

САЛАТЫ

СМОК 250 г 410 Р

спелые томаты, сыр «Моццарелла»,
домашние гренки, чеснок и майонез

Свежий микс 250 г 320 Р

традиционный овощной салат
из спелых помидоров и огурцов
со свежей зеленью.
Подается без соли



Пельмени Чучвара 400 г 440 Р

говяжий пельмени приготовленные в традиционном восточном супе шурпа, подаются со свежей зеленью и со сметаной на выбор



Пельмени Альфредо 250 г 470 Р

куриные пельмени, отваренные в курином бульоне, подаются в соусе «Альфредо»

Пельмени жареные Пармезан 250 г 460 Р

говяжий пельмени, обжаренные на растительном масле до золотистой корочки, приправленные пармезаном, подаются с соусом «5 овощей»



Хлеб 1 шт. 55 Р

пышный домашний хлеб, приготовленный на молоке



ЗАКУСКИ



Холодец 240 г 290 Р

концентрированный охлажденный говяжий бульон с мясом, украшенный долькой куриного яйца. Подается с горчичным соусом



Алат самса острая (от 4 шт.) 240 г 350 Р

Бухарская самса с мясом рубленной говядины и с долькой помидора и перца чили. Подается пряником из печи. Время приготовления 12-15 минут



Алат самса (от 4 шт.) 240 г 350 Р

Бухарская самса с мясом рубленной говядины и с долькой помидора. Подается пряником из печи. Время приготовления 12-15 минут

Икра овощная "5 овощей" 200 г 240 Р

спелые томаты с добавлением смеси красных перцев, моркови и яблок



ЗАКУСКИ

Кутаб мясной 110 г 170 Р

кутаб с говядиной,
подаётся с соусом на выбор
(овощная икра «5 овощей»,
чесночный соус)



Кутаб со шпинатом 110 г 150 Р

кутаб со шпинатом и сыром «Моцарелла»,
подаётся с соусом на выбор
(овощная икра «5 овощей», чесночный соус)



Самса слоёная 100 г 130 Р

САЛАТЫ

Греческий 250 г 420 Р

микс из листьев салата, спелые томаты, сладкий перец, свежие огурцы, сыр «фета», маслины, базилик и оливковое масло



Цезарь с курицей 250 г 470 Р

нежная куриная грудка, томаты черри, айсберг, сыр «пармезан», домашние гренки, соус цезарь

Куриный 250 г 420 Р

нежное куриное филе с кусочками яичного белка и свежим огурцом, заправленный майонезом и украшенный консервной кукурузой





ТОППИНГИ

Острый	50 мл	75 Р
Томатная икра наш фирменный	50 мл	75 Р
Чесночный наш фирменный	50 мл	75 Р
Горчица	50 мл	75 Р

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Пельмени
из куриного филе
300 г 300 Р



Пельмени из баранины
300 г 400 Р



Пельмени из говядины
300 г 350 Р



Котлеты из говяжьего фарша
400 г 400 Р



Котлеты из куриного филе
400 г 350 Р



Ханум микс 700г 900 Р

микс из 4 видов любого ханума на выбор.
Блюдо готовится на пару и подается с соусом на выбор
(овощная икра "5 овощей", "Чесночный")



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Ханум с говядиной	350 г	530 Р
Ханум с бараниной	350 г	550 Р
Ханум куриный	350 г	470 Р

рубленое мясо с кусочками нашинкованного картофеля, лука, кусочками курдючного жира, приправленное специями тмина, зиры и чёрного перца, и завернутая в рулет из тончайшего теста. Блюдо готовится на пару. Подается с соусом на выбор (овощная икра +5 овощей*, чесночный)

Ханум с картошкой 350 г 390 Р

нашинкованный картофель, лук, курдючный жир, приправленный специями тмина, зиры и чёрного перца, и завернутый в рулет из тончайшего теста. Блюдо готовится на пару и подается с соусом на выбор (овощная икра «5 овощей», чесночный).



Ханум со шпинатом 350 г 490 Р

начинка из нежнейшего шпината с кусочками шампиньона, лука и картофеля, приправленная специями тмина, зиры и чёрного перца, и завернутая в рулет из тончайшего теста. Блюдо готовится на пару и подается с соусом на выбор (овощная икра «5 овощей», чесночный).



Ханум с тыквой 350 г 440 Р

нашинкованная сахарная тыква, картофель, лук и курдючный жир, приправленные специями тмина, зиры и чёрного перца, и завернутая в рулет из тончайшего теста. Блюдо готовится на пару и подается с соусом на выбор (овощная икра «5 овощей», чесночный).