

ЗАКУСКИ



380 ₽

Овощная грядка

Ассорти сочных томатов
и огурцов с зеленью (300)



340 ₽

Ассорти солений

Соленья по нашему
фирменному рецепту,
с ароматными травами
и специями (420)



Казы «Узбекские»

Колбаса из конины
с ароматными специями (80)

230 ₽

казан

чайхана

Бастурма
из говядины

(80)

230 ₽



Говяжий язык
отварной

360 ₽

Подаётся со сливочным
хреном (80)



Суджу́к (80)

230 ₽



Куриный рулет

С курагой, греческим орехом,
болгарским перцем
и ароматными специями
(100)

250 ₽





280 ₽

Рулетики
из баклажанов
с помидорами
и жареной
говядиной

Аппетитная закуска
со специями
(180)

Запечённые баклажаны
с адыгейским сыром

Подаётся с соусом песто (160)

280 ₽



Селёдка с картофелем черри

В ароматном масле
с маринованным
луком (70/30)

230 ₽



казан

чайхана



380 ₽

Семга
слабосолёная
Собственного
посола (100)

Ассорти
домашних сыров

Сулугуни, брынза солёная,
адыгейский сыр (180)

360 ₽



80 ₽

Мацони

Закваска
из свежего
молока,
богатая витаминами
и микроэлементами
(130)

Закуска к пиву
Крылья куриные, картофель
фри, гренки чесночные,
соус (400/30)

380 ₽



❖ САЛАТЫ ❖

Салат с куриной печенью
и йогуртовой заправкой
(300)

270 ₽



280 ₽

Лучшая
добавка
к плову
(70)
150 ₽

Ачик-Чучук

Традиционный салат из сочных
ташкентских помидоров,
со свежим базиликом,
стручковым перцем
и белым луком
(150)

Лазат

Баклажаны, запечённые
до золотистой корочки,
с помидорами,
хрустящими огурцами
и зеленью (220)

320 ₽





чайхана

260 ₽

Салат «Дымок»

Ароматные баклажаны, помидоры и болгарский перец в оливковом масле, запечённые на углях (180)

Салат с морепродуктами

Сочные и ароматные мидии со свежими помидорами (200)

320 ₽



260 ₽

Греческий салат

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата, брынза, оливки и маслины в оливковом масле (200)

Салат с телятиной

Из свежих овощей с букетом специй. Заправляется майонезом (200)

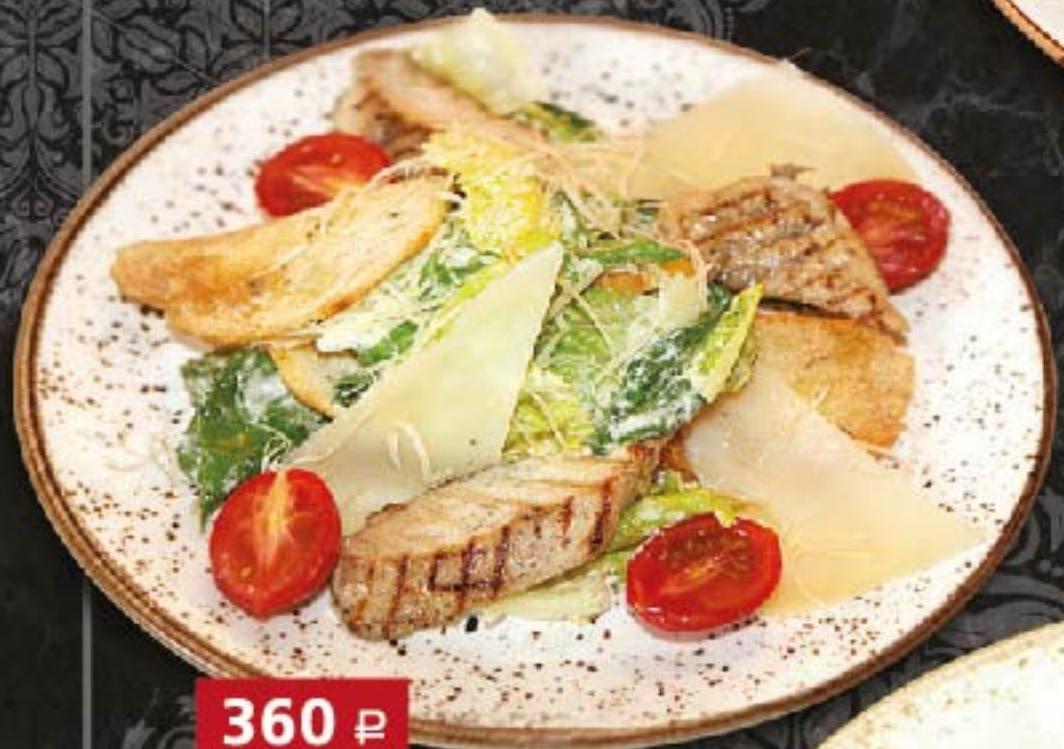
370 ₽





220 ₽

Легкий салат
из запеченных и свежих
овощей с куриной грудкой
(180)

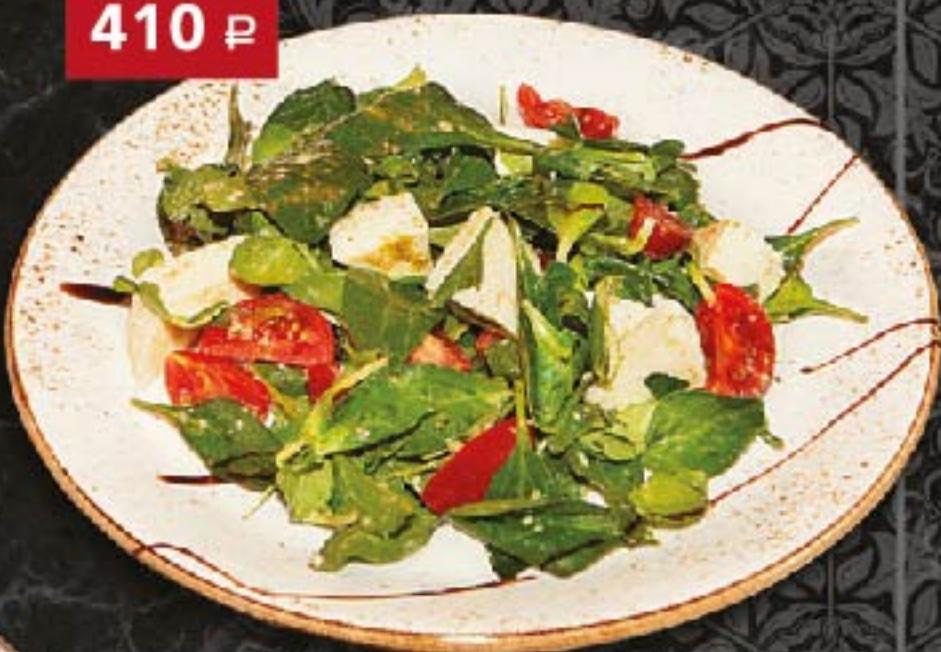


360 ₽

Цезарь с курицей

Листья салата романо
с помидорами черри,
салат «Айсберг»
с филе куриной грудки,
сыром пармезан,
соусом «Цезарь»
и хрустящими тостами
(200)

410 ₽



Шпинат
с моцареллой

Листья свежего шпината
с сыром Моцарелла.
Заправляется оливковым
маслом и соусом Песто (200)

Сочные листья салата романо
с помидорами черри, салат
«Айсберг» с тигровыми креветками,
сыром пармезан, соусом «Цезарь»
и хрустящими греночками
(200)

460 ₽



казан



чайхана

СУПЫ

Шурпа

Ароматный и наваристый суп с бараниной, овощами, горохом нутом и бараньим жирком. Подаётся со свежими базиликом и кинзой (300)

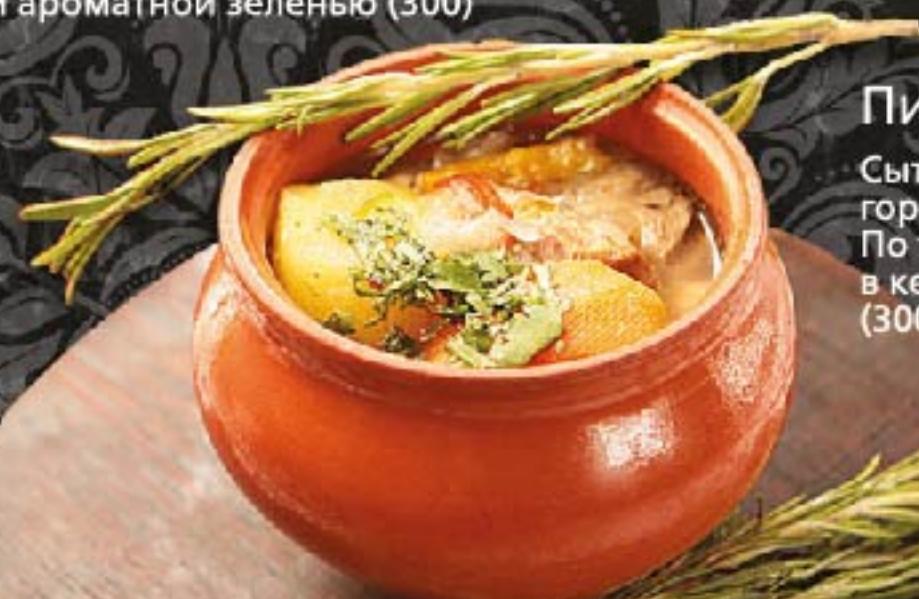
280 ₽



260 ₽

Шурпа с курицей

Ароматный и наваристый суп с курицей и овощами и ароматной зеленью (300)



320 ₽

Лагман из телятины

Суп на ароматном телячьем бульоне, с домашней лапшой, овощами, специями и свежей зеленью (350)

Пити с говядиной

Сытный суп с овощами, горохом нутом и специями. По традиции готовится в керамическом горшочке (300)

390 ₽





280 ₽

Чучвара-шурпа

Узбекские пельмени ручной лепки
в ароматном мясном бульоне
со свежей зеленью (400)

240 ₽

Машхурда

Густой суп на ароматном
говяжьем бульоне. С нежной
говядиной, рисом, нутом, крупой
маш, сочным луком, свежими
помидорами и морковью, молодым
картофелем, томатной пастой
и кинзой (350)



270 ₽

Окрошка
с говядиной
на айране

Охлаждающий летний суп
со свежей зеленью (300)

казан

чайхана

горячие блюда

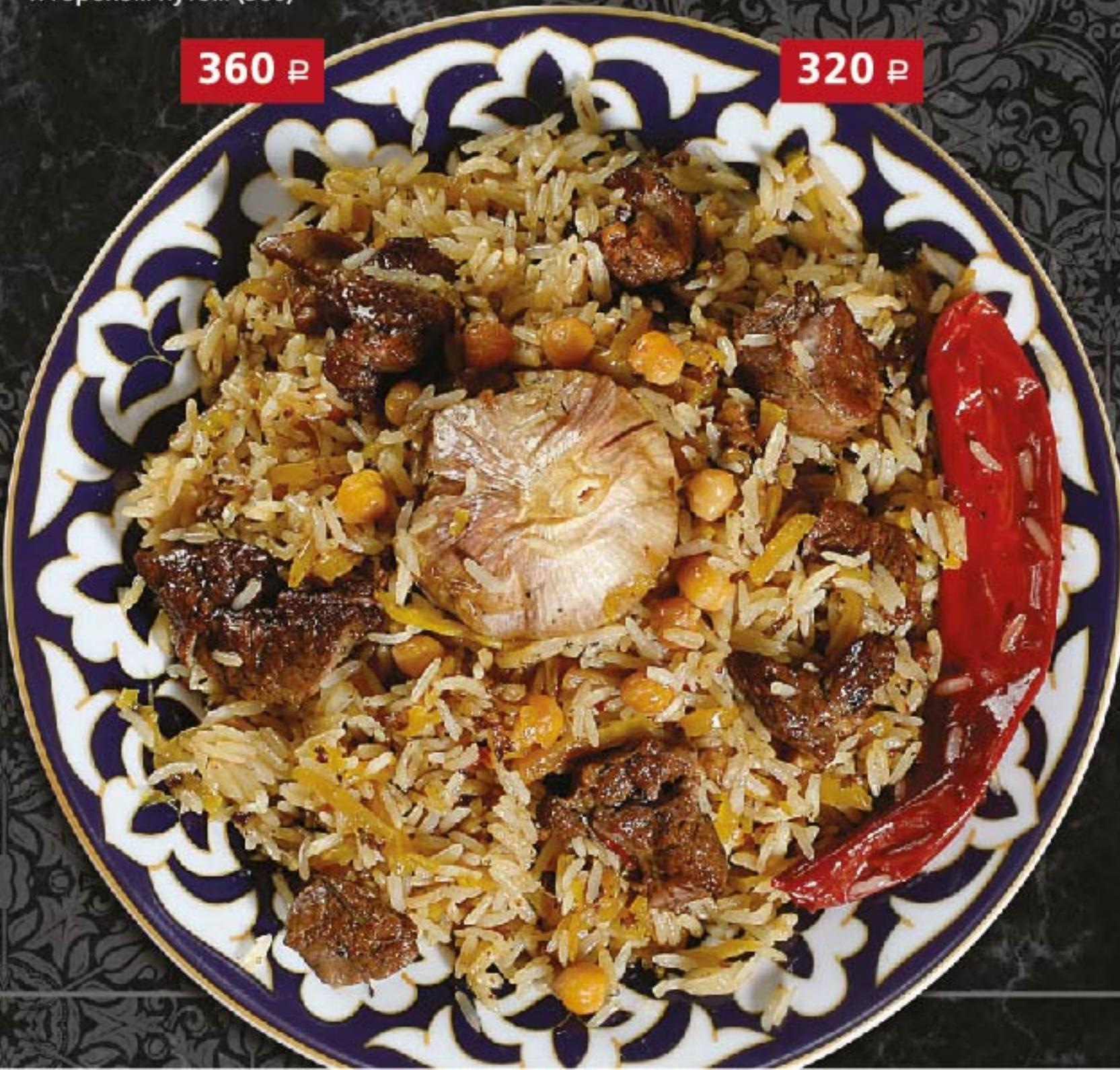
Наш фирменный плов
«Казан» с бараниной
Ароматный и рассыпчатый,
с мясом молодого барашка,
жёлтой морковью, рисом Лазер
и горохом нутом (300)

360 ₽

Плов с говядиной

Классический плов с говядиной,
рисом Лазер, красной морковью
и особым букетом специй (300)

320 ₽

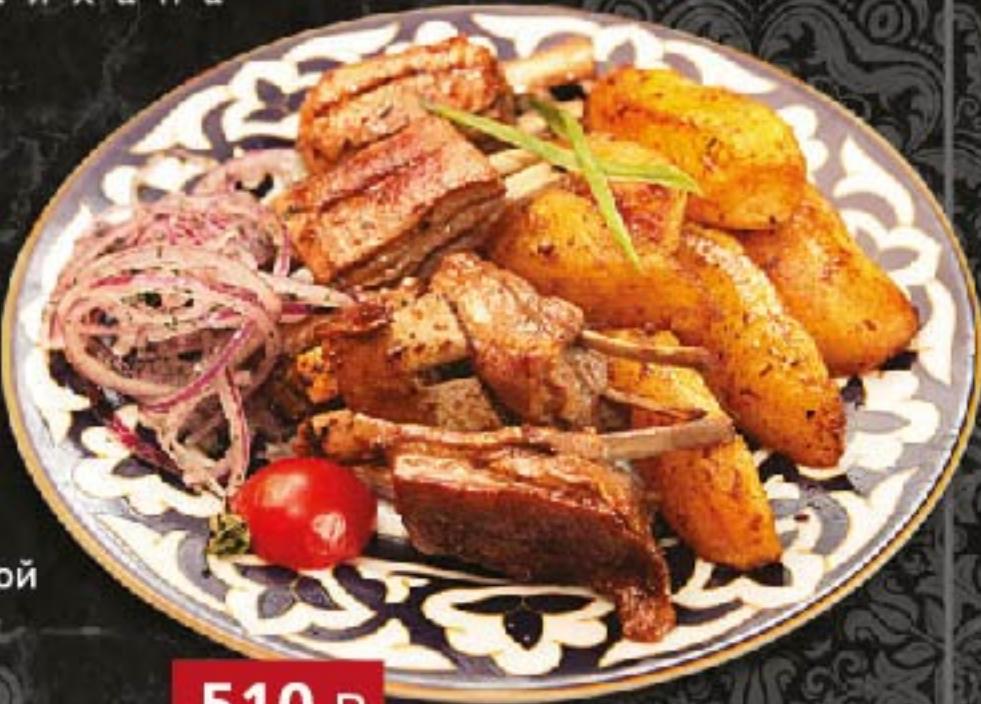




380 ₽

Голубцы с телятиной

Нежные и сочные, с ароматной подливой или домашней сметаной (280)



510 ₽

Жаркое из баранины

Томлённая баранина с овощами и специями, удивительно нежная и ароматная (340)



70 ₽

Манты из баранины

Сочный мясной фарш с луком и специями, в тонком тесте с ароматным бульоном (1 шт. / 50 гр.)

50 ₽

Манты с тыквой

Нежная тыква с луком, картофелем и специями. В тонком тесте с ароматным бульоном (1 шт. / 50 гр.)



350 ₽

казан

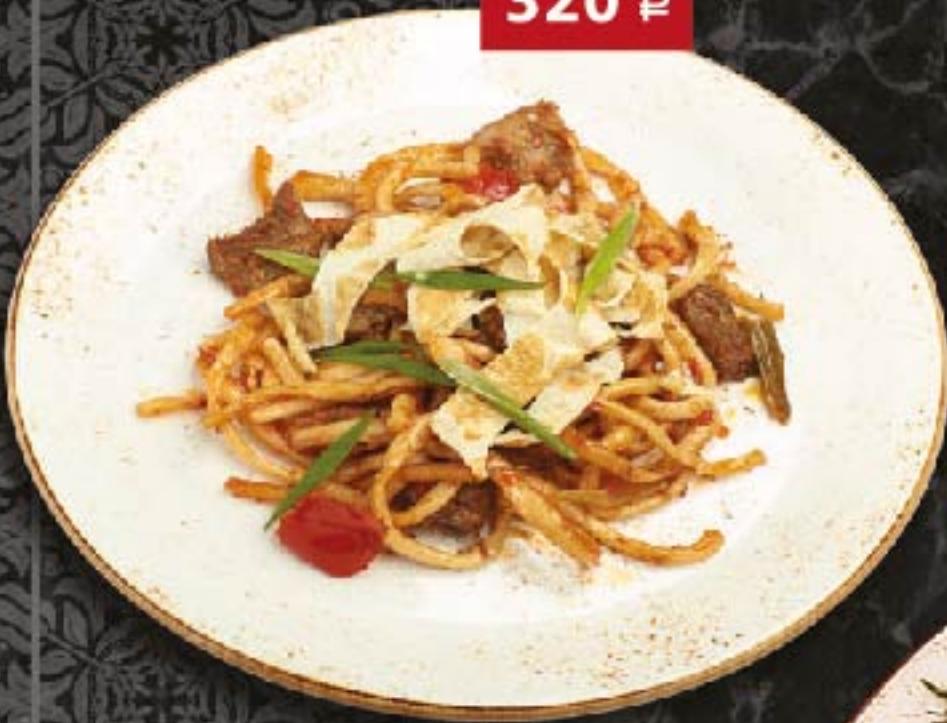


чайхана

Жареный лагман

Сытное блюдо с телятиной, домашней лапшой, помидорами, стручковой фасолью, болгарским перцем и свежей зеленью (250)

320 ₽



Креветки с помидорами

Сочные креветки со специями и свежими помидорами (130)

750 ₽



Котлеты из баранины

Из свежего мяса, с зеленью и чесноком (180)

340 ₽



Каре барашка

Сочная баранина обжаренная на гриле со специями (180)

750 ₽





чайхана

Говядина

в кисло-сладком соусе

Нежная говядина, приготовленная в кисло сладком соусе с помидорами черри и морковью (140/40)

420 ₽



Паста с курицей

Классическая паста с курицей и овощным соусом (210)

260 ₽



Паста с морепродуктами

Оригинальное сочетание морепродуктов и соус биск (260)

450 ₽



280 ₽

Ханум

(ленивые манты)

Нежный фарш из рубленой баранины в тонком тесте с картофелем, репчатым луком и специями.
Подаётся с мацони (200/50)

казан

чайхана



280 ₽

Лепешка с мясом
(220)

Шаурма с курицей
на гриле

Сочное, обжаренное
на гриле куриное филе
с хрустящей капустой,
свежими помидорами,
сочной морковью,
солёными огурцами
и ароматным чесночным
соусом (170)

270 ₽



Бургер «Казан»
(250/100/30)

270 ₽

*& ГАРНИРЫ *

90 ₽

Рис отварной
(150)



130 ₽

Картофель фри
(150/40)



150 ₽

Молодой картофель
Картофель отварной /
жареный с зеленью
и чесноком (150)



казан

чайхана

150 ₽

Картофельное пюре
с васаби

Пикантная версия классического гарнира — нежность сливочного масла приятно сочетается с острой знаменитой японской приправы (150)

140 ₽

Брокколи
с цветной капустой
(130)

220 ₽

Овощи
гриль
(150)

150 ₽

Овощи
на пару
(150)



МАНГАЛ



450 ₽

Шашлык
из бараньей мякоти
Сочная баранина с луком
и специями (130/40/30)

Шашлык
из бараньих
рёбрышек
Хрустящие бараньи
рёбрышки «семечки».
Подаются с красным луком
и аджикой (130/40/30)

420 ₽



Шашлык
из телячьей печени
Тающая во рту телячья печень,
обжаренная на мангале
с баранным жирком
135/40/30

260 ₽



казан

чайхана

Учпанджа из баранины

Пряный шашлык
с прослойками бараньего
жира для большей сочности
(190/40/30)

640 ₽



Люля-кебаб из говядины

Сочная говядина со специями,
обжаренная на мангале.
Подаётся со свежей
зеленью и маринованным
луком
(120/40/30)

370 ₽



420 ₽

Люля-кебаб из баранины

Приготовлен
из рубленой баранины
со специями. Подаётся
со свежей зеленью
и маринованным
луком (120/40/30)



520 ₽

Шашлык из говяжьей вырезки

Сочная говяжья
вырезка со специями
(150/40/30)



каЗан
чайхана

Куриный шашлык

Сочный шашлык из куриного бедра, со свежей зеленью и маринованным луком (140/40/30)

320 ₽

Шампиньоны на гриле

С букетом специй и оливковым маслом (100)

190 ₽

360 ₽

Люля-кебаб из курицы

Нежное куриное мясо со специями, обжаренное на мангале. Подаётся со свежей зеленью и маринованным луком (120)

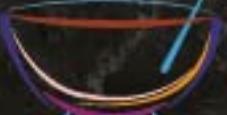
Картофель с курдюком

С аппетитной корочкой, обжаренный на бараньем жире (100)

140 ₽



казан



чайхана

570 ₽

Цыпленок табака

Сочная курица, обжаренная под прессом, с перцем и чесноком (250)

Карп на гриле

В фирменном маринаде,
с хрустящей корочкой
(220/40/30)

480 ₽



650 ₽

Стейк форели
на гриле

Нежнейшая форель
с лимоном
и специями
(180/40/300)

*& ВЫПЕЧКА *

130 ₽

Самса из рубленой
баранины
(105)

Самса
с говядиной
(110)

150 ₽

160 ₽

Лепёшка
с сыром (150)

казан



чайхана

Чебурек
с говядиной (110)

140 ₽



130 ₽ Кутабы с зеленью (80)

130 ₽ Кутабы с телятиной (80)

110 ₽ Кутабы с сыром (80)



Лепёшка
из тандыра (100)

60 ₽



> ДЕСЕРТЫ <

Наша фирменная пахлава

Хрустящие ромбы из тонкого теста,
наполненные греческими орехами
с ароматным мёдом (120)

180 ₽



160 ₽

Халва с фисташками

Тающая во рту сливочная халва
с отборными фисташками
(70/15)



Торт Рафаэлло
(120)

260 ₽



•••

260 ₽ Торт Шоколадный
(120)



казан



чайхана

140 ₽

Варенье

Кизил, инжир,
белая черешня
(80)



270 ₽

Восточные сладости

Миндаль в сахаре, изюм жёлтый,
изюм чёрный, курага (200)



120 ₽

**Мороженое и сорбет
в ассортименте**
(50)