

Дорогие гости!

Старейший истинно узбекский ресторан Санкт-Петербурга



приглашает Вас в солнечный мир восточного
гостеприимства.

Ресторанная группа “Наврӯз” была основана в 2001 году, когда было открыто бистро “Солнечная долина”, а открытие ресторана “Наврӯз” было приурочено к празднованию трехсотлетия Санкт-Петербурга в 2003 году.

И вот уже больше 10 лет мы всегда рады видеть Вас в нашем ресторане, где Вы можете окунуться в атмосферу классической узбекской гостинной, роскошный интерьер которой выполнен руками заслуженных мастеров республики Узбекистан.

У нас Вы всегда будете чувствовать себя желанным гостем и в любое время сможете насладиться вкусом наших блюд, живой музыкой, танцами и, конечно же, неповторимой аурой старинных эмирских дворцов Средней Азии.

Так же обращаем Ваше внимание на то, что кухня нашего ресторана является халяльной, что подтверждается сертификатом, ознакомиться с которым Вы можете, обратившись к администратору.

Желаем Вам хорошо провести у нас время, и приятного Вам аппетита.



vk.com/navruzgroup

www.navruz.ru



[@navruzgroup](https://www.instagram.com/navruzgroup)

Заказать банкет или забронировать столик:

+7 (812) 372 11 21 | +7 (812) 372 14 98

info@navruz.ru

Ленинский проспект, 125

Холодные закуски

Овощная тарелка «Восточный базар»	300 гр.	460-Р
Свежие Бакинские огурцы, Бакинские помидоры, редис и зелень		
Закуска из баклажанов «Лаззат»	175гр	320-Р
Рулетики из обжаренных баклажанов, фаршированные кусочком помидора с чесночно-ореховой майонезной заправкой		
Казы	140 гр.	380 Р
Колбаса из конины домашнего приготовления со специями, подается с репчатым луком и зеленью		
Говяжий язык с зеленым горошком и хреном	135гр.	380-Р
Ассорти мясное	190 гр.	580-Р
Говяжий язык, ростбиф, куриный рулет, подается с хреном		
Ассорти из домашних колбас		
Колбаса п/к из говядины, куриный орех с курагой, рулет из индейки 170 гр.		550 руб.
Ассорти рыбное	175гр.	650-Р
Семга слабой соли, масляная рыба, икра красная, подается с лимоном и сливочным маслом		
Сельдь по-русски	165гр.	280 Р
Сельдь с отварным картофелем и репчатым луком под масляной заправкой		
Закуска из семги домашнего посола на подушечке из творожного сыра	240 гр.	420 руб.
Соленья из погребов	245 гр.	280-Р
Огурцы, помидоры, чеснок, черемша, капуста квашеная		
Ассорти из домашних сыров	305 гр.	470-Р
Сулугуни, сулугуни Имеретинский,, копчёный сыр, подается с виноградом , грецкими орехами и медом		
Домашний сыр	150 гр.	350 Р
Гигантские маслины, оливки	100 гр.	250-Р
Лимон	100 гр.	50-Р

Салаты

Овощной салат по-кавказски	170 гр.	310-Р
Салат из свежих огурцов, сочных помидоров, красного лука и перца чили с добавлением зелени и специй под масляной заправкой.		
Салат «Навруз»	185 гр.	280 Р
Свежие овощи со сметаной и зеленым луком		
Греческий	165 гр.	280-Р
Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, салат «Айсберг», брынза, маслины, красный лук, оливковое масло		
Аччик-чучук	170 гр.	250-Р
Салат из свежих помидоров и репчатого лука		
Мангал (Соте)	190гр.	310-Р
Обжаренные на гриле баклажаны, помидоры и болгарский перец с добавлением чеснока и зелени		
Ташкент	160 гр.	280-Р
Салат из отварной говядины и редьки «Дайкон», нарезанных соломкой, с добавлением жареного лука и яйца под майонезной заправкой		
Яхна-тил	150 гр.	280-Р
Салат с говяжьим языком, маринованными огурчиками, картофелем Пай и луком-фри, заправляется соусом на основе майонеза и хрена		
Янгилик	150 гр.	280-Р
Салат из запеченной говядины и свежих овощей с заправкой на основе соевого соуса и бальзамического уксуса с добавлением чеснока и перца чили		
Цезарь с курицей	170 гр.	280-Р
Куриное филе, салат «Айсберг», гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, помидоры черри		

Цезарь с креветками	180 гр.	300-Р
Тигровые креветки, салат «Айсберг», гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, помидоры черри		

Оригинальный	185 гр.	280 Р
---------------------	----------------	--------------

Салат из семги слабой соли домашнего приготовления, сладкого перца, помидоров, огурцов и салата «Айсберг» с заправкой на основе соевого соуса и оливкового масла

Салат «Ошский»	170 гр.	350 руб
-----------------------	----------------	----------------

Салат на основе свежих овощей, тушеной говядины с кунжутом

Салат «Оливье» с копченой курицей	170 гр.	280 руб.
--	----------------	-----------------

Блюда из теста

Самса с мясом	60 гр. (1шт)	130 Р
Запеченный пирожок из слоеного теста с начинкой из говядины с луком и специями	120 гр. (2шт)	260-Р

Самса с курицей	60 гр. (1шт)	130 Р
Запеченный пирожок из слоеного теста с начинкой из курицы с луком и специями	120 гр. (2шт)	260-Р

Самса с тыквой	60 гр. (1шт)	130-Р
Запеченный пирожок из слоеного теста с начинкой из тыквы с луком и специями	120 гр. (2шт)	260-Р

Чебурек с мясом	110 гр. (1шт)	150-Р
	220гр. (2шт)	300-Р

Чебурек с сыром	110 гр. (1шт)	150-Р
	220 гр. (2 шт.)	300 Р

Кутабы с бараниной	220 гр	300 -Р
Обжаренный пирожок из тонкого теста в форме полумесяца с начинкой из нежного фарша баранины со специями, подается с соусом «чаки»		

Кутабы с сыром	220 гр.	280-Р
Обжаренный пирожок из тонкого теста в форме полумесяца с начинкой из сыра, подается с соусом «чаки»		

Хачапури по-мегрельски	480 гр.	450-Р
Пирог с начинкой из сыра сулугуни с золотистой сырной корочкой		
Хачапури по-аджарски	350 гр.	420-Р
Пирог в форме лодочки с начинкой из сыра сулугуни с запеченным куриным яйцом и сливочным маслом		
Манты с говядиной	180 гр. (3шт)	390-Р
Рубленая вручную говядина с луком и специями в тонком тесте, готовится на пару, подается со сметаной		
Манты с бараниной	180 гр. (3шт)	390-Р
Рубленая вручную баранина с луком и специями в тонком тесте, готовится на пару, подается со сметаной		
Манты с тыквой	180 гр. (3шт)	350-Р
Маленькие кусочки тыквы с луком и специями в тонком тесте, готовится на пару, подается со сметаной		
Домашние пельмени со сливочным маслом и зеленью	250 гр.	320-Р
Лепешка	120 гр.	70-Р
Традиционная узбекская лепешка, приготовленная в тандыре		
Лепешка с сыром	150гр.	90 руб.

Горячие закуски

Жульен с грибами	150 гр.	290-Р
Жульен с курицей	150 гр.	290-Р
Судак «Орли»	250 гр.	440-Р
Кусочки судака кляре, подаются с соусом тар-тар		
Курица в кляре	150 гр.	300Р
Баклажаны запеченные с томатами и сыром	270 гр.	390Р

Первые блюда

Бульон с самсой Мясной бульон с пирожком из слоеного теста с мясом	310 гр.	280-Р
Шурпа ароматный суп из баранины с овощами	350гр.	380-Р
Чучвара Домашние пельмени в густом ароматном мясном бульоне с кусочками баранины и овощами, подается со сметаной	380гр.	390-Р
Лагман Лапша, приготовленная вручную, подается в густом ароматном мясном бульоне с кусочками баранины и овощами	380гр.	390-Р
Харчо Традиционный острый кавказский суп из баранины с рисом и специями	350 гр.	350-Р
Суп из семги со сливками	350 гр.	390-Р
Суп по-Фински с семгой домашнего копчения	320 гр.	490 Р
Суп куриный с домашней лапшой	300 гр.	300-Р
Борщ из говядины подается со сметаной	350гр.	300-Р
Тыквенный крем-суп со сливками	300 гр.	300 Р

Горячие блюда

Лагман жареный Лапша, приготовленная вручную и обжаренная с кусочками говяжьей вырезки и овощами	300 гр.	490-Р
Лагман жареный с курицей Лапша, приготовленная вручную и обжаренная с нежными кусочками курицы и овощами в сливочном соусе	304 гр.	450-Р

Тальятелле с овощами	250 гр.	400-Р
-----------------------------	----------------	--------------

Лапша, приготовленная вручную и обжаренная с сочными овощами, приготовленными на гриле

Тальятелле с лососем и сливками	304 гр.	450Р
--	----------------	-------------

Бешбармак	400 гр.	430-Р
------------------	----------------	--------------

Нарезанная соломкой отварная говядина и домашняя лапша, приготовленная вручную, подаётся с ароматным мясным бульоном.

Долма	260 гр.	390-Р
--------------	----------------	--------------

Фарш из говядины с рисом, луком и специями, завернутый в виноградные листья, подается с соусом «чаки»

Блюда из мяса

Восточная красавица	250 гр.	590-Р
----------------------------	----------------	--------------

Нежные обжаренные кусочки филе баранины с печеной тыквой и чесноком, грецкими орехами и восточными пряностями

Казан-кебаб	350 гр.	650-Р
--------------------	----------------	--------------

Нежное обжаренное мясо ягненка на ребрышках с гарниром из обжаренного картофеля, подается с томатным соусом

Шницель куриный	160 гр.	480 Р
------------------------	----------------	--------------

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	120/100 гр.	550 Р
---	--------------------	--------------

Блюда из рыбы

Запеченное филе судака	200 гр.	480-Р
-------------------------------	----------------	--------------

Филе судака, запеченное со сливками, шампиньонами и овощами в фольге

Филе семги в горшочке	300 гр.	510-Р
------------------------------	----------------	--------------

Филе семги, тушенное с картофелем, морковью и луком в горшочке

Филе Палтуса на овощной подушечке	270 гр.	540 Р
--	----------------	--------------

Гарниры

Картофель фри	100 гр.	180-Р
Картофель «Айдахо»	100 гр.	180-Р
Рис с овощами	100 гр.	160-Р

Блюда на шипящей сковороде

Шипящая сковорода с говядиной	355 гр.	550-Р
Обжаренные кусочки говядины, стручковая фасоль, томаты, сладкий перец, морковь и лук		
Шипящая сковорода с курицей	350 гр.	510-Р
Обжаренные кусочки курицы, стручковая фасоль, томаты, сладкий перец, морковь и лук		
Шипящая сковорода с овощами	255 гр.	360-Р
Обжаренная стручковая фасоль, кабачки, томаты, сладкий перец, морковь, лук, чеснок		

Узбекские пловы

Праздничный плов готовится на заказ от 4-ех порций.

Время приготовления плова 2 часа.

Праздничный плов	300гр.	560 Р
Нежное мясо баранины, рис «Девзира», горох Нуг, изюм, морковь, лук, специи		
Традиционный узбекский плов	300гр.	380 Р
Нежное мясо говядины, рис, морковь, лук, специи		
Плов «Ферганский»	300 гр.	450 Р
Сочная баранина, узбекский рис «Девзира», выращенный в Ферганской долине, морковь, лук, специи		

Соусы

Аджика	30гр.	60-Р
Фирменная острая аджика собственного приготовления с узбекскими приправами.		
Томатный соус с чесноком домашнего приготовления	50гр.	60-Р
Соус «тар-тар»	50 гр.	60-Р
Соус «чаки»	50 гр.	60-Р
Соус из домашней сузьмы с чесноком и зеленью		
Хрен	50 гр.	60-Р
Сметана	50гр.	60-Р

Блюда на мангале

Шашлык по-Карачевски	440 гр.	1300-Р
Сочный шашлык из бараньих ребрышек с Бакинскими томатами и овощами гриль		
Шашлык «Ферганский»	240 гр.	450-Р
Из кусочков сочной баранины		
Шашлык из говядины	240 гр.	420-Р
Шашлык из бараньих ребрышек	310 гр.	630-Р
Люля-кебаб из баранины	320 гр.	520-Р
Люля-кебаб из курицы	320 гр.	420 руб.
Шашлык из курицы	270 гр.	400-Р
Шашлык по-Карачевски с овощами-гриль	440 гр.	1300 руб.

* Все шашлыки из мяса и птицы подаются со свежими овощами, зеленью и томатным соусом

Филе семги на гриле	290 гр.	540-Р
Подается с соусом «тар-тар»		
Овощи на гриле	210 гр.	320-Р
Помидор, баклажан, сладкий перец		

Домашние десерты

Пахлава	120 гр.	200-Р
Пирожное «Навруз»	75гр.	180-Р
Ореховое безе с кремом из сгущенного молока, выложенное слоями, с добавлением орехов		
«Сметанник» с лесными ягодами	150гр.	220-Р
«Медовик»	100 гр.	180-Р
«Шоколадная шкатулка»	150 гр.	250-Р
Теплый шоколадный десерт, подается с шариком сливочного мороженого		
Десерт «Яблочный Рай»		
Пирог Вишневый с шариком ванильного мороженого		
Восточные сладости	150 гр.	250-Р
Ассорти из восточной халвы		
Мороженое в ассортименте	100гр.	150-Р
Варенье в ассортименте	100гр.	150-Р
Сезонные фрукты в ассортименте	500гр.	500-Р