



*Меню*







# Холодные закуски

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 100 | <b>Овощное ассорти по-кавказски</b> ✓<br><i>Свежие огурцы, помидоры, зелень, болгарский перец и брынза</i>               | 12.- |
| 101 | <b>Маринованное ассорти</b> ✓<br><i>Маринованные огурцы и помидоры черри, квашеная капуста, патиссоны, чеснок, цицак</i> | 16.- |
| 102 | <b>Закуска под водку</b><br><i>Селедка, картофель, черный хлеб, лук, горчица</i>   | 15.- |
| 103 | <b>Шпроты</b><br><i>Подаются с бородинским хлебом, маринованными огурчиками, зеленым луком и свежим сыром</i>            | 15.- |
| 104 | <b>Яхна тил</b><br><i>Отварной говяжий язык с луком, укропом, хреном и горчицей</i>                                      | 16.- |
| 105 | <b>Тар-тар из тунца</b><br><i>Мелко рубленное филе красного тунца с соевым соусом, огурцом и кусочками ананаса.</i>      | 24.- |
| 106 | <b>Рулетики из баклажан</b> ✓<br><i>Жареные баклажаны, нафаршированные помидорами, орехами и чесноком.</i>               | 18.- |
| 107 | <b>Татаки из тунца</b><br><i>Филе тунца в кунжутной корочке, с соевым соусом и кремом из авокадо.</i>                    | 24.- |
| 108 | <b>Холодец</b><br><i>Домашний холодец из говяжьего бульона с кусочками мяса и яйцом</i>                                  | 18.- |

# Торжяие закуски

- 108 **Самса традиционная** (30 мин) 3 шт 18.-  
*Тесто приготовленное по фирменному рецепту в тандьре, с начинкой из рубленной баранины, лука и специй*
- 109 **Самса с мясом и картофелем** (30 мин) 3 шт 18.-  
*Тесто приготовленное по фирменному рецепту в тандьре, с начинкой из рубленной баранины, лука, картофеля и специй*
- 110 **Самса со шпинатом** (30 мин)  3 шт 16.-  
*Тесто приготовленное по фирменному рецепту в тандьре, с начинкой из шпината*
- 111  **Куриное филе в темпуре от «Silk Road»** 22.-  
*Кусочки куриного филе, обжаренные в темпуре с миндалем*
- 112 **Чебурек** 16.-  
*Пирожок из пресного теста, с начинкой из бараньего фарша с приправами, жаренный в растительном масле*
- 113 **Хачапури** 15.-  
*Блюдо грузинской кухни, представляющее из себя закрытую лепешку из слоеного теста с сыром*
- 114 **Горячая узбекская лепешка** 7.-








# Салаты

- 200 Салат «Летний» 20.-  
*Листья салата Айсберг с кусочками авокадо и манго, миндалем оливковым маслом и лимонным соком.*
- 201  Салат “Silk Road” 18.-  
*Микс салатных листьев, помидорчики черри, огурцы и кинза с тремя видами мягкого сыра, оливковым маслом и лимонным соком*
- 202 Салат “Королевский”  18.-  
*Свекла, грецкий орех, яблоко, чеснок, майонез*
- 203 Овощной Салат Баку  15.-  
*Помидоры, огурцы, базилик, петрушка, красный лук, оливковое масло*
- 204 Салат «Мангал»  18.-  
*Запечённые на углях баклажаны, помидоры, болгарский перец с добавлением лука и кинзы*
- 205 Ачичук 12.-  
*Свежие помидоры, лук, базилик, стручковый перец. Рекомендуются к плову.*
- 206 Бахор  16.-  
*Сюзьма, редис, огурцы, зелень*
- 207 Салат Цезарь с курицей 22.-  
*Хрустящие листья айсберга, помидоры черри, сухарики, сыр Пармезан*
- 208 Оливье по-русски 18.-  
*Нежное мясо теленка, морковь, отварной картофель, яйцо, соленый огурец, горошек, майонез*
- 209 Морковча  15.-  
*Салат из моркови по-корейски*
- 210 Сельдь под шубой 18.-  
*Сельдь, отварной картофель, отварная морковь, лук, яйцо, свекла, майонез*


# Супы

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 301 | <b>Суп Чучвара</b><br><i>Узбекские маленькие традиционные пельменишки в овощном бульоне</i>  | 21.- |
| 302 | <b>Куриный суп с лапшой</b>  | 19.- |
| 303 | <b>Мастава</b><br><i>Национальный наваристый узбекский суп с рисом, бараниной и овощами.</i> | 19.- |
| 304 | <b>Борщ</b><br><i>Капуста, говядина, картофель, свекла, лук, морковь</i>                     | 19.- |
| 305 | <b>Окрошка</b><br><i>Кефир, огурцы, отварной картофель, телятина, яйцо, укроп</i>            | 19.- |

# Блюда Вок

- 401  Говядина ВОК с овощами 29.-  
*Говяжья вырезка обжаренная с луком и болгарским перцем в пикантном соусе*
- 402  Пикантная курочка по-китайски 26.-  
*Куриная грудка маринованная в соусе из китайских перцев и обжаренная в Воке с овощами*
- 403  Тигровые креветки в соусе Терияки 29.-  
*Креветки обжаренные в Воке с овощами в пикантном соусе Терияки*
- 404  Тигровые креветки в чесночном соусе 29.-  
*Креветки обжаренные в пикантном чесночном соусе*
- 405  Овощи ВОК в пикантном соусе 22.-
- 406  Тофу ВОК 24.-  
*Сыр тофу с овощами и кусочками ананаса в пикантном соусе.*
-  Китайская лапша
- 410 с креветками 29.-
- 411 с говядиной 29.-
- 412 с курицей 26.-

# Торячие блюда

- 501  **Узбекский плов Той Оши** 29.-  
*Особый рис из Узбекистана, мясо молодого ягнёнка с жёлтой морковкой, изюмом, и национальными специями. Рецепт является секретом Шеф-повара.*
- 502 **Манты (30 мин)** 32.-  
*Тонкое растянутое тесто с нежнейшим мясом барашка, приготовленное на пару*
- 503 **Долма** 29.-  
*Виноградные листья, фаршированные нежным мясом барашка с добавлением риса, зелени и восточных специй*
- 504 **Русские пельмени** 25.-  
*Пельмени с мясом говядины. Подаются с фермерской сметаной*
- 506 **Бефстроганов из говядины с грибами** 28.-  
*Кусочки говяжьей вырезки с грибами в сливочном соусе, картофельное пюре и соленые огурчики.*
- 507 **Казан Кабоб** 28.-  
*Тушёная с золотистым картофелем корейка ягненка. Подается с помидорами, луком и зеленью*
- 510 **Лосось со шпинатом** 29.-  
*Филе лосося с тушеным в сливочном соусе шпинатом*
- 511 **Цыпленок “Табака”** 29.-  
*Знаменитый цыпленок “табака” подается с соусом Сацебели и ароматным отварным картофелем.*
- 512 **Картофель по-домашнему с грибами и луком** 15.-

# Шашлык и блюда на мангале

601	Шашлык из лосося	29.-
602	Шашлык из куриной грудки	29.-
603	Шашлык из говядины	32.-
604	Шашлык из корейки ягнёнка	34.-
605	Шашлык из филе ягнёнка	34.-
606	Люля-кебаб из баранины	32.-
607	Шашлык из утиной грудки	35.-
608	Шашлык из овощей	16.-



# Тарниры

701	Рис отварной	6.-
702	Картофель жареный с розмарином и чесноком	6.-
703	Картофель фри	6.-
704	Картофель отварной в сливочном масле с укропом	6.-
705	Тушеный шпинат	6.-
706	Овощи на пару	6.-
707	Овощи гриль	6.-

# Соусы

801	Гранатовый соус «Наршараб»	4.-
802	Аджика	4.-
803	Тартар	4.-
804	Сацебели	4.-
805	Барбекю	4.-

# Дегустационное меню

## Ассорти из салатов:

### Оливье по-русски

*Нежное мясо теленка, морковь, отварной картофель, яйцо, соленый огурец, горошек, майонез*

### Салат «Королевский»

*Свекла, грецкий орех, яблоко, чеснок, майонез*

### Сельдь под шубой

*Сельдь, отварной картофель, отварная морковь, лук, яйцо, свекла, майонез*

### Бахор

*Сюзьма, редис, огурцы, зелень*

### Салат «Мангал»

*Запечённые на углях баклажаны, помидоры, болгарский перец с добавлением лука и кинзы*

## Ассорти из горячих блюд:

### Самса

*Тесто приготовленное по фирменному рецепту в тандыре, с начинкой из рубленой баранины, лука и специй*

### Той Оши – Традиционный узбекский плов

*Особый рис из Узбекистана, мясо молодого ягнёнка с жёлтой морковкой, изюмом, и национальными специями. Рецепт является секретом Шеф-повара.*

### Манты

*Тонкое растянутое тесто с нежнейшим мясом барашка, приготовленное на пару*

### Долма

*Виноградные листья, фаршированные нежным мясом барашка с добавлением риса, зелени и восточных специй*

*(мин. на 2-ух персон)*

*(цена на персону) 75.- *

# Десерты

- 911 **Маковый рулет** 12.-  
*Домашний рулет из слоеного теста с начинкой из мака*
- 912 **Фруктовое ассорти** 18.-  
*Ассортимент сезонных фруктов*
- 913 **Наполеон** 12.-  
*Домашний слоёный торт с кремом*
- 914 **Пахлава** 12.-  
*Излюбленное восточное лакомство, домашний десерт с орешками и медом*
- 915 **Медовик** 12.-  
*Торт из заварного теста с добавлением мёда, изготовленного на паровой бане, с прослойкой из сливочного крема*
- 917 **Мороженное и сорбеты** шарик 4.50  
*Шоколадное, ванильное, клубничное, лимон, кокос, абрикос, лесные ягоды, стратичелла*
- 918 **Домашнее варенье в ассортименте** 3.-



Цены в швейцарских франках

В приготовлении наших блюд мы используем мясо с сертификацией "халяль"

Страна происхождения мяса:

Баранина: Франция, Шотландия, Н. Зеландия

Говядина: Швейцария, Франция

Курица: Швейцария, Франция