Холодные закуски:

Хумус	340 гр	460 руб
Пюре из нута с добавлением арахисовой пасты, оливкового масла, чеснока. Подается со сладкими томатами, зеленью и итальянской булочкой - панини.		
Брускеты со слабосоленным лососем и сливочным сыром	180 гр	560 руб
Хрустящая французская чабатта с нежный соусом «Крем-чиз» и слабосоленным лососем.		
Брускеты с розовыми томатами и свежим базиликом	180 гр	360 руб
Хрустящая французская чабатта с авокадо, узбекскими сладкими томатами и свежим базиликом.		
Брускетты с тигровыми креветками	180 гр	560 руб
Французская чабатта, обжаренная на гриле, с тигровыми креветками и соусом «Сладкий чили».		
Брускетта «Ростбиф»	120 гр	480 руб
Нежная, ароматная вырезка говядины, соус «Вителло тонато», французская чабатта, обжаренная на гриле		
Сет европейских сыров	340 гр	980 руб
Дор блю, Пармезан, Бри, Чеддер, виноград, клубника, мед и хрустящие крекеры.		
Тарелка солений	450 гр	620 руб
Томаты соленые, огурцы соленые, квашеная капуста, черемша, белый и красный чеснок, зелень.		
Мясное ассорти	210 гр	980 руб
Бастурма, говяжий язык, казы узбекская, хрустящая чабатта, хрен сливочный, хрен свекольный.		
Палитра свежих овощей	380 гр	520 руб
Томаты узбекские сладкие, бакинские огурцы, томаты черри, перец болгарский, зеленый лук, зелень.		
Тар-тар из розового тунца	200 гр	860 руб
Розовый тунец, огурцы, памелло, гуакомоле, заправленные тайским соусом, украшенные салатом кресс.		
Тар-тар из лосося	260 гр	860 руб
Охлажденный лосось с запеченным баклажаном, с соусом «Гуакомоле», крем-чизом, тайским соусом и желтком перепелиного яйца.		

Горячие закуски:

Запеченный баклажан с томатами и сыром «Бюш де Шевр»	250 гр	480 руб
Баклажан, запеченный на углях, с нежным сыром «Бюш де Шевр» и ароматными томатами в собственном соку.		
Кутабы:	180 гр	380 руб

- с сыром;
- с сыром и зеленью;
- с зеленью;
- с телятиной

Тонкий пирожок в форме полумесяца из пресного теста с начинкой на выбор.

Авторская самса 110/40 гр 380 руб

Запеченное национальное восточное блюдо с начинкой из рубленой телятины/баранины.

Креветки «Динамит»/ «Васаби» 140/70 гр 780 руб

Тигровые креветки в кляре со сливочным остро-сладким соусом.

Чебуреки с мидиями 190 гр 380 руб

Чебуреки из зеленого теста с натуральной краской из шпината и начинкой из мяса мидий в сливочно-винном соусе

Салаты:

Наш авторский греческий салат «Лавара» 380 гр 580 руб

Салат из узбекских томатов, красного и желтого болгарского перца, нежного хумуса, сыра «Фета», оливок, маслин, огурцов, красного лука, листьями базилика, заправленный оливковым маслом. Подается с хрустящей лепешкой.

Салат с рукколой и тигровыми креветками 190 гр 680 руб

Руккола и тигровые креветки, заправленные оливковым маслом. Подаются с соусом «Крем-чиз» и соусом «Маракуйя», посыпается орешками кешью.

Салат «Юлий Цезарь» 240 гр 590 руб

Листья салата «Романо», томаты черри, заправленные классическим соусом «Цезарь», куриное филе, фаршированное сыром и шпинатом; посыпается сыром «Пармезан».

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 200 гр 690 руб

Листья салата «Романо», томаты черри, заправленные классическим соусом «Цезарь», обжаренные на оливковом масле, тигровые креветки; посыпается сыром «Пармезан».

Буррата со сладкими томатами и клубникой 200/100 гр 780 руб

Сыр «Буррата» со сладкими узбекскими томатами, клубникой и микс салатом; подается с кунжутным соусом и малиновой пудрой.

Салат «Вителло тонато» 150 гр 760 руб

Нежная запеченная говяжья вырезка подается со сливочно-рыбным соусом с миксом салата.

Куриный салат с яблоками 240 гр 480 руб

Нежные кусочки куриного филе с миксом салата, заправленные ореховым соусом, с кусочками сладкого яблока

Салат «Ростбиф» 150 гр 640 руб

Нежная запеченная говяжья вырезка с миксом салата, заправленная тайским соусом «Понзу»

Салат красный тунец на подушке из рукколы и корна 185 гр 890 руб

Стейк тунца, обжаренный в кунжуте, подается с миксом салата, заправленный медово-горчичным соусом.

Салат с морепродуктами 200 гр 980 руб

Салат с морепродуктами: лосось, тигровые креветки, гребешки, микс салат, заправленный авторским соусом «Сливочный васаби». Подается с редисом, пюре маракуйи и лепестками миндаля.

Салат с печеной свеклой и сыром «Крем-чиз» 230 гр 460 руб

Печеная свекла с сыром «Крем-чиз», свекольным соусом. Подается с жареными орешками кешью.

Ачик-чучук 230 гр 420 руб

Розовые узбекские томаты, красный сладкий лук, кинза, перец чили; заправляется оливковым маслом, украшается базиликом.

Мангал салат 200 гр 420 руб

Запеченные овощи на мангале: баклажан, помидор, болгарский перец, заправляется оливковым маслом, посыпается специями.

Азиатский 230 гр 420 руб

Свежие овощи с печеными баклажанами и кедровыми орешками.

Супы:

Куриный бульон 320 гр 360 руб

Бульон с кусочками куриного филе, домашней лапшой, зеленью, перепелиными яйцами и гренками.

Шурпа 370 гр 420 руб

Бульон из баранины с дагестанским картофелем черри, зеленью, болгарским перцем и узбекским нутом; подается с бараньими корейками.

Чучвара 280 гр 560 руб

Наваристый бульон с домашними пельмешками.

Лагман Уйгурский 380 гр 690 руб

Наваристый говяжий бульон с кусочками говяжьей вырезки, домашним уйгурским лагманом, болгарским перцем, сельдереем, и луком.

Крем-суп из молодой спаржи 350 гр 890 руб

Крем-суп из молодой спаржи с добавлением сливок. Подается с тигровыми креветками и гребешком.

Обжаренная стручковая фасоль с добавлением чеснока.

Горячие блюда:

Узбекский плов с говядиной 400 гр 580 руб

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса «Лазар», говядины и желтой моркови, с добавлением зиры, изюма, гороха нут и шафрана.

Узбекский плов с ягненком 400 гр 580 руб

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса «Лазар», из мяса молодого барашка и желтой моркови, с добавлением репчатого лука и восточных специй.

Уйгурские пельмени с соусом Сай 350 гр 480 руб

Отварные пельмешки из телятины; подаются с пикантным овощным соусом.

Манты 200 гр 420 руб

Манты из рубленой телятины/баранины подаются с пикантным соусом «Аджика».

Филе Дорадо с имбирным рисом и соусом «Сливочный шпинат» 280гр 980 руб

Филе Дорадо, обжаренное на оливковом масле, подается с ароматным имбирным рисом, шпинатно-сливочным соусом.

Стейк лосося с тайским соусом 130/115 гр 1300 руб

Стейк лосося, обжаренный на гриле с оливковым маслом, птитимом и тайским соусом «Понзу».

Филе Сибаса 315 гр 980 руб

Филе Сибаса, приготовленное на мангале, подается с овощами: картофель «Бейби», шампиньоны, кенийская фасоль; подается с соусом «Белое вино» и долькой лимона.

Стейк из утиной грудки 190 гр 960 руб

Филе утиной грудки, приготовленное по технологии су-вид, подается с муссом из батата, свеклы и брусничным соусом

Стейк из тунца 250 гр 1100 руб

Стейк из тунца «Блю фиш», обжаренный до степени «Медиум», подается с киноа, свежим шпинатом и соусом «Унаги»

Томленые телячьи щечки 300 гр 620 руб

Томленые телячьи щечки с гарниром из мусса сельдерея, говяжьим соусом и томленной морковью

Клешни краба, томленные с тайским соусом 220 гр 2200 руб

Клешня краба, томленная на пару, подается с лаймом и соусом «Тайский понзу»

Марокканские блюда (Тажины):

«Оссо бука» в стиле Марокко 570 гр 1200 руб

Томленая мраморная голень, гарнир из пасты «Птитим» с овощами с говяжьим соусом и ароматной посыпкой из цедры лимона, сыра «Пармезан» и розмарина

Голень барашка 630 гр 1300 руб

Голень барашка, томленая с овощами, подается с гарниром из маша и риса с соусом «Деми глас»

Тигровые креветки в стиле Марокко 330 гр 880 руб

Тигровые креветки, обжаренные на оливковом и сливочном масле, подается в сливочном соусе с бакинскими томатами и французской чиабаттой

Перепелки в стиле Марокко 350 гр 990 руб

Перепелки, обжаренные на мангале до хрустящей корочки, картофельным пюре и миксом салата

Дорадо в марокканском стиле 570 гр 1100 руб

Дорадо, обжаренная на мангале, с овощами: мини картофелем, болгарским перцем и кенийской фасолью с соком лимона и свежим базиликом

Блюда на углях:

Шашлык из мякоти ягненка 260 гр 690 руб

Сочный шашлык из мякоти ягненка в фирменном маринаде; подается с авторским соусом, маринованным луком и гранатом.

Шашлык из мякоти теленка 260 гр 690 руб

Сочный шашлык из мякоти теленка в фирменном маринаде; подается с авторским соусом, маринованным луком и гранатом.

Каре ягненка 260 гр 780 руб

Каре ягненка, маринованное в оливковом масле со специями, обжаренный на мангале; подается с фирменным соусом, маринованным луком и гранатом.

Шашлык куриный 200 гр 460 руб

Филе куриного бедра, маринованное специями, луком, домашним майонезом, обжаренное на мангале.

Шашлык из семги 210 гр 1200 руб

Кусочки филе семги, маринованные в оливковом масле со специями, обжаренное на мангале; подается со сливочно-икорным соусом.

Люля-кебаб из ягненка 260 гр 690 руб

Рубленое мясо ягненка с луком и специями, обжаренное на мангале; подается с фирменным соусом, маринованным луком и гранатом.

Люля-кебаб по-турецки 260 гр 690 руб

Рубленое мясо ягненка с овощами: болгарский перец, лук, перец чили, обжаренное на мангале, подается с фирменным соусом, маринованным луком и гранатом

Люля-кебаб по-турецки из курицы 260 гр 500 руб

Рубленое куриное мясо с овощами: болгарский перец, лук, перец чили, обжаренное на мангале, подается с фирменным соусом, маринованным луком и гранатом

Овощи на углях 210 гр 420 руб

Баклажаны, цукини, болгарский перец, бакинский томат, маринованные с соусом «Песто», обжаренные на гриле; подаются с обугленным сыром «Моцарелла».

Блюда из тандыра:

Хрустящая тандырная лепешка **90 гр** **110 руб**

Традиционная узбекская лепешка, запеченная в тандыре.

Вегетарианское:

Овощная брускетта **180 гр** **360 руб**

Легкая овощная закуска, основу которой составляет цукини с начинкой из сладких узбекских помидоров, авокадо и маслин, сверху посыпается кунжутом.

Брускетты с сальсой из томатов **146 гр** **380 руб**

Хрустящая французская чабатта с сочными узбекскими помидорами и соусом «Сальса».

Салат «Персик» **160 гр** **420 руб**

Сладкий персик подается с киноа и микс салатом, поливается соевым соусом.

Салат с запечеными овощами **320 гр** **580 руб**

Ароматный овощной салат из запеченных овощей: баклажана, болгарского перца и узбекских помидоров, свежего редиса с добавлением сыра «Тофу» и гранатовых семечек, заправленный соевым соусом.

Карпаччо из свеклы **150 гр** **380 руб**

Нарезанная запеченная свекла подается с редисом, микс-салатом и сыром «Тофу», заправляется соусом из маракуйи.

Ризотто с запеченной тыквой **340 гр** **480 руб**

Итальянское постное ризотто с запеченной медовой тыквой.

Феттучини с овощами **375 гр** **480 руб**

Легкая паста «Феттучини» с цукини, шпинатом, мини кукурузой, мини спаржей и грибами «Вешенки».

Десерты:

Фисташковый рулет **180 гр** **690 руб**

Хрустящее меренговое тесто с добавлением сыра «Креметте», ягод клубники и фисташек

Медовик **150гр** **420 руб**

Нежный слоеный пирог по классическому рецепту

Трубочки из тонкого теста: **120 гр** **320 руб**

- творожная массой с курагой

- с маком

Трубочки из песочного теста с начинкой из творожной массы с курагой/ маком

Морковный торт 180 гр 480 руб

Классический нежный морковный торт с лепестками миндаля, апельсином и сливочным сыром

Ассорти восточных сладостей 480 гр 690 руб

Ассорти из классических восточных сладостей: чак-чак, пахлава, трубочки

Пахлава 170 гр 390 руб

Восточная сладость из слоёного теста с орехами в сиропе

Чак-чак 100 гр 290 руб

Восточная сладость из мягкого теста с медом

Клубничный чизкейк 120 гр 370 руб

Суфле из сливочного сыра «Крем-чиз» и сыра «Маскарпоне» на тонкой песочной основе с добавлением клубничного варенья собственного приготовления; подается с клубничным топпингом и лепестками мяты.

Шоколадный чизкейк 120 гр 390 руб

Суфле из сливочного сыра «Крем-чиз» и сыра «Маскарпоне» на тонкой песочной основе с добавлением шоколадного ганаша; подается с шоколадным топпингом и лепестками мяты.

Чизкейк «Нью-Йорк» 150 гр 350 руб

Сливочно-сырный десерт на песочной основе; подается с карамельным соусом и лепестками мяты.

Соусы:

Кетчуп 50 гр 190 руб

Винный BBQ 50 гр 190 руб

Перечный 50гр 190 руб

Прайм 50 гр 190 руб

Сливочно-икорный 50 гр 190 руб

Томатный Сацебели 50 гр 190 руб

Аджика 50 гр 190 руб

Ткемали 50 гр 190 руб

Деми глас 50 гр 190 руб

Наршарап 50 гр 190 руб

Прохладительные напитки:

Кока Кола/Кока Кола Зеро	0,33 л	250 руб
Фанта/Спрайт/Швепс тоник	0,33 л	250 руб
Джинжир Эль	0,25 л	280 руб
Ред Булл	0,25 л	320 руб
Соки «Раго»	0,2 л	260 руб
Вода «Harrogate» газ/негаз	0,33/0,75 л	340/680 руб
Вода Сан Бенедетта	0,25/0,75 л	340/680 руб