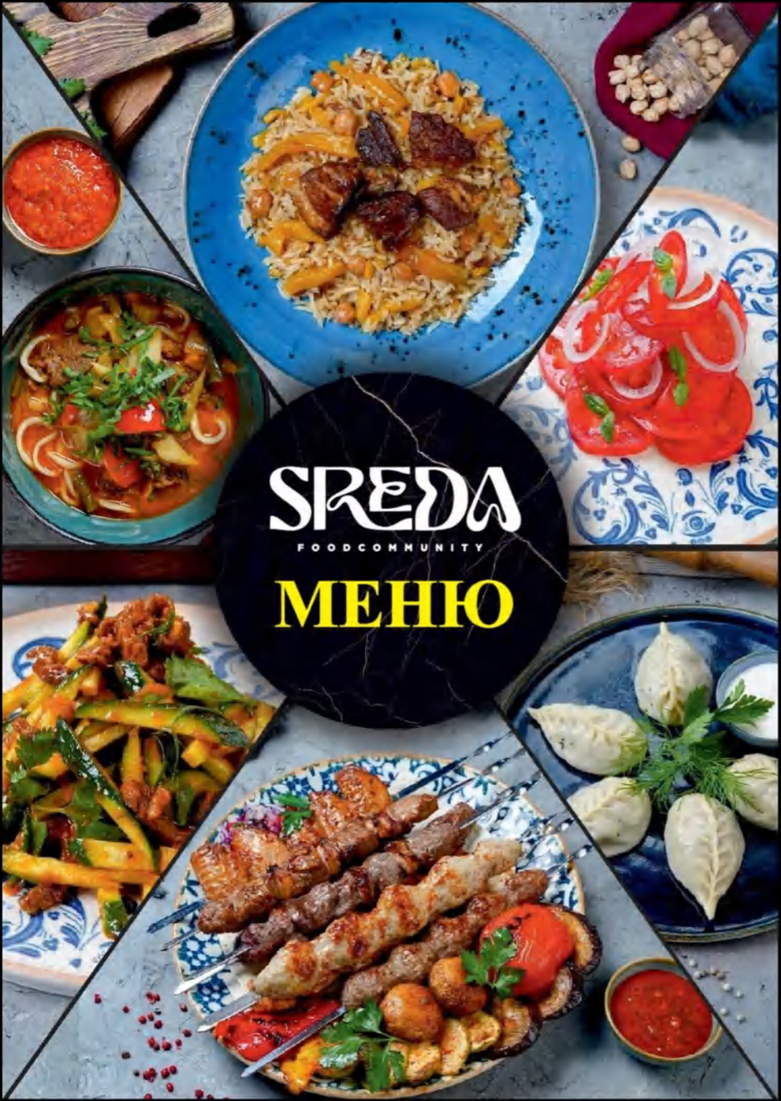


SREDA

FOODCOMMUNITY

МЕНЮ

САЛАТЫ

АЙЧИЧУК

Узбекский салат из помидоров с белым луком, зеленым базиликом и острым перцем.

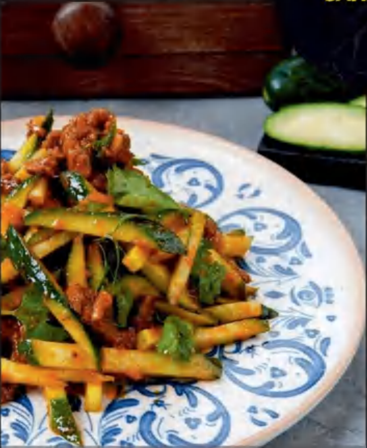
310 р 170 гр

ОРЗУ

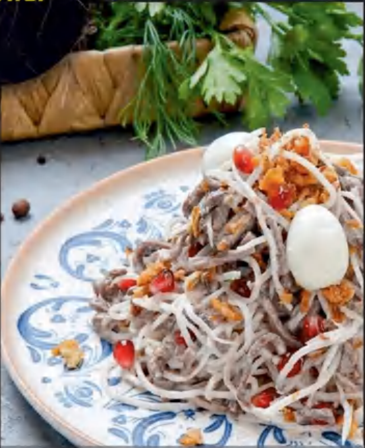
Легкий, низкокалорийный салат из молодой капусты с огурцом, помидором, зеленью и луком. Заправляется чесночным маслом с лимонным соком.

180 гр

290р



ЛАЗЗАТ



ТАШКЕНТ

Пикантное сочетание свежих огурцов с тушеной говядиной в томатно-соевым соусе с луком, чесноком и кориандром. С добавлением кинзы и зеленого лука. 170 гр

330 р

Отварная говядина со свежей редькой, заправляется майонезом. Подается с луком фри, перепелиным яйцом и зернами граната. 200 гр

340 р

ГНЕЗДО

Куриная грудка жареная, сыр гауда, куриное яйцо, маринованный огурец, консервированный ананас, заправляется майонезом. Подается с картофелем пай и перепелиными яйцами. 280 гр

410 р

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Баклажан панируется в крахмале и обжаривается во фритюре до хрустящей корочки, заправляется кисло-сладким соусом. Подается с помидорами и сыром моцарелла Перлини. Украшается кунжутом и листьями кинзы. 240 гр

360 р

Томленая говядина со свежими овощами

Говядина мякоть томится с соевым соусом и луком, замешивается с миксом свежих овощей, красным луком и кинзой. Украшается кунжутом. 220 гр

410 р

ОЛИВЬЕ

Отварная говядина , куриная грудка, зеленое яблоко, яйцо куриное, горошек консервированный, огурцы свежие и маринованные, картофель. Заправляется майонезом, украшается красным луком, перепелиным яйцом и листьями салатов. 240 гр

320 р

ОВОЩНОЙ

Помидоры, огурцы, репчатый лук, зелень

Заправка по желанию: масло растительное или оливковое, сметана, майонез.

200/20 гр

310 р

SREDA САЛАТ

Салат от шеф повара. Готовится из микса листьев салата, розовых и вяленых томатов, с сыром моцарелла Буффала, вялеными оливками. Заправляется соусом Песто и крем бальзамиком.

190 гр

490 р

ГРЕЧЕСКИЙ

Розовые томаты огурцы, сладкий перец, лук красный, листья салата, маслины, оливки, сыр Фета.

Заправка на основе оливкового масла с прованскими травами.

230 гр

360 р

ТОМАТЫ С КРЫМСКИМ ЛУКОМ

Розовые томаты со сладким крымским луком.

Заправляются неповторимым соусом Песто из микса пряных трав, зелени, шпината, с добавлением кориандра и сока лайма.

220 гр

330 р

РОСТБИФ САЛАТ

Микс листьев салата, запеченный сладкий перец , сочный ростбиф из говядины. Заправляется соусом на горчичной основе с соком лайма и лимона, соевым соусом и чесноком.

190 гр

480 р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Салат романо, свежие томаты, гренки из французского багета, сочная куриная грудка обжаренная на гриле, сыр пармезан. Заправляется соусом на основе домашнего майонеза с анчоусами, каперсами, чесноком и соевым соусом.

200 гр

460 р

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Салат романо, свежие томаты, гренки из французского багета, креветки обжаренные на чесночном масле, сыр пармезан. Заправляется соусом на основе домашнего майонеза с анчоусами, каперсами, чесноком и соевым соусом.

190 гр

520 р

ТОМАТЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Моцарелла Буффало, розовые томаты, соус Песто, вяленые оливки. Подается с салатом руккола, заправленным оливковым маслом

260 гр

520 р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ ПЛАТО

Ассорти из сыров: Дорблю, Пармезан, Гауда, Имеритинский. Подается с грецким орехом, виноградом и цветочным медом. Украшается листьями мяты.

160/115/30 гр

720 р

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь слабого посола, красный лук, отварной мини картофель, заправленный растительным маслом и укропом. Украшается зеленью.

200 гр

300 р

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти из мясных деликатесов: узбекская отварная казы, татарская вяленая казы, бастурма из говядины, копченая индейка.

200 гр

840 р

АССОРТИ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Помидоры, огурцы, сладкий перец, острый перец, редис, сельдерей стебель, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза. Подается с чесночным соусом.

475/40/50 гр

600 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ

Воздушная, узбекская лепешка с кунжутом, выпеченная в нашем тандыре.

70 р 130 гр

САМСА

Узбекская самса с сочным рубленным фаршем, луком и восточными специями.

На выбор: баранина, говядина или курица.

150 р 100 гр

ГЛАЗУНЬЯ ИЗ 3Х ЯИЦ

Подается тостами из домашнего хлеба.

240 р 150/55гр

ЯИЧНИЦА ШАКШУКА

Сочная поджарка с томатами, сладким перцем, луком.
Подается с тостами из домашнего хлеба.

320 р 210/60гр

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционный аджарский хачапури в форме лодочки из домашнего теста с фермерскими сырами сулугуни и имеритинским, желтком и сливочным маслом.

320 р 240 гр

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Самый известный хачапури из домашнего теста с двойной порцией кавказских фермерских сыров сулугуни и имеритинским.

320 р 240 гр

СУПЫ

ШУРПА БАРАНИНА

Суп на основе наваристого бараньего бульона
с мякотью баранины, картофелем, томатами
репчатым луком и зеленью кинзы.

340 гр

340 р

ЛАГМАН

Поджарка из говядины и овощей с домашней лапшой
и наваристым говяжьим бульоном.
Подается с острой узбекской аджикой.

300/20 гр

340 р

ХАРЧО

Традиционный пряный томатный суп с говядиной, рисом
и грузинскими специями.
Подается с острой грузинской аджикой.

300/20 гр

340 р

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

традиционный славянский суп из свеклы, молодой капусты,
с сельдереем, сладким перцем и другими овощами.
готовится на наваристом говяжьем бульоне.
подается со сметаной

300/30гр

310 р

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Нежное сочетание взбитых шампиньонов, вешенок, сливок и картофеля, с добавлением сельдерея, тимьяна и специй. Подается с гренками и зеленым маслом. 300/25 гр

340 р

ТОМ ЯМ

Тайское лакомство на основе куриного бульона, кокосового молока, национальных тайских приправ и специй.
С креветками и кальмаром. Подается с рисом, долькой лайма, зеленью кинзы и острым перцем 400/105 гр

550 р

ПЕЛЬМЕШКИ В БУЛЬОНЕ

Пельмешки ручной лепки с сочным говяжьим фаршем в курином бульоне или без.
Подаются со сметаной. 150/200/30 гр

320 р

ЧУЧВАРА

Пельмешки ручной лепки с сочным говяжьим фаршем и томатной поджаркой с говяжьей мякотью и овощами.
Подается со сметаной. 300/30 гр

320 р

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Домашняя яичная лапша, с куриной грудкой, морковью и насыщенным куриным бульоном.

300 гр

310 р

РЫБНЫЙ СУП

Бульон из лосося, с рисом, картофелем свежими томатами.
Готовится с рыбой трех сортов: лосось, окунь и судак.
Для особого аромата посыпается рубленной мятой.
Подается с долькой лимона. 300/20 гр

490 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

С говядиной, желтой морковью, изюмом, горохом нут и ароматной зирой.

300 гр

390 р

КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ

Куриная грудка панированная в крахмале, обжаривается с чесноком, соевым соусом, сладким перцем и свежими огурцами. Подается с рисом, листьями кинзы, зеленым луком и кунжутом.

275 гр

360 р

ДОЛМА

Виноградные листья, томленые с начинкой из рубленной говядины с рисом и специями. Подаются с бульоном, зеленью и сметаной.

200/100/40 гр

390 р

ГОВЯДИНА ПО-АЗИАТСКИ

Говядина панированная в крахмале, обжаривается с чесноком, шампиньонами, специями и соевым соусом. Подается с рисом, листьями кинзы, зеленым луком и острым перцем.

300 гр

520 р

ХИНКАЛИ 5шт. С СОУСОМ

Сочный фарш из рубленной *говядины* или *баранины* с луком и грузинскими специями. Подается с соусом на основе мацони.

Так же вы можете приобрести дополнительно *1шт – 25 р*

350/30 гр - **380 р**

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ 5шт

Ручной лепки, приготовленные на пару с рубленным фаршем из баранины и лука с добавлением специй. Подаются со сметаной. 250/35 гр

340 р

НАРЫН С БУЛЬОНОМ

Традиционное блюдо некоторых тюркоязычных народов. Нежное отварное мясо говядины с домашней лапшой. Подается с бульоном, белым луком и казы по-узбекски. 400 гр

380 р

МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ 5шт

Ручной лепки, приготовленные на пару с рубленным фаршем из баранины и лука с добавлением специй. Подаются со сметаной. 250/35 гр

340 р

ЛАГМАН ЖАРЕНЫЙ

Поджарка из говядины и овощей, с домашней лапшой. Подается с омлетом и зеленым луком. 300 гр

380 р

КАЗАН КЕБАБ С КУРИЦЕЙ

Курица жареная в казане с картофелем. Подается с томатами, красным и зеленым луком. 365 гр

420 р

КАЗАН КЕБАБ С ГОВЯДИНОЙ

Нежная говядина жареная в казане с картофелем и узбекской арчой. Подается с томатами, красным луком и зеленью. 345 гр

550 р

КАЗАН КЕБАБ С БАРАНИНОЙ

Корейка барашка жареная в казане с картофелем. Подается с томатами, зеленью, красным и зеленым луком. **850 р** 330 гр

СПАГЕТТИ ПЕСТО

Спагетти с шампиньонами и сыром пармезан.
Заправляются соусом «песто» и сливками.

360р 230 гр

СПАГЕТТИ С СЫРОМ

Спагетти со сливочным маслом и сыром пармезан.

300 р 130 гр

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ

Паста фетучини готовится со свежими томатами,
шампиньонами и лососем.
С соусом на основе сливок и сыра пармезан. 260 гр

550р

СПАГЕТТИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Спагетти с куриной грудкой, шампиньонами и соусом на
основе томатов в собственном соку.
Украшается сыром пармезан и базиликом. 270 гр

360 р

СУДАК С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ

Филе судака маринованное в специях со сванской солью.
Обжаривается на растительном масле.
Подается на подушке из шпината и томатов с долькой лимона.

150/160/25 гр

550 р

СТЕЙК ЛОСОСЯ

Нежный лосось приготовленный на пару или гриле.
Подается с картофельным пюре и долькой лимона.

1100 р

140/100/20 гр

БЕФСТРОГАНОВ

Говядина обжаривается с репчатым луком и шампиньонами,
тушится в сливочном соусе с сыром пармезан.
Подается с картофельным пюре и соленым огурцом.

315 гр

450 р

ЦЫПЛЁНОК ГРИЛЬ

Целая тушка цыпленка маринуется в специях.
Готовится на гриле с чесночным соусом.
Подается с томатами и долькой лимона.

1шт/50 гр

500 р

БЕШБАРМАК

Старинное восточное блюдо с отварным домашним тестом, сочной томленой в бульоне говядиной, казы по-узбекски, вялеными томатами, белым луком, острым перцем и бульоном.

450 гр

480 р

МАНГАЛ

СЕТ ШАШЛЫКОВ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Мякоть говядина, баранина, курица, люля говядина, баранина, курица, куриные крылья, овощи на мангале с шампиньонами. На лаваше с маринованным луком и зернами граната. Соус томатный и чесночный.

760/220/150/60 гр

2200 р

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Рубленное куриное филе с луком, паприкой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

320 р 100/30 гр

ШАШ КУРИЦА

Куриное филе маринованное с лимоном, паприкой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

340 р 100/30 гр

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Рубленная говядина с луком, ароматной зирой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

320 р 100/30 гр

ШАШ ГОВЯДИНА

Мякоть маринованная с помидором, киви, зирой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната

360 р 100/30 гр

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

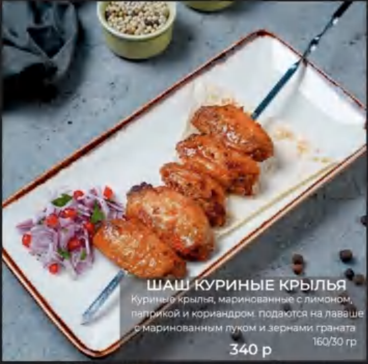
Рубленная баранина с луком, ароматной зирой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

320 р 100/30 гр

ШАШ БАРАНИНА

Мякоть маринованная с помидором, киви, зирой и кориандром. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

360 р 100/30 гр

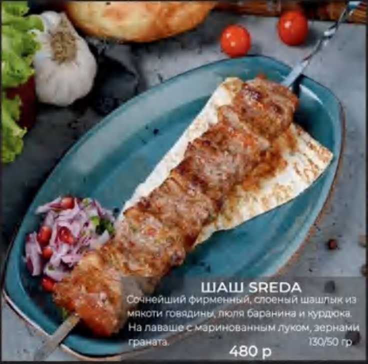


ШАШ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья, маринованные с лимоном, паприкой и кориандром. подаются на лаваше с маринованным луком и зернами граната

160/30 гр

340 р

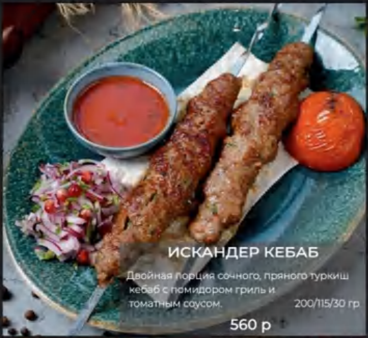


ШАШ SREDA

Сочнейший фирменный, слоеный шашлык из мякоти говядины, люля баранина и курдюка. На лаваше с маринованным луком, зернами граната.

130/50 гр

480 р

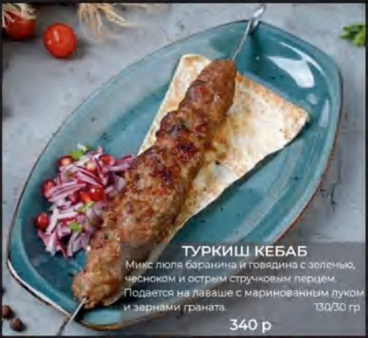


ИСКАНДЕР КЕБАБ

Двойная порция сочного, пряного туркиш кебаб с помидором гриль и томатным соусом.

200/115/30 гр

560 р

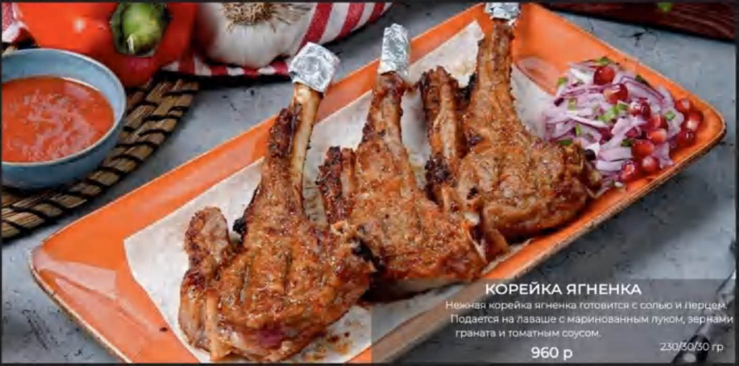


ТУРКИШ КЕБАБ

Микс люля баранина и говядина с зеленью, чесноком и острым стручковым перцем. Подается на лаваше с маринованным луком и зернами граната.

130/30 гр

340 р

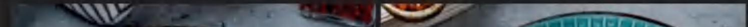


КОРЕЙКА ЯГНЕНКА

Нежная корейка ягненка готовится с солью и перцем. Подается на лаваше с маринованным луком, зернами граната и томатным соусом.

230/30/30 гр

960 р



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картфель готовится с молоком и сливочным маслом.

170 р 150 гр

КАРТОФЕЛЬ МИНИ ЖАРЕНЫЙ

Картофель обжаривается в казане с курдюком, заправляется чесноком и укропом.

220 р 150 гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель жарится во фритюре, подается с кетчупом.

200 р 100/30 гр

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Картофельные дольки запекаются с тимьяном и чесноком.

250 р 200 гр

РИС ЛАЗЕР ОТВАРНОЙ

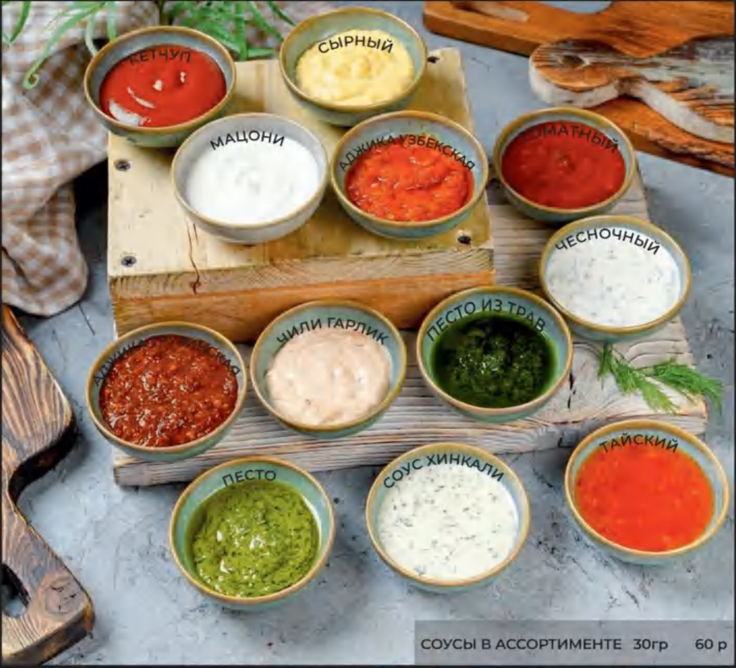
Рис отваривается со сливочным маслом.

170 р 150 гр

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ

Слайсы картофеля обжариваются с грибами, посыпаются укропом.

250 р 180 гр



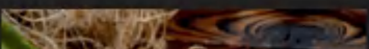
СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ 30гр 60 р

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Баклажан, цукини, сладкий перец, помидор, грибы шампиньоны. Посыпаются паприкой, солью и запекаются на решетке гриль.

220 гр

310 р



БУРГЕРЫ

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

Болшая сочная куриная котлета, обжаренная на гриле с сыром чеддер, соленым огурцом, свежим помидором, листьями салата, соусом сырным и чили гарлик.
Подается с картофелем фри и кетчупом 350/50/20 гр

430р

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ *MINI*

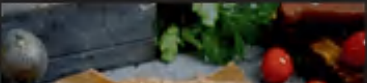
Сочная куриная котлета обжаренная на гриле с сыром чеддер, свежим огурцом и помидором, листьями салата, соусом майонез и кетчупом.
Подается с картофелем фри и кетчупом 200/50/20 гр

300 р

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

Большая сочная говяжья котлета, обжаренная на гриле с сыром чеддер, соленым огурцом, свежим помидором, листьями салата, соусом сырным и чили гарлик.
Подается с картофелем фри и кетчупом. 300/50/20 гр

530 р



ПИТА
ШАУРМА

ПИТА С ГОВЯДИНОЙ

Жареная на вертеле сочная говядина в пите со свежими овощами, зеленью, пекинской капустой, соусом сырным и чесночным. Подается с картофелем фри и кетчупом.

320/50/20 гр

380 р

ПИТА С КУРИЦЕЙ

Жареная на вертеле сочная курочка в пите со свежими овощами, зеленью, пекинской капустой, соусом сырным и чесночным. Подается с картофелем фри и кетчупом

320/50/20 гр

330 р

ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Жареная на вертеле сочная курица в лаваше со свежим огурцом и помидором, картофелем жареным, соусом томатным и тум-тум. Подается с картофелем фри и кетчупом.

300/50/20 гр

330 р

ШАУРМА С ГОВЯДИНОЙ

Жареная на вертеле сочная говядина в лаваше со свежим огурцом и помидором, картофелем жареным, соусом томатным и тум-тум. Подается с картофелем фри и кетчупом.

300/50/20 гр

360 р

ПИЦЦА
D 25 sm

С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ

Сочная жареная куриная грудка, сладкий ананас, соус из томатов в собственном соку с ароматным орегано и сыр моцарелла, на тонком домашнем тесте.

340 гр

340 р

ПЕППЕРОНИ

Пикантная колбаса Пепперони из говядины, на тонком домашнем тесте с соусом из томатов и собственном соку и сыром моцарелла.

320 гр

340 р

BBQ

Сочная пицца с ароматом барбекю.
Готовится на тонком домашнем тесте, с соусом томатным и BBQ.
С шампиньонами, сладким перцем, сыром моцарелла и фрикадельками из говядины.
Подается с листьями ароматной кинзы.

360 гр

340 р

4 СЫРА

Изысканное сочетание сыра пармезан, дорбдю, фета и моцарелла, на тонком домашнем тесте со с сливками.
При подаче поливается медом и посыпается грецким орехом.

340 р 300 гр

МАРГАРИТА

Традиционная итальянская пицца на тонком домашнем тесте с соусом из томатов в собственном соку и ароматным орегано и нежным сыром моцарелла.

300 р 290 гр

С ГРУШЕЙ И СИРОПОМ

Пицца для гурманов , которая может заменить десерт.
На тонком тесте со сливками, с сыром моцарелла, дорблю и спелой грушей в сладком сиропе.

340 р 300 гр

ЗАКУСКИ К ПИВУ

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

Куриная грудка панированная в кляре и сухарях обжаривается во фритюре до хрустящей корочки. Подается с сырным соусом.

300 р 190/30 гр

СЫР К ПИВУ

Кавказский сыр сулугуни и копченый чанах.

150 гр

300 р

СЕТ ЗАКУСОК К ПИВУ

Сырные шарики, сырные крокеты, крылья BBQ, бастурма, куриные стрипсы, чесночные гренки, картофель фри. Подается с соусом сырным и чесночным.

1200 р 580/60 гр

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Хрустящие шарики с горячим жидким центром.
Тертый сыр панируется в муке и обжаривается во фритюре.
Подается со свежим огурцом, укропом и чесночным соусом.

280 р 140/20/30 гр

СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ

Сырная палочка панируется в кляре и сухарях, обжаривается во фритюре до хрустящей корочки. Подается с соусом барбекю.

300 р 180/30 гр

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ

Куриные крылья обжариваются во фритюре до хрустящей корочки и заправляются соусом барбекю. Посыпаются рубленной зеленью и кунжутом.

340 р 200 гр

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Бородинский хлеб обжаривается во фритюре до золотистой корочки, заправляется чесночным маслом и укропом. Подается с чесночным соусом.

210 р 125/30 гр

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Внутри фисташкового бискивита нежный крем на основе взбитых сливок и слепая малина	**360 р** 120/10 гр
Рекомендуем с шариком фисташкового пломбира	**100 р** 50 гр

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Классический яблочный штрудель из слоеного теста, с отборными яблоками и изюмом	**260 р** 150 гр
Рекомендуем с шариком ванильного пломбира	**100 р** 50 гр

ПИРОЖНОЕ МЕДОВИК

Классическое, многослойное пирожное, приготовленное по оргинальному рецепту с ароматным медом и изумительно нежным кремом.	**300 р** 120 гр
Рекомендуем с шариком ванильного пломбира	**100 р** 50 гр

ПИРОЖНОЕ СМЕТАНИК

Полюбившиеся всем сочные, пропитанные сметанным кремом, бисквитные коржи, напомнят, Вам тот самый вкус детства!	**280 р** 120/10 гр
Рекомендуем с шариком шоколодного пломбира	**100 р** 50 гр

МУСС ТРИ ШОКОЛАДА

Воздушный мусс из молочного шоколада и шоколадный бисквит, покрытый темным шоколадом. Можно заказывать теплым.	**360 р** 150 гр
Рекомендуем с шариком ванильного пломбира	**100 р** 50 гр

ЧИЗКЕЙК "МАНГО-МАРАКУЙЯ"

Чизкейк с манговым муссом, жидким центром из пюре маракуйи, украшенный белым шоколадом	**340 р** 160/10 гр
Рекомендуем с шариком сорбета маракуйя и апельсин	**100 р** 50 гр

ЧИЗКЕЙК "NEW YORK"

Тонкий сливочно песочный корж и крем из сливочного сыра	**280 р** 125/10 гр
Рекомендуем с шариком сорбета из манго	**100 р** 50 гр

СЫРНИКИ

Нежное творожное лакомство с виноградом, малиновым соусом и сметаной.	**360 р** 140/22/40 гр
Рекомендуем с шариком клубничного пломбира	**100 р** 50 гр