



# Ўзбекистон

СТАРИННЫЕ ПОДВАЛЫ  
- КУПЦА БУТИНА -

## ~ ЛЕТНЕЕ МЕНЮ ~

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Мухомора с луковой лепешкой Нон 150/180 270**  
Густое пюре из запеченного перца и грецкого ореха с добавлением гранатового соуса и чили перца.

**Ассорти закусок к хмельным напиткам 30/30/20/20/20 230**  
Мясо птицы, сыр чеддер, фисташки, чипсы из пармезана.

**Сырная тарелка 140/30/30 330**  
Ассорти сыров: домашний сулугуни, брынза, чеддер, пармезан, фета. Вкус дополняет виноград, грецкий орех и мед.

**Буррата 100/30/20 370**  
с вялеными томатами и соусом манго

**Конверт из сулугуни 100/10 275**  
Блинчики из сыра сулугуни с томатами, кремом фета и ароматной зеленью

**Соленья 250/5 235**  
Ассорти их сибирских и восточных солений: хрустящие огурчики, малосолёные помидоры, квашеная капуста, пекинская острая, зелёный помидор, стручковый острый перец и патиссоны

**Свежие овощи 250 235**  
Перец сладкий, помидор, огурец, редис, зелень

**Ассорти зелени 60 120**  
Кинза, укроп, петрушка, лист салата, зелёный лук.

**Сезонные фрукты 400 270**

**Сагудай из байкальской рыбы 120/30 370**  
Филе байкальской свежей рыбы с луком и маслом

**Филе семги 120/30 390**  
с сливочным кремом и свежим огурцом

**Балтийская закуска 220 230**  
Картофель отварной филе сельди свежий огурец, куриное яйцо.

**Язык говяжий 120/20 275**  
С малосольными огурцами, чесночным кремом

**Бастурма 50/30 290**

### САЛАТЫ

**Длвон Минора 200 170**  
Ачучук традиционный салат с свежих томатов, красным луком и свежей зелени.

**Цезарь с цыпленком 200 270 с лососем 200 370**  
Листья салата, пряные чесночные гренки, сыр Пармезан, помидоры черри, соус Цезарь

**Санат 200 270**  
Салат из свежих томатов, огурцов, нежного филе цыпленка, хрустящего картофеля и перепелиных яиц с соево-имбирной заправкой

**Пёстрый салат 250 250**  
Свежий огурец, помидор, сладкий перец, редис, подаётся с домашней сметаной и душистой зеленью

**Червак 200 330**  
Мясной салат с отварной говядиной, маринованным луком, томатами черри

**Салат с булгуром, 180 330**  
свежими овощами и тигровой креветкой

**Салат с говядиной 200 270**  
Со свежими овощами под йогуртовым соусом

**Азиатский салат 200 290**  
С говядиной и грибами

**Салат с лососем и грейпфрутом 200 370**  
Лосось малой соли, свежие овощи и грейпфрут, под соусом цитрусовый винегрет.

**Баклажан по-уйгурски 200 270**  
Хрустящие баклажаны с томатами и зеленью

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Шаурма кебаб 280 270**  
Сочный кебаб из телятины с овощами томатным соусом в лаваше

**Кебаб 280 230**  
Нежный кебаб с куриным филе с овощами в лаваше

**Кутабы 150 235**  
Тонко раскатанное пресное тесто с начинкой из зелени и сыра Сулугуни, обжаривается на сковороде

**Хичины с бараниной 200 250**  
Лепешка из тонкого пресного теста, обожженная открытым огнем с фаршем из баранины и зелени

**Мини-чебуреки 160/30 250**  
Ассорти из мини-чебурек с начинкой из курицы, брынзы и баранины

**Чебурек с бараниной 140 170**  
Тонкое пресное тесто с начинкой из фарша баранины с луком и специями, обжаривается во фритюре до золотистой корочки

**Чебурек с курицей 140 130**  
Хрустящее тесто с рубленым мясом птицы, томатами и зеленью, обжаривается во фритюре до золотистой корочки

**Хачапури по-имеретински 500 370**  
Крупный закрытый пирог из сдобного теста с начинкой из Имеретинского сыра внутри и аппетитной корочкой из Сулугуни сверху

**Хачапури по-аджарски 300 330**  
Открытый пирог из сдобного теста в виде лодочки с начинкой из Имеретинского сыра и Сулугуни с расплавленным сливочным маслом и слегка запечённым яичным желтком

**Лепешка Нон 120 55**

### СУПЫ

**Окрошка мясная 300 250**  
Популярное блюдо русской кухни с отварной говядиной, свежим огурцом, редисом, отварным картофелем, хреном и зеленью. Заправка на Ваш выбор: квас, кефир, сыворotka

**Лагман из баранины 300 330**  
Национальный узбекский суп с домашней лапшой, мясом барашка и овощами

**Шурпа 300 290**  
Ароматный наваристый бульон с мясом барашка, овощами и горохом нут

**Гаспачо 300 270**  
Традиционный испанский холодный овощной суп на основе спелых томатов

### YOZGI OSH (ЛЕТНИЙ ПЛОВ)

**Плов с телятиной 250/10 255**  
Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту из филе телятины и узбекских специй.

**Плов с бараниной 250/10 275**  
Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту с мясом барашка и узбекских специй. Подается с зёрнами граната

### МАНГАЛ

**Шашлык из баранины 150/30/15 430**

**Шашлык из свинины 150/30/15 370**

**Шашлык из свиной грудинки 160/30/15 350**

**Шашлык из курицы 150/30/15 270**

**Люля-кебаб из курицы 150/30/15 270**

**Люля-кебаб из телятины 150/30/15 370**

**Люля-кебаб из баранины 150/30/15 390**

**Каре барашка на углях 150/30/15 390**

**Лосось на мангале 120/30/10 570**  
С грибами с соусом тар-тар

**Каре барашка на углях 150/30/15 390**

**Лосось на мангале 120/30/10 570**  
С грибами с соусом тар-тар

**Дорадо на углях за 100 г 270**

**Тигровые креветки 90/30/20 475**  
С соусом манго-чили

**Сыр сулугуни 200/30 355**  
Обжаренный на углях с гранатовым соусом

**Фермерский цыпленок 360/100/30 470**

### СЛАДКОЕ

**Чак-чак 80 230**  
Восточная сладость с миндалем, кунжутом и мёдом

**Пахлава с грецким орехом 100 170**

**Пахлава турецкая 90 190**

**Чароит 100 250**

**Бомбический десерт 120/30 270**

**Восточный базар 200 310**  
Миндаль, арахис в кокосовой глазури, курага, финики, абрикосовые косточки

**Мороженое 150 155**  
Шоколадное/ванильное/клубника

### ГАРНИРЫ

**Овощной кебаб 200/2 170**

**Картофель запечённый на углях 200/2 170**

**Картофель фри 150/2 150**

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**Квас 1л**

**Компот из кураги 1л**