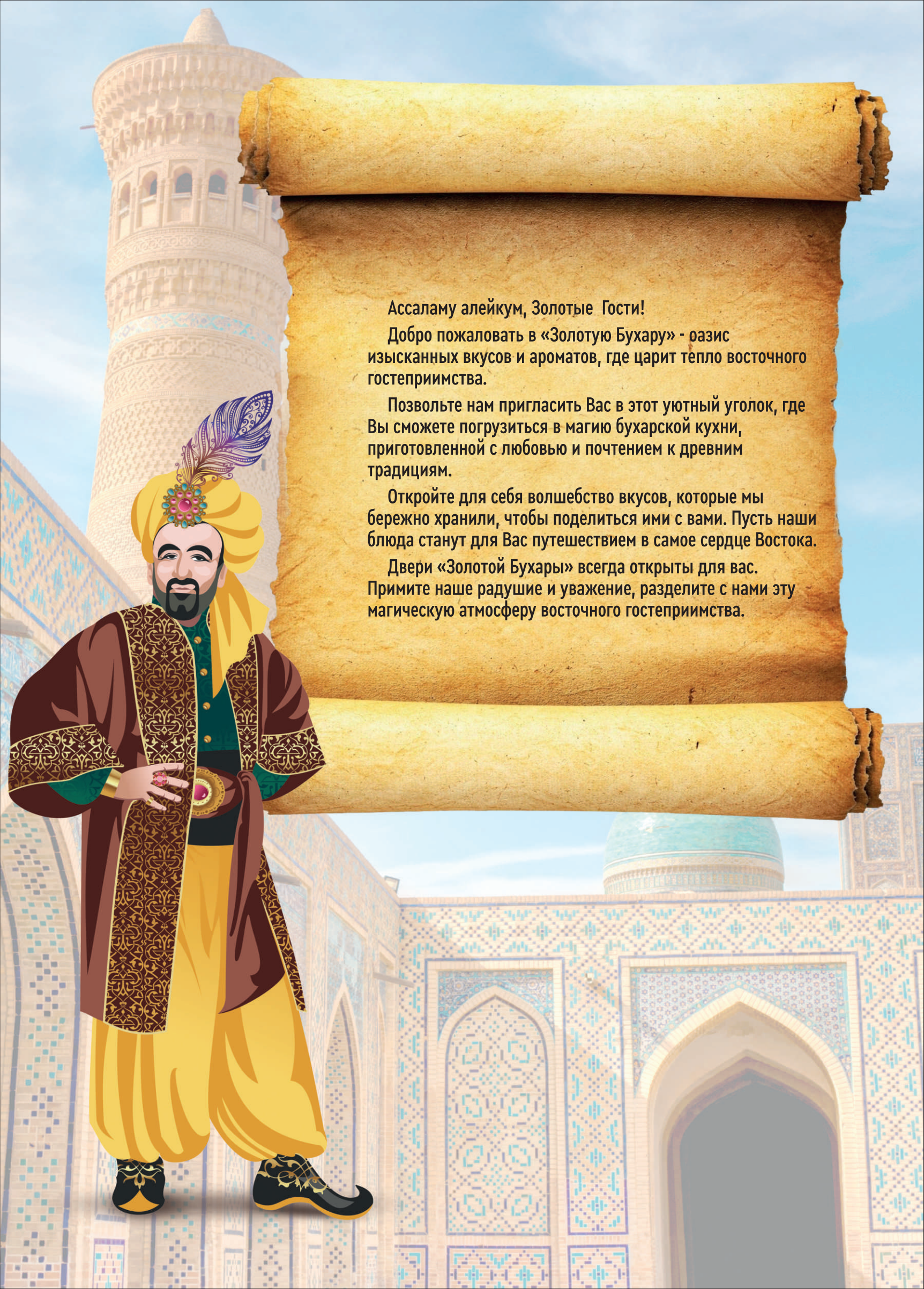




Ассаламу алейкум, Золотые Гости!

Добро пожаловать в «Золотую Бухару» - оазис изысканных вкусов и ароматов, где царит тепло восточного гостеприимства.

Позвольте нам пригласить Вас в этот уютный уголок, где Вы сможете погрузиться в магию бухарской кухни, приготовленной с любовью и почтением к древним традициям.

Откройте для себя волшебство вкусов, которые мы бережно хранили, чтобы поделиться ими с вами. Пусть наши блюда станут для Вас путешествием в самое сердце Востока.

Двери «Золотой Бухары» всегда открыты для вас. Примите наше радушие и уважение, разделите с нами эту магическую атмосферу восточного гостеприимства.

САЛАТЫ

— salads —

ЗОЛОТАЯ БУХАРА

Потрясающий салат из отборной говяжьей вырезки и благородного сыра пармезан с добавлением гранатовых зерен и хрустящих салатных листьев. Брусничный соус — пикантная ягодная нота в завершении фирменного блюда.

790.- 250 г



ДЖИГАР

Теплый салат из обжаренной куриной печени с добавлением пекинской капусты, голландским сыром, помидорами черри, базиликом, заправленный фруктово-овощным соусом от шефа, омлет

550.- 270 г



УЗБЕКИСТАН

Телячья вырезка с овощами по-уйгурски, маринованная в соевом соусе.

790.- 250 г



ЖЕМЧУЖИНА

Свежие листья салата с морепродуктами и сочными помидорами, заправленные бальзамическим уксусом. Подается с запечеными мидиями под сырной шапкой.

777.- 250 г



ДЖИГАРИСТАН

Восточный салат из нежной куриной печени с добавлением свежих томатов, кедровых орешков и яйцом пашот.

Заправляется легким соусом по секретной рецептуре шефа.

360.- 270 г



САБЗ

Жареный баклажан в тандеме с морковью, маринованной по корейской рецептуре. Подается с луком, чесноком, кинзой и восточными пряностями.

200.- 100 г



ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР

Свежие овощи: томаты, огурцы и лук с добавлением маринованных грибов и зелени, заправленные оливковым маслом.

300.- 220 г



ОАЗИС

Свежие салатные листья в сочетании с нежным копченым куриным филе, сочными томатами, пряными сухарями, голландским сыром и заправкой на основе домашнего майонеза.

430.- 210 г



ГРЕЧЕСКИЙ

Сочный помидор, хрустящий огурец, нарезанный красный лук, сладкий перец, рассыпчатый сыр фета, пухлые маслины, оливки и ароматное оливковое масло.

430.- 350 г

ЭЗМА

Микс свежих овощей: помидоры, огурцы, болгарский перец, чеснок, лук. Заправляется лимонным фрешем и соусом наршараб.

380.- 250 г



КУК САЛАТ

Национальный салат из свежей зелени с кус-кусом и особой заправкой.

370.- 200 г



БАХОР

Легкий салат из овощей с грядки с восточными нотами: кедровыми орешками и сладкой аджикой.

390.- 250 г



КУДУК

Салат с говяжьим языком и копченой курочкой в сочетании с маринованными огурчиками, грецким орехом и свежими листьями салата. Заправка на основе домашнего майонеза.

520.- 220 г

ЦЕЗАРЬ

с сёмгой

750.- 230 г



ЦЕЗАРЬ

с креветками

750.- 230 г



БУЛБУЛА

Сытный салат с тигровыми креветками, кальмаром, фунчозой и овощами. Подается под шапкой из яичного омлета.

777.- 280 г

ЦЕЗАРЬ

с курицей

399.- 230 г

АДЖАПСАНДАП

Овощи, приготовленные на мангале.

390.- 200 г



АНОР - ОБ

Сочные розовые помидоры в тандеме с хрустящим редисом, заправленные соусом наршараб.

260.- 220 г



СОФИЯ

Хрустящие баклажаны в кляре в тандеме с кусочками нежной телятины и свежими томатами. Салат сдобрен отборным маслом оливы.

590.- 220 г



МАРОКАНД

Теплый салат с вырезкой из говядины, жареными баклажанами и свежими овощами в собственном соку.

520.- 200 г

КУК-САЙ

Нежная жареная телятина с огурцами в фирменном соусе от шефа.

ЦЧО.- 250 г



БАПЫК

Салат из благородных сортов рыб и хрустящей фиолетовой капусты. Легендарный соус цезарь завершает композицию блюда.

690.- 200 г



АЧИК ЧУЧУК

Свежие овощи, заправленные оливковым маслом с восточными специями.

220.- 200 г



ШАКАР -ОБ

Сочные помидоры, крымский лук с фермерской грядки, заправленные острым перцем — жгучим, как страсть султана.

230.- 200 г

МАЛИКА

Сочетание деликатесного говяжьего языка, свежих овощей и кукурузы. Пикантная нота в виде тандема масла оливы и бальзамика.

470.- 240 г



ЗАРАФШАН

Салат из копченой курицы с жареными шампиньонами, отварным картофелем и яйцом. Заправлен домашним майонезом.

330.- 210 г



СУЛТАН

Обжаренное куриное филе на шпажках с шампиньонами, ананасом, кедровыми орешками и соусом цезарь.

450.- 250 г



АЛТЫН

Нежная говяжья вырезка, фунчоза, микс болгарских перцев и свежей зелени под шапкой из яичного омлета. Фирменная заправка по секретному рецепту шефа.

650.- 270 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

cold appetizers

ЧАККА ПО-БУХАРСКИ

Национальный кисломолочный продукт.
Острая красная. Соленая. Малосоленая. Чесночная

400.- 200 г



АССОРТИ МЯСНОЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Говяжий язык, ростбиф, бараньи ребра, говяжий и куриный рулеты, домашняя колбаса горячего копчения от шефа.

1300.- 320 г

КАЗЫ ПО-БУХАРСКИ

Конская колбаса по-бухарски.

580.- 100 г



КАБУРГАЧА

Копченые бараньи ребрышки от шеф-повара.

490.- 100 г

МАЛОСОЛЬНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Огурчики корнишоны, помидорчики черри, мини-шампиньоны с заправкой из оливкового масла с пряностями.

455.- 10/300 г



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ ПО-БУХАРСКИ

Маринованные огурцы, помидоры, острый перец, чеснок, квашеная капуста, баклажаны и бухарские перчики.

440.- 10/300 г



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Мягкий сыр дорблю, сыры камамбер и пармезан. Подается с медом, виноградом и грецким орехом.

1300.- 250 г



СЫРНОЕ АССОРТИ

Адыгейский традиционный и копченый сыры, брынза, чечил, микс из свежей зелени: кинза, зеленый лук.

700.- 190 г

ТАРЕЛОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Филе сельди с красной икрой, картофель отварной, лук, оливки, лимон.

700.- 170 г



РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе рыбных деликатесов.

1200.- 220 г



РУПЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны, обжаренные в кляре, фаршированные начинкой из сыра, грецкого ореха с домашним майонезом.

580.- 300 г



МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ

отборные крупные с косточкой

270.- 100 г

ЛИМОННАЯ НАРЕЗКА

70.- 50 г

ЛИМОННАЯ НАРЕЗКА

К КОНЬЯКУ

с сахаром и натуральным кофе

150.- 55 г



ЗАВТРАК ПО-БУХАРСКИ

Зелень с грядки: реган, кинза, укроп, зеленый лук, тархун, мята, домашний сыр сулугуни, маслины.

560.- 300 г



ФЕРГАНСКАЯ ДОЛИНА

Микс из свежих овощей и зелени.

590.- 400 г



БАХЧА

Ассорти из свежих овощей.

390.- 350 г



ЗЕЛЕНЬ В АССОРТИМЕНТЕ

Прямо с грядки: укроп, кинза, петрушка, зеленый лук.

350.- 120 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— hot appetizers —



БИЧАК

пирожок из пресного теста
с фермерским сыром
и свежей зеленью

210.- 120 г



МЯСНОЙ ЧЕБУРЕК

мощный чебурек с фаршем
из говядины и баранины

260.- 115 г

СЫРНЫЙ ЧЕБУРЕК

с домашним фермерским
сыром, мятой и базиликом

260.- 115 г



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Пикантное блюдо с добавлением коньяка.

1600.- 150 г



ПЬЯНЫЕ КРЕВЕТКИ

Томленные в белом вине со сливочным маслом и зеленью.

1300.- 200 г



ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Гренки чесночные, жареные куриные крылышки, тигровые креветки, сырные палочки, жареная чучвара. Подается с белым соусом.

1500.- 50/700 г



МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Приготовлены под сырной сливочной шапкой с икрой минтая в фирменном соусе.

890.- 200 г



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Подаются с белым чесночным соусом.

250.- 100 г



ЛАВАШ С СЫРОМ

Лаваш, запеченный с голландским и фермерским сыром сулгуни, помидорами и зеленью на сковороде.

310.- 150 г

ВЫПЕЧКА

baking

ЭМИР САМСА

Мощная самса из бараньей мякоти с помидором, подается с фирменным соусом

390.- 260 г



КУЛЬЧА-НОН

Национальный узбекский хлеб в тандыре

70.- 150 г

ЛАВАШ ТОНКИЙ

Армянский

40.-



ФАТИРЧА

Тонкая хрустящая лепешка на углях

60.- 50 г



САМСА БАВУ

мини-самса из нежного слоеного теста с рубленой телятиной

180.- 3 шт / 135 г



САМСА ХОНАГИ

Шелковое слоеное тесто с говядиной

160.- 100 г (1 шт)



МИНИ ОПОТ-САМСА

Мини-самса из пресного теста с начинкой из мяса и лука, а также с нарезанным помидором. Подается с фирменным соусом Эмир.

890.- 10 шт 500 г



ОПОТ-САМСА

Бухарская самса из пресного теста с начинкой из мяса и лука, а также с сочным помидором. Подается с фирменным соусом Эмир.

160.- 1 шт 130 г



ТОМЧИ САМСА

Из нежного слоеного теста с курицей картофелем и луком

650.- 10 шт



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

— first meal —

ЛАГМАН

Наваристый национальный суп с яичной лапшой, говядиной и соусом ваджу.

390.- 350 г



ЧАБАН-ШҮРПА

Ароматный суп из баранины с картофелем, нутом и свежей зеленью.

400.- 300 г



СУП МАНТЫ ПО-УЙГУРСКИ

Манты на пару с соусом ваджу.

490.- 360 г



КУФТА-ШҮРПА

Куриное филе, фаршированное перепелиными яйцами, легкий прозрачный бульон и специи.

300.- 350 г



ШҮРПА

Суп на основе говядины со свежими томатами, болгарским перцем, картофелем и восточными пряностями.

400.- 300 г

ЧУЧВАРА В БУЛЬОНЕ

Мини-пельмени ручной лепки в легком бульоне со свежей зелению.

240.- 200 г



ЧУЧВАРА ПО-УЙГУРСКИ

Отварные самолепные мини-пельмени с соусом ваджу.

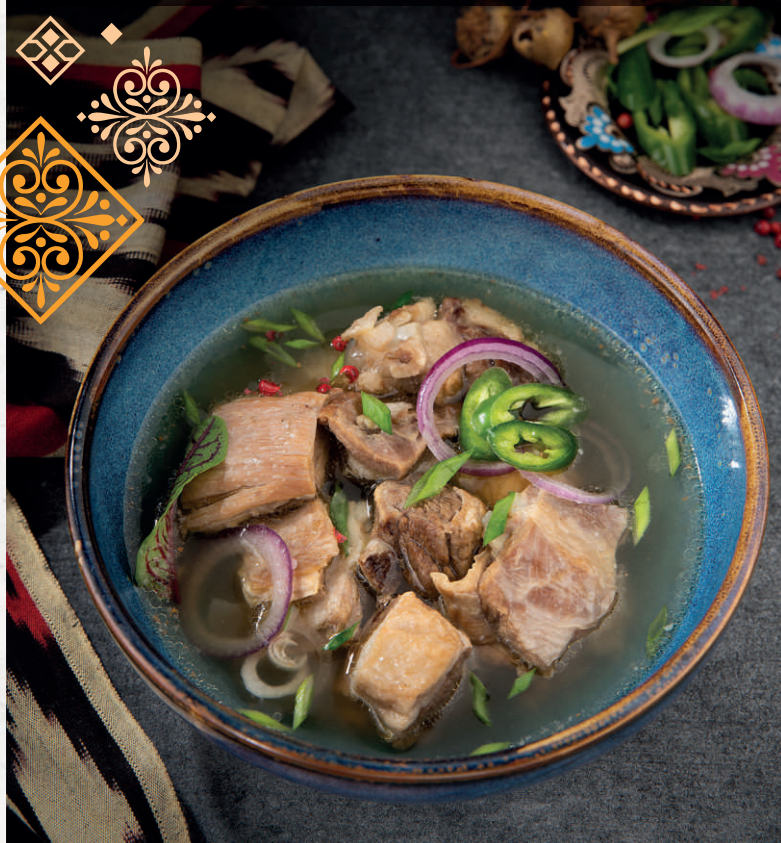
420.- 350 г



КИШЛАК ШУРПА

Шурпа с нежными бараньими ребрышками.

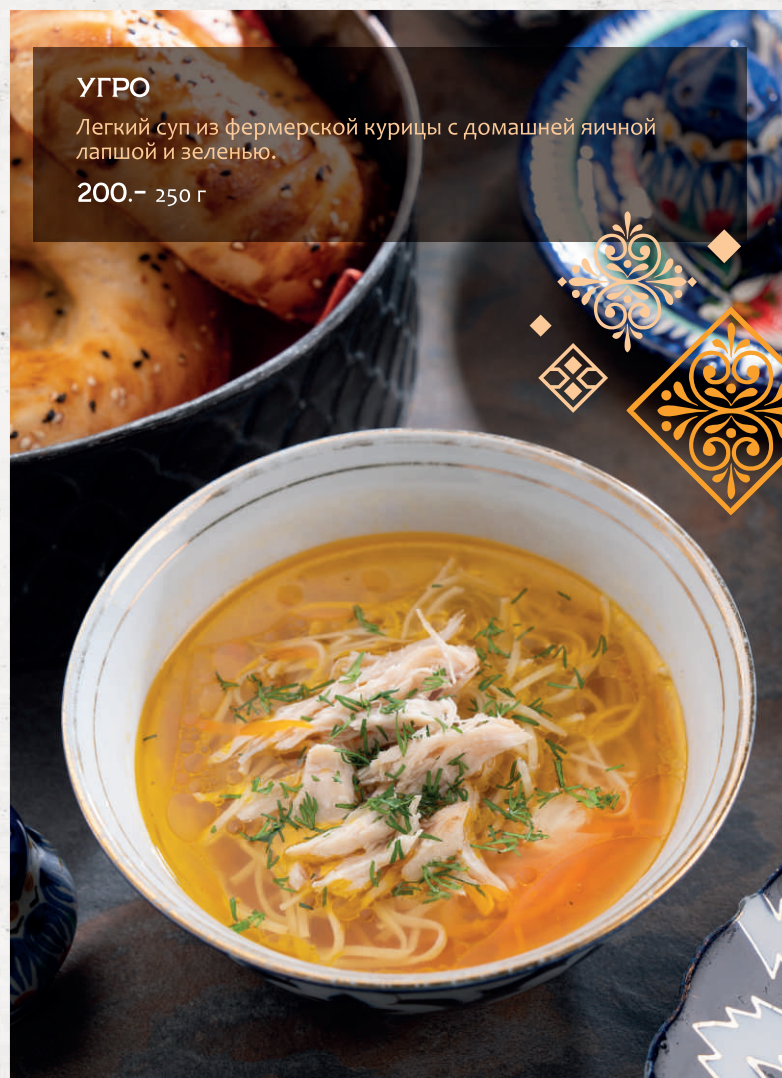
450.- 350 г



УГРО

Легкий суп из фермерской курицы с домашней яичной лапшой и зеленью.

200.- 250 г



МАНТЫ

manti

Бухара

АТМОСФЕРА ВОСТОКА

ИСТОРИЯ ЛУЧШИХ БУХАРСКИХ МАНТОВ ОТ ШЕФ-ПОВАРА РОЗИКА!

..В старинном городе Бухара есть знаменитый мастер, который прославился неповторимым рецептом Бухарских мантов. Это традиционное блюдо передавалось в семье только из поколения в поколение. Семья и по сей день хранит тайну удивительного рецепта.

В 14 лет отец нашего шеф - повара Розика, привёл его к мастеру на работу. Розик более 6 лет трудился бесплатно на кухне повара, чтобы научиться работать с мукой.

В день свадьбы учитель публично завязал пояс Розику, надел чапан (национальный халат) и тюбетейку, тем самым признав нашего шеф - повара настоящим Мастером своего дела! Розик является единственным в России поваром, который делает уникальные Бухарские манты из тончайшего теста, наполненные ароматной смесью мяса, овощей, специй.

Попробовав их хотя бы раз, Вы вернётесь снова и снова!





МАНТЫ НА ПАРУ

Авторские манты от шеф-повара из шелкового теста с рубленой говядиной внутри. Подается с фермерской сметаной.

310.- 150 г

МАНТЫ ЖАРЕННЫЕ

Обжаренные до румяной корочки манты с кусочками телятины, луком и аджикой.

350.- 130 г



МАНТЫ ПО-КИШЛАКСКИ

Отварные манты с соусом чакка-чалоп

350.- 210 г

ВТОРЫЕ БЛЮДА

— second courses —

БАЙСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЛОВ

Традиционный плов из нежного мяса баранины, а также бараньего языка и каре ягненка, что придает ему уникальную сочность и изысканный вкус. Ароматная основа жаркого приготовлена на основе льняного масла, которое добавляет блюду неповторимый оттенок. В составе нежные кусочки изюма и ароматный горох - нут, добавляющий нотки разнообразия в каждом кусочке.

*В любой день по предварительному заказу от 15 порций

1500.- 1000 г



БУХАРСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЛОВ ОШИ-СОФИ

подаётся каждую субботу и воскресенье с 14:00

Традиционный плов возник исключительно в бухарском оазисе культуры. Благодаря особой технологии приготовления, бухарский плов считается лёгким и диетическим, поскольку приготавливается на основе кунжутного масла.

*В любой день по предварительному заказу от 15 порций

400.- 320 г

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный плов с бараниной. Усовершенствованный рецепт культового блюда ресторана «Золотая Бухара»

380.- 300г



СИТОРА ПЛОВ

Ароматный традиционный Бухарский плов с отборным длиннозерным рисом, нутом и сладким изюмом, приготовленный с сочной бараньей рулькой, запеченной до нежности.

*В любой день по предварительному заказу от 15 порций
1350.- 1000 г



ТАДЖИН КЕБАБ

Превосходное туркестанское блюдо из тушеной телячьей вырезки со специями и сочными бакинскими помидорами. Подается в таджине

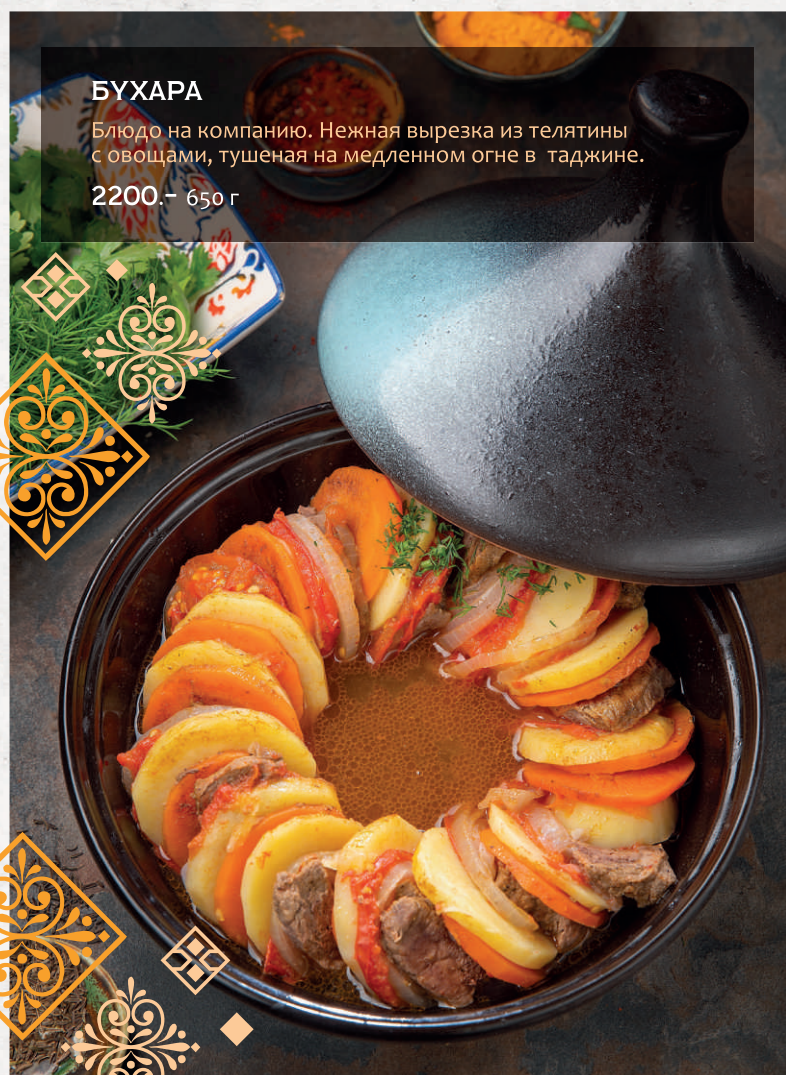
1800.- 300 г



БУХАРА

Блюдо на компанию. Нежная вырезка из телятины с овощами, тушенная на медленном огне в таджине.

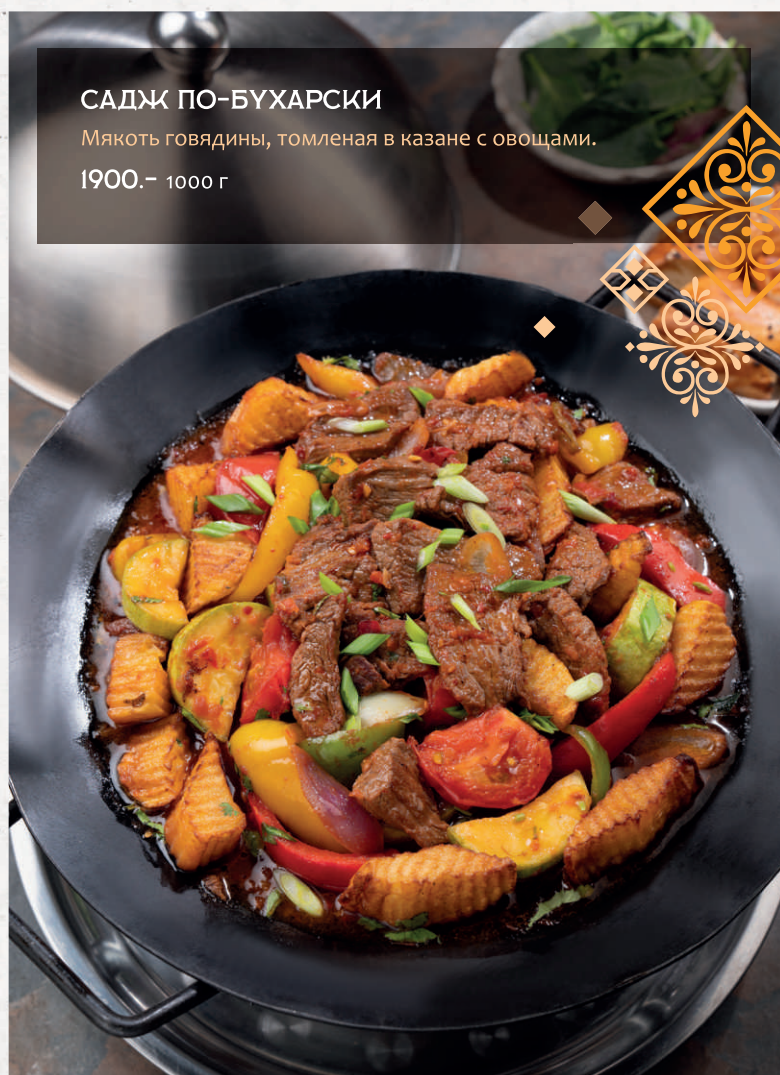
2200.- 650 г



САДЖ ПО-БУХАРСКИ

Мякоть говядины, томленная в казане с овощами.

1900.- 1000 г



ДЖИЗ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Нежнейшие кусочки печени, приготовленные на большом огне по специальной восточной технологии. Подается с кольцами сладкого крымского лука и зеленым салатом.

750.- 250 г



ДЖИЗ ПО-БУХАРСКИ

Обжаренные в кипящем масле кусочки телятины с восточными специями.

1550.- 200 г

ДЖИЗ ПО - ГИЖДУВАНСКИ

Обжаренная мякоть баранины, которая предварительно маринуется более двенадцати часов

890.- 200 г



ВАГУРИ ПО-БУХАРСКИ

Бараньи ребрышки, обжаренные в кипящем масле по особому рецепту.

1490.- 300 г



ВАГУРИ ПО-БАЙСКИ

Корейка молодого ягненка по уникальному бухарскому рецепту

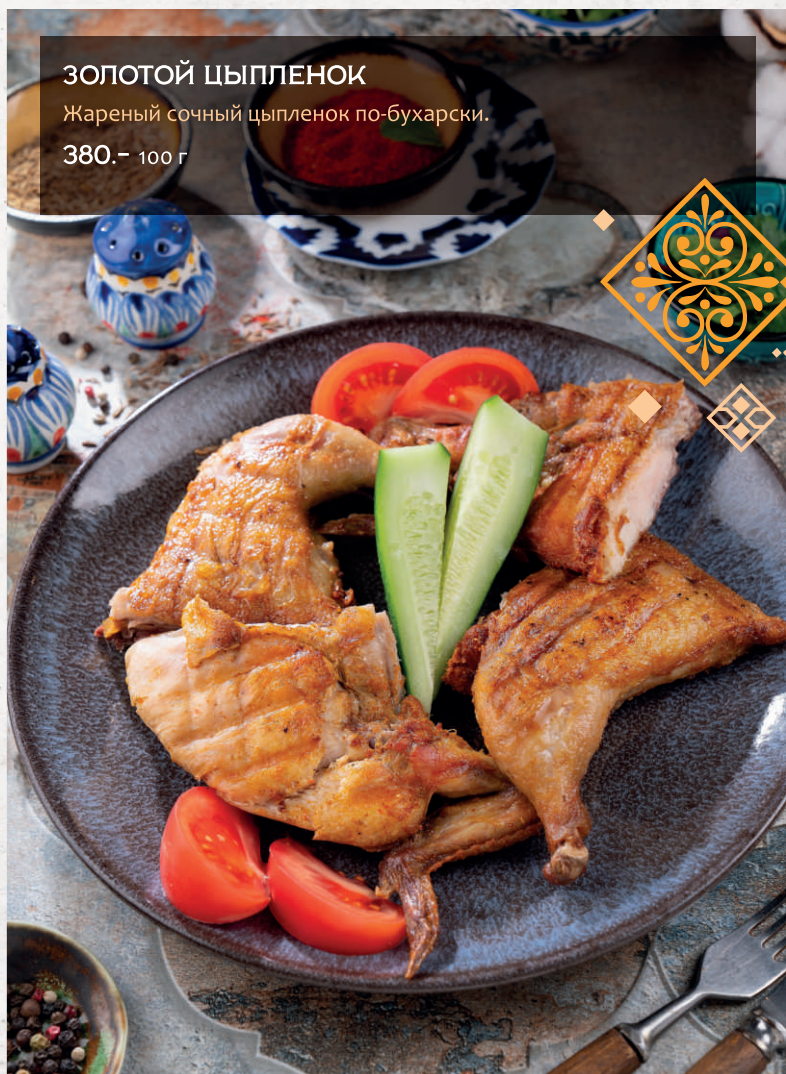
850.- 100 г



ЗОЛОТОЙ ЦЫПЛЕНОК

Жареный сочный цыпленок по-бухарски.

380.- 100 г



ДОЛМА

В знак любви Бухарский Эмир Алым Хан посылал своим женам эти голубцы, приготовленные из молодых виноградных листьев.

980.- 300 г



ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ

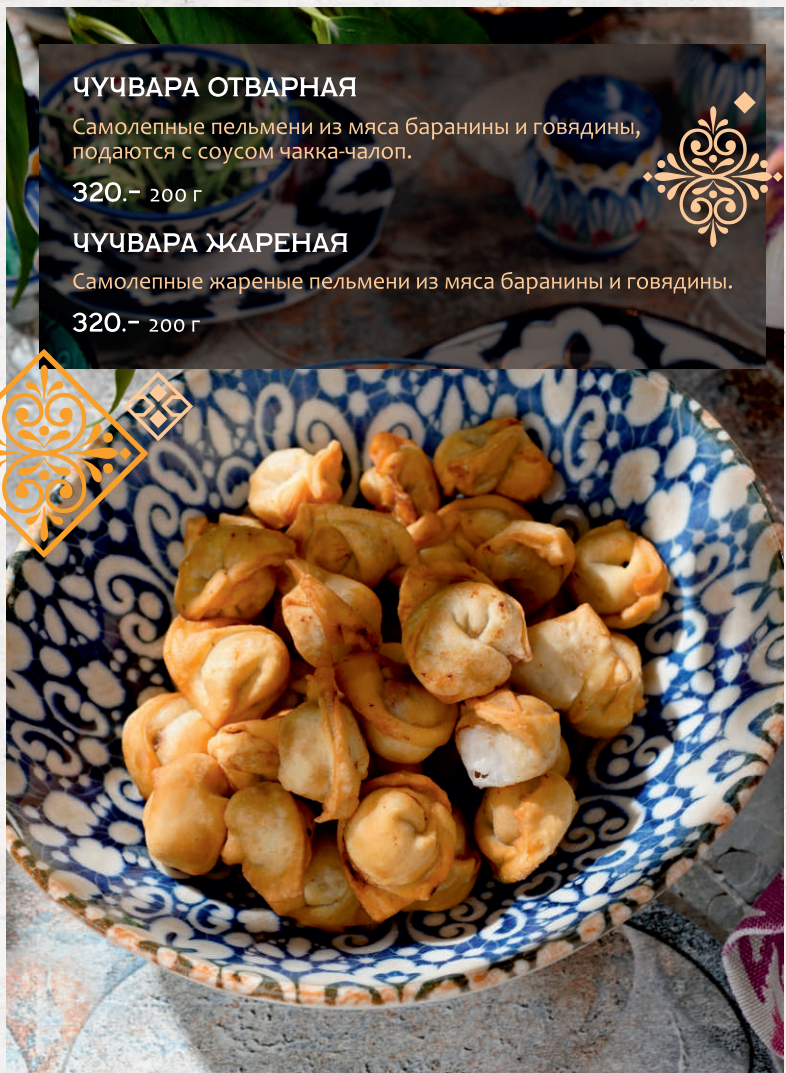
Самолепные пельмени из мяса баранины и говядины, подаются с соусом чакка-чалоп.

320.- 200 г

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ

Самолепные жареные пельмени из мяса баранины и говядины.

320.- 200 г



ХАНУМ ПО-ДОМАШНЕМУ

Рубленое мясо телятины в тонком тесте, приготовленное на пару. Подается в паре со сладкой домашней аджикой.

400.- 250 г



ХАНСКОЕ МЯСО

Корейка ягненка, запеченная в тандыре по рецептуре Бухарского Эмира.

600.- 100 г

ТАУК САЙ

Тушеная куриная грудка в соусе ваджу.

590.- 300 г

СКОВОРОДКА ДОМАШНЯЯ

Горячая сковородка с говядиной, картофелем, грибами и луком.

690.- 350 г

ВАРАХША

Запеченная говяжья вырезка с помидорами черри, специями и зернами граната.

2300.- 280 г

СКОВОРОДКА С КРЕВЕТКАМИ

Нежные креветки обжарены до золотистой корочки с сочными помидорами черри и нежными шампиньонами в сливочном соусе. Подается с зеленым луком

950.- 350 г



РЫБНЫЕ БЛЮДА

fish meals



СКУМБРИЯ НА УГЛЯХ

Скумбрия на мангале с овощами.

1600.- 800 г



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

на гриле

1500.- 400/100 г



СУДАК ПО-ГИЖДУВАНСКИ

Обжаренные до золотистой корочки ребра судака.
Подается с соусом Эмир

1200.- 400 г





САЗАН ПО-БУХАРСКИ

Готовим по рецепту бухарских евреев. Обжаренные ребра сазана в кляре подаются с соусом биск.

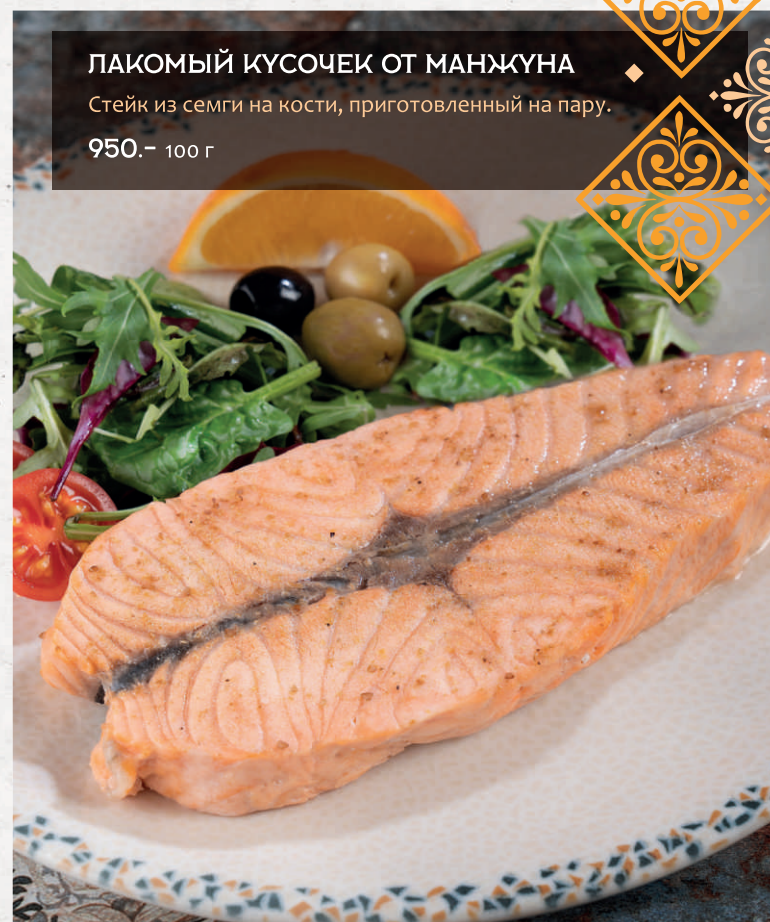
750.- 300 г



ЛАКОМСТВА ФАТИМЫ

Стейк из семги на кости, приготовленный на гриле.

890.- 100 г



ЛАКОМЫЙ КУСОЧЕК ОТ МАНЖУНА

Стейк из семги на кости, приготовленный на пару.

950.- 100 г



УГОЛОК ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

corner of European cuisine



СУП-ЛАПША

с грибами

350.- 350 г



СОЛЯНКА

по-русски

490.- 350 г



УХА ПО-НОРВЕЖСКИ

с семгой

800.- 350 г



КРЕМ-СУП

из шампиньонов

490.- 270 г



СЫРНЫЙ СУП

сыр, куриное филе, шампиньоны

390.- 300 г



СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Говяжья вырезка, жареная на сковороде с восточными специями и чесноком. Подается с помидорами черри, свежим микс-салатом, гранатовыми зернами и бальзамиком.

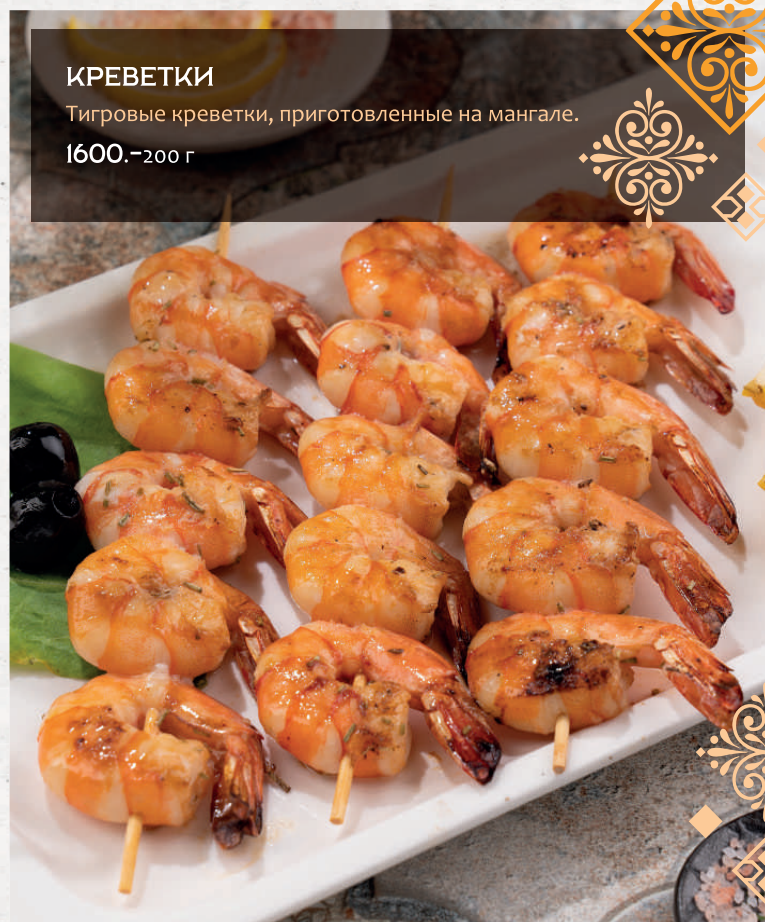
2300.- 350 г



СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ

Куриная грудка, приготовленная на открытом огне. Подается с запеченными томатами, болгарским перцем, кабачками. В завершение поливается бальзамическим кремом.

700.- 300 г



КРЕВЕТКИ

Тигровые креветки, приготовленные на мангале.

1600.- 200 г

БУХАРСКИЕ ШАШЛЫКИ

Bukhara kebabs

ЗОЛОТОЙ ШАШЛЫК

Шашлык из говядины с курдюком очень популярен в странах Средней Азии. Ароматный шашлык из говяжьей вырезки с кусочками насыщенного бараньего курдюка в тандеме со свежими помидорами и зеленью. Подается с соусом и красным маринованным луком.

2500.- 400 г





БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ

Копченые бараньи ребрышки, приготовленные на углях.

490.- 100 г



ТАБАССУМ

бараний язык с пряностями на углях.

450.- 100 г



БАРАНИНА ПО-ГИЖДУВАНСКИ

Мякоть молодого барашка с восточными специями, приготовленная на открытом огне.

399.- 80 г



ГОВЯДИНА ПО-ГИЖДУВАНСКИ

Говяжья вырезка в фирменном маринаде на углях.

450.- 80 г



ХАНСКАЯ ПЕЧЕНЬ

Деликатесный шашлык из печени бодливого бычка в бараньей сетке.

260.- 80 г



НАПОЛЕОН-КЕБАБ

Слайсы из говяжьей вырезки и бараньего курдюка, приготовленные на открытом огне.

399.- 100 г



КАРТОФЕЛЬ ПО-БУХАРСКИ

Молодой картофель в бараньей сетке.

90.- 100 г



ХАН-КЕБАБ

Шашлык из измельченного мяса в бараньей сетке в тандеме с овощами. Подается с фирменным соусом Эмир и красным маринованным луком.

1200.- 400 г



КУФТА-КЕБАБ

Запеченное на мангале картофельное пюре со сливками на шпажке.

100.- 100 г



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Сочный кебаб из курицы.

190.- 80 г



ЖАЗ-КЕБАБ

бараний курдюк

350.- 100 г



БАЛЫК ШАШЛЫК

кусочки красной рыбы на шпажке

950.- 100 г

КИЙМА-КЕБАБ

Кебаб из фермерского мяса: говядина/баранина.

260.- 80 г

САМСА-КЕБАБ

Шелковое слоеное тесто с помидорами черри, сыром сулугуни и красным базиликом внутри, запеченное до золотистой корочки.

200.- 150 г



УЧ-ПАНЖА

Узбекский шашлык «Три пальца». Жарится на трех шампурах. Традиционно готовится из баранины с курдючным жиром.

1900.- 200 г



ШАШЛЫК ПО-БАЙСКИ

Баранья корейка в пряном маринаде.

600.- 100 г



КАБУРГА-КЕБАБ

Бараньи ребрышки по-гиздувански.

1600.- 400 г



ЖУЖКА ТАВУК

Цыпленок, запеченный на углях.

450.- 100 г



ТАВУК-КЕБАБ

Фермерские окорочка без кости с добавлением бухарских специй.

250.- 100 г





КАВКАЗСКИЕ ШАШЛЫКИ

caucasian kebabs



МЯСО МОЛОДОГО БАРАШКА

450.- 100 г



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

490.- 100 г



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

220.- 100 г (заказ от 300г)



КУРИНОЕ ФИЛЕ

260.- 100 г

ОВОШНОЙ МИКС

болгарский перец, баклажан, помидор

140.- 100 г

ГРИБЫ НА МАНГАЛЕ

шампиньоны

150.- 100 г

КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

цельный картофель на углях

90.- 100 г

ПОМИДОРЫ НА МАНГАЛЕ

цельные сочные помидоры на углях

140.- 100 г



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

— side dishes and sauces —



КАРТОФЕЛЬ ОХОТНИЧИЙ

Картофель, жаренный по-домашнему с грибами.

160.- 150

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

160.- 150 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-КИШЛАКСКИ

обжаренный в масле крупными дольками

160.- 150 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

сливочное картофельное пюре

160.- 150 г

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

со сливочным маслом и зеленью

130.- 150 г

РИС С ОВОЩАМИ

рис с кукурузой и болгарским перцем

160.- 100 г

РИС

рис отварной

130.- 100 г



АДЖИКА ОСТРАЯ

80.- 50 г

АДЖИКА СЛАДКАЯ

80.- 50 г

ХРЕН

90.- 30 г

ГОРЧИЦА

60.- 30 г

СМЕТАНА

70.- 50 г

ШАШЛЫЧНЫЙ

красный соус на основе томатов с зеленью и чесноком

80.- 50 г

НАРШАРАБ

пикантный соус на основе свежих гранатов

100.- 30 г

ТКЕМАЛИ

100.- 50 г

ЭМИР

соус из свежих овощей с чесноком и зеленью

90.- 50 г

НАНО

идеальный соус к мясным блюдам

130.- 50 г

СЫРНЫЙ

140.- 50 г

БАЛЫК СОУС

рыбный соус

90.- 50 г

БЕЛЫЙ

на основе домашнего майонеза, сметаны, мацони с добавлением чеснока и приправ

80.- 50 г



ДЕСЕРТЫ

— desserts —



ДЕСЕРТ ЗОЛОТАЯ БУХАРА

Жареный в карамели банан окутан нежным облаком ванильного вкуса мороженого и взбитых сливок, украшен грецким орехом, полит нежным шоколадным топингом.

420.- 200 г



МОРОЖЕНОЕ ЛЮБОЙ КАПРИЗ

Сливочное/ шоколадное/ фисташковое/ клубничное/ ванильное мороженое. Подается с топингом на выбор: шоколадным, карамельным, клубничным, медовым. Шоколадная, кокосовая или ореховая посыпка.

200.- 150 г

ФРУКТОВЫЙ БУКЕТ

Плато из свежих фруктов.

1500.- 1800 г

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Ананас с клубникой в сочетании с мягким сливочным сыром.

350.- 170 г

СЛАДКИЕ РОЛЛЫ

Персик, банан с мягким сливочным сыром филадельфия.

370.- 170 г

МАРВАРИД

Шоколадный фондан со сливочным мороженым.

430.- 200 г



БЛИНЧИК ШЕЙХА

Ароматный, мягкий блинчик с нежным сливочным кремом и ягодами.

420.- 200 г



ТОРТ СНИКЕРС

Этот шедевр содержит несколько слоев нежного шоколадного бисквита, пропитанного легкой карамельной пропиткой, которая делает его вкус невероятно насыщенным. Каждый слой радует нежным кремом на основе арахиса, который идеально сбалансирован сладостью и солью

200.- 100 г



ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

Этот великолепный десерт сочетает в себе нежный шоколадный бисквит, окрашенный в яркий красный цвет, и легкий крем-фраж из сливочного сыра. Каждый кусочек тает во рту, оставляя за собой приятное послевкусие

200.- 100 г



ТОРТ УЧ-КУДУК

Настоящий медовый торт, отличающийся особым вкусом – нежным, изысканным, но при этом абсолютно не приторным, по лучшему Бухарскому рецепту. Удивляет своей оригинальностью, благодаря многообразию начинки в каждом слое

200.- 100 г



ТОРТ ПЕЛЕ

Каждый слой торта представляет собой воздушный бисквит, пропитанный ароматным шоколадным сиропом, который дарит невероятную нежность. Мягкий крем на основе качественного молочного шоколада обволакивает каждый кусочек, создавая идеальный баланс сладости и горечи

160.- 100 г



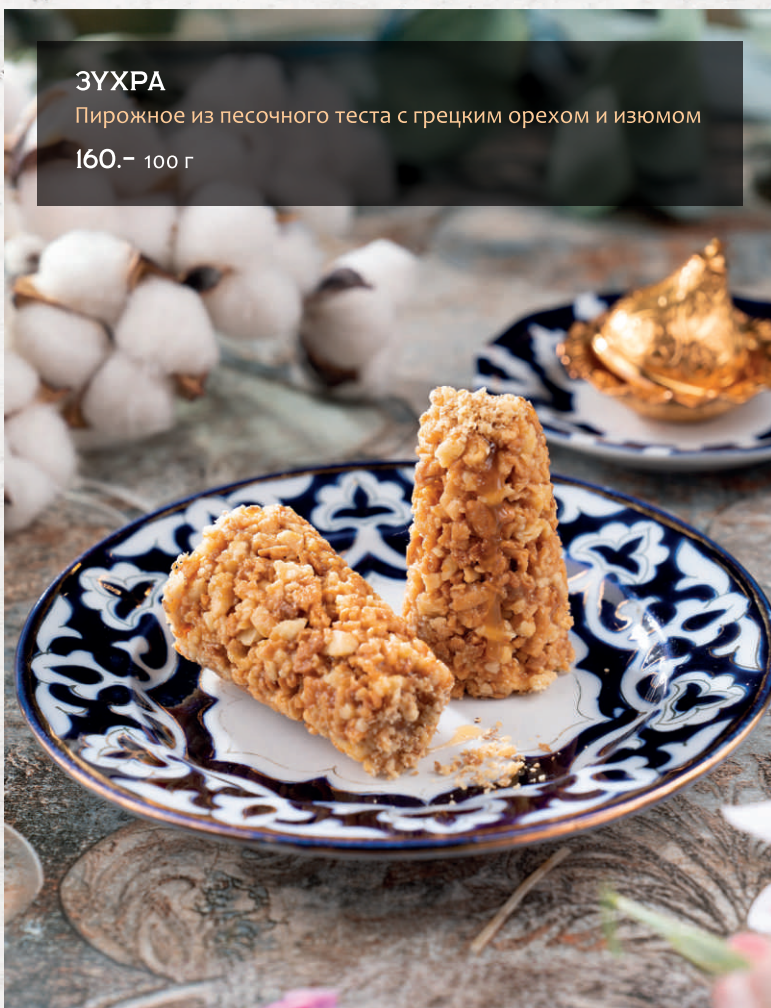
ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ С ДАСТАРХАНА

oriental sweets from dastarkhan

ЗУХРА

Пирожное из песочного теста с грецким орехом и изюмом

160.- 100 г



ПАХЛАВА

с грецким орехом

215.- 100 г

ЧАК-ЧАК

Воздушная, сладость с медом, изюмом, хрустящая грецким орехом и кунжутом

150.- 100 г



ВОСТОЧНЫЙ КВАРТАЛ

Безе с начинкой из ореха и изюма

190.- 100 г



АССОРТИ ИЗ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ

Пахлава, чак-чак, Зухра, Восточный квартал, Рохати - жан, халва самаркандская, щербет

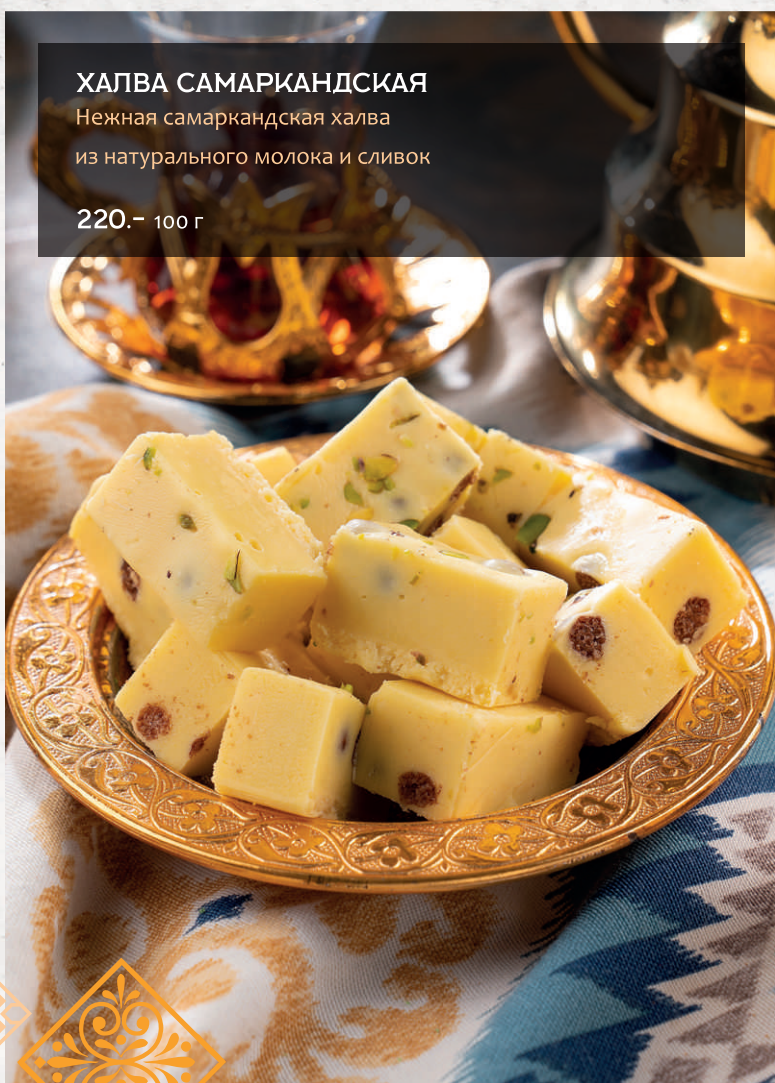
1200.- 700 г



ХАЛВА САМАРКАНДСКАЯ

Нежная самаркандская халва
из натурального молока и сливок

220.- 100 г



ХАЛВА БУХАРСКАЯ

Нежная сливочная халва
с фисташкой по-бухарски

220.- 100 г



РОХАТИ-ЖАН

Сливочная халва с фундуком по-бухарски.

180.- 100 г

ЩЕРБЕТ

Сливочная халва со вкусом мяты, грецкий орех.

180.- 100 г



ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР

— east market —



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

210.- 100 г

ФУНДУК

210.- 100 г

КУРАГА

Сушеная в тени, цельная курага
с косточкой

125.- 100 г

ИЗЮМ

Самаркандский изюм

130.- 100 г

КОРОЛЕВСКИЕ ФИНИКИ

Сладкие, крупные финики
натуральной сушки

230.- 100 г

СИЛА СУЛТАНА

Грецкие орехи с медом и изюмом —
кладёзь полезных витаминов.

250.- 150 г

БОДОМ

Бухарский миндаль в
кожуре.

250.- 100 г



НАПИТКИ ОТ ШЕФА

drinks from chef

УЗВАР ИЗ КАРКАДЕ

Традиционный домашний напиток бухарского народа из каркаде.

340.- 1000 мл



РАЙХОНЛИ ШАРБАТ

Узвар из фиолетового регана с добавлением лимонного сока (по сезону).

340.- 1000 мл



МЕВАЛИ ШАРБАТ

Компот из сухофруктов (яблоки, груши, чернослив).

340.- 1000 мл

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

340.- 1000 мл



АЙРАН

Традиционный узбекский кисломолочный напиток, поднимает тонус и приводит в чувство.

400.- 1000 мл

