

Салаты с рыбой и морепродуктами

"Морская звезда" 220 300=

Салатик с морскими жителями, миксом разных листьев, семушкой слабой соли, дольками золотистого картофеля, зернами красной икры с горчишно-медовой заправкой

"Сельдь под чапаном" 240 120=

Слоеный салат с сельдью, свеклой, сельдереем, морковью, яйцом. Классика русской кухни.

"Таможня дает добро!" 200 220=

Салат с креветками, кальмарами, крабовыми палочками, свежим огурцом, луком маринованным, яйцом под россыпью жемчужин красной икры

Салаты с мясом

"Смачненький" 210 220=

Салат с картошечкой, домашней буженинкой, язычком телячьим, курочкой, морковью, початками кукурузы, с хрустящим маринованным огурчиком, золотистыми кольцами лука. Заправлен "Домашним" соусом

"Гурмания" 190 190=

Есть на света такая страна, где все так же вкусно, как этот салат: картошечка, обжаренные кусочки телятинки, маринованные грибочки и лучок, свежий огурчик. На майонезе замешан с хрустящими гренокками подан.

"Телега" 220 210=

Теплый салат из отборных баклажанов, сладкого перца, запеченной курицы, грибов с заправкой от шефа

"Цезарь по-украински" 200 190=

Восхитительная классика из запеченной куриной грудки, хрустящих сухариков, ароматного обжаренного бекона, куриного яйца, под фирменной заправкой

Салат — Малат 180 440=

Легкий салат из нежнейшей телятинки, вяленых помидор, листьев разных салатов, Черри, сладкого перца. Заправлен бальзамическим соусом. Подается с ломтиками козьего сыра. Идеальной выбор для лучшей половины человечества!

"По-селянски" 210 170=

Салат с хрустящими листьями салата, копчеными ушками хряка, жареными грибочками, красной фасолью, чесночком. Пропитан "Пикантным" соусом

"Солнечный" 230 190=

На лепестках картофельных чипсов телятинка, обжаренные грибочки, лучок, морковь, картошечка, яйцо куриное, с домашним майонезом под стружкой сливочного сыра

"Золотая тубетейка" 210 190=

Салат с курицей, языком, корнишонами, пикантной морковью, уймой листьев салатов, картофелем «Тай» с соусом майонез

"Мечта Верещагина" 180 160=

Домашний салат с картофелем, морковью, курочкой, горошком, свежим огурцом, яйцом. Замешан Домашним соусом. Этот рецепт знают все, но лучше попробовать его у нас!

"Сухарничек" 200 190=

Закордонный салатик с уймой разных листьев, кусочками курицы в хрустящей корочке, "Черри", оливочками, сухариками, чесночком под сыром с соусом "Майонез"

"Восторг Зухры" 180 220=

Теплый салат с курицей, запеченной в хрустящей корочке, листьями салатов, помидор Черри, моркови с медово-цитрусовым соусом

"Слезы Шахерезады"	240	220=
Салат с обжаренными шампиньонами, домашним сыром, стручковой фасолью, томатами, грецким орехом, чесноком, приправленный соевым соусом и пряными травами. Объединение невообразимое!		
"Овощной беспредел"	250	320=
Блюдо, приготовленное нами по сырым восточным законам с овощами-гриль под сыром. Заправлен свежей зеленью, чесноком, подается с лавашом.		
"Полесье"	190/50	120=
Витаминный салат из огородных растений с соусом "Заморским"		
"От греческого Пана"	210	160=
Замечательный салатик с сыром "Фета", овощами, маслинками. Заправлен "Иноземным" соусом		
"Огородник"	210	110=
Вкусный салат из помидор, свежего огурца, сладкого перца, редиса и зелени, красного лука (заправка на Ваш выбор - майонез, сметана, оливковое масло)		

Винегреты

Винегрет с Балтийской килечкой,	250/50	160=
Приправлен ароматным маслом. Подается с домашней настойкой		
Винегрет с красной фасолью,	250/50	120=
Картошечкой, морковкой, свеклой, зеленым луком, сдобрен домашним маслицем. Подается с домашней настойкой		

Горячие закуски

Самса от Джавдета Такую Вы не видели, как и самого Джавдета. с мясом барашка	180	180=
Сочный чебурек Подарок для разлюбезной Екатерины Матвеевны с сочным мясом молодого барашка, ароматными травами и национальными специями	170	180=
Чебурек "Брынза" Хрустящее тесто с тающей начинкой из домашнего сыра, зелени и чеснока	200	120=
Чебурек "Не детский" Сочный чебурек, начиненный свининой и пряностями	200	180=
"Облизун" Закусочка с нежнейшим телячьим язычком, грибочками, помидоркой, чесночком. Томятся в сливочках под чудесной сырной корочкой	240	210=
"Мясная котомка" Жульен в блинном мешочке с курочкой, телячьим язычком, лучком, грибочками, чесночком, домашним майонезом	150	140=
"Колдуны" Картофельные дранички с языком в сливочно-грибном соусе	200	200=
Дранники со сметаной	200	100=
Дранники с беконом	180	130=
Дранники с луком "Фри"	160	80=

Душевные супчики

Солянка домашняя	300	150=
С мясными копченостями, почками, колбасой, солеными огурчиками, лимоном, маслинами		
Борщ домашний "Хуторок"	300/100	180=
Наваристый борщ с говядиной. Подается в хлебной чаше с пампушками, да чесночным маслом		
Борщ зеленый	300	160=
Щавелевый борщ с курочкой, яйцом, картохой. Подается со сметанкой.		
Шурпа	300	210=
Сытный суп с мясом барашка, картофелем, морковью, сладким перцем, томатами, зеленью, узбекским горохом «Нут», придавший сил Абдуле		
Узбекский Лагман — дело тонкое, Петруха!	300	300=
Это блюдо из длинной домашней лапши, телятины, сладкого перца, сельдерея и специй — не зря называют звездой Востока		
"За уши не оттянешь"	300	180=
Нежнейший сливочный супчик с курочкой, грибами, хрустящими гренками		
Суп рыбный по — Норвежски	300	190=
Сливочная ушица со сливочным вкусом с овощами и семгой		

Пельмени всех стран объединяйтесь!

Манты большие узбекские пельмени, налепленные ручками сводных женщин Востока из общежития № 1 с мясом барашка или телянка, приготовленные на пару.	280/50	220=
Чучвара узбекские пельмени с нежной бараниной или сочной курочкой. Хотите - сварим, хотите — обжарим	150	170=
"Куриная забава" Узбекские пельмешки с курицей, запеченные в сливочном соусе под сыром	250	160=
Пельмени "Старо-русские" с печенью	200	120=
Пельмени "Уральские" с говядиной и свиной. Подается с Хреновухой	200/50	220=
Пельмени "По-киевски" с курой, грибами. Запеченные в сливках	200	170=
Пельмени "Дальневосточные" с семгой	200	210=
Вареники с картофелем и грибами	250	120=
Вареники с мясом и капустой	250	210=
Вареники с творогом и изюмом	250	140=
Вареники с соленым творогом	250	100=

Горячие блюда

Блюда из рыбы

"Царь-рыба" Стерлядка, фаршированная семгой под сливочно-икорным соусом	1 шт	2050=
"Стейк из семги"	150/30	480=
"Крупный улов" Карп фаршированный рисом, грибами, луком, домашним сыром, запекается в сметане. Рецепт любезно предоставленный Екатериной Матвеевной	450	430=
"Сибас- диетическая рыбка" с жульеном из овощей с белым сливочным соусом	170/50	540=
"Судак по-деревенски" с грибочками, золотистым лучком, под сырным покрывалом. Подается с картошечкой по-деревенски.	350	270=
"По-Щучьему веленью" Нежнейшие котлетки из щуки с жареной цветной капустой в хрустящей корочке. Подается с соусом Тар-Тар.	220/50	250=
"Рыбацкое счастье" Судачек запеченный в омлете	410	250=
"Семга атаманская" под заморским соусом "Дор-Блю" Подается с припущенными овощами.	300	420=

Блюда мясные

"Солнце пустыни" Свинина, с обжаренными грибами, ветчиной, томатами, чесноком. Запеченная под сливочным сыром	200	220=
"Порось с овощами гриль" Шейка свиная, лучок, перчик болгарский, баклажан обжаренные на гриле. Подается на шкварчащей сковородке	230/50	360=
"Горшок с мясными вкусами" Жаркое из свинины, кури, ароматного бекона, картофеля, огородных овощей, томленых в сливках.	240	230=

"С пылу с жару" Медальончики из свинины с лесными грибочками, печеной картошечкой под сливочно-горчичным соусом	300	280=
"Царские медали" Сочные шматочки свинины вобравшие в себя вкус виноградных ягод	260	300=
"Вкусный хрю" Аппетитно запеченный в слоеном тесте шмат поросы с беконом, маринованным огурчиком, чесночком, сладким перцем, сыром	350	350=
"Петрухин перекус" Свинная рулька запеченная в медово-горчичном маринаде, с капустой и овощами	1100	560=
"Котлеты деревенские" на картофельных драниках	300	250=
"Телячьи нежности" Сочные кусочки телятины в подливе из чернослива. Подается в ароматном, хрустящем хлебе	410	360=
"Лапша по - Ташкенски" с телячьим языком, говядиной, грибами в нежном сливочном соусе	320	270=
"Калым" Сочные брусочки телятины, обжаренные с баклажанами. Подаются с печеным картофелем	350	370=
"Учкудук" Нежные кусочки говядины в сливочном соусе с грибами, с запеченным картофелем, свежими овощами	400	410=
"Лакомая телятинка" Отбивная из говядины с заморским соусом "Дор-Блю" Подается с брокколи, цветной капустой, морковкой, сладким перцем.	250	430=
"Золотое руно" Каре ягненка с рисом, грибами, клюквенным соусом, розмарином	370	420=
"Секрет долголетия" Деликатесное блюдо. Из чего — расскажет официант.	250/150	370=

"Баранина по-крымски"	260	450=
Обжаренная корейка молодого барашка на косточке с баклажанами, спелыми томатами, картофелем, сладким перцем, фасолью		
"Каприз Бая"	300	220=
Нежное мясо курицы с обжаренными грибами, луком, картофелем, соусом Тар-Тар, запеченное под сливочным сыром		
"Котлета по - Суховски"	320	210=
Хрустящая котлетка из филе цыпленка фаршированная зеленью и сливочным маслом. Подается с картофельным пюре в беконе, квашеной капустой.		

Гарниры

Картофель жареный с грибами и луком	200/50	100=
Картофель фри	150	80=
Картофель по-деревенски	150	80=
Бархан	210	100=
Запеченная картошечка с маринованным огурчиком, колбаской, чесночком, зеленью, сыром и соусом Майонез		
Рис с овощами	150	70=

Наша выпечка

Булочка пшеничная с кунжутом	1 шт	15=
Булочка ржаная	1 шт	15=
Пирожки с мясом	3 шт	90=
Пирожки с капустой и яйцом	3 шт	40=
Пирожки с грибами и луком	3 шт	60=
Пирожки с печенью и луком	3 шт	60=
Пирожки с яблоками	3 шт	60=

Соуса

"Белый чесночный"	50	20=
Шашлычный	50	30=
Горчица "до слез пробивающая"	50	20=
Хрен "вырви глаз"	50	20=

Домашние сладости и лакомства

Райское яблочко яблоко запеченное с грецким орехом, изюмом, медом под сливочно-апельсиновым соусом	170	160=
Искушение Фатимы Нежные творожные оладушки, подаются со сметаной	180/50	110=
Чудная долина хрустящие блинчики, фаршированные творогом и изюмом. Подается с ягодным соусом	170/50	120=
"Тан Наполеон"	240	220=
Королевский Рассыпчатый песочный пирог с творожной начинкой, ягодным соусом	150	130=
Тирамису	120	130=

Десерты

Мороженое подается в вафельной корзиночке

Мороженое	100/20	70=
Наполнитель:		
Мед с грецкий орех	30	25=
Шоколадная крошка	20	25=
Варенье из кураги , чернослива и грецкого ореха	50	25=
Топинг на Ваш выбор (карамель, шоколад, лесные ягоды)	30	25=
Сливки взбитые	30	25=

Фрукты

Ананас Голд	1 шт	700=
Киви	100	30=
Виноград	100	50=
Яблоки	100	30=
Груши	100	30=
Апельсины	100	20=
Мандарины	100	30=
Лимон	100	30=

Напитки собственного приготовления

Морс клюквенный	950	200=
	250	55=
Квас	1 л	120=
	250	40=
Напиток из шиповника с мятой	1 л	160=
	250 мл	45=
Лимонад домашний Классический	1л	170=
	250	45=
Лимонад Имбирный	1л	170=
	250	45=
Лимонад Апельсиновый	1л	170=
	250	45=

Свежевыжатые Соки

Грейпфрут	300	160=
Апельсин	300	130=
Лимон	200	130=
Киви	200	180=
Морковный	200	110=

Морковный со сливками	200	120=
Яблочно - морковный	200	120=
Грушевый	200	120=

Безалкогольные напитки

Сок в ассортименте	950	200=
	250	55=
Вода «Джермук»	500	130=
Аква Минерале	600	80=
газированная, не газированная		
Аква Минерале (стекло)	260	90=
газированная, не газированная		
Пепси — Кола (стекло)	250	115=
Пепси — Кола	250	35=
	1,250	130=
Севен Ап	250	35=
	1,250	130=
Тоник (Стекло)	250	115=
Адренилин Раш	250	115=

Безалкогольные Коктейли

1000 и 1 ночь	150/100/30/20	110=
сок, мороженое, гренадин, взбитые сливки		
Молочный с сиропом	100/150/30	90=
мороженое, молочный напиток, сироп или топинг, на ваш выбор - клубничный, гранатовый, шоколадный, карамельный		

Молочный	100/150	60=
мороженое, молочный напиток		

Шоколад

Шоколад "Риттер Спорт"	100	120=
в ассортименте		

Жевательная резинка "Five" 31 гр.	1шт	70=
--	-----	-----

Горячие напитки

Чайный Достархан	1000/370	300=
два вида чая с восточными сладостями: мед, варенье, Самаркандская курага, инжир, изюм, чернослив, цукаты, орешки.		

Хотабыч	500	160=
Мед, лимон, корень имбиря, чай на Ваш выбор черный или зеленый		

Чай в чайниках

500 мл — 150 руб

Черные и черные ароматизированные чаи

Высокогорный

Китайский с бергамотом

Шоколадное искушение

(клубника, ваниль, шоколад)

Зеленые и зеленые ароматизированные чаи

Утреннее солнце

Чарующий жасмин

Фруктовые и травяные чаи

Симфония дождя(цветочный каркаде, ежевика)

Кофе

Эспрессо	50/10	60=
-----------------	-------	-----

Эспрессо двойной	100/20	120=
-------------------------	--------	------

Американо	100/10	70=
------------------	--------	-----

Капучино МАХ	250/30/40	120=
эсперессо двойной с пышной молочной пеной,		

топинг шоколад или карамель, сахар

Латте с наполнителем

эспрессо, молоко, сахар

200/40/30

110=

На Ваш выбор топинг - шоколад или карамель

Гляссе

эспрессо, мороженое, взбитые сливки

60/50/20

90=

Кофе по-восточному

200/40

70=

Кофе с молоком

150/50

90=

Молочный напиток

50

20=