

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Тарелка свежих овощей** 235 ₺  
огурец, помидор, редис, перец болгарский, маслины, зелень 260/35 г

**Капрезе** 490 ₺  
легкая закуска, включающая в себя спелые томаты, моцареллу и соус песто 225 г

**Рыбное ассорти** 630 ₺  
ассорти байкальской рыбы и малосоленый лосось, масло сливочное, лимон, зелень 160/30/17 г

**Сагудай из байкальской рыбы** 410 ₺  
филе свежей байкальской рыбы с луком, чесноком и растительным маслом 130/30/2 г

**Филе сельди пряного посола** 210 ₺  
с картофелем и маринованным луком 100/130/10/2 г

**Язык телячий «Яхта Тил»** 300 ₺  
в сопровождении острого хрена и зелени 80/20/7 г

**Пастрома** 160 ₺  
вяленое куриное филе с острым соусом 50/30/2 г

## САЛАТЫ

**Салат из свежих овощей** 170 ₺  
заправленных сметаной с добавлением грецкого ореха, чеснока и хмели-сунели 220 г

**Салат с жареными тигровыми креветками** 480 ₺  
в сопровождении салатного микса, помидоров черри, каперсов и хлебных крутонов под медово-горчичной заправкой с добавлением мандаринового фреша 200 г

**Салат с ягнёнком и баклажанами** 350 ₺  
теплый салат с обжаренными баклажанами и филе ягнёнка, острой морковью, красным луком и кинзой 200 г

**Цезарь с куриной грудкой** 320 ₺  
микс салатов, помидоры черри, сыр пармезан, хлебные гренки, соус «Цезарь» 200 г

**Салат с курицей и глазированными грецкими орехами** 320 ₺  
легкий салат с добавлением помидоров черри и листовой зелени с заправкой из кунжутного масла и соевого соуса 200 г

## СУПЫ

**Гаспачо** 210 ₺  
легкий холодный суп из перетертых в пюре свежих овощей 300 г

**Окрошка мясная** 250 ₺  
на Ваш выбор заправленная домашним квасом или кефиром 300 г

**Лагман из баранины** 330 ₺  
национальный узбекский суп с домашней лапшой, мясом барашка и овощами 300/2 г

**Шурпа** 330 ₺  
ароматный наваристый бульон с мясом барашка, овощами и горохом нут 300/2 г



**Ўзбекистон**

СТАРИННЫЕ ПОДВАЛЫ  
- КУПЦА БУТИНА -

# ЛЕТНЕЕ

МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

**Кутабы** 235 ₺  
тонкие пирожки в форме полумесяца из пресного теста с начинкой из зелени и сыра Сулугуни. Обжариваются на сковороде 160/30 г

**Манты** 250 ₺  
любимое узбекское блюдо - манты, приготовленные на пару из рубленого мяса барашка или говядины 200/30 г

**Хычин с бараниной** 250 ₺  
лепешка из тонкого пресного теста, обожженная открытым огнем с фаршем из баранины и зелени 200 г

**Самса** 170 ₺  
из слоеного теста, приготовленного ручным способом с фаршем из телятины или ягнатины с восточными специями. Подается со сметаной и зеленью 150/30 г

**Мини-чебуреки** 250 ₺  
ассорти из мини-чебуреков с начинкой из курицы, брынзы и баранины 150/30 г

**Чебурек** 150 ₺  
пирожок из тонкого пресного теста с начинкой из баранины или курицы с добавлением острых приправ. Обжаривается во фритюре до золотистой корочки 140 г

**Хачапури с беконом и томатами** 360 ₺  
открытый пирог из сдобного теста в виде лодочки. С начинкой из молодого сыра с растопленным сливочным маслом, беконом, томатами и куриным яйцом 360 г

**Хачапури по-имеретински** 450 ₺  
круглый закрытый пирог из сдобного теста с начинкой из молодого рассольного сыра внутри и с аппетитной корочкой из Сулугуни снаружи 500 г

**Хачапури по-аджарски** 330 ₺  
открытый пирог из сдобного теста в виде лодочки. С начинкой из смеси молодого рассольного сыра и Сулугуни с растопленным сливочным маслом и слегка запеченным куриным яйцом 300 г

**Лепешка Нон** 55 ₺  
тандырный хлеб 160 г

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ПЛОВ ДНЯ

**Плов из телятины Той Оши** 390 ₺  
300/50/10 г

**Плов из баранины Чайхонэ Оши** 450 ₺  
300/50/10 г

**Тальята из телятины** 660 ₺  
90/120 г

**Лапша WOK с овощами** 290 ₺  
на Ваш выбор с курицей и кокосовым молоком или кальмарами с соевым соусом 280/2 г

## МАНГАЛ

**Овощной кебаб** 170 ₺  
200 г

**Сыр сулугуни, обжаренный на углях** 360 ₺  
с гранатовым соусом 200/35/15/5 г

**Лосось на мангале** 630 ₺  
с шампиньонами и соусом тар-тар 110/30/30/2 г

**Сазан на углях** 510 ₺  
200/30/35/3 г

**Дорадо на углях** 270 ₺  
30 100 г

**Каре ягнёнка на углях** 390 ₺  
30 100 г

**Шашлык из баранины** 480 ₺  
150/115/2 г

**Шашлык из печени барашка** 330 ₺  
150/185/2 г

**Ребра свиные на углях** 220 ₺  
30 100 г

**Шашлык из свинины** 390 ₺  
150/115/2 г

**Шашлык из курицы** 330 ₺  
150/115/2 г

**Кебаб из телятины** 370 ₺  
150/115/2 г

**Люля - кебаб из баранины** 410 ₺  
150/115/2 г

**Кебаб из курицы** 320 ₺  
150/115/2 г

**Язык телячий** 630 ₺  
грилированный на открытом огне 150/80/2 г

**Фермерский цыпленок на мангале** 490 ₺  
240/100/30/2 г

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

**Рыбный Калым** 4200 ₺  
дорадо, креветки тигровые, кальмар, шашлык из семги, шампиньоны свежие, картофельные дольки, зелень, соус тар-тар, лимон 1100/100/200/5 г

**Горячее мясное ассорти «Узбекистон»** 4400 ₺  
шашлык свиной, шашлык куриный, кебаб из телятины, колбаски-гриль, каре ягнёнка, цыпленок-корнишон, шампиньоны свежие, баклажаны, цукини, сладкий перец, томаты, зелень, соус шашлычный 1350/300/300/35 г

**Байское ассорти** 2400 ₺  
шашлык свиной, шашлык куриный, кебаб из телятины, колбаски-гриль, цыпленок-корнишон, шампиньоны, баклажаны, цукини, сладкий перец, томаты, зелень, соус шашлычный 750/300/200/25 г

**Ханский Уч кебаб** 1100 ₺  
ассорти кебаб: ягнатины, курица, телятина с красным луком и шашлычным соусом 450/90/175/90 г

## СОУСЫ

**Тар-тар** 50 ₺  
50 г

**Шашлычный** 50 ₺  
50 г

**Аджика домашняя** 70 ₺  
50 г

**Ткемали** 70 ₺  
50 г

**Наршараб** 130 ₺  
50 г

## ДЕСЕРТЫ

**Сырная тарелка** 370 ₺  
ассорти сыров: домашний сулугуни, брынза, пармезан, фета, виноград, грецкий орех и мед 140/30/30/10 г

**Тарелка фруктов** 370 ₺  
апельсины, яблоки, груши, виноград 600 г

**Трайфл «Красный бархат»** 220 ₺  
165/1 г

**Пахлава с грецким орехом** 170 ₺  
100 г

**Тирамису** 280 ₺  
120 г

**Чизкейк «Нью-Йорк»** 280 ₺  
120 г

**Мороженое** 155 ₺  
на Ваш выбор: шоколад/пломбир/клубника 150 г

## НАПИТКИ

**Морс облепиховый/брусничный** 250 ₺  
1 л