



Рохат

Бакинские огурцы, сочные помидоры, болгарский перец, редис, зелень. 190 г

210 руб.

[В корзину](#)



Хоровац

Икра из овощей запеченных на мангале. Подается с красным луком и зеленью. 180 г

180 руб.

[В корзину](#)



Восточные соленья

Маринованный чеснок, квашеная капуста, острый перец, черемша, помидоры бочковые, острые корнишоны. 300 г

290 руб.

[В корзину](#)



Кайма баклажан

Рулетики с начинкой из грецких орехов, с зеленью и помидорами. 160 г

290 руб.

[В корзину](#)



Тамерлан

Мясное ассорти из натурального мяса собственного приготовления в восточных специях. 260 г

600 руб.



Лаззат

Кусочки телятины, обжаренные с луком и специями. Подается со огурчиком в соевом соус. 230 г

350 руб.



Рыбное ассорти

Копченый угорь, горбуша, маслянная рыба и нежный рулет из лосося. 250 г

899 руб.



Сырная тарелка

Дор-блю, камамбер, сулугуни, копченый сулугуни, подается с медом. 240 г

610 руб.



Зеленая тарелка

Укроп, петрушка, кинза, зеленый лук, базилик, чили. 115 г

230 руб.

[В корзину](#)



Маринованные грибы

Маринованные лисички, маслята, опята, лук. 150 г

270 руб.

[В корзину](#)



Янгилик

Отварной говяжий язык с зеленым луком и соусом Чимган. 210 г

350 руб.

[В корзину](#)



Сельдь с картофелем

Слабосоленая сельдь с картофелем и маринованным луком. 200 г

220 руб.

[В корзину](#)



Узбекские казы

Домашняя колбаса из конины. 80 г

290 руб.



Наполеон баклажан

Слоеный пирог из баклажанов с прослойкой томатного соуса, сыра рикотта и моцареллы. 230 г

360 руб.

В корзину



Жареный сулугуни

Обжаренный в хрустящей панировке сыр с помидорами и луком. 160 г

250 руб.

В корзину



Мазали

Нежная телятина, обжаренная с сочными овощами и домашним сыром. 215 г

330 руб.

В корзину



Шах Баклажан

Запеченный на мангале баклажан с изумительной начинкой из мясного фарша с овощами. 200 г

310 руб.

В корзину



Шаурма баранина

Шаурма с бараниной, картофелем фри, острым перцем и овощами. Подается с аджикой. 400 г

420 руб.



Шаурма с курицей

Шаурма с курицей, приготовленной на углях, листьями салата и овощами. Подается с аджикой. 350 г

320 руб.



Шаурма по Итальянски

Шаурма с сыром моцарелла, легендарным соусом Песто, нежной курицей и овощами. 410 г

350 руб.



Лаваш «Аром»

Запеченный на углях лаваш с сыром сулугуни и свежими помидорами. 200 г

200 руб.



Алмалык

Сырные шарики, чесночные гренки, бастурма, копченый суджук. 200 гр

355 руб.



Гренки

Жаренные гренки из ржаного хлеба с чесноком. 150 гр

150 руб.



Бахор

Легкий салат из свежих овощей и микса салатов. 250 г

300 руб.



Капрезе

Классический салат с моцареллой и узбекскими помидорами. 320 г

450 руб.



Аччик-Чучук

Узбекские помидоры с красным луком. 150 г

210 руб.



Чучвара с бараниной

Узбекские пельмени с бараниной , подаются с бульоном и сметаной по желанию. 300 г

280 руб.

[В корзину](#)



Чучвара с телятиной

Узбекские пельмени с телятиной , подаются с бульоном и сметаной по желанию. 300 г

280 руб.

[В корзину](#)



Угра-ош

Восточный куриный суп с домашней лапшой, морковью и зеленью. 300 г

280 руб.

[В корзину](#)



Грибной крем-суп

Сливочный крем-суп из грибов с чесночными гренками и трюфельным маслом. 300 г

350 руб.

[В Корзину](#)



Шурпа с бараниной

Традиционный узбекский суп с наваристым бараньим костным бульоном и крупно нарезанными овощами, подается с кусочками баранины и посыпаются зеленью. 300 г

280 руб.



Шурпа с говядиной

Традиционный узбекский суп с наваристым говяжьим костным бульоном и крупно нарезанными овощами, подается с кусочками говядины и посыпаются зеленью. 300 г

280 руб.



Лажман Ваджу

Национальное узбекское блюдо – ароматный суп из кусочков баранины, обжаренных с овощами и зеленью. Лапша готовится по старинным традициям вручную. 300 г

280 руб.



Харчо с аджикой

Наваристый ароматный кавказский суп с бараниной, рисом, помидорами, кинзой и чесноком, подается с аджикой и посыпается зеленью. 300 г

280 руб.



Борщ ханский

Борщ с телятиной, подается со сметаной. 300 г

280 руб.



Балык Шурпа

Уха по- восточному. 300 г

280 руб.



Чебурек с бараниной

С сочной начинкой из рубленой баранины и лука.
170 г

210 руб.

[В корзину](#)



Чебурек с говядиной

С сочной начинкой из рубленой говядины и лука.
170 г

180 руб.

[В корзину](#)



Чебурек с говядиной или бараниной

Сочный чебурек с фаршем говядины или баранины. 150 г

170 руб.

[В корзину](#)



Ассорти из чебуреков

Сочные чебуреки с фаршем из курицы, баранины и телятины.
250 г

190 руб.

[В корзину](#)



Кутаб с зеленью

Тонкий пирожок из пресного теста с начинкой из зелени, подается с мацони. 140/30 г

150 руб.



Кутаб с мясом

Тонкий пирожок из пресного теста с начинкой из говядины, подается с мацони. 140/30 г

180 руб.



Кутаб с сыром

Тонкий пирожок из пресного теста с начинкой из сыра, подается с мацони. 140/30 г

180 руб.



Самса баранина

Самса с начинкой из мелко рубленой баранины, курдюка, лука и зиры. 130 г

190 руб.



Самса говядина

Самса с начинкой из мелко рубленной говядины, курдюка, лука и зиры. 130 г

150 руб.



Хачапури по-аджарски

Сдобное тесто, запеченное с сыром и яйцом.

1 шт.

320 руб.



Хачапури с сулугуни

Хачапури с домашним сыром Сулугуни.

1 шт.

250 руб.



Узбекские порционные лепешки

1 шт.

60 руб.



Шашлык из семги

Семга, приготовленная на мангале, подается с миксом салатов и лимоном. 100 г

470 руб.

[В корзину](#)



Шашлык из креветок

Тигровые креветки маринованные в вине с лимоном, подается с миксом салатов и лимоном. 80/30 г

490 руб.

[В корзину](#)



Стейк «Жасмин»

Семга, приготовленная на раскаленной решетке, подается с миксом салатов и лимоном. 180 г

860 руб.

[В корзину](#)



Стейк «Паргиот»

Куриный стейк в специальном маринаде, обжаренный на гриле, подается с соусом демиглас. 200 г

410 руб.

[В корзину](#)



Дудланган

Маринованная скумбрия горячего копчения, приготовленная в собственной коптильне, подается с отварным картофелем и листьями салата. 300 г

460 руб.



Дорадо гриль

Запеченная морская рыба, с добавлением веточек тимьяна и розмарина, сверху посыпается морской солью, специями, подается с лимоном. 1 шт.

750 руб.



Сибас на углях

Запеченная морская рыба с добавлением веточек тимьяна и розмарина, сверху посыпается морской солью, специями, подается с лимоном. 1 шт.

700 руб.



Шашлык каре ягненка

Нежное каре ягненка, маринованное в восточных специях, обжаривается на мангале, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г

290 руб.



Свинная корейка

Сочная корейка, приготовленная на мангале, подается с маринованным перцем, луком, помидорками черри с кинзой и зернами граната. 100 г
250 руб.

[В корзину](#)



Цыпленок на гриле

Сочный цыпленок, запеченный на гриле в восточных специях, подается с луком и зернами граната. 290 г
460 руб.

[В корзину](#)



Уч панджа баранина

Нежная баранина нанизанная на три шампура с прослойкой из курдючного жира, подается с луком и зернами граната. 300 г
710 руб.

[В корзину](#)



Уч панджа телятина

Сочная телятина нанизанная на три шампура с прослойкой из курдючного жира, обжаренная на мангале, подается с луком. 300 г
870 руб.

[В корзину](#)



Шашлык куриный

Куриная мякоть в пряном маринаде на мангале, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г
190 руб.



Шашлык из телятины

Мякоть телятины в маринаде «Пери» на мангале, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г
310 руб.



Шашлык из свиной шейки

Сочная свиная шейка со специями, обжаренная на мангале, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г
220 руб.



Шашлык из баранины

Мякоть баранины, приготовленная на мангале, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г
260 руб.



Бек панжа

Шашлык из ребрышек молодого барашка со специями, подается на лаваше с луком и зернами граната. 120 г

200 руб.

[В корзину](#)



Урама Кебаб

Шашлык в виде рулетиков из сочной телятины в бараньей сетке, подается на лаваше с луком и зернами граната. 120 г

310 руб.

[В корзину](#)



Наполеон

Нежная телятина нанизанная на шампур с прослойкой из бараньего жира, подается с красным луком и зернами граната. 120 г

310 руб.

[В корзину](#)



Люля в лаваше

Люля телятины с сочными помидорами, луком и ноткой перца чили в лаваше, подается с луком и зернами граната. 210 г

290 руб.

[В корзину](#)



Люля кебаб баранина

Рубленая баранина, маринованная с восточными специями, подается с луком и зернами граната. 100 г

250 руб.



Люля кебаб из свинины

Рубленая свинина, маринованная с восточными специями, подается на лаваше с луком и зернами граната. 100 г

230 руб.



Люля кебаб телятина

Рубленая телятина, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г

240 руб.



Люля кебаб курица

Шашлык из рубленой курицы, подается с маринованным луком и зернами граната. 100 г

180 руб.

[В корзину](#)



Ассорти из шашлыков «Пара друзей»

Классический набор по 2 шашлыка каждого вида (всего 10 шашлыков: из свиной шейки, курицы, телятины, баранины, сёмги), с двумя порциями картофеля черри.

750/300 г

2950 руб.



Ассорти из шашлыков «Команда»

Шашлыки по 2 порции (10 шашлыков: Шашлык из каре ягненка, курицы, телятины, свиной шейки, семги), люля кебаб по 2 порции (8 порций люля кебаб: Баранина, телятина, курица, картофель), 1 порция Уч панджа баранина. 1 порция овощей гриль. 1500/200 г

4950 руб.



Плов Ташкентский

Плов, приготовленный из риса сорта Лазер, говядины, желтой моркови, нута, изюма, зиры, перца чили, чеснока с перепелиным яйцом. 250 г

390 руб.

В корзину

Добавь к плову



Плов Чайханский

Плов Праздничный готовится из риса сорта Девзира, баранины, красной моркови, курдюка, зиры, лука и барбариса. 250 г

390 руб.

В корзину

Добавь к плову



Казан Кебаб Говядина

Говяжьи ребрышки,приготовленные в казане, подаются с луком и картофелем черри, обжаренным до хрустящей корочки. 350 г

460 руб.

В корзину



Бел Кебаб По-Самаркандски

Седло молодого барашка, приготовленное по старинному восточному рецепту в чугунном казане подается с картофелем. 750 г

1510 руб.

В корзину



Казан долма

Мини-голубцы из баранины с рисом в виноградных листьях, возможна подача в бульоне. 230 г

300 руб.



Казан кебаб каре ягненка

Сочное мясо молодого барашка, приготовленное с картофелем в казане, подается с луком. 350 г

500 руб.



Казан кебаб курица

Молодой цыпленок в специях, обжаренный до золотистой корочки с картофелем. 350 г

450 руб.



Манты с бараниной

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой баранины, лука и специй, подаются со сметаной. 3 шт. 180/30 г

260 руб.

[В корзину](#)



Манты с телятиной

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой телятины, лука и специй, подаются со сметаной. 3 шт. 180/30 г

250 руб.

[В корзину](#)



Манты с тыквой

Оригинальные узбекские манты с тыквой, говяжьим жиром, сливочным маслом, приготовленные на пару, подаются со сметаной. 3 шт. 180/30 г

210 руб.

[В корзину](#)



Дорадо на пару

Паровая морская рыба, подается с лимоном и миксом салатов. 1 шт.

750 руб.



Сибас на пару

Паровая морская рыба, подается с лимоном и миксом салатов. 1 шт.

700 руб.



Семга на пару

Диетический стейк из семги, приготовленный с овощами. 200/100/2 г

750 руб.



Котлеты из кролика

Обжаренные котлетки из кролика с картофельным пюре и домашним лечо. 350 г

420 руб.

[В корзину](#)



Котлеты пожарские

Куриные котлеты в панировке из слайсов белого хлеба с грибным соусом. 230 г

380 руб.

[В корзину](#)



Котлеты щучьи

Рыбные котлетки из щуки, карпа и семги, подается с маринадом и пюре. 270 г

395 руб.

[В корзину](#)



Баранья рулька

Запеченная с ароматными специями. 500 г

900 руб.

[В корзину](#)



Говяжья Вырезка

Нежное филе миньон с соусом демиглас, подается с обжаренными овощами. 280 г

780 руб.



Говяжьи ребрышки

Томленные с овощами в красном вине, подаются с кукурузой и шпинатом. 350 г

600 руб.



Лосось в сливочном соусе

Нежное филе лосося, обжаренное на сковороде в сливочном соусе. 200 г

690 руб.



Паста Карбонара

Итальянская паста с вареным окороком и беконом в соусе Карбонара. 280 г

420 руб.



Спагетти nero

Черные спагетти с морепродуктами в сливочном соусе. 250 г

460 руб.

[В корзину](#)



Паппарделли с белыми грибами

Итальянская паста с белыми грибами в сливочном соусе. 250 г

390 руб.

[В корзину](#)



Фетучини с креветками

В пикантном томатном соусе.

250 г

400 руб.

[В корзину](#)



Ризотто с уткой

Итальянское ризотто с уткой Магре, с добавлением соуса наршараб, сыра пармезан и специй. 350 г

550 руб.

[В корзину](#)



Ризотто с креветками

Итальянское ризотто с нежными креветками и морепродуктами. 350 г

520 руб.



Равиоли со шпинатом

Домашнее тесто с сыром рикотта и отборным шпинатом. 150 г

350 руб.



Чингиз-Хан

Сочная мякоть баранины, обжаренная с овощами, подается на чугунной сковороде. 370 г

540 руб.



Хан Батый

Нежная вырезка говядины, обжаренная с овощами, острым перчиком, подается на чугунной сковороде. 370 г

600 руб.



Каурма Лагман

Восточная лапша, приготовленная вручную с нежной бараниной, подается на чугунной сковороде. 350 г

350 руб.



Бургер с курицей

Хрустящая булочка с сочной куриной котлетой, свежими овощами и жареными грибами, подается с картофелем фри и трюфельным соусом.

500 г

350 руб.



Бургер с бараниной

Хрустящая булочка с сочной котлетой из баранины, свежим помидором, соленным огурчиком, подается с картофелем по-деревенски и пикантным соусом.

500 г

510 руб.



Бургер с говядиной

Хрустящая булочка с сочной котлетой из телятины, свежими овощами, маринованным огурчиком, подается с картофелем по-деревенски и соусом терияки.

500 г

490 руб.



Бургер Барашек

Хрустящая булочка со свежим огурчиком, запеченными овощами, грибами и фирменным соусом с двойной котлетой на выбор: баранина, говядина, курица.

800 г

590 руб.



Картофель черри с чарвой

Сочный картофель черри, обжаренный в оболочке из бараньей чарвы, чесноком и свежей зелению. 150 г

180 руб.

[В корзину](#)



Овощи гриль

Обжаренные на гриле цуккини, баклажаны, помидоры, шампиньоны, болгарский перец. 200 г

250 руб.

[В корзину](#)



Картофель по дехкански

Рифленый картофель в кукурузной панировке, обжаренный до хрустящей корочки, подается с соусом барбекю. 150/30 г

180 руб.

[В корзину](#)



Арзу

Шашлык из шампиньонов в маринаде с чесноком и восточными специями, подается на лаваше с луком и гранатом. 100 г

190 руб.

[В корзину](#)



Картофель Бакинский

Картофель обжаренный с восточными специями. 150 г

180 руб.



Ароматная кукуруза

Жареная на гриле. 220 г

180 руб.



Люля кебаб картофель

Картофель, яйцо, куркума. 150 г

150 руб.



Картофельное пюре

150 г

120 руб.



Рис с овощами

150 г

100 руб.



Шпинат

150 г

150 руб.



Картофель фри

200 г

150 руб.



Картофель по-деревенски

200 г

100 руб.



Пахлава

Сдобное тесто, начиненное грецкими орехами, сверху поливается медом, украшается грецкими орехами и сахарной пудрой.

140 г

210 руб.

В корзину



Халва/хаштак

Восточная сладость.

200 г

210 руб.

В корзину



Штрудель яблочный с мороженым

Запеченный рулет из тонкого слоеного теста, начиненный яблоками, сладким изюмом и орехами, подается с мороженым. 100/50 г

230 руб.

В корзину



Чизкейк карамель

120 г

230 руб.



Чизкейк малина

120 г

230 руб.



Чизкейк шоколадный

120 г

230 руб.