




# ОСНОВНОЕ МЕНЮ | main menu

## САЛАТЫ | salads

- Моцарелла с томатами** <sup>230 г</sup> 570.-  
Mozzarella with tomatoes  
*Розовые томаты, моцарелла и руккола с соусом песто и бальзамическим кремом | Pink tomatoes, mozzarella and arugula with pesto sauce and balsamic cream*
- Витаминный салат (Бахор)** <sup>150 г</sup> 210.-  
Vitamin salad (Bakhor)  
*Лёгкий салат из капусты и сладкой моркови, заправленный чесночным маслом | Light salad with cabbage and sweet carrots, dressed with garlic oil*
- Ачичук** <sup>150 г</sup> 320.-  
Achichuk  
*Узбекский салат из розовых томатов, репчатого лука, стручкового перца и ароматного базилика. Традиционно подаётся к плову | Uzbek salad with pink tomatoes, onions, pod pepper and fragrant basil. Traditionally served with pilaf*
- Закуска из печёных баклажанов (Дудляш)** <sup>235 г</sup> 330.-  
Baked eggplant appetizer (Dudlyash)  
*Запечённые на углях баклажаны, сладкий перец и томаты с чесноком и ароматной кинзой | Eggplant baked on coals, sweet pepper and tomatoes with garlic and fragrant cilantro*
- Греческий салат** <sup>350 г</sup> 420.-  
Greek salad  
*Классический салат из сладкого перца, томатов, огурцов, красного лука, маслин, оливок, каперсов, сыра фета и гренки | Classic salad with sweet pepper, tomatoes, cucumbers, red onions, olives, capers, feta cheese and croutons*
- Салат из свежих овощей** <sup>300 г</sup> 345.-  
Fresh vegetable salad  
*Лёгкий салат из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом | Light salad with pink tomatoes, cucumbers, sweet pepper, radish, red onions and cilantro. Dressed with rustic oil*
- Салат с рукколой и креветками** <sup>200 г</sup> 750.-  
Salad with shrimps and arugula  
*Руккола с обжаренными креветками, томатами, огурцами и сыром пармезан под соево-бальзамическим соусом | Rucicola with fried shrimps, tomatoes, cucumbers and parmesan cheese under soy-balsamic sauce*
- Цезарь с креветками** <sup>250 г</sup> 690.-  
Caesar salad with shrimps  
*Салат романо с обжаренными на гриле креветками, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь | Romano salad with grilled shrimp, pink tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce*
- Цезарь с курицей** <sup>280 г</sup> 520.-  
Caesar salad with chicken  
*Салат романо с обжаренным на гриле куриным филе, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь | Romano salad with grilled chicken filet, pink tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce*
- Узбекский салат из нежной телятины с овощами (Лаззат)** <sup>150 г</sup> 325.-  
Uzbek salad with tender veal and vegetables (Lazzat)  
*Узбекский салат из нежной телятины в томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами и ароматной кинзой | Uzbek salad made of tender veal in tomato-soy sauce with green onions, cucumbers and fragrant cilantro*
- Ташкент** <sup>160 г</sup> 330.-  
Tashkent  
*Знаменитый узбекский салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом | Famous Uzbek salad made of boiled veal and juicy radish with quail eggs, fried onions and mayonnaise sauce*
- Салат с языком и рукколой с ореховым соусом** <sup>150 г</sup> 450.-  
Salad with tongue and rocket salad in nut sauce  
*Кусочки телячьего языка и руккола под ореховым соусом. Украшается томатами и сыром пармезан | Pieces of veal tongue and arugula under nut sauce. Decorated with tomatoes and Parmesan cheese*

## ЗАКУСКИ | starters

-  **Казы по-узбекски** 80/10 г 395.-  
Uzbek-style kazy  
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй |  
Homemade boiled sausage made of horsemeat with aromatic spices
-  **Казы по-татарски** 80/10 г 395.-  
Tatar-style kazy  
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй |  
Homemade raw horsemeat sausage with aromatic spices
- Ассорти из мясных деликатесов** 200/70 г 850.-  
Assorted meat delicacies  
Казы по-татарски, казы по-узбекски, нежный куриный рулет, отварной говяжий язык, мясной рулет с морковью, грецкими орехами и сыром сулугуни, янгилик. Подается с красным и зеленым соусом ткемали |  
Tatar-style kazy, Uzbek-style kazy, tender chicken roll, boiled beef tongue, meat loaf with carrots, walnuts and suluguni cheese, yangelic. Served with red and green tkemali sauce
- Домашние соленья** 300 г 410.-  
Homemade pickles  
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью |  
Stewed cabbage, pickled cucumbers, barrel tomatoes, pickled pepper, pickled cherry tomatoes, pickled garlic, ramson. Served with fragrant herbs
- Свежая зелень** 70 г 220.-  
Fresh greens  
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук |  
Scented dill, parsley, cilantro, basil and green onions
- Ассорти из итальянских сыров** 325 г 1470.-  
Assorted Italian cheeses  
Камембер, горгонзола, пармезан и козий сыр. Подается с виноградом, клубникой и грецкими орехами |  
Camembert, gorgonzola, parmesan and goat cheese. Served with grapes, strawberries and walnuts.
- Ассорти из домашних сыров** 150 г 300.-  
Assorted homemade cheeses  
Копчёный сулугуни, молодой сулугуни, чечил |  
Smoked Suluguni cheese, young Suluguni cheese, Chechil cheese
- Розовые томаты и огурцы** 300/50 г 495.-  
с чесночным соусом и ароматной зеленью  
Pink tomatoes and cucumbers with garlic sauce and aromatic herbs
-  **Домашняя икра из овощей** 150 г 325.-  
Homemade vegetable caviar  
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой роти парота |  
Caviar made of eggplant, zucchini, tomatoes, carrots, onions and sweet pepper. Served with roti parota
- Запечённый баклажан с сыром и томатами** 255 г 495.-  
Baked eggplant with cheese and tomatoes
- Жареный сулугуни с томатами** 140/100 г 430.-  
Fried Suluguni cheese with tomatoes  
Подается с салатом из сочных томатов |  
Served with salad of juicy tomatoes
- Брускетта с сельдью и молодым картофелем** 170 г 310.-  
Bruschetta with herring and cherry potatoes

## ШАУРМА | shawerma

- С бараниной** 285 г 450.-  
With mutton  
Кусочки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted mutton with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash
- С телятиной** 285 г 450.-  
With veal  
Кусочки обжаренной телятины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted veal with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash
- С курицей** 285 г 395.-  
With chicken  
Кусочки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше |  
Slices of roasted chicken with tomatoes, lettuce leaves, pickled onions, pickles and garlic sauce in crispy lavash

## ПЕЧЁМ | pastry

Самса с бараниной <sup>100 г</sup> Samsa with mutton	200.-
👍 Самса бейби с телятиной <sup>2 шт./80 г</sup> Baby Samsa with veal	200.-
Кок-самса с сулгуни и зеленью <sup>115 г</sup> Kok-samsa with suluguni cheese and greens	250.-
Кок-самса с сулгуни и томатами <sup>115 г</sup> Kok-samsa with suluguni cheese and tomatoes	250.-
Лепёшка из тандыра <sup>120 г</sup> Flatbread	90.-

## ЛЕПИМ И ВАРИМ | sculpt and boil

🍲 Манты с бараниной <sup>3 шт. / 190/30 г</sup> Manti with mutton <i>Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару   Traditional Uzbek steamed manty</i>	410.-
Пельмени с говядиной <sup>270 г</sup> Pelmeni with beef <i>Подаются со сливочным маслом и зеленью   Served with butter and herbs</i>	350.-
♥ Пельмени с копчёным лососем <sup>275 г</sup> Pelmeni with smoked salmon	510.-

## ЖАРИМ | fried pastry


Пичча-нон с бараниной <sup>180 г</sup> Pichcha-non with mutton	270.-
Пичча-нон с овощами <sup>180 г</sup> Pichcha-non with vegetables	250.-
Пичча-нон с сыром <sup>180 г</sup> Pichcha-non with cheese	250.-
Пичча-нон с тыквой <sup>180 г</sup> Pichcha-non with pumpkin	250.-
♥ Чебурек с бараниной <sup>160 г</sup> Cheburek with mutton	250.-
Чебурек с телятиной <sup>160 г</sup> Cheburek with veal	250.-
Чебурек с курицей <sup>150 г</sup> Cheburek with chicken	210.-


## ПИЦЦА | pizza

🌿 Веганская с грибами <sup>465 г</sup> Vegan with mushrooms <i>Пицца на тёмном тесте с белыми грибами, вёшенками, карамелизированным луком и постным сливочным соусом   Pizza on a dark dough with white mushrooms, oysters, caramelized onions and lean cream sauce</i>	580.-
Маргарита <sup>395 г</sup> Margarita <i>С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом   With pink tomatoes, mozzarella cheese, pesto sauce and branded tomato sauce</i>	395.-
Кватро формаджи <sup>420 г</sup> Quattro formaggi <i>С сырами моцарелла, горгонзола, сулгуни, чеддер и пармезан и соусом бешамель   With mozzarella, gorgonzola, suluguni cheese, cheddar and parmesan cheeses and béchamel sauce</i>	550.-
С курицей и грибами <sup>420 г</sup> With chicken and mushrooms <i>С кусочками маринованной куриной грудки, шампиньонами, сыром моцарелла, кольцами красного лука и соусом бешамель   With pieces of marinated chicken breast, champignons, mozzarella cheese, red onion rings and béchamel sauce</i>	480.-
Пепперони <sup>370 г</sup> Pepperoni <i>С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом   With pepperoni, mozzarella and parmesan cheeses and special tomato sauce</i>	540.-
Мясная <sup>475 г</sup> Meat pizza <i>С ветчиной маранелло, пепперони, салями, кусочками маринованной телятины, пармской ветчиной, перец стручковый острый, сыром моцарелла и фирменным томатным соусом   With maranello ham, pepperoni, salami, slices of pickled veal, parma ham, spicy pepper, mozzarella cheese and branded tomato sauce</i>	620.-

Пицца есть во всех ресторанах, кроме:  
ТРЦ Афимолл,  
ТРК Vegas Крокус Сити,  
ТРЦ Метрополис,  
Пушкинская пл., 2,  
ТРЦ Европейский

## СУПЫ | soups

-  **Лагман** 300/20 г **425.-**  
Lagman  
Блюдо национальной узбекской кухни. Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подается с ароматной аджикой | A dish of national Uzbek cuisine. Nourishing thick broth with lamb, vegetables, oyster sauce, badyan and homemade noodles. Served with flavorful adjika sauce
-  **Шурпа** 300 г **480.-**  
Shurpa  
Классика узбекской кухни. Ароматный мясной бульон с бараньей лопаткой и овощами | Classics of Uzbek cuisine. Flavorful meat broth with mutton spatula and vegetables
- Мясная солянка с копченостями** 250/30/25 г **395.-**  
Meat hodgepodge with smoked meat  
Подается со сметаной и зеленью | Served with sour cream and herbs
- Суп куриный с лапшой** 250 г **320.-**  
Chicken soup with noodles  
Лёгкий суп с куриной грудкой, морковью и домашней лапшой. Украшается свежей зеленью | Light soup with chicken breast, carrots and homemade noodles. Decorated with fresh herbs
- Щавелевый суп с телятиной** 250/30 г **285.-**  
Sorrel soup with veal  
Подается с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной | Served with quail eggs, herbs and sour cream
- Рыбный суп с шафраном** 300/25 г **495.-**  
Fish soup with saffron  
Уха из лосося и сибаса с добавлением картофеля, сельдерея, болгарского перца, томатов и душистого шафрана | Fish-soup made of salmon and sea bass with potatoes, celery, bell pepper, tomatoes and fragrant saffron
-  **Чучвара** 250/30 г **365.-**  
Chuchvara  
Узбекский суп с пельменями из баранины в пряном томатном бульоне. Подается со сметаной | Uzbek soup with mutton dumplings in spicy tomato broth. Served with sour cream
- Харчо** 250/20 г **380.-**  
Kharcho  
Традиционный грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой | Traditional Georgian veal soup with ripe tomatoes, rice and fragrant spices. Served with adjika
- Домашний борщ** 300/30 г **310.-**  
Borsch  
Классический борщ с нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной | Classic Borsch with tender veal and vegetables. Served with sour cream
- Русские щи** 250/80/30 г **310.-**  
Russian shchi  
Щи из кислой капусты с телятиной. Подаются с чесночными гренками и сметаной | Sour cabbage soup with veal. Served with garlic croutons and sour cream
- Грибной крем-суп** 300 г **390.-**  
Mushroom cream soup  
Нежный крем-суп из белых грибов и шампиньонов со сливками и крутонами | Tender cream soup made of porcini mushrooms and mushrooms with cream and croutons

VASILCHUKI	<p> Мясо, маринованное в восточных специях, приготовленное на углях по узбекскому рецепту / Char-griled vinegar-pickled meat following the Uzbek recipe</p> <p><b>Шашлык из мраморной говядины</b> <sup>140/170 г</sup> <b>1390.-</b>          Shashlik from marbled beef  <i>с запечённым помидором и салатом табуле / with baked tomatoes and taboulé salad</i></p>	RECOMMENDED
	<p><b>Шашлык из баранины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>470.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Shashlik from mutton with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Шашлык из бараньей вырезки</b> <sup>100/10 г</sup> <b>690.-</b>          с маринованным луком          Shashlik from mutton tenderloin with pickled onions</p>	
	<p><b>Шашлык из телятины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>470.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Shashlik from veal with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Люля-кебаб из баранины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>440.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Luleh kebab from mutton with tabbouleh salad and pickled onions</p>	
	<p><b>Люля-кебаб из телятины</b> <sup>100/80 г</sup> <b>440.-</b>          с салатом табуле и маринованным луком          Luleh kebab from veal with tabbouleh salad and pickled onions</p>	

## МАНГАЛ | barbecue

Мясо, маринованное в восточных специях, приготовленное на углях по узбекскому рецепту. Подается с маринованным луком и зёрнами граната / Char-griled vinegar-pickled meat following the Uzbek recipe. Served with pickled onions and pomegranate seeds

<b>Баранина с луком</b> <sup>80/10 г</sup>	350.-
Mutton with onions	
<b>Баранья печень</b> <sup>80/10 г</sup>	200.-
Mutton liver	
<b>Телятина с луком</b> <sup>80/10 г</sup>	350.-
Veal with onions	
 <b>Вырезка говяжья с маринованным луком</b> <sup>100/10 г</sup>	390.-
Beef tenderloin with pickled onions	
<b>Курица</b> <sup>80/10 г</sup>	280.-
Shashlik from chicken	
<b>Шашлык из сёмги</b> <sup>90/25 г</sup>	590.-
Shashlik from salmon <i>Подается с лимоном / Served with lemon</i>	
<b>Шашлык из креветок</b> <sup>80/25 г</sup>	480.-
Shashlik from shrimp <i>Подается с лимоном / Served with lemon</i>	
<b>Стейк из сёмги на гриле</b> <sup>160/30/25 г</sup>	790.-
Grilled salmon steak <i>Подается с сырным соусом, зеленью и лимоном / Served with cheese sauce, herbs and lemon</i>	
<b>Дорадо на гриле</b> <sup>100 г</sup>	300.-
Grilled dorado <i>Морская рыба, запечённая с веточкой розмарина и томатами черри. Подается с соусом песто и лимоном / Sea fish baked with a sprig of rosemary and cherry tomatoes. Served with pesto sauce and lemon</i>	
<b>Люля-кебаб из баранины</b> <sup>80/10 г</sup>	290.-
Luleh kebab from mutton <i>Подается с маринованным луком и зёрнами граната / Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Люля-кебаб из телятины</b> <sup>80/10 г</sup>	290.-
Luleh kebab from veal <i>Подается с маринованным луком и зёрнами граната / Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Люля-кебаб из курицы</b> <sup>80/10 г</sup>	270.-
Luleh kebab from chicken <i>Подается с маринованным луком и зёрнами граната / Served with pickled onions and pomegranate grains</i>	
<b>Куриные бедра гриль с овощами</b> <sup>240/130 г</sup>	490.-
Grilled chicken thighs with vegetables	
 <b>Куриные бедра карри</b> <sup>170/145 г</sup>	520.-
Chicken thighs curry	
 <b>Цыплёнок Табака на гриле</b> <sup>1 шт/50/50 г</sup>	650.-
Grilled chicken tabaka	

**Пикантные колбаски из баранины и говядины** 150/200/30 г 590.-  
Mutton and beef savoury sausages  
Подаются с тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом | Served with stewed cabbage, fries, vegetables and mustard sauce


**Колбаски из баранины и говядины с сыром и болгарским перцем** 150/200/30 г 590.-  
Mutton and beef sausages with cheese and bell pepper  
Подаются с тушёной капустой, картофелем фри, овощами и горчичным соусом | Served with stewed cabbage, fries, vegetables and mustard sauce

**Соус на выбор:**


**Сырный, сацебели, ткемали жёлтый, ткемали зелёный, ткемали красный** 50 г 110.-  
Cheese, satsebeli, tkemali yellow, tkemali green, tkemali red


**Аджика, аджика уйгурская, наршараб, хрен, сметана, соевый соус, песто, цезарь, томатный соус, чесночный соус** 30 г 110.-  
Adjika, adjika Uyghur, narsharab, horseradish, sour cream, soy sauce, pesto, caesar, tomato sauce, garlic sauce


**ПЛОВ | pilaf**

 **Плов Чайханский** 250 г 430.-  
Chaihona pilaf  
Фирменный узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом | Branded Uzbek pilaf of lamb and rice Laser with yellow carrots, garlic, zira and barberry.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА | hot plates of meat**

 **Баранья печень с яблоками (Мазза)** 300 г 420.-  
Mutton liver with apples (Mazza)  
Блюдо уйгурской кухни. Сочная баранья печень, обжаренная в соевом соусе. Подается с запечёнными яблоками, луком и ароматной зеленью | Dish of Uigur cuisine. Juicy mutton liver fried in soy sauce. Served with baked apples, onions and fragrant herbs

 **Куриная грудка с овощами (Хумо)** 200 г 440.-  
Chicken breast with vegetables (Humo)  
Блюдо уйгурской кухни. Куриная грудка, обжаренная в соевом соусе со сладким перцем и огурцами. Украшается перьями зелёного лука, базиликом и семенами кунжута | Dish of Uigur cuisine. Chicken breast fried in soy sauce with sweet pepper and cucumbers. Decorated with feathers of green onions, basil and sesame seeds

 **Телятина с грибами в соевом соусе (Заравшан)** 230 г 610.-  
Veal with mushrooms sauce (Zarafshan)  
Блюдо уйгурской кухни. Нежная телятина, обжаренная с грибами в соевом соусе. Подается со свежей зеленью и зёрнами граната | Dish of Uigur cuisine. Tender veal fried with mushrooms in soy sauce. Served with fresh herbs and pomegranate grains

**Каре ягнёнка с соусом бринджал** 200/50 г 1650.-  
Rack of lamb with brinjal sauce  
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подается с фирменным соусом из баклажанов | Grilled rack of lamb. Served with branded eggplant sauce

**Медальоны из телячьей вырезки (Хавас)** 160/87/50 г 750.-  
Veal tenderloin medallions (Havas)  
Медальоны из телячьей вырезки с цукини и сливочно-грибным соусом. Украшаются томатами и свежей зеленью | Veal loin medallions with zucchini and creamy mushroom sauce. Decorated with tomatoes and fresh herbs

**Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре** 160/150/40 г 460.-  
Homemade veal cutlets with mashed potatoes  
Нежные котлеты из телятины с воздушным пюре и трюфельным соусом | Tender veal cutlets with mashed potatoes and truffle sauce

**Бефстроганов из телятины с картофельным пюре** 200/100/40 г 760.-  
Veal stroganoff with mashed potatoes  
Телячья вырезка, обжаренная с луком и тушенная в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре и солёным огурчиком | Veal loin, fried with onions and stewed in cream sauce. Served with mashed potatoes and pickles

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ | hot plates of fish

---

**Сёмга на пару с овощами** 160/140/30/25 г 810.-  
Steamed salmon with vegetables  
*Приготовленное на пару филе сёмги с молодой фасолью, морковью и цуккини. Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном | Steamed salmon fillet with young beans, carrots and zucchini. Served with cheese sauce, herbs and lemon*

**Рыбные котлеты с картофельным пюре** 120/100/20/30 г 540.-  
Fish cutlets with mashed potatoes  
*Домашние котлеты с воздушным картофельным пюре. Подаётся с фирменным соусом и лимоном | Homemade cutlets with air mashed potatoes. Served with branded sauce and lemon*

## ГАРНИРЫ | side dishes

---

 **Овощи гриль** 250/50 г 450.-  
Grilled vegetables

**Рис** 150 г 170.-  
Rice

**Рис японский** 150 г 170.-  
Japanese rice

**Картофельное пюре** 150 г 170.-  
Mashed potatoes

**Жареный картофель с грибами и луком** 150 г 225.-  
Potatoes fried with mushrooms and onion

**Картофель черри с чесноком** 150 г 190.-  
Cherry potatoes with garlic

**Картофель фри** 150 г 170.-  
French fries

## ДОБАВЬ ВКУСА С СОСА-COLA ZERO

### БУРГЕР С ПАСТРАМИ 405 г

Burger with pastrami

*Булочка картофельная, котлета из мраморной грудинки, паstrами из индейки, сыр чеддер, огурцы маринованные, перец халапеньо, лук жареный, картофель фри / Potato bun, marble brisket cutlet, turkey pastrami, cheddar cheese, pickled cucumbers, jalapeno peppers, fried onions, french fries*

+ СОСА-COLA ZERO 330 мл

890.-





## ЯПОНСКАЯ И ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ | japanese and pan-Asian cuisine

### СУШИ | sushi

Сяке (Лосось) <sup>35 г</sup> Salmon	90.-
Кунсей (Копчёный лосось) <sup>35 г</sup> Smoked salmon	90.-
Магура (Тунец) <sup>35 г</sup> Tuna	110.-
Унаги (Угорь, кунжут) <sup>33 г</sup> Eel and sesame	110.-
Эби (Креветка) <sup>35 г</sup> Shrimp	100.-

### ГУНКАНЫ | gunkans

Сяке спайси (Лосось в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy salmon	90.-
Магура спайси (Тунец в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy tuna	90.-
Унаги спайси (Угорь в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy eel	125.-
Эби спайси (Креветка в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy shrimp	90.-
Кани спайси (Краб в соусе спайси) <sup>35 г</sup> Spicy crab	190.-

### КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ | classic rolls

Сяке Маки (Лосось) <sup>90 г</sup> Sake Maki salmon	195.-
Текка Маки (Тунец) <sup>90 г</sup> Sake Maki tuna	195.-
Унаги Маки (Угорь, кунжут) <sup>90 г</sup> Sake Maki eel & sesame	230.-
Авокадо Маки (Авокадо) <sup>90 г</sup> Avocado Maki	130.-
Каппа Маки (Огурец, кунжут) <sup>90 г</sup> Kappa Maki cucumber & sesame	120.-

### ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ | specialty rolls

Филадельфия <sup>210 г</sup> Philadelphia <i>Лосось, сыр филадельфия, красная икра   Salmon, philadelphia cheese, red caviar</i>	550.-
Калифорния с крабом <sup>190 г</sup> California with crab <i>Краб, авокадо, огурец, японский майонез, тобико   Crab, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise, tobico caviar</i>	550.-
Расёмон <sup>200 г</sup> Rashomon <i>Лосось, копчёный угорь, красная икра, сыр филадельфия, огурец   Salmon, smoked eel, red caviar, philadelphia cheese, cucumber</i>	450.-
Окинава <sup>230 г</sup> Okinawa <i>Опалённый лосось, креветка темпура, огурец, соус спайси   Burnt salmon, tempura shrimp, cucumber, spice sauce</i>	550.-
Дракон <sup>180 г</sup> Dragon <i>Копчёный угорь, авокадо, огурец, зелёный лук, плавленый сыр, соус унаги, семена кунжута   Smoked eel, avocado, cucumber, green onions, cheese, unagi sauce, sesame seeds</i>	455.-


### ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ | warm rolls

Кранч <sup>190 г</sup> Crunch <i>Лосось, краб, сыр филадельфия, соус спайси   Salmon, crab, philadelphia cheese, Spice sauce</i>	550.-
Четыре сыра <sup>230 г</sup> Four cheeses <i>Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, сухари панко, кляр   Eel, cheddar cheeses, gouda, philadelphia and parmesan, grapes, punch bread crumbs, batter</i>	355.-

## САЛАТЫ | salads

-  Салат чука <sup>100/30/20 г</sup> 295.-  
Chuka  
Водоросли чука с семенами кунжута и ореховым соусом гамадари |  
Chuka algae with sesame seeds and hamadari nut sauce

## СУПЫ | soups

-  Мисо-суп <sup>250 г</sup> 280.-  
Miso soup  
Классический японский суп на основе пасты мисо с водорослями вакаме, грибами шиитаке, зелёным луком и семенами кунжута | Classical Japanese soup based on miso paste with wakame algae, shiitake mushrooms, green onions and sesame seeds
- Том Ям <sup>320 г</sup> 497.-  
Tom Yum  
Тайский суп на кокосовом молоке с креветками, шампиньонами, помидорами черри, корнем галангала, лемонграссом, листьями каффир-лайма и перчиком чили | Thai coconut milk soup with shrimps, champignons, cherry tomatoes, galangal root, lemongrass, kaffir-lime leaves and chili pepper
- Рекомендуем рис <sup>150 г</sup> 50.-  
в качестве дополнения к супу  
We recommend as a supplement to the soup

## ДЕСЕРТЫ | desserts

- Сырники <sup>280 г</sup> 330.-  
Cottage cheese pancakes  
с клубникой, вареньем из грецкого ореха, карамельным соусом и сметаной |  
with strawberries, walnut jam, caramel sauce and sour cream
- Павлова <sup>230 г</sup> 440.-  
Pavlova dessert  
Воздушное бёзе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго | Light meringue with tender mascarpone, fresh berries and original mango sauce
- Наполеон <sup>160/40 г</sup> 325.-  
Napoleon cake  
Торт из хрустящего слоёного теста с клубникой и сливочно-ванильным кремом. Подаётся с клубничным и ванильным соусом | Cake of crispy puff pastry with strawberries and creamy vanilla cream. Served with strawberry and vanilla sauce
- Домашняя пахлава <sup>120 г</sup> 275.-  
Homemade baklava  
Узбекский десерт с мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом |  
Uzbek dessert with honey, walnuts and sweet raisins
- Медовик <sup>120/30/30 г</sup> 275.-  
Honey cake  
Нежные медовые коржи, пропитанные сливочным кремом. Подаётся с ванильным соусом и мороженым | Tender honey cakes soaked in cream. Served with vanilla sauce and ice cream
- Шоколадный торт <sup>120/25 г</sup> 350.-  
Chocolate cake  
Торт из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается карамельной корзинкой и физалисом | Thin chocolate cake with chocolate cream. Decorated with caramel basket and physalis
-  Фруктовая ваза <sup>1500 г</sup> 1650.-  
Fruit plate  
Ананас, киви, клубника, апельсины, грейпфрут, виноград, яблоки, сливы, бананы | Pineapples, kiwis, strawberries, oranges, grapefruit, grapes, apples, plums, bananas
-  Сорбет в ассортименте <sup>50 г</sup> 125.-  
Assorted sorbet  
Манго, лимон-лайм, малина-клубника, чёрная смородина |  
Mango, lemon-lime, strawberry raspberry, blackcurrant
- Мороженое в ассортименте <sup>50 г</sup> 125.-  
Assorted ice cream  
Ванильное, клубничное, шоколадное, шоколадное с мятой |  
Vanilla, strawberry, chocolate, chocolate with mint
- Мёд таёжный <sup>100 г</sup> 135.-  
Taiga honey
-  Варенье в ассортименте <sup>100 г</sup> 140.-  
Assorted jams  
Виноград, грецкий орех, кизил, инжир, айва, белая черешня, абрикос |  
Grapes, walnut, cornel, figs, quince, white cherry, apricot

Пожалуйста, сообщите вашему официанту,  
если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!  
• Все цены указаны в рублях.



Любимые блюда  
братьев Васильчуков



Бренд-шеф  
рекомендует

Ещё больше  
новостей!



Традиционные  
восточные блюда



Веганское  
блюдо

 chaihona1msk