



NAVAT

ЗАВТРАКИ

-BREAKFASTS-

Турецкий завтрак

Традиционная яичница, оливки, маслины, колбаса индейки, свежие овощи, масло сливочное, кизиловое варенье, тосты

Turkish breakfast

Traditional scrambled eggs, olives, turkey sausage, fresh vegetables, butter, dogwood jam, toast

925 Р 550 гр



Завтрак по-Кавказски

Бастурма, Черри, вяленые томаты, яйцо отварное, маринованная брынза, тосты, сливочный соус

Caucasian breakfast

Basturma, Cherry, sun-dried tomatoes, boiled egg, pickled cheese, toast, cream sauce

980 Р 345 гр

Русский завтрак

Каша овсяная, сырники с зернистого творога, Варенье малиновое, сметана домашняя

Russian breakfast

Oatmeal porridge, syrniki with granular cottage cheese, raspberry jam, homemade sour cream

780 Р 380 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-COLD APPETIZERS-

Рыбное ассорти

Семга малосольная, эскалар, икра красная на перепелином яйце, канапе с творожным сыром и ягодой, лимон, оливы

Assorted fish

Salted salmon, escalar, caviar red on a quail egg, canape with curd cheese and berries, lemon, olives

2500 Р 480 гр



Восточное ассорти

казы, конская колбаса, говяжий язык, боорсок, курут

Oriental assortment

kazy, horse sausage, beef tongue, boorsok, kurut

1650 Р 500 гр

**Сельдь
пряного посола**
с картофельным салатом
и хрустящим огурчиком

Spicy salted herring
with potato salad
and crispy cucumber

1100 Р 600 гр





Овощная палитра

с брынзой, бастурмой, свежими овощами и букетом пряных трав

Vegetable palette

with cheese, basturma, fresh vegetables and a bouquet of herbs

1200 Р 500 гр

Ассорти солений и маринадов

Корнишоны, маринованные Черри, соленые грузди, шамиссоны, квашенная капуста

Assorted pickles and marinades

Cherry marinated gherkins, salted milk mushrooms, squash, sauerkraut

1250 Р 500 гр



Казы

Традиционная колбаса из конины

Kazy

Traditional horse meat sausage

820 Р 100 гр

Сет к Вину

Пармезан, сыр косичка, дорблю, бри, маздам, мед, грецкий орех, виноград, ягода

Set for wine

Parmesan, pigtail cheese, dorblu, brie, mazdam, honey, walnut, grape, berry

2200 Р 400 гр





Паштет куриный
с кизиловым вареньем и тостами
Chicken pate
with dogwood jam and toast

680 Р 220 гр

Хумус Нут
с теплым хлебом собственного
изготовления

Hummus Chickpeas
with warm homemade bread

420 Р 220 гр

Винный сет Гурман
ароматная груша с сыром Дорблю,
маринованная брынза с золотым абрикосом,
дольки картофеля с пармезаном

Wine set Gourmet
aromatic pear with Dorblyu cheese,
marinated feta cheese with golden apricot,
potato wedges with Parmesan

1620 Р 660 гр

САЛАТЫ

-SALADS-



Салат с креветками
и цитрусовой заправкой
Salad with shrimp
and citrus dressing

960 Р 300 гр



Свежий по-гречески
Fresh in Greek

750 Р 250 гр



Редис с яйцом

редис, яйца, зелень, йогуртово-чесочная
заправка, айсберг, тыквенные семечки
Radishes with egg
radish, eggs, greens, yoghurt-garlic
dressing, iceberg, pumpkin seeds

580 Р 300 гр



Салат с пряной грушей
и сыром дорблo
Salad with spicy pear
and dorblu cheese

980 Р 350 гр

Салат Приятного Appetit!

Брынза, вяленые томаты, руккола, сливочный соус, с добавлением песто

Salad Bon Appetit!

Cheese cheese, sun-dried tomatoes, arugula, cream sauce, with added pesto

885 ₺ 300 гр



Сельдь под шубой

Сельдь, картофель, морковь, свекла заправка майонез

Herring under a fur coat

Herring, potatoes, carrots, beets, mayonnaise dressing

650 ₺ 400 гр



Оливье Oliver

535 ₺ 250 гр



Фирменный салат от бренд-шефа Анвара Бабаджанова

Листья салата, шпинат, огурцы, узбекские помидоры, маслины, оливки, красный лук и жареный сыр фета с цитрусовой заправкой

Signature salad from brand chef Anvara Babadzhanova

lettuce, spinach, cucumbers, Uzbek tomatoes, olives, olives, red onion and fried feta cheese with citrus dressing

850 ₺ 300 гр



Арабский салат Фатуш

Шоу-подача. Чипсы из лаваша, свежие огурцы, сладкий перец, томаты, листья салата айсберг и зерна граната. Мятно-лимонная заправка и соус наршараб. Салат замешивается с соусом и выкладывается на тарелку при госте

Arabic salad Fattoush

Show feed. Lavash chips, fresh cucumbers, sweet peppers, tomatoes, lettuce iceberg and pomegranate seeds. mint lemon dressing and narsharab sauce. Salad mixed with sauce laid out on a plate with a guest

870 ₺ 380 гр





Цезарь с курицей

Классический рецепт с соусом «Цезарь» с куриной грудкой и сыром «Пармезан»

Caesar with chicken

Classic recipe with Caesar sauce with chicken breast and Parmesan cheese

850 Р 300 гр

Цезарь с креветками

Классический рецепт с соусом «Цезарь» с креветками и сыром «Пармезан»

Caesar with shrimps

Classic recipe with Caesar sauce with shrimp and Parmesan cheese

950 Р 300 гр

Салат с росбифом и микс салатом

Salad with rosbef and mixed salad

760 Р 280 гр



Мужской кангуз

говядина, дайкон, майонез

Male whim

beef, daikon, mayonnaise

675 Р 300 гр



Лепестки телятины

телятина, брокколи, черри, шампиньоны с пикантной заправкой

Veal petals

veal, broccoli, cherry tomatoes, mushrooms with spicy dressing

775 Р 300 гр



Язык с овощами

Говяжий язык, свежие огурцы, сладкий перец, кинза, сельдерей. Заправляется соевым соусом

Tongue with vegetables

Beef tongue, fresh cucumbers, sweet pepper, cilantro, celery. Seasoned with soy sauce

920 Р 250 гр



Салат из фунчозы

Фунчоza, морковь по-корейски, кинза, сельдерей, телятина, кольца красного лука, болгарский перец, зелень кинзы, заправляется китайским соусом лазы

Funchose salad

Funchosa, Korean carrots, cilantro, celery, veal, rings red onion, bell pepper, coriander greens, dressing chinese laza sauce

650 Р 230 гр



Восточный салат с говядиной под соусом Лаззат

Сочная жареная телятина, свежие огурцы, кинза, лук. Заправляется соевым соусом и китайскими специями

Oriental salad with beef under sauce Lazzat

Juicy roast veal, fresh cucumbers, cilantro, onions. Refueling soy sauce and Chinese spices

845 Р 220 гр



Салат с куриной печенью

зеленью Mix и глазированным апельсином

Salad with chicken liver

Mixed greens and carbonated orange

860 Р 300 гр



Салат Чим-Чи Самоцветы

Пекинская капуста, перец и цветной,
лук зелёный с соевой заправкой

Salad Chim-Chi Gems

Chinese cabbage, cauliflower, green
onions with soy dressing

670 Р 300 гр



Ачичук

Тонко нарезанные узбекские томаты
с луком. По желанию подаётся с
добавлением острого перца

Achichuk

Thinly sliced Uzbek tomatoes with onion.
Served on request with hot pepper

620 Р 200 гр

Салат из свежих овощей

Помидоры, огурцы, листья салата
и лук. Заправка на выбор

Fresh vegetable salad

Tomatoes, cucumbers, lettuce
and bow. Refueling of your choice

580 Р 170 гр



Салат с запеченной свеклы

с рукколой яблоком сыром фета
и жареными фисташками

Salad with baked beetroot

with arugula apple feta cheese
and roasted pistachios

645 Р 250 гр

СУПЫ

-SOUPS-

Чучвара

Суп с маленькими азиатскими пельменями, мелко рубленной говядиной и луком

Chuchvara

Soup with little Asian dumplings, finely chopped beef and onions

585 Р 320 гр



Шурпа

Суп кочевых народов. Янтарный наваристый бульон с нежным мясом ягненка, говядиной, картофелем и морковью

Shurpa

Soup of nomadic peoples. Amber rich broth with tender meat lamb, beef, potatoes and carrots

770 Р 340 гр



Мясо по-казахски в наваристом бульоне

Национальный казахский суп. Насыщенный мясной бульон, лук, говядина и тонко раскатанное пресное тесто ручной работы

Kazakh meat in rich broth

National Kazakh soup. Rich meat broth, onion, beef and thinly rolled handmade fresh dough

750 Р 320 гр



Уха наваристая

по специальному рецепту с рыбным пирожком

Rich soup

according to a special recipe with fish pie

740 Р 320 гр





Суп с фрикадельками

Домашний суп на мясном бульоне с фрикадельками из телятины, картофелем и морковью

Soup with meatballs

Homemade soup with meat broth with veal meatballs, potatoes and carrots

685 Р 320 гр

Суп овощной Минестроне Vegetable soup Minestrone

560 Р 320 гр

Турецкий чечевичный суп

Крем-суп из чечевицы

Turkish lentil soup

Cream of lentil soup

540 Р 320 гр

Уйгурский суп с клёцками Мампар

Национальный уйгурский суп с говядиной на красном пикантном бульоне с луком, кинзой и клёцками

Uighur soup with Mampar dumplings

National Uighur soup with beef on red spicy broth with onions, cilantro and dumplings

560 Р 520 гр

Суп лапша
по-домашнему
Homemade noodle soup

580 Р 320 гр



Солянка сборная
Mixed solyanka

720 Р 320 гр



Борщ с каймаком
и боорсоками

Борщ с говядиной подаётся с боорсоками,
зелёным луком, чесноком и соусом каймак

Borsch with kaimak
and boorsoks

Borscht with beef served with boorsoks,
green onions, garlic and kaymak sauce

680 Р 320/50/15 гр



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-HOT SNACK-



Клуб сэндвич

с курицей, картофелем фри
и свежим салатом

Club sandwich

with chicken, french fries
and fresh salad

750 Р 300 гр



Китайский теплый салат с баклажанами

Обжаренные до золотистой корочки
баклажаны, помидоры черри и кинза,
заправленные соусом сладкий чили

Chinese warm eggplant salad

Fried until golden brown eggplant, cherry
tomatoes and cilantro, seasoned
with sweet chili sauce

820 Р 250 гр



Курица

В кисло-сладком соусе

Курица в хрустящей корочке
и кисло-сладком соусе

Chicken in sour sweet sauce

Chicken in a crispy crust
and sweet and sour sauce

785 Р 210 гр

Рыба

В кисло-сладком соусе

Рыба в хрустящей корочке
и кисло-сладком соусе

Fish in sour sweet sauce

Fish in a crispy crust
and sweet and sour sauce

1350 Р 210 гр



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-HOT DISHES-



Форель запечённая на овощной подложке

Кабачок, брокколи, MiX зелень,
салатная заправка

Trout baked on a vegetable bed

Zucchini, broccoli, MiX greens,
salad dressing

1450 Р 200/120 гр

Семга на гриле

с овощным ризотто

Grilled salmon

with vegetable risotto

1480 Р 160/120/20 гр



Дорадо на гриле

Дорадо, запечённая с помидорами черри. Подаётся с соусом наршараб

Grilled dorado

Dorado baked with cherry tomatoes
Served with narsharab sauce

1420 Р 380/60/45 гр



Ассорти жаренной рыбы

"Удачный улов"

семга, судак запечённый на BBQ,
овощи гриль

Assorted fried fish "Lucky catch"

salmon, BBQ baked pike perch,
grilled vegetables

6800 Р 1300 гр



Курица на жаровне

Курица, болгарский перец, лук и китайские специи. Готовится и подаётся на раскалённой чугунной сковороде

Chicken on a roasting pan

Chicken, bell pepper, onion and Chinese spices. Prepared and served in a hot cast iron skillet

900 Р 300 гр



Курица Лазыджы

Запеченная куриная грудка с микс салатом и авторским соусом

Chicken LaZydzhi

Baked chicken breast with mixed salad and homemade sauce

820 Р 300 гр

Котлеты куриные

Биточки из куриного филе подаются с картофельным пюре и сливочносырным соусом

Chicken cutlets

Chicken fillet patties are served with mashed potatoes and cream cheese sauce

895 Р 170/150/30 гр



Бефстроганов с картофельным пюре

Кусочки говяжьей вырезки в горчично-сливочном соусе с луком и шампиньонами. Подается с картофельным пюре и соленьями

Beef stroganoff with mashed potatoes

Pieces of beef tenderloin mustard cream sauce with onions and champignons. Served with mashed potatoes and pickles

940 Р 180/150/25 гр



Фрикасе из курицы

с отварным рисом

Chicken fricassee with boiled rice

940 Р 280 гр





Телятина Лазуро

Телятина, жареная на открытом огне с болгарским перцем, луком и китайскими специями

Veal Lazuro

Veal roasted on an open fire with bell pepper, onion and Chinese spices

920 Р 300 гр



Телятина с черными древесными грибами

Телятина с черными грибами, болгарским перцем, луком и омлетом, обжаренная на открытом огне с добавлением китайских специй и соевого соуса

Veal with black tree mushrooms

Veal with black mushrooms, bell peppers, onions and omelette, fried over an open fire with the addition of Chinese spices and soy sauce

920 Р 300 гр



Телятина с брокколи

Телятина с брокколи, луком и китайскими специями, обжаренная на открытом огне

Veal with broccoli

Veal with broccoli, onion and chinese spices, fried on open fire

950 Р 320 гр



Телятина на жаровне

Телятина, болгарский перец, лук и китайские специи. Готовится и подаётся на раскалённой чугунной сковороде

Veal on a roasting pan

Veal, bell pepper, onion and Chinese spices. Prepared and served in a hot cast iron skillet

1200 Р 300 гр



Говядина с картофелем по-домашнему

обжаренная говядина с картофелем фри по домашнему рецепту с луком и специями

Homemade beef with potatoes

fried beef with french fries homemade recipe with onions and spices

960 Р 300 гр



Баранина с луком, обжаренная на воке

Маринованная в китайских специях баранина обжаривается с репчатым луком на открытом огне

Lamb with onions, wok fried

Marinated in Chinese spices lamb fried with onion onions on an open fire

980 Р 250 гр



Куурдак по-домашнему

Мясо ягнёнка и картофель, приготовленные в казане. Подаётся с кольцами свежего репчатого лука

Kuurdak at home

Lamb meat and potatoes cooked in a cauldron. Served with rings of fresh onion

955 Р 350 гр

МАНТЫ И ЛАГМАН

-MANTI AND LAGMAN-

Манты с говядиной на пару со сметаной

Мелко рубленая говядина с луком
и специями, обёрнутая в тонко
раскатанное вручную тесто.
Готовятся на пару

Manti with beef paired with sour cream

Finely minced beef with onions and spices,
wrapped in thin hand-rolled dough.
Getting ready for a couple

680 Р 180/30 гр

Жареные манты с говядиной и томатным соусом

Мелко рубленая говядина с луком
и специями в тонко раскатанном вручную
тесте. Приготовлены на пару
и обжаренные на сковороде

Fried manti with beef and tomato sauce

Finely minced beef with onions and spices
in thinly rolled manually test.
Steamed and pan fried

680 Р 180/30 гр





Гуйру лагман

Телятина и овощи, приготовленные на открытом огне с китайскими специями. При подаче отдельно подаётся уйгурская тянутая лапша ручной работы

Guiru lagman

Veal and vegetables, cooked on an open fire with Chinese spices. When served separately served Uighur drawn handmade noodles

750 Р 370 гр



Лагман по-домашнему

Традиционная уйгурская тянутая лапша ручной работы с телятиной, редькой, картофелем, перцем, сельдереем и китайскими специями

Lagman at home

Traditional Uighur drawn handmade noodles with veal, radish, potatoes, peppers, celery and Chinese spices

750 Р 350 гр



Цомян Жареный лагман по-уйгурски

Телятина, сладкий перец, сельдерей, лук репчатый, вручную раскатанные клёпки, уйгурские специи

Tsomyang Fried lagman in Uighur

Veal, sweet pepper, celery, onion, hand rolled dumplings, Uighur spices

865 Р 400 гр

Фирменный лагман Navat

Жареная тянутая лапша ручной работы с телятиной, овощами и уйгурскими специями

Firm Lagman Navat

Fried hand drawn noodles work with veal, vegetables and Uighur spices

850 Р 400 гр



БЕШБАРМАК

-BESHVARMAK-

Бешбармак с говядиной

Праздничное восточное блюдо с рубленой говядиной и тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением янтарного бульона с луком

Beshbarmak with beef

Festive oriental dish with minced beef and thinly handmade rolled dough. Served with amber broth with onions

960 Р 500 гр



Бешбармак с кониной

Праздничное восточное блюдо с рубленой кониной, луком, козы и тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением янтарного бульона с луком

Beshbarmak with horsemeat

Festive oriental dish with chopped horsemeat, onion, goat and thinly rolled dough handmade. Served with addition amber broth with onions

960 Р 500 гр

Бешбармак с бараниной

Праздничное восточное блюдо с рубленой бараниной, тонко раскатанным тестом ручной работы. Подается с добавлением янтарного бульона с луком

Beshbarmak with lamb

Festive oriental dish with minced lamb, thin handmade rolled dough. Served with amber broth with onions

960 Р 500 гр

Нарын с кониной

Домашняя лапша с кониной, кольцами свежего репчатого лука и казы

Naryn with horse meat

Homemade noodles with horse meat, fresh onion rings onions and kazy

960 Р 275/150 гр



ПЛОВ

-PILAF-

Узгенский плов

Плов с бурым рисом, собранным вручную в Узгене, телятиной, мясом ягнёнка и морковью

Uzgen pilaf

Pilaf with brown rice, harvested manually in Uzgen, veal, lamb meat and carrots

835 Р 350 гр

Свадебный плов

Плов с ташкентским рисом, телятиной, мясом ягнёнка, морковью

Wedding pilaf

Pilaf with Tashkent rice, veal, lamb meat, carrots

820 Р 350 гр

Праздничный плов

Плов с ташкентским рисом, телятиной, мясом ягнёнка, казы, перепелиными яйцами, морковью. По желанию гостя добавляется изюм

Festive pilaf

Pilaf with Tashkent rice, veal, lamb meat, kazy, quail eggs, carrots. At the request of the guest, raisins are added

850 Р 390 гр

ШАШЛЫКИ В ТАНДЫРЕ

-KEBABS IN THE TANDOOR-

Люля-кебаб из курицы
приготовленный в тандыре.
Подаётся с маринованным луком

Lula kebab chicken
cooked in tandoor. Served
with pickled onions

720 Р 150/20 гр

**Люля-кебаб
по-ханскому рецепту**

Люля-кебаб из мяса ягнёнка и телятины
со специями, приготовленный в тандыре.
Подаётся с маринованным луком

**Lula-kebab according
to the Khan's recipe**

Lula kebab made from lamb and veal with spices,
cooked in tandoor. Served with pickled onions

885 Р 150/20 гр

**Шашлык из
куриного филе**

Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком

Shish kebab from chicken fillet

Prepared in tandoor.
Served with pickled onions

750 Р 150/20 гр

Шашлык из телятины

Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком

Veal shish kebab

Prepared in tandoor.
Served with pickled onions

920 Р 170/20 гр

Шашлык из ягненка

Приготовлен в тандыре.
Подаётся с маринованным луком

**Shish kebab from
rack of lamb** Prepared in tandoor.
Served with pickled onions

1100 Р 170/20 гр

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

-ASSORTED KEBABS-



Ассорти шашлыков с овощами гриль

Каре ягненка, шашлык из курицы, шашлык из телятины, шашлык из мякоти баранины, люля кебаб по-Хански. Подаётся с овощами гриль и чесночным соусом

Assorted kebabs with grilled vegetables

Rack of lamb, chicken shish kebab, veal shish kebab, lamb meat shish kebab, Hanska kebab. Served with grilled vegetables and garlic sauce

5525 P 850/650/100/80 гр

ВЫПЕЧКА

-BAKERY-

Боорсоки по-кыргызски

Традиционные воздушные
помпушки кочевых народов

Boorsolki in Kyrgyz style

traditional air pompoms
of nomadic peoples

280 Р 200 гр

Пирог Гош-нан мясной

Жареный пирог из тонко раскатанного
пресного хрустящего теста с рубленой
телятиной и репчатым луком

Pie Gosh-nan meat

Fried pie made from thinly rolled
unleavened crispy dough with chopped
veal and onion

785 Р 340 гр

Мини-чебуреки с телятиной

Подаются с томатным соусом

Mini pasties with veal

Served with tomato sauce

450 Р 180/50 гр

Мини-чебуреки с курицей и сыром

Подаются с томатным соусом

Mini pasties

with chicken and cheese
Served with tomato sauce

420 Р 180/50 гр



Мини самсы

слоенное тесто собственного приготовления,
начинка на выбор: курица, говядина

Mini samsa

own puff pastry cooking, toppings to
choose from: chicken, beef

120 Р 1 шт



Лепёшка

Восточная пышная лепёшка
с кунжутом из дрожжевого теста

Flatbread

Oriental puff pastry with sesame
seeds from yeast dough

110 Р 160 гр

Самса Бухарская

Бездрожжевое пресное тесто, сочный
фарш из говядины с курдюком,
узбекскими томатами

Samsa Bukhara

Yeast-free unleavened dough, juicy minced
meat beef with fat tail, Uzbek tomatoes

280 Р 90 гр



ГАРНИРЫ

-SIDE DISHES-

Жареный Картофель
Fried potatoes

220 Р 140/30 гр

Картофельные дольки
Potato wedges

260 Р 140/30 гр

Картофельное пюре
Mashed potatoes

220 Р 150 гр

Овощи на гриле

Помидоры, болгарский перец,
кабачок, баклажан, лук репчатый
приготовлены на гриле

Grilled vegetables

Tomatoes, Bulgarian Nepec, zucchini,
eggplant, onion grilled

320 Р 320 гр

Рис
Rice

220 Р 150 гр

Картофель фри
French fries

285 Р 150/30 гр



Фруктовое ассорти

Ассорти из сезонных фруктов.
Уточняйте у официанта

Fruit platter

Assorted seasonal fruits.
Check with the waiter

1100 Р 600 гр

ДЕСЕРТЫ

-DESSERT-

Фруктовое vip ассорти

яблоки, груша, мандарины, ананас,
киви, грейпфрут, хурма, бананы,
голубика, цукаты

Fruit vip assortment

apples, pear, tangerines, pineapple,
kiwi, grapefruit, persimmon, bananas,
blueberries, candied fruits

2850 Р 2400 гр

Мороженое

С грецким орехом и кленовым сиропом,
Фисташковое, Шоколадное, Клубничное

Ice cream

With walnuts and wedge syrup, pistachio
Chocolate, strawberry

225 Р 60 гр

Сорбет

Манго-маракуйя, Лайм, Лимон, Малина-клубника

Sorbet

Mango passion fruit, Lime, Lemon,
Raspberry-strawberry

220 Р 50 гр

Пахлава

Сдобная пахлава с грецкими орехами и мёдом

Baklava

Sweet baklava with walnuts nuts and honey

420 Р 110 гр

Чак-чак

Chuck-chuck

360 Р 150 гр

Традиционный турецкий десерт Кунафе

Десерт из теста катаифи, запечённого с сыром сулугуни. Посыпается рублеными кураминскими фисташками. Подача на чугунной сковороде

Traditional turkish dessert Kunafe

Baked kataifi dessert with suluguni cheese, sprinkled chopped kuramine pistachios. Serving in a cast iron skillet

885 Р 250 гр

Торт Три молока

Three milk cake

565 Р 220 гр



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

-DISHES FOR COMPANY-



Крылья на жаровне

Блюдо на 2 человека
с деревенским сыром и картофелем

Wings on a brazier

with country cheese and potatoes
Dish for 2 people

1400 Р 900 гр



Маргеланский пирожок

Блюдо на 5 человек

Бараньи ребра, обжаренные в казане,
томатятся в собственном соку
с картофелем. Подаются с
маринованными корнишонами и луком

Margelansky pie

Dish for 5 people

Lamb ribs fried in a cauldron, languish
in their own juice with potatoes.

Served with pickled gherkins and bow

6100 Р 2400 гр

Праздничный Бешбармак

Блюдо на 5 человек

Тонко раскатанные пластины домашнего теста в сочетании с крупно рубленной кониной. Блюдо подаётся с казы, репчатым луком и ароматным бульоном

Festive Beshbarmak

Dish for 5 people

Thinly rolled homemade plates dough in combination with coarsely chopped horse meat. The dish is served with kazy, onions and aromatic broth

3800 Р 2000 гр

Пирамида из лепёшек

Flatbread pyramid

800 Р 1250 гр



Юрта

мясо томленное с
маринованными овощами

Yurt

stewed meat with
pickled vegetables

5500 Р 2500 гр



Седло бараушка

седло бараушка томленное подаётся
с картофелем и маринадами

Lamb saddle

stewed lamb saddle served
with potatoes and marinades

5000 Р 2700 гр

Плов Чайханский

Блюдо на 8 человек
Узбекский рис, мясо ягнёнка
и телятина, морковь, чеснок.
Сухофрукты на выбор гостя

Pilaf Chaikhansky

Dish for 8 people
Uzbek rice, lamb and veal meat,
carrots, garlic. Dried fruits
of your choice

5200 Р 3300 гр



Плов Navat

Блюдо на 8 человек
Узбекский рис, телятина, мясо ягнёнка,
чеснок. Подаётся с яйцами и казы

Pilaf Navat

Dish for 8 people
Uzbek rice, veal, lamb meat, garlic.
Served with eggs and kazy

5500 Р 3300 гр





Плов Праздничный

Блюдо на 8 человек

Плов с ташкентский рисом, телятиной, мясом птицы, барбарисом, морковью. При желании гостя можно добавить изюм

Pilaf Festive

Dish for 8 people

Plov with Tashkent rice, veal, poultry, barberry, carrots. At the request of the guest, you can add raisins

5000 Р 3300 гр



Плов Узгенский

Блюдо на 8 человек

Плов с бурым рисом, собранным вручную в Узгене, телятиной, морковью и чесноком

Pilaf Uzgen

Dish for 8 people

Pilaf with hand-picked brown rice in Uzgen, veal, carrots and garlic

5000 Р 3300 гр

ЧАЕПИТИЕ ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА

-TEA PARTY ORIENTAL FAIRY TALE-

Чай байховый на выбор:

Варенье белая черешня, айва,
мед горный, абрикос, чак-чак

Long leaf tea to choose from:

White cherry jam, quince, mountain honey,
apricot, chak-chak

1150 Р



-КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ-

CLASSIC TEA

Ассам
Assam

700 мл

480 Р

Эрл Грей
Earl Gray

700 мл

480 Р

Зеленый с жасмином
Green with jasmine

700 мл

480 Р

Иван чай
Ivan tea

700 мл

480 Р

Молочный улун
Milk oolong

700 мл

480 Р

Травянной сбор
Herb collection

700 мл

480 Р

Сенча классическая
Sencha classic

700 мл

480 Р





ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

-BRANDED TEAS-



Байский чай

Чай с апельсинами, лимоном, мятой и медом. Повышает иммунитет, бодрит и улучшает настроение

Bay tea

Tea with oranges and lemons, mint and honey. Increases immunity, invigorates and improves mood

650 Р 700 мл

Ханский чай

Нечайный чай на основе яблок, багьяна, корицы и сливочного масла. Положительно влияет на пищеварение и настроение

Khan tea

Non-tea tea based on apples, star anise, cinnamon and butter. Has a positive effect for digestion and mood

650 Р 700 мл

Имбирный чай

Чай с имбирем, свежей мятой и лимоном. Улучшает самочувствие и общий тонус организма

Ginger tea

Tea with ginger, fresh mint and lemon. Improves well-being and general body tone

650 Р 700 мл

Национальный чай

Традиционный восточный чай с чабрецом и мятой. Расслабляет и успокаивает

National tea

Traditional oriental tea with thyme and mint. Relaxes and soothes

650 Р 700 мл



-ДОБАВКИ К ЧАЮ-

TEA ADDITIVES

Багьян
Star anise

5 гр

100 Р

Мята
Mint

5 гр

100 Р

Имбирь
Ginger

10 гр

100 Р

Ромашка
Chamomile

5 гр

100 Р

Лайм
Lime

20 гр

100 Р

Мед
Honey

50 гр

100 Р

Лимон
Lemon

20 гр

100 Р

Сливки
Cream

50 мл

100 Р

Чабрец
Thyme

5 гр

100 Р

Молоко
Milk

50 мл

100 Р

ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

-TEA DRINKS-



Грейпфрут-малина
Grapefruit-raspberry

820 Р 700 мл

Облепиховый
Sea buckthorn

820 Р 700 мл

Малина-Черника
Raspberry-Blueberry

820 Р 700 мл



КОФЕ

-COFFEE-

Эспрессо Espresso	35 мл	200 Р
Двойной эспрессо Double espresso	70 мл	250 Р
Американо Americano	200 мл	200 Р
Капучино Cappuccino	200 мл	250 Р
Двойной капучино Double cappuccino	300 мл	320 Р
Латте Latte	250 мл	300 Р
Раф Raf	250 мл	350 Р



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

-MILKSHAKES-

Лимонный пирог
Lemon pie

Сникерс
Snickers

Молочный поп-корн
Milk popcorn

480 Р
350 мл



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

-COLD DRINKS-

Добрый Cola Dobry Cola	250 мл	250 Р
Добрый Cola без сахара Dobry Cola without sugar	250 мл	250 Р
Добрый лимон-лайм Dobry lemon-lime	250 мл	250 Р
Добрый апельсин Dobry orange	250 мл	250 Р
Рич Ингуан Тоник Rich Indian Tonic	330 мл	250 Р
Рич Буммер Лемон Rich Bitter Lemon	330 мл	250 Р
Cok Rich яблоко, апельсиновый, томат, персик, вишневый, ананасовый Juice Rich apple, orange, tomato, peach, cherry, pineapple	200 мл	280 Р

-ВОДА- WATER

Даосуз Daosuz	275/500 мл	250/380 Р
Бонаква минеральная вода (с газом/без газа) Bonaqua mineral water (with/without gas)	275 мл	250 Р

