



*Carte des  
Mets*

# Entrées froides

	CHF
<b>100 Assortiment caucasien de légumes</b> 	12.-
<i>Concombre, tomates, herbes fraîches, poivrons et «Brynza» - fromage frais salé</i>	
<b>101 Assortiment de légumes marinés</b> 	16.-
<i>Cornichons, tomates cerises salées, choucroute, pâtissons, ail, piments</i>	
<b>102 Assortiment pour accompagner la Vodka</b>	15.-
<i>Hareng, pommes de terre, pain noir, oignons, moutarde</i>	
<b>103 Tapas aux anchois</b>	15.-
<i>Pain de seigle, concombre mariné, oignons verts et fromage frais</i>	
<b>104 Langue de bœuf «Yakhna Til»</b>	16.-
<i>Langue de bœuf cuite servi aux oignons, aneth, raifort et moutarde</i>	
<b>105 Tartare de thon</b>	24.-
<i>Filet de thon rouge, sauce soja, concombre et ananas</i>	
<b>106 Rouleaux d'aubergines</b> 	18.-
<i>Aubergines sautées, farcies aux tomates, noix et ail.</i>	
<b>107 Tataki de thon au sésame grillé</b>	24.-
<i>Sauce soja, mousseline d'avocat</i>	
<b>108 Aspic de bœuf</b>	18.-
<i>Bœuf en gelée, œuf, petites légumes</i>	

## Entrées chaudes

		CHF
108	<b>Samsa traditionnel</b> (30 min) <i>Viande d'agneau aux épices enrobée de pâte spéciale, cuite au four tandoori</i>	3 pièces 18.-
109	<b>Samsa à l'agneau et pommes de terre</b> (30 min) <i>Viande d'agneau et pommes de terre aux épices enrobée de pâte spéciale, cuite au four tandoori</i>	3 pièces 18.-
110	<b>Samsa aux épinards</b> (30 min)  <i>Epinards aux épices enrobés de pâte spéciale, cuits au four tandoori</i>	3 pièces 16.-
111	 <b>Poulet tempura «Silk Road»</b> <i>Morceaux de poulet rôti en tempura et amandes</i>	22.-
112	<b>Chebourek</b> <i>Farci de viande hachée et pommes de terre frits dans une pâte maison</i>	16.-
113	<b>Khatchapuri</b> <i>Pâte feuilletée, farcie de fromage au lait de vache</i>	15.-
114	<b>Pain d'Ouzbékistan« Lepeshka »</b>	7.-










# Salades

- 211 **Salade d'été** 20.-  
*Feuilles croquantes d'Iceberg, mangue, amandes, avocat*
- 201  **Salade «Silk Road»** 18.-  
*Salade mêlée, tomates, concombre, coriandre, fromage frais mariné*
- 202 **Salade «Royal»**  18.-  
*Betterave, noix, pommes, ail, mayonnaise*
- 203 **Salade des légumes «Bakou»**  15.-  
*Tomates, concombre, basilic, persil, oignons rouges, huile d'olive*
- 204 **Salade de légumes grillés «Mangal»**  18.-  
*Aubergines, tomates, poivrons, oignons et coriandre*
- 205 **Atchitchuk**  12.-  
*Salade de tomates fraîches, oignons doux, basilic et piments. Idéal pour accompagner un Pilaf*
- 206 **Bakhor** 16.-  
*Radis, souzma (fromage frais), concombre, fines herbes*
- 207 **Salade César au poulet** 22.-  
*Poulet grillé, feuilles croquantes d'Iceberg, tomates cerise, croûtons, sauce César et Parmesan*
- 208 **Salade russe «Olivier»** 18.-  
*Veau tendre, petits pois, carottes, pommes de terre bouillies, œufs, cornichons, sauce mayonnaise*
- 209 **Morkovcha**  15.-  
*Salade de carottes piquante*
- 210 **Salade russe de pommes de terre aux harengs** 18.-  
*Hareng, pommes de terre, carottes cuites, oignons, œufs, betterave et mayonnaise*

# Soupes

		CHF
301	<b>Soupe Tchutchvara</b> <i>Petites ravioles Ouzbeks cuites dans un bouillon de légumes</i>	21.-
302	<b>Soupe de poulet aux nouilles</b>	19.-
303	<b>Mastava</b> <i>Soupe traditionnelle Ouzbek à l'agneau au riz et aux légumes</i>	19.-
304	<b>Borch</b> <i>Chou frais, bœuf, pommes de terre, betteraves, oignons, carottes, crème fraîche</i>	19.-
305	<b>Okroshka</b> <i>Soupe froide à base de kefir, pommes de terres, concombres, œuf, veau et aneth</i>	19.-


## Plats au wok

- 401  **Wok de bœuf aux légumes** 29.-  
*Sauté de bœuf aux oignons et poivrons*
- 402  **Poulet piquant façon chinoise** 26.-  
*Poitrine de poulet marinée et poêlée avec un mélange de poivrons chinois et légumes*
- 403  **Crevettes géantes avec une sauce Teriyaki** 29.-  
*Crevettes décortiquées poêlées, légumes cuits avec une sauce Teriyaki*
- 404  **Crevettes géantes avec une sauce à l'ail** 29.-  
*Crevettes décortiquées poêlées avec une sauce à l'ail épicée.*
- 405  **Wok de légumes à la sauce piquante**  22.-
- 406  **Wok de légumes au tofu**  24.-
-  **Nouilles chinoises :**
- 410 **Aux crevettes** 29.-
- 411 **Au bœuf** 29.-
- 412 **Au poulet** 26.-

# Plats principaux

	CHF
501  <b>Plov traditionnel - Toy Oshi</b> <i>Plat national Ouzbek composé de riz spécial, viande d'agneau, carottes jaunes, raisins secs et épices secrètes</i>	29.-
502 <b>Manty (30 min)</b> <i>Grandes ravioles maison à la viande d'agneau cuites à la vapeur</i>	32.-
503 <b>Dolma</b> <i>Feuilles de vigne farcies à la viande d'agneau hachée, riz et épices orientales</i>	29.-
504 <b>«Pelmeni» à la Russe</b> <i>Raviolis russes farcis à la viande de bœuf hachée. Servis avec de la crème fraîche</i>	25.-
506 <b>Bœuf Stroganov</b> <i>Plat traditionnel russe. Emincé de bœuf accompagné d'une sauce crémeuse. Servi avec de la purée de pommes de terre.</i>	28.-
507 <b>Kazan Kabob</b> <i>Carré d'agneau rôti aux pommes de terre</i>	28.-
510 <b>Saumon rôti aux épinards</b> <i>Pavé de saumon rôti aux épinards. Servi avec une sauce crémeuse</i>	29.-
511 <b>Poulet « Tabaka »</b> <i>Plat national géorgien. Poulet rôti à la façon géorgienne. Servi avec des pommes de terre</i>	29.-
512 <b>Poêlée de pommes de terre aux champignons</b> 	15.-

## Plats au barbecue

	CHF
601 Brochette de saumon	29.-
602 Brochette de poitrine de poulet	29.-
603 Brochette de bœuf	32.-
604 Brochette de carré d'agneau	34.-
605 Brochette de filet d'agneau	34.-
606 Lyoulya-kebab d'agneau	32.-
607 Brochette de magret de canard	35.-
608 Brochette de légumes 	16.-



## Les accompagnements

701	Riz vapeur	6.-
702	Pommes de terre sautées au romarin et à l'ail	6.-
703	Pommes de terre frites	6.-
704	Pommes de terre cuites à la vapeur au beurre et aneth	6.-
705	Epinards sautés	6.-
706	Légumes à la vapeur	6.-
707	Légumes grillés	6.-

## Sauces

801	« <i>Narsharab</i> » à la grenade	4.-
802	Adjika épicée. Sauce piments rouge	4.-
803	Tartare	4.-
804	« <i>Satsebeli</i> ». Sauce tomate	4.-
805	Barbecue	4.-

# Menu dégustation

(min pour 2 personnes)

## Sélection de salades classiques:

### «Olivier» salade

*Veau tendre, petits pois, carottes, pommes de terre bouillies, oeufs, cornichons, sauce mayonnaise*

### Salade «Royal»

*Betterave, noix, pommes, ail, mayonnaise*

### Salade russe de pommes de terre aux harengs

*Hareng, pommes de terre, carottes cuites, oignons, oeufs, betterave et mayonnaise*

### Bakhor

*Radis, souzma (fromage frais), concombre, fines herbes*

### Salade de légumes grillés «Mangal»

*Aubergines, tomates, poivrons, oignons et coriandre*

## Sélection de plats principaux :

### Samsa à l'agneau

*Viande d'agneau aux épices enrobée de pâte spéciale, cuite au tandoori*

### Toy Oshi (plov traditionnel)

*Plat national Ouzbek composé de riz spécial, viande d'agneau, carottes jaunes, raisins secs et épices secrètes*

### Manty

*Grandes ravioles maison à la viande d'agneau cuites à la vapeur*

### Dolma

*Feuilles de vigne farcies à la viande d'agneau hachée, riz et épices orientales*

(prix p.p.) 75.- CHF

# Desserts

	CHF
<b>911 Gâteau roulé aux graines de pavot</b> <i>Un gâteau tendre et sucré garni d'une crème aux graines de pavot</i>	12.-
<b>912 Sélection de fruits</b> <i>Sélection de fruits de saison</i>	22.-
<b>913 Napoléon</b> <i>Un mille-feuille à la crème pâtissière</i>	12.-
<b>914 Pakhlava</b> <i>Dessert traditionnel d'Azerbaïdjan à base de noix et miel.</i>	12.-
<b>915 Medovik</b> <i>Biscuit parfumé au miel et à la crème</i>	12.-
<b>917 Sélection de glaces et sorbets</b> <i>Chocolat, vanille, caramel, fraise, citron, noix de coco, baies rouges, abricot, straciatella</i>	la boule 4.50
<b>918 Sélection de confitures traditionnelles</b>	6.-



## LE MARIGNAC

Prix en CHF

Toutes nos viandes son **halal** et proviennent de:

Bœuf : Suisse, France

Poulet : Suisse, France

Agneau : France, Ecosse, N. Zélande

TVA 8% et servis compris