ТВОЙ
ДОМ ТАМ,
ГДЕ ТВОЕ
СЕРДЦЕ

Закуски холодные

Cold snacks

> В ожидании большого счастья, никогда не стоит отказывать себе в маленьких радостях. Хотя бы потому, что они могут очень здорово скрасить это ожидание
>
> **Олег Рой**

190.-

Брускетта с ростбифом на бородинской лепешке | 110 г

Bruschetta with roast beef on a rye flatbread

190.-

Брускетта со слабосоленым лососем на узбекской лепешке | 110 г

Bruschetta with salted salmon on Uzbek flatbread

210.-

Брускетта с лососем терияки-маракуйя на бородинской лепешке | 115 г

Bruschetta with teriyaki-passion fruit salmon on a rye flatbread

160.-

Брускетта с печеным перцем на узбекской лепешке | 120 г

Bruschetta with baked pepper on Uzbek flatbread

630.– *Подаем с каперсами, вялеными томатами и соусом бурбон барбекю*

Мясные деликатесы собственного копчения и вяления:
сыровяленый карбонад и пастрами, копченые говяжья грудинка и лопатка фермерского поросенка, салями с белой плесенью | 295 г

Assorted smoked and dried meat delicacies: baked pork chop and pastrami, smoked beef brisket and the shoulder of a farmer pig, salami with white mold. Served with capers, sun-dried tomatoes and barbecue sauce

270.– *Подаем с соусом песто*

Ассорти из свежих овощей с тремя видами зелени | 270 г

Vegetable platter

540.– *Подаем с вяленым и копченым виноградом, курагой*

Ассорти сыров:
камамбер, пармезан, горгонзола, кавказский копченый сыр в ореховой панировке, моцарелла и сулугуни собственного копчения | 225 г

Cheese platter: Camembert, Parmesan, Gorgonzola, caucasian smoked cheese in a nut breading, Mozzarella and home-smoked Suluguni. Served with dried and smoked grapes, dried apricots.

640.–

Подаем с чиабаттой и кремом из горгонзолы со свежим огурцом и орегано

Ассорти рыбное —
свой посол и копчение: рыба масляная холодного копчения, лосось слабосоленый, форель холодного копчения | 260 г

Fish platter

400.–

Хрустящие грузди с луком и сметаной
170/75 г

Milk mushrooms with onions and sour cream

250.–

Подаем с бородинскими гренками

Ассорти сала собственного приготовления:
грудинка варено-копченая, солёная, запеченная, шпик варено-копченый | 200 г

Assorted homemade lard

330.–

Ассорти солений собственного посола с семечковым маслом и зеленью | 370 г

Mix of pickles

300.–

Рулетики из баклажанов с начинкой из сочной зелени с сыром фета, чесноком и грецким орехом | 215 г

Eggplant rolls stuffed with feta cheese, greens, garlic and walnuts

210.–

Тихоокеанская сельдь собственного посола с красным луком, молодым картофелем и бородинскими гренками | 100/160/60 г

Pacific herring with red onion, new potatoes and Borodino croutons

380.–

Тартар из говядины
с муссом Пармезан и чиабаттой гриль | 180/40 г

Beef tartare with Parmesan mousse and grilled ciabatta

410.–

Тартар из лосося
с муссом Пармезан и чиабаттой гриль | 155/40 г

Salmon tartare with Parmesan mousse and grilled ciabatta

290.–

Подаем на Ваш выбор с белой или бородинской узбекской лепешкой

Мезе форшмак:
Мезе форшмак: масляная рыба собственного копчения с грушей, сельдь слабого посола с яблоком, лосось с дижонской горчицей и апельсиновым соком | 160/150 г

Smoked butterfish with pear, light salted herring with apple, salmon with Dijon mustard and orange juice
Served with white or rye uzbek flatbread of your choice

Салаты Salads

> Счастье – это свойство характера. У одних в характере его всё время ждать, у других непрерывно искать, у третьих – повсюду находить.
>
> **Эльчин Сафарли**

230.–

«Восточный»
с хрустящими баклажанами | 185 г
Oriental salad with crispy eggplants

390.– *Подаем с соусом бальзамик винегрет*

Салат с ростбифом
и свежими шампиньонами, цукини, болгарским перцем и миксом свежей зелени | 290 г

Salad with roast beef and fresh champignons, zucchini, bell pepper and a mix of fresh herbs. Served with balsamic vinaigrette sauce

365.– *Подаем с проростками пшеницы*

Поке с лососем терияки маракуйя,
со свежей зеленью, бобами эдамаме, краснокочанной капустой, слабосоленым огурцом и томатами черри
185 г

Poké with salmon teriyaki and passion fruit, fresh herbs, edamame beans, red cabbage, slightly salted cucumber and cherry tomatoes, served with wheat seedlings

195.– *Подаем с узбекским хворостом, кунжутом и соусом бальзамик*

«Фермерский» салат | 190 г

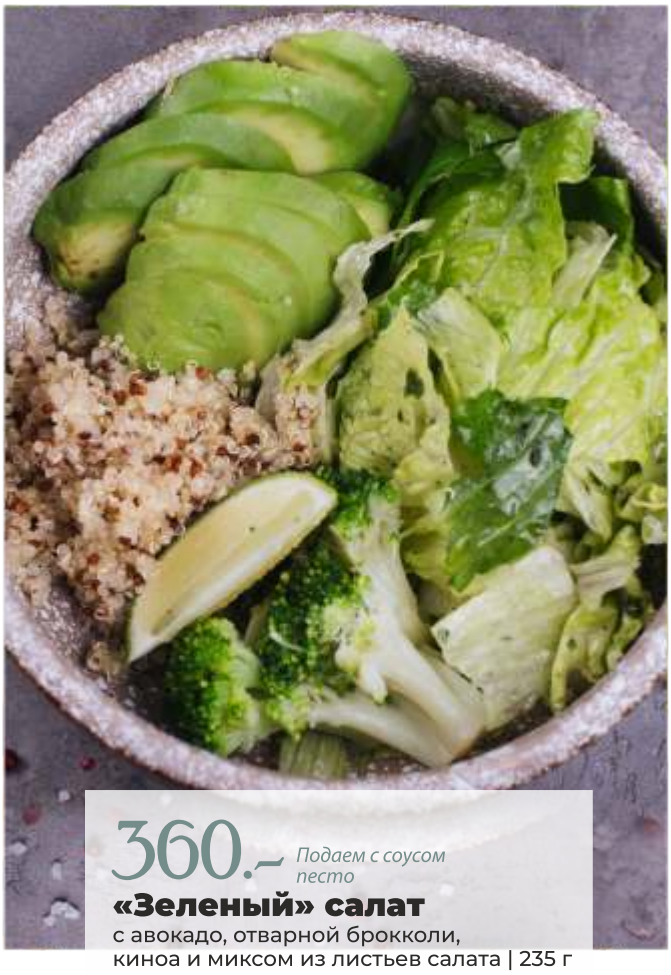
Farmer's salad. Served with Uzbek pastry straws, sesame seeds and balsamic sauce

310.–

Подаем на картофельном дранике

Теплый салат с морепродуктами | 260 г

Warm salad with seafood



360.–

Подаем с соусом песто

«Зеленый» салат

с авокадо, отварной брокколи, киноа и миксом из листьев салата | 235 г

Salad with avocado, boiled broccoli, quinoa and a mix of lettuce leaves. Served with pesto

330.–

Подаем с попкорном из дикого риса и соусом чили-тахини

Салат с уткой собственного копчения,

дайконом и грушей | 210 г

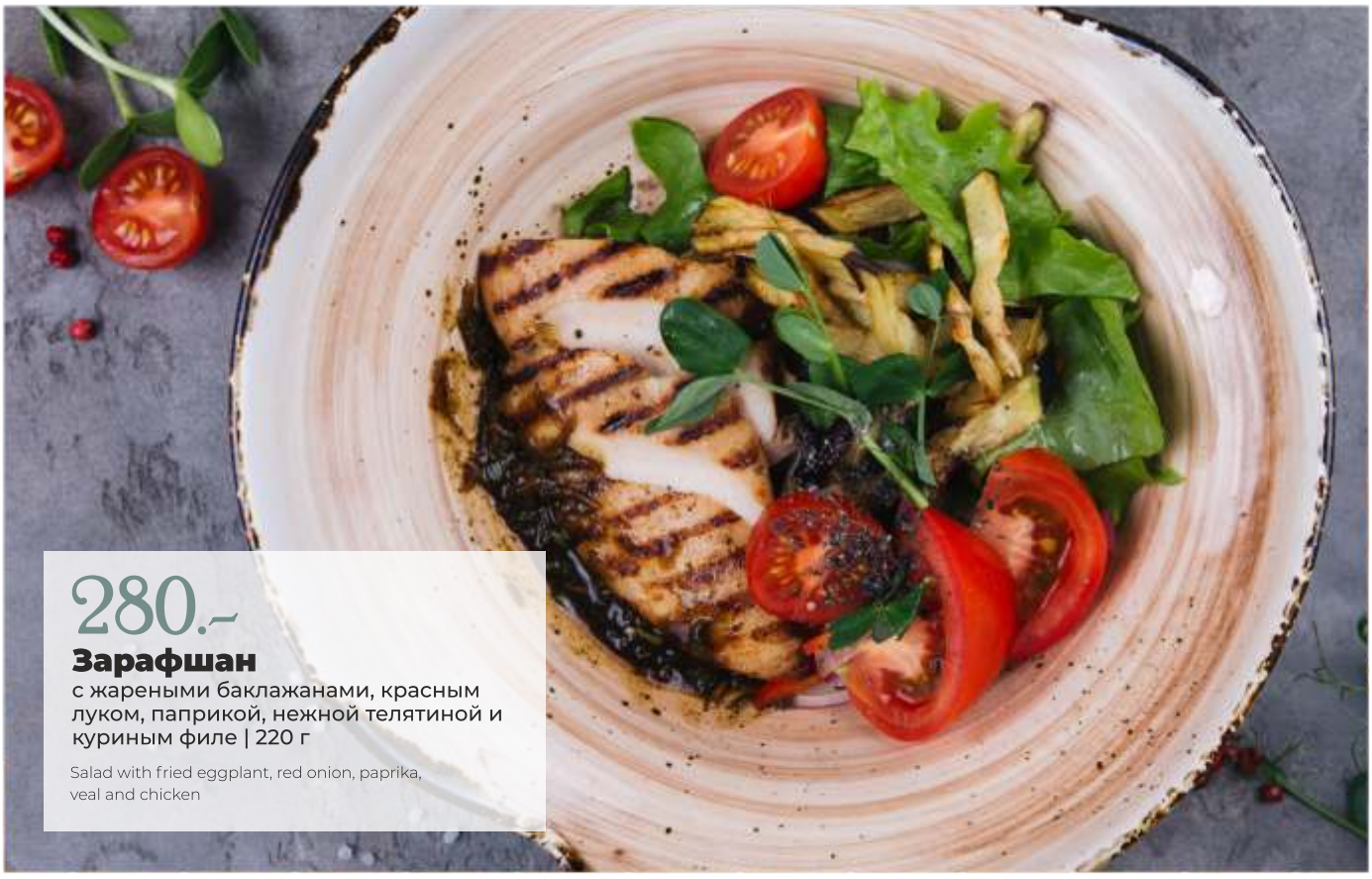
Smoked duck salad with daikon and pear. Served with wild rice popcorn and chili tahini sauce

275.–

Салат с нежной телятиной,

зеленым яблоком, свежим огурцом и жареными шампиньонами | 195 г

Salad with tender veal, green apple, fresh cucumber and fried champignons



280.-

Зарафшан
с жареными баклажанами, красным луком, паприкой, нежной телятиной и куриным филе | 220 г

Salad with fried eggplant, red onion, paprika, veal and chicken

275.-

Надуги с ароматной зеленью и беконом | 185 г

Nadugi with aromatic greens and bacon

295.-

Романо
с цыпленком гриль и соусом цезарь | 220 г

Salad with grilled chicken and caesar dressing

250.–

Мимоза

с фермерскими овощами, картофелем пай и масляной рыбой собственного копчения | 235 г

Salad with farm vegetables, straw potatoes and smoked butterfish

180.–

Сельдь под шубой

с овощами на пару и запеченной свеклой | 240 г

Herring salad with steamed vegetables and baked beets

205.–

Греческий

210 г

Greek salad

310.–

Оливье с ростбифом и тигровыми креветками

215 г

Russian salad with roast beef and tiger prawns

Супы

Soups

360.-

Том ям

360/20 г

Tom yum

> Будь счастлив в этот миг.
> Этот миг и есть твоя жизнь
>
> **Омар Хайям**

150.–

Домашняя лапша на бульоне из фермерской курочки | 400 г

Farm chicken broth noodles

320.–

Солянка с мясом собственного копчения и свежей зеленью | 350/30/10 г

Solyanka with own smoked meat and fresh herbs

> Часто случается, что человек считает счастье далеким от себя, а оно неслышными шагами уже пришло к нему
>
> **Бокаччо**

260.–

Подаем с обожженной чиабаттой

Уха с форелью, судаком и вакамэ | 415/25 г

Fish soup

270.–

Лагман с бараниной и домашней лапшой

350 г

Lamian with lamb
and home-made noodles

210.–

Подаем с копченой сметаной, бородинской гренкой, смазанной салом собственного приготовления

Борщ с копченой говяжьей грудинкой и свининой | 350/30/60 г

Borsch with smoked beef brisket and pork

Выпечка

Bakery

> Жизнь измеряется не количеством сделанных вдохов и выдохов, а количеством тех моментов, когда от счастья захватывает дух

210.-

Чебурек «Облако» | 200 г

Pasty

270.–
Хачапури по-мегрельски
310 г
Megrelian khachapuri

190.–
Ассорти мини-чебуреков (баранина, курица, сыр/томаты, зелень/сыр)
160/30 г
Assortment of pasties (lamb, chicken, cheese and tomatoes, greens and cheese)

215.–
Хачапури по-аджарски | 240 г
Adzharian khachapuri

130.-

Кутаб со шпинатом и сыром | 100 г

Qutab with spinach and cheese

240.-

Хачапури со шпинатом и сыром | 300 г

Spinach and cheese khachapuri

55.-

Оби-нон/ Оби-нон бородинская Лепешка из тандыра | 150 г

Naan bread/ rye naan bread. Tandoor cake

295.-

Хачапури с лососем и сочной рукколой | 300 г

Khachapuri with salmon and juicy arugula

Закуски горячие

Hot starters

270.-

Драники с форелью собственного копчения, яйцом пашот и подкопченной сметаной | 225 г

Hash browns with smoked-in-house trout, poached egg and smoked sour cream

> Когда счастье идёт нам в руки — мы становимся подозрительными! Неужели нужно всё усложнять, чтобы поверить?
>
> **«Секс в большом городе»**
> (Sex and the City)

360.–

Сыр сулугуни в кунжуте с печеным перцем и грушей | 310 г

Suluguni cheese in sesame with baked pepper and pear

210.–

Подаем со слабосоленым огурцом, дольками чеснока и зеленым луком

Картофель, жаренный с грибами | 250 г

Potatoes fried with mushrooms. Served with lightly salted cucumber, garlic and green onions

210.–

Кольца кальмара
с соусом сливочный чили
110/30 г
Squid rings with creamy chili sauce

190.–

Картофель фри
под сыром пармезан | 125 г
French fries under parmesan

150.– *Подаем с соусом тартар*

Чипсы из корнеплодов,
собственного приготовления | 50/50 г
Chips from root crops, home-made.
Served with tartar sauce

290.–

Креветки темпура с соусом сливочный чили | 110/30 г
Tempura prawns with creamy chili sauce

120.–

Ассорти гренок
с чесноком и соусом тартар | 100/50 г
Assorted french toast with garlic and tartar sauce

190.–

Шарики с арахисом и копченым беконом,
с соусом сливочный чили
130/30 г
Balls with peanuts and smoked bacon,
with creamy chili sauce

Блюда из теста

Dough dishes

320.-

Ассорти мантов: с бараниной, курицей, со свининой и говядиной, сыром и зеленью и черные манты с креветкой | 300/50 г

Assortment of manti: with lamb, chicken, pork and beef, cheese and greens and black manti with prawn

> Одним из главных признаков счастья и гармонии является полное отсутствие потребности кому-то что-то доказывать
>
> **Нельсон Мандела**

190.-
Чучвара из говядины и свинины в бульоне
120/130/50 г
Traditional Uzbek soup with beef and pork in broth

190.-
Чучвара из баранины в бульоне
120/130/50 г
Traditional Uzbek soup with lamb in broth

200.-
Чучвара из говядины и свинины
200/50 г
Uzbek beef and pork dumplings

200.-
Чучвара из баранины
200/50 г
Uzbek lamb dumplings

285.-
Манты с лососем | 190/40 г
Manti with salmon

350.–

Черный лагман с морепродуктами | 330 г

Black lamian with seafood

180.–

Манты с бараниной

180/30

Manti with lamb

350.–

Черные манты с тигровой креветкой и томатами | 200 г

Black manti with tiger prawn and tomatoes

210.–

Подаем на сковородочке с сыром пармезан

Восточные обжаренные пельмени с бараниной | 135/30 г

Oriental fried dumplings with lamb. Served in a pan with parmesan cheese

210.–

Подаем на сковородочке с сыром пармезан

Восточные обжаренные пельмени с говядиной и свининой | 135/30 г

Oriental fried dumplings with beef and pork. Served in a pan with parmesan cheese

330.–

Лагман с белыми грибами и индейкой в сливочном соусе

290 г

Lamian with porcini mushrooms and turkey in a creamy sauce

290.–

Лагман Карбонара | 270 г

Carbonara lamian

Горячие узбекские блюда

Main Uzbek courses

> Надо верить в возможность счастья, чтобы быть счастливым.
>
> Лев Толстой

760.-

Плов «Праздничный»
с говядиной, нухатом, изюмом и гранатом
1000 г

Festive pilaf with beef, chickpeas, raisins and pomegranate

Блюдо готовится по предварительному заказу

> Счастье капризно и непредсказуемо, как бабочка: когда ты пытаешься его поймать, оно ускользает от тебя, но стоит отвлечься — и оно само опустится прямо в твои ладони.
>
> **Генри Дэвид Торо**

290.-

Чайхана-плов с бараниной и рисом девзира | 300/55 г

Pilaf with lamb and devzira rice

230.-

Плов с говядиной

300/50 г

Beef pilaf

Сковородочки / Кеци

Pans/ketsi

340.-

Филе судака
с картофельными
драниками
и сливочным соусом | 400 г

Pike perch fillet with hash browns
and cream sauce

> НЕТ НИКАКИХ КЛЮЧЕЙ ОТ СЧАСТЬЯ. ДВЕРЬ ВСЕГДА ОТКРЫТА
>
> **Мать Тереза**

280.-
Чакапули по-строгановски
380 г
Beef Stroganoff chakapuli

450.-
Телячьи щечки
с картофельным пюре и копченым сулугуни | 420 г
Veal cheeks with mashed potatoes and smoked suluguni

450.-
Ягнятина под сачем
330 г
Lamb cooked under a heavy pan cover

570.–

Медальоны из говяжьей вырезки под сыром моцарелла, в томатном соусе с баклажанами в черном кляре | 285 г

Beef tenderloin medallions
with mozzarella cheese,
in tomato sauce
with eggplants
in black batter

640.–

Стейк из лосося в соусе «Том Ям» | 150/50 г

Salmon steak in Tom Yum sauce

Меню домашнего копчения

Home-smoked dishes

450.-

Стейк из масляной рыбы горячего копчения, с облепихово-имбирным соусом | 195 г

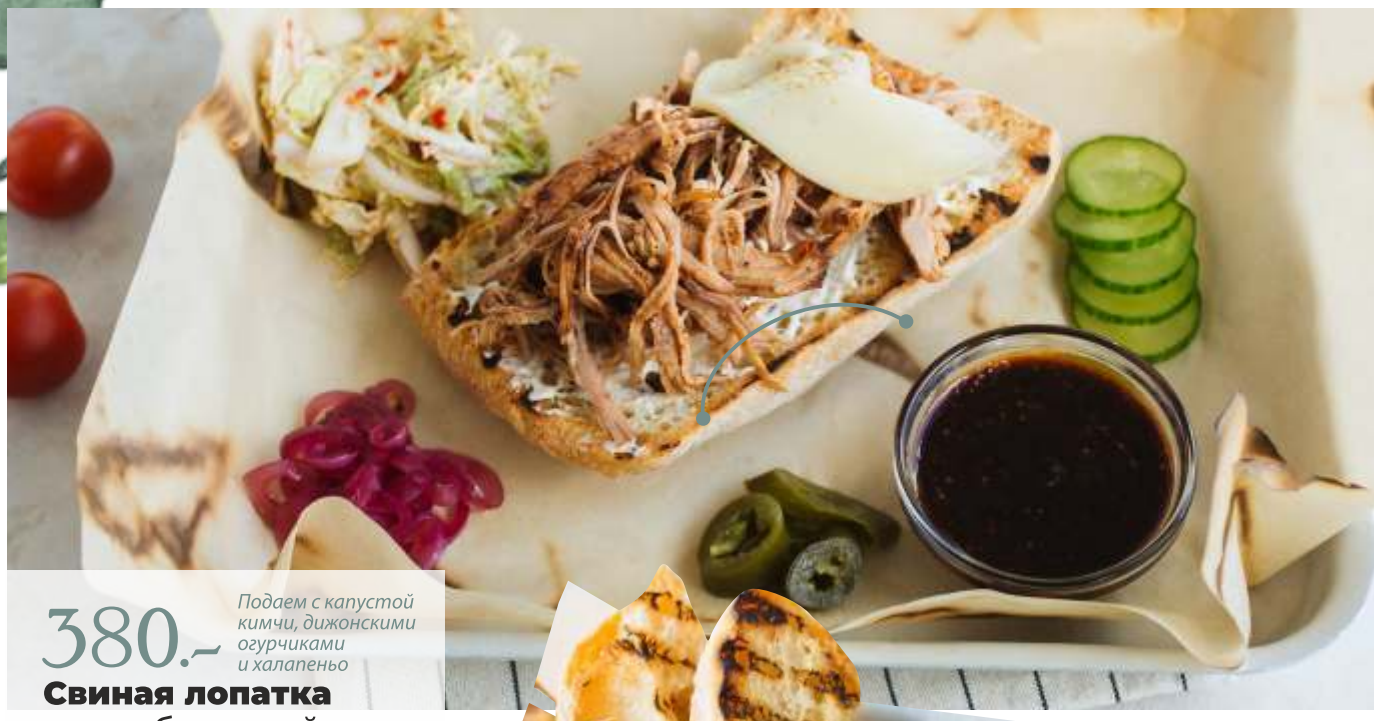
Hot smoked butterfish steak with sea buckthorn and ginger sauce

> ПЕРВОЕ, ЧТО НУЖНО УСВОИТЬ ВО ВЗАИМООТНОШЕНИЯХ С ДРУГИМИ ЛЮДЬМИ, — ЭТО ТО, ЧТО ИМ НЕЛЬЗЯ МЕШАТЬ БЫТЬ СЧАСТЛИВЫМИ ТАК, КАК ОНИ ХОТЯТ
>
> **Генри Джеймс**

460.–

Утиная ножка
с гавайским салатом и пикули из огурца | 170/210/40 г

Duck leg with Hawaiian salad and pickles



380.–

Подаем с капустой кимчи, дижонскими огурчиками и халапеньо

Свиная лопатка
на чиабатте с яйцом пашот и соусом тартар | 60/225/155 г

Pork shoulder on ciabatta with poached egg and tartar sauce. Served with kimchi cabbage, Dijon cucumbers and jalapeno

390.–

Скумбрия горячего копчения
с молодым картофелем, чиабаттой и пикули из огурца | 300/230/40 г

Hot smoked mackerel with new potatoes, ciabatta and pickles

460.–

Большие свиные ребра
с соусом бурбон барбекю, овощным оливье и халапеньо | 220/295 г

Large pork ribs with barbecue bourbon sauce, vegetable Russian salad and jalapeno

380.–

Половина цыпленка-корнишона
из нашей коптильни с овощным оливье, халапеньо и капустой кимчи | 250/265 г

Half a gherkin chicken with vegetable Russian salad, jalapeno and kimchi cabbage

460.–

Техасский брискет
с овощным оливье, капустой кимчи, красным луком и чиабаттой | 150/235/40 г

Texas brisket with vegetable Russian salad, kimchi cabbage, red onion and ciabatta

Мангал

Barbecue

1850.–

Подается с узбекской лепешкой и соусами тартар и сацебели

Ассорти мангал: шашлык из куриного бедра, шашлык «Пять пальчиков» из свинины, шашлык из баранины на косточке, шашлык из свиной шеи, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из свинины, люля-кебаб из баранины | 970/110/150/100 г

Assorted barbecue: chicken thigh shashlik, pork shashlik, lamb on the bone shashlik, chicken kebab, pork kebab, lamb kebab. Served with naan bread and tartar and satsebeli sauces

> Если одно-два приветливых слова могут сделать человека счастливым, надо быть негодяем, чтобы отказать ему в этом
>
> **Томас Пэн**

350.-

Шашлык из баранины на косточке | 160/25 г

Lamb on the bone shashlik

240.-

Шашлык из куриного бедра | 140/35 г

Chicken thigh shashlik

450.-

Шашлык из масляной рыбы | 130/50/35 г

Butterfish shashlik

270.– *Цена за 100 г*

Шашлык «Пять пальчиков» из баранины | 100/150/115 г

Lamb shashlik

280.–

Шашлык из свиной шеи | 140/25 г

Pork neck shashlik

240.– *Цена за 100 г*

Шашлык «Пять пальчиков» из свинины | 100/150/115 г

Pork shashlik

230.–
Люля-кебаб из курицы
130/35 г
Chicken kebab

260.–
Люля-кебаб из свинины
130/35 г
Pork kebab

290.–
Люля-кебаб из баранины
130/35 г
Lamb kebab

Гарниры

Garnishes

60.–
Томаты на мангале
50 г
Grilled tomatoes

40.–
Красный лук на мангале
50 г
Grilled red onion

60.–
Паприка на мангале
50 г
Grilled paprika

70.–
Баклажан на мангале
50 г
Grilled eggplant

60.–
Кукуруза на мангале
50 г
Grilled corn

70.–
Цукини на мангале
50 г
Grilled zucchini

90.–
Молодой картофель с чесноком и зеленью
150 г
New potatoes with garlic and greens

Соусы

120.–
Соус Бурбон барбекю | 50 г
Bourbon BBQ sauce

60.–
Соус Тар-тар классический | 50 г
Tartar sauce

60.–
Соус Чимичурри
50 г
Chimichurri sauce

30.–
Горчица домашняя
50 г
Home-made mustard

60.–
Соус Сацебели
50 г
Satsebeli sauce

60.–
Соус Наршараб
50 г
Narsharab sauce

30.–
Сметана
50 г
Sour cream

Десерты

Desserts

— Поверь мне, Карлсон, не в пирогах счастье.
— Ты что, с ума сошёл? А в чём же ещё?

«Малыш и Карлсон»

260.–

Гонконгская вафля
с орехово-шоколадным пралине, ванильным мороженым и сливочным кремом | 270 г

Hong Kong waffle with hazelnut praline, vanilla ice cream and butter cream

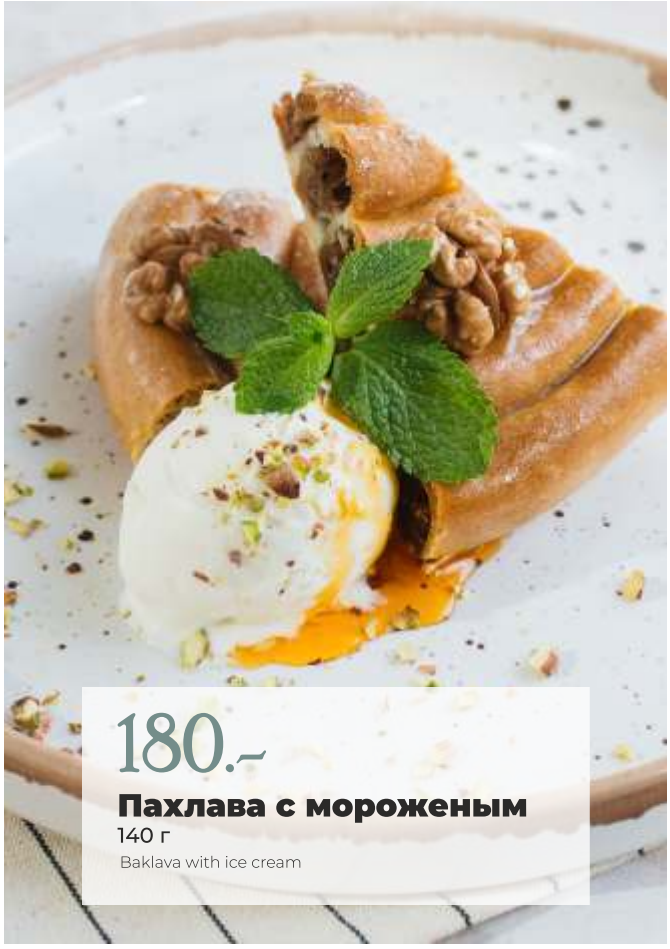
130.–

Подается с грецким орехом и вафельными трубочками

Мороженое
пломбир, шоколадное
140 г

Chocolate ice cream, served with walnuts and waffle rolls

180.–
Торт с черносливом
110/20 г
Prune cake



180.–
Пахлава с мороженым
140 г
Baklava with ice cream

190.–
Облепихово-шоколадный торт | 115/30 г
Sea-buckthorn-and-chocolate cake

220.–
Фондан манго
с соусом маракуйя | 170 г
Mango fondant
with passion fruit sauce

220.–

Бархатный сметанник с клубничным конфи и жасминовым матча | 185 г

Velvet sour cream cake with strawberry confit and jasmine matcha

180.–

Сливочно-карамельный щербет с муссом из йогурта и малиновой икрой | 180 г

Creamy caramel sherbet with yogurt mousse and raspberry caviar

270/500.–

Фруктовое ассорти | 480/1000 г

Fruit platter

460.–

Домашние восточные сладости:
чак-чак с миндалем, хворост, пахлава, пхали из кураги и чернослива, нугатин, чернослив с грецким орехом, курага с миндалем | 420 г

Home-made oriental sweets: chak-chak with almonds, pastry straws, baklava, phali from dried apricots and prunes, nougat, prunes with walnuts, dried apricots with almonds

160.–

Чизкейк кунжутный с черничным соусом | 105 г

Sesame cheesecake with blueberry sauce

210.–

Банановый торт с крустилантом из фундука и нотками цитрусового базилика | 180 г

Banana cake with hazelnut crustilant and notes of citrus basil

260.-

Чизкейк BBQ манго-маракуйя
с пюре из дыни
с дикой ягодой | 100/80 г

Mango-passion fruit cheesecake BBQ
with melon and wild berry puree

150.-

Тарт апельсиновый
115 г
Orange tart

250.-

Тарт ягодный | 145 г

Berry tart