

Завтраки BREAKFAST

New

Тост скрембл
с креветкой
и страчателлой

240 г

570 ₽

Тост с лососем
и яйцом пашот

240 г

750 ₽

Блины

3 шт.

180 ₽

Глазунья
с колбасами
и томатом

300 г

550 ₽

Сырники
с вишневым соусом
и сметаной

260 г

470 ₽

Добавки

EXTRA
TOPPINGS

Пармезан
50 г 150 ₽

Сметана
30 г 60 ₽

Лосось
50 г 290 ₽

Красная
икра
30 г 400 ₽

Шпинат
20 г 50 ₽

Варенье
30 г 80 ₽

Ассорти
орехов
50 г 200 ₽

Сгущенное
молоко
30 г 80 ₽



Завтраки BREAKFAST

Фреши FRESH JUICES

Яблочный
200 мл 250 ₽

Апельсиновый
200 мл 250 ₽

Морковный
200 мл 210 ₽

Ананасовый
200 мл 250 ₽

Грейпфрутовый
200 мл 350 ₽

Гранатовый
200 мл 700 ₽

Сельдереевый
200 мл 350 ₽

Напитки HOT DRINKS

Американо
150 мл 150 ₽

Капучино
200 мл 190 ₽

Какао
350мл 330 ₽

Зеленый чай
500мл 250 ₽

Черный чай
500мл 250 ₽



Разрешите
представить вам

НОВОЕ МЕНЮ

NEW
MENU

Закуски SNACKS

Домашнее мясное ассорти

Мясные деликатесы:
Ростбиф, Узбекские казы, Татарские казы,
сыровяленая утиная грудка, язык говяжий.
250/25 г

1 950 ₽



ШЕФ
рекомендует

Говяжий язык

Отварной говяжий язык.
Подается с хреном и тостом из лепешки.
80/30/20 г

550 ₽

Татарские казы

Ломтики сыровяленой колбасы из конины с ароматными специями.
60/20/20 г

590 ₽

Узбекские казы

Ломтики отварной колбасы из конины с ароматными специями.
60/20/20 г

550 ₽





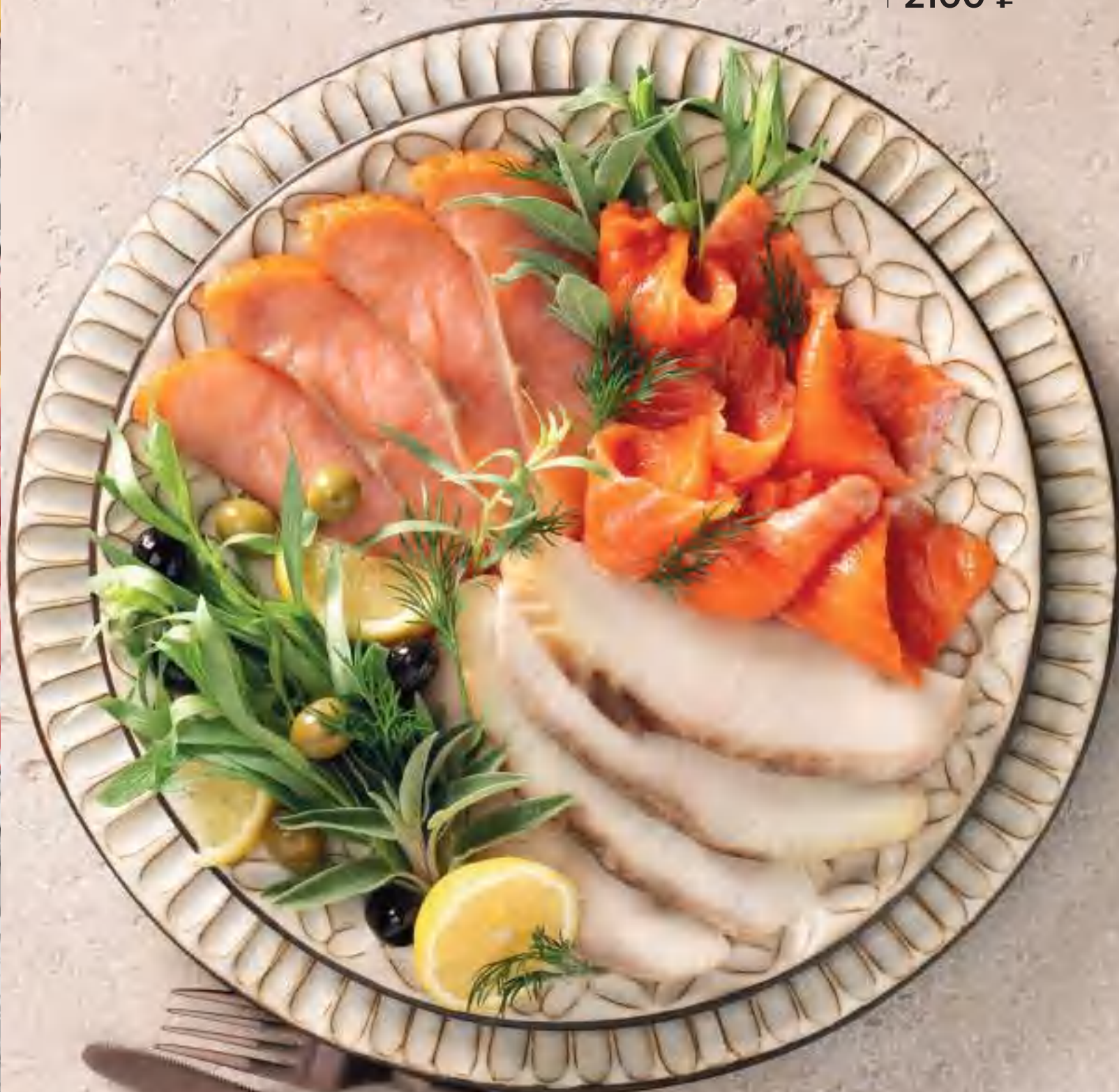
ШЕФ
рекомендует

Ассорти северных рыб

Масляная рыба,
муksун, лосось.

300/67 г

2100 Р



Овощная грядка



Сочные спелые
овощи и зелень.

550 г

1050 ₺





Домашний разносол

Ароматные
маринады и соленья.

400 г

710 ₽





Сырная тарелка

Пармезан, Камамбер, Бри, Брынза,
Горгонзола, Подается с медом,
украшается свежими ягодами.

250/90 г **1650 Р**

**Сыр
сулугуни фри
с томатами**

Сыр Сулугуни с томатами
и малиновым соусом.

180/60/40 г

670 ₺



Жульен

Грибной жульен из вешенок
с луком и сметаной под сырной
корочкой Сулугуни.

200 г

540 ₺

New

Свекольный хумус с мясом

Закуска из нутового пюре с добавлением свеклы и мясного фарша. Подается с хрустящими хлебцами. Украшается нутом и крошкой из маслин.

140/100 г

510 Р

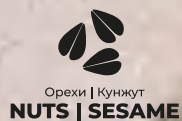


Хумус с оливковым маслом

Традиционная ближневосточная закуска из нутового пюре и ароматной кунжутной пасты с добавлением оливкового масла и сладкой паприки.

270 г

610 Р





Баклажан с тхиной

Запеченый на углях баклажан с кунжутной пастой и конкассе из томатов.

Подается с кедровыми орехами, оливковым маслом и базиликом.

80/80/50 г

790 Р



Хрустящие фаршированные баклажаны

Хрустящие баклажаны фаршированные сочной мясной начинкой из курицы.

130 г

670 Р





Брускетта с карельской форелью

С авокадо, огурцом,
томатом и базиликом
под медово-горчичной
заправкой.

250 г

1050 Р

Тартар из лосося с тайским манго на спелом авокадо

Заправляется
авторским соусом Том ям.
Подается со сливочным сыром,
крошкой из маслин, икрой Тобико
и листьями кинзы.

200 г

1200 Р



ШЕФ
рекомендует





ШЕФ
рекомендует

Сельдь
с картофелем

На тосте
из бородинского
хлеба.

240 г

510 Р



Вегетарианское
VEGET

**Оливки /
Маслины
гигант**

150 г

550 Р

САЛАТЫ SALADS

Цезарь с курицей

Обжаренное на углях куриное филе с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь.

250 г

790 ₺



Цезарь с креветками

Сочные креветки-гриль с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь.

250 г

950 ₺





Греческий с оливковым маслом

Хрустящие огурцы, спелые томаты, зеленый перец, сыр Фета, перец болгарский, оливки Таджасские, ялтинский лук. Заправляется оливковым маслом. Украшается свежим базиликом и орегано.

280 г

770 Р



Деревенский салат

Деревенский салат со свежими огурцами, томатами, редисом, яйцом и домашней сметаной.

350 г

590 Р



ШЕФ
рекомендует

Шакарап

Салат из сочных томатов, свежих огурцов, репчатого лука и сезонной зелени.
Заправляется на выбор:
сметана, майонез, подсолнечное масло.

160 г

490 ₺



ШЕФ
рекомендует



ШЕФ
рекомендует

Ташкент

Салат из нежной телятины, сочной узбекской редьки, хрустящей моркови, золотистого обжаренного лука и зерен граната, заправленный авторским соусом с добавлением вареного яйца.

200 г

590 ₺



Ачик-чучук

Традиционный салат из сочных ташкентских томатов высшего качества с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и острого стручкового перца.

150 г **590 ₺**



Маринованный перец с сыром страчателла

Подается с соусом Песто из маслин и оливками. Украшается листьями свежего базилика.

210 г

890 ₺

New



ШЕФ
рекомендует



ШЕФ
рекомендует

Моцарелла с томатами



Салат из фермерской Моцареллы, сочных томатов, рукоты и кедровых орешков. Заправляется классическим соусом Песто и бальзамическим кремом.

260 г

910 ₺

Буррата с томатами



Нежная фермерская буррата на подушке из ташкентских томатов с красным луком и особым соусом Песто из кавказских трав: кинзы и тархуна.

345 г

1350 ₺

Мимоза (авторский салат)

С лососем, сыром Гауда,
яйцом и сливочным маслом.

200 г

850 ₽

Оливье с креветками

Традиционный салат оливье
в авторском исполнении
с креветками.
Подается с перепелиным яйцом
под соусом Кимчи-майо.

210 г

990 ₽

Оливье с ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ



Традиционный салат оливье
в авторском исполнении
с говяжьим языком.
Подается с перепелиным яйцом
под соусом Кимчи-майо.

220 г

690 ₽



Микс-салат с авокадо и киноа

Листья свежего салата с ташкентскими томатами, авокадо, брокколи и киноа, заправленные кунжутным соусом.

220 г

870 ₺



Орехи | Кунжут
NUTS | SESAME



Микс-салат с ростбифом

Яркий микс салатов с тайским манго под цитрусовым чили соусом в азиатском стиле.

130 г

790 ₺



Нисуаз

Классический французский салат с теплым, слегка обжаренным тунцом, картофелем Черри, перепелиными яйцами и листьями салата под медово-горчичным соусом.

230 г

1050 ₺



ШЕФ
рекомендует



Вегетарианское
VEGET

Крабовый фреш ролл с овощами

Свежий ролл в рисовой бумаге с начинкой из крабового микса, салата Айсберг, соломки из огурцов и авокадо, Тобико. Подается с соевым соусом.

160/30 г

820 ₺



New



Орехи | Кунжут
NUTS | SESAME

Салат ростбиф

Сочный ростбиф с вешенками, листьями салата Романо, томатами, кинзой и базиликом в соусе Цитранет.

210 г

870 Р



Орехи | Кунжут
NUTS | SESAME

Салат с хрустящими баклажанами

Обжаренные баклажаны и сладкие томаты, заправленные азиатским соусом с добавлением кунжута и свежей кинзы.

260 г

710 Р



New



Салат с креветками

Тигровые креветки на шпажке с микс-салатом из руколы, вяленых томатов и ломтиком авокадо с авторским соусом. Посыпается кедровыми орешками и сыром Пармезан.

220 г

1090 ₺

Салат из лосося

Слайсы слабосоленого лосося и свежего авокадо с бобами Эдамамэ, огурцами и бланшированными соцветиями брокколи. Украшается пышной подушкой из шпината.

170 г

870 ₺



SUPPS



Уральский борщ

С телятиной, подается со сметаной.

350/50 г

470 ₺

Чучвара шурпа

Узбекские пельмени ручной лепки с фаршем из баранины и телятины, сваренные в ароматном мясном бульоне с добавлением зелени. Подается со сметаной.

350/30 г

590 ₺





Хаш

Крепкий, насыщенный говяжий бульон с мясом. Подается с кусками лаваша и растительным маслом, кинзой и чесноком.

400/60 г **770 Р**



Балык шурпа

Наваристая уха из лосося и судака с картофелем, морковью и зеленью.

350 г **940 Р**



ШЕФ
рекомендует

Ташкенская шурпа

Ароматный прозрачный бульон с мясом ягненка, овощами и горохом Нут.

460 г

990 Р



Том ям с креветками

Знаменитый тайский суп с креветками и грибами, приготовленный на курином бульоне с добавлением кокосового молока и восточных пряностей. Подается с лаймом и паровым рисом.

350/100 г

790 Р

Уйгурский лагман с острым соусом Лози

Традиционное уйгурское блюдо с бараниной, овощами и домашней лапшой в ароматном соусе Сай. Подается с соусом Лози.

370/30 г

710 Р



ШЕФ
рекомендует



Угра ош

Суп с домашней лапшой и куриными фрикадельками.

300 г

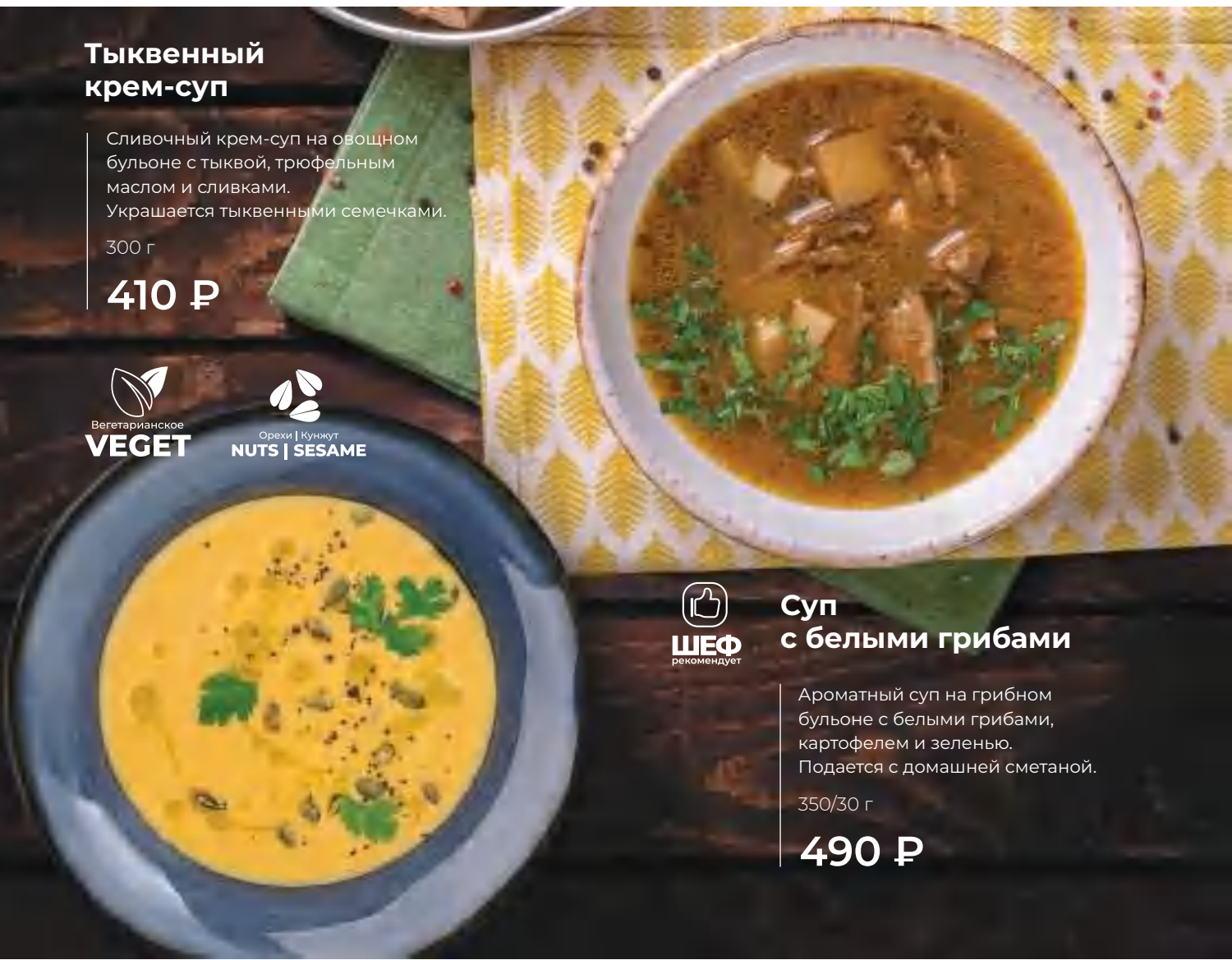
410 Р

Тыквенный крем-суп

Сливочный крем-суп на овощном бульоне с тыквой, трюфельным маслом и сливками. Украшается тыквенными семечками.

300 г

410 Р



Суп с белыми грибами

Ароматный суп на грибном бульоне с белыми грибами, картофелем и зеленью. Подается с домашней сметаной.

350/30 г

490 Р

DOUGH

Тесто

Тандырная лепешка

Пышная тандырная лепешка
с ароматным кунжутом.

1шт. / 125 г

130 ₺





ШЕФ
рекомендует

Чебурек с телятиной

Классический чебурек с начинкой из ароматной телятины.

1 шт. / 160 г

410 ₺



ШЕФ
рекомендует

Самса с бараниной

Тандырная самса по-ташкентски с ароматной бараниной.

1 шт. / 100 г

310 ₺

Кутаб

с зеленью /
с мясом ягненка /
с сыром Сулугуни

1 шт. / 100/30 г

350 Р





Хачапури по-мегрельски

Ароматный хачапури
по-мегрельски с двойной
порцией сыра.

290 г

510 ₺



Хачапури по-аджарски

Классическая лодочка
из теста с сыром Сулугуни,
сливочным маслом
и куриным желтком.

310 г

510 ₺





Хинкали
с телятиной /
с бараниной

1 шт./80 г

170 Р

Манты
с бараниной

1 шт./60 г

170 Р



Чучвара
по-дунгански

Хрустящие жареные
мини-пельмени с сочным фаршем
из баранины и телятины.

180/30 г

540 Р

GRILL

Мангал



Карé ягненка

Сочное карé ягненка на гриле.
Подается на лаваше.

170/30/20 г

1570 Р




Уч-панжа
из ягненка / из телятины

Богатырский шашлык с нежной прослойкой курдюка. Подается на лаваше.

160/30/20/10 г **970 Р**





Кебаб
из курицы

Шашлык из рубленой курицы
с добавлением ароматных
восточных специй.

175/30/20/10 г

590 ₺

Кебаб
из ягненка

С зеленью и острым перцем.

150/30/20/10 г

810 ₺

Кебаб
из телятины

Сочный шашлык из телячьей вырезки,
маринованный по ташкентскому рецепту.

160/30/20/10 г

870 ₺



Шашлык из ягненка

Ароматный шашлык из мяса молодого барашка с кусочками курдюка. Подается на лаваше.

160/20/10/30 г

970 ₺



ШЕФ
рекомендует

Шашлык из курицы

Сочный шашлык из куриного филе. Подается на лаваше с соусом Кайла.

220/30/20/10 г

650 ₺



ШЕФ
рекомендует





Шашлык из лосося

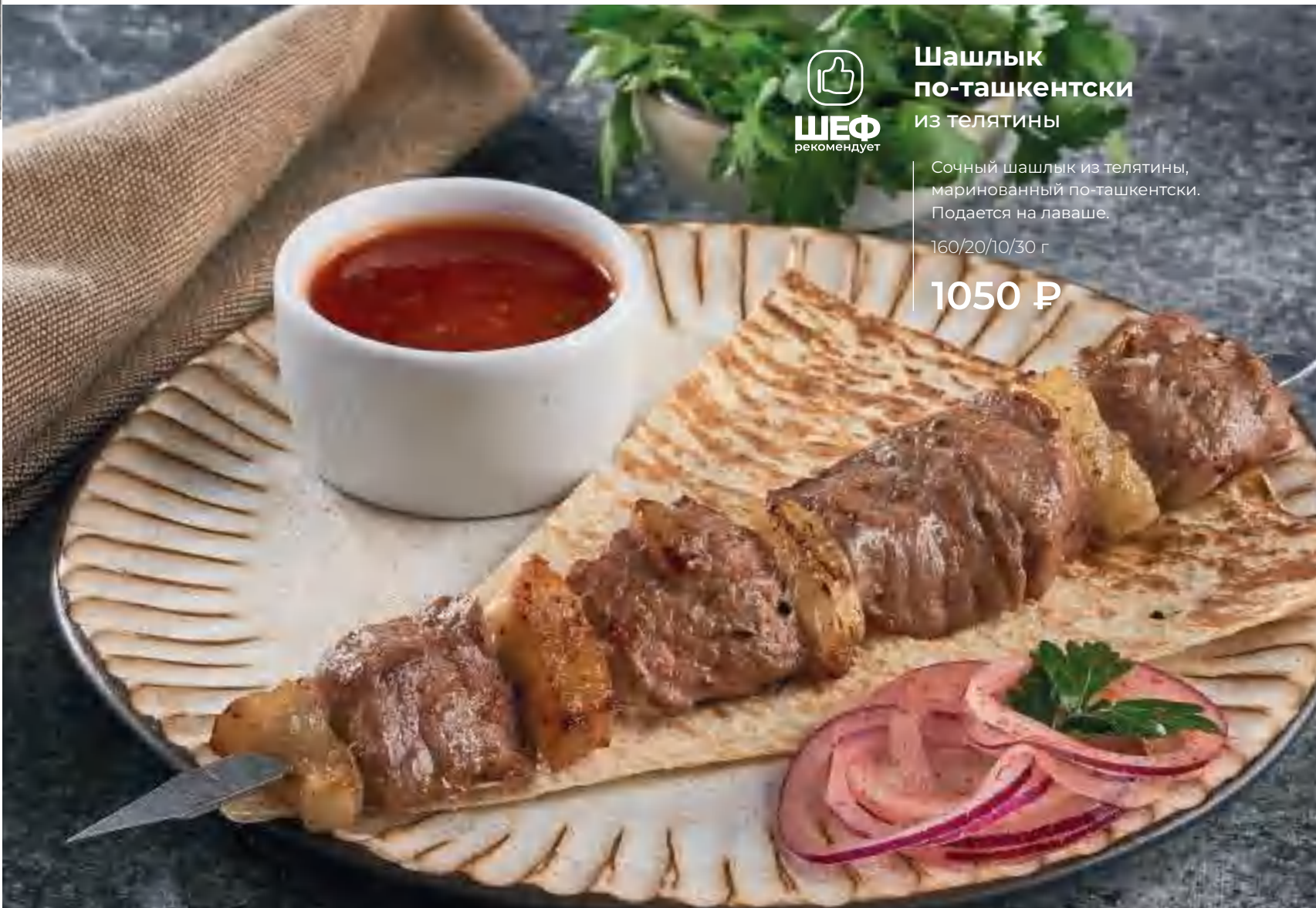
Подается на лаваше с соусом наршараб и долькой лимона.

160/25/20/10/40 г

1690 Р



ШЕФ
рекомендует



ШЕФ
рекомендует

Шашлык по-ташкентски из телятины

Сочный шашлык из телятины, маринованный по-ташкентски. Подается на лаваше.

160/20/10/30 г

1050 Р



Семечки ягненка

Ребра барашка на косточке.
160/30/20/10 г

840 Р



Овощи-гриль

Приготовленные на огне томаты,
баклажаны, болгарский перец,
цукини, лук.
Подаются на лаваше.

175 г

410 Р





Дорадо
на гриле / на мангале / на пару

Замаринованная
по особому рецепту
шеф-повара.

220/30/70 г

1 150 Р

РІЦЛАҒ

ПЛОВ



ШЕФ
рекомендует

Плов праздничный

Праздничный рецепт плова из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, желтой морковью, горохом Нут и изюмом.

300 г

640 ₺



ШЕФ
рекомендует

Добавки к плову

Соленые огурцы	50 г	120 ₺
Ачик- чучук	75 г	210 ₺
Чеснок	35 г	85 ₺
Перепелиное яйцо	1 шт.	45 ₺
Узбекские казы	30 г	250 ₺

Чайханский плов

Классический ферганский плов из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, чесноком, ароматными специями и хлопковым маслом.

300 г

640 ₺

HOT FISHES

Горячие
блюда

Стейк рибай

Стейк
из мраморной говядины.

300 г

3900 Р





NEW

Стейк Особуко

Сочный стейк из телятины на кости с томленным томатом. Подается с воздушным картофельным пюре. Украшается веточкой розмарина.

230/200 г

1350 Р



Медальон в перечном соусе со шпинатом

Сочный медальон из говяжьей вырезки
с перечным соусом.

Подается с мини-картофелем
и украшается листьями шпината.

280 г

1490 ₺

New



Томленая говядина

Со шпинатом
и сливочным соусом.

110/50/30/30 г

810 ₺



Бифштекс с сыром

Рубленая ягнятина и телятина
с нежной сырной начинкой.
Подается с микс-салатом
и кунжутным соусом.

350/40 г

1250 Р



Бефстроганов с толченым картофелем

С ломтиками соленого
огурца и зеленью.

150/150/30 г

770 Р



Оджахури

Традиционное грузинское блюдо. Обжаренная говядина с картофелем. Подается в сковороде с бакинскими томатами и солеными огурцами.

380/50 г

850 ₺



Котлеты из индейки

С воздушным картофельным пюре в сливочно-грибном соусе с шафраном.

140/150/40/5 г

650 ₺





Щучьи котлеты

С пюре из картофеля
и щавелевым соусом.

120/150/50/40 г

820 Р

Лосось терияки

Филе лосося,
запеченное в соусе Терияки.
Подается с бланшированной
брокколи и обожженным
лимоном.

130/50/40 г

1100 Р





Куриная грудка с цветной капустой и брокколи

Куриная грудка с брокколи и цветной капустой. Обжаренная на углях куриная грудка, маринованная в ароматных травах и специях. Подается с цветной капустой и брокколи.

160/100/40/40 г

750 Р

Шаурма с курицей

Сочная шаурма с курицей и овощами в хрустящем лаваше. Подается с Аджикой по-восточному.

230/30 г

570 Р



ШЕФ
рекомендует



Цыпленок тапака на пару / на гриле

Целый цыпленок с чесноком,
перцем и пряностями,
приготовленный на углях
или на пару.

300/30/40 г

910 ₺



New



Паста Орзо

Паста Орзо с утиной грудкой
в сливочном соусе
с луком-шалот.
Украшается веточкой
свежего тимьяна.

230 г

790 Р



Паста с чернилами каракатицы

Спагетти, окрашенные
чернилами каракатицы.
Подаются в сливочном соусе
с тигровыми креветками,
томатами Черри, шпинатом
и сыром Пармезан.

370 г

870 Р

New

Лингвини с морепродуктами

Лингвини с мидиями, креветками,
кальмаром в соусе Биск.
Украшается листьями свежего
базилика и крошкой из маслин.

430 г

990 Р



Гарниры

VEGET



Брокколи в сливочном соусе

Брокколи, тушенная в сливках с ароматным маслом и сыром Дор Блю.

110 г

450 ₺



ШЕФ
рекомендует



VEGET

Картофельное пюре

Воздушное картофельное пюре.

150 г

350 ₺

Бейби-картофель с грибами

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с шампиньонами, вешенками и луком.

150 г

370 ₺



VEGET

Шампиньоны с соусом Терияки

Шампиньоны, запеченные на мангале
и обжаренные с соусом Терияки
до золотистой корочки.

115 г

350 ₺



Цукини на гриле

Дольки цукини в чесночном масле,
обжаренные на углях до золотистой корочки.

100 г

350 ₺



Отварной рис с овощами

160 г

350 ₺

Картофель фри

Ломтики картофеля,
обжаренные во фритюре.

150 г

350 ₺



DESSERTS

Десерты



Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод.

1500 г

3900 Р





NEW

Мраморный чизкейк

Нежный сливочно-карамельный чизкейк.
Укращается физалисом.

150 / 30 г

570 Р

Кокосовый наполеон

ПП-версия любимого десерта.
Хрустящие коржи с нежным кремом
на основе кокосового молока
со свежими ягодами.

270 г

720 Р



Медовик

Слоеный торт из медовых коржей
и сливочного крема с добавлением
сгущенного молока и грецких орехов.

100/30 г **470 Р**





Яблочный штрудель

С яблоками, изюмом и корицей.
Подается с шариком ванильного мороженого.

130/60 г

510 ₽



ШЕФ
рекомендует



Фисташковый рулет

Нежная фисташковая меренга
со сливочным кремом.
Подается с ягодным соусом.

100/25 г

650 ₽


Орехи | Кунжут
NUTS | SESAME

NEW



Черемуховый торт

Нежный черемуховый бисквит с прослойками из сметанного крема. Украшается свежими ягодами голубики и цветами. Подается с черничным соусом.

130/30/10/10 г

650 Р

Шоколадный фондан

Шоколадный десерт с жидкой начинкой из горячего шоколада с лаймом в сочетании с лесной ягодой и шариком мороженого.

80/50/35/30 г

790 Р





JAM Варенье

В ассортименте

100 г 250 ₽

Мороженое

В ассортименте

60 г 270 ₽

ICE CREAM



SAUCES

СОУСЫ | по 110 ₽



| Кайла 30 г



| Барбекю 30 г



| Цезарь 30 г



| Аджика
по-восточному 30 г



| Соевый 30 г



| Наршараб 30 г



| Сметана
с чесноком 30 г



| Тартар 30 г



| Майонез 30 г



| Сырный 30 г



| Песто 30 г



| Горчица 30 г



| Хрен 30 г



| Перечный 30 г



| Сметана 30 г



| Лози 30 г



JAPAN MENU

С лососем
| 25 г 270 ₺



С тунцом
| 25 г 270 ₺



С креветкой
| 25 г 270 ₺



СУШИ

Гунканы



С крабом
| 27 г **270 ₺**



С креветкой
| 27 г **270 ₺**



С лососем
| 27 г **270 ₺**



С тунцом
| 27 г **270 ₺**



С красной
икрой
| 31 г **290 ₺**



С авокадо

6 шт./95 г

290 ₺



С лососем

6 шт./95 г

390 ₺



С тунцом

6 шт./95 г

390 ₺



С огурцом

6 шт./95 г

290 ₺

РОЛЛЫ

Трюфельная филадельфия

Лосось, авокадо, рис, нори,
сливочный сыр, тофу, трюфельный соус,
соус Унаги, икра Тобико.

8 шт. / 235 г

790 ₺



Красный дракон

Лосось, тигровые креветки, авокадо,
сливочный сыр, свежий огурец, зеленый лук,
рис, нори, катаифи, икра Тобико, соус Унаги.

8 шт. / 240 г

810 ₺





Филадельфия

Лосось, авокадо, свежий огурец, сливочный сыр, рис, зеленый лук, нори, кунжут.

8 шт. / 225 г

890 ₺



Калифорния с крабом

Крабовый микс, авокадо, свежий огурец, рис, нори, майонез, икра Тобико.

6 шт. / 180 г

810 ₺

РОЛЛЫ

РОЛЛЫ



Ролл с креветкой и сливочным сыром

Креветка, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, маринованная редька, рис, соус Унаги, салат Чука, икра Тобико, нори.

8 шт/230 Г

610 ₺



Темпура с креветкой васаби

Тигровые креветки, снежный краб, авокадо, свежий огурец, зеленый лук, омлет Томаго, сыр Чеддер, рис, нори, темпура, майонез Васаби, икра Тобико, соус Спайси, соус Унаги.

5 шт. / 220 г

630 ₺



Ролл с красной икрой и сливочным сыром

Лосось, рис, нори, сливочный сыр, красная икра, соус Унаги.

6 шт/200 Г

870 ₺

Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.
Посыпается кунжутом.

100/30/10 г

450 ₺



Салат

