

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с мороженым пломбир	<b>290</b>
Чизкейк малина ежевика	<b>310</b>
Торт лимонный с меренгой	<b>350</b>
Чизкейк архаисовый крапч	<b>350</b>
Пирожное манго маракуйа	<b>310</b>
Пирожное Черная смородина	<b>350</b>
Торт шоколадно-вишневый	<b>350</b>
Чак-Чак	<b>250</b>

## СОУСЫ

Ассорти соусов (шашлычный, сладкий чили, томатный, домашняя аджика)	<b>320</b>
Шашлычный	<b>50</b>
Сливочно-грибной	<b>80</b>
Сладкий чили	<b>50</b>
Сливочный хрен	<b>80</b>
Соус Кенза	<b>50</b>
Соус мятный	<b>80</b>
Наршараб	<b>80</b>
Аджика	<b>80</b>

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Сырная тарелка (Пармезан, дор-блю, моцарелла, сулугуни. Подается с грецким орехом, виноградом и цветочным медом)	303/330/30 г	<b>580</b>
Ассорти Тамерлана (Варено-копченая куриная грудка, свиной рулет с беконом в ароматных специях, ростбиф из говядины, ветчина, куриный рулет)	303/30 г	<b>650</b>
Ассорти овощное (красные томаты, болгарский перец, огурец, зелень)	500/50 г	<b>350</b>
Рыбное плато (малосольный сиг, Байкальская рыба, слабосоленая форель)	303/45/45 г	<b>750</b>
Ассорти солений из погреба	500 г	<b>300</b>
Сельдь с отварным картофелем и красным луком	220/800/50 г	<b>400</b>
Баклажаны с творожным кремом	220 г	<b>330</b>
Метр шашлыка (Куриные крылышки, шашлык из свинины, шашлык из куриной грудки, шашлык из баранины, свиные ребрышки, маринованный лук, картофель на мангале, соус шашлычный)	800/200/100/100	<b>2300</b>
Ассорти люля-кебабов (люля из курятины, люля из говядины, люля из баранины, картофель на мангале, соус шашлычный)	900/200/100/100	<b>2500</b>
Ассорти Узбекистон (Свиной шашлык, куриный шашлык, куриные крылышки, шашлык из баранины, свиные ребра, люля-кебаб куриный, люля-кебаб говяжий, картофель на мангале, овощи гриль, маринованный лук, соус шашлычный)	1500/400/100/100	<b>3500</b>
Рыбный калым (Кальмар, Шашлык из сига, шашлык из семги, шашлык из аккапаря, свежие шампиньоны, овощи гриль, зелень, соус тар-тар)	1100/300/300	<b>4800</b>
Баранина приготовленная в пергаменте с томатами, баклажанами, картофелем в прованских травах	750	<b>2700</b>

# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из лосося на пюре из запеченных баклажан с соусом понзу	<b>550</b>
Поке с лососем в соусе шрирача, авокадо, свежими бобами и киноа	<b>480</b>
Поке Веган с брокколи, салатом чука, шпинатом, авокадо, ореховым соусом	<b>390</b>
Большая Брускетта с ростбифом	<b>350</b>
Большая Брускетта с лососем	<b>450</b>
Большая Брускетта из чиабатты с красными томатами и соусом песто	<b>320</b>
Сыр холуми с травами под мятным соусом	<b>370</b>



## САЛАТЫ

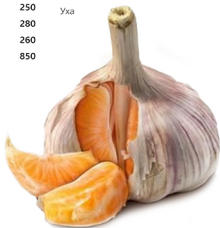
Теплый салат с телятиной, томатами, огурцом и свежими шампиньонами с соусом чесночный демигласс	<b>550</b>
Овощной салат с цыпленком, приготовленный по технологии "Sous vide" в мятной заправке (Брокколи, цветная капуста, красный томат, огурец, микс салата, мятная заправка)	<b>410</b>
Салат из теплых баклажанов, томатов, огурца с мягким сыром в заправке на основе кинзы	<b>410</b>
Салат с творожным сыром, свеклой и апельсином под медово-горчичным соусом	<b>350</b>
Ташкент (телятина, дайкон, лук фри)	<b>390</b>
Салат с лососем в имбирной заправке (Слабосоленый лосось, болгарский перец, томаты, авокадо, микс салата, имбирная заправка)	<b>550</b>
Цезарь с семгой	<b>480</b>
Цезарь с курицей	<b>380</b>
Теплый салат с языком, молодым картофелем и свежим огурцом в медово-горчичной заправке	<b>450</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-чебуреки (Куриные, сырные, из баранины)	320
Баклажаны по-уйгурски	350
Чебурек с курицей	250
Чебурек с бараниной	280
Хрустящие кольца кальмара	260
Запеченный каммамбер с трюфельным маслом и вареным из черной смородины	850

## СУПЫ

Лагман	410
Том-Ям	425
Шурпа	390
Уха	350



## МАНГАЛ

Люля-кебаб из курицы с маринованным луком	350
Люля-кебаб из говядины с маринованным луком	410
Люля-кебаб из баранины с маринованным луком	450
Шашлык из курицы с маринованным луком	350
Нежное каре ягненка, обжаренное до золотистой корочки на углях; подается с маринованным луком	900
Шашлык из свинины с маринованным луком	380
Шашлык из баранины с маринованным луком	650
Радужная форель, обжаренная на открытом огне	870
Стейк из морской форели, обжаренный на открытом огне	850
Свинные ребрышки, приготовленные на мангале	380
Сулугуни на углях с томатами черри и гранатовым соусом	410

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Манты (Любимое узбекское блюдо - манты, приготовленные на пару из рубленого мяса говядины)	320
Равиоли с семгой и креветочным соусом	480
Оджахури со свиной	450
Филе Байкальской рыбы с овощами и соусом пряный томат	830
Стейк из семги с овощным рагу и соусом креветочный биск	850
Кальмар на гриле в устричном соусе	380
Медальоны из телятины с запеченным картофелем в французской заправке подается с соусом чесночный демиглас	750
Плов праздничный с говядиной	450
Кзуума лагман (баранина, болгарский перец, томаты, репчатый лук, стебель сельдерея, пекинская капуста, домашняя лапша подается с омлетом)	450

## ТЕСТО

Хачапури по-имеретински	450
Хачапури по-аджарски	380
Пицца с ростбифом, томатами	650
Пицца с курицей, грушей, горгонзолой	550
Пицца 4 сыра с сельдереем и трюфельным маслом	670
Пицца с угрем в сливочно-ореховом соусе	890

## ГАРНИРЫ

Запеченные шляпки шампиньонов	300
Картофель жареный с грибами	180
Овощи гриль	250
Картофель по-деревенски Айдахо	180

## ХЛЕБ

Лепешка НОН	80
Чиабатта	60