

MADE IN UZBEKISTAN



Супы

Sylok ma'vohlar



Суп с грибами 230 г. 170р.

Ароматный суп с белыми грибами, обжаренными на сливочном масле с репчатым луком с добавлением картофеля. Украшается свежей зеленью. Подается со сметаной

NEW!



Тузлама 250/30/25 г. 200р.

Сборная мясная солянка с копченостями и каперсами. Подается со сметаной. Состав: Филе копченой индейки, колбаса пепперони из говядины, копченый кур. рулет, говяжий карбонат, куриный бульон, лимон, маслины, оливки,



Балык шурпа 250 г. 220р.

Легкая уха, приготовленная по старинному рецепту из нежного филе семги и сибаса, с ароматом дымка и цветов шафрана. В уху добавляют картофель, помидоры черри, мелко нашинкованный кольцами лук порей. При подаче украшают свежей зеленью

ХИТ!



Чучвара 250 г. 220р.

Суп на томатной основе с маленькими пельмешками ручной лепки из баранины и репчатого лука. В бульон добавляют лук, сладкий перец, томаты, мелко рубленным мясом



Борщ Царский 300 г. 190р.

Сытный борщ приготовленный из овощей, телятины и говяжьего языка, подаётся со сметаной

NEW!



Беш-Бармак (Настоящее мужское блюдо) 300г 300р.

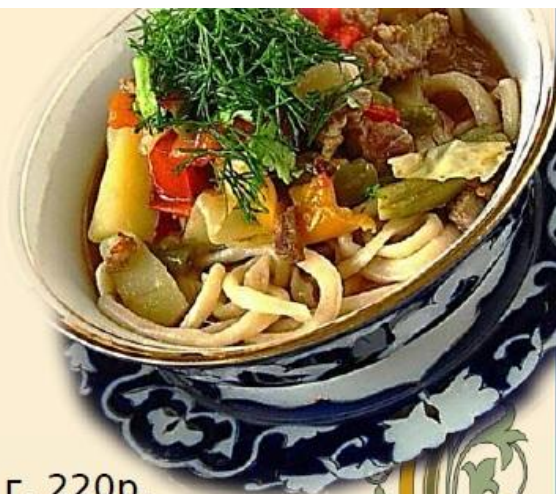
Национальное блюдо некоторых тюрко-язычных народов, состоящее из отварного мяса конины, лапши в виде крупных прямоугольников и крепкого бульона. Название блюда переводится как «пять пальцев»



MADE IN UZBEKISTAN

Супы

Suyuk ma'oluklar



ХИТ!



Суп Тамерлана 300 г. 220р.

Ароматный бульон с бараниной, лапшой, казы узбекские, вырезка телятины, яйцо перепелиное, при подаче украшается зеленым луком



Харчо по-узбекски «Мастава» 300 г. 180р.

Насыщенный суп с рисом, телятиной и ароматными специями. Подается с аджикой, растительным маслом, репчатый лук, помидоры пелатти, чеснок, специи - хмели - сунели

ХИТ!



Шурпа по узбекский 250 г. 210р.

Традиционный узбекский суп, который варится с бараниной и крупными кусочками овощей: сладкий перец (желтый, красный), морковь, лук, чеснок, помидоры, картофель и отварным кусочком бараньей корейки.

ХИТ!



Лагман Чайхона UZ 250 г. 220р.

Национальное узбекское блюдо - ароматный суп из кусочков баранины, обжаренных с овощами и зеленью. Лапша готовится по старинным традициям вручную, вытягивается и отбивается об стол.



Товук шурпа 200 г. 160р.

Восточный куриный суп с домашней лапшой, морковью и зеленью

MADE IN UZBEKISTAN



горячие Кыюкчи ма традицияр Блюда



Плов праздничный 250 г. 260р.

Традиционный плов, приготовленный из баранины и риса «Лазер» и желтой моркови привезенного из Ташкента, с ароматными специями, изюмом и горохом нут



ХИТ!

Плов чайханский 250 г. 260р.

Фирменный плов из баранины и риса «Лазер» и желтой моркови привезенного из Ташкента, с добавлением чеснока, зиры и барбариса



Добавки к плову.

Айчучук 50г. 50р.	Перепелиное яйцо 20г. 50р.
Долма 50г. 50р.	Жаренный чеснок 30г. 50р.
Гранат 20г. 50р.	Красный лук 30г. 50р.
Казы 50г. 80р.	Айва 50г. 50р.



Хавас 160/80/30 г. 290р.

Сочные медальоны из телячьей вырезки со спаржей. Подается с помидорами, нежным грибным соусом и зеленью.



Самаркандские купола 280/40 г. 350р.

Нежная вырезка телятины тушится в сливках с луком и белыми грибами, подается с пюре, украшенным солёными огурцами



NEW!

Султан 200/30 240р.

Сытное мясное блюда Бризоль - это фарш, обжаренный в яйце с сыром гауда и сладким перцем, зеленым горохом и кукурузам, при подаче украшается кетчупом, майонезом и зеленью

MADE IN UZBEKISTAN



горячие Кыюк ма таллау р Блюда



Казан кебаб с курицей 300 г. 290р.

Сочные с румяной корочкой, куриные бёдра маринованные в восточных специях, обжаривается с жареным картофелем и помидорами

Куриные крылышки 300 г. 230р.

Хрустящие куриные крылышки, подаётся с картофелем по-деревенски и томатным соусом

Мясное ассорти на гриле 300/50/30г.390р.

Нежное мясо четырёх видов: баранья корейка, медальон телятина, филе курицы и мясо индейки с ароматными специями, подаётся с салатом Санам и аджикой. «Медиум прожарка»

ХИТ!

Заравшан 250 г. 290р.

Жаренная телячья вырезка с перьями зеленого лука и шампиньонам с сладким перцем в соевом соусе с кунжутом

ХИТ!

Хумо 250 г. 240р.

Жаренные куриные грудки со сладким перцем и огурцами в соевом соусе с кунжутом

ХИТ!

MADE IN UZBEKISTAN



горячие Кыюкчи ма трактир Блюда



ХИТ!



Казан кебаб из баранины 300г.340р.

Нежная корейка ягнёнка маринованные в соевом соусе и заправленные специями, обжариваются и подаются с жареным картофелем и помидорами



Котлеты по домашнему 180/100/40г.260р.

Сочные мясные котлеты из телятины с курицей, с картофельным пюре и фирменным грибным соусом



Уйгурский лагман 300/20 г. 260р.

Обжаренная, сочная мякоть баранины с овощами, домашней лапшой и соусом Ваджу, с восточными приправами, подаётся с финчузой



ХИТ!

Жаренный лагман 300 г. 270р.

Блюдо из домашней лапши, сочной мякоти баранины, тушеных овощей и омлета, подаётся с аджикой



Мазза 250 г. 220р.

Сочная баранья печень с запеченными яблоками и ароматной зеленью, кинзы, жаренная в соевом соусе луковый фри

MADE IN UZBEKISTAN



МАНГАЛ

Куря



NEW!



Карé барашка 270/50/50 г. 490р.

Фирменное блюдо нашего ресторана: карé барашка, маринованное в красном соевом соусе, специях "5 перцев", чесноке, киви, соке лимона, тархуне, жарится на гриле. Подается с кольцами красного лука и запеченным помидором с заправкой из базилика.

NEW!



Бараньи семечки 270/30 г. 350р.

Нежные бараньи ребрышки, приготовленные по специальному рецепту наших поваров.

ХИТ!



Ассорти Шашлык 800/50/60/100г. 1650р

8-Большой набор сочных шашлычков баранины, телятины, печени, курицы, семги, креветки, люля баранины, люля телятины. Подается с помидорами и соусом аджика, красным луком и гранатом

ХИТ!



Морской 600/50/60/70/100 г. 1490р.

Набор из 3-х шаш-кебаб из семги, 3-х шаш-кебаб из креветок и, как отличное дополнение 70г фирменной чайханской зелени, с красным луком и гранатом.



Люля-кебаб из телятины 100/10 г. 180р.

Мелкорубленая телятина, маринованная с восточными специями (соль, кориандр, зира, паприка) и внутренним бараньим жиром, приготовленная на углях.

ХИТ!



Люля-кебаб из баранины 100/10 г. 180р.

Мелкорубленая баранина, маринованная с восточными специями - соль, кориандр, зира, паприка и внутренним жиром, приготовленная на углях. Подается с красным луком

MADE IN UZBEKISTAN



МАНГАЛ

Куря



ХИТ!



Шаш-кебаб из баранины 100/10 г. 200р.
Мясо молодого барашка и курдюка, готовятся в особом маринаде, с восточными специями, луком и минеральной водой которая придает мясу изысканный вкус.

ХИТ!



Шаш-кебаб из курица 100/10 г. 170р.
Куриные грудки готовятся в особом маринаде, с восточными специями, луком и минеральной водой, которая придает мясу изысканный вкус. Подается с маринованным красным луком

ХИТ!



Шаш-кебаб из телятина 100/10 г. 190р.
Сочный шашлык из телятины обжаренный на мангале, подается с зеленью и маринованным красным луком.

NEW



Шаш-кебаб из печени 100/10 г. 150р.
Печень говядины заворачивается в сетку из внутреннего жира и готовятся в особом маринаде, с восточными специями, обжаренный на мангале, Подается с зеленью и

NEW



Шаш-кебаб из креветки 100/10 г. 280р.
Тигровые креветки готовятся в особом маринаде, с восточными специями, в соевом соусе, оливковом масле и чесноке. Подается с лимоном и свежей зеленью

ХИТ!



Шаш-кебаб из сёмги 100/10 г. 220р.
Маринованная сёмга от Шеф-повара на углях, При подаче украшается с лимоном и зеленью.

MADE IN UZBEKISTAN



РЫБНЫЕ Блюда



Дорадо 250..300 гр.

390р.

Средиземноморский окунь запечённый с морской солью и со свежими помидорами, с чесноком и в оливковом масле

Форель 250..300гр. 370р.

Запеченная морская рыба фаршированная помидорами черри, чесноком и базиликом, с добавлением веточек тимьяна и розмарина. со специями, поливается оливковым маслом.

Сибас 250..300 гр. 390р.

Морская рыба, приготовленная на гриле по средиземноморскому рецепту с морской солью и оливковым маслом

Лосось на пару с овощами
185/105/30г.350р.

Филе лосося приготовленный с молодой фасолью, морковью, цукини на пару, подаётся с лимонным и пикантным соусом

Сёмга по-чайханский 185/30 г. 340р.

Филе сёмги жарится с восточными специям. Подаётся с пикантным соусом



ХИТ!

ХИТ!

MADE IN UZBEKISTAN



Гарнирлар

Garlik plov



ХИТ!



Картофель по деревенский 150 г. 90р.

Картофель по бабушкиному рецепту с хрустящей корочкой



Рис 150 г. 70р.

Рассыпчатый рис украшается веточкой свежей зелени. Масло растительное со сливочным



Картофельное пюре 150 г. 70р.

Традиционное картофельное пюре, приготовленное на молоке и сливочном масле. Украшается веточкой зелени



Картофель фри 150 г. 70р.

Хрустящий картофель фри с солью



Спаржа 150 г. 170р.

Нежная спаржа, приготовленная особым образом, чтобы сохранить максимум витаминов и полезных веществ.

Оливковое масло, соль

ХИТ!



Картофель с грибами и луком 150г. 120р.

Классическая закуска картофель, жаренный на растительном масле с шампиньонами, луком. Специи - соль, перец



MADE IN UZBEKISTAN

Холодные

Совуки ка закитта р

Закуски



ХИТ!



Казы узбекские 100/10 г. 180р.

Национальный деликатес - домашняя колбаса из вареной конины, нарезанная тонкими круглыми кусочками, украшенная зеленью и красным луком

ХИТ!



Казы вяленые 100/10 г. 170р.

Национальный деликатес - домашняя колбаса из сыровяленной конины, нарезанная тонкими круглыми кусочками, украшенная зеленью и красным луком



Ассорти Тамерлана 300 г. 420р.

Изысканное ассорти из мясных деликатесов, приготовленных нашими поварами. Украшается зеленью. В составе рулет из курицы с омлетом, рулет из говядины, язык отварной говяжий, казы отварная, казы вяленая, зелень подаётся с соусом



Ассорти из сыров 250 г. 270р.

Камамбер, Чечил, сулугуни молодой, сулугуни копченый моцарелла, подаётся имбирным джемом или с мёдом, украшается орехом и виноградом.



Домашние сыры 150 г. 170р.

Ассорти из сыров чечил, сулугуни молодой и копченый



MADE IN UZBEKISTAN

Горячие Калпоққа тазақалта р Закуска



ХИТ!



Лепешки чайханские 1 шт. 40р.

Классика узбекского застолья - лепешка из пшеничного теста, приготовленная на углях в тандыре, смазывается молоком и украшается кунжутом.

ХИТ!



Самса чайханская 100 г. 70р.

Традиционная узбекская закуска, приготовленная из теста по старинным рецептам, с начинкой из мелко-рубленной (на выбор) баранина, телятина, курица, с добавлением лука и специй.



Долма 200/100/30 г. 210р.

Голубцы с бараниной в маринованных виноградных листьях, Сметана отдельно. Ингредиенты фарша - баранина, помидоры, зелень и репчатый лук. Это блюдо можно заказать как с бульоном, так и без него



Баклажан Биштак 250 г. 250р.

Аппетитный баклажан, запечённый на гриле, фаршированный сыром и сочными помидорами. Заправляется соусом на основе чеснока и соевого соуса.



Овощи гриль 180 г. 250р.

Большая порция приготовленных на гриле овощей с дымком, подается с пикантным сырным соусом

NEW!



Чебурек с курицей, с телятиной
150/150г. 180р.

2-Сочные, хрустящие чебуреки из рубленого мяса курицы или с телятиной с ароматными специями

MADE IN UZBEKISTAN



САЛАТЫ

Salatlar



Орзу 150 г. 150р.

Узбекский традиционный салат из: шинкованной капусты, свежих помидоров и огурцов, заправленных маслом и чесноком



ХИТ!

Бахор 150 г. 130р.

Салат из мелко шинкованной капусты и моркови, заправленный оливковым маслом, настоянным на чесноке, с добавлением сахара, соли и свежей зелени.



ХИТ!

Салат из свежих овощей 200/30 г. 200р.

Заправка на выбор: майонез, масло оливковое, масло растительное, сметана. Классический салат из свежих овощей. Сочные помидоры, хрустящие огурцы, редис, сладкий перец, красный лук, листья



Свежие овощи 270/30 г. 190р.

Свежие помидоры и огурцы, подаются с чесночным соусом, украшенные зеленью



ХИТ!

Айчучук 150 г. 130р.

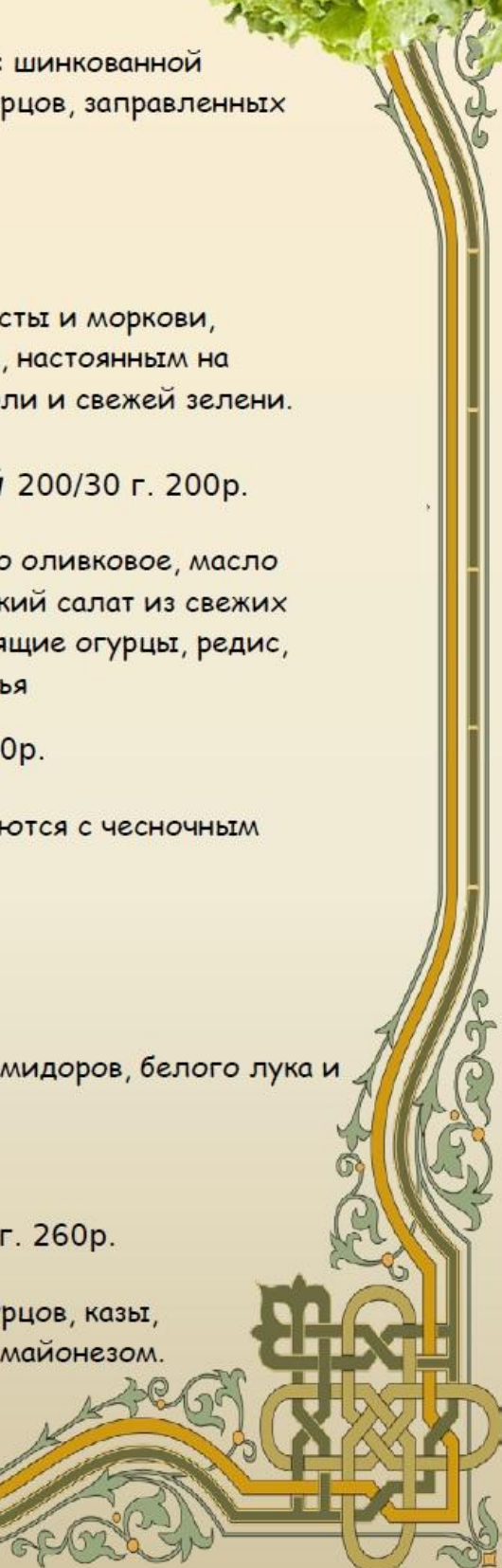
Узбекский салат из нарезанных помидоров, белого лука и ароматного базилика



ХИТ!

Ажабсанда (Фирменный) 200 г. 260р.

Настоящий узбекский салат из огурцов, казы, курицы и индейки, заправленный майонезом.



MADE IN UZBEKISTAN



САЛАТЫ

Salatlar



ХИТ



Греческий 220 г. 220р.

Помидоры, огурцы, болгарский перец, салат латук, красный лук, маслины, каперсы, перепелиное яйцо и сыр Фетаки перемешивается и добавляется оливковое масло

ХИТ



Жареный сулгуни 100/100/ г. 190р.

Жареный хрустящий сыр сулгуни, свежие помидоры с белым луком и кинзой, заправляется чесночным маслом, при подаче украшается зеленью

ХИТ



Птичье гнездо 200/20 г. 200р.

Нежное мясо курицы, со свежими огурцами, отварным яйцом и картофелем пай, заправляется майонезом, при подаче украшается перепелиными яйцами и зеленью

ХИТ



Камалак 150 г. 170р.

Готовится на основе листьев салата, с добавлением сладких помидоров, огурцов и красного лука, нарезанных тонкими кольцами и заправленных оливковым маслом и соком

ХИТ



Оливье 200 г. 160р.

Традиционный зимний салат с мясом телятины и овощами, заправляется легким майонезом. При подаче украшается свежим огурцом, листьями базилика, дольками перепелиного яйца

ХИТ



Ташкент 150 г. 170р.

Салат из отварной телятины, сочной редьки, перепелиных яиц и жаренного лука, заправленный майонезным соусом

MADE IN UZBEKISTAN



САЛАТЫ

Salatlar



Цезарь с курицей 200 г. 230р.

Сочные листья салата, с обжаренным на гриле куриным филе, свежими помидорами, сыром пармезан и соусом Цезарь, подаётся с домашними гренками.



Цезарь с креветками 200 г. 290р.

Сочные листья салата, с обжаренным на гриле тигровыми креветками, спелыми помидорами, домашними гренками, сыром пармезан, заправленный соусом Цезарь.



ХИТ!

Лазат 200 г. 250р.

Оригинальное сочетание телячьей вырезки в томатно-соевом соусе, с перьями зеленого лука, сочными огурцами и ароматной кинзой.



ХИТ!

Дудляш 200 г. 250р.

Обжаренные на углях сладкий перец, лук, баклажаны и помидоры приобретают аромат дыма, салат заправляется маслом, кинзой и специями.



ХИТ!

Острый Бухарский 200 г. 240р.

Маринованная кукуруза, горох, свежие помидоры, огурцы, лук зеленый, язык отварной, кинза, лук репчатый с соусом амой



ХИТ!

Тёплый салат из телятины 200 г. 260р.

Лист салата, свежие помидоры, жаренная вырезка телятина с белыми грибами, заправляется горчичным соусом

MADE IN UZBEKISTAN



САЛАТЫ

Salatlar



Садаф 150 г. 190р.

Нежная телятина с добавлением сладкого перца, маринованных огурчиков и красного лука, заправленных коктейльным соусом с лимонным соком.



Табуле 150 г. 180р.

Легкий ливанский салат из свежей зелени - петрушки, мяты и листьев салата с добавлением помидоров, белого лука и пшеничной крупы бургуль, заправленный лимонным соком и оливковым маслом,



Навруз 150 г. 200р.

Воздушный микс из свежих листьев салата с добавлением клубники, долек апельсина и грейпфрута, заправленный сладким цитрусово-медовым соусом.



Махфуз 150 г. 210р.

Оригинальное сочетание свежей рукколы, нежного говяжьего языка, помидоров и сладкого перца под ореховым соусом. Салат украшается перьями сладкого перца и сыром пармезан



Акбура 150/20 г. 160р.

Оригинальный фирменный весенний салат с редиской и огурцами, зеленым луком и чесноком, заправляется со сметаной и мацони, подается перепелиными яйцами.



Руккола с морепродуктами 200 г. 400р.

Ароматная руккола, сочные креветки, кальмар, мидии, морские гребешки, сельдерей, морковь, заправляется маслом и лимонным соком

MADE IN UZBEKISTAN



ДЕСЕРТЫ

Шеф-повар



Бельгийский шоколад 150/20 г. 180р.

Отличный десерт с натуральным шоколадом. Состоит из крема с настоящим темным бельгийским шоколадом и шоколадным бисквитом с легкой коньячной ноткой



Шоколадный торт 120/20 г. 160р.

Кусочек нежнейшего шоколадного слоеного торта подается со свежими ягодами, шоколадным сиропом и карамельной корзинкой



Тирамису 120/20 г. 160р.

Тирамису Милано 120/20 г. 160р.

Знаменитый на весь, наверное, мир итальянский десерт.



Муравейник 140/50/5 г. 150р

Простой, быстрый и вкусный торт и в будний день к чаю и к праздничному столу. К тому же и деток можно угостить в отличие от магазинных тортов.



Наполеон 120/20 г. 120р.

Торт из слоеного теста, пропитанный ванильным соусом собственного приготовления.



Медовик 120/20 г. 120р.

Классический торт - медовые коржи, пропитанные кремом собственного приготовления



MADE IN UZBEKISTAN



ДЕСЕРТЫ

Shah Jambolatov



ХИТ!



Чак-чак 100 г. 130р.

Узбекские, воздушные хлопья из пресного теста, пропитанные мёдом с ванилью и украшенные миндальными орехами в сиропе

ХИТ!



Хворост 100 г. 130р.

Узбекская выпечка с хрустящим тестом, политые медовым сиропом и посыпанная сахарной пудрой

ХИТ!



Штрудель вишнёвый с мороженым 150/50/40 г. 190р.

Запеченный в духовке рулет из песочного теста с добавлением творога, начинённый вишни, сладким изюмом, грецким орехом и корицей, подаёт с шариком мороженой, с ванильным соусом



Штрудель яблочный с мороженым 150/50/40 г. 190р.

Запеченный в духовке рулет из песочного теста с добавлением творога, начинённый яблоками, сладким изюмом, грецким орехом и корицей, подаёт с шариком мороженой. с ванильным

ХИТ!



Ассорти из орехов и сухофруктов 150г. 180р.

Лучшие сухофрукты востока на одном блюде, специально для вас: миндаль, грецкий орех, курага, чернослив



Мороженое 150 г. 150р.

Ванильное 50 гр.
Шоколадное 50 гр.
Клубничное 50 гр.



ДЕТСКОЕ ЕШ БОЛАЛАР ТАЪОНЛАРИ МЕНЮ



NEW

Суп куриный алфавит 200 г. 140р.

Нежный куриный супчик с отварной куриной грудкой и макарончиками в виде букв



NEW

Суп с фрикадельками 230 г. 130р.

Суп на основе ароматного куриного бульона, с нежными фрикадельками из телятины и картофеля, подается со сметаной



NEW

Шашлык-машлык из курицы 100/70/30г. 190р.

Сочный шашлычок с ароматом дымка из курицы, замаринованной по восточному рецепту, подается с хрустящим картофелем фри, украшается дольками помидора и зеленью.



NEW

Детские сосиски 200 г. 170р.

Нежные молочные сосиски подаются гарниром на выбор: Лапша, Пюре, Фри, Рис. Украшаются свежими помидорами, огурцом, укропом и петрушкой



NEW

Оливье 150 г. 120р.

Детский салат оливье с отварными овощами и нежной куриной грудкой с отварной колбасой заправленный легким майонезом,



NEW

Эскимо из телятины 150/70/20г. 160р.

Сочные мясные котлеты из телятины, Подается с гарниром на ваш выбор: Лапша, Пюре, Рис, украшаются свежими помидорами

