



Ўзбекистон

СТАРИННЫЕ ПОДВАЛЫ  
- КУПЦА БУТИНА -



# МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ

ЕСТЬ ХОРОШИЕ МЕЧТЫ, А ЕСТЬ И ПЛОХИЕ...

- ТАНЕЦ СО СВЕТОДИОДНЫМИ КРЫЛЬЯМИ •
- ДЕД МОРОЗ И ВОЛШЕБНЫЙ ДРУГ •
- ШОУ СВЕТОВОЙ АНИМАЦИИ •  
ОТ СТУДИИ «КАССИОПЕЯ»
- ВИРТУОЗНАЯ ИГРА НА ГИТАРЕ •
- ВОКАЛ •



BAIKAL-VISA.RU

☎ 20-35-76

☎ 533-600

УСПЕЙТЕ ЗАБРОНИРОВАТЬ КОРПОРАТИВ!  
ДНЕЙ ОСТАЛОСЬ НЕМНОГО!



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Домашние соленья 75 г

Капуста, огурцы маринованные, помидоры бочковые, зелень

### Рулеты из баклажанов 50 г

с сырно-чесночным кремом и помидором черри

### Тарелка сезонных фруктов 70 г

Апельсин, грейпфрут, яблоко, ананас, киви, груша, виноград

### Муксун с укропным маслом 60 г

Подается с маринованным луком свежим огурцом, сливочным кремом, зеленью

### Ассорти овощное 50 г

Перец болгарский, свежие помидоры, огурцы, зелень

### Рулет куриный с курогой 60 г

### Студень говяжий 70 г

Подается с хреном и горчицей

## САЛАТЫ

### «Ташкент» 80 г

Национальный салат с сочной редькой, отварной телятиной, яйцом и хрустящим луком фри



### «Назрин» 80 г

Салат с запеченным куриным филе, потрошками, отварным картофелем, свежим и маринованным огурцом

### Сельдь под шубой 80 г

Салат, приготовленный в русских традициях с пряным филе сельди, репчатым луком и отварными овощами

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Плов из телятины Той-Оши 100 г

Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту из филе телятины с узбекскими специями

### Стейк из сига на углях 70/50 г

Филе сига жареного на углях с запеченным картофелем и соусом тар-тар

### Шашлык из цыпленка 100 г

Подается с маринованным луком, свежими овощами и соусом из спелых томатов

### Картофель запеченный 50 г

### Морс брусничный 500 мл

### Лепешка Нон 80 г

Стоимость на одного гостя 3700 ₹

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Домашние соленья 75 г

Капуста, огурцы маринованные, помидоры бочковые, зелень

### Закуска из баклажанов 50 г

с сырно-чесночным кремом и помидором черри

### Тарелка сезонных фруктов 70 г

Апельсин, грейпфрут, яблоко, ананас, киви, груша, виноград

### Пхали из свеклы 30 г

Ассорти из нежных биточков из свеклы и фасоли с молодыми грецкими орехами с добавлением аджики и специй, подаются с чипсами из лаваша и зернами граната

### Рыбное ассорти 50 г

Лосось, байкальская рыба двух видов, подается с ароматной зеленью

### Студень говяжий 70 г

Подается горчицей

### Мясное ассорти 50 г

Буженина, рулет куриный, язык говяжий, хрен, горчица

## САЛАТЫ

### «Ташкент» 80 г

Национальный салат с сочной редькой, отварной телятиной, яйцом и хрустящим луком фри

### «Санат» 80 г

Филе цыпленка свежие овощи, имбирный соус, перепелиное яйцо, хрустящий картофель

### Сельдь под шубой 80 г

Салат, приготовленный в русских традициях с пряным филе сельди, репчатым луком и отварными овощами

### Азиатский салат с говядиной 80 г

Салат с маринованной говядиной, овощами, красным луком, хрустящим листом салата, заправлен ароматным соусом

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Баклажаны запеченные с сулугуни

и сладкой аджикой 60 г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Люля кебаб из курицы 100 г

### Свиная шейка с ароматными травами 150 г

Мясо свинины шпигованное овощами, запеченное с ароматными травами, подается с соусом сладкая аджика и овощами

### Плов из телятины Той-Оши 100 г

Плов, приготовленный по-старинному восточному рецепту из филе телятины с узбекскими специями

### Овощи гриль 50 г

### Морс брусничный 500 мл

### Лепешка Нон 80 г

Стоимость на одного гостя 4100 ₹



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Сырное ассорти с цветочным медом 40 г

Пармезан, сулугуни, брынза, фета, орех грецкий, виноград

### Соленья из погребя 75 г

Капуста с брусникой, помидоры бочковые, огурцы маринованные.

### Закуска из баклажанов 50 г

Рулеты из баклажан с сырной

### Тарелка сезонных фруктов 70 г

Апельсин, яблоко, груша, виноград

### Рыбное ассорти 50 г

Лосось, байкальская рыба двух видов, подается с ароматной зеленью

### Студень говяжий 70 г

Подается с хреном и горчицей

### Тарелка мясных деликатесов 50 г

Буженина, рулет куриный, язык говяжий

## САЛАТЫ

### «Лейла» 80 г

Салат с лососем сливочным соусом и свежими овощами

### Азиатский салат с говядиной 80 г

Салат с маринованной говядиной, овощами, красным луком, хрустящим листом салата, заправлен ароматным соусом

### Сельдь под шубой 80 г

Салат, приготовленный в русских традициях с пряным филе сельди, репчатым луком и отварными овощами

### «Санат» 80 г

Филе цыпленка, свежие овощи, перепелиное яйцо и хрустящий картофель, заправлен соусом майонез

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Кутабы с зеленью 70 г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Стейк из сига на углях 70 г

Филе сига жареного на углях с запеченным картофелем

### Свиная шейка с ароматными травами 150 г

Мясо свинины шпигованное овощами, запеченное с ароматными восточными приправами, подается с соусом сладкая аджика и запеченными овощами

### Казан кабоб 150 г

Баранина, томленная в собственном соку с золотистым картофелем

### Овощи гриль 50 г

### Морс брусничный 500 мл

### Лепешка Нон 80 г

Стоимость на одного гостя 4600 ₹



Каждому гостю на выбор предлагается бутылка алкоголя на персону