

Меню

Холодные закуски

1.	Пишлок	Сыр домашний.	100 гр.	510 р.
2.	Товук урама	Рулет куриный с курагой и грецкими орехами.	100 гр.	610 р.
3.	Яхна тил	Отварной говяжий язык. Подается с хреном.	100/20 гр.	610 р.
4.	Сабзавотли гушит	Телятина шпигованная овощами.	100 гр.	650 р.
5.	Казы	Домашняя вареная колбаса из конины. Подается со сладким луком.	60/15 гр.	650 р.
6.	Ассорти мясное	Телятина шпигованная овощами, отварной говяжий язык, бастурма, казы вяленое, рулет куриный.	300 гр.	1750 р.
7.	Калампир	Свежий стручковый перец.	20 гр.	170 р.
8.	Сангзар	Острая пекинская капуста.	120 гр.	510 р.
9.	Чакили туруп	Белая редька с кисломолочным соусом.	100/50 гр.	560 р.
10.	Шурбалик	Селедочка с отварным картофелем, стручковой фасолью и луком.	90/70/40 гр.	650 р.
11.	Ассорти из зелени	Укроп, кинза, зеленый лук и сладкий перец.	100 гр.	590 р.
12.	Ассорти из свежих овощей	Огурцы, помидоры, редис, сладкий перец и зелень.	250 гр.	720 р.
13.	Тузлама	Домашнего засола огурчики, помидорчики, белокочанная капуста в свекольном рассоле чеснок и стручковый перец.	350 гр.	720 р.

6.	Зангза	Чебурек с сыром.	120 гр.	510 р.
7.	Гушт нон	Чебурек с телятиной.	160 гр.	530 р.
8.	Чучвара	Жареные домашние пельмени с бараниной, приготовленные по специальному рецепту.	200 гр.	530 р.
9.	Лаззат	Запеченный баклажан с овощами.	200 гр.	620 р.
10.	Кора-Куль	Ягнячьи язычки с грибами в сливочном соусе.	130/200 гр.	990 р.

Первые блюда

1.	Кук шурва	Щи из молодого зеленого щавеля с картофелем и морковью.	350 гр.	670 р.
2.	Чалоб	Узбекская окрошка с телятиной на кисломолочной основе.	350 гр.	690 р.
3.	Киймали товук шурва	Куриный бульон с фрикадельками и тончайшей домашней лапшой.	350 гр.	740 р.
4.	Кукси	Домашний холодный суп с лапшой и овощами, по рецепту народов Азии.	400 гр.	740 р.
5.	Кайнатма чучвара шурва	Маленькие домашние пельмени в мясном бульоне, заправленные соусом «Сай». Подаются со сметаной и зеленью.	350 гр.	760 р.
6.	Мампар	Клецки в мясном бульоне с кусочками баранины и овощами, с соусом «Лози».	400 гр.	790 р.

7.	Шурпа	Прозрачный ароматный суп из нежной корейки барашка с овощами и горохом «Нохат».	400 гр.	790 р.
8.	Лагман	Мясной бульон с бараниной, овощами, длинной домашней лапшой, заправленный соусом «Ваджусу».	400 гр.	860 р.

Шашлыки.

Жарятся на углях

1.	Махалля кабоб	Из кусочков баранины на мелких ребрышках.	85/20 гр.	490 р.
2.	Жигар кабоб	Из сочной печени по-чигатайски.	85/20 гр.	490 р.
3.	Кийма кабоб	Из рубленого филе баранины, приготовленный по особому рецепту.	85/20 гр.	490 р.
4.	Чарвили жигар кабоб	Из сочной печени барашка по-хивински.	80/20 гр.	490 р.
5.	Чарвили кийма кабоб	Из рубленого филе баранины, приготовленный по особому рецепту по-хивински.	90/20 гр.	490 р.
6.	Жужжа кабоб	Из куриного филе. Подается с томатным соусом.	120/20 гр.	490 р.
7.	Сабзавот кабоб	Запеченные на углях сладкие помидоры, баклажаны, сладкий перец и цуккини.	150/20 гр.	490 р.
8.	Узбекча кабоб	Из нежного филе барашка.	85/20 гр.	490 р.
9.	Махсус кабоб	Из вырезки телятины.	85/20 гр.	490 р.

10.	Ковурга кабоб	Из нежной корейки барашка от шеф-повара.	135/20 гр.	790 р.
11.	Уч панджа	Из баранины на трех шампурах по старинному рецепту.	160/20 гр.	890 р.
12.	Уч панджа	Из телятины на трех шампурах по старинному рецепту.	160/20 гр.	890 р.
13.	Балык кабоб	Из семги.	150/50	960 р.

Вторые блюда

1.	Боги шамол	Легкое овощное рагу.	250 гр.	710 р.
2.	Лянсай	Филе телятины обжаренное со сладким перцем, помидорами, репчатым луком и фунчезой.	250 гр.	790 р.
3.	Орзу	Куриное и телячье филе, тушенное с грибами и овощами в соевом соусе.	250 гр.	790 р.
4.	Манты	Из измельченного вручную филе баранины со сладким луком и специями. Подаются со сметаной и зеленью.	210/25 гр.	790 р.
5.	Минора	Нежная печень барашка жареная по-бухарски.	250 гр.	890 р.
6.	Ган-Фан	Рис с ароматной подливой из кусочков баранины, овощей и соуса «Ваджусу».	150/200 гр.	890 р.
7.	Ковурма лагман	Обжаренная домашняя латша с кусочками баранины, овощами и специями. Подается с жареным яйцом.	350 гр.	890 р.

8.	Плов «Той оши»	Свадебный плов с бараниной, желтой морковью, белым изюмом и горохом «Нохат».	350 гр.	890 р.
9.	Плов «Чайханский»	Традиционный плов с бараниной, желтой морковью и чесноком.	350 гр.	890 р.
10.	Янгиюль	Цыпленок обжаренный под прессом, подается со свежими овощами и соусом.	350 гр.	890 р.
11.	Тамерлан	Филе телятины обжаренное на сливочном масле с добавлением красного вина.	250 гр.	1080 р.
12.	Жувава	Маленькие манты из телятины с зеленью в мясной подливе с кусочками овощей, зеленого яблока и специй.	400 гр.	1190 р.
13.	Казан кабоб	Ребрышки молодого барашка, обжаренные в казане с золотистым картофелем. Подаются со свежими овощами, зеленью и соусом.	450 гр.	1510 р.

Рыбные блюда

1.	Чигатай	Филе судака обжаренное до золотистой корочки, Подается с обжаренными в сливочном масле овощами и рыбным соусом.	150/100/30 гр.	960 р.
2.	Табассум	Дорадо приготовленная по особому рецепту.	380 гр.	980 р.
3.	Денгиз	Семга запеченная в сметане по оригинальному рецепту с грибами и сыром.	250/100 гр.	1060 р.

Сладкое

1.	Асаль	<i>Мед в ассортименте.</i>	50 гр.	230 р.
2.	Варенье	<i>В ассортименте из плодов солнечного Узбекистана.</i>	100 гр.	290 р.
3.	Кандолат	<i>Миндаль в сахаре.</i>	100 гр.	360 р.
4.	Ассорти из сухофруктов	<i>Грецкие орехи, изюм, курага.</i>	100 гр.	410 р.
5.	Манзура	<i>Легкое пирожное с курагой и грецкими орехами.</i>	75 гр.	370 р.
6.	Чак-чак	<i>Воздушный хворост залитый медом и кунжутом.</i>	100 гр.	370 р.
7.	Пахлава	<i>Слоеное пирожное по восточному рецепту с грецкими орехами и медом.</i>	80 гр.	370 р.
8.	Ширин	<i>Домашний кекс с вишней.</i>	100 гр.	380 р.
9.	Чиройлик	<i>Тирамису.</i>	230 гр.	430 р.
10.	Рохат	<i>Традиционное слоеное пирожное с заварным кремом.</i>	150 гр.	430 р.
11.	Азиза	<i>Нежный десерт из свежей клубники на воздушном облаке взбитых сливок.</i>	160 гр.	430 р.
12.	Нозокат	<i>Сладкая корзинка из безе, начиненная творожным кремом и ягодами.</i>	180 гр.	450 р.
13.	Ширинлик	<i>Ассорти из восточных сладостей.</i>	250 гр.	960 р.
14.	Муз	<i>Ванильное, клубничное, фисташковое.</i>	50 гр.	240 р.
15.	Музкаймок	<i>Мороженое со взбитыми сливками и свежими ягодами клубники.</i>	150 гр.	490 р.

Газированные напитки

1.	Кока Кола		0,33 л.	220 р.
2.	Спрайт		0,33 л.	220 р.
3.	Фанта		0,33 л.	220 р.
4.	Швепс тоник		0,25 л.	220 р.
5.	Эльбрус	Дюшес, Тархун.	0,5 л.	220 р.

Пиво

1.	Кромбахер	Светлое. Бочковое.	0,3 л. 0,5 л.	320 р. 540 р.
2.	Будвэйзер Будвар	Темное. Бутылочное.	0,33 л.	370 р.
3.	Бавария	Безалкогольное.	0,5 л.	350 р.

Водка

1.	Белое золото	Премиум	50 мл.	310 р.
2.	Кремлин	Премиум	50 мл.	470 р.
3.	Грей Гуз		50 мл.	520 р.
4.	Белуга	Нобл	50 мл.	460 р.
5.	Белуга	Золотая линия	0,75 л.	11500 р.

Коньяк

1.	Мартель	VS	50 мл.	650 р.
2.	Мартель	VSOP	50 мл.	750 р.

Текила

1.	<i>Олмака</i>	<i>Серебряная</i>	<i>50 мл.</i>	<i>410 р.</i>
2.	<i>Олмака</i>	<i>Золотая</i>	<i>50 мл.</i>	<i>410 р.</i>
3.	<i>Дон Хулио</i>	<i>Бланко</i>	<i>50 мл.</i>	<i>610 р.</i>
4.	<i>Дон Хулио</i>	<i>Репосадо</i>	<i>50 мл.</i>	<i>990 р.</i>
5.	<i>Дон Хулио</i>	<i>Аньехо</i>	<i>50 мл.</i>	<i>1130 р.</i>

Ликёр

1.	<i>Егермайстер</i>	<i>Травяной</i>	<i>50 мл.</i>	<i>430 р.</i>
2.	<i>Бейлиз</i>	<i>Сливочный</i>	<i>50 мл.</i>	<i>370 р.</i>

Вермут

1.	<i>Мартини</i>	<i>Белый сладкий</i>	<i>50 мл.</i>	<i>230 р.</i>
----	----------------	----------------------	---------------	---------------

Шампанское

1.	<i>Мозт Шандон</i>	<i>Брют</i>	<i>0,75 л.</i>	<i>7950 р.</i>
2.	<i>Вдова Клико</i>	<i>Брют</i>	<i>0,75 л.</i>	<i>8900 р.</i>
3.	<i>Дом Периньон</i>	<i>Брют</i>	<i>0,75 л.</i>	<i>27800 р.</i>

Игрисные вина

1.	<i>Мартини Просекко</i>	<i>Экстра драй</i>	<i>0,2 л.</i>	<i>1150 р.</i>
2.	<i>Мартини Асти</i>	<i>Белое сладкое</i>	<i>0,2 л</i> <i>0,75 л.</i>	<i>1150 р.</i> <i>4250 р.</i>
3.	<i>Виктор Просекко</i>	<i>Экстра драй</i>	<i>0,75 л.</i>	<i>4250 р.</i>
4.	<i>Виктор Розато</i>	<i>Брют</i>	<i>0,75 л.</i>	<i>4250 р.</i>

6.	Ле Вольте	Красное сухое. Тоскана	0,75 л.	5700 р.
7.	Речото	Красное сладкое. Венето	0,5 л.	5820 р.

Вина Чили

1.	Мерло	Красное сухое. Рапель.	150 мл.	630 р.
2.	Совиньон Блан	Белое сухое. Сентрал.	150 мл.	630 р.

Вина Аргентины

1.	Шардоне Оак Каск	Белое сухое. Куйо.	150 мл.	620 р.
2.	Мальбек Ло Тенго	Красное сухое. Мендоса.	0,75 л.	3150 р.

Вина Грузии

1.	Цинандали	Белое сухое.	150 мл.	520 р.
2.	Саперави	Красное сухое.	150 мл.	520 р.
3.	Киндзмараули	Красное полусладкое.	150 мл.	520 р.