

# Завтраки BREAKFAST

## New

Тост скрембл  
с креветкой  
и страчателлой

240 г

570 ₽

Тост с лососем  
и яйцом пашот

240 г

750 ₽

Блины

3 шт.

180 ₽

Глазунья  
с колбасами  
и томатом

300 г

550 ₽

Сырники  
с вишневым соусом  
и сметаной

260 г

470 ₽

## Добавки

EXTRA  
TOPPINGS

Пармезан  
50 г 150 ₽

Сметана  
30 г 60 ₽

Лосось  
50 г 290 ₽

Красная  
икра  
30 г 400 ₽

Шпинат  
20 г 50 ₽

Варенье  
30 г 80 ₽

Ассорти  
орехов  
50 г 200 ₽

Сгущенное  
молоко  
30 г 80 ₽



# Завтраки BREAKFAST

## Фреши FRESH JUICES

Яблочный  
200 мл 250 ₽

Апельсиновый  
200 мл 250 ₽

Морковный  
200 мл 210 ₽

Ананасовый  
200 мл 250 ₽

Грейпфрутовый  
200 мл 350 ₽

Гранатовый  
200 мл 700 ₽

Сельдереевый  
200 мл 350 ₽

## Напитки HOT DRINKS

Американо  
150 мл 150 ₽

Капучино  
200 мл 190 ₽

Какао  
350мл 330 ₽

Зеленый чай  
500мл 250 ₽

Черный чай  
500мл 250 ₽



Разрешите  
представить вам

# НОВОЕ МЕНЮ

NEW  
MENU

# SNACKS

## Закуски

### Домашнее мясное ассорти

Мясные деликатесы:  
Ростбиф, Узбекские казы, Татарские казы,  
сыровяленая утиная грудка, язык говяжий.

250/25 г

1 950 ₽



**ШЕФ**  
рекомендует

### Говяжий язык

Отварной говяжий язык.  
Подается с хреном и тостом из лепешки.

80/30/20 г

550 ₽

### Татарские казы

Ломтики сыровяленой колбасы из конины с ароматными специями.

60/20/20 г

590 ₽

### Узбекские казы

Ломтики отварной колбасы из конины с ароматными специями.

60/20/20 г

550 ₽





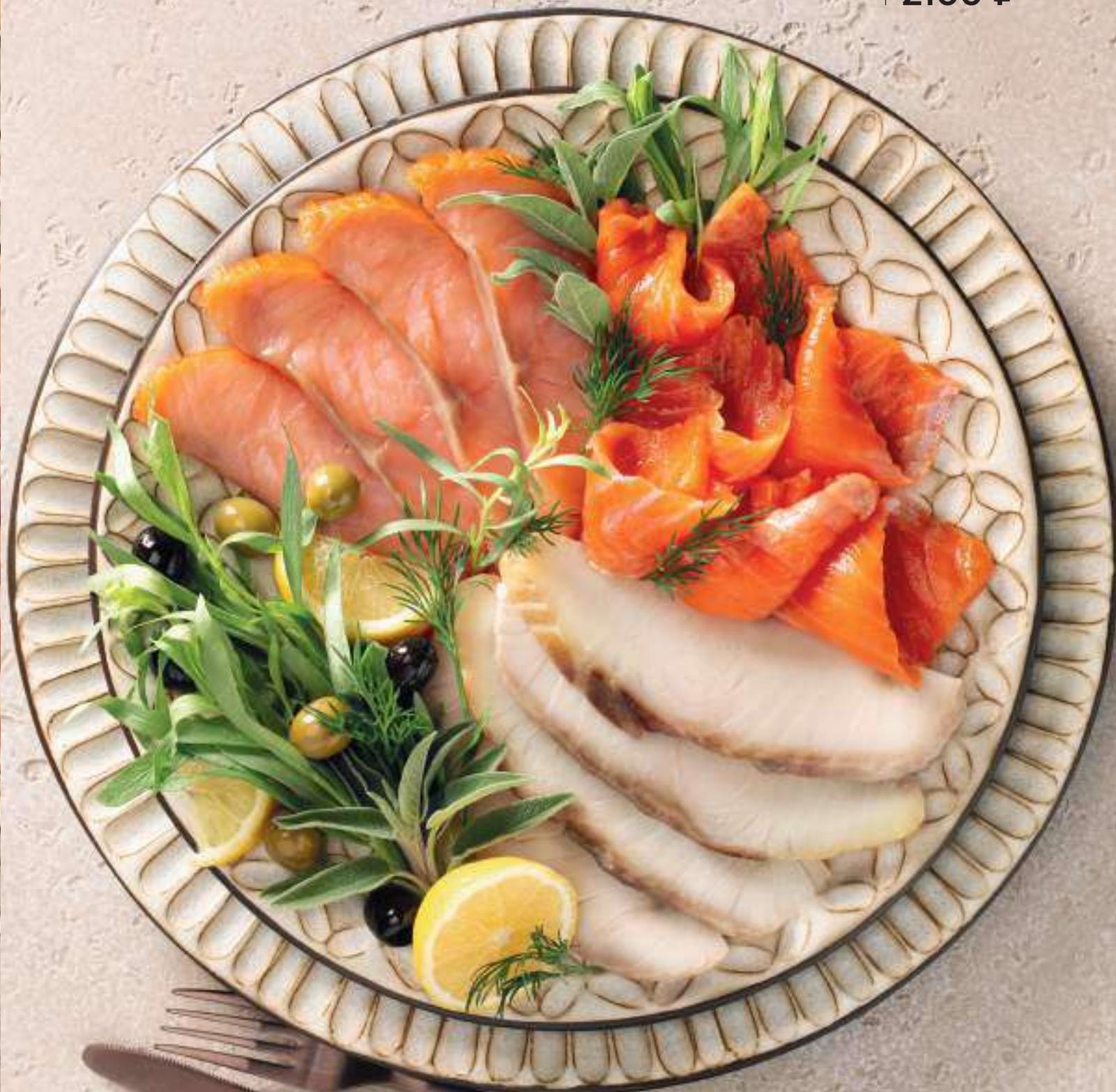
**ШЕФ**  
рекомендует

## Ассорти северных рыб

Масляная рыба,  
муksун, лосось.

300/67 г

**2100 Р**



## Овощная грядка



Сочные спелые  
овощи и зелень.

550 г

**1050 Р**



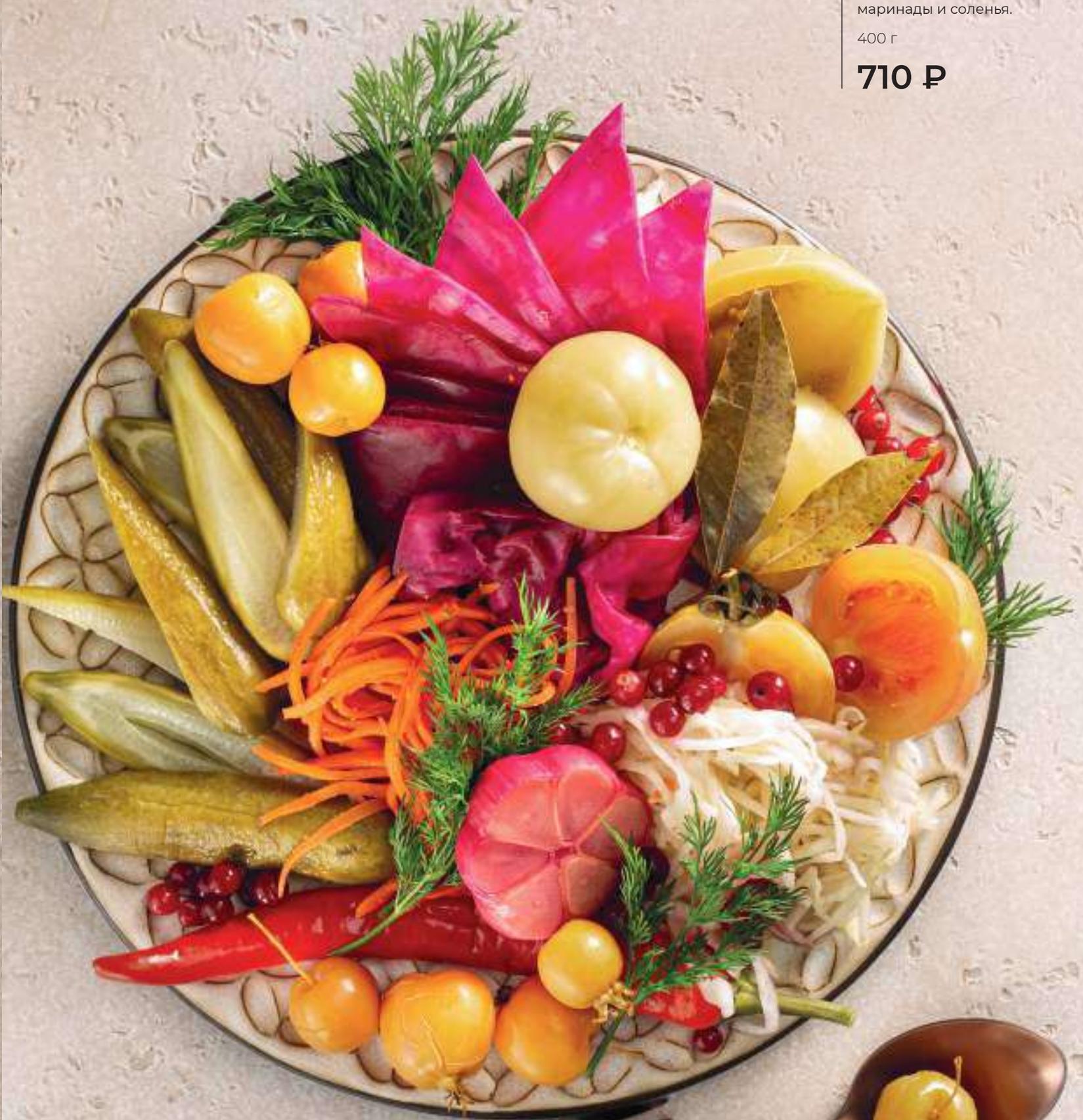


## Домашний разносол

Ароматные  
маринады и соленья.

400 г

**710 ₽**





Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**



Мёд  
**HONEY**



Вегетарианское  
**VEGET**

## Сырная тарелка

Пармезан, Камамбер, Бри, Брынза,  
Горгонзола, Подается с медом,  
украшается свежими ягодами.

250/90 г **1650 Р**

**Сыр  
сулугуни фри  
с томатами**

Сыр Сулугуни с томатами  
и малиновым соусом.

180/60/40 г

**670 ₺**



**Жульен**

Грибной жульен из вешенок  
с луком и сметаной под сырной  
корочкой Сулугуни.

200 г

**540 ₺**



# New

## Свекольный хумус с мясом

Закуска из нутового пюре с добавлением свеклы и мясного фарша. Подается с хрустящими хлебцами. Украшается нуту и крошкой из маслин.

140/100 г

**510 Р**



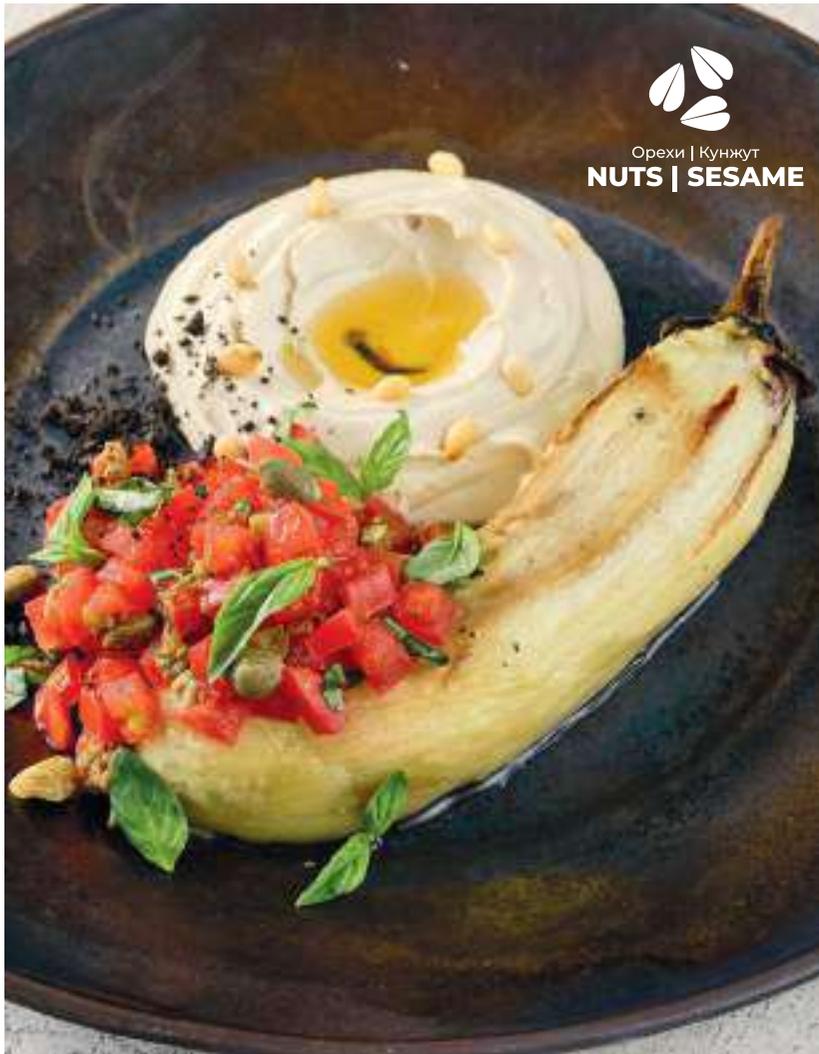
## Хумус с оливковым маслом

Традиционная ближневосточная закуска из нутового пюре и ароматной кунжутной пасты с добавлением оливкового масла и сладкой паприки.

270 г

**610 Р**





Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**

## Баклажан с тхиной

Запеченный на углях баклажан с кунжутной пастой и конкассе из томатов.

Подается с кедровыми орехами, оливковым маслом и базиликом.

80/80/50 г

**790 Р**



## Хрустящие фаршированные баклажаны

Хрустящие баклажаны фаршированные сочной мясной начинкой из курицы.

130 г

**670 Р**





### **Брускетта** с карельской форелью

С авокадо, огурцом,  
томатом и базиликом  
под медово-горчичной  
заправкой.

250 г

**1050 Р**

### **Тартар из лосося** с тайским манго на спелом авокадо

Заправляется  
авторским соусом Том ям.  
Подается со сливочным сыром,  
крошкой из маслин, икрой Тобико  
и листьями кинзы.

200 г

**1200 Р**



**ШЕФ**  
рекомендует





**ШЕФ**  
рекомендует

**Сельдь**  
с картофелем

На тосте  
из бородинского  
хлеба.

240 г

**510 Р**



Вегетарианское  
**VEGET**

**Оливки /  
Маслины  
гигант**

150 г

**550 Р**

# САЛАТЫ

# SALADS

## Цезарь с курицей

Обжаренное на углях куриное филе с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь.

250 г

790 ₺



## Цезарь с креветками

Сочные креветки-гриль с листьями салатов Романо и Айсберг, томатами, хрустящим тостом и Пармезаном под соусом Цезарь.

250 г

950 ₺





### Греческий с оливковым маслом

Хрустящие огурцы, спелые томаты, зеленый перец, сыр Фета, перец болгарский, оливки Таджасские, ялтинский лук. Заправляется оливковым маслом. Украшается свежим базиликом и орегано.

280 г

**770 Р**



### Деревенский салат

Деревенский салат со свежими огурцами, томатами, редисом, яйцом и домашней сметаной.

350 г

**590 Р**



**ШЕФ**  
рекомендует

## Шакарап

Салат из сочных томатов, свежих огурцов, репчатого лука и сезонной зелени.  
Заправляется на выбор:  
сметана, майонез, подсолнечное масло.

160 г

**490 ₺**



**ШЕФ**  
рекомендует



**ШЕФ**  
рекомендует

## Ташкент

Салат из нежной телятины, сочной узбекской редьки, хрустящей моркови, золотистого обжаренного лука и зерен граната, заправленный авторским соусом с добавлением вареного яйца.

200 г

**590 ₺**



### Ачик-чучук

Традиционный салат из сочных ташкентских томатов высшего качества с добавлением репчатого лука, ароматного базилика и острого стручкового перца.

150 г **590 ₺**



### Маринованный перец с сыром страчателла

Подается с соусом Песто из маслин и оливками. Украшается листьями свежего базилика.

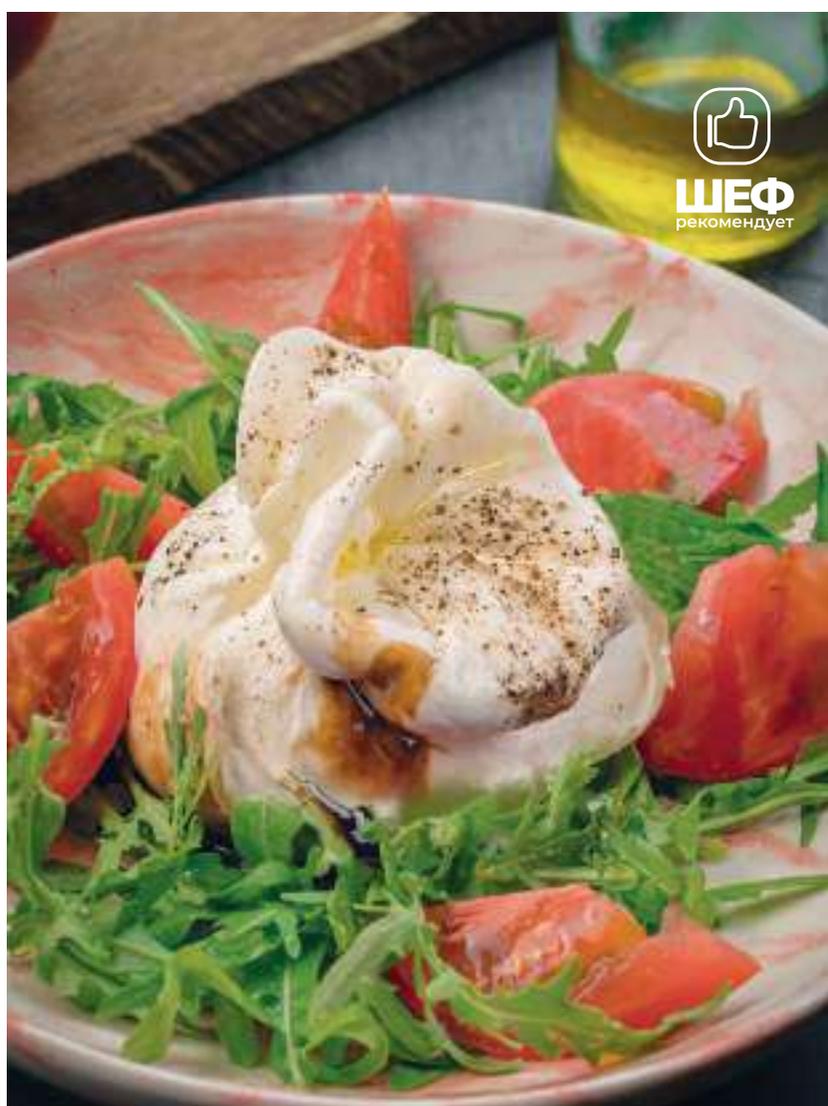
210 г

**890 ₺**

# New



**ШЕФ**  
рекомендует



**ШЕФ**  
рекомендует

### Моцарелла с томатами



Салат из фермерской Моцареллы, сочных томатов, рукоты и кедровых орешков. Заправляется классическим соусом Песто и бальзамическим кремом.

260 г

**910 ₺**

### Буррата с томатами



Нежная фермерская буррата на подушке из ташкентских томатов с красным луком и особым соусом Песто из кавказских трав: кинзы и тархуна.

345 г

**1350 ₺**

## Мимоза (авторский салат)

С лососем, сыром Гауда,  
яйцом и сливочным маслом.

200 г

**850 ₽**

## Оливье с креветками

Традиционный салат оливье  
в авторском исполнении  
с креветками.  
Подается с перепелиным яйцом  
под соусом Кимчи-майо.

210 г

**990 ₽**

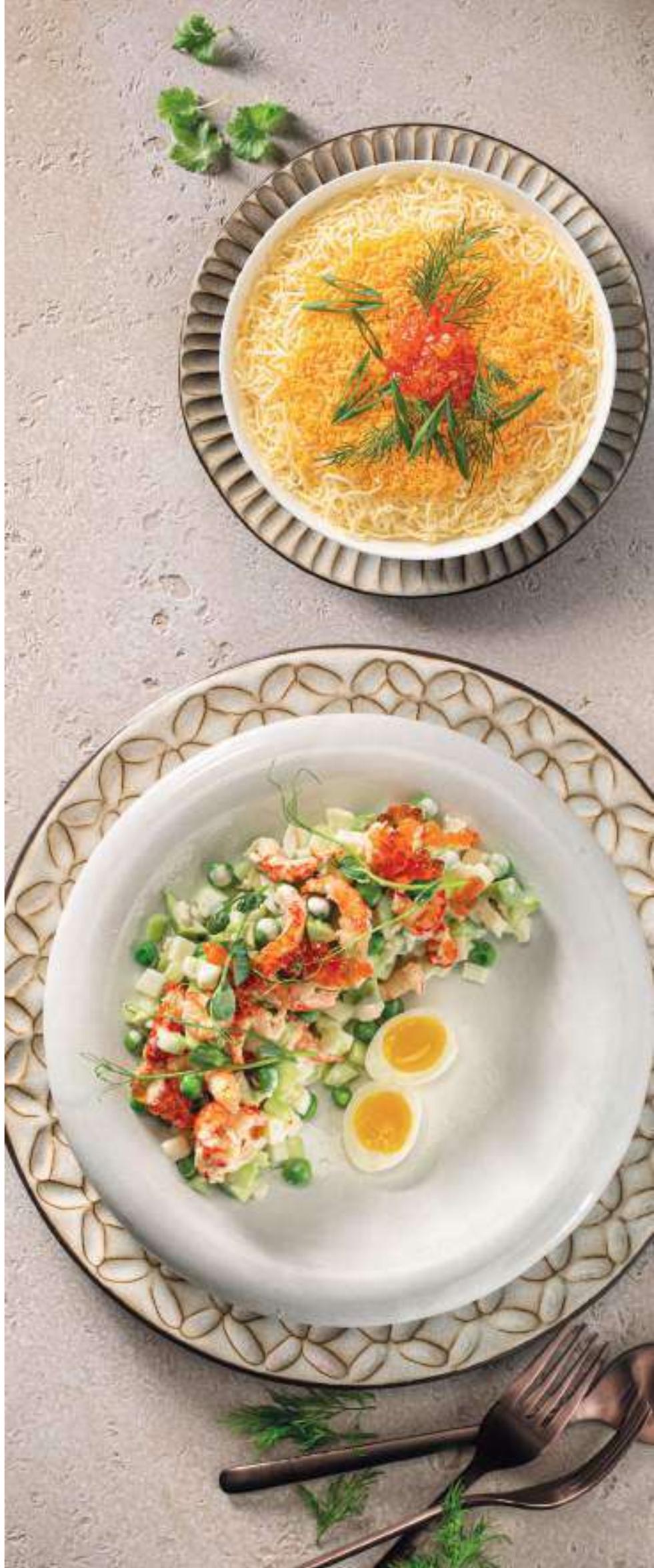
## Оливье с ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ



Традиционный салат оливье  
в авторском исполнении  
с говяжьим языком.  
Подается с перепелиным яйцом  
под соусом Кимчи-майо.

220 г

**690 ₽**



## Микс-салат с авокадо и киноа

Листья свежего салата с ташкентскими томатами, авокадо, брокколи и киноа, заправленные кунжутным соусом.

220 г

**870 ₺**



Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**



## Микс-салат с ростбифом

Яркий микс салатов с тайским манго под цитрусовым чили соусом в азиатском стиле.

130 г

**790 ₺**



## Нисуаз

Классический французский салат с теплым, слегка обжаренным тунцом, картофелем Черри, перепелиными яйцами и листьями салата под медово-горчичным соусом.

230 г

**1050 ₺**



**ШЕФ**  
рекомендует



Вегетарианское  
**VEGET**

## Крабовый фреш ролл с овощами

Свежий ролл в рисовой бумаге с начинкой из крабового микса, салата Айсберг, соломки из огурцов и авокадо, Тобико. Подается с соевым соусом.

160/30 г

**820 ₺**



# New



Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**

## Салат ростбиф

Сочный ростбиф с вешенками, листьями салата Романо, томатами, кинзой и базиликом в соусе Цитранет.

210 г

**870 Р**



Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**

## Салат с хрустящими баклажанами

Обжаренные баклажаны и сладкие томаты, заправленные азиатским соусом с добавлением кунжута и свежей кинзы.

260 г

**710 Р**





# New



Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**

## Салат с креветками

Тигровые креветки на шпажке с микс-салатом из руколы, вяленых томатов и ломтиком авокадо с авторским соусом. Посыпается кедровыми орешками и сыром Пармезан.

220 г

**1090 ₺**

## Салат из лосося

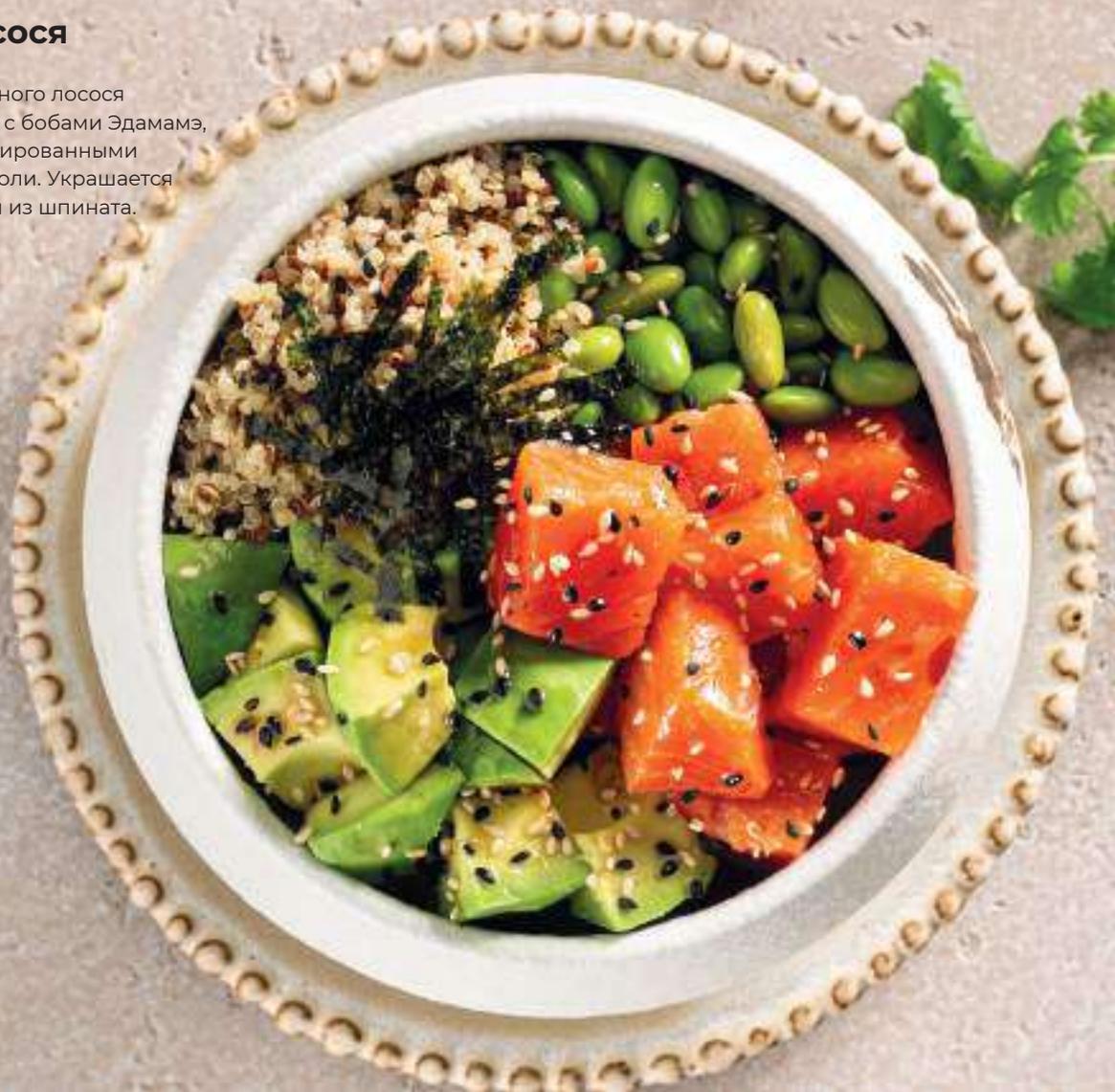
Слайсы слабосоленого лосося и свежего авокадо с бобами Эдамамэ, огурцами и бланшированными соцветиями брокколи. Украшается пышной подушкой из шпината.

170 г

**870 ₺**



Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**



# SOUPS



**ШЕФ**  
рекомендует

## Уральский борщ

С телятиной, подается со сметаной.

350/50 г

**470 ₺**

## Чучвара шурпа

Узбекские пельмени ручной лепки с фаршем из баранины и телятины, сваренные в ароматном мясном бульоне с добавлением зелени. Подается со сметаной.

350/30 г

**590 ₺**





### Хаш

Крепкий, насыщенный говяжий бульон с мясом. Подается с кусками лаваша и растительным маслом, кинзой и чесноком.

400/60 г **770 Р**



### Балык шурпа

Наваристая уха из лосося и судака с картофелем, морковью и зеленью.

350 г **940 Р**



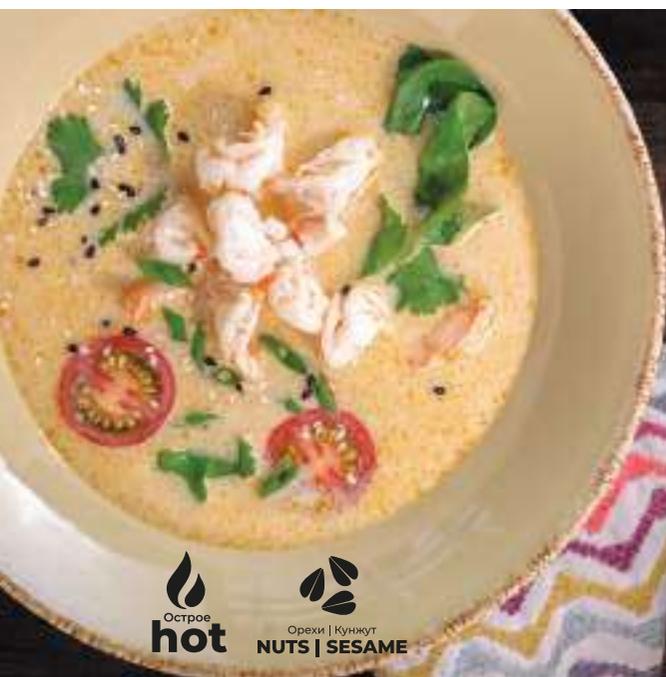
**ШЕФ**  
рекомендует

## Ташкенская шурпа

Ароматный прозрачный бульон с мясом ягненка, овощами и горохом Нут.

460 г

**990 Р**



## Том ям с креветками

Знаменитый тайский суп с креветками и грибами, приготовленный на курином бульоне с добавлением кокосового молока и восточных пряностей. Подается с лаймом и паровым рисом.

350/100 г

**790 Р**

## Уйгурский лагман с острым соусом Лози

Традиционное уйгурское блюдо с бараниной, овощами и домашней лапшой в ароматном соусе Сай. Подается с соусом Лози.

370/30 г

**710 Р**



**ШЕФ**  
рекомендует



## Угра ош

Суп с домашней лапшой и куриными фрикадельками.

300 г

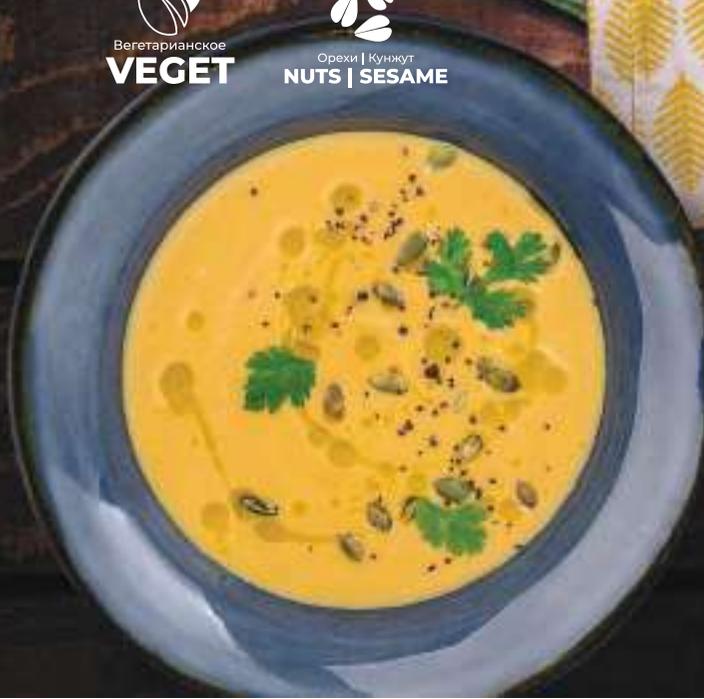
**410 Р**

## Тыквенный крем-суп

Сливочный крем-суп на овощном бульоне с тыквой, трюфельным маслом и сливками. Украшается тыквенными семечками.

300 г

**410 Р**



## Суп с белыми грибами

Ароматный суп на грибном бульоне с белыми грибами, картофелем и зеленью. Подается с домашней сметаной.

350/30 г

**490 Р**



# DOUGH

## Тесто

### Тандырная лепешка

Пышная тандырная лепешка  
с ароматным кунжутом.

1шт. / 125 г

130 ₺





### **Чебурек** с телятиной

Классический чебурек с начинкой из ароматной телятины.

1 шт. / 160 г

**410 ₺**



### **Самса** с бараниной

Тандырная самса по-ташкентски с ароматной бараниной.

1 шт. / 100 г

**310 ₺**

## Кутаб

с зеленью /  
с мясом ягненка /  
с сыром Сулугуни

1 шт. / 100/30 г

**350 Р**





### Хачапури по-мегрельски

Ароматный хачапури  
по-мегрельски с двойной  
порцией сыра.

290 г

**510 Р**



### Хачапури по-аджарски

Классическая лодочка  
из теста с сыром Сулугуни,  
сливочным маслом  
и куриным желтком.

310 г

**510 Р**





**Хинкали**  
с телятиной /  
с бараниной

1 шт. / 80 г

**170 Р**

**Манты**  
с бараниной

1 шт. / 60 г

**170 Р**



**Чучвара**  
по-дунгански

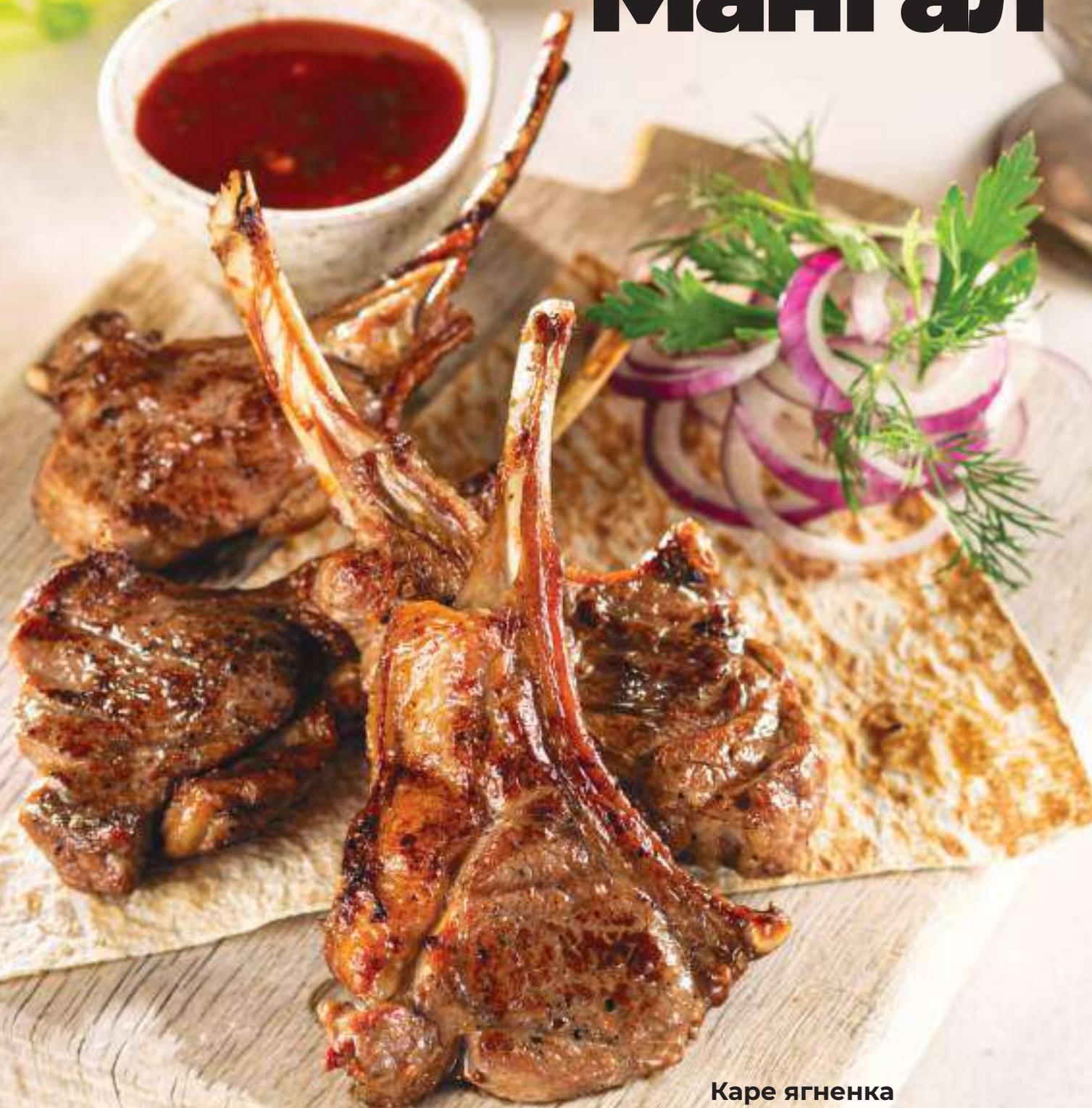
Хрустящие жареные  
мини-пельмени с сочным фаршем  
из баранины и телятины.

180/30 г

**540 Р**

# GRILL

## Мангал



### Карé ягненка

Сочное карé ягненка на гриле.  
Подается на лаваше.

170/30/20 г

**1570 Р**



**Уч-панжа**  
из ягненка / из телятины

Богатырский шашлык с нежной прослойкой курдюка. Подается на лаваше.

160/30/20/10 г **970 Р**





**Кебаб**  
из курицы

Шашлык из рубленой курицы  
с добавлением ароматных  
восточных специй.

175/30/20/10 г

**590 ₺**

**Кебаб**  
из ягненка

С зеленью и острым перцем.

150/30/20/10 г

**810 ₺**

**Кебаб**  
из телятины

Сочный шашлык из телячьей вырезки,  
маринованный по ташкентскому рецепту.

160/30/20/10 г

**870 ₺**



## Шашлык из ягненка

Ароматный шашлык из мяса молодого барашка с кусочками курдюка. Подается на лаваше.

160/20/10/30 г

**970 ₺**



**ШЕФ**  
рекомендует

## Шашлык из курицы

Сочный шашлык из куриного филе. Подается на лаваше с соусом Кайла.

220/30/20/10 г

**650 ₺**



**ШЕФ**  
рекомендует





### Шашлык из лосося

Подается на лаваше с соусом наршараб и долькой лимона.

160/25/20/10/40 г

1690 Р



**ШЕФ**  
рекомендует



**ШЕФ**  
рекомендует

### Шашлык по-ташкентски из телятины

Сочный шашлык из телятины, маринованный по-ташкентски. Подается на лаваше.

160/20/10/30 г

1050 Р



### Семечки ягненка

Ребра барашка на косточке.  
160/30/20/10 г

**840 Р**



Вегетарианское  
**VEGET**

### Овощи-гриль

Приготовленные на огне томаты,  
баклажаны, болгарский перец,  
цукини, лук.  
Подаются на лаваше.

175 г

**410 Р**



**ШЕФ**  
рекомендует



**Дорадо**  
на гриле / на мангале / на пару

Замаринованная  
по особому рецепту  
шеф-повара.

220/30/70 г

**1 150 Р**

# PILAF

## Плов



**ШЕФ**  
рекомендует

### Плов праздничный

Праздничный рецепт плова из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, желтой морковью, горохом Нут и изюмом.

300 г

**640 Р**



**ШЕФ**  
рекомендует

## Добавки к плову

Соленые огурцы	50 г	<b>120 ₺</b>
Ачик- чучук	75 г	<b>210 ₺</b>
Чеснок	35 г	<b>85 ₺</b>
Перепелиное яйцо	1 шт.	<b>45 ₺</b>
Узбекские казы	30 г	<b>250 ₺</b>

## Чайханский плов

Классический ферганский плов из хорезмского риса Лазер с мясом молодого барашка, чесноком, ароматными специями и хлопковым маслом.

300 г

**640 ₺**

# HOT FISHES

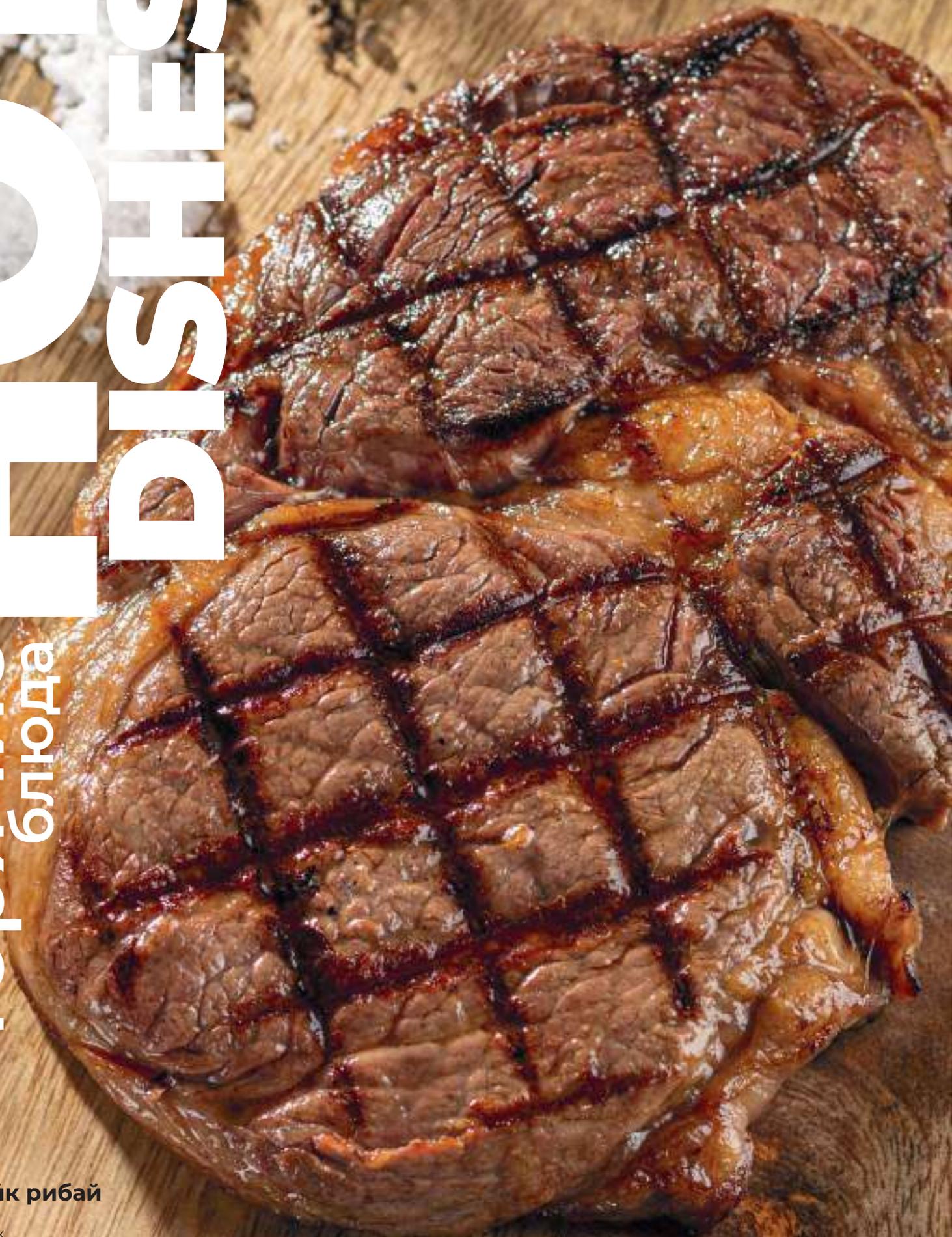
Горячие  
блюда

## Стейк рибай

Стейк  
из мраморной говядины.

300 г

**3900 Р**





# NEW

## Стейк Особуко

Сочный стейк из телятины на кости с томленным томатом. Подается с воздушным картофельным пюре. Украшается веточкой розмарина.

230/200 г

**1350 Р**



## Медальон в перечном соусе со шпинатом

Сочный медальон из говяжьей вырезки  
с перечным соусом.

Подается с мини-картофелем  
и украшается листьями шпината.

280 г

**1490 ₺**

**New**



## Томленая говядина

Со шпинатом  
и сливочным соусом.

110/50/30/30 г

**810 ₺**



## Бифштекс с сыром

Рубленая ягнятина и телятина  
с нежной сырной начинкой.  
Подается с микс-салатом  
и кунжутным соусом.

350/40 г

**1250 Р**



## Бефстроганов с толченым картофелем

С ломтиками соленого  
огурца и зеленью.

150/150/30 г

**770 Р**



## Оджахури

Традиционное грузинское блюдо. Обжаренная говядина с картофелем. Подается в сковороде с бакинскими томатами и солеными огурцами.

380/50 г

**850 Р**



## Котлеты из индейки

С воздушным картофельным пюре в сливочно-грибном соусе с шафраном.

140/150/40/5 г

**650 Р**





### **Щучьи котлеты**

С пюре из картофеля  
и щавелевым соусом.

120/150/50/40 г

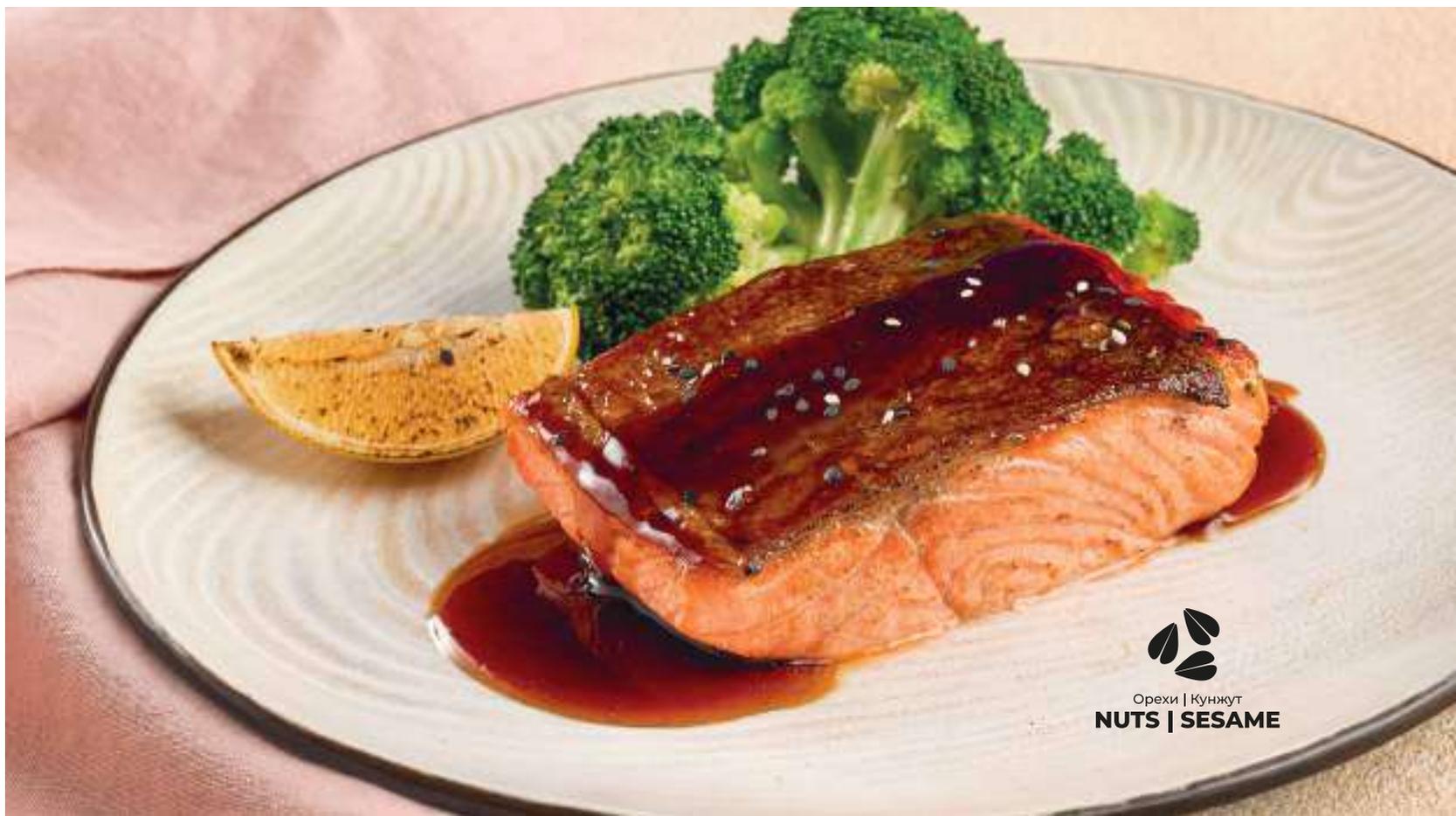
**820 Р**

### **Лосось терияки**

Филе лосося,  
запеченное в соусе Терияки.  
Подается с бланшированной  
брокколи и обожженным  
лимоном.

130/50/40 г

**1100 Р**





### Куриная грудка с цветной капустой и брокколи

Куриная грудка с брокколи и цветной капустой. Обжаренная на углях куриная грудка, маринованная в ароматных травах и специях. Подается с цветной капустой и брокколи.

160/100/40/40 г

**750 Р**

### Шаурма с курицей

Сочная шаурма с курицей и овощами в хрустящем лаваше. Подается с Аджикой по-восточному.

230/30 г

**570 Р**



## Цыпленок тапака на пару / на гриле

Целый цыпленок с чесноком,  
перцем и пряностями,  
приготовленный на углях  
или на пару.

300/30/40 г

**910 ₺**



# New



## Паста Орзо

Паста Орзо с утиной грудкой  
в сливочном соусе  
с луком-шалот.  
Украшается веточкой  
свежего тимьяна.

230 г

**790 Р**



## Паста с чернилами каракатицы

Спагетти, окрашенные  
чернилами каракатицы.  
Подаются в сливочном соусе  
с тигровыми креветками,  
томатами Черри, шпинатом  
и сыром Пармезан.

370 г

**870 Р**

# New

## Лингвини с морепродуктами

Лингвини с мидиями, креветками,  
кальмаром в соусе Биск.  
Украшается листьями свежего  
базилика и крошкой из маслин.

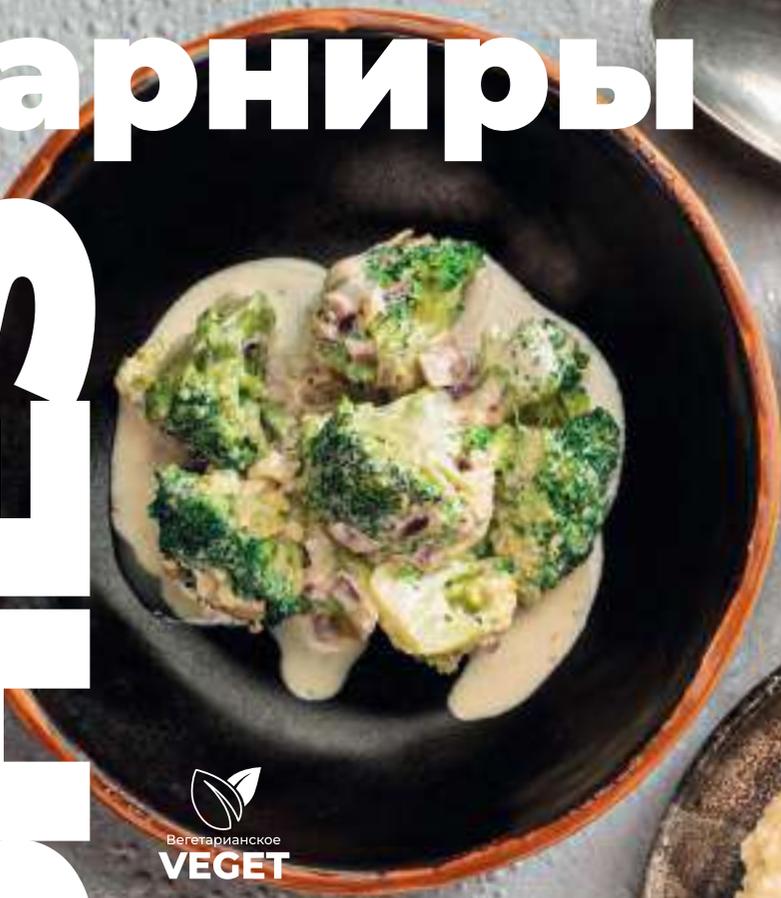
430 г

**990 Р**



# Гарниры

# VEGET



## Брокколи в сливочном соусе

Брокколи, тушенная в сливках с ароматным маслом и сыром Дор Блю.

110 г

**450 ₺**



**ШЕФ**  
рекомендует



## Картофельное пюре

Воздушное картофельное пюре.

150 г

**350 ₺**



## Бейби-картофель с грибами

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с шампиньонами, вешенками и луком.

150 г

**370 ₺**

### Шампиньоны с соусом Терияки

Шампиньоны, запеченные на мангале  
и обжаренные с соусом Терияки  
до золотистой корочки.

115 г

**350 ₺**



### Цукини на гриле

Дольки цукини в чесночном масле,  
обжаренные на углях до золотистой корочки.

100 г

**350 ₺**



### Отварной рис с овощами

160 г

**350 ₺**



### Картофель фри

Ломтики картофеля,  
обжаренные во фритюре.

150 г

**350 ₺**



# DESSERTS

## Десерты

### Фруктовая тарелка

Ассорти из свежих сезонных фруктов и ягод.

1500 г

**3900 Р**





# NEW

## Мраморный чизкейк

Нежный сливочно-карамельный чизкейк.  
Украсается физалисом.

150 / 30 г

**570 Р**

## Кокосовый наполеон

ПП-версия любимого десерта.  
Хрустящие коржи с нежным кремом  
на основе кокосового молока  
со свежими ягодами.

270 г

**720 Р**



## Медовик

Слоеный торт из медовых коржей  
и сливочного крема с добавлением  
сгущенного молока и грецких орехов.

100/30 г **470 Р**





## Яблочный штрудель

С яблоками, изюмом и корицей.  
Подается с шариком ванильного мороженого.

130/60 г

510 ₽



**ШЕФ**  
рекомендует



## Фисташковый рулет

Нежная фисташковая меренга  
со сливочным кремом.  
Подается с ягодным соусом.

100/25 г

650 ₽

  
Орехи | Кунжут  
**NUTS | SESAME**

# NEW



## Черемуховый торт

Нежный черемуховый бисквит с прослойками из сметанного крема. Украшается свежими ягодами голубики и цветами. Подается с черничным соусом.

130/30/10/10 г

**650 Р**

## Шоколадный фондан

Шоколадный десерт с жидкой начинкой из горячего шоколада с лаймом в сочетании с лесной ягодой и шариком мороженого.

80/50/35/30 г

**790 Р**





# **ЖАМ** Варенье

В ассортименте

100 г 250 ₽

# **Мороженое**

В ассортименте

60 г 270 ₽

# **ICE CREAM**



# SAUCES

**СОУСЫ** | по 110 ₽



| Кайла 30 г



| Барбекю 30 г



| Цезарь 30 г



| Аджика по-восточному 30 г



| Соевый 30 г



| Наршараб 30 г



| Сметана с чесноком 30 г



| Тартар 30 г



| Майонез 30 г



| Сырный 30 г



| Песто 30 г



| Горчица 30 г



| Хрен 30 г



| Перечный 30 г



| Сметана 30 г



| Лози 30 г



# JAPAN MENU

С лососем  
| 25 г 270 ₺



С тунцом  
| 25 г 270 ₺



С креветкой  
| 25 г 270 ₺



СУШИ

# Гунканы



С крабом  
| 27 г **270 ₺**



С креветкой  
| 27 г **270 ₺**



С лососем  
| 27 г **270 ₺**



С тунцом  
| 27 г **270 ₺**



С красной  
икрой  
| 31 г **290 ₺**



### С авокадо

6 шт./95 г

**290 ₺**



### С лососем

6 шт./95 г

**390 ₺**



### С тунцом

6 шт./95 г

**390 ₺**



### С огурцом

6 шт./95 г

**290 ₺**

# РОЛЛЫ

## Трюфельная филадельфия

Лосось, авокадо, рис, нори,  
сливочный сыр, тофу, трюфельный соус,  
соус Унаги, икра Тобико.

8 шт. / 235 г

**790 ₺**



## Красный дракон

Лосось, тигровые креветки, авокадо,  
сливочный сыр, свежий огурец, зеленый лук,  
рис, нори, катаифи, икра Тобико, соус Унаги.

8 шт. / 240 г

**810 ₺**





### Филадельфия

Лосось, авокадо, свежий огурец, сливочный сыр, рис, зеленый лук, нори, кунжут.

8 шт. / 225 г

**890 ₺**



### Калифорния с крабом

Крабовый микс, авокадо, свежий огурец, рис, нори, майонез, икра Тобико.

6 шт. / 180 г

**810 ₺**

**РОЛЛЫ**

# РОЛЛЫ



## Ролл с креветкой и сливочным сыром

Креветка, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, маринованная редька, рис, соус Унаги, салат Чука, икра Тобико, нори.

8 шт/230 Г

**610 ₺**



## Темпура с креветкой васаби

Тигровые креветки, снежный краб, авокадо, свежий огурец, зеленый лук, омлет Томаго, сыр Чеддер, рис, нори, темпура, майонез Васаби, икра Тобико, соус Спайси, соус Унаги.

5 шт. / 220 г

**630 ₺**



## Ролл с красной икрой и сливочным сыром

Лосось, рис, нори, сливочный сыр, красная икра, соус Унаги.

6 шт/200 Г

**870 ₺**

## Салат Чука

Салат Чука с ореховым соусом.  
Посыпается кунжутом.

100/30/10 г

**450 ₺**



# Салат

