

# ЗАВТРАКИ

<b>ХЕЛСИ</b> Чиа, минд, авокад, замоченные орехи, мед, фрукты сушеные/сливчат	750 3х1шт
<b>ТУРЕЦКИЙ</b> на двоих	2000 (1170/150/200/300)
<b>ФИТНЕС</b> Авокадо с яйцом, брускетты с семгой, смузи	550 (2/3/100)
<b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b> Яйцо-пашот на шпинате(старжа) подушка, семга с/с, эспрессо, смузи	650 (100/50/1/1)
<b>ВОСТОЧНЫЙ</b> Яичница по-арбски, сыр, лавашка, зеленая салат и кофе по-турецки	450 (200/50/2/150)
<b>ДАГЕСТАНСКИЙ</b> Тай калынджир (на козьем или буйволном молоке), пышка (цельнозерновая или пшеничная), масло сливочное, сыр, картофель жареный	350 (250/30/50/1/15)
<b>ЕВРОПЕЙСКИЙ</b> Сосиски голландские или британские, глазунья, острая фасоль, помидоры шампиньоны, авокадо/сливочный сок, кофе	450 (1/1/60/40)
<b>БАЛАНС</b> Глазунья, авокадо, семга с/с, тосты гречишные, сок с/в	550 (1/1/2/4)
<b>ОМЛЕТ</b> С авокадо и семгой с/с	350 (2/50/70)
<b>ФРИТАТА</b> Омлет с обжаренными овощами, колбасой и сыром	705 (2/2/1/1/4)

# КАШИ

По желанию гостя на растительном молоке

<b>КАША ЧИА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С ЯГОДАМИ, МАНГО</b>	450 220гр
<b>КАША С КИНОА, АВОКАДО, ЯЙЦОМ-ПАШОТ И СЕМОДОЙ С/С</b>	350 220гр
<b>КАША С КИНОА, НУТОМ, ПЕСТО И СОУСОМ ИЗ КЕШЬЮ</b>	595 260гр
<b>КАША ОВСЯНАЯ С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ И ФУНДУКОМ</b>	295 180гр
<b>КАША КУРАГОВАЯ С УРБЕЧЕМ</b>	220 200гр
<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ</b>	220 200гр
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ</b>	220 250гр
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И СОУСОМ ПЕСТО</b>	250 280гр
<b>КАША КУКУРУЗНАЯ С СЫРОМ</b>	220/480 250гр

<b>БУРГЕР ИЗ АВОКАДО</b>	450 220гр
<b>ОЛАДЬИ КУРИНЫЕ «ДЮКАН»</b>	180 3/50
<b>ТВОРОГ ДОМАШНИЙ С АПЕЛЬСИНОМ И МЕДОМ</b>	290 200/40/40
<b>БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b> (на выбор цельнозерновой)	190 3/30
<b>ПАНКЕЙКИ ВАНИЛЬНЫЕ ИЛИ ШОКОЛАДНЫЕ</b>	290 3/40
<b>СЫРНИКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b>	250 4/30
<b>СЫРНИКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С МАНГО И МЕДОМ</b>	350 4/30
<b>ВАФЛИ С РАЗНЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ</b>	295 2/100
<b>ТОСТЫ С АВОКАДО, ЯЙЦОМ-ПАШОТ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ</b>	250 2/2
<b>АССОРТИ БРУСКЕТ</b>	650 2/2

# ПИЦЦА

по желанию на цельнозерновом тесте

<b>Маргарита</b>	350 30гр
<b>Буррата</b>	550 30гр
<b>Овощная</b>	350 30гр
<b>Грибная</b> с курицей	350 30гр
<b>Грибная</b> с трюфельным маслом	320 30гр
<b>Мясная</b>	390 30гр
<b>С семгой</b> и сыром «Филадельфия»	650 30гр
<b>С авокадо</b> и семгой	650 30гр
<b>Пепперони</b>	450 30гр
<b>С грушей</b> и сыром	385 30гр
<b>4 сыра</b>	450 30гр

# ХИНКАЛ

<b>Курзе мясное</b> с обжаренным фаршем	280 20гр
<b>Курзе из картофеля</b> под сливочно-грибным соусом	280 20гр
<b>Манты</b> с мясом и тыквой	395 300гр
<b>Узбекский</b> Алтынтийги хинкал с томатно-чесночным соусом	500 40гр
<b>Лакский</b> Гавушки на курином бульоне с чесноком и винным уксусом	350 20гр
<b>Аварский</b> Хинкал на кефире с помидорно-чесночным соусом, подается с отварной телятиной/говядиной	600 40гр
<b>Кумыкский</b> Тонкий хинкал с фаршем/колбасой/фаршем/курицом, отварным яйцом и соусом/чесночным соусом(или из муки с отрубями)	550 20гр
<b>Даргинский</b> Варенье в мясном бульоне кусочки теста, подается с отварным картофелем, рубленым сыром, мясом и чесноком	450 40гр
<b>Азербайджанский</b> Кавраплики тонкого теста с мясным фаршем и помидорно-чесночным соусом	480 20гр
<b>Кукурузный</b> Хинкал из кукурузной муки с начинкой из зелени/тыквы. Подается с сухим мясом, колбасой и чесночным соусом	650 30гр
<b>Халлама из разных видов муки</b> Подается с сухим мясом, колбасой и чесночным соусом	650 30гр
<b>Сленый</b> Рулетчики из теста на топленом масле с мясом и томатно-чесночной подливой	985 140гр
<b>Ханума</b> Мучное блюдо с начинкой из зелени, приготовленное на пару	320 300гр/2

# ПЛОВ

<b>Узбекский</b> Настоящий плов, приготовленный в казане из баранины/курицы, подается с салатом из помидора и лука	550 300/100гр
<b>Самаркандский</b> Плов из узбекского риса, дое-зира, баранины, моркови, гороха/нуты и чеснока, подается с салатом из помидора и лука	550 300гр
<b>Восточный</b> Плов из длиннозернового риса, Жасмин с изюмом, урюком	650 50гр
<b>Чиле</b> (по желанию с тыквой) рис, фасоль, чечевица, сушеные морепродукты	550 300/100гр
<b>Азербайджанский</b> Плов из риса, Жасмин с чечевицей и фаршем	550 300/100гр
<b>Шахский</b> (время приготовления 2ч.)	1350 50гр

# ШАШЛЫКИ

<b>Перепелка на гриле</b>	450 шт
<b>Язычки баранины</b>	700 шт
<b>Куриный</b>	290 250гр
<b>Куриные крылышки</b>	240 300гр
<b>Люля куриные/мясные</b>	250 250гр
<b>Бастурма из вырезки</b>	650 300гр
<b>Баранины ребрышки</b>	500 400гр
<b>Рыбный</b> (из местной рыбы)	900 300гр
<b>Шампиньоны</b>	240 200гр
<b>Картофель/помидоры/баклажаны</b>	200 200гр
<b>Тигровые креветки на гриле</b>	950 6шт

# ЧУДУ

<b>Самса</b>	350 шт
<b>Кутабы</b>	320 400гр
<b>Ботица/беркал</b>	180 180гр
<b>Чуду с тыквой/зеленью/творогом</b>	300 280гр
<b>Чуду даргинское</b> (с картофелем или тыквой)	480 300гр
<b>Чуду с курицей и орехами</b>	350 250гр
<b>Чуду с мясом/с ханцем</b>	350 250гр
<b>Чуду слоеное</b>	450 400гр

Обслуживание 15%  
За порку имущества, битые посуды взимается компенсация, необходимая для восстановления ущерба.  
Оплата принимается только в рублях и кредитной картой

# САЛАТЫ

<b>Веганский</b> Авокадо, брокколи, шпинат под лимонно-кукурузной заправкой	385 280гр
<b>Тайский</b> Баклажаны в рисовой лапше, помидоры, тыквенные семечки под тайским соусом	350 280гр
<b>Узбекский</b> Любимый салат наших гостей	280 200гр
<b>С рисовой лапшой</b> , фисташками и креветками в темпуре	650 300гр
<b>Французский</b> Смесь салатов, листовые овощи под французским соусом	350 220гр
<b>Ориентальный</b> Теплый салат из баклажан, помидоров, красного лука и сыра «Фета» под бальзамическим соусом	350 200гр
<b>Грибной</b> Смесь листовых, шампиньоны, куриное филе, болгарский перец	280 220гр
<b>Мексиканский</b> Теплый салат с тыквой, семгой или свиной колбасой, смесью листовых, фасолью	550 280гр
<b>Буррата</b> Помидоры розовые, буррата, авокадо под тыквенным маслом	650 220гр
<b>Наеруз</b> Смесь салатов, листовые, авокадо, тигровые креветки или семга под медово-горчичным соусом	750 280гр
<b>Ачик-Чучук</b> Традиционный узбекский салат из помидоров, огурцов, стручкового перца, зелени	220 280гр

# ЗАКУСКИ

<b>Ассорти из свежих овощей</b> Помидоры, огурцы, болгарский перец, чеснок, лук красный, перец стручковый, зелень	300 200гр
<b>Запеченный баклажан с сыром буррата</b>	380 180гр
<b>Мангал</b> Запеченные на гриле баклажаны, помидоры с зеленью	150 180гр
<b>Ассорти соленая</b> Сопенья по наличию, оливки	350 300гр
<b>Рыбное ассорти</b> Семга, рыба масляная, селедка, картофель отварной	600 380гр
<b>Креветки в соусе «Васаби»</b>	750 6шт
<b>Ассорти брускетты</b>	650 2/2
<b>Сыры в ассортименте</b>	

# СУПЫ

<b>Борщ зеленый/классический</b> с бубликами, чесночными	290/350 60/200гр
<b>Лагман</b> Это блюдо из длинной домашней лапши, ароматной баранины, овощей и специй называют звездой Востока	300 300гр
<b>Нухут Шурпа</b> Прозрачный ароматный суп с ароматом «Нут» и корейкой ягненка	260 300гр
<b>Уха</b> Бульон из разных видов рыбы с овощами	350 300гр
<b>Дюшбара</b> Прозрачный бульон с мясными гальмешками	250 300гр
<b>Фасолевый/Чечевичный</b> Овощной суп с кукурузными злаками (на выбор с сухим мясом)	350 280гр
<b>Угара – Оши</b> Ароматный куриный суп с домашней лапшой и фрикадельками	220 300гр
<b>Французский крем-суп из тыквы</b>	250 100/200гр

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Массаман Карри</b> Классическое таджики с тигровыми креветками на основе кокосового молока и острого тайского соуса	850 200/200гр
<b>Котлета по-киевски</b> Куриные котлеты фаршированные сыром, зеленью с картофелем и салатом из овощей	450 200/200гр
<b>Котлета из рубленой индейки с цветной капустой</b>	380 180/100гр
<b>Курица с брокколи в кисло-сладком соусе</b>	420 280/100гр
<b>Курица по – джонки</b> Шницель из куриного филе под горчичным соусом с сыром/Пармезан, гарниром из дикого риса, арбуза, жареных орехов и салатом из овощей	495 270/80гр
<b>Стейк из индейки в клюквенном соусе</b>	490 200/50гр
<b>Вырезка грибованная с травяной корочкой</b> Подается с трюфельным соусом и картофелем, запеченным в фольге(блюдо на 2 человека)	2400 300/100гр
<b>Стейк из говядины</b> Стейк из говядины вырезки на гриле с картофельными пюре, шампиньонами, соусом «Демиз-Глас»	650 300/150гр
<b>Французский деликатес</b> Отбивное филе говядины, запеченное под сыром и помидорами с гарниром «Рататуту» и рисом	750 230/100гр
<b>Креветки/семга на гриле</b> с рисом, кедровыми орехами и соусом «Азиатским»	1200 6/100/50гр
<b>Филе из семги</b> под сливочно-шпринговым и шпинатным соусами и рисом	790 200/200гр
<b>Котлета рыбная со шпинатом</b>	550 250гр
<b>Поке из семги</b> Рис, авокадо, шпинат, семга-терияки	580 280гр
<b>Дорадо/форель на гриле</b>	550 100гр
<b>Паста запеченная с двумя видами сыра</b>	295 300гр
<b>Креветки по-японски</b> Креветки, баклажаны в темпуре	950 6шт/300гр

# ВИНО

<b>ГРУЗИНСКОЕ(белое, красное)</b>	1000	1000
<b>ДАГЕСТАНСКОЕ(белое, красное)</b>	750	600
<b>PINOT GRIGI Италия Венето( белое, сухое)</b>	750	1200
<b>СИАНТИИталия, Тоскана(красное сухое)</b>	750	1200

# ВИСКИ

<b>CHIVAS REGAL 12</b>	50	400
<b>MACALLAN 12</b>	50	620

# ТЕКИЛА

<b>OLMESA</b>	50	215
---------------	----	-----

# ВОДКА

<b>КОСКЕНКОРВА</b>	50	175
<b>ФИНЛЯНДИЯ</b>	50	190
<b>ОНЕГИН</b>	50	250

# КОН-ЯК

<b>3*</b>	50	110
<b>5*</b>	50	140
<b>ЛЕЗГИНКА</b>	50	150
<b>БАГРАТИОН</b>	50	480

# ПИВО

<b>ФЕРДИНАНД/ 0</b>	330	250
---------------------	-----	-----

# ШАМПАНСКОЕ

<b>МОЕТ CHANDON</b>	750	7000
<b>АСТИ MARTINI</b>	750	2100
<b>РОЗОВОЕ</b>	750	1800
<b>СОВЕТСКОЕ</b>	750	600

# ВЕРМУТ

<b>MARTINI БЬЯНКО</b>	500	1100
-----------------------	-----	------

# КОКТЕЙЛИ

<b>ПИНО КОЛАДА (ананас, ром Бакарди, кокос)</b>	200	350
<b>МАРГАРИТА (текила, лайм)</b>	150	320
<b>РОССИНИ (клубника, просекко)</b>	200	250
<b>ДАЙКИРИ (ром Бакарди, лайм)</b>	200	300
<b>ПАЛОМА (текила, грейпфрут, лайм)</b>	200	450
<b>МИМОЗА (просекко, апельсин)</b>	200	250
<b>МОХИТО (ром Бакарди, лайм, мята)</b>	200	350

Обслуживание 15%  
За порку имущества, битые посуды взимается компенсация, необходимая для восстановления ущерба.  
Оплата принимается только в рублях и кредитной картой

# ЧАЙ

<b>САМОВАР</b>	800 3000 мл
<b>ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый</b> Добавки к чаю: мята, чабрец, гвоздика, тмин, шафран	250 1000 мл
<b>ТРАВЯНОЙ</b>	295 1000 мл
<b>ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН</b>	350 800 мл
<b>ИМБИРНЫЙ</b>	350 800 мл
<b>КУРКУМА</b>	350 800 мл
<b>ФЕЙХОА-АНАНАС</b>	350 800 мл
<b>МАНГО-МАРАКУЙЯ</b>	750 800 мл

# КОФЕ

(по желанию гостя на растительном молоке)

<b>«ЭСПРЕССО» / «АМЕРИКАНО»</b>	120 50/160 мл
<b>«РАФ» / «КАПУЧИНО»</b>	160 180 мл
<b>ПО-ТУРЕЦКИ</b> Кофе на пшено в турке из зерен сильной обжарки или на апельсиновом соке/молоке	195 180 мл
<b>КАКАО</b>	180 180 мл

# КОКТЕЙЛИ/СМУЗИ

<b>МОЛОЧНЫЙ</b>	220 250 мл
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b>	220 250 мл
<b>БАНАНОВЫЙ</b>	220 250 мл
<b>«ДЕТОКС»</b>	290 240 мл
<b>«ЗЕЛЕНый»</b>	290 240 мл
<b>«ФИТНЕС»</b>	290 240 мл
<b>«МАНГО-ОБЛЕПИХА»</b>	400 240 мл
<b>«МАНГО-АНАНАС»</b>	450 240 мл
<b>МОХИТО</b>	180 180 мл

# СОКИ С/В

<b>АПЕЛЬСИН/ МОРКОВЬ/ ЯБЛОКО/ ЛИМОН/ ТЫКВА</b>	250 250 мл
<b>ГРЕЙПФРУТ/ СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	290 250 мл
<b>АНАНАС / ГРАНАТ</b>	450 250 мл

# ЛИМОНАД

<b>ЛАЙМ/ АПЕЛЬСИН/ ЯГОДНЫЙ</b>	350 1000 мл
<b>МАНГО/ МАРАКУЙЯ</b>	800 1000 мл
<b>КУРАГА</b>	250 1000 мл

# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!