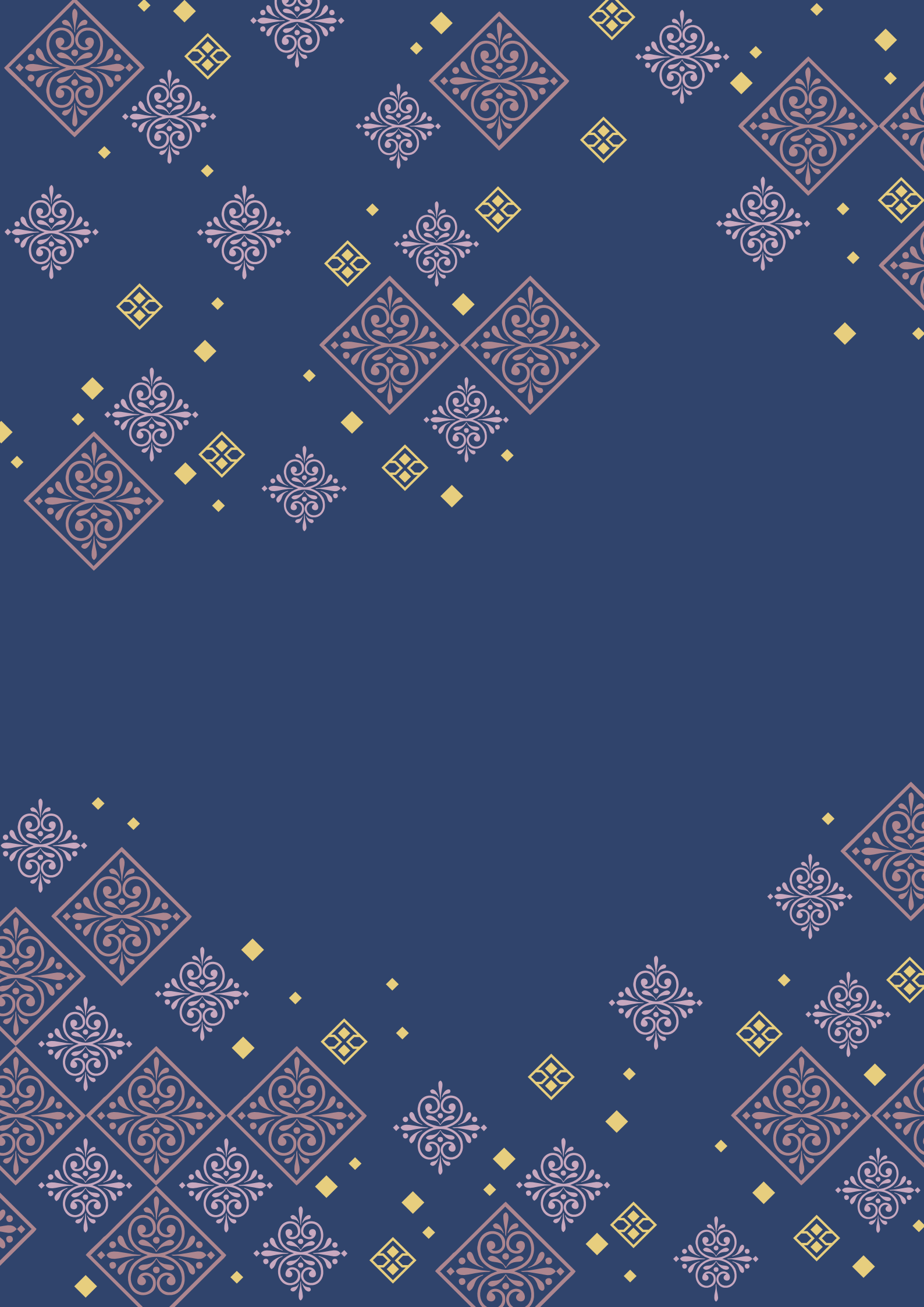


АТМОСФЕРА ВОСТОКА

Золотая
Бухара

ЗИМНЕЕ МЕНЮ



#САЛАТЫ

Стейк салат

Национальный салат из нежной, маринованной в соевом соусе телячьей вырезки, с салатом микс и апельсином

1200-. 250 гр

Азия

Восточный салат из микса свежей зелени, чернослива, свежих помидоров черри, обжаренных баклажанов и кабачков. Подается с перепелиными яйцами и натуральным каймаком

460-. 250 гр

#ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодец по - бухарски

Сытный холодец с кусочками
говяжьего языка

300- 170 гр



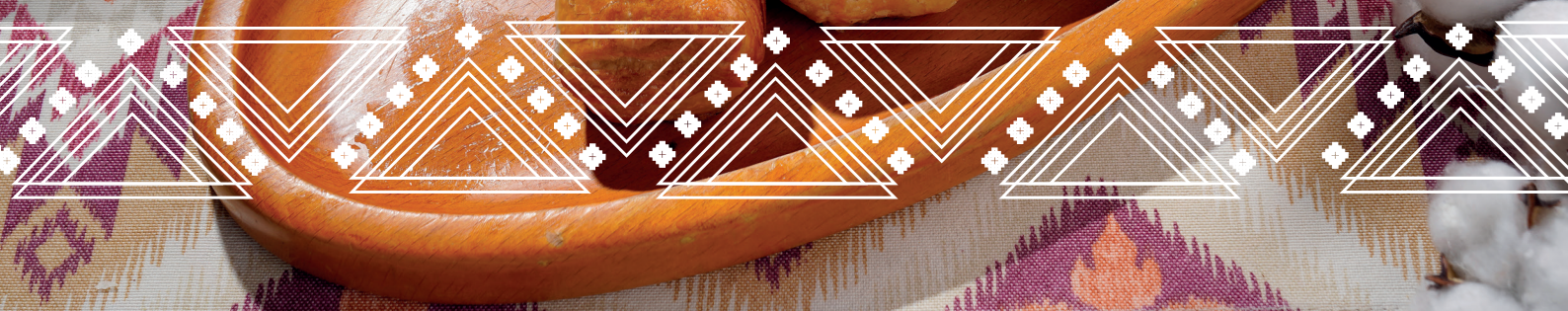


#ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Каду самса

Мини самсушки с сочной начинкой
из тыквы, лука, посыпанные
семенами кунжута

240.- 6 шт / 180 гр



Илик самса

Уникальная самса с бычьим
костным мозгом внутри

780.- 3шт / 550/50 гр

#ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бай шурпа

Шурпа из цельной бараньей рульки
с овощами

1100- . 400 гр



A top-down view of a large, rustic blue ceramic bowl filled with a clear, light-colored soup. The soup contains several pieces of dark, tender meat, likely beef tail, and is garnished with fresh green herbs, sliced green onions, and three vibrant red chili pepper slices. The bowl sits on a colorful, patterned tablecloth. In the background, there are other dishes: a small bowl of red sauce, a glass of golden liquid, and a plate with a flatbread. The image is framed by decorative white geometric patterns at the top and bottom.

Дум шурпа

Наваристая шурпа из говяжьего хвоста.
Подается с зеленым луком и зеленью

1300-. 500 гр



#ВТОРЫЕ БЛЮДА

Каду манты

Авторские манты от шеф - повара из тонкого теста с кусочками сладкой тыквы. Подается с белым соусом

190-. 3 шт / 150 гр





Чучвара по - домашнему

Чучвара отварная с нежной сюзьмой

400-. 300 гр



Бешбармак по - бухарски

Отварное тесто с двумя видами мяса — казы и нежной телятиной — подается с отварной морковью. Это блюдо сочетает в себе насыщенные вкусы и ароматы, создавая гармонию бухарской кухни.

800-. 400 гр



#МАНГАЛ

Ду-панжа

Жаренные бараньи рёбрышки на углях. Этот рецепт пришел к нам от старинных гурманов Бухарского эмирата

470- 150 гр



Вагури по-байски

Нежная корейка молодого барашка, томлёная в собственном соку, насыщенная ароматами специй и зелени, с первого кусочка перенесёт вас в сердце Бухары

850- 100 гр

Хан-кебаб

Шашлык из измельченного мяса говядины и баранины, приготовленное в бараньей сетке в тандеме с овощами. подается с фирменным соусом и красным маринованным луком

1200-. 400/100 гр



Джан-кебаб

Изысканные люля из говядины и баранины, украшенные сочными кусочками желтого и красного болгарского перца

1400-. 400/100 гр



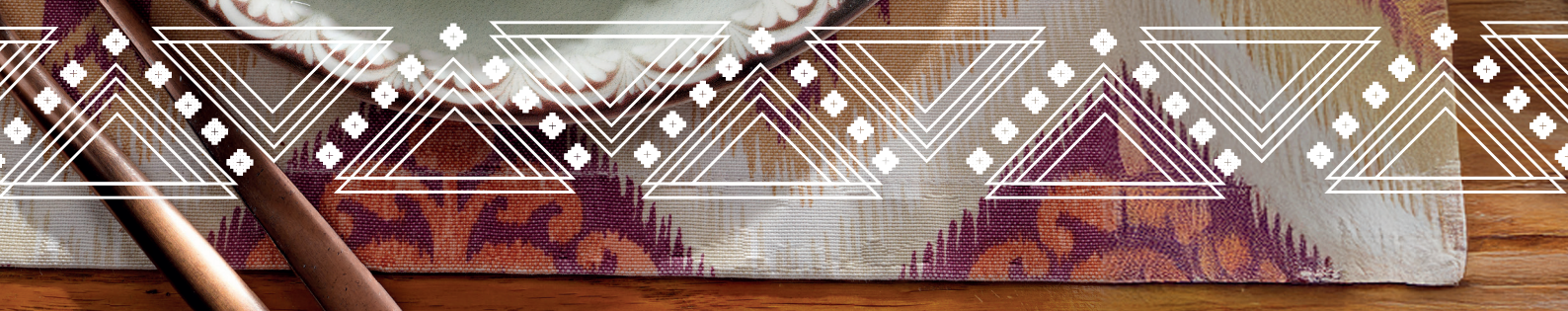


#РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак по - гиждувански

Обжаренные до золотистой корочки ребра судака. Продается с фирменным соусом «Эмир»

1200- 400/100 гр



Шах балык

Запеченная семга под сырной шапкой с красной икрой

2900- 400/50 гр

#ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай на еловых шишках

Сезонный чай на варенье из еловых шишек с добавлением мандарина и лайма.

690-. 1000 мл





Гранатовый глнтвейн

Безалкогольный глнтвейн на гранатовом соке, свежих цитрусах и специях.

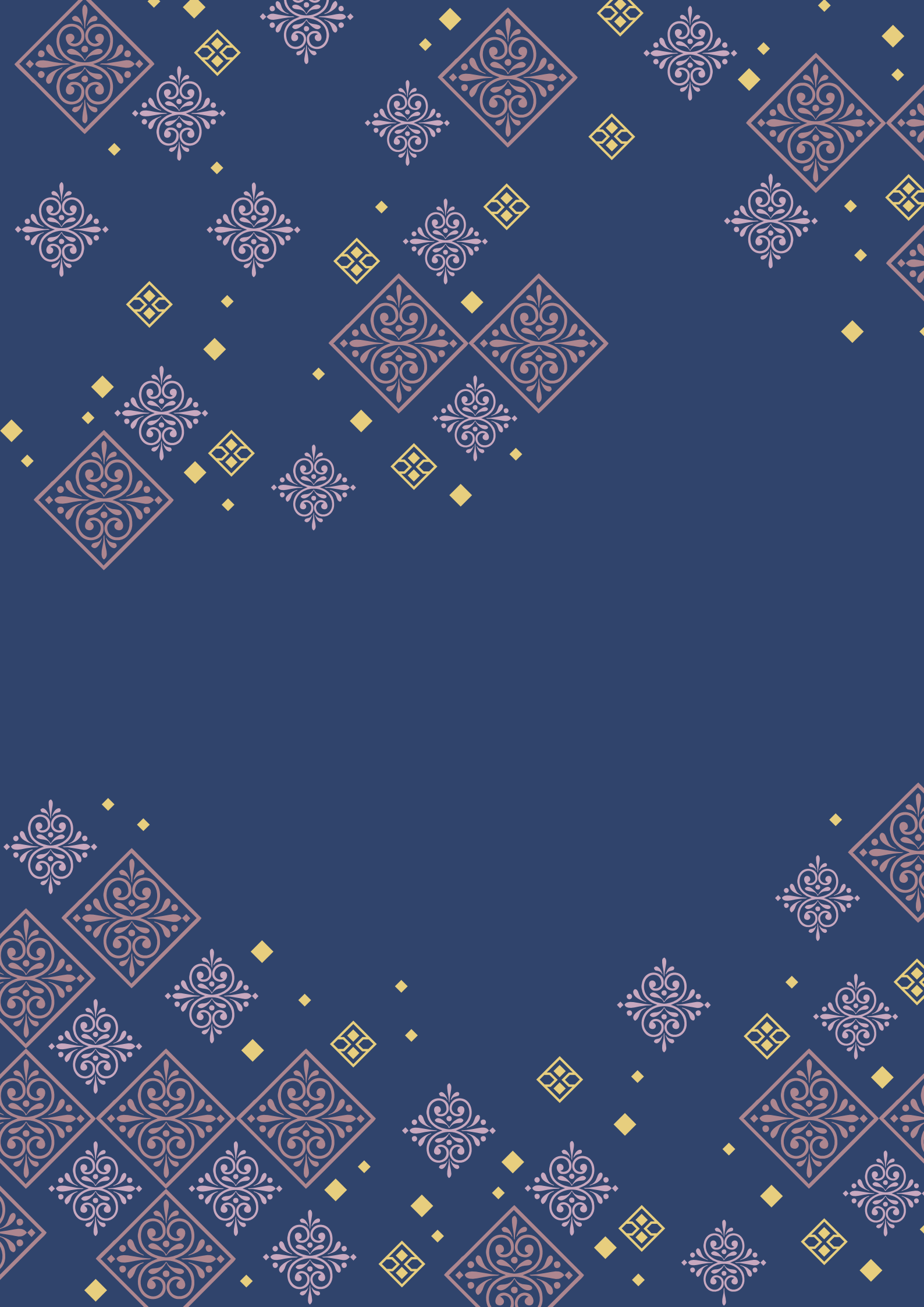
250- 180 мл.



Матча - юдзу

Ароматный горячий напиток на основе эспрессо, молока, чая матча и цедры японского юдзу

290- 200 мл



Золотая
рыба