



МЕНЮ







МЕНЮ







Мир Востока полон тайн и загадок, древних традиций и экзотических обычаев. Восточная кухня – часть культуры мусульманства, где гостеприимство с щедрыми угощениями в крови у коренного населения стран Востока, где гость – главный человек дома.



Веками складывались кулинарные пристрастия, особенности и тонкости мастерства. Обилие специй, трав, ароматная выпечка, много мяса, острые и пряные соусы – отличительные элементы восточной кухни. Все это и многое другое вы можете испробовать в нашем ресторане.




Восточная кухня при всей своей калорийности и разнообразии не сокращает, а продлевает жизнь людей. Главный секрет питания состоит в том, что здесь едят понемногу, хотя и часто, а повара считают себя врачами, поскольку через пищу передается энергия здоровья. Используемые травы, пряности веками считаются лекарственными, врачующими.



Настоящая восточная кухня полна загадок и тайн, ни один повар до конца не раскроет своих секретов полезной и здоровой пищи.


Желаем Вам незабываемого гастрономического путешествия в нашем ресторане «Бахча».



Восточные сыры с финиками

фермерская рассольная
брынза, сулгуни копченый,
рассольный адыгейский сыр,
сулгуни сливочный, орехи,
финики, мята

630 гр **960 Р**



Блюдо из свежих овощей

огурцы, томаты, сладкий
перец, редис, зелень,
заправка луковая

540 гр **460 Р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная

домашняя тарелка

рулет из баранины собственного приготовления, пряная бастурма из конины, рулет из фермерского цыпленка с черносливом, казылык

350 гр 820 ₺



Соленья

по-восточному

Чеснок с/с, лук с/с, черемша, томаты черри, огурцы соленные, перец с/с, капуста красная собственного приготовления

290 гр 550 ₺



Рулет

«Узбекский»

из баранины с орехами

100 гр 420 ₺



Рыбная тарелка

сёмга слабосолёная, масляная рыба, сёмга холодного копчения, маслины, оливки, зелень

250 гр 960 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



◀ **Казылык
конский
вяленый**
100 гр 420 ₺



◀ **Казы
ташкентская**
100 гр 380 ₺

Руллет куриный из чернослива

100 гр 280 ₺

Сюзьма с зеленью

нежный творог домашнего приготовления
с зеленью, овощами и специями

200 гр 250 ₺

Семга слабосоленая по-восточному

150 гр 990 ₺

Хумус

Крем из гороха нут
с домашней кунжутной пастой

200 гр 290 ₺



▲ **Сельдь с красным луком и картофелем**

480 гр 480 ₺

Фруктовая ваза

с сезонными фруктами

600 гр 600 ₺





Гриль-салат с
запеченной
говядиной

со спелыми томатами
и пряным соусом

240 гр **490 Р**



САЛАТЫ



Салат Бахор

Микс-салат из овощей, заправленный соком лимона и оливковым маслом, либо овощным дрессингом

240 гр 380 ₽

Салат овощной с креветками

Микс-салат из овощей с обжаренными креветками под лимонно-майонезной заправкой

250 гр 690 ₽



Салат с языком и сыром чечел

Отварной телячий язык, овощи, сыр чечел под горчичной заправкой

250 гр 520 ₽



Ливанский салат Табуле

с крупой Булгур, спелыми томатами, редисом и зеленью

230 гр 280 ₽



Салат Ташкент

из сочного дайкона, отварной говядины и чипсами из лука под домашней майонезной заправкой

210 гр **420 Р**



САЛАТЫ



Свекольный салат

с кедровыми орешками, козьим сыром под медовой заправкой

280 гр 580 ₽

Салат Ачик-чичук

из сочных томатов с восточным луком и перцем чили

210 гр 260 ₽

Салат Шапка Хана

Куриная грудка на гриле под шапкой из листьев салата и овощей

220/70 гр 460 ₽

Даринский салат с лососем

Жареный лосось на подушечке из листьев салата

под луковым соусом

300 гр 660 ₽

Мангал-салат

Салат из запеченных мелкорубленных овощей с зеленью и восточными специями

240 гр 420 ₽



Руккола с креветками

Обжаренные креветки на подушечке из листьев рукколы под восточной заправкой и твердым сыром

200/60 гр 780 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Самса на выбор:

с бараниной	130 гр	220 Р
с говядиной	130 гр	220 Р
с курицей	130 гр	210 Р
с сыром	130 гр	190 Р
с тыквой	130 гр	160 Р



Лепешка с говядиной

420/40 гр 320 Р



Лепешка с сыром сулугуни

130 гр 220 Р



Лепешка по Имеретински

500 гр 600 Р



Жареные тигровые креветки с соусом

200 гр 780 Р



Креветки

Пил-пил

с красным соусом Прованс

230 гр 780 Р





Балык Шурпа

Уха по-восточному с лососем
и расстегайчиками

390/60 гр

600 ₺

СУПЫ



▲ Суп-пюре из красной чечевицы
350/30 гр 320 ₽

Чучвара с бульоном

Пельмени по-восточному
с зеленью и сметаной
350/50 гр 350 ₽

Суп Лапша
по-восточному
300 гр 350 ₽



Кайнатма Шурпа
Наваристый бульон с
овощами и мясом на косточке
350 гр 490 ₽



Чалоп
Восточная окрошка
на айране с говядиной
400 гр 380 ₽




Кийма Шурпа
Наваристый бульон с овощами
и мясными фрикадельками
300 гр 420 ₽

Суп Машхурда
с бараниной и овощами
400/75 гр 350 ₽

Лагман ташкентский

360/20 гр 560 ₽





Шашлык
из бараньего
язычка

170/120/50 гр

750 ₽



Каре ягненка
на гриле

150/30/20 гр

990 ₽

ШАШЛЫК НА МАНГАЛЕ



◀ Шашлык из телятины
200/120/50 гр 780 ₽



Шашлык из баранины
200гр/120гр/50 гр 780 ₽

Шашлык из курицы
200/120/50 гр 400 ₽

Джигар кабоб
Шашлык из печени баранины
200/120/50 гр 450 ₽

▷ Дорадо
на гриле / на пару
220гр/40 гр 720 ₽

— ○ ○ —
Стейк из лосося
на гриле / на пару
150гр/160 гр 900 ₽



◀ Кийма кабоб из курицы
200/120/50 гр 520 ₽



Кийма кабоб из баранины
200/120/50 гр 520 ₽

Овощной шашлык
170гр/40 гр 300 ₽

Шашлык из шампиньонов
200/120/50 гр 300 ₽



Сокровище Шейха

Ассорти из шашлыков: Кийма кабоб из курицы, Кийма кабоб из баранины,
Шашлык из курицы, Шашлык из печени баранины, Шашлык из телятины
350/120/50 гр 1100 ₽



Буглама

голень ягненка, тушеная
с овощами, подается с золотистым
картофелем и жареными
помидорами черри

230/220 гр

1100 Р



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Димляма Янгилик

жаркое из овощей и мяса,
томленое в горшочке

с бараниной	410 гр	650 ₽
с курицей	410 гр	600 ₽
с говядиной	410 гр	650 ₽

Плов Узбекский с бараниной

350/50 гр 480 ₽

Добавки:

Гранат	20 гр	50 ₽
Лук красный	30гр	50 ₽
Ачик-чичук	100гр	80 ₽

Медальоны из телятины

под сливочным соусом

180/75 гр 900 ₽

Телятина Оссо-буко

по-восточному

отруб из голени телянка,
тушеный по-восточному

510/150 гр 1400 ₽



Ребрышки жеребенка

в собственном соку длительного томления
с добавлением овощей и чернослива

220/200 гр 870 ₽



Манты «Роза»

из ягнятины и телятины
с восточными специями

350/40 гр 540 ₽



Манты

с бараниной / с курицей
с говядиной / с тыквой

3 шт. 420 ₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Долма
с мясом ягненка
в виноградных листьях
350/40 гр 520 ₽



Казан-Кебаб

Каре барашка, томленое в собственном соку
с золотистым картофелем и ароматными специями
260/150/20 гр 1100 ₽



Ковурма Лагман

обжаренная лапша ручного
приготовления с вазу из овощей и мяса
450/40 гр 640 ₽

Ханум овощной

овощные манты
200/50 гр 400 ₽

Седло фермерского барашка

томленое в печи при
низкой температуре,
подается с овощами
230/200 гр 1100 ₽



ХЛЕБ

Лепешка с кунжутом

1 шт. 100 ₽

Лаваш Арабский

75 гр 100 ₽

Лепешка с
чесночным маслом

120 гр 120 ₽

СОУСЫ

50 гр 150 ₽

Наршараб

Ткемали

Сацибели

Тар-тар

Сливочно-грибной

Сметанно-чесночный

Горчичный

Луковый



ГАРНИРЫ

Картофель жаренный
с грибами

300 гр 250 ₽

Картофель жаренный

по-домашнему или отварной

150 гр 250 ₽

Овощи на пару


брюссельская капуста, брокколи,
цветная капуста, спаржа, беби-морковь

300 гр 250 ₽

Рис с овощами

300 гр 250 ₽





Восточный
шоколад

120 гр

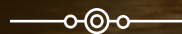
320 ₽



Райхон

80 гр

250 ₽



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк
с сыром сулугуни
140 гр 320 Р



▲ Гульчатай
шоколадный рулет с бисквитом по-восточному
100 гр 320 Р



▲ Морковный рулет с орехами
100 гр 320 Р

Морковный торт
170 гр 270 Р

Татлы
100 гр 200 Р

Штрудель с сорбетом
яблочный / грушевый / вишневый
180/50 гр 350 Р

Салат Фруктовый
с сорбетом
150/50 гр 320 Р

Пахлава Восточная
100 гр 300 Р





Кыстыбый
3 шт. 280 ₺



Традиционный
Токмач
на крепком бульоне из
фермерского цыпленка с
домашней лапшой
на желтках
300 гр 350 ₺



Стейк из конины
с овощами-гриль
200/120/50 гр
1200 ₺



ТАТАРСКАЯ СТРАНИЧКА

СУПЫ

Волжская уха по-татарски

300 гр 450 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Манты Казанские

210/40 гр 520 ₽

Жаркое по-татарски

350 гр 640 ₽

НАЦИОНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

Беккен с капустой

60 гр 50 ₽

Эч Почмак

60 гр 50 ₽

Элеш с курицей

60 гр 50 ₽

Губадия

60 гр 50 ₽

Пирог лимонный

140 гр 230 ₽

Микс национальной выпечки

740 гр 630 ₽



