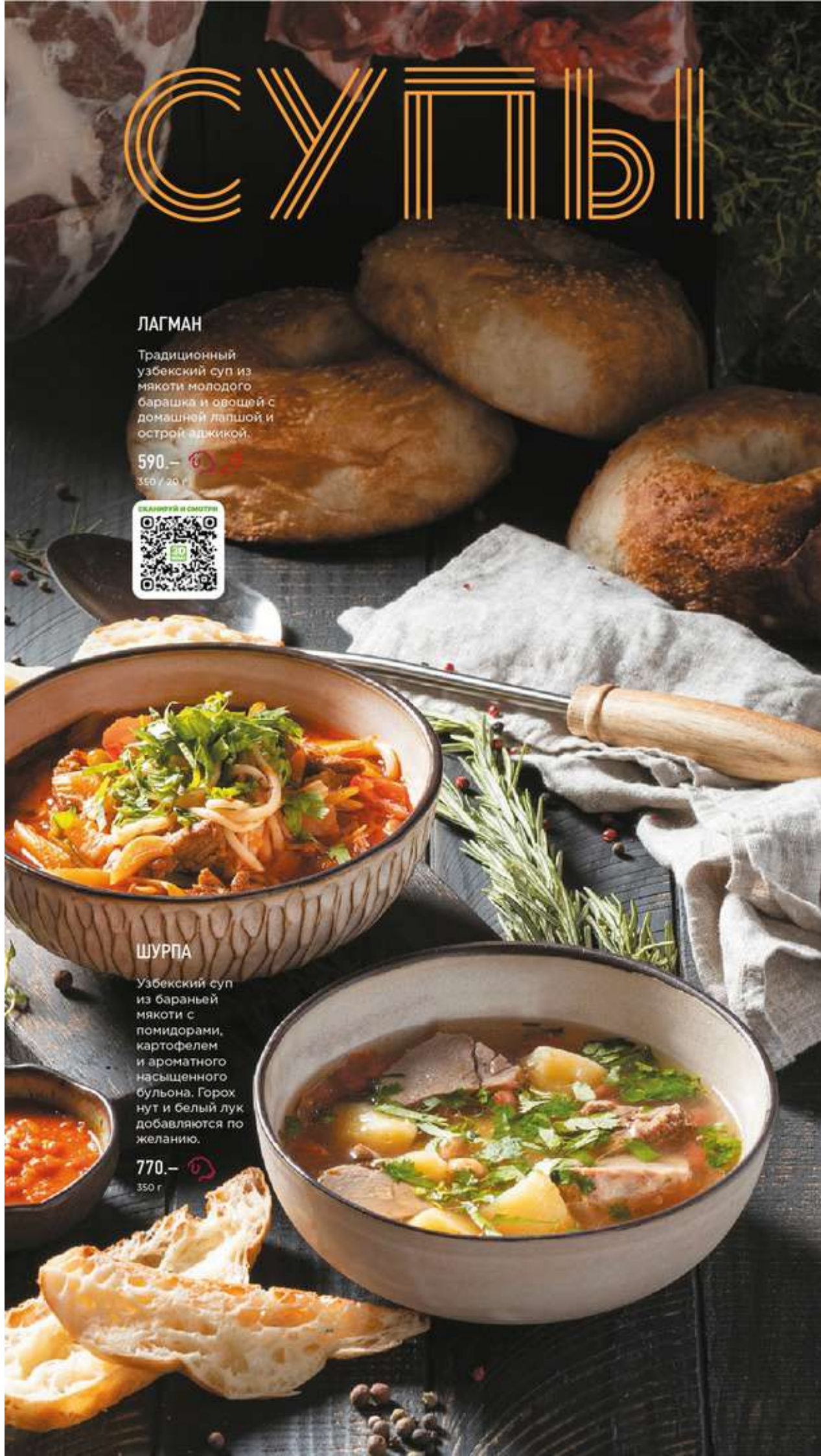
590.-   
350 / 20 г



## ШУРПА

Узбекский суп из бараньей мякоти с помидорами, картофелем и ароматного насыщенного бульона. Горох нут и белый лук добавляются по желанию.

770.-   
350 г



### ЧУЧВАРА

Пельмешки ручной лепки с начинкой из мраморной говядины в курином или бараньем бульоне на ваш выбор. Подаются с домашней сметаной и зеленью.

490.-  
350 / 30 г



### БОРЩ

Традиционный суп из телятины, свеклы, молодой капусты, болгарского перца, картофеля, красной моркови, лука, сельдерея, с зеленью. Подается со сметаной.

520.-  
300 / 30 г



### ТОВУК ШУРПА

Лёгкий суп с куриным филе, домашней лапшой и морковью.

450.-  
300 г



### БАЛЫК ШУРПА

Рыбный суп из лосося, сибаса и палтуса. Подается со свежей зеленью и лимоном.

770.-  
300 / 15 г



### ХАРЧО

Наваристый густой бульон с мясом телятины, рисом и абхазскими специями.

570.-  
350 г



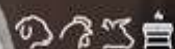
# МАНГАМ

## АССОРТИ ГРИЛЬ\*

Нежные люля из баранины, телятины, курицы, сочный адана-кебаб, корейка барашка, крылышки Беirut и BBQ, приготовленные на мангале, подаются с картофелем чуррос и соусами: аджикой и Сацебели.

2 450 / 4 800.-

520 / 100 / 100 / 15 / 30 / 30 г  
1040 / 100 / 100 / 30 / 30 / 30 г



\*Скидка не распространяется.



Блюда из птицы



Блюда из баранины / свинины



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из конины



Острые блюда



Вегетарианское блюдо



Блюда из тансиры



Блюда в нагале





Блюда на мангале

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



### ШАШ ИЗ КОРЕЙКИ



Сочный шашлык из корейки ягнёнка, приготовленный по фирменному рецепту на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

1 150.-  

90 / 15 г

### ШАШ ИЗ ИНДЕЙКИ

Нежное филе индейки, приготовленное на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

450.-  

80 / 15 г



### ШАШ ИЗ КРЫЛЬЕВ

Обжаренные до золотистого цвета куриные крылья. Подаются на хрустящем лаваше с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

390.-  

90 / 15 г



## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Большое ассорти из мясных блюд, приготовленных на мангале: сочный шашлык и нежный люля из телятины, баранины и курицы, а также шаш из куриных крыльев и бараньей корейки. Подается с маринованным луком с зеленью и зернами граната.

3 950. — 🍴 🍷 🍰 🎂



670 / 50 г





### УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ / ТЕЛЯТИНЫ

Сочное мясо молодого барашка или телянка, приготовленное на трёх шампурах. Подается с томатным соусом, маринованным красным луком с зеленью, зёрнами граната, печёным перцем и долькой лимона.


1 250.-  

200 / 40 / 30 / 20 г



### КАРЕ ЯГНЁНКА



Приготовленное на углях каре молодого ягнёнка, маринованное в ароматных травах и специях, с запечённым перцем и помидором в базиликово-чесночной заправке.

2 150.-  

170 / 100 / 15 г

### СТЕЙК МЯСНИКА

Тонкая говяжья диафрагма Black Angus 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, приготовленная на мангале. Рекомендована прожарка Medium. Подается с малосолевыми огурцами, салатом Коул Слоу, острым красным перцем и соусом Сацебели.

1 980.-  

200 / 100 / 40 г





### ИСКАНДЕР

Большой фирменный кебаб из телятины и мякоти баранины с перцем Чили. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным красным луком с зеленью, зёрнами граната, печёным перцем и долькой лимона. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, барбекю или Сацебели.

200 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 r 1 150.-



### КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

Маринованные в ароматных специях и обжаренные до золотистого цвета куриные крылья. Подаются на хрустящем лаваше с маринованным красным луком с зеленью, зёрнами граната, запечённым перцем и долькой лимона. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, тайский или Сацебели.

290 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 r 980.-



### ЦЫПЛЕНОК НА КОСТОЧКЕ

Маринованные с паприкой, сванской солью, чесноком и обжаренные до золотистой корочки на открытом огне нежные ножки цыплят на косточке. На тонкой слоеной лепешке, с соусом Дзадздыки и домашним хумусом.

350 / 130 / 110 r 1 200.-



Блюдо из птицы



Блюдо из баранины / агнёнка



Блюдо из телятины / говядины



Блюдо из морепродуктов



Блюдо из свинины



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюдо из лепешки



Блюдо в соусе



Блюдо на мангале

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

### ШАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Мякоть телятины, приготовленная на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

580.-    
80 / 15 г

### ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Кебаб из рубленой телятины со специями, приготовленный на углях. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

550.-    
80 / 15 г

### ШАШ ИЗ БАРАНИНЫ

Мякоть баранины, приготовленная на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

580.-    
80 / 15 г



### ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

Кебаб из рубленой баранины со специями, приготовленный на углях. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

550.-



80 / 15 г

### ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

Кебаб из рубленой курицы со специями, приготовленный на углях. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

420.-



80 / 15 г



### ШАШ ИЗ КУРИЦЫ

Куриное филе, приготовленное на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

450.-    
80 / 15 г

### ШАШ ИЗ СЕМГИ

Нежный лосось, приготовленный на мангале. Подаётся с зёрнами граната, маринованным красным луком с зеленью, лимоном и соусом Чили Гарлик.

1100.-    
80 / 30 / 15 г

### ШАШ ИЗ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки, приготовленные на мангале. Подаются с зёрнами граната, маринованным красным луком с зеленью, лимоном и соусом Чили Гарлик.

790.-    
80 / 30 / 15 г



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса Лазер, мяса молодого барашка, желтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй. Подается со стручковым перцем.

690 -  
300 г

## ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

Рассыпчатый плов из узбекского риса Лазер с обжаренной телятиной, сочной желтой и красной морковью с добавлением репчатого лука. Подается с мини-салатом из розовых томатов, огурцов и кинзы.

690 -  
300 / 65 г

## ДОБАВКИ К ПЛОВУ

Жареный чеснок 30 г 100.-

Долма 50 г 300.-

Гранат 20 г 100.-

Перец 20 г 100.-

Казы по-узбекски 50 г 300.-

Айчичук 50 г 120.-

Маринованный лук 20 г 70.-


### FISH БУРГЕР

Фирменная булка и филе дорадо с сыром Чеддер, листьями салата, огурцом, помидором и луком.

930.-   
300 г

### TRUE БУРГЕР

Фирменная булка и сочная котлета из мраморной говядины с сыром Чеддер под ароматным трюфельным маслом и пикантным 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



### ДОЛМА

Виноградные листья, томлёные в собственном соку, с начинкой из молодого ягненка и риса. Подаются со сметаной, зеленью и бульоном на выбор: куриным или бараньим (бульон подается отдельно).

780.-   
300 / 100 / 30 г



### ТЕЛЯТИНА С ШАМПИньОНАМИ ПО-УЙГУРСКИ

Вырезка из телятины, обжаренная с грибами и острым перцем. Подается с отварным рисом, ароматной кинзой и зелёным луком. Острота блюда - по желанию гостя.

980.-    
225 г / 100 г



### КАУРМА-ЛАГМАН

Поджарка из баранины, сладкого перца, помидоров, зелёного лука, сельдерея и китайской капусты с домашней лапшой и омлетом.

750.-   
300 г



Блюда из птицы



Блюда из баранины / агненьки



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из свинины



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



Блюда из теста/пельменей



Блюда в казане




Блюда на мангале

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

## ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ

Фирменная шаурма в лаваше с мясом курицы, приготовленным на углях, с листьями салата, розовыми помидорами, солёными огурцами, чесночным соусом и хумусом. Подается с картофелем фри и соусом на выбор: Чили Гарлик или кетчуп.

680.-   
280 / 100 / 30 г



## БЕФСТРОГАНОВ

Классика русской кухни - нежная телятина, тонко нарезанная соломкой, тушёная в сливочно-грибном соусе с добавлением шампиньонов и репчатого лука. Подается с картофельным пюре, солёными огурцами и томатами черри.

1050.-   
360 г



## ЛОСОСЬ НА ПАРУ\*

Нежный стейк из лосося, приготовленный на пару, с воздушным пюре из картофеля или рассыпчатым рисом на выбор гостя. Украшается лимоном и микрозеленью.

150 / 150 / 20 г 1 550.- 



## ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ\*

Запеченный стейк из лосося по фирменному рецепту под соево-тайским соусом с воздушным пюре из картофеля или рассыпчатым рисом на выбор гостя. Украшается микрозеленью.

150 / 150 / 20 г 1 550.- 



Блюда из птицы



Блюда из баранины / свинины



Блюда из телятины / говядины



Блюда из морепродуктов



Блюда из кролика



Острые блюда



Вегетарианские блюда



Блюда из теста



Блюда в казане



Блюда на мангале

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



# СИБАСИ ДОРАДО

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, В ТАЙСКОМ СОУСЕ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

## НА ГРИЛЕ

Приготовленная на гриле рыба с помидорами черри, чесноком, розмарином и специями. Подается с долькой лимона и соусом Песто.

480.-   
за 100 г

## ЗАПЕЧЕННАЯ

рыба запеченная с томатами, шпинатом, сыром Пармезан и специями.

480.-   
за 100 г


## НА ПАРУ

Приготовленная на пару рыба с помидорами черри, чесноком, розмарином и специями. Подается с долькой лимона и соусом Песто.

480.-   
за 100 г

## СТИМ ФИШ

Приготовленная на пару в тайском соусе с добавлением цитрусового фреша, пряных овощей и трав, лемонграсса, галангала, имбиря и чеснока. Подается с долькой лайма, перцем Чили, кинзой и микрозеленью.

480.-   
за 100 г

## МЕДОВИК

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом.

480.—

120 г



## ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом.

510.—

130 г



## ВАРЕНЬЕ в ассортименте

220.—

100 г

Домашнее варенье на ваш выбор: грецкий орех, белая черешня, кизил, абрикос, инжир или малина.

## МЁД

Натуральный горный цветочный.

220.—

100 г





### ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

Пай из песочного коржа, заварного лимонного крема из оранжевых узбекских лимонов под высокой шапкой заварной итальянской меренги.

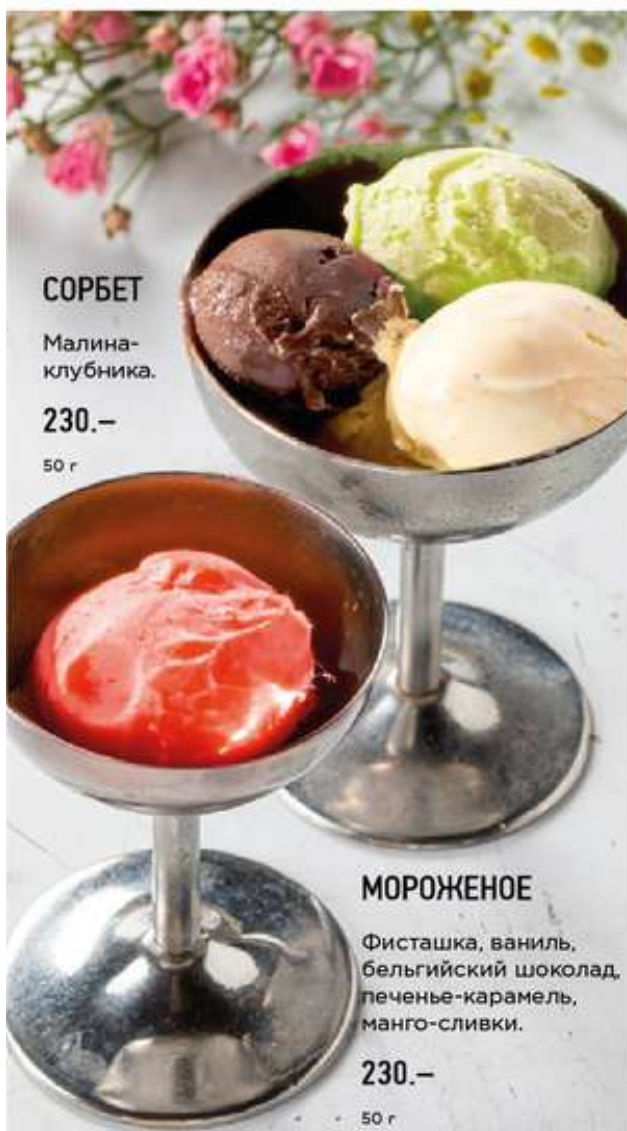
510.-  
175 г



### НАПОЛЕОН

Домашний торт из хрустящего слоёного теста и заварного крема.

520.-  
180 г



### СОРБЕТ

Малина-клубника.

230.-  
50 г

### МОРОЖЕНОЕ

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

230.-  
50 г



### МИЛЬФЕЙ ВАНИЛЬНЫЙ

Домашний слоёный десерт с прослойкой пышного ванильного крема с добавлением натуральной ванили.

520.-  
200 г

## МЕДОВИК

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом.

480.—

120 г

## ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Домашний десерт из бисквита и какао под натуральным бельгийским шоколадом. Подается с ванильным кремом.

480.—

120 / 30 г

## ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

Торт с насыщенным шоколадным брауни и нежным муссом из белого, молочного и черного шоколада.

520.—

165 г

## ТОРТ ШОКОЛАД-МАНГО

Гармоничное сочетание шоколадного мусса, нежного крема со вкусом манго-маракуйя и шоколадного бисквита.

510.—

120 г

## ПИРОЖНОЕ KISS

Яркий контраст фисташкового мусса и малинового желе на тонком бисквите с хрустящей вафельной прослойкой, белым шоколадом.

480.—