

Ресторан УЗБЕКИСТАН

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Предлагаем Вам вкуснейшие вегетарианские блюда
узбекской, арабской, паназиатской
и азербайджанской кухонь

ЗАКУСКИ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
и узбекских помидоров с ростками сои,
красным луком и кинзой 1/200 590 ₺

БАКЛАЖАНЫ
под тайским соусом 1/180/3/2 690 ₺

КАРПАЧО ИЗ ПОМИДОРОВ
с каперсами 1/180/15/10/5/10 690 ₺

СУПЫ

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
с тончайшей домашней лапшой 1/300 450 ₺

КРЕМ-СУП из тыквы 1/300 450 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЛОВ СВАДЕБНЫЙ
с курагой, изюмом и черносливом 1/300 680 ₺

ЗЕЛЁНОЕ РИЗОТТО с овощами 1/350 690 ₺

КАРТОШКА ЖАРЕНАЯ
с белыми грибами и золотистым луком 1/250/2 580 ₺

ГРЕЧКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1/250 580 ₺

КУТАБЫ с тыквой 1/100 360 ₺

ЧЕБУРЕК
с печеным перцем, помидорами и зеленью 1/130 360 ₺

КИТАЙСКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША
с овощным соте, приготовленным на воке 1/250 590 ₺

ДОЛМА из болгарского перца
с чечевицей и булгуром 1/450 790 ₺

ДЕСЕРТ

ШТРУДЕЛЬ 1/130 360 ₺

Рецептар
ЎЗБЕКЎСТАН

VEGETARIAN MENU

Uzbek, Arabic, Panazian and Azerbaijani cuisine

STARTERS AND SALADS

WARM SALAD WITH FRIED AUBERGINES

in batter, Uzbek tomatoes, soy sprouts,
red onion and cilantro 1/200

590 ₺

EGGPLANT

with Thai sauce 1/180/3/2

690 ₺

TOMATO CARPACCIO

with capers 1/180/15/10/5/10

690 ₺

SOUPS

MUSHROOM SOUP MADE FROM WHITE BOLETUS

mushrooms and homemade fine noodles 1/300

450 ₺

PUMKIN CREAM-SOUP 1/300

450 ₺

MAIN COURSES

WEDDING PILAF

rice with raisins, dried apricots and prunes 1/300

680 ₺

GREEN RISOTTO with vegetables 1/350

690 ₺

FRIED POTATOES with white mushroom 1/250/2

580 ₺

BUCKWHEAT WITH WHITE MUSHROOM 1/250

580 ₺

KUTABI with pumpkin 1/100

360 ₺

CHEBUREK

with roasted peppers, tomatoes and herbs 1/130

360 ₺

CHINESE BUCKWHEAT NOODLES

with sauteed vegetables prepared on a wok 1/250

590 ₺

THE STUFFED

bell pepper with lentils and bulgur 1/450

790 ₺

DESSERT

STRUDEL 1/130

360 ₺