



Летнее
меню



Ресторан «Узбекистан»
+7 (495) 623-05-85, +7 (495) 624-60-53,
+7 (495) 625-32-84
www.uzbek-rest.ru
г. Москва, ул. Неглинная, 29

simple

   SimpleWine
simplewine.ru
simple.ru



Ресторан «Белое солнце пустыни»
+7 (495) 625-25-96
+7 (495) 625-33-93
+7 (495) 625-29-47
www.bsp-rest.ru

Салаты и закуски / Salads and starters

Салат с уткой, листьями салата, ростками сои, грейпфрутом, орехом кешью и луком-шалот фри Salad with duck, bean sprouts, grapefruit, cashew nuts and shallots fries	1/200	760 ₺
Страчателла с рукколой и малиной Strachatella with rucola and raspberry	1/150	860 ₺
Салат с домашним сыром, красным луком, сочными помидорами и оливками Salad with cottage cheese, red onion, tomatoes and olives	1/230	590 ₺
Салат из запеченной свеклы, со сливочным сыром и кедровыми орешками Salad with roasted beet, cream goat cheese and pine nuts	1/300/10	590 ₺
Летний салат из молодого редиса, перепелиных яиц, зеленого лука и сметаны Summer salad with young radish, quail eggs, green onion and sour cream	1/200	380 ₺

Супы / Soups

Холодный суп «Чалоп» из кислого молока с ягнёнком, огурцами и зеленью Cold soups «Chalop» with sour milk, lamb, cucumbers and greens	1/400	480 ₺
Свекольник со свежими овощами Beetroot soup with fresh vegetables	1/550	460 ₺

Горячие блюда / Main courses

Морепродукты в сливочном соусе с вялеными бакинскими помидорами Seafood in a creamy sauce with tomatoes	1/300	1380 ₺
Королевские креветки, обжаренные на мангале, подаются с соево-чесночным и тайским соусом Grilled king prawns, served with soy&garlic sauce and Thai sauce	1/10 г охлажденных креветок	85 ₺
Жареный палтус с нежным картофельным пюре Fried halibut with mashed potatoes	1/150/170/70/3	1280 ₺
Запеченная стерлядь из нашего арыка с вялеными бакинскими помидорами, тимьяном в сметанном соусе Baked Sterlet with sun-dried tomatoes, thyme in sour cream sauce	100 г живой рыбки	360 ₺

Десерты / Dessert

Манговый мусс на фисташковом декуазе с малиновым соусом Mango mousse in pistachio decoise with raspberry sauce	1/110/35/10/10/5	460 ₺
Панна-котта «Эрл-Грей» на желе из маракуйи с клюквенным соусом Panna Cotta «Earl Gray» on passion fruit jelly with cranberry sauce	1/170/5	360 ₺
Цитрусовое желе со свежей клубникой Citrus Jelly with fresh strawberries	1/250/5	380 ₺

Рекомендованные вина / Recommended wine

Канти Просекко Айс, 2016 Италия, Венето, белое, полусухое Canti Prosecco Ice Italy, Veneto, white, semi dry	3 090 ₺
Канти Гави, 2016 Италия, Пьемонт, белое, сухое Canti Gavi Italy, Piemonte, white, dry	3 090 ₺
Тримбах Гевюрцтраминер, 2014 Франция, Эльзас, белое, полусухое Trimbach Gewurztraminer France, Alsace, white, semi dry	5 970 ₺
Бай.Отт, 2015 Франция, Прованс, розовое, сухое By.Ott France, Provence, rosé, dry	5 435 ₺
Канти Барбера д'Асти Супериоре, 2012 Италия, Пьемонт, красное, сухое Canti Barbera d'Asti Superiore Italy, Piemonte, red, dry	3 090 ₺
Дино Иллюминати Рипароссо Монтепульчано д'Абруццо, 2015 Италия, Абруццо, красное, сухое Dino Illuminati Riparosso Montepulciano d'Abruzzo Italy, Abruzzo, red, dry	2 969 ₺
Пенфолдс Кунунга Хилл Шираз, 2015 Австралия, Южная Австралия, красное, сухое Penfolds Koonunga Hill Shiraz Australia, South Australia, red, dry	4 070 ₺