

Павлин  Павлин
Ч А Й Х А Н А
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР УЗБЕКСКОЙ КУХНИ





Достопочтенный гость!

Следуя традициям восточного гостеприимства, мы приглашаем Вас отведать блюда, приготовленные по старинным узбекским рецептам специально для Вашего торжества!

В нашем меню представлены лучшие блюда, которыми испокон веков угощали дорогих гостей. Каждое из них является воплощением лучших традиций и подчеркивает особенности национальной кухни.

Добро пожаловать!
Хуш келибсиз!



Сочные сезонные
фрукты и ягоды

75 ₺ / 1 шт

Сыр и спелый
виноград

65 ₺ / 1 шт

Канане

Великолепная
закуска из валованов
с красной икрой

220 ₺ / 1 шт

Телячий язык
с соусом Окмай

85 ₺ / 1 шт



Самса

Уменьшенная копия традиционной
и всеми любимой самсы. Традиции в миниатюре

Мини-самса
с грибами

80 ₺ / 50 гр

Мини-самса
с картошкой

75 ₺ / 50 гр



Мини-самса
с курицей

80 ₺ / 50 гр

Мини-самса
с телятиной

95 ₺ / 50 гр

Мини-самса
с бараниной

95 ₺ / 50 гр

Манты

Волшебные мешочки, приготовленные на пару. Традиции в миниатюре



Мини-манты с тыквой

75 ₺ / 30 гр

Мини-манты с телятиной

75 ₺ / 30 гр

Мини-манты с бараниной

75 ₺ / 30 гр

Салаты

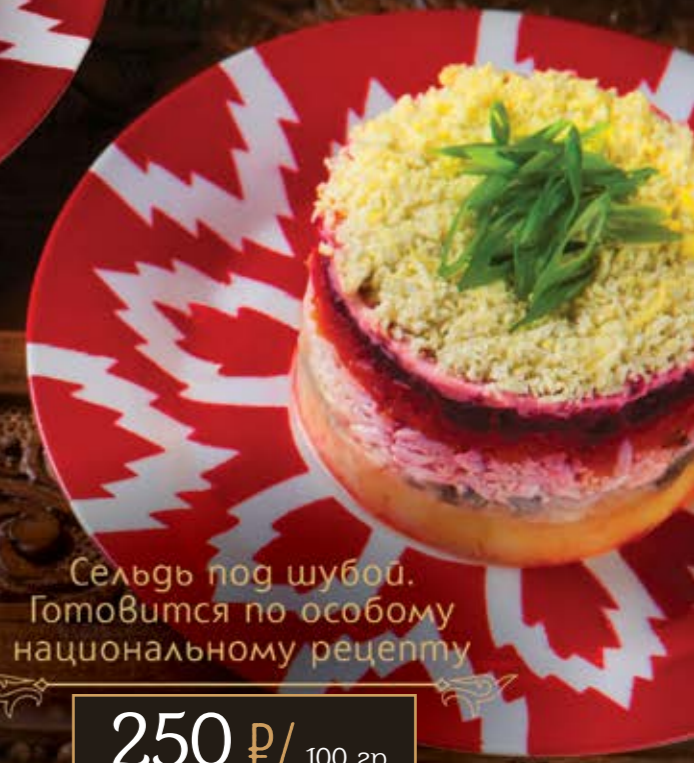
Всеми любимый салат Оливье в лучших традициях узбекской кухни

250 ₺ / 100 гр



Сельдь под шубой. Готовится по особому национальному рецепту

250 ₺ / 100 гр



Знаменитый и всеми любимый салат из печени трески

250 ₺ / 100 гр



Изысканный салат с королевскими креветками, рукколой и сыром Буффало

390 ₺ / 100 гр



Шеф-плов

от 5 порций

740 ₺ / 300 гр



«Свадебный»

Праздничный «Той-ош» из молодого курдючного барашка с горохом Нохат, кишмишом, казы и яйцом

«Ферганский»

Классический узбекский плов из молодого курдючного барашка, элитного риса Девзра, барбариса, чеснока и восточных специй

«Ташкентский»

Особенный узбекский плов из восточного риса Аланга, говядины, граната и пряных специй

«Золотая голина»

Элитный плов из молодого барашка с гумбой, чесноком, айвой и гранатом. Приготовлен по традициям жителей самой живописной долины Узбекистана



Добавка к плову
Ачик-чучук

120 ₺ / 50 гр

Курка

Праздничная индейка,
запеченная на вертеле
с дольками айвы и яблок,
под винным соусом

3300 ₺ / 1 кг



Юлдуз

Роскошное блюдо из запеченной стерляди, фаршированной нежным филе семги

4900 ₸ / 1 кг

Шамаханская царица



Блюдо, достойное самой царицы!
Семга, фаршированная
куриным филе и судаком
с грецкими орехами



5500 ₰ / 1 кг

Барра-Сон

Нога ягненка, запеченная по особому рецепту на раскаленных углях.

Подается со свежими овощами и зеленью

3950 ₺ / 1 кг



Кузичок

Ягненок на вертеле, маринованный по старинному рецепту - с пряными специями, в веточках арчи, приготовлен на раскаленных углях

3500 ₺ / 1 кг



Торты

Тирамису

Нежный кофейный десерт с сыром маскарпоне и воздушным бисквитом

3000 ₺ / 1 кг

Наполеон

Классический торт из слоеного теста с нежным кремом и клубникой

2000 ₺ / 1 кг

Чизкейк

Нежный сливочный сырный пирог

3000 ₺ / 1 кг

Мева

Ассорти сезонных
фруктов и ягод

1700 ₺ / 1,5 кг



Шоколадный фонтан

от 1,2 кг

350 ₺ / 100 гр





Данный буклет является информационным материалом. Меню ресторана с описанием состава, выхода и стоимости находится на доске потребителя и предоставляется гостям по их требованию.