



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАЗЫ «ПО-ТАТАРСКИ»	370 p
Домашняя вяленая колбаса из конины по старинному рецепту.	80/30 г
КАЗЫ «ПО-УЗБЕКСКИ»	430 p
Традиционная, вареная колбаса из конины со специями. Считается, что этот вкусный и высококалорийный продукт поднимает давление, поэтому ее употребляют и в качестве общеукрепляющего средства.Х	100/30 г
АССОРТИ «ТАШКЕНТ»	650 p
Ассорти из мясных деликатесов: вареная и вяленая конина, куриный рулет, язык говяжий отварной. Подается с красным и зеленым соусом "Ткемали".	200/80 г
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	380 p
Все классические соленья в одном блюде: хрустящая черемша, маринованный чеснок и острый перец, помидоры, квашеная капуста и огурцы.	360 г
КАПРЕЗЕ «МОЦАРЕЛЛА»	480 p
Нежный сыр "Моцарелла", сочные помидоры с добавлением соуса "Песто". Подается с листьями салата Руккола и соусом "Бальзамик".	250 г
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	250 p
Сочные огурцы, красные помидоры, болгарский перец.	100/100/50 г
СЫРНОЕ БЛЮДО	750 p
Сулугуни копченый, молодой Сулугуни, Камамбер, Дор Блю, Пармезан, Чечил. Подается с медом, орехами и виноградом.	180/90 г
Язык говяжий с хреном	290 p
Отварной говяжий язык с соусом из хрена.	80/50 г
NEW Рулетики из ветчины	200 p
Рулетики из нежной ветчины индейки с сыром Гауда и чесночным соусом.	140/30 г
NEW Рулетики из баклажан	250 p
Рулетики из обжаренных баклажан с начинкой из сыра Гауда, жареных грибов и чеснока.	130/30 г
NEW Семга слабосоленая	400 p
Ломтики семги собственного посола, украшенные лимоном и душистой свежей зеленью.	100/45 г

САЛАТЫ

ХИТ Айчичук	190 p
Традиционный восточный салат из спелых красных помидоров, белого лука и свежего базилика. Идеально сочетается с пловом.	150 г
Салат «Цезарь»	
Хрустящие листья салата Романо, сочные помидоры, твердый сыр Пармезан и классический соус "Цезарь" в сочетании:	
С КРЕВЕТКАМИ	390 p
Обжаренные на гриле тигровые креветки.	250 г
С КУРИЦЕЙ	350 p
Обжаренное филе курицы.	250 г
С семгой с/с или семгой на гриле ...	420 p
Слабосоленая семга собственного посола, для Вас мы можем сделать семгу на гриле.	250 г
NEW Салат фасоловый с грибами и томатами	280 p
Легкий овощной салат из красной фасоли, корейской моркови, маринованных грибов, зелени и чесночных гренков. Заправлен растительным маслом.	200 г
ХИТ Лаззат	280 p
Оригинальное сочетание телячьей вырезки, обжаренной в своем соусе с добавлением свежих огурцов, перьев зеленого лука и кинзы.	150 г
Садаф	280 p
Нежная телячья вырезка со сладким перцем, маринованными огурчиками и красным луком. Заправлен коктейльным соусом и лимонным соком.	150 г
ТАШКЕНТ	280 p
Сочетание нежной телячьей вырезки и сочного редиса Дайкон, нарезанных мелкой соломкой и украшенных жареным луком и перепелиными яйцами. Заправляется майонезом.	150 г
Салат с говяжьим языком	310 p
Ароматный говяжий язык в сочетании с маринованными опятами, сочными солеными огурцами, куриным яйцом и репчатым луком. Заправлен соусом "Тар-Тар".	210 г
Салат «Греческий»	350 p
Хрустящие огурцы, спелые помидоры, листья салата, красный лук, болгарский перец и оливки, с сыром Фетаки. Заправлен оливковым маслом.	250 г
Салат с мясом краба	500 p
Неповторимое сочетание нежного мяса краба, сочных листьев салата Ромеин и сельдерея, ананаса и грейпфрута. Заправлен коктейльным соусом.	190 г
NEW Салат «Гнездо»	250 p
Нежное куриное филе, свежие огурцы и сочные сладкие помидоры с добавлением соуса "Майонез" и отварного перепелиного яйца в сочетании с жареным тонкой соломкой картофелем.	260 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХИТ Кутаб с «Сулугуни» и помидорами	130 p
Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой из сыра "Сулугуни" и помидоров. Подается с соусом "Мацони".	100/50 г
ХИТ Кутаб с зеленью	130 p
Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой из зеленого лука, укропа, петрушки, шпината и кинзы. Подается с соусом "Мацони" и смазывается сливочным маслом.	100/50 г
ХИТ Кок-самса с «Сулугуни» и помидорами	180 p
Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла, с начинкой из помидоров и сыра "Сулугуни".	135 г
Кок-самса с зеленью и «Сулугуни»	180 p
Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла, с начинкой из шести видов зелени и сыра "Сулугуни".	110 г
Кок-самса с зеленью и помидорами	180 p
Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла, с начинкой из шести видов зелени.	125 г
САМСА С БАРАНИНОЙ	130 p
Традиционная узбекская закуска из слоеного теста, приготовленная по старинному рецепту, с начинкой из мелко рубленой баранины с добавлением лука и специй, посыпается кунжутом.	100 г
Чебурек «Фирменный» с бараниной ..	160 p
Сочный ароматный чебурек с фаршем из баранины с добавлением кинзы и репчатого лука.	140 г
Чебурек «Фирменный» с телятиной ..	160 p
Сочный ароматный чебурек с фаршем из телятины с добавлением кинзы и репчатого лука.	140 г
NEW ДОНЕР-КЕБАБ	
Шаурма — это не только очень популярное, но и невероятно вкусное восточное блюдо, для приготовления которого мы используем только свежие продукты - лаваш, мясную начинку из нежной баранины или куриного мяса, соуса и свежих овощей.	
С БАРАНИНОЙ	180 g 320 p
С КУРИЦЕЙ	180 g 320 p
ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ	50 p
Лепешка из пшеничного теста, украшенная кунжутом.	120 г

СУПЫ

ХИТ Лагман	290 p
Национальное узбекское блюдо. Согласно восточным традициям лапшу вытаскивают вручную. К лагману отдельно подается аджика.	300/20 г
ХИТ Суп «Лапша по-домашнему»	240 p
Великолепный, легкий куриный суп с домашней лапшой, приготовленной вручную нашими поварами.	300 г
Чучвара	290 p
Традиционный суп спельмешками ручной лепки в сочетании со сметаной.	260/30 г
Шурпа	290 p
Насыщенный бульон с бараньей корейкой и овощами.	300 г
Уха по-московски	340 p
Изысканный рыбный суп по традиционному рецепту с кусочками семги и судака, с добавлением картофеля, помидоров черри, лука порей. Подается с долькой лимона.	300 г
ОТ ШЕФА Гуляш по-венгерски	280 p
Густой мясной суп, приготовленный на медленном огне, путем томления овощей и телятины.	300 г
ОТ ШЕФА Суп-крем со шпинатом и тигровыми креветками	250 p
Суп из свежего шпината и густых сливок. Украшен сыром Пармезан и тигровой креветкой. Подается с гренками.	300/15 г
NEW Суп-крем из шампиньонов	280 p
Суп из свежих шампиньонов и густых сливок. Подается с гренками.	300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДОЛМА	360 p
Нежный фарш молодого барашка, завернутый в виноградные листья, подается со сметаной. Это блюдо вы можете заказать как с бульоном, так и без него.	200/50 г
КАУРМА-ЛАГМАН	380 p
Мякоть баранины, обжаренная с овощами и домашней лапшой.	200/100/30 г
Медальоны из телятины с грибным соусом	590 p
Сочная телячья вырезка, с обжаренными кольцами цуккини и нежным сливочно-грибным соусом.	160/80/50 г

ОТ ШЕФА Куриный рулет с грибами и сыром	470 p
Куриное филе в виде рулета с начинкой из шампиньонов, сыра Гауда и зелени.	125/75 г
ХИТ Телячья вырезка в остром соусе	590 p
Сочная телячья вырезка, обжаренная с шампиньонами и острым перцем "Чили". Украшается кинзой, зеленым луком.	190 г
ОТ ШЕФА Говяжья вырезка на гриле	600 p
Стейк из говяжьей вырезки, промаринованной по особому рецепту от шеф-повара, с крем-соусом "Бальзамик". Степень прожарки на ваше усмотрение.	150/35 г
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА	790 p
Фирменное блюдо на гриле, приготовленное по специальному рецепту от шеф-повара. Подается с кольцами красного лука и запеченным помидором с заправкой из базилика.	170/100 г
NEW Индейка в соусе карри	350 p
Филе нежной индейки, обжаренное с овощами в сливочном соусе "Карри", который придает блюду легкий островатый вкус.	215 г

НА ПАРУ

Манты с бараниной	360 p
Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой баранины и репчатого лука. Подаются со сметаной.	190/50 г
Манты с лососем	410 p
Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленого лосося и репчатого лука. Подаются со сметаной и лимоном.	190/70 г
NEW Ханум	260 p
Национальное блюдо из тонкого теста с рубленным мясом, луком и молодым картофелем. Выполнено в виде рулета.	180/65 г

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СИБАС	300 p
Запеченная морская рыба, фаршированная помидорами черри, чесноком и базиликом, с добавлением веточек тимьяна и розмарина. Подается с лимонным и соусом "Песто". Цена указана за 100 г. Выход одной рыбы примерно 300 г.	100 г
Дорадо	300 p
Запеченная морская рыба, фаршированная помидорами черри, чесноком и базиликом, с добавлением веточек розмарина. Подается с лимонным и соусом "Песто". Цена указана за 100 г. Выход одной порции примерно 300 г.	100 г
ХИТ Стейк из семги на гриле	650 p
Обжаренный до золотистой корочки стейк из семги. Подается с сырным соусом и лимоном.	160/50/15 г
ХИТ Стейк из семги на пару	650 p
Приготовленное на пару филе семги. Подается с сырным соусом и лимоном.	160/50/15 г
ОТ ШЕФА Филе судака с овощами в фольге	450 p
Приготовленное в печи филе судака с овощами. Подается с соусом "Песто" и луком фри.	250 г

ПЛОВ

Плов Чайхуз	360 p
Плов, приготовленный из настоящего ташкентского риса, баранины, желтой моркови, курдюка, зиры с добавлением сладкого изюма.	300 г

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ	130 p
Традиционное картофельное пюре, приготовленное на молоке и сливочном масле.	150 г
КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 p
Картофель, обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом.	150/30 г
ХИТ Картофель, жаренный с грибами и луком	180 p
Картофель, приготовленный по домашнему рецепту с грибами и луком.	150 г
КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ	150 p
Мини-картофель, приготовленный с чесноком и зеленью.	150 г
Овощи на пару/гриль	300 p
Баклажаны, цуккини, болгарский перец (3 видов), помидор, сырный соус.	200/50 г
Рис	130 p
Рассыпчатый рис со сливочным маслом.	150 г

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ХИТ Уч панжа из баранины	610 ₪
Филе молодого барашка, приготовленное на трех шампурах, впитавшее всю сочность курдючного сала.	240/50 г
ХИТ Уч панжа из телятины	610 ₪
Филе сочной телятины, приготовленное на трех шампурах, подается с маринованным красным луком и зеленью.	240/50 г

Шашлык

Блюдо, приготовленное на углях, украшенное красным маринованным луком и гранатом.

ХИТ из баранины	100/40 г	270 ₪
ХИТ из телятины	100/40 г	270 ₪

из тигровых креветок	100/40 г	410 ₪
из куриного филе	100/40 г	200 ₪
из семги с лимоном	100/40 г	380 ₪

СОУСЫ

Аджика	80 ₪
Острая приправа в виде соуса.	50 г
Наршараб	100 ₪
Наршараб — кавказская приправа, получаемая методом сгущения гранатового сока. При приготовлении добавляются сахар, кориандр, базилик, корицу и лавровый лист. Наршараб обычно используется в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.	50 г
Мацони	70 ₪
Кисло-молочный продукт (Йогурт)	50 г
Сметана	70 ₪
Высококачественная сметана 25% жирности.	50 г
Сырный	70 ₪
Соус на основе плавящегося сыра с добавлением базилика, зеленого лука, паприки, молотого перца.	50 г
Томатный	70 ₪
Соус, приготовленный на основе помидоров с добавлением чеснока, базилика, оливкового масла и черного перца.	50 г
Тар-тар	70 ₪
Соус на основе майонеза и сметаны с добавлением соевых огурчиков, зелени и чеснока.	50 г
Ткемали зеленый	80 ₪
Кисло-сладкий соус на основе зеленой грузинской сливы (альчи) с добавлением чеснока, красного перца, кинзы.	50 г
Ткемали красный	80 ₪
Кисло-сладкий соус на основе красной грузинской сливы (альчи) с добавлением чеснока, красного перца, кинзы.	50 г
Кетчуп	50 ₪
	50 г

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

NEW С угрем «Панко»	410 ₪
Сочетание японского риса с огурцом, сыром Филадельфия, копченым угрем. Жаренный в японских сухарях.	240/15/30/3 г
NEW Фурай «Панко»	410 ₪
Нежный рис с авокадо, сыром Филадельфия, копченым угрем. Жаренный в японских сухарях, сверху украшенный луком фри.	250/15/30/3 г
NEW «Император»	410 ₪
Жаренный в кларе ролл из нежного риса, японского майонеза, с копченым угрем, икрой летучей рыбы, сочным крабом и спелым авокадо.	260/15/30/3 г
NEW С креветкой	410 ₪
Ролл в кларе с тигровой креветкой, ореховым соусом, маринованным имбирем, спелым авокадо и свежим огурцом.	250/15/30/3 г
NEW С крабом	410 ₪
Жаренный в кларе ролл из нежного риса, японского майонеза, икры летучей рыбы, сочного краба и спелого авокадо.	235/15/30/3 г

РОЛЛЫ

«КАНАДА»	400 ₪
Нежный японский рис с копченым угрем, свежим лососем, огурцом, авокадо и сыром Филадельфия.	200/15/30/3 г

ДЕСЕРТЫ

СВОЕГОБРАЗНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Панакота	240 ₪
Нежнейший сливочный десерт с ягодным желе.	120 г
Пахлава домашняя	280 ₪
Популярный восточный десерт из слоеного теста, медового сиропа, орехов и изюма.	100 г
Хворост с медом	280 ₪
Воздушное тесто, обжаренное в масле, посыпанное сахарной пудрой и политое медом.	100 г
Чак-чак	290 ₪
Воздушные хлопья с медом и орехами.	200 г
Домашние восточные сладости	370 ₪
Шарики из сухофруктов, чак-чак, хворост и пахлава домашняя. Попробовав это блюдо, Вы сможете почувствовать все прелести и нотки Востока.	270 г
Торт «Red Velvet»	260 ₪
Пористые, влажные коржи с шоколадным послевкусием в сочетании с белоснежным сливочным кремом.	150 г
Чизкейк «Нью-Йорк»	340 ₪
Классический чизкейк «Нью-Йорк» из сливочного крем-сыра.	160 г
Пирожное «Шоколадный флан»	310 ₪
Пирожное из темного шоколада «Barry Callebaut» с жидким центром внутри и шариком мороженого.	180 г
Торт «Фисташковый»	340 ₪
Сочетание фисташкового бисквита и нежной прослойки из клубничной начинки.	150 г
Яблочный штрудель слоеный	300 ₪
Знаменитый австрийский десерт. Традиционно подается с шариком мороженого.	120/30/15 г
Пирожное «Тирамису Маскарпоне»	320 ₪
Итальянский многослойный десерт из крема «Маскарпоне» и пены «Савоярди».	110 г
Ассорти из фруктов	700 ₪
Все лучшие сезонные фрукты в одном блюде на Вашем столе.	600 г
Мед	70 ₪
Душистый цветочный мед будет замечательным дополнением к заказанному Вами чаю.	50 г
Варенье	150 ₪
На Ваш выбор: из грецкого ореха, белой черешни, кизила и инжира.	50 г
Мороженое «Шарик»	90 ₪
Ванильное, шоколадное, фисташковое, клубничное.	50 г

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	80 ₪
Двойной эспрессо	60 мл	140 ₪
Американо	100 мл	100 ₪
Капучино	120 мл	140 ₪
Двойной капучино	300 мл	220 ₪
Глясе	200 мл	160 ₪
Латте	180 мл	180 ₪
Раф кофе	200 мл	350 ₪
Сиропы	10 мл	20 ₪
Кокосовый, клубничный, гренадин, банановый, персиковый.		

NEW «Балтимор»	560 ₪
Сочный краб, копченый угорь, тобики, авокадо в сочетании с японским рисом.	190/15/30/3 г
NEW «Калифорния» с крабом	510 ₪
Традиционный ролл с камчатским крабом, яичным блинчиком, авокадо, огурцом, японским майонезом и икрой летучей рыбы.	225/15/30/3 г
NEW «Филадельфия» с угрем	560 ₪
Нежный японский рис, обернутый ломтиками лосося, внутри копченый угорь, огурец, авокадо, сыр Филадельфия.	230/15/30/3 г
«Джинджер»	420 ₪
Розовый тунец со свежим лососем, огурцом и сыром Филадельфия, в японском рисе, черном и белом кунжуте.	185/15/30/3 г

МАКИ РОЛЛЫ

С лососем	180 ₪
Нежный ролл со свежим лососем.	115/15/30/3 г
С угрем	180 ₪
Традиционный японский ролл с копченым угрем и соусом унаги.	115/15/30/3 г
С тунцом	180 ₪
Нежный ролл с розовым тунцом.	105/15/30/3 г
С крабом и огурцом	260 ₪
Традиционный японский ролл с дальневосточным крабом и свежим огурцом.	115/15/30/3 г

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

СВОЕГОБРАЗНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ХИТ Облепиховый smak	600 мл	290 ₪
Черный чай, облепиха, пюре маракуйя, гвоздика, имбирь, перец Чили.		
NEW Карамелька	600 мл	290 ₪
Карамельный роубуш, апельсин, ванильный сироп, апельсиновый сок.		
NEW Чай «Горные травы»	600 мл	290 ₪
Чай травяной, зеленое яблоко, яблочный сироп, розмарин, палочка корицы.		
NEW Чай с ананасом и лимонником	600 мл	290 ₪
Чай жасмин, свежий ананас, лимонник, ананасовый сок, мед, сироп «Банановый».		
ХИТ Ночи в Сочи	600 мл	290 ₪
Зеленый чай, сироп «Манго», кумкват, лимон, мята, «Дынный» сироп, сироп «Маракуйя».		
NEW Горячий Мохито	600 мл	290 ₪
Лайм, мята, сахарный сироп, чай «Жасмин».		
Полярная любовь	600 мл	290 ₪
Черный чай, «Клубничный» сироп, мята, корица, клубника.		
Хот Сноу	600 мл	290 ₪
Мед, имбирь, лимон, апельсин, розмарин, зеленый чай.		
ХИТ Чайхауз	600 мл	290 ₪
Фруктовый чай, имбирь, лимон, апельсин, яблоко, мед, мята.		

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Лепестки жасмина	400/800 мл	160/300 ₪
Ароматизированный зеленый чай со вкусом жасмина. Нежные цветы жасмина дарят свой мягкий аромат этому китайскому зеленому чаю весеннего урожая.		
Сенча	400/800 мл	160/300 ₪
Этот крупнолистовой темный Сенча, высшего сорта, отличается нежной горчинкой и утонченной свежей сладостью.		
Моргентау	400/800 мл	160/300 ₪
Завораживающая композиция из Сенчи, цветочных лепестков и нежно-фруктового вкуса манго и цитрусовых.		
Цветок лотоса	400/800 мл	160/300 ₪
Восхитительно ароматный чай, несущий в себе нежную сладость весны.		

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЙ

Молочный улун	400/800 мл	160/300 ₪
Натуральный сливочный вкус этого чая достигается благодаря его особой обработке паром с добавлением молока, затем чайный лист бережно скручивается.		
Травяная прохлада	400/800 мл	160/300 ₪
Ароматизированный травяной чай со вкусом апельсинового крема. Роубуш и мелисса вместе с нежным вкусом апельсинового крема снимают напряжение и позволяют насладиться чувством покоя.		
Дикая вишня	400/800 мл	160/300 ₪
Экстравагантная смесь индийского чая с интенсивным ароматом дикой вишни, созревшей на жарком солнце.		
ХИТ Роубуш карамельный	400/800 мл	160/300 ₪
Этнический напиток с кусочками карамели и ванили. Этот напиток стал одним из самых популярных.		

СУШИ

Суши - это блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из риса и уксусной приправы.	
С лососем	32/15/30/3 г 100 ₪
С угрем	32/15/30/3 г 100 ₪
С тунцом	32/15/30/3 г 100 ₪
С креветкой	32/15/30/3 г 100 ₪

СУШИ ГОНКАН СПАЙСИ

Суши гонкан - это блюдо из японского риса, с соусом «Спайс» и листом нори.	
С лососем	37/15/30/3 г 110 ₪
С угрем	37/15/30/3 г 110 ₪
С тунцом	37/15/30/3 г 110 ₪
С креветкой	37/15/30/3 г 110 ₪
С крабом	37/15/30/3 г 130 ₪
Дополнительно:	
Имбирь	15 г 30 ₪
Васаби	10 г 30 ₪
Соус «Спайс»	30 г 50 ₪
Соевый соус	30 г 30 ₪

