

ЗАВТРАКИ

-BREAKFASTS-

Турецкий завтрак

Традиционная яичница, оливки, маслины, колбаса ширейки, свежие овощи, масло сливочное, кушановое варенье, тосты

Turkish breakfast

Traditional scrambled eggs, olives, turkey sausage, fresh vegetables, butter, dogwood jam, toast

825 р 550 гр



Завтрак по-Кавказски

Бастурма, Черри, высушенные помидоры, яйцо отварное, маринадованная брынза, тосты, сливовый соус

Caucasian breakfast

Basturma, Cherry, sun-dried tomatoes, boiled egg, pickled cheese, toast, cream sauce

780 р 345 гр

Русский завтрак

Каша овсяная, сырники с зернистым творогом, варенье малиновое, сметана домашняя

Russian breakfast

Oatmeal porridge, syrniki with granular cottage cheese, raspberry jam, homemade sour cream

580 р 380 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-COLD APPETIZERS-

Рыбное ассорти

Семга малосоленая, эскалар, икра красная на перепелином яйце, канапе с творожным сыром и ягодой, лимон, оливы

Assorted fish

Salted salmon, escalar, caviar red on a quail egg, canape with curd cheese and berries, lemon, olives

2500 Р 480 гр



Восточное ассорти

Казы, конская колбаса, говяжий язык, боорсок, курт

Oriental assortment

Kazy, horse sausage, beef tongue, boorsok, курт

1550 Р 500 гр

Сельдь пряного посола

с картофельным салатом
и хрустящим огурчиком

Spicy salted herring

with potato salad
and crispy cucumber

920 Р 600 гр





Овощная палитра
с брынзой, бастурмой, свежими
овощами и букетом пряных трав
Vegetable palette
with cheese, basturma, fresh
vegetables and a bouquet of herbs

1050 Р 500 гр

**Ассорти солений
и маринадов**

Корнионы, маринованные Черри,
солёные арбузы, патиссоны,
квашенная капуста

**Assorted pickles
and marinades**

Cherry marinated gherkins, salted milk
mushrooms, squash, sauerkraut

1050 Р 500 гр



Казу

Традиционная колбаса из конины

Kazu

Traditional horse meat sausage

620 Р 100 гр

Сет к Вину

Пармезан, сыр косичка, дорблю, бри,
маззам, мед, грецкий орех, виноград, ягоды

Set for wine

Parmesan, pigtail cheese, dorblu, brie,
mazzam, honey, walnut, grape, berry

2200 Р 400 гр





Плато Изобилие

Сыр, перец маринованный, овощной рататуй, вяленое помидоро, хумус, паштет куриный, хлебцы

Plateau of Abundance

Cheese, pickled peppers, vegetable ratatouille, sun-dried tomatoes, hummus, chicken pate, bread

2300 Р 1100 гр

Паштет куриный

с изюмным Вареньем и тостами

Chicken pate

with dogwood jam and toast

580 Р 220 гр



Хумус Нут

с теплым хлебом собственного изготовления

Hummus Chickpeas

with warm homemade bread

320 Р 220 гр



Винный сет Гурман

ароматная груша с сыром Дорбля, маринованная бреза с золотым абрикосом, долька картофеля с пармезаном

Wine set Gourmet

aromatic pear with Dorbla cheese, marinated feta cheese with golden apricot, potato wedges with Parmesan

1620 Р 660 гр


САЛАТЫ

-SALADS-



Салат с креветками
и цитрусовой заправкой
Salad with shrimp
and citrus dressing

920 Р 300 гр



Свежий по-гречески
Fresh in Greek

650 Р 250 гр




Редис с яйцом

radish, яйца, зелень, болгарско-чесочная
заправка, айсберг, тыквенные семечки

Radishes with egg

radish, eggs, greens, yoghurt-garlic
dressing, iceberg, pumpkin seeds

450 Р 300 гр



Салат с пряной грушей
и сыром дорблю
Salad with spicy pear
and dorblu cheese

925 Р 350 гр

Салат Приятного Appetit!

Brynzа, Вяленые томаты, руккола, сливочный соус, с добавлением песто

Salad Bon Appetit!

Cheese cheese, sun-dried tomatoes, arugula, cream sauce, with added pesto

860 P 300 гр



Сельдь под шубой

Сельдь, картофель, морковь, свекла заправка майонез

Herring under a fur coat

Herring, potatoes, carrots, beets, mayonnaise dressing

580 P 400 гр



Оливье

Oliver

460 P 250 гр



Фирменный салат от бренд-шефа Анвара Бабаджанова

Листья салата, шпинат, огурцы, узбекские помидоры, маслины, оливки, красный лук и жареный сыр фета с цитрусовой заправкой

Signature salad from brand chef Anvara Babadzhanova

lettuce, spinach, cucumbers, Uzbek tomatoes, olives, olives, red onion and fried feta cheese with citrus dressing

780 P 300 гр

Арабский салат Фатуш

Шоу-подача. Чипсы из лаваша, свежие огурцы, сладкий перец, томаты, листья салата айсберг и зерна граната.

Мятно-лимонная заправка и соус наршараб.

Салат замешивается с соусом и выкладывается на тарелку при госте

Arabic salad Fattoush

Show feed. Lavash chips, fresh cucumbers, sweet peppers, tomatoes, lettuce iceberg and pomegranate seeds, mint lemon dressing and narsharab sauce. Salad mixed with sauce laid out on a plate with a guest

780 P 380 гр





Лепестки телятины

телятина, брокколи, черри, шампиньоны
с пикантной заправкой

Veal petals

veal, broccoli, cherry tomatoes, mushrooms
with spicy dressing

650 Р 300 гр

Цезарь с курицей

Классический рецепт с соусом «Цезарь»
с куриной грудкой и сыром «Пармезан»

Caesar with chicken

Classic recipe with Caesar sauce
with chicken breast and Parmesan cheese

720 Р 300 гр



Цезарь с креветками

Классический рецепт с соусом «Цезарь»
с креветками и сыром «Пармезан»

Caesar with shrimps

Classic recipe with Caesar sauce
with shrimp and Parmesan cheese

850 Р 300 гр

Салат с росбифом и микс салатом

Salad with rosbef
and mixed salad

650 Р 280 гр



Мужской каприз

говядина, дайкон, майонез

Male whim

beef, daikon, mayonnaise

585 Р 300 гр



Язык с овощами

Губский язык, свежие огурцы, сладкий перец, кинза, сельдерей. Заправляется соевым соусом

Tongue with vegetables

Beef tongue, fresh cucumbers, sweet pepper, cilantro, celery. Seasoned with soy sauce

780 р 250 гр



Салат из фунчозы

Фунчоza, морковь по-корейски, кинза, сельдерей, телятина, кольца красного лука, болгарский перец, зелень кинзы, заправляется китайским соусом лаза

Funchose salad

Funchoza, Korean carrots, cilantro, celery, veal, rings red onion, bell pepper, coriander greens, dressing chinese laza sauce

520 р 230 гр



Восточный салат с говядиной под соусом Лаззат

Сочная жареная телятина, свежие огурцы, капуста, лук. Заправляется соевым соусом и китайскими специями

Oriental salad with beef under sauce Lazzat

Juicy roast veal, fresh cucumbers, cilantro, onions. Refueling soy sauce and Chinese spices

645 р 220 гр



Салат с куриной печенью

зеленью Mix и газированным апельсином

Salad with chicken liver

Mixed greens and carbonated orange

820 р 300 гр



Салат Чим-Чи Самоцветы

Пекинская капуста, перец цветной,
лук зелёный с соевой заправкой

Salad Chim-Chi Gems

Chinese cabbage, cauliflower, green
onions with soy dressing

620 р 300 гр



Ачичук

Тонко нарезанные узбекские помидаты
с луком. По желанию подается с
добавлением острого перца

Achichuk

Thinly sliced Uzbek tomatoes with onion.
Served on request with hot pepper

580 р 200 гр

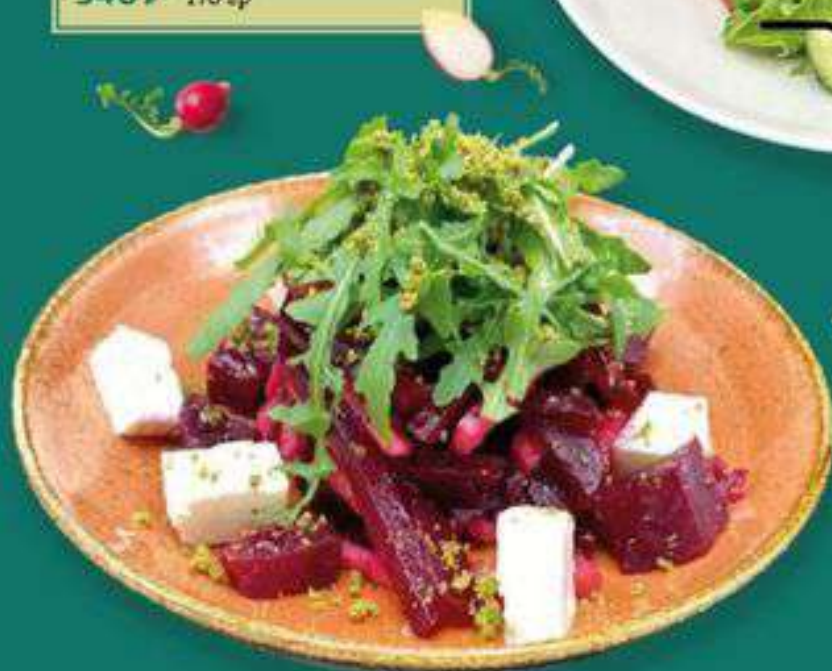
Салат из свежих овощей

Помидоры, огурцы, листья салата
и лук. Заправка на выбор

Fresh vegetable salad

Tomatoes, cucumbers, lettuce
and bow. Refueling of your choice

540 р 170 гр



Салат с запеченной свеклы

с редиской яблоком сыром фета
и жареными фисташками

Salad with baked beetroot
with arugula apple feta cheese
and roasted pistachios

545 р 250 гр

СУПЫ

-SOUPS-

Чучвара

Суп с маленькими азиатскими пельменями, мелко рубленой говядиной и луком

Chuchvara

Soup with little Asian dumplings, finely chopped beef and onions

585 Р 320 гр



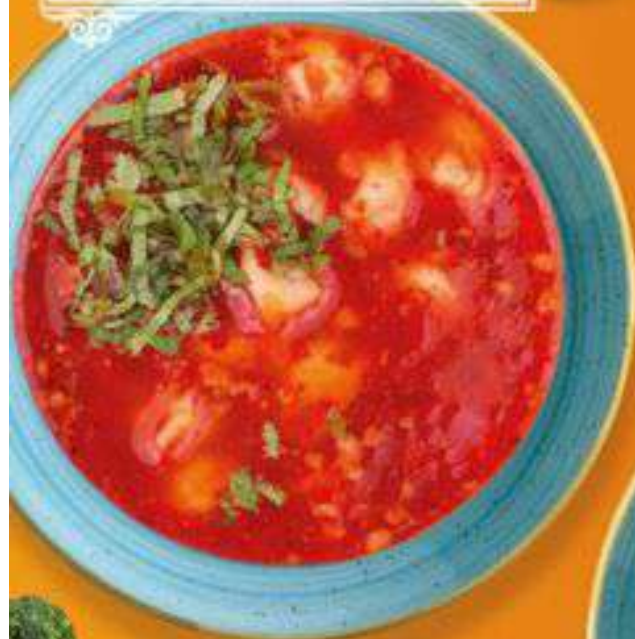
Шурпа

Суп кочевых народов. Янтарный наваристый бульон с нежным мясом ягненка, говядиной, картофелем и морковью

Shurpa

Soup of nomadic peoples. Amber rich broth with tender meat lamb, beef, potatoes and carrots

685 Р 340 гр



Мясо по-казахски в наваристом бульоне

Национальный казахский суп. Насыщенный мясной бульон, лук, говядина и тонко раскатанное пресное тесто ручной работы

Kazakh meat in rich broth

National Kazakh soup. Rich meat broth, onion, beef and thinly rolled handmade fresh dough

650 Р 320 гр



Уха наваристая

по специальному рецепту с рыбным пирожком

Rich soup

according to a special recipe with fish pie

740 Р 320 гр





Суп с фрикадельками

Домашний суп на мясном бульоне с фрикадельками из телятины, картофелем и морковью

Soup with meatballs

Homemade soup with meat broth with veal meatballs, potatoes and carrots

585 Р 320 гр



Суп овощной Минестроне

Vegetable soup Minestrone

560 Р 320 гр




Турецкий чечевичный суп

Крем-суп из чечевицы

Turkish lentil soup

Cream of lentil soup

540 Р 320 гр



Уйгурский суп с клецками Мампар

Национальный уйгурский суп с говядиной на красном пикантном бульоне с луком, кинзой и клецками

Uighur soup with Mampar dumplings

National Uighur soup with beef on red spicy broth with onions, cilantro and dumplings

560 Р 520 гр

Суп лапша
по-домашнему
Homemade noodle soup

520 Р 320 гр



Солянка сборная
Mixed solyanka

620 Р 320 гр



Борщ с каймаком
и боорсоками

Борщ с говядиной подаётся с боорсоками,
зелёным луком, чесноком и соусом каймак

Borsch with kaimak
and boorsoaks

Borscht with beef served with boorsoaks,
green onions, garlic and kaimak sauce

580 Р 320/50/15 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-HOT SNACK-



Клуб сэндвич
с курицей, картофелем фри
и свежим салатом
Club sandwich
with chicken, french fries
and fresh salad

750 р 300 гр



Китайский теплый салат с баклажанами

Обжаренные до золотистой корочки баклажаны, помидоры черри и кинза, заправленные соусом сладкий чили
Chinese warm eggplant salad
Fried until golden brown eggplant, cherry tomatoes and cilantro, seasoned with sweet chili sauce

720 р 250 гр



Рыба
В кисло-сладком соусе

Рыба в хрустящей корочке и кисло-сладком соусе
Fish in sour sweet sauce
Fish in a crispy crust and sweet and sour sauce

1350 р 210 гр

Курица
В кисло-сладком соусе

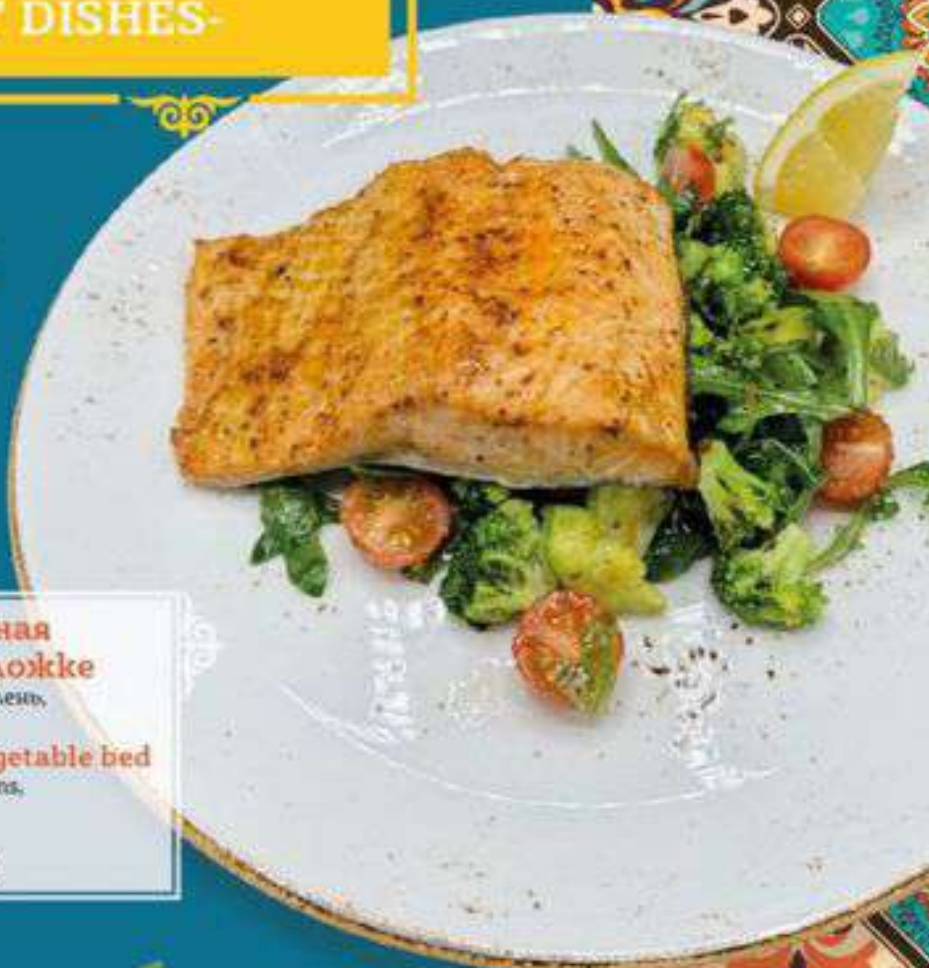
Курица в хрустящей корочке и кисло-сладком соусе
Chicken in sour sweet sauce
Chicken in a crispy crust and sweet and sour sauce

785 р 210 гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-HOT DISHES-



Форель запечённая на овощной подложке

Кабачок, брокколи, МiX зелень,
салатная заправка

Trout baked on a vegetable bed

Zucchini, broccoli, MiX greens,
salad dressing

1350 Р 200/120 гр

Семга на гриле

с овощным ризотто

Grilled salmon

with vegetable risotto

1480 Р 160/120/20 гр





Дорадо на гриле

Дорадо, запечённая с помидорами черри. Подается с соусом наршараб

Grilled dorado

Dorado baked with cherry tomatoes
Served with narsharab sauce

1350 р 380/60/45 гр

Ассорти жареной рыбы "Удачный улов"

семга, судак запеченный на BBQ,
овощи гриль

Assorted fried fish "Lucky catch"

salmon, BBQ baked pike perch,
grilled vegetables

5800 р 1300 гр





Цыплёнок

по-специальному рецепту
с персиком в глазури

Chicken

according to a special recipe
With peach glaze

1300 р 400 гр

Курица на жаровне

Курица, болгарский перец, лук и
китайские специи. Готовится и подается
на раскалённой чугунной сковороде

Chicken on a roasting pan

Chicken, bell pepper, onion and
Chinese spices. Prepared and served
in a hot cast iron skillet

900 р 300 гр



Курица Лазыджы

Запеченная куриная грудка с микс
салатом и азербайджанским соусом

Chicken LaZydzhi

Baked chicken breast with mixed salad
and homemade sauce

720 р 300 гр



Котлеты куриные

Виточки из куриного филе подаются с картофельным пюре и сливочно-сырным соусом

Chicken cutlets

Chicken fillet patties are served with mashed potatoes and cream cheese sauce

780 P 170/150/30 гр



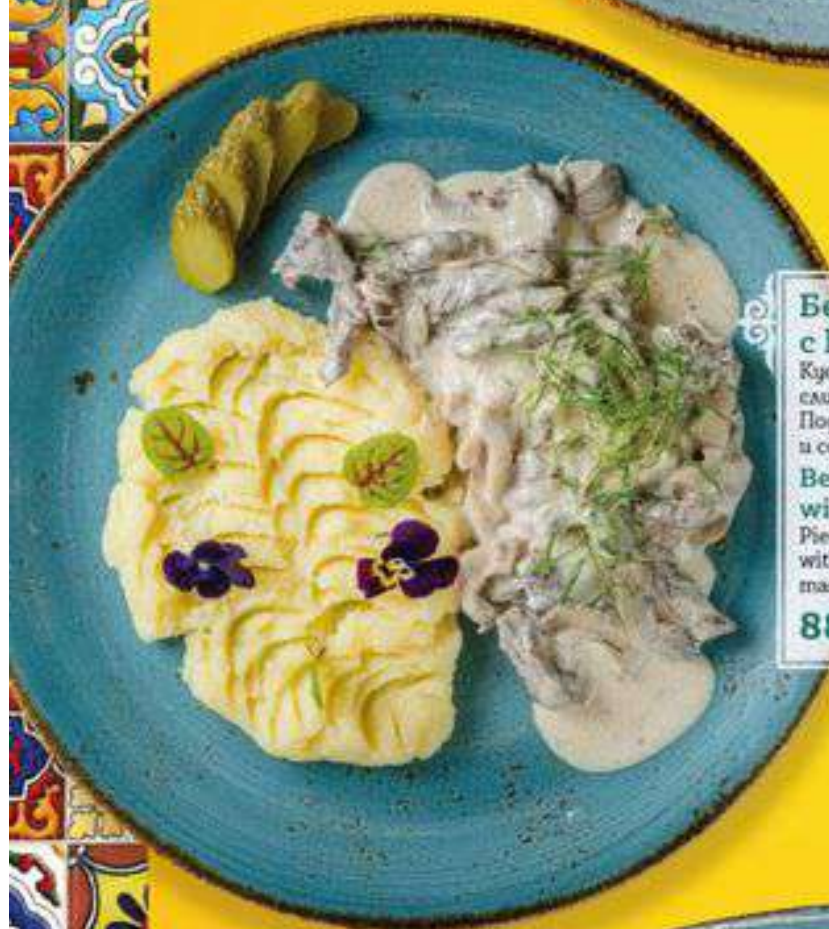
Бефстроганов с картофельным пюре

Кусочки говяжьей вырезки в горчично-сливочном соусе с луком и шампиньонами. Подается с картофельным пюре и соленьями

Beef stroganoff with mashed potatoes

Pieces of beef tenderloin mustard cream sauce with onions and champignons. Served with mashed potatoes and pickles

880 P 180/150/25 гр



Фрикасе из курицы

с отварным рисом

Chicken fricassee with boiled rice

860 P 280 гр



Телятина Лазуро

Телятина, жареная на открытом огне с болгарским перцем, луком и китайскими специями

Veal Lazuro

Veal roasted on an open fire with bell pepper, onion and Chinese spices

860 р 300 гр



Телятина с черными древесными грибами

Телятина с черными грибами, болгарским перцем, луком и сельдереем, обжаренная на открытом огне с добавлением китайских специй и соевого соуса

Veal with black tree mushrooms

Veal with black mushrooms, bell pepper, onion and celery, roasted over an open fire adding

895 р 300 гр

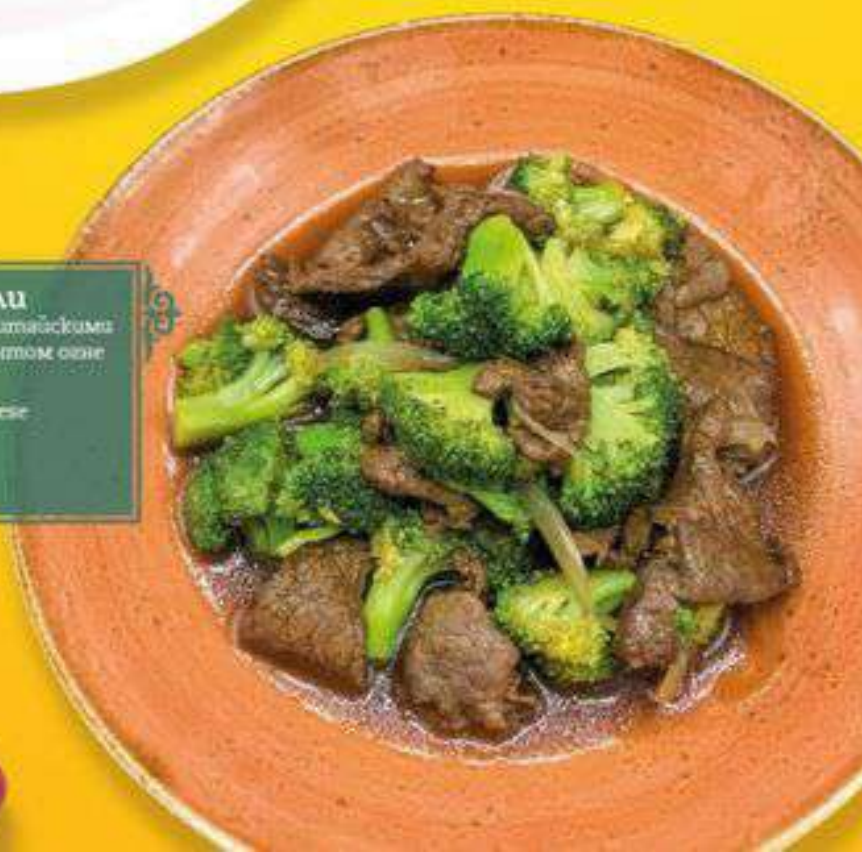
Телятина с брокколи

Телятина с брокколи, луком и китайскими специями, обжаренная на открытом огне

Veal with broccoli

Veal with broccoli, onion and Chinese spices, fried on open fire

885 р 320 гр



Телятина на жаровне

Телятина, болгарский перец, лук и китайские специи. Готовится и подается на раскаленной чугунной сковородке

Veal on a roasting pan

Veal, bell pepper, onion and Chinese spices. Prepared and served in a hot cast iron skillet

1100 р 300 гр



Говядина с картофелем по-домашнему

обжаренная говядина с картофелем фри по домашнему рецепту с луком и специями

Homemade beef with potatoes

fried beef with french fries homemade recipe with onions and spices

845 р 300 гр



Баранина с луком, обжаренная на воке

Маринированная в китайских специях баранина обжаривается с репчатый луком на открытом огне

Lamb with onions, wok fried

Marinated in Chinese spices lamb fried with onion onions on an open fire

865 р 250 гр

Куурдак по-домашнему

Мясо агнеца и картофеля, приготовленные в казане. Подается с кольцами свежего репчатого лука

Kuurdak at home

Lamb meat and potatoes cooked in a cauldron. Served with rings of fresh onion

955 р 350 гр



МАНТЫ И ЛАГМАН

-MANTI AND LAGMAN-

Манты с говядиной на пару со сметаной

Мелко рубленая говядина с луком и специями, обернутая в тонко раскатанное вручную тесто. Готовятся на пару

Manti with beef paired with sour cream

Finely minced beef with onions and spices, wrapped in thin hand-rolled dough. Getting ready for a couple

610 р 180/30 гр

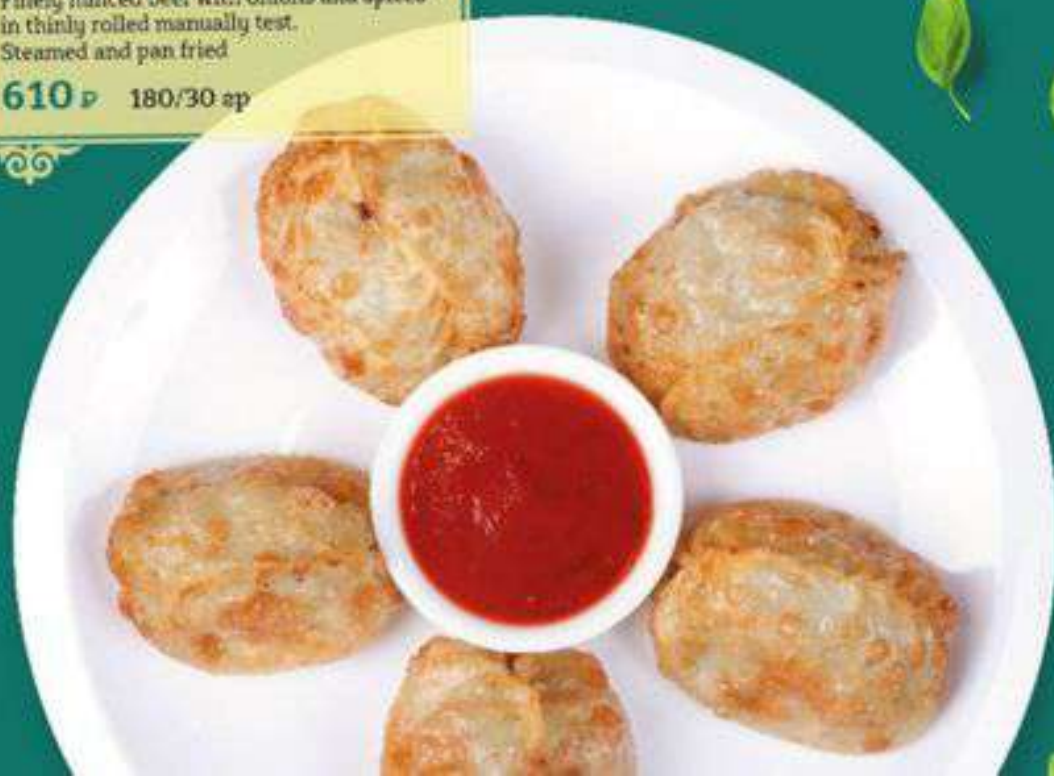
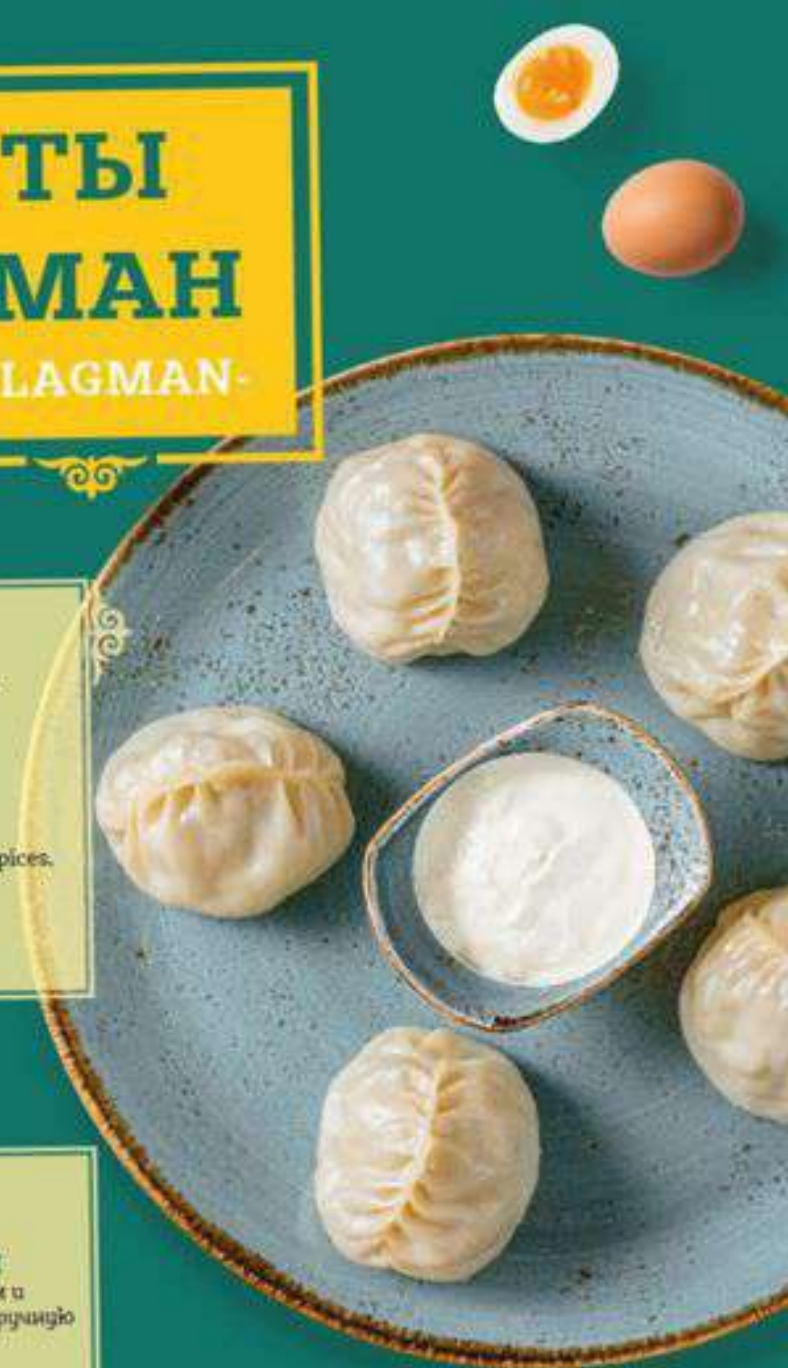
Жареные манты с говядиной и томатным соусом

Мелко рубленая говядина с луком и специями в тонко раскатанном вручную тесте. Приготовлены на пару и обжаренные на сковороде

Fried manti with beef and tomato sauce

Finely minced beef with onions and spices in thinly rolled manually test. Steamed and pan fried

610 р 180/30 гр





Гуйру лагман

Телятина и овощи, приготовленные на открытом огне с китайскими специями. При подаче отдельно подается уйгурская тонкая лапша ручной работы.

Guiru lagman

Veal and vegetables, cooked on an open fire with Chinese spices. When served separately served Uighur drawn handmade noodles

685 р 370 гр



Лагман по-домашнему

Традиционная уйгурская тонкая лапша ручной работы с телятиной, редькой, картофелем, перцем, сельдереем и китайскими специями

Lagman at home

Traditional Uighur drawn handmade noodles with veal, radish, potatoes, peppers, celery and Chinese spices

650 р 350 гр



Цомян Жареный

лагман по-уйгурски

Телятина, сладкий перец, сельдерей, лук репчатый, брэнцию раскатанное клёдики, уйгурские специи

Tsomyang Fried lagman in Uighur

Veal, sweet pepper, celery, onion, hand rolled dumplings, Uighur spices

765 р 400 гр

Фирменный лагман Navat

Жареная тонкая лапша ручной работы с телятиной, овощами и уйгурскими специями

Firm Lagman Navat

Fried hand drawn noodles work with veal, vegetables and Uighur spices

735 р 400 гр



БЕШБАРМАК

-BESHBARMAK-

Бешбармак с говядиной

Праздничное восточное блюдо с рубленой говядиной и тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением ароматного бульона с луком. Делаем нарезку на Ваш выбор

Beshbarmak with beef

Festive oriental dish with minced beef and thinly handmade rolled dough. Served with amber broth with onions. We make cutting of your choice

960 р 500 гр



Бешбармак с кониной

Праздничное восточное блюдо с рубленой кониной, луком, козы и тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением ароматного бульона с луком. Делаем нарезку на Ваш выбор

Beshbarmak with horsemeat

Festive oriental dish with chopped horsemeat, onion, goat and thinly rolled dough handmade. Served with addition amber broth with onions. We make cuts of your choice

960 р 500 гр

Бешбармак с бараниной

Праздничное восточное блюдо с рубленой бараниной, тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением ароматного бульона с луком. Делаем нарезку на Ваш выбор

Beshbarmak with lamb

Festive oriental dish with minced lamb, thin handmade rolled dough. Served with amber broth with onions. We make cuts of your choice

960 р 500 гр

Нарын с кониной

Домашняя лапша с кониной, домашней свежей репчатого лука и казы

Naryn with horse meat

Homemade noodles with horse meat, fresh onion rings onions and kazy

960 р 275/150 гр



ПЛОВ

-PILAF-



Узгенский плов

Плов с бурым рисом, собранным вручную в Узгене, телятиной, мясом ягнёнка и морковью

Uzgen pilaf

Pilaf with brown rice, harvested manually in Uzgen, veal, lamb meat and carrots

735 P 350 gr



Свадебный плов

Плов с ташкентским рисом, телятиной, мясом ягнёнка, морковью

Wedding pilaf

Pilaf with Tashkent rice, veal, lamb meat, carrots

720 P 350 gr



Праздничный плов

Плов с ташкентским рисом, телятиной, мясом ягнёнка, казы, перепелиными яйцами, морковью. По желанию гостя добавляется изюм

Festive pilaf

Pilaf with Tashkent rice, veal, lamb meat, kazy, quail eggs, carrots. At the request of the guest, raisins are added

780 P 390 gr

ШАШЛЫКИ В ТАНДЫРЕ

KEBABS IN THE TANDOOR

Люля-кебаб из курицы
приготовленный в тандыре.
Подаётся с маринованным луком.

Lula kebab chicken
cooked in tandoor. Served
with pickled onions.

720 р 170/20 гр.

**Люля-кебаб
по-ханскому рецепту**

Люля-кебаб из мяса ягнёнка и телятины
в бараньей сетке со специями, приготовленный
в тандыре. Подаётся с маринованным луком.

**Lula-kebab according
to the Khan's recipe**

Lula kebab of lamb and veal meat in lamb
net with spices, cooked in tandoor. Served with
pickled onions.

885 р 170/20 гр.

**Шашлык из
куриного филе**

Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком.

Shish kebab from chicken fillet
Prepared in tandoor.

Served with pickled onions.

750 р 170/20 гр.

Шашлык из телятины

Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком.

Veal shish kebab

Prepared in tandoor.
Served with pickled onions.

865 р 170/20 гр.

Шашлык из ягнёнка

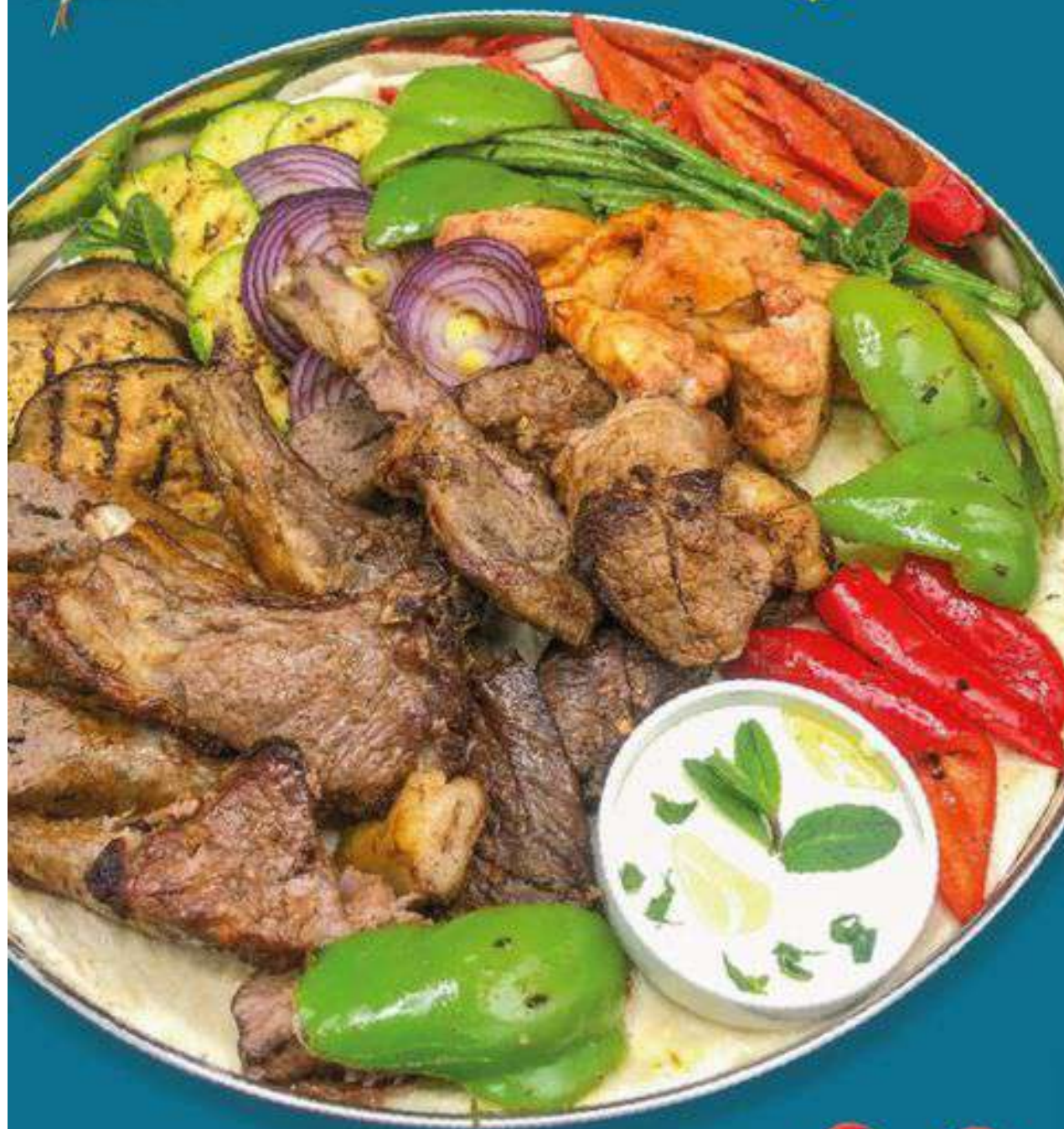
Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком.

**Shish kebab from
rack of lamb** Prepared in tandoor.
Served with pickled onions.

1100 р 170/20 гр.

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

- ASSORTED KEBABS -



Ассорти шашлыков с овощами гриль

Каре ягненица, шашлык из курицы, шашлык из телятины,
шашлык из мяса баранины, люля кебаб по-Хански.

Подаётся с овощами гриль и чесночным соусом

Assorted kebabs with grilled vegetables

Rock of lamb, chicken shish kebab, veal shish kebab,
lamb meat shish kebab, Hanaka kebab. Served with
grilled vegetables and garlic sauce

4525 ₮ 850/650/100/80 гр

ВЫПЕЧКА

-BAKERY-

Боорсоку по-кыргызску

Традиционные воздушные
помпушки кочевых народов

Boorsoki in Kyrgyz style

traditional air poppoms
of nomadic peoples

280 P 200 гр



Пироз Гош-нан мясной

Жареный пироз из тонко раскатанного
пресного хрустящего теста с рубленой
телятиной и репчатым луком

Pie Gosh-nan meat

Fried pie made from thinly rolled
unleavened crispy dough with chopped
veal and onion

785 P 340 гр



Мини-чебуреки с телятиной

Подаются с томатным соусом

Mini pasties with veal

Served with tomato sauce

450 P 180/50 гр



Мини-чебуреки с курицей и сыром

Подаются с томатным соусом

Mini pasties

with chicken and cheese
Served with tomato sauce

420 P 180/50 гр

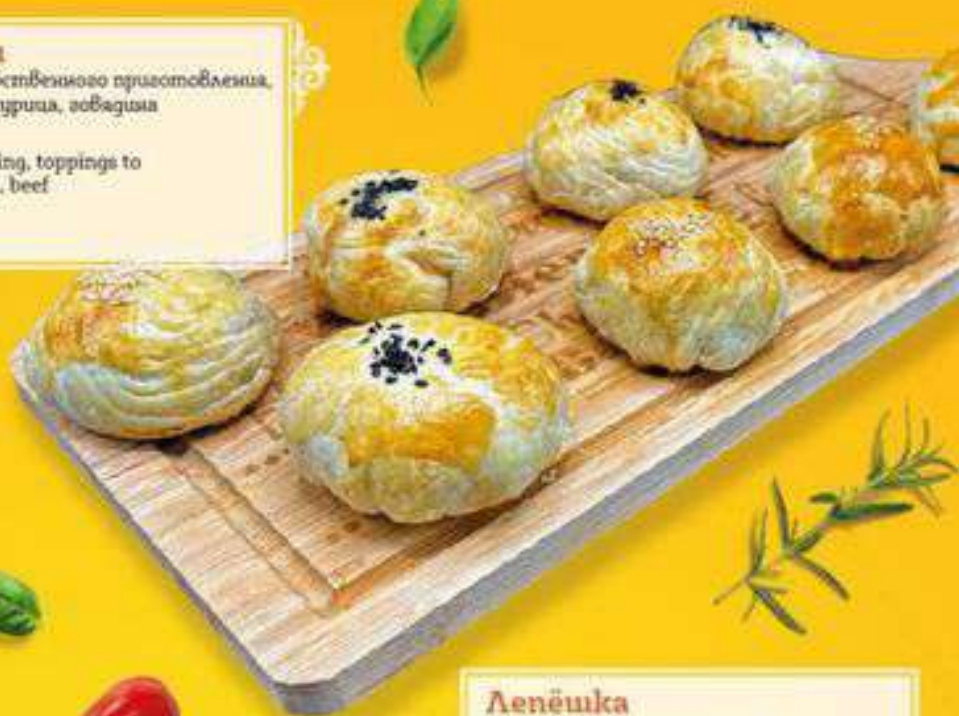
Мини самсы

слоенное тесто собственного приготовления,
начинка на выбор: курица, говядина

Mini samsa

own puff pastry cooking, toppings to
choose from: chicken, beef

120 p 1 um



Ленюка

Восточная пышная ленюка
с кружком из дрожжевого теста

Flatbread

Oriental puff pastry with sesame
seeds from yeast dough

110 p 160 gr

Самса Бухарская

Бездрожжевое пресное тесто, сочный
фарш из говядины с курдюком,
узбекскими помидорами

Samsa Bukhara

Yeast-free unleavened dough, juicy minced
meat beef with fat tail, Uzbek tomatoes

280 p 90 gr



ГАРНИРЫ

-SIDE DISHES-

Жареный Картофель
Fried potatoes

220 Р 140/30 гр

Картофельные дольки
Potato wedges

260 Р 140/30 гр

Картофельное пюре
Mashed potatoes

220 Р 150 гр

Овощи на гриле

Помидоры, болгарский перец,
кабачок, баклажан, лук репчатый
приготовлены на гриле

Grilled vegetables

Tomatoes, Bulgarian Pepper, zucchini,
eggplant, onion grilled

320 Р 320 гр

Рис

Rice

220 Р 150 гр

Картофель фри
French fries

285 Р 150/30 гр



Фруктовое ассорти

Ассорти из сезонных фруктов.
Уточните у официанта

Fruit platter

Assorted seasonal fruits.
Check with the waiter

1100 р 600 гр

ДЕСЕРТЫ

-DESSERT-



Фруктовое vip ассорти

яблоки, груша, мандарины, ананас,
киви, грейпфрут, хурма, бананы,
колыбика, цукаты

Fruit vip assortment

apples, pear, tangerines, pineapple,
kiwi, grapefruit, persimmon, bananas,
blueberries, candied fruits

2200 р 2400 гр

Мороженое

С грецким орехом и кленовым сиропом.
Фисташковое. Шоколадное. Клубничное

Ice cream

With walnuts and wedge syrup, pistachio
Chocolate, strawberry

225 р 60 гр

Сорбет

Манго-маракуя, лайм, лимон, Малина-клубника

Sorbet

Mango passion fruit, Lime, Lemon,
Raspberry-strawberry

220 р 50 гр

Пахлава

Сдобная пахлава с грецкими орехами и медом

Baklava

Sweet baklava with walnuts nuts and honey

380 р 110 гр

Чак-чак

Chuck-chuck

360 р 150 гр

Традиционный турецкий десерт Кунафе

Десерт из теста катлифи, запеченного с сыром сулгани. Посыпается рублеными кураминскими фисташками. Подается на чугунной сковородке

Traditional turkish dessert Kunafe

Baked katalifi dessert with sulaguni cheese, sprinkled chopped kuramine pistachios. Serving in a cast iron skillet

885 р 250 гр



Торт Три молока

Three milk cake

565 р 220 гр

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

- DISHES FOR COMPANY -



Баранина томленая

Блюдо на 2 человека
с тыквой бататом, картофелем
в маринаде и пряных травах

Stewed lamb

Dish for 2 people
with pumpkin, sweet potatoes,
jacket potatoes in herbs

2300 Р 1000 гр



Крылья на жаровне

Блюдо на 2 человека
с деревенским сыром и картофелем

Wings on a brazier

with country cheese and potatoes
Dish for 2 people

1200 Р 900 гр



Маргеланский пирожок

Блюдо на 5 человек
Бараньи ребра, обжаренные в казане,
томятся в собственном соку
с картофелем. Подаются с
маринованными коринтонами и луком

Margelansky pie

Dish for 5 people
Lamb ribs fried in a cauldron,
languish in their own juice
with potatoes. Served with
pickled gherkins and bow

6100 Р 2400 гр

Праздничный Бешбармак

Валюдо на 5 человек

Тонко раскатанные пластины домашнего теста в сочетании с крупно рубленой кониной. Валюдо подается с казы, репчатым луком и ароматным бульоном

Festive Beshbarmak

Dish for 5 people

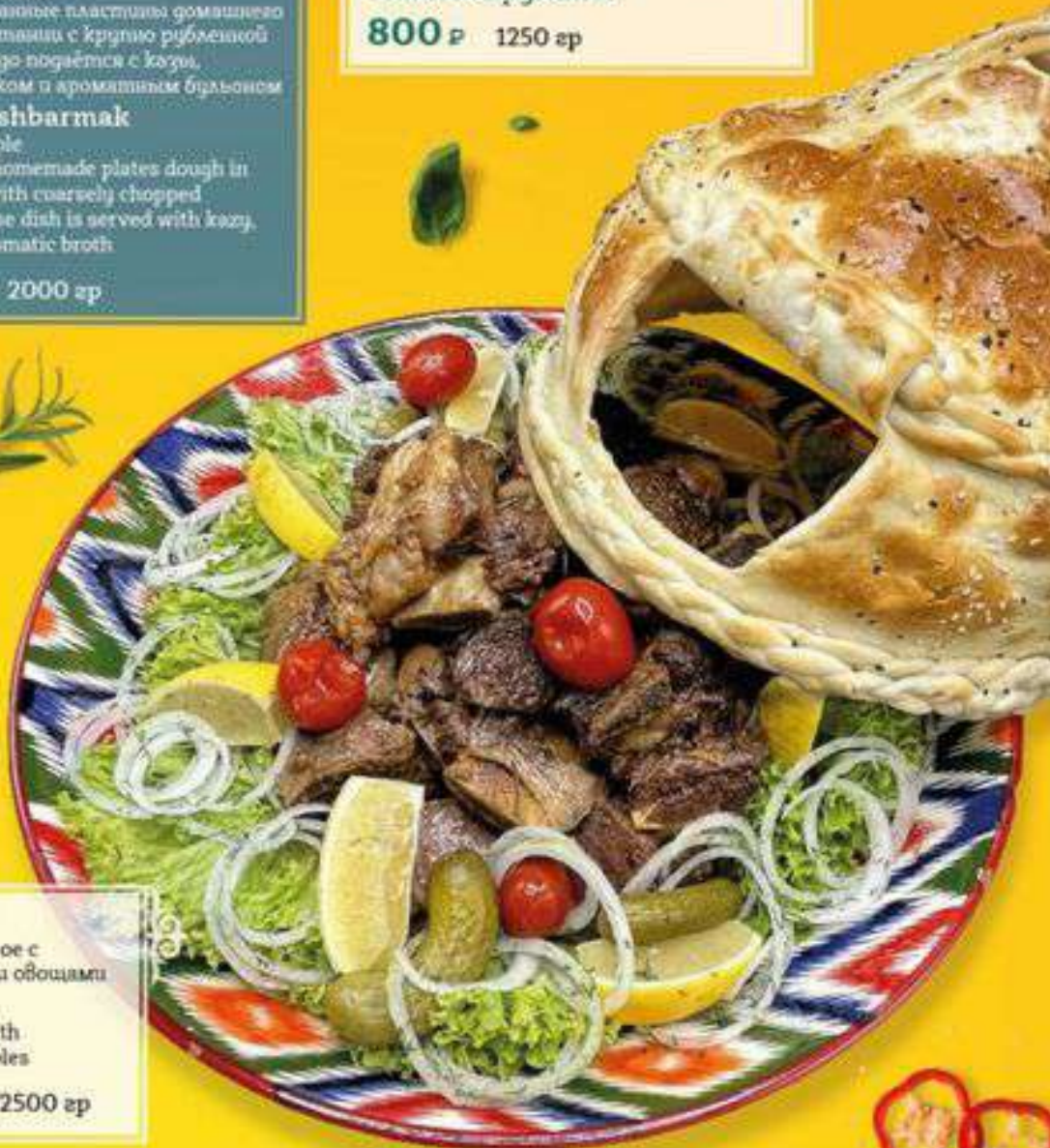
Thinly rolled homemade plates dough in combination with coarsely chopped horse meat. The dish is served with kazy, onions and aromatic broth

3500 Р 2000 гр

Пирамида из лепёшек

Flatbread pyramid

800 Р 1250 гр



Юрта

мясо томленное с маринованными овощами

Yurt

stewed meat with pickled vegetables

5500 Р 2500 гр



Сегло барашка

сегло барашка томленное подается с картофелем и маринадами

Lamb saddle

stewed lamb saddle served with potatoes and marinades

5000 Р 2700 гр

Плов Чайханский

Блюдо на 8 человек

Узбекский рис, мясо ягнёнка и телятина, морковь, чеснок, сухофрукты на выбор гостя

Pilaf Chaikhansky

Dish for 8 people

Uzbek rice, lamb and veal meat, carrots, garlic. Dried fruits of your choice

5200 Р 3300 гр



Плов Navat

Блюдо на 8 человек

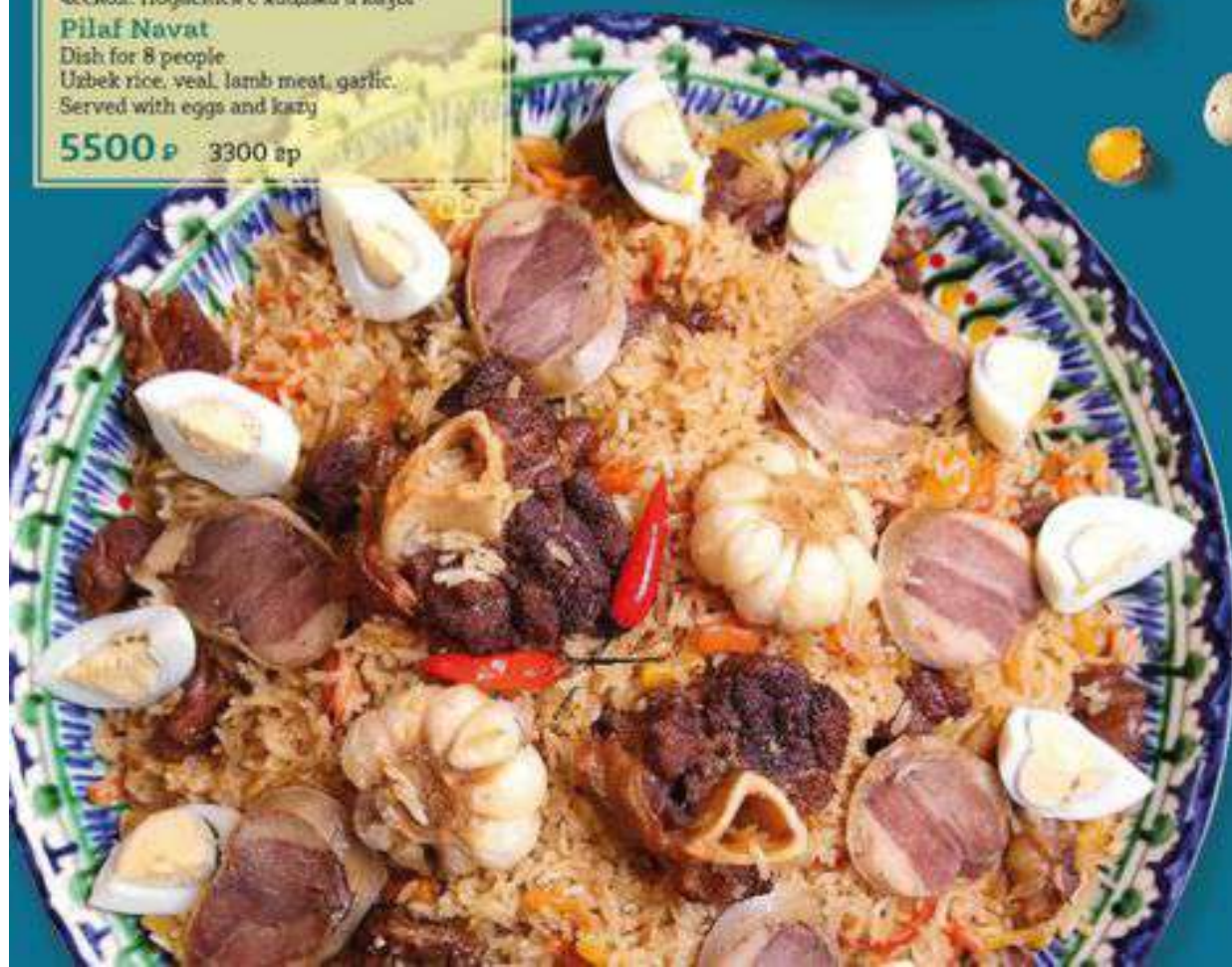
Узбекский рис, телятина, мясо ягнёнка, чеснок. Подается с яйцами и казы

Pilaf Navat

Dish for 8 people

Uzbek rice, veal, lamb meat, garlic. Served with eggs and kazy

5500 Р 3300 гр





Плов Праздничный

Блюдо на 8 человек


Плов с ташкентским рисом, пшеничной, мясом птицы, барбарисом, морковью. При желании гостя можно добавить изюм.

Pilaf Festive

Dish for 8 people

Plov with Tashkent rice, veal, poultry, barberry, carrots. At the request of the guest, you can add raisins

4200 P 3300 sp



Плов Узгенский

Блюдо на 8 человек

Плов с бурым рисом, собранным вручную в Узгене, пшеничной, морковью и чесноком

Pilaf Uzgen

Dish for 8 people

Pilaf with hand-picked brown rice in Uzgen, veal, carrots and garlic

5000 P 3300 sp