

A close-up photograph of a gourmet dish. The main component is a large, thick slice of pumpkin, charred with grill marks, resting on a bed of fresh green arugula. It is surrounded by several thin, translucent slices of dried lamb meat (yaghenka) that have a deep red color. A delicate, red, lace-like mesh garnish is draped over the pumpkin. The background is a plain white plate.

ИЗ САМАРКАНДА С ЛЮБОВЬЮ

ТЫКВА-ГРИЛЬ С САЛАТОМ И ВЯЛЕНЫМ ЯГНЕНКОМ

255 гр

В Узбекистане тыкву называют царицей овощей. Она является главным ингредиентом огромного количества традиционных осенних блюд. Попробуйте нежнейшую тыкву, запеченную на углях и сервированную тончайшими слайсами вяленого мяса ягненка.

380.-



САМАРКАНДСКАЯ БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

204 гр

Легкая овощная икра, приготовленная из обжаренных баклажанов с восточными специями. Подается на хрустящем лаваше, запеченном в тандыре.

420.-

ПИРОЖКИ ГУММА С БУЛЬОНОМ

200/160/50/15 гр

Традиционные узбекские пирожки, начиненные обжаренными в масле потрошками ягненка. Подаются с наваристым мясным бульоном и хрустящей лепешкой. В Самарканде пирожки гумма можно попробовать на знаменитых восточных базарах.

290.-



БЕДАНА-ШУРПА

560 гр

Суп из целой тушки перепела, начиненной рубленой говядиной и рисом. Бедана шурпа - одно из самых распространенных в среднеазиатских чайханах первое блюдо. Узбеки верят, что этот суп оказывает благотворное влияние на «мужскую силу».

440.-





ДЖЫС-БЫС

1350 гр

Традиционное самаркандское застольное блюдо из потрошков барашка. Готовится со смесью разноцветных перцев в раскаленном казане, из которого в течение всего процесса раздаются звуки «джыс-быс, джыс-быс». Подается со свежим луком.

1100.-

КИЙМА-КАРАВАН

220/127/50 гр

Ароматный шашлык из говядины. Подается с болгарским перцем, луком и кинзой. Один восточный мудрец сравнил это блюда с караваном верблюдов, нагруженных шелком. Так и появилось название «кийма-караван».

590.-





ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА

200/100/120 гр

Нежнейшая мякоть ягненка выдерживается в маринаде из айрана и смеси восточных трав с добавлением душистых специй, запекается на углях и подается на двух узбекских шампурах с прослойками курдючного жира.

630.-

ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО БОКА

420/20/18 гр

Плов – король любого восточного застолья! В этой вариации мы готовим его из мяса боковой части говяжьей туши. Этот рецепт нашему шеф-повару привез дедушка Махмуд из Самарканда.

390. -



ПАХВАЛА С МОРОЖЕНЫМ

80/50 гр

Главная восточная сладость. Тонкое рисовое тесто начиняется ореховой смесью, предварительно выдержанной в медовом сиропе и запекается в печи. Подается с шариком мороженого.

350.-

