



950 P

150/20г

РЫБНОЕ АССОРТИ

Сёмга, палтус и масляная рыба.
Подаётся с ломтиком лимона.

680 P

340г



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Томаты, огурцы, перец болгарский
красный и жёлтый, свежая
зелень.



690 P

80/40г

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Охлаждённое мясо говядины
с сыром грана падано и рукколой,
имбирно-соевый соус и крем бальзамик.

550 P

500г

РАЗНОСОЛЫ

Из томатов, солёных огурцов,
чеснока, капусты по-гурийски,
черенши и стручкового перца.



370 P

100/20/80г

СЕЛЁДКА С КАРТОФЕЛЕМ

Подаётся с картофелем на гриле и красным луком.



490 P

80/30г

КАЗЫ ТАТАРСКАЯ

Копчёная колбаса из конины



490 P

80/30г

КАЗЫ УЗБЕКСКАЯ

Отварная колбаса из конины

780 P

80/30г

ГОВЯЖЬИЙ ЯЗЫК

Подаётся со сливочным хреном.



530 P

165г



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Наполнка из кинзы, кориандра
и грецкого ореха
с грузинскими специями.



390 P

220г

ХУМУС С ПЕЧЁНЫМ БАКЛАЖАНОМ И УЗБЕКСКИМИ ПОМИДОРАМИ

Подаётся с оливковым маслом,
украшается веточкой кинзы
и посыпается горошком
чёрного перца.





110 P

20г

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

1300 P

180/20/8/15г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Бри, горгонзола, грана падано, грюнбергер, тильзитер и капретте. Подается с клубникой, грецким орехом и горным абхазским мёдом.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ

Клубника	15г	80 P
Грецкий орех	10г	70 P
Мёд абхазский горный	40г	90 P
СЫРЫ		

Бри	30г	160 P
Горгонзола	30г	150 P
Грана падано	30г	240 P
Грюнбергер	30г	190 P
Тильзитер	30г	150 P
Капретте	100г	190 P

ЗАКУСКИ К ВИНУ

980 P

170/10/12г

ТАРТАР ИЗ КРАБА

Краб дальневосточный, авокадо, томаты, икра летучей рыбы и перепелиное яйцо.



980 P

190/10г

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ

Охлажденная сёмга, авокадо, киви, огурец, руккола, перепелиное яйцо, кедровые орехи, икра летучей рыбы, манговый соус, майонез и гренки с кунжутом.



650 Р

150/30/25г

ЭБИ ТЭМПУРА

Тигровые креветки в кларе и сухарях панко.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Стелла Артуа б/а	Бельгия	440мл	390 Р
IPA	Россия	450мл	420 Р
Singing Birds	Россия	500мл	490 Р

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Аббе Blond	Бельгия	500мл	590 Р
Шлитц Хель	Германия	500мл	430 Р
Шлитц Вайцен	Германия	500мл	430 Р
Жигули Барное	Россия	500мл	300 Р

350 Р

135/30г



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ

Подаются с кисло-сладким соусом «Чили».

330 Р

120/30г



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Подаются с кисло-сладким соусом «Чили».

550 P

240г

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны обжаренные, томаты, зелёный лук, кинза и кунжут в кисло-сладком соусе «Чили».



495 P

250г

АЛЕКСАНДР

Томаты узбекские, огурцы, красный лук, укроп, петрушка. Заправка на ваш выбор.

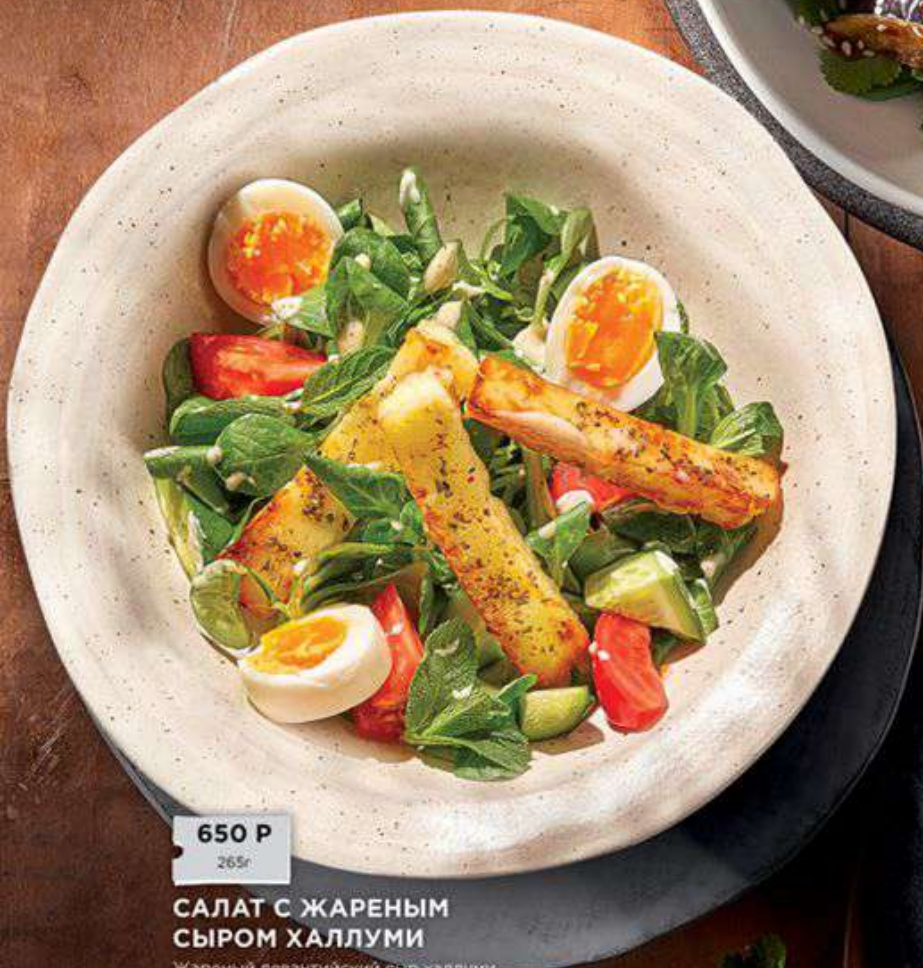


650 P

265г

САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ ХАЛЛУМИ

Жареный левантийский сыр халлуми с салатом корн, ташкентскими помидорами, бакинскими огурцами, свежей мятой и оригинальной заправкой.





990 P
240г

НОВИКОВ

Краб дальневосточный, авокадо, томаты узбекские, красный лук, салат лолло бионда, кинза, водоросли вакаме и яйцо пашот.



950 P
305г

САЛАТ С БУРРАТОЙ

Сыр Буратта, томаты узбекские, базилик, болгарский перец и соус песто.



390 P

150г



АЧИ-ЧУК

Томаты узбекские, базилик, репчатый лук и стручковый перец



395 P

220г

САНАТ

Нежное куриное филе, свежие огурцы и томаты, болгарский перец, хрустящий картофельный пай и перепелиное яйцо с домашним майонезом



395 P

160г

ТАШКЕНТ

Редька, кусочки телятины, лук-фри и отварное яйцо. Заправляется домашним майонезом



395 P

175g



САЛАТ ИЗ ТАШКЕНТСКИХ ПОМИДОРОВ

С добавлением красного лука, кинзы и соуса наршараб.

370 P

240g

ОЛИВЬЕ

Со сметаной или домашним майонезом на ваш выбор.

385 P

150g

ЧАХЛАНГАН

Баклажаны на мангале, болгарский перец, томаты узбекские и лук с оливковым маслом. Теплый или холодный на выбор.



690 P
175r

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Романо, айсберг, тигровые креветки, томаты черри, чесночные гренки и сыр грана падано в фирменном соусе.

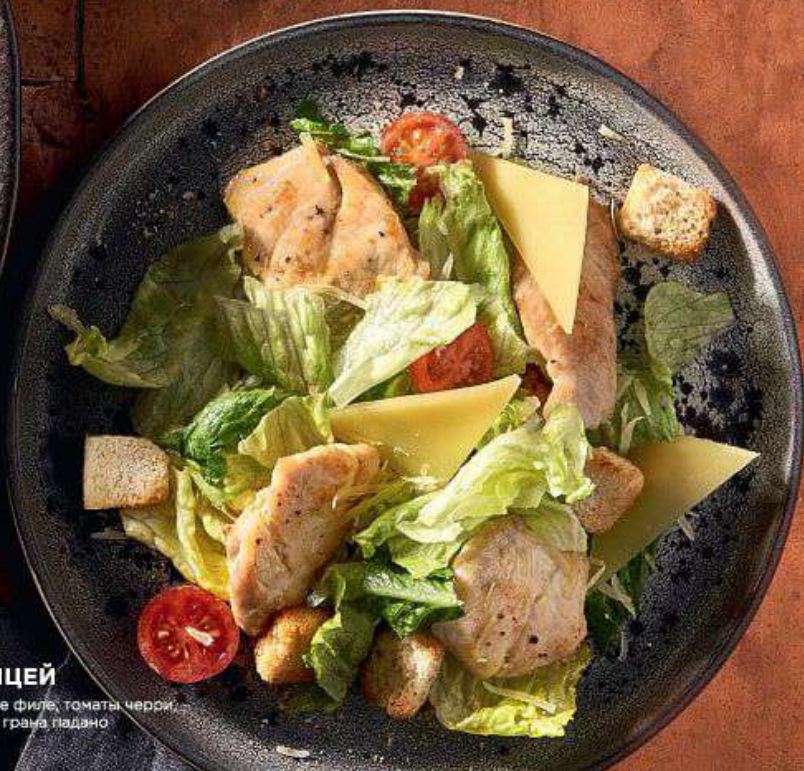


530 P
260r



ГРЕЧЕСКИЙ

Томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины и сербская брынза и греческая заправка.



570 P
175r

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Романо, айсберг, куриное филе, томаты черри, чесночные гренки и сыр грана падано в фирменном соусе.



490 P
240г

САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ «ТЕРИЯКИ»

Нежное мясо цыплёнка в соусе терияки, с листьями шпината, ташкентскими помидорами, тёплым кускусом, кинзой и лепестками миндаля.



485 P
210г

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА С АВОКАДО ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЙПФРУТА

Листья шпината с авокадо, ташкентскими помидорами, зелёным луком, бакинскими огурцами, рукколой и миксом из овощей под соусом из грейпфрута.

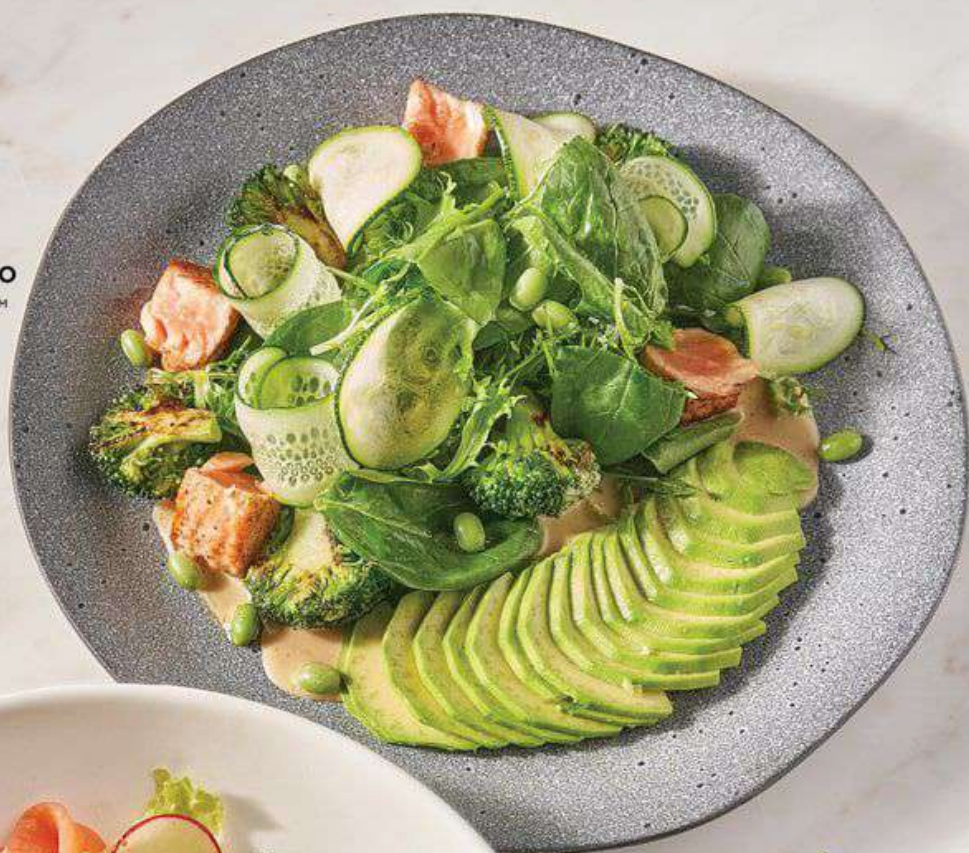


850 P

240г

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Филе семги «Татаки» с доминиканским авокадо, салатом фризе, шпинатом, рукколой, цукини, брокколи, бобами эдомаме и огурцами. Заправляется имбирным соусом и посыпается специями «Фурикака».



790 P

190г

САЛАТ СО СПАРЖЕЙ И СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Слабосоленый лосось и молодая спаржа с бакинскими огурцами, ташкентскими помидорами, редисом, рукколой и миксом из овощей в медово-горчичном соусе.



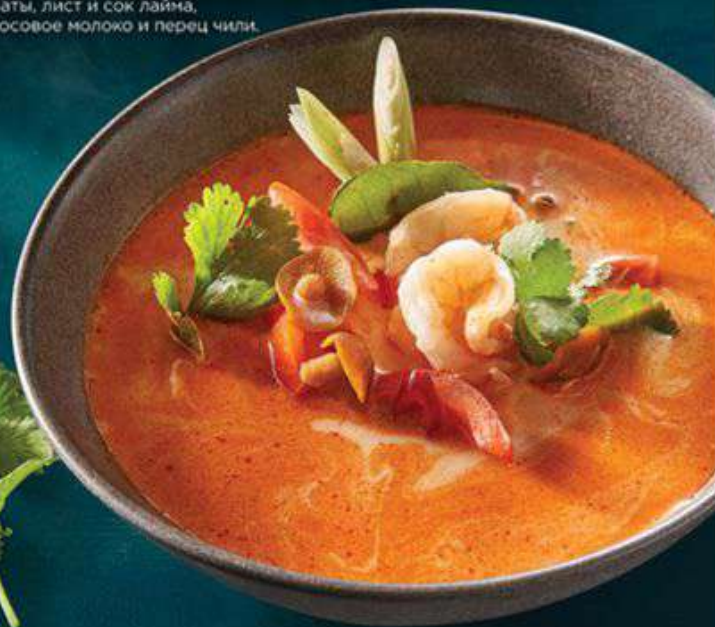
490 P

250г



ТОМ ЯМ

Креветки, рис, грибы намеко, томаты, лист и сок лайма, кокосовое молоко и перец чили.



430 P

310/40г

БОРЩ «МОСКОВСКИЙ»

На телячьем бульоне с говядиной.



385 P

330г

1/2 порции

250 P

165г

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

С морковью и свежей зеленью.



450 P

100/270/2г

1/2 порции

290 P

55/128/2г

СУП «ЧУЧВАРА»

Пельмени с бараниной и овощами в томатном бульоне.





590 P

350/20г

1/2 порции

360 P

170/20г

ЛАГМАН

Баранина, болгарский перец, китайская капуста, стручковая фасоль, узбекские томаты, репчатый лук с домашней лапшой и соусом лацзы.

480 P

300/40г

ШУРПА

Баранина на костьке с морковью, картофелем, болгарским перцем и горохом нохат.



1/2 порции

450 P

310г

295 P

155г



ХАРЧО

Грузинский суп с телятиной, рисом, томатами и специями.



390 P

300г

ТЫКВЕННЫЙ СУП С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

С креветками или без на ваш выбор.

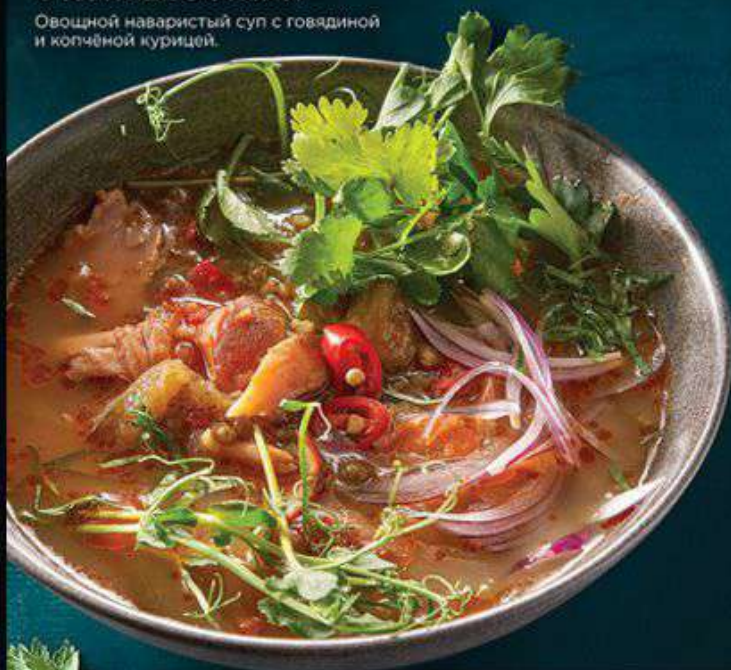


430 P

300г

СУП ИЗ ПЕЧЁНОГО БАКЛАЖАНА С КОПЧЁНОСТЯМИ

Овощной наваристый суп с говядиной и копчёной курицей.



495 P

230/40г

ПЛОВ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Мясо барашка, рис лазер, морковь, изюм и торох нохат.

750 P

320г

ПЛОВ ТАПЧАН

Праздничный плов с казы, зернами граната, перцем чили и салатом ачи-чук.

495 P

230/40г

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Мясо барашка, рис аланга, морковь, барбарис и чеснок.

ДОБАВКИ К ПЛОВУ

Ачи-чук	50г	120 P
Яйцо перепелиное	10г/1 шт.	35 P
Гранат	20г	70 P
Казы узбекская	30г	220 P
Лук белый	10г	25 P
Перец чили	5г	25 P

980 P

300/130/20г

**ГОВЯЖЬЕ РЕБРО
С МОЛОДОЙ КАПУСТОЙ**

Готовится на мангале с овощами, белым вином
и соусом деми гласс.





990 Р

200/100/100г

**КАЗАН-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

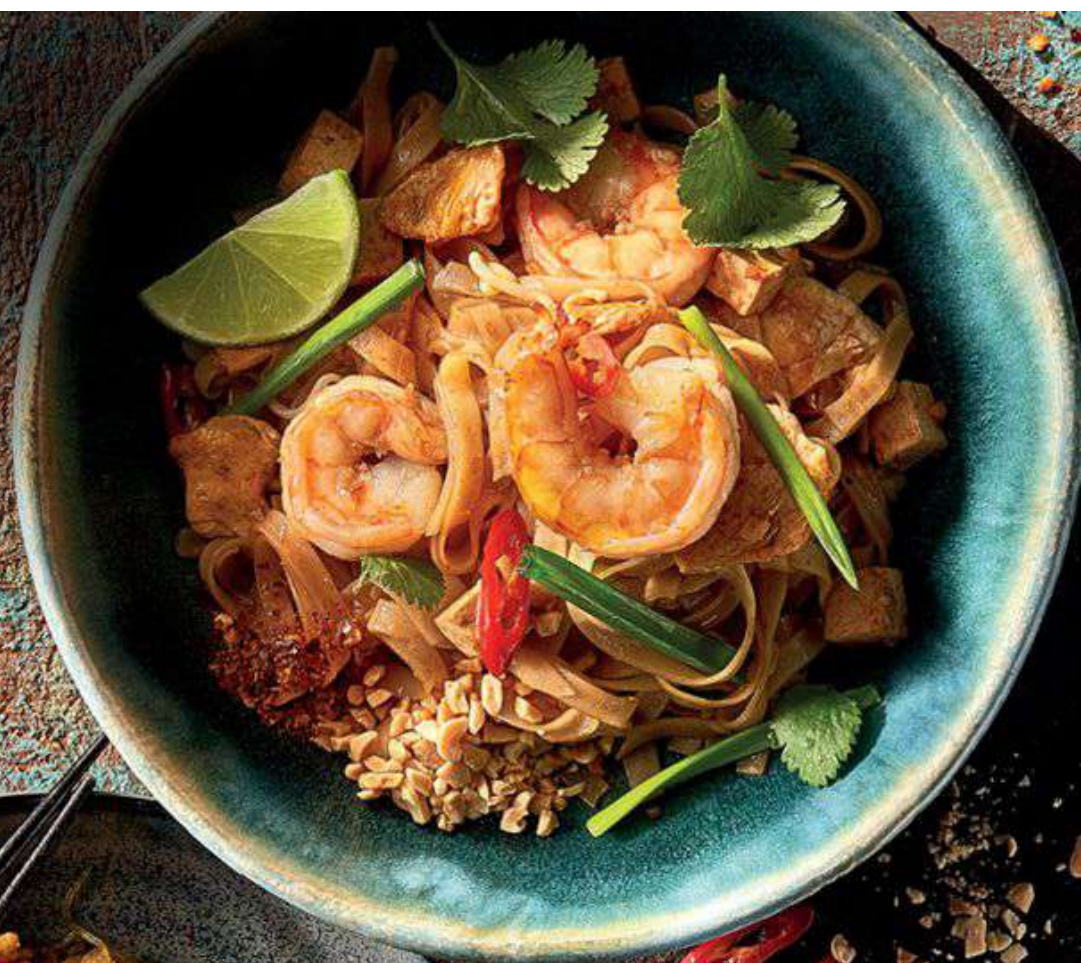
Подаётся с обжаренным картофелем
и красным луком.

650 P

320г

ПАД ТАЙ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Рисовая лапша, тигровые креветки, тофу, овощи, яйцо, арахис, лайм, кинза и ростки сои в тамириновом соусе



580 P

345г

СИНГАПУРСКАЯ ЛАПША

Стеклянная лапша, тигровые креветки, курица, болгарский перец, ростки сои, кунжут, кинза и яйцо в японском карри

