

Уважаемые гости!

*Мы рады приветствовать Вас в
ресторане «ПанКабан»*

*Для Вас всегда свежее пиво, сваренное на
собственной пивоварне.*

*Также мы предлагаем отведать самые вкусные
блюда Восточной и Европейской кухни.*

*Болельщики смогут оценить трансляции
спортивных матчей на большом экране. Каждую
пятницу и субботу вы можете насладиться
звуками живой музыки.*

*На втором этаже нашего ресторана расположен
Банкетный зал, где Вы можете провести
торжественные мероприятия.*

Закуски к пиву

Время приготовления 15-20 мин.

Колбаски фирменные «ПанКабан»

Домашние колбаски, приготовленные на гриле.

Подаются с маринованным луком и соусом Сацибели.

Выход блюда: 120/30/30 гр.

170 руб.

Колбаски домашние из говядины

Домашние колбаски, приготовленные на гриле.

Подаются с квашенной капустой и соусом Сацибели.

Выход блюда: 120/30/30 гр.

175 руб.

Колбаски копченые «Пивчик»

Копченые колбаски из свинины и говядины, обжаренные на растительном масле. Подаются с картофельными

дольками и кетчупом. Выход блюда: 5 шт./50/30/40гр.

140 руб.

Колбаски «Охотничьи»

Полукопченые колбаски из мяса птицы, говядины и свинины, обжаренные с чесноком. Подаются с

чесночными гренками и соусом Сацибели.

Выход блюда: 120/40/30 гр.

150 руб.

Колбаски «Куриные»

Колбаски из курицы, обжаренные с чесноком. Подаются с картофелем фри и соусом Пар-Пар.

Выход блюда: 80/30/30 гр.

160 руб.

- Закуска по -Баварски** 190 руб.
 Обжаренный миндаль, арахис, чесночные гренки и сыр
 қосичка. Выход блюда: 70/50/50 гр.
- Жареные куриные сердечки** 170 руб.
 Куриные сердечки обжаренные в специях с зеленью.
 Подаются с соусом Сацибели. Выход блюда: 120/30 гр.
- Острые куриные крылышки** 190 руб.
 Маринованные куриные крылышки жаренные со
 специями. Подаются с чесночными гренками и
 кетчупом. Выход блюда: 150/50/30 гр.
- Куриные палочки к пиву** 160 руб.
 Ломтики куриного филе, обжаренные в панировке;
 подаются с сырным соусом. Выход блюда: 130/30 гр.
- Сосиски в беконе с гренками** 180 руб.
 Обжаренные сосиски, обвернутые в бекон, подаются с
 чесночными гренками майонезом и кетчупом.
 Выход блюда: 120/60/50/15/15 гр.
- Сырные шарики с ветчиной** 180 руб.
 Сырные шарики с ломтиками ветчины в пшеничной
 панировке, обжаренные до румяной корочки во фритюре.
 Подаются с соусом Пар-Пар. Выход блюда: 150/30 гр.
- Сырная корзина** 190 руб.
 В корзиночке из сыра подается ассорти, из жаренного
 миндаля, арахиса и фундука. Выход блюда: 160 гр.

Пивной сет

Янтарная с перцем, тешиа кеты и вяленые кольца кальмара. Выход блюда: 120 гр.

180 руб.

Креветки «Омарио»

Королевские креветки, обжаренные со специями. Выход блюда: 100 гр.

220 руб.

Кольца кальмаров

Кольца кальмара обжаренные в кляре. Выход блюда: 70 гр.

150 руб.

Луковые кольца

Луковые кольца обжаренные в кляре. Выход блюда: 70 гр.

110 руб.

Гренки от немки

Острые гренки из бородинского хлеба с салом и слабосоленой селедочкой. Украшаются зеленью и оливками. Выход блюда: 180 гр.

120 руб.

Ореховое ассорти

Миндаль, фисташки, арахис. Выход блюда: 150 гр.

180 руб.

Специальное предложение от нашего ресторана

<i>Лещ холодного копчения 1 шт.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Вобла вяленая 1 шт.</i>	<i>50 руб.</i>

Пивные закуски для компании

Время приготовления 20-25 мин.

Пивной завал

<i>Колбаски копченые «Пивчик», колбаски фирменные из свинины, крылышки острые, сыр косичка и фри. Подаются с соусами, Сацибели, Пар-тар и Сырным. Выход блюда: 1000/90 гр.</i>	<i>1200 руб.</i>
--	------------------

Одиссея

<i>Жаренные креветки, вяленые кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки с селедочкой и соусом Пар-Пар. Выход блюда: 600/30 гр.</i>	<i>760 руб.</i>
--	-----------------

На Троих

<i>Корзинка из сыра наполненная жареными орешками, сырные шарики с ветчиной и сосиски в беконе. Подаются с гренками из белого хлеба и соусами: майонез и кетчуп. Выход блюда: 600/100 /60 гр.</i>	<i>690 руб.</i>
---	-----------------

Холодные закуски

Время приготовления 10-15 мин.

Закуска овощная «Джвари» 200 руб.
Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, перец стручковый острый и зелень. Выход блюда: 380 гр.

Закуска мясная «Шердо» 390 руб.
Казы, куриный рулет, Суджук, язык отварной говяжий. Украшается свежими овощами. Выход блюда: 200/70 гр.

Мясное ассорти «Славянское» 310 руб.
Копченое сало, буженина, куриный рулет, язык и карбонад. Украшается свежими овощами. Выход блюда: 245/75 гр.

Закуска сырная «Самтредиа» 250 руб.
Разнообразие сыров: «Гауда», «Сулугуни», «Пармезан», и копченый сыр «Чечил». Украшается грецким орехом и виноградом. Выход блюда: 240/40 гр.

Закуска рыбная «Морской дар» 270 руб.
Семга слабосоленая, эскалар холодного копчения и балык кеты. Украшается лимоном, маслинами и зеленью. Выход блюда: 210/40 гр.

Закуска «Деревенская»

Исконно русская закуска из соленой сельди, копченого мяса, квашенной капусты, подаваемых с запеченным картофелем и маринованными огурчиками и лучком. Выход блюда: 360/50 гр.

250 руб.

Ассорти разносол

Слабосоленые огурцы, помидоры, болгарский перец и капуста. Выход блюда: 330гр.

160 руб.

Селедка по-домашнему

Слабосоленая селедочка с обжаренным картофелем, луком и зеленью. Выход блюда: 235/15 гр.

120 руб.

Баклажаны по -Намангански

Рулетки из баклажан, фаршированные ореховой пастой. Выход блюда: 150/15гр.

160 руб.

Маринованные грибы

Маринованные опята и шампиньоны, подаются с лучком и маслом. Выход блюда: 150/15 гр.

150 руб.

Строганина из семги

Подается с зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 100/25 гр.

170 руб.

Язык с горчицей
Отварной язык подается с горчицей.
Выход блюда: 100/10 гр. 240 руб.

Казы
Колбаса из конины.
Выход блюда: 100/15 гр. 250 руб.

Буженина собственного приготовления
Выход блюда: 100/15 гр. 180 руб.

Оливки
Выход блюда: 100 гр. 130 руб.

Маслины
Выход блюда: 100 гр. 130 руб.

Лимон
Выход блюда: 100 гр. 50 руб.

Хлебные изделия

Лепешка узбекская 1 шт. 30 руб.

Салаты

Время приготовления 20-25 мин.

Греческий

Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, лист салата, с маслинами и сыром «Фета», заправленные оливковым маслом. Выход блюда: 210гр. 180 руб.

Хилола

Острый салат из свежих помидоров, острого стручкового перца, лука нарезанного кольцами. Заправляется оливковым маслом Выход блюда: 195 гр. 150 руб.

Алжанай

Баклажаны, перец болгарский, свежие помидоры, огурцы, сыр «Пармезан», заправляется сливочно-чесночным соусом. Выход блюда: 205 гр. 180 руб.

Цезарь с курицей

Куриное филе, помидоры, пекинская капуста и гренки с сыром под соусом «Цезарь». Выход блюда: 180 гр. 190 руб.

Садаф

Отварной язык с сыром «Пармезан», свежими яблоками и огурцами. Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр. 210руб.

Эмир

Курица с обжаренными шампиньонами, черносливом, огурцом и яйцом под сыром «Пармезан» и майонезом. Украшается зернами граната. Выход блюда: 180 гр.

210 руб.

Перепелиное гнездо

Куриное филе, со свежими помидорами, огурцами, грибами, пассированным луком, кукурузой, картофелем пай и перепелиным яйцом. Под заправкой из сливочно-чесночного соуса. Выход блюда: 200 гр.

180 руб.

Сим-Сим

Отварной говяжий язык, куриное филе, свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, и гренки. Заправленный сливочным соусом. Выход блюда: 180 гр.

210 руб.

Каприз

Куриное филе, ананас, яблоко, яйцо и грецкий орех. Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр.

180 руб.

Пашкент

Печень говядины, свежие и маринованные огурцы, зеленый горошек и кинза. Заправляется майонезом и украшается свежей зеленью. Выход блюда: 170 гр.

160 руб.

Цезарь с королевскими креветками

Королевские креветки, свежие огурцы, сыр «Пармезан», пекинская капуста и сухарики. Заправляется соусом «Цезарь». Выход блюда: 175 гр.

220 руб.

Жемчужина

Креветки, кальмары, яблоки, свежие огурцы и кукуруза под майонезом. Украшается свежими томатами. Выход блюда: 185 гр.

180 руб.

Морской

Кальмар, семга с/с, крабовое мясо, креветки, яйцо, сыр, оливки. Заправляется майонезом. Выход блюда: 180 гр.

200 руб.

Теплые салаты

Время приготовления 20-25 мин.

Гранд

Говядина, баклажаны, шампиньоны, лук, помидоры «Черри», лист салата, под оригинальной заправкой. Выход блюда: 200 гр.

190 руб.

Тайский

Свинина, обжаренная с огурцом и болгарским перцем, Под заправкой на основе соевого соуса. Подается со свежим помидором и зеленью Выход блюда: 170 гр.

190 руб.

Горный путь

Обжаренные кусочки курицы и болгарский перец под ореховым соусом. Выход блюда: 170 гр.

180 руб.

Горячие закуски

Время приготовления 15-20 мин.

Сыр жареный <i>Жареный сыр «Сулугуни». Выход блюда: 150 гр.</i>	160 руб.
Жульен грибной <i>Шампиньоны с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.</i>	130 руб.
Жульен куриный <i>Куриное мясо с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.</i>	150 руб.
Жульен креветочный <i>Креветки с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.</i>	170 руб.
Хачапури по-Восточному с мясом <i>Пирог с начинкой из мяса говядины и баранины с луком и зеленью, под сыром «Сулугуни». Выход блюда: 450 гр.</i>	290 руб.
Хачапури "Кема" <i>Пирог, в виде лодочки, с сыром «Сулугуни», яйцом и сливочным маслом. Выход блюда: 450 гр.</i>	270 руб.
Хачапури «Пишлоқ» <i>Пирог с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 450 гр.</i>	250 руб.

Первые блюда

Время приготовления 15-20 мин.

Солянка мясная, сборная

Мясо говядины, шейка ароматная, копченые сардельки, огурцы маринованные, маслины, лимон, сметана и зелень. Выход блюда: 250 гр.

175 руб.

Мастава

Кусочки говядины, рис, морковь, картофель, лук, чеснок, зелень.. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Чихиртма

Бульон, с кусочками нежной курицы, заправленный яйцом с мелко рубленой зеленью, специями и уксусом. Выход блюда: 250 гр.

120 руб.

Шурпа

Бараньи ребра с картофелем, морковью, луком, болгарским перцем, томатом и чесноком. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Товуқ шурпа

Домашняя лапша с кусочками курицы, шампиньонами и зеленью. Выход блюда: 250 гр.

120 руб.

Уха

Кусочки семги, картофель, лук, водка и зелень.

Выход блюда: 250 гр.

150 руб.

Лагман

Национальное узбекское блюдо из говядины, свежих

овощей и домашней лапши. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Сливочно-куриный суп с гренками

Сливочный крем-суп, с нежными кусочками курицы, болгарским перцем, картофелем, специями и зеленью.

Подается с гренками. Выход блюда: 250/30 гр.

120 руб.

Борщ

Говядина, картофель, капуста, морковь, свекла, лук,

сельдерей и сметана. Выход блюда: 250гр.

120 руб.

Горячие блюда из свинины

Время приготовления 35-40 мин.

Сундук Купца

Свинная вырезка, запеченная с грибами, овощами под сыром. Подается на кеце. Выход блюда: 250/70 гр.

220 руб.

Кабалетто

Рулет из свинины с жареными шампиньонами, помидорами, майонезом. Выход блюда: 245/70 гр.

230 руб.

Мясо по-французски

Нежная вырезка с картофелем, томатом, майонезом, запеченная под сыром «Сулугуни». Подается на кеце. Выход блюда: 265 гр.

210 руб.

Корейка свинины

Обжаренная свинина корейка (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацибели». Выход блюда: 200/70/30 гр.

275 руб.

Свинные ребрышки

Жаренные свинные ребрышки, маринованные по специальному рецепту. Подаются со свежими овощами. Выход блюда: 265 гр.

210 руб.

Оджахури

Нежная шейка свинины, жаренная с картофелем, луком, болгарским перцем, томатом и острыми специями. Подается на кеце. Выход блюда: 265 гр.

230 руб.

Жаркое лесника

Слегка обжаренная свиная шейка, тушится в ароматных специях, с болгарским перцем, шампиньонами и картофелем. Подается в горшочке с бульоном, сметаной и зеленью. Выход блюда: 275 гр.

200 руб.

Горячие блюда из говядины

Время приготовления 35-40 мин.

Корейка телятины

Обжаренная корейка телятины (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сауцебели».

260 руб.

Выход блюда: 200/70/30 гр.

Говядина по-княжески

Кусочки говяжьей вырезки обжаренные с болгарским перцем, зеленой фасолью и томатами. Подается на кеце. Выход блюда: 240 гр.

220 руб.

Манты

Мелко нарезанная говядина с луком в тесте приготовленная на пару. Подается с соусом «Пар-Пар».

180 руб.

Выход блюда: .180/30 гр.

Говядина в «Пармезане»

Рулет из говяжьей вырезки, со свежим томатом и болгарским перцем. Подается на картофельном дранике под сыром «Пармезан» Выход блюда: 300/70 гр.

270 руб.

Блюда из баранины

Время приготовления 35-40 мин.

Корейка ягненка

Обжаренная корейка ягненка (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сауибели».

320 руб.

Выход блюда: 200/70/30 гр.

Бараньи ребрышки

Баранина на косточке, маринованная по специальному рецепту с картофелем. Подаются на кеце.

210 руб.

Выход блюда: 265 гр.

Буглама

Баранина с косточкой, приготовленная в собственном жиру с картофелем и зеленью. Подается на кеце.

230 руб.

Выход блюда: 280 гр.

Баранина с зеленой фасолью

Пущенные бараньи ребрышки с картофелем, овощами и зеленой стручковой фасолью, украшенные ароматной зеленью. Подаются на кеце. Выход блюда: 285 гр.

250 руб.

Горячие блюда из птицы

Время приготовления 35-40 мин.

Филе куриное под грибной шубой

Слегка обжаренное, куриное филе, запеченное под сыром «Сулугуни» с грибами. Подается с зеленым горошком и зеленью. Выход блюда: 210 гр.

230 руб.

Цыпленок «Барбекю»

Половинка, жаренного цыпленка с чесночком. Подается на раскаленной, глиняной сковороде, и соусом «Сацибели». Выход блюда: 1/2 шт./50 гр.

250 руб.

Казан-кебаб с курицей

Нежная курица приготовленная в казане с картофелем, луком и специями. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 260/70 гр.

180 руб.

Курица в горшочке

Нежное куриное филе, тушеное с шампиньонами, свежими томатами, болгарским перцем и луком. Запекается в горшочке под майонезом и сыром «Сулугуни» Выход блюда: 275 гр.

220 руб.

Горячие блюда из рыбы

Время приготовления 35-40 мин.

Семга по-царски

Семга, запеченная под сырной корочкой . Подается с креветками , украшается зеленью и лимоном.

350 руб.

Выход блюда: 180/50/50 гр.

Стейк из семги

Подается с зеленью, маслинами , лимоном и соусом

300 руб.

«Наршараб» Выход блюда: 180/30 /30гр.

Семга по-Норвежски

Кусочки семги, тушенные в сметанном соусе с грецким орехом . Подается с рисом.

315 руб.

Выход блюда: 180/100 гр.

Семга «Султана»

Кусочки нежной семги, приготовленные в соке свежих апельсинов. Выход блюда: 190/30 гр.

290 руб.

Морское «Трио»

Кальмар фаршированный семгой и креветками, запеченный под сметанной корочкой, подается с красной икрой. Выход блюда: 130/15 гр.

350 руб.

Форель речная жареная

Подается с зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 180/50 гр.

260 руб.

Горбуша по-Провански

Горбуша запеченная под майонезом и сыром «Сулугуни». Подается с цветной капустой, зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 185/50 /50 гр.

195 руб.

Блюда от шеф-повара

Время приготовления 35-40 мин.

«Пирог» из говядины

Кусочки обжаренной говядины, тушеные с приправами и яйцом. Подается в виде пирога. Выход блюда: 200 гр. 260 руб.

Курица необычная

Куриное мясо на косточке, обжаренное в вине с овощами. Подается со спагетти. Выход блюда 200/80 гр. 230 руб.

Баранина «Самарканд»

Бараньи ребрышки тушеные с овощами. Подаются с мини-шашлычком из баранины. Выход блюда: 240 гр. 280 руб.

Гарниры

Время приготовления 10-15 мин.

<i>Цветная капуста в сухарях</i>	<i>100 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>100 гр.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Картофельные дольки с чесноком</i>	<i>100 гр.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Картофель отварной с зеленью</i>	<i>100 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Картофельные шарики</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Рис по-Азиатски</i>		
<i>Рис, кукуруза, зеленый горошек и болгарский перец. Выход блюда:</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Рис отварной</i>	<i>100 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Овощи гриль</i>		
<i>Баклажан, перец болгарский</i>	<i>170 гр.</i>	<i>170 руб.</i>

Соусы

<i>Наршараб</i>	<i>30 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Ткемали</i>	<i>50 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Ореховый</i>	<i>50 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Сацибели</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Сметана</i>	<i>50 гр.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Пар-Пар</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Цезарь</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Сырный</i>	<i>50 гр.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Майонез</i>	<i>50 гр.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Хрен</i>	<i>30 гр.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Горчица</i>	<i>30 гр.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Аджика</i>	<i>30 гр.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Соевый соус</i>	<i>30 гр.</i>	<i>20 руб.</i>

Десерты из фруктов

Время приготовления 15-20 мин.

<i>Фруктовая ваза</i> <i>Ассорти из свежих фруктов: виноград, яблоки, груша, банан. Выход блюда: 500 гр.</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Фруктовая фантазия</i> <i>Дольки груши, яблока и банана обжаренные в коньячно-сливочном коктейле, с добавлением грецких орехов. Выход блюда: 180 гр.</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Груша в вине</i> <i>Сладкая сочная груша, приготовленная на пару настоящего грузинского вина с корицей и гвоздикой в оформлении сливок. Выход блюда: 210 гр.</i>	<i>170 руб.</i>
<i>Банановый рай</i> <i>Фруктовый десерт из бананов с грецкими орехами, сгущенным молоком, горячим шоколадом и украшенный взбитыми сливками. Выход блюда: 250 гр.</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Чизкейк в ассортименте</i>	<i>1 шт. 160 руб.</i>

Молочные коктейли

Банановая фантазия

Молочный коктейль из молока, мороженого и кусочков банана. Выход блюда: 200 мл. 120 руб.

Молочный коктейль

Молочный коктейль из молока, мороженого и сиропа на выбор. Выход блюда: 200 мл. 100 руб.

Мороженое

Мороженое с фруктами

Мороженное с фруктовым ассорти из винограда, яблока и груши. Украшенное взбитыми сливками. Выход блюда: 180 гр. 125 руб.

Мороженое с сиропом

Мороженное с сиропом на выбор и взбитыми сливками. Выход блюда: 145 гр. 100 руб.

Мороженое пломбир

Выход блюда: 100 гр. 85 руб.

Мороженое с шоколадом и орехом

Мороженное с шоколадной стружкой, грецким орехом и взбитыми сливками. Выход блюда: 145 гр. 115 руб.

Прохладительные напитки

Минеральная вода

<i>Нарзан</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Архыз (б/г)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>БонАква (газ)</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>25 руб.</i>
<i>Бон Аква (газ)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>60 руб.</i>
<i>Бон Аква (б/г)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>60 руб.</i>

Газированная вода

<i>Кока-кола</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Кока-кола</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Спрайт</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Спрайт</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Фанта</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>

Безалкогольные напитки

<i>Апельсиновый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Вишневый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Грейпфрутовый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Ананасовый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Томатный сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Персиковый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Мультифруктовый сок</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Морс клюквенно - брусничный</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>

Чай

Ассам

Черный, крупнолистовой чай, имеющий пряный, немного цветочный аромат с необычными медовыми нотками. 400 мл. 80 руб.

Черный с клюквой

Чай черный с клюквой. Напиток удивительно сочетает впечатляющий вкус и пользу для здоровья человека. 400мл. 80 руб.

Сенча

Этот сорт зеленого чая является самым популярным в Японии. Имеет зысканный терпкий вкус с легкой горчинкой. 400 мл. 80 руб.

Зеленый жасмин

Настой этого восхитительного чая обладает золотистым цветом, тонкими благородным ароматом жасмина. 400 мл. 80 руб.

Наглый фрукт

Кунаж этого ароматного чая состоит из кусочков яблока, гибискуса, ананаса, шиповника и черноплодной рябины. 400 мл. 80 руб.

Улун молочный

Чай, имеет настой насыщенного цвета, а его аромат - это невообразимое сочетание молочных и сливочных тонов. 400 мл. 90 руб.

Кофе

Эспрессо

Крепкий кофе с глубоким богатым ароматом кофейных зерен.

40 мл. 80 руб.

Американо

Кофе эспрессо с добавлением горячей воды.

150 мл. 80 руб.

Капучино

Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену.

180мл. 90 руб.

Капучино итальяно

Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену, посыпается шоколадной крошкой или корицей.

180 мл. 95 руб.

Гляссе

Кофе с шариком мороженого.

180 мл. 120 руб.

Доппио

Кофе двойной крепости.

150мл. 120 руб.

Латте

Трёхслойный кофе, состоящий из молока и эспрессо.

200 мл. 120 руб.

Банкетное меню

ресторана «ТанКабан»

Салат-ассорти «Кабан в огороде»

Жаренная с шампиньонами свинина, корейская морковь, свекла, свежие огурцы, болгарский перец, маринованный лук,

Заправляется пикантным томатным соусом.

Выход блюда: 410/30/15 гр.

360 руб.

Парталетки с красной икрой

Парталетка заполняется сливочным маслом, икрой лосося, украшается зеленью .

Выход блюда: 1 шт./10/15 /2гр.

50 руб.

Филадельфия по-Русски

Рулет из лаваша, начиненный семгой, свежим огурцом, сливочным сыром и зеленью.

Выход блюда: 450 гр. (12 шт.)

550 руб.

Канане с ветчиной

Ветчина, сыр «Сулугуни», свежий огурец, болгарский перец.

Выход блюда: 40/24/24/24 гр. (4 шт.)

100 руб.

Канане с семгой

Семга с/с, маслины, креветка, лимон.

Выход блюда: 48/16/32/24гр. (4 шт.)

100 руб.

<i>Баклажаны по-Ташкентски</i>	
<i>Баклажаны запеченные с помидором, майонезом, под сыром «Сулугуни».</i>	180 руб.
<i>Выход блюда: 215 гр.</i>	
<i>Рулетки «ПанКабан»</i>	
<i>Рулетки из свинины с черносливом и грецким орехом.</i>	250 руб.
<i>Выход блюда: 190 гр. (6-7 шт)</i>	
<i>Хе рыбный</i>	
<i>Острая рыбная закуска</i>	450 руб.
<i>Выход блюда: 500 гр.</i>	
<i>Порт из печени</i>	
<i>Выход блюда: 1000 гр.</i>	700 руб.
<i>Фаршированная щука</i>	
<i>Щука, креветки, лук, морковь, лимон, зелень.)</i>	80 руб.
<i>Выход блюда: 100 гр.</i>	
<i>Фаршированная семга</i>	
<i>Семга, креветки, рис, кедровый орех, морковь, лимон, лук, зелень)</i>	120 руб.
<i>Выход блюда: 120 гр.</i>	
<i>Цыпленок «Чкмерули»</i>	
<i>Цыпленок жаренный с чесночком. Подается на раскаленной, глиняной сковороде с соусом «Сацибели».</i>	360 руб.
<i>Выход блюда: 1шт./50 гр.</i>	

Плов праздничный (8-10 чел.) 2300 руб.
Баранина, красный рис, лук, морковь, нохат, узбекские приправы. Выход блюда: 2000 гр.

Джиз из телятины (6-7 чел.) 1100 руб.
Жаренная телятина с картофелем, луком и зеленью.
Выход блюда: 800 гр.

Джиз из баранины (6-7 чел.) 1300 руб.
Жаренная баранина с картофелем, луком и зеленью.
Выход блюда: 800 гр.

Садж (10-12 чел.) 2700 руб.
Вкуснейшее блюдо восточной кухни, приготовленное из мяса ягненка, телятины, курицы, говяжьей печени. Подается с жареным баклажаном, картофелем и луком.
Выход блюда: 1600 гр.

Самса 250 руб.
Рубленное мясо телятины /баранины с луком и специями запеченное в слоеном тесте.
Выход блюда: 4 шт.

БИЗНЕС-ЛЯНЧ

Салаты:

<i>Витаминный (120гр.)</i>	<i>30руб.</i>
<i>Винегрет (120гр.)</i>	<i>35руб.</i>
<i>Столичный (120гр.)</i>	<i>45руб.</i>
<i>Цезарь с курицей (100гр.)</i>	<i>45руб.</i>

Супы:

<i>Рассольник (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Уха из семги (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Лапша по-домашнему (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Борщ (200мл.)</i>	<i>50руб.</i>

Горячее:

<i>Мясо по-французски (170гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Капуста тушеная с мясом (160гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Лагман жареный (160гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Горбуша запеченная (170гр.)</i>	<i>60руб.</i>

Напитки:

<i>Компот из сухофруктов (200мл.)</i>	<i>15руб.</i>
<i>Чай черный/зеленый с лимоном (175мл.)</i>	<i>18руб.</i>
<i>Кофе 3в1 (200мл.)</i>	<i>15руб.</i>

БИЗНЕС-ЛЯНЧ

Салаты:

<i>Витаминный (120гр.)</i>	<i>30руб.</i>
<i>Винегрет (120гр.)</i>	<i>35руб.</i>
<i>Столичный (120гр.)</i>	<i>45руб.</i>
<i>Цезарь с курицей (100гр.)</i>	<i>45руб.</i>

Супы:

<i>Рассольник (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Уха из семги (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Лепша по-домашнему (200мл.)</i>	<i>40руб.</i>
<i>Борщ (200мл.)</i>	<i>50руб.</i>
<i>Горячее:</i>	
<i>Мясо по-французски (170гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Капуста тушеная с мясом (160гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Лагман жареный (160гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Горбуша запеченная (170гр.)</i>	<i>60руб.</i>
<i>Напитки:</i>	
<i>Компот из сухофруктов (200мл.)</i>	<i>15руб.</i>
<i>Чай черный/зеленый с лимоном (175мл.)</i>	<i>18руб.</i>
<i>Кофе 3в1 (200мл.)</i>	<i>15руб.</i>