



Чабрец

# Закуски

## STARTERS





Узбекские томаты


Uzbek tomatoes

100 г 290

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





## Домашнее сало

50/40/15 г 390

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом



## Ассорти из солений

230 г 570

Assorted pickles.

Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук



## Оливки Olives

100 г 390

## Вяленые томаты Dried tomatoes

90 г 490

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту  
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products





NEW

### Ассорти закусок «под водочку»

350 г 850

Assorted starters for vodka

Ассорти из маслянистых и острых домашних закусок, идеально дополняющих крепкие алкогольные напитки



NEW

### Домашний холодец из телятины с горчицей и хреном

220/20/20 г 490

Homemade jellied veal with mustard and horseradish



NEW

### Чим чи

140 г 240

Kimchi salad

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях





**Запечённый перец рамиро со сливочным сыром и томатным чили соусом**

180 г 520

**Roasted ramiro pepper with cream cheese and tomato chili sauce**

Запеченный перец рамиро с кремом из брынзы, сливочным сыром и томатным чили соусом



**Тартар из тунца**

180 г 680

**Tuna tartare**

Нарезанные ровными кусочками тунца и авокадо в сочетании с пряным цитрусовым соусом и луком, на подушке из крем-чиза с гелем из желтков и чиабаттой



**Лобио «Лебия Харкалия»**

180/50 г 390

**Lobio «Lebia Harkalia»**

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



**Домашний хумус**

180/40 г 360

**Homemade hummus**

Сытная закуска из отварного нута, перетёртого в крем, с ароматными специями и лавашом





## Ассорти из холодных закусок

550 г 990

Assorted cold appetizers.

Sun-dried tomatoes with cream cheese, Lebia Harkalia lobia, chicken liver pate with coffin onions, baked eggplant caviar, homemade hummus, olives, capers and ciabatta

Ассорти из самых популярных холодных закусок, представленных в нашем меню: вяленые томаты с крем-чизом, лоббио «Лебия Харкалия», паштет из куриной печени с луком кофни, икра из запечённых баклажанов, домашний хумус, оливки, каперсы и несколько ломтиков французского багета



## Ростбиф с аджикой

90/30 г 680

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

## Казы узбекская

70/20 г 580

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

## Буженина с хреном

80/50 г 450

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

## Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

80/30 г 550

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

## Фаршированный куриный рулет с хреном

80/30 г 450

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов





**Паштет из куриной печени с луком конфи**

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 350



**Икра из запечённых на мангале баклажанов**

Grilled eggplants spread

130/40 г 390



**Ассорти из мясных закусок**

Meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Smoked Beef Cheeks, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, копчёные говяжьи щёчки, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 890





### Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served on a Platter

На двоих For two persons

480/45/40 г 840 На одного For one person

240/20/20 г 520



### Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 890

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella Fior di latte, smoked Sulguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом





### Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 590

Caucasian cheeses platter with jam.  
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



### Жареный сулгуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулгуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



### Лосось шеф-посола со сметанным соусом

70/40/20/20 г 790

Cheaf-salted salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося собственного посола с зеленью и сметанным соусом





## Рыбное плато

120/80 г 1190

Fish platter.

Light-salted salmon, oilfish, fried eel

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы и жареного угря с гренками



## Селёдка с картофелем

100/150/30 г 390

Herring with potatoes

Домашняя закуска из слабосоленой сельди с отварным картофелем и луком



# Салаты

## SALADS



### Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г **560**



### Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом

Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil

Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г **450**





Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

225 г 590

Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce



Страчателла с томатами и слабосолённым лососем

185 г 780

Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon



Летний салат

250 г 450

Summer salad

Салат из свежих хрустящих овощей, заправленных сметаной и трюфельным маслом, с яйцом пашот





### Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 650

Eel and sweet Japanese omelet salad

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



### Салат «Яхна-Тил»

210 г 550

«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и майонезной заправкой



### Салат «Ташкент»

205 г 570

«Tashkent» salad (with boiled beef)

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри





**Салат «Цезарь» с куриной грудкой**

240 г 670

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



**Салат «Цезарь» с креветками**

240 г 780

Tiger Shrimp Caesar salad



**Салат «Цезарь» с лососем горячего копчения**

230 г 740

Hot Smoked Salmon Caesar Salad





**Салат с татаки тунцом  
в цитрусовой заправке**

Salad with tataki tuna in citrus dressing

220 г 650



**Салат «Семург»**

«Simurgh» salad (with fried beef)

Узбекский салат с кусочками маринованной и обжаренной говяжьей вырезки, овощами, запечёнными на мангале, маринованным луком, вялеными томатами и гранатовым соусом

230 г 590



**Тёплый салат с куриной печенью  
в гранатовом соусе**

Warm chicken liver salad with pomegranate sauce

240 г 590

Обжаренная куриная печень со свежими салатными листьями и пряным красным луком, заправленные гранатовым соусом и ароматным растительным маслом



**«Оливье» с докторской колбасой  
и ростбифом**

Russian salad with bologna and roast beef

235/30 г 490

Традиционный салат русской кухни из отварных овощей, докторской колбасы, ростбифа и солёных огурцов, заправленных майонезом





### Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

210 г 660

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в ароматном растительном масле и соусе терияки



### Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной

170 г 390

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор



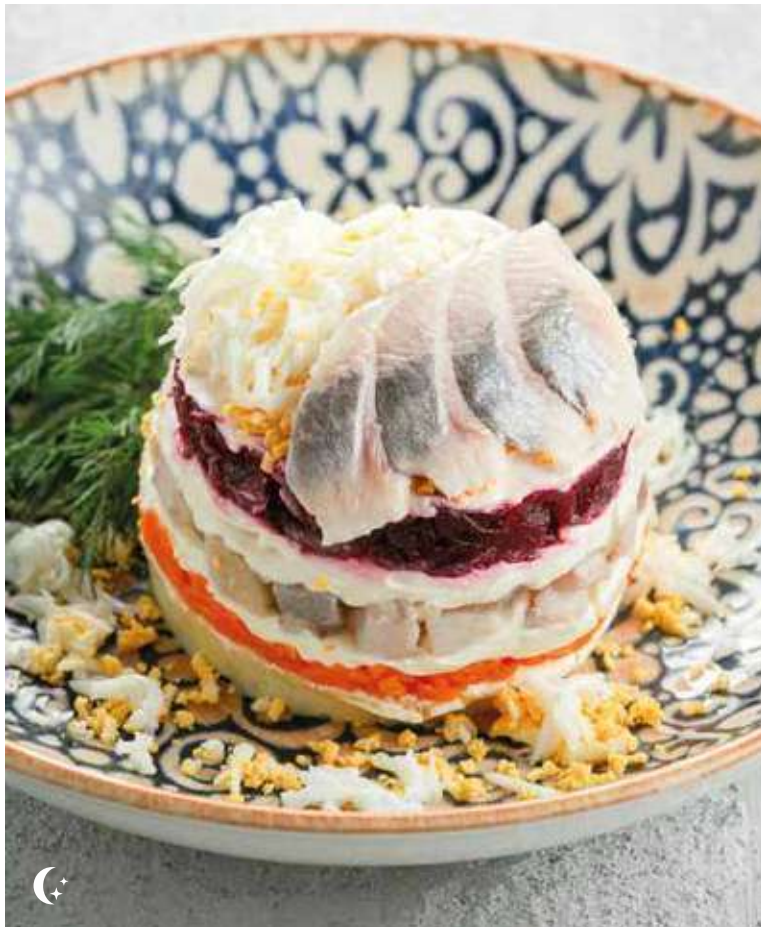


**Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками**

240 г 830

*Steak salad with fried beef and oyster mushrooms*

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными овощами и свежими салатными листьями в имбирном и медово-горчичном соусе



**Сельдь под шубой**

285 г 430

*Dressed herring*



**Зелёный салат с киви, огурцами и авокадо в сладком цитрусовом соусе**

230 г 650

*Green salad with kiwi, cucumbers and avocado in sweet citrus sauce*

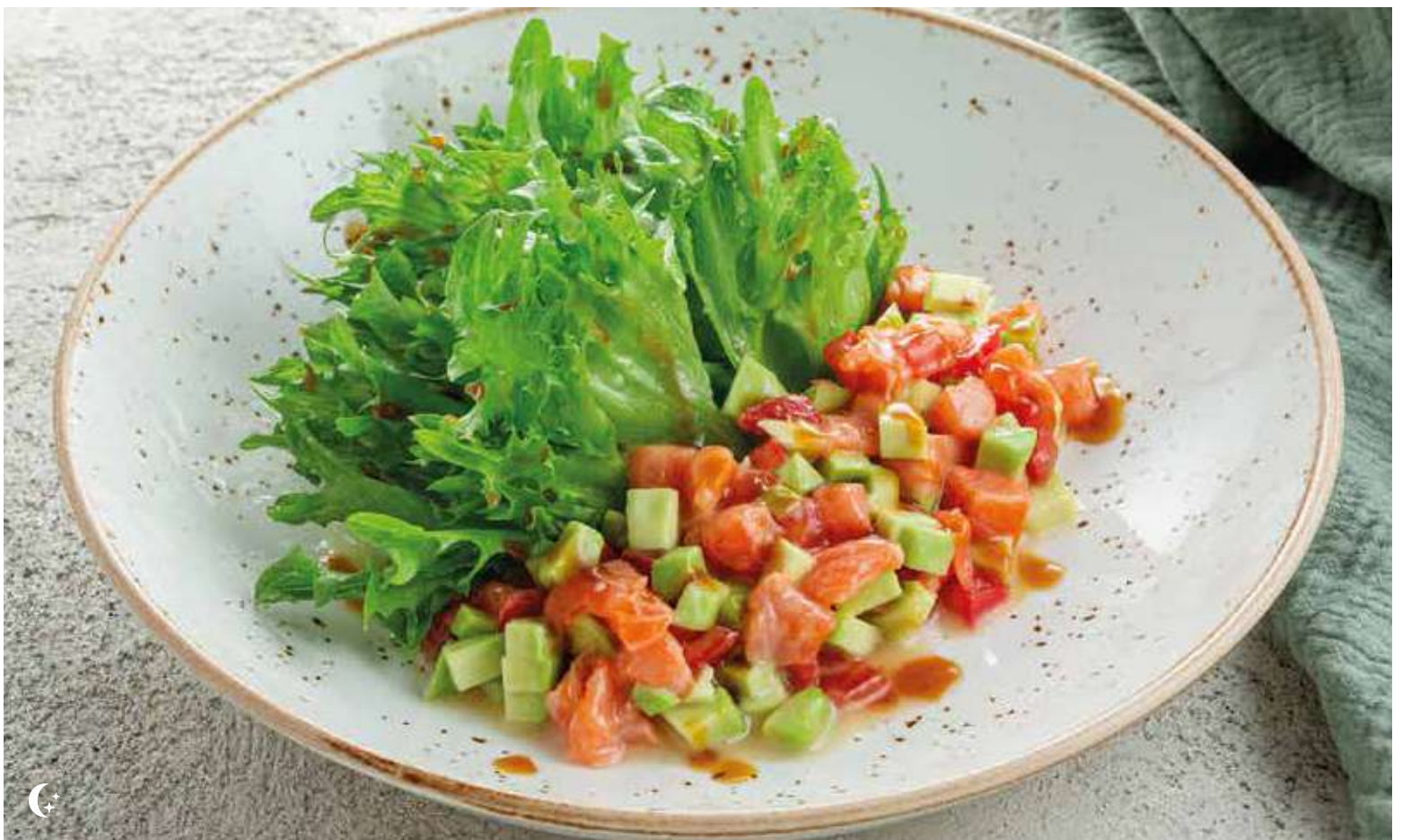




Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

180 г 490



Салат с лососем шеф-посола, тунцом и овощной сальсой

Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 760

Лосось шеф-посола и тунец, свежие салатные листья с овощной сальсой из спелых томатов и нежного авокадо под соусом терияки



# Супы

## SOUPS




### Лажман с мраморной говядиной


Наваристый мясной бульон с говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой


«Laghman» with beef tenderloin

590 г **730**

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





### Хаш с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)

450/70 г 590

#### Khash with beef

Древнейшее блюдо, распространённое по всей территории Кавказа и Закавказья: наваристый и сытный бульон с говядиной и пряной зеленью



### Харчо

340 г 560

#### «Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями





### Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 550

Lamb ribs borsch with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом



### Чучвара шурпа

260/40 г 490

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



### Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски

340 г 580

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

Сытный мясной бульон, сваренный на курдюке, с рёбрышками ягнёнка и овощами





## Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



## Балык шурпа

300 г 550

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами





### Мисо-суп с лососем и рисом

330 г 460

Salmon and rice miso soup

Классический мисо-суп с кусочками атлантического лосося, морскими водорослями и рисом



### Том ям с морепродуктами

360/100 г 730

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками





NEW

### Машхурда с говядиной

400/30 г 550

Mashhurda (Mung Bean Soup) with Beef

Пряный узбекский суп с машем, говядиной и овощами



NEW

### Ши кислые с говядиной (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)

450/50/30 г 590

Sour Cabbage Soup with Beef (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)





### Томатный суп с моцареллой

270 г 490

Tomato soup with Mozzarella

Густой суп из спелых томатов с молодым сыром моцарелла, соусом песто и кедровыми орешками



### Крем-суп из лесных грибов

260 г 590

Mushroom puree soup

Нежный сливочный суп из грибов и репчатого лука, с трюфельным маслом и вёшенками



# Выпечка

## BAKKERY



### Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

210 г **490**




### Хачапури по-аджарски


Adjarian-style «khachapuri» (pie)

Знаменитая лодочка из дрожжевого теста с сыром сулгуни и яйцом

310 г **590**

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegetarian**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





### Хачапури по-имеретински

Imeretian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сыром сулугуни внутри

350 г 540



### Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 590



### Хачапури с двойным сыром сулугуни

Double suluguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапури по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи

480 г 690





### Балкарский хычин с имеретинским сыром и картофелем

150 г 360

**Balkarsky Khychin with Imeretian cheese and potatoes**

Тонкий кавказский пирог из пресного теста с начинкой из имеретинского сыра и картофеля

### Лепёшка из тандыра, 1 шт.

110 г 100

**Tandoor flatbread, 1 pc**

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад



### Самса, 1 шт.

**«Samsa» (small pie), 1 pc**

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка

### С ягнёнком

With lamb

### С говядиной

With beef

90 г 280

90 г 250

### Самса по-алатски, 1 шт.

**«Samsa» in Alat (small pie), 1 pc**

Пирожок из тонкого теста, запечённый в тандыре, с сочной начинкой из мяса молодого ягнёнка. Самса по-алатски отличается от традиционной способом запечатывания начинки и формой

### С ягнёнком

With lamb

### С говядиной

With beef

90 г 280

90 г 250





**Мини-чебурек, 2 шт.**

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep-fried)

- С сыром** 100 г 320
- С ягнёнком** 100 г 380
- Со свининой и говядиной** 100 г 350



**Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.**

**110 г 320**

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



**Кутаб**

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

- С ягнёнком** 100/30 г 360
  - С сыром и зеленью** 100/30 г 330
- With lamb* *With cheese and greens*



# Горячее

## HOT DISHES



### Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!  
Мясо молодого ягнёнка томится в чугунном казане  
с рисом, специями и перцем чили


350 г **650**

Добавить  
порцию мяса  
ягнёнка  
50 г 350

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





Добавить  
порцию мяса  
ягнёнка  
50 г 350

**Плов «Праздничный» с ягнёнком (готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)** 350 г 650

*Ceremonial pilaf with lamb (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)*

Знаменитое узбекское блюдо, приготовленное по классическому рецепту, который передаётся из поколения в поколение. В чугунном казане мясо молодого ягнёнка томится вместе с рисом, специями, изюмом и горохом нохат. Готовый плов имеет насыщенный вкус и подаётся с зёрнами граната и перепелиным яйцом



**Плов с цыплёнком**

350 г 540

*Chicken pilaf*

Более лёгкая версия традиционного узбекского плова с мясом цыплёнка, пряными специями и зёрнами граната





### Казан-кабоб с ягнёнком на одного

330 г 890

*Kazan-kabob with lamb for one person*

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей и красным луком



### Томлёные говяжьи щёчки с булгуром и пармезаном

260 г 790

*Slow cooked beef cheeks with bulgur*

Нежные говяжьи щёчки, томлённые до мягкости во французском мясном соусе демиглас, с гарниром из булгурового ризотто с пармезаном





### Бефстроганов из говядины с картофельным пюре

190/150/20 г 780

Beef Stroganoff with mashed potatoes

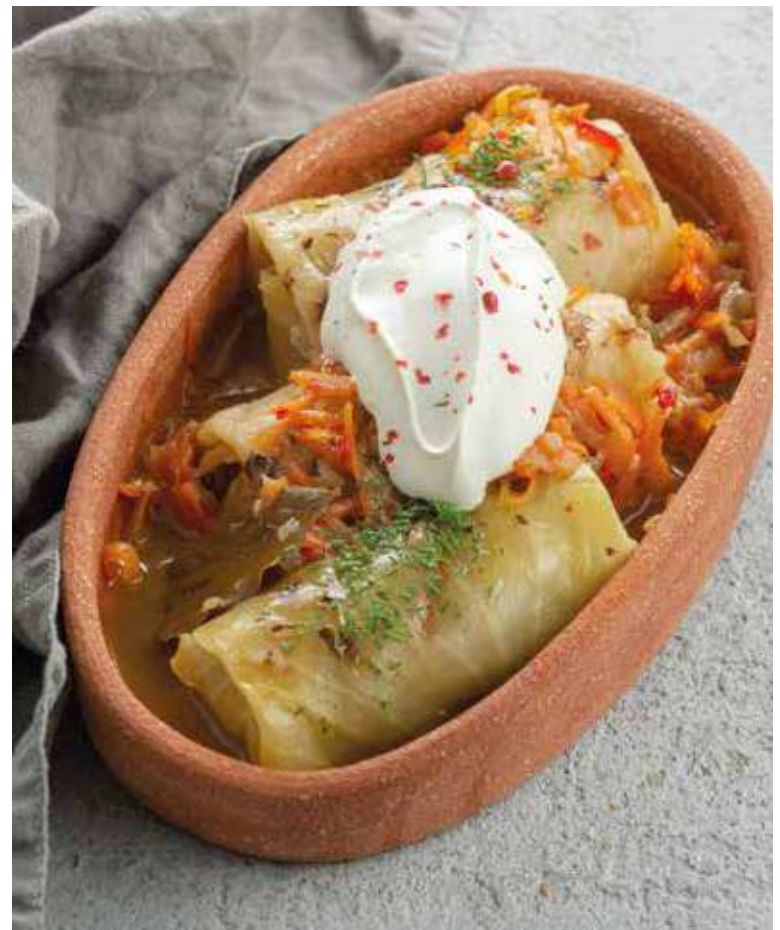
Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



### Шницель куриный с томатным соусом и сыром моцарелла

310/30 г 640

Chicken schnitzel with tomato sauce and mozzarella cheese



### Домашние голубцы со сметаной

300/40 г 490

Homemade cabbage rolls with sour cream





**Котлеты куриные/ из домашнего фарша с картофельным пюре**

120/150/20 г 490/590

Chicken / Homemade minced meat cutlets with mashed potato



**Оджахури с картофелем и свининой**

340 г 690

Potato and pork Ojakhuri



**Лоббио с индейкой и абхазской аджикой**

370 г 690

Turkey Lobio with Abkhaz adzhika





### Жареный карп с салатом из молодого картофеля и маринованных огурцов

180/150/40 г 680

*Fried carp with salad of baby potatoes and pickled cucumbers*

Обжаренное до золотистой корочки на ароматном растительном масле филе карпа с картофелем и маринованным луком, подаётся со сметаной



### Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

240/40 г 390

*Fried potato with mushrooms*

Домашнее блюдо из обжаренного на ароматном растительном масле молодого картофеля с вёшенками и чесноком





**Манты с ягнёнком  
(подаются со сметаной)**

190/50 г 590

*Lamb manti (served with sour cream)*

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из ягнячьего фарша с ароматными специями

**Манты с лососем и треской  
(подаются со сметаной)**

190/50 г 590

*Manti with salmon and cod (served with sour cream)*

Сочные, приготовленные на пару манты, с ароматной начинкой из кусочков лосося и трески в специях



**Хинкали с говядиной  
и свининой,  
1 шт. / 3 шт.**

100/300 г 130/390

*Beef and pork «khinkali» (big dumpling), 1 pc / 3 pcs*

Знаменитое блюдо грузинской кухни: мешочек из упругого теста с начинкой из сочного фарша и ароматным бульоном внутри

**Хинкали жареные  
с говядиной и свининой,  
1 шт. / 3 шт.**

100/300 г 140/420

*Beef and pork fried «khinkali» (big dumpling), 1 pc / 3 pcs*





**Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)**

250/40 г 480

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени, слепленные вручную, с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной



NEW

**Курзе с лососем, икрой тобики и сливочным соусом**

270 г 790

Gürzə with salmon, flying fish roe and cream sauce

Пельмени, слепленные вручную, с характерной "косичкой" сверху





### Бешбармак (подаётся с бульоном из ягнёнка)

140/80/200/50 г 760

«Beshbarmak». Meat and dough traditional dish. (Served with lamb broth)

Кусочки отварного ягнёнка, нежной говядины и узбекской казы на тонком домашнем тесте с луком, зеленью и наваристым мясным бульоном



### Голяшка ягнёнка с булгуром

340 г 990

Lamb shank with bulgur

Нежная, маринованная в специях голяшка ягнёнка, томлённая в печи, с булгуром и сливочным соусом



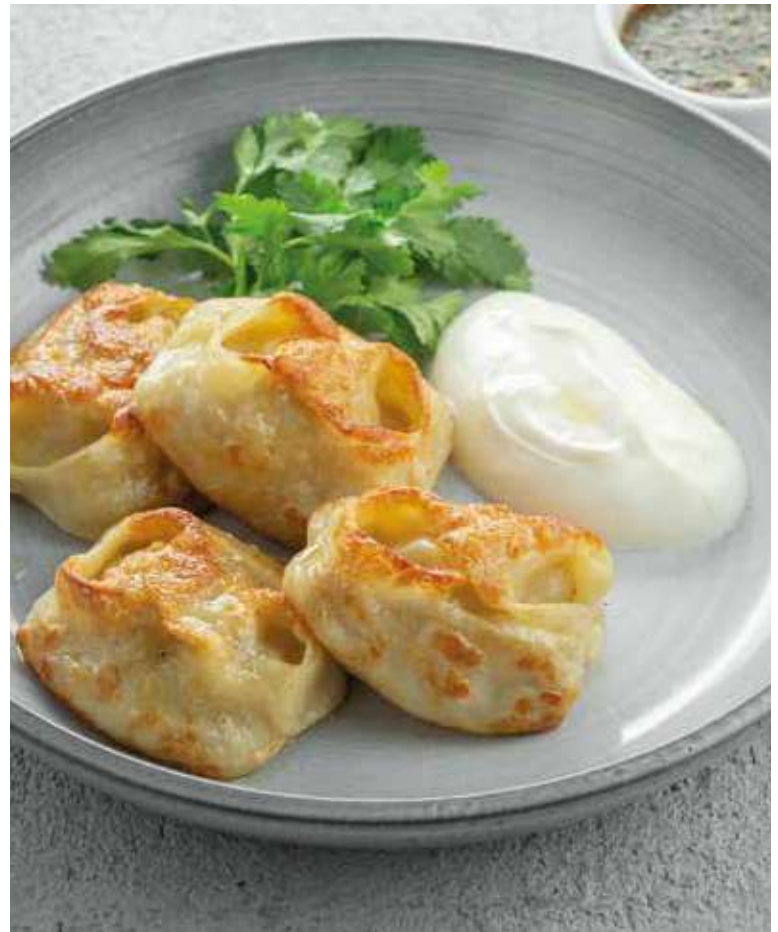


**Жареная чучвара с ягнёнком  
(подаётся со сметаной)**

**Fried lamb «chuchvara» with sour cream**

Узбекские пельмени, слепленные вручную и обжаренные в масле до золотистой корочки, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаются со сметаной

200/40 г **550**



**Жареные манты с мясом  
и картофелем (подаются  
со сметаной и острым соевым соусом)**

**Meat and potatoes fried manti  
(served with sour cream and spicy soy sauce)**

270/30/40 г **480**



**Шаверма в лаваше  
с цыплёнком**

**Lavash-wrapped shawarma with chicken**

330 г **590**

**Шаверма в лаваше  
с томлёным ягнёнком**

**Lavash-wrapped shawarma with stewed lamb**

330 г **720**





NEW

**Мраморное говяжье ребро с ромейном на гриле**

Grilled marbled beef rib with romaine

550 г 1750



NEW

**Стейк из свиной шеи с перечным соусом**

Pork neck steak with peppercorn sauce

160/60/40/30 г 790





NEW

Стейк из мраморной говяжьей вырезки PRIME с перечным соусом  
Marbled beef steak PRIME with peppercorn sauce

130/60/40/30 г 1650



NEW

Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом  
Cod steak sous vide with steamed spinach

320 г 840





**Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез**

280 г 670

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce



**Гош сай с мраморной говядиной**

280/120 г 790

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом



# Мангал

## BBQ




### Фланк стейк с перечным соусом


Flank steak with pepper sauce

Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1100

**NEW** Новое

 Без мяса Vegy

 Острое Spicy

 Можно заказать и после 00:00 Can be ordered until and after 00:00





### Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 830

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



### Медальоны из мраморной говяжьей вырезки Prime (подаются с лавашом, зеленью и аджикой)

190/25/15/30 г 1650

Marbled prime beef tenderloin medallions (served with lavash, herbs and adzhika)

Мягкое сочное мясо, запечённое на гриле, с пряным соусом из аджики, свежими салатными листьями и армянским лавашом





**Куриная грудка с чесночным соусом**

150/40/40 г 590

**Chicken breast with garlic sauce**

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



**Запечённые свиные рёбра**

250/40 г 850

**Baked pork ribs with demi-glace sauce**

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



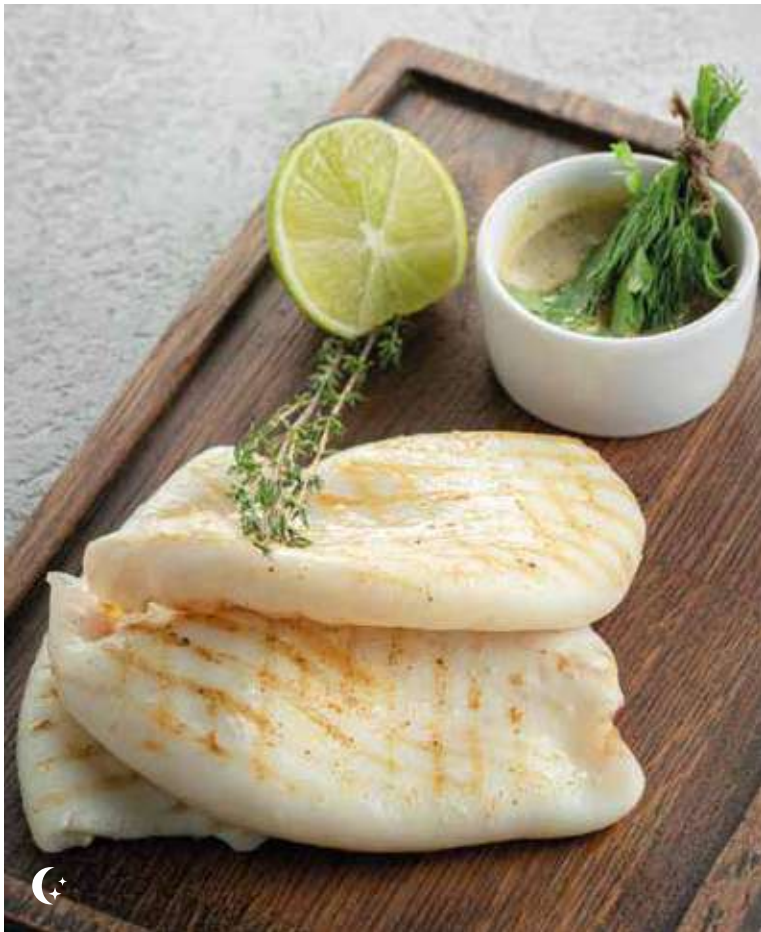
**Рёбрышки ягнёнка на мангале**

160/40/10 г 1160

**Grilled lamb ribs**

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью





Кальмар на гриле

Grilled squid

180/30 г 720



Стейк из лосося со сметанным соусом (можем приготовить на пару)

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)

130/40/40 г 1190



Креветки на гриле (от 3 шт.)

Grilled shrimp (from 3 pcs)

1 шт. / 40 г 320



Дорадо на гриле (можем приготовить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 960



# Шашлыки

## KEBABS




### Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons


Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 2960

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**Шашлык из мраморной говяжьей вырезки PRIME** ..... 170/25/15/30 г **1190**

Marbled prime beef tenderloin kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из свиной шеи** ..... 180/25/15/30 г **680**

Pork neck kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из куриного бедра** ..... 175/25/15/30 г **590**

Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из куриной грудки** ..... 170/25/15/30 г **590**

Chicken breast kebab with tomato sauce and pita

**Шашлык из мякоти ягнёнка** ..... 170/25/15/30 г **890**

Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita

Подаётся с томатным соусом и армянским лавашом / With tomato sauce and pita





**Люля-кебаб из ягнёнка** ..... 160/25/15/30 г **830**

Lamb lyulya kebab

**Люля-кебаб из цыплёнка** ..... 160/25/15/30 г **590**

Chicken lyulya kebab

**Люля-кебаб из ягнёнка по-гизждувански** ..... 150/25/15/30 г **830**

Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

**Шашлык из индейки** ..... 170/25/15/30 г **690**

Turkey kebab

**Шашлык из лосося с луком-пореем** ..... 145/25/15/15/30 г **1190**

Salmon kebab with leek

Подаётся с томатным соусом и армянским лавашом / With tomato sauce and pita



# Блюда на компанию

## SETS FOR COMPANY


### Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons


Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г 2990

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





NEW

## Говяжьи рёбра с картофелем айдахо и овощами на троих

1300/650/240 г 5700

Beef ribs with rustic potatoes and vegetables for three persons

Запечённые рёбра мраморной говядины, глазированные соусом барбекю, с ароматным гарниром из деревенского картофеля, красного лука и черри





NEW

**Запечённый бок ягнёнка на четверых  
(готовим по пятницам, субботам, воскресеньям)**

2800 г 6900

Roasted rack of lamb for 4 persons (we cook it on Fridays, Saturdays and Sundays)

Ароматное и сытное блюдо на большую компанию: нежное запечённое мясо боковой части молодого ягнёнка с тремя соусами, томатами черри и зеленью





## Запечённая лопатка ягнёнка на четверых

800/600/70/100/30 г 5500

Baked lamb shoulder for four persons

Сочная лопатка ягнёнка, маринованная в пряных травах и специях, с запечённым картофелем и соусом из домашней сметаны





**Садж из цыплёнка на троих**  
Chicken saj for three persons

490/350/100/80 г 1960

**Садж из говядины на троих**  
Beef saj for three persons

490/350/100/80 г 2900

**Садж из ягнёнка на троих**  
Lamb saj for three persons

490/350/100/80 г 2900

**Садж-ассорти  
на большую компанию**

1130/1350 г 4800

Assorted saj for six persons (pieces of beef, lamb and chicken, fried in butter, with grilled vegetables, tomatoes, spices and Katlama)





NEW

### Каре ягнёнка в медовой глазури

600/150/80 г 3600

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами



### Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 3900

Lamb Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей, красным луком и томатным соусом





## ГАРНИРЫ Side dishes



Жареный картофель	Fried potatoes	150 г	250	Овощи гриль	Grilled vegetables	170 г	490
Отварной картофель	Boiled potatoes	150 г	220	Жареные шампиньоны	Grilled champignons	110 г	390
Рис басмати	Rice basmati	150 г	240	Картофель фри	French fries	170/40 г	390
Картофельное пюре	Mashed potatoes	150 г	250	Кукуруза на гриле	Grilled corn	250 г	490

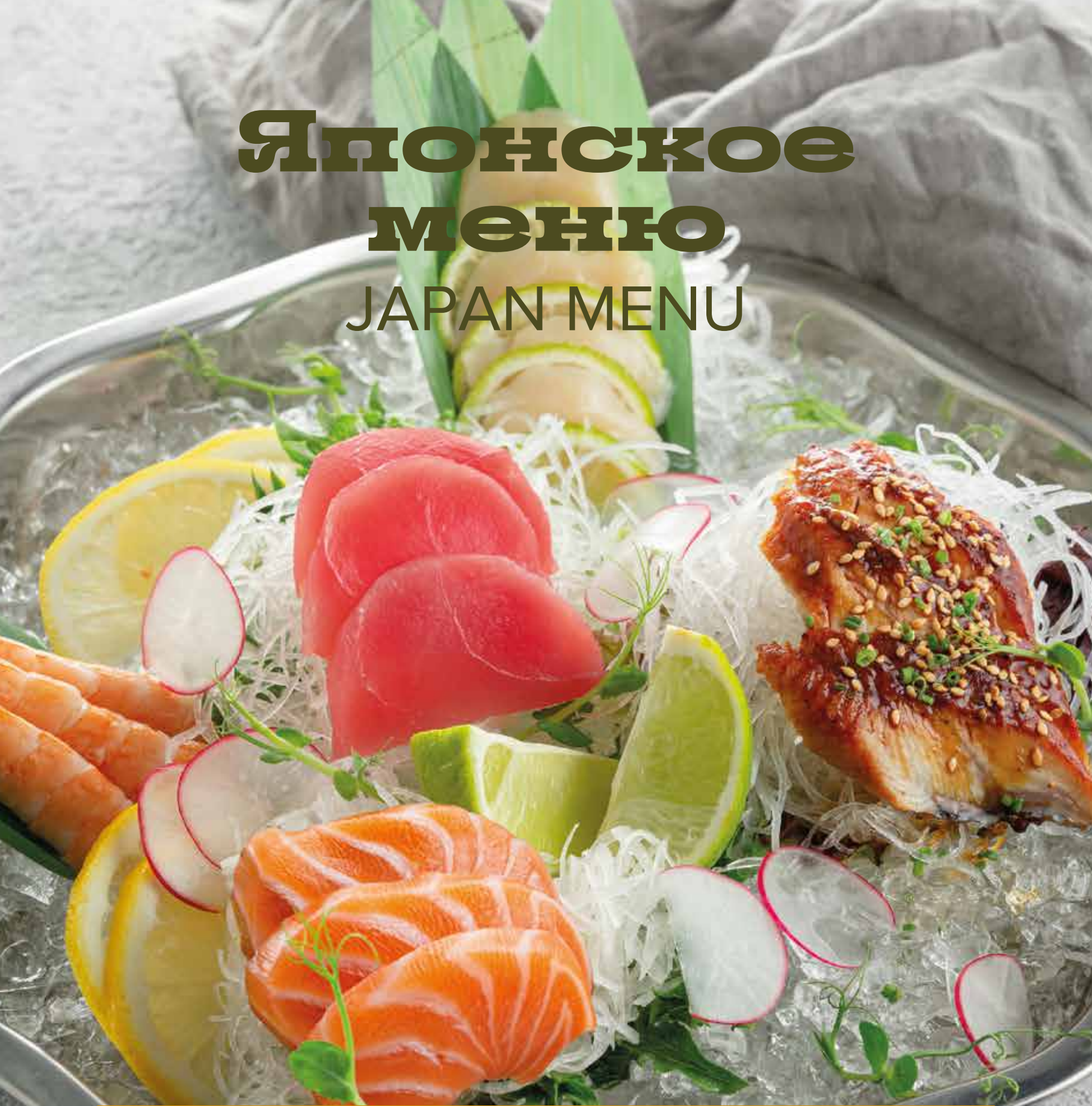


## СОУСЫ Sauces

Аджика	Ajika	40 г	180	Сметанный	Sour cream-based	40 г	70
Катык	Katyk	40 г	70	Чесночный	Garlic	40 г	90
Томатный	Tomato	40 г	70				
Перечный соус	Pepper sauce	40 г	140				



# Японское МЕНЮ JAPAN MENU



## САШИМИ SASHIMI

Лосось ..... 50/30 г 650  
Salmon


Жареный угорь ..... 60/30 г 590  
Fried eel


Камчатский краб ..... 40/30 г 890  
Kamchatka crab


Сашими ассорти ..... 200/235 г 1950  
Assorted sashimi

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь  
и тигровые креветки на салатных листьях

**NEW** Новое

 Без мяса Vegy

 Острое Spicy

 Можно заказать и после 00:00 Can be ordered until and after 00:00





**СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ**

NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

**Лосось** ..... 30/35/35 г **210**  
Salmon

**Морской гребешок** ..... 30/35/35 г **240**  
Scallop

**Угорь** ..... 30/35/35 г **200**  
Eel

**Тунец** ..... 35/35 г **180**  
Tuna  
острые / запечённые

**Тигровая креветка** ..... 30/35/35 г **190**  
Tiger shrimp

**Камчатский краб** ..... 30/30 г **340**  
Kamchatka crab  
острые / запечённые

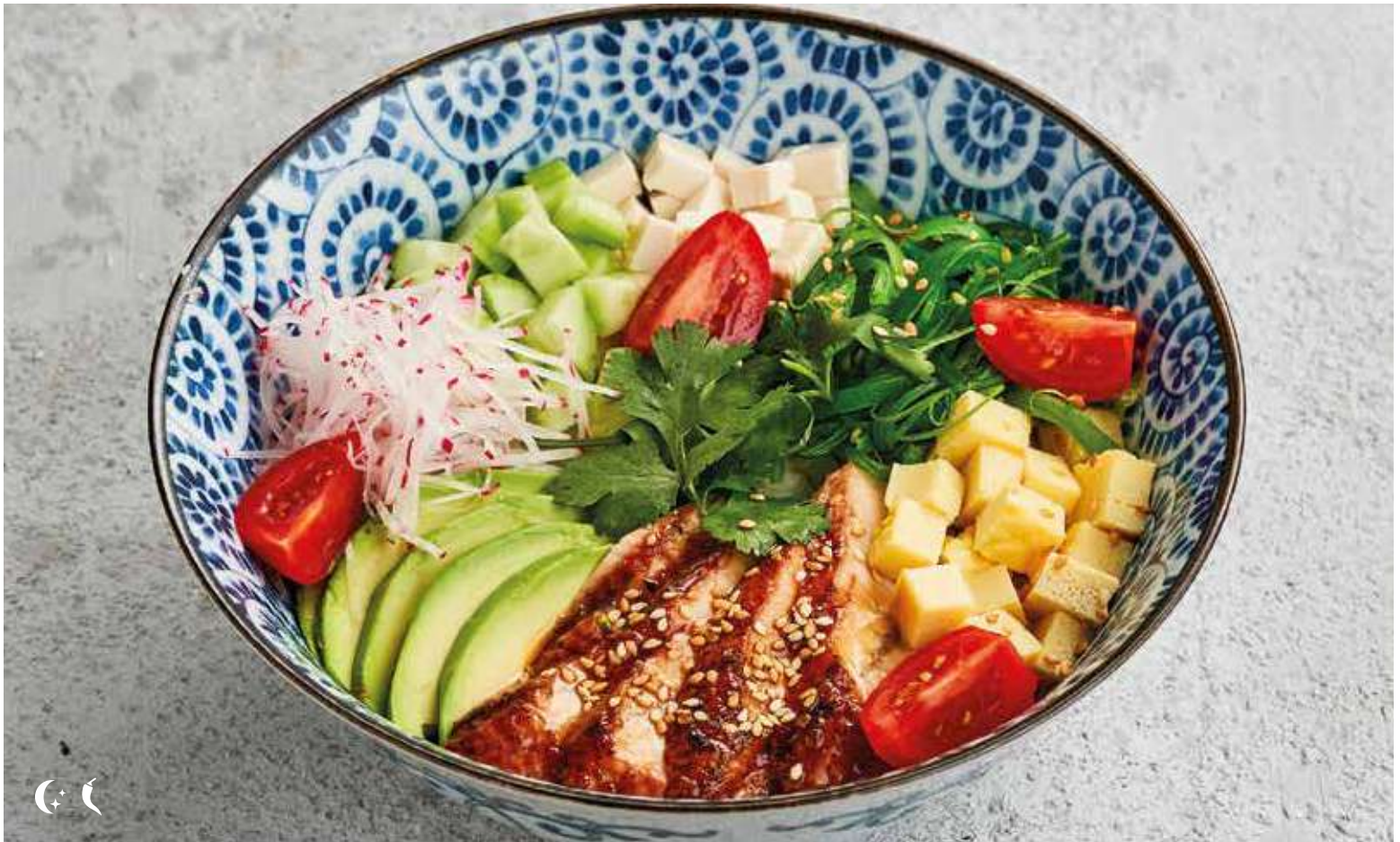


**Угорь, лосось и тунец с кокосовым кремом на рисовых чипсах**

**110 г 560**

Eel, salmon and tuna with coconut cream on rice chips





Поке с лососем / угрём  
Salmon / eel poke

240/ 250 г 680 Поке с тунцом  
Tuna poke

250 г 580



Рисовая лапша с курицей  
и овощами  
Rice noodles with chicken and vegetables

275 г 490



Татаки-ролл с тунцом  
и сливочным чили  
Tataki roll with tuna and creamy chili

190/30 г 650





NEW

Татаки «Филадельфия» с фалангой камчатского краба

275 г 1450

Tataki Philadelphia with Kamchatka Crab Phalanx



NEW

Опалённая «Филадельфия» с трюфельным кремом и икрой летучей рыбы

265 г 1160

Seared Philadelphia with truffle cream and flying fish caviar





**Горячая «Филадельфия»  
с сырным соусом**

Hot Philadelphia roll with cheese sauce

220/30 г **890**



**Ролл с угрём и японским омлетом**

Eel and Japanese omelet roll

225 г **750**



**«Калифорния» с камчатским  
крабом и тобики**

California roll with Kamchatka crab and tobiko

215 г **1100**



**Острый гриль-ролл с мидиями**

Spicy roll with mussels

235 г **630**





«Филадельфия»

Philadelphia roll

245 г 860



Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab

210/30 г 1100



«Филадельфия» с угрём

Philadelphia eel roll

240 г 860





### Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

Grilled eel and Japanese omelet roll

185/30 г 680



### Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

Grilled crab and scallop roll

240 г 1190

Сытный рулет с икрой тобико, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка



### Гриль-ролл с лососем

Grilled salmon roll

245 г 960

Тёплый рулет с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе





**Острый ролл с угрём**  
Spicy eel roll

185/30 г **640**



**Гриль-ролл с окунем и креветкой**  
Grilled perch and shrimp roll

245 г **550**



**Ролл с лососем**  
Salmon roll

105 г **350**

**Ролл с угрём**  
Eel roll

105 г **390**

**Ролл с огурцом**  
Cucumber roll

115 г **180**





Овощной ролл  
с ореховым соусом

Vegetable roll with nuts sauce

180/30 г 490



Ролл с тигровыми креветками,  
лососем и манговым соусом

Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce

260 г 840



Темпура гриль-ролл  
с лососем и креветками

Tempura grilled salmon and shrimp roll

230 г 740

Темпура гриль-ролл  
с лососем и тунцом

Tempura grilled salmon and shrimp roll

240 г 690



# Десерты

## DESSERTS




### Мильфей с ягодами и ванильным кремом


Mille-feuille with berries and vanilla cream


Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210 г **590**

**NEW** Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**





**Сметанник с черничным вареньем** 155 г 390

Smetannik (sour cream cake) with blueberry jam

Нежный десерт из сметанного крема, воздушного бисквита и черничного варенья



**Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом** 215 г 450

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной



**Домашние блинчики с вареньем, 3 шт.** 180/40/40 г 420

Homemade pancakes with jam, 3 pcs

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной



**Турецкая пахлава с шариком мороженого** 170 г 590

Turkish baklava with a scoop of ice cream





Баскский чизкейк  
Basque Burnt Cheesecake

160 г 450



Шоколадный фондан  
с ванильным мороженым  
Chocolate fondant with vanilla ice cream

140/50 г 550



Вафельная трубочка  
с кремом из варёной сгущёнки  
Wafer rolls filled with boiled condensed milk cream

85 г 290



Медовик  
Medovik (honey cake)

120/30 г 470





**Орешки с кремом  
из варёной сгущёнки**

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

140/20 г 460



**Мороженое и сорбет  
(1 шарик на выбор)**

Ice cream & sorbet (1 scoop, assorted)

80 г 190



**Яблочный штрудель с мороженым**

120/80/50/5 г 690

Apple Strudel with ice cream



**Десерт «Павлова»  
с черносливом и карамелью**

160 г 470

Pavlova dessert with prunes and caramel

Торт-базе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом





**Ассорти фруктов и ягод**

Assorted fruits and berries

880 г 1460

**Голубика**

Blueberry

50 г 290

**Малина**

Raspberry

50 г 490

**Клубника**

Strawberry

50 г 220



**Восточные сладости с фруктами и ягодами**

Oriental sweets with fruits and berries

900 г 990



**Домашнее варенье (на выбор)**

Homemade jam

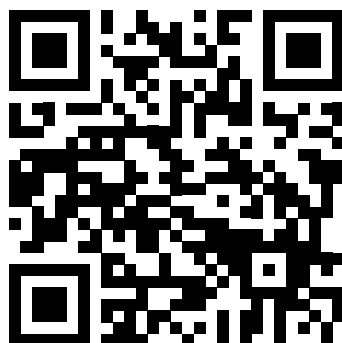
100 г 290

**Деревенский мёд**

Honey

100 г 160





Чтобы посмотреть информацию о калорийности  
блюдов, наведите камеру телефона на QR-код

**АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:**

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевицкая пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.

ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.  
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя  
и предъявляется гостям по первому требованию.





