

ЗАКУСКИ



380 ₽

Овощная грядка

Ассорти сочных томатов и огурцов с зеленью (300)



340 ₽

Ассорти солений

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



Казы «Узбекские»

Колбаса из конины с ароматными специями (80)

230 ₽

Бастурма
из говядины
(80)

230 ₽



Говяжий язык
отварной

360 ₽

Подаётся со сливочным
хреном (80)

Суджук (80)

230 ₽



Куриный рулет

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

250 ₽





280 р

Рулетики
из баклажанов
с помидорами
и жареной
говядиной

Аппетитная закуска
со специями
(180)

Запечённые баклажаны
с адыгейским сыром

Подаётся с соусом песто (160)

280 р



Селёдка с картофелем черри

В ароматном масле
с маринованным
луком (70/30)

230 р





380 Р

Семга
слабосолёная
Собственного
посола (100)

Ассорти
домашних сыров

Сулугуни, брынза солёная,
адыгейский сыр (180)

360 Р



80 Р

Мацони

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

Закуска к пиву

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

380 Р



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 ₺





260 руб

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 руб



260 руб

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 руб





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)



460 ₺

Цезарь с креветками

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

СУПЫ



280 ₹

Шурпа

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



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)



390 ₹

Пити с говядиной

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



280 ₽

Чучвара-шурпа

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

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)

240 ₽



Окрошка с говядиной на айране

270 ₽

Освежающий летний суп со свежей зеленью (300)

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

Томлёная 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.)

Долма

Рубленая баранина и сочная телятина в молодых виноградных листьях тушеная с пряными специями (300)



350 ₺

Жареный лагман

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

320 Р



Котлеты из баранины

Из свежего мяса, с зеленью и чесноком (180)

340 Р



Креветки с помидорами

Сочные креветки со специями и свежими помидорами (130)

750 Р



Каре барашка

Сочная баранина обжаренная на гриле со специями (180)

750 Р



**Говядина
в кисло-сладком соусе**

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

420 Р



Паста с курицей

Классическая паста с курицей
и овощным соусом (210)

260 Р



Паста с морепродуктами

Оригинальное сочетание
морепродуктов и соус биск (260)

450 Р



280 Р

**Ханум
(ленивые манты)**

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





280 Р

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 Р



Бургер «Казан»
(250/100/30)

270 Р



ГАРНИРЫ

90 ₺

Рис отварной
(150)



130 ₺

Картофель фри
(150/40)



150 ₺

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





150 ₹

**Картофельное пюре
с васаби**

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

140 ₹

**Брокколи
с цветной капустой**
(130)

220 ₹

**Овощи
гриль**
(150)

150 ₹

**Овощи
на пару**
(150)



МАНГАЛ



Шашлык из бараньих рёбрышек

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

420 Р



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

450 Р



Шашлык из телячьей печени

Тающая во рту телячья печень,
обжаренная на мангале
с бараньим жирком
135/40/30

260 Р



**Учпанджа
из баранины**

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

640 р

420 р

**Люля-кебаб
из баранины**

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

**Люля-кебаб
из говядины**

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

370 р

520 р

**Шашлык
из говяжьей
вырезки**

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

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. Подается со свежей зеленью и маринованным луком (120)

Картофель с курдюком

С аппетитной корочкой, обжаренный на бараньем жире (100)

140 ₽



570 Р

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 Р



650 Р

Стейк форели на гриле

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

ВЫПЕЧКА



130 ₺

Самса из рубленой
баранины
(105)



150 ₺

Самса
с говядиной
(110)



160 ₺

Лепёшка
с сыром (150)

Чебурек
с говядиной (110)

140 Р



130 Р Кутабы с зеленью (80)

130 Р Кутабы с телятиной (80)

110 Р Кутабы с сыром (80)



Лепёшка
из тандыра (100)

60 Р



ДЕСЕРТЫ

Наша фирменная пахлава

Хрустящие ромбы из тонкого теста,
наполненные грецкими 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)



140 Р

Варенье

Кизил, инжир,
белая черешня
(80)



270 Р

Восточные сладости

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



120 Р

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