



**БЕЛОЕ ЗОЛОТО**

— Р Е С Т О Р А Н —



*Узбекская  
кухня*



# Узбекская кухня



## Чучвара шурпа

Домашние пельмени с насыщенным бульоном.

350 г.

**310**  
руб.



## Лалман

Первое блюдо приготовленное на крепком говяжьем бульоне с домашней лапшой и овощами.

350 г.

**370**  
руб.



## Шурпа

Классический суп из баранины с горохом нут и овощами.

350 г.

**350**  
руб.

## Выпечка



## Бичак с зеленью

Пирог из слоеного теста с зеленью.

120 г.

**250**  
руб.



## Самса из баранька / говядины / курицы

Классическая самса с начинкой на Ваш выбор.

100 г.

**220**  
руб.



## Хачапури с сыром

Из слоеного теста с сулгуни.

140 г.

**270**  
руб.



# Узбекская кухня

## Плов

**520**  
руб.

### Ковурма плов

Традиционный ферганский плов с бараниной.

350 г.



**600**  
руб.

### Бехли плов

Плов с айвой и зернами граната.

400 г.



**540**  
руб.

### Тоирама плов

Самаркандский плов с добавлением гороха нут.

350 г.



**400**  
руб.

### Коваток плов

Плов с голубцами из виноградных листьев.

200/30/10 г.



## Для компании

**4400**  
руб.

### Машлык ассорти

Шесть видов шашлыков и кебабов с овощами.

1200/300/100 г.



**4900**  
руб.

### Плов праздничный

Ароматный плов подается на большом блюде.

3500 г.



# Узбекская кухня

## Шашлыки и кебабы



### Сух-кебаб из баранины

Шашлык из мякоти баранины с острым гранатовым соусом.

180/40/30 г.

**780**  
руб.



### Чупон кебаб из говяжьей вырезки

Шашлык из маринованной говядины с соусом сацебели.

180/40/30 г.

**900**  
руб.



### Думба-тигар кебаб

Шашлык из бараньей печени и курдюка с острым гранатовым соусом.

200/40/30 г.

**660**  
руб.



### Машлык по-кокандски

Шашлык из баранины, бараньей печени и курдюка с острым гранатовым соусом.

200/40/30 г.

**680**  
руб.



### Кайма-кебаб из говядины

Шашлык из рубленой говядины с соусом сацебели.

200/70/30 г.

**730**  
руб.



### Кайма-кебаб из курицы

Шашлык из рубленого куриного филе с шашлычным соусом.

200/70/30 г.

**600**  
руб.



БЕЛОЕ ЗОЛОТО  
РЕСТОРАН



# Узбекская кухня

## Горячие блюда

**560**  
руб.

### Манты по-андижански

Манта из баранины с луком и зеленью.

350 г.



**380**  
руб.

### Ошкочок манты

Манты с начинкой из тыквы.

250 г.



**300**  
руб.

### Чучвара

Отварная с жареным луком.

240 г.



**300**  
руб.

### Ковурма чучвара

Жареная чучвара.

150 г.



**390**  
руб.

### Коваток долма

Голубцы из виноградных листьев.

200/30/10 г.



**690**  
руб.

### Казан кабаб

Блюдо из томленной в казане на углях молодой баранины и картофеля.

400 г.



**670**  
руб.

### Дымлама

Кладезь витаминов в сочетании томленных овощей и нежной баранины.

400 г.



