

ЧАЙХАНА42

РЕСТОРАН УЗБЕКСКОЙ КУХНИ

ПОСТНОЕ
МЕНЮ



2 МАРТА - 18 АПРЕЛЯ

ПОСТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

- Пхали из свеклы** 450.-
С ароматной кинзой, аджикой и грузинскими специями.
Подается с красным соусом «Песто», 150г
- Пхали из шпината** 290.-
Грузинская закуска на основе орехов, зелени и специй.
Подается с зеленым соусом «Песто», 150г
- Рататуй из баклажана, цукини и помидора,
тушеный в соусе «Пилати»** 390.-
Подается с ржаными гренками, 180г

САЛАТЫ

- Винегрет с солеными грибами** 240.-
Горошек консервированный, картофель отварной, лук зеленый, огурцы соленые, свекла отварная, морковь, капуста квашеная, соленые грузди и опята. Заправляется соусом «Гигантский», 170г
- Салат с цукини, рукколой и
вялеными томатами** 290.-
Шпинат свежий, гриб шитаки, томаты свежие, томаты вяленые, оливки, кедровый орех, семя тыквы, соус-крем «Бальзамический» и соус «Кисло-сладкий», 180г
- Салат «Французский»** 390.-
Салат микс, руккола, редис, авокадо, томаты.
Заправлен горчичным соусом с медом и соусом «Ореховый», 150г
- Салат «Соленые грузди под овощной шубкой»** 240.-
Свекла, морковь, картофель, грузди соленые, лук репчатый.
Заправляется с соусом «Постный майонез», 180г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ВЫПЕЧКА

- Кутаб с зеленью** 190.-
Лепёшка из тонкого пресного теста с зелёным луком, укропом, петрушкой и кинзой. Подается с соусом «Пилати», 100/30г
- Кутаб с овощами** 180.-
Лепёшка из тонкого пресного теста с тушёными овощами, сладким перцем, репчатым луком, шампиньонами и морковью.
Подается с соусом «Пилати», 100/30г
- Кок-нон с зеленью и томатами** 190.-
Укроп, петрушка, кинза, лук зеленый, салат листовой, шавель, томаты свежие. 100г/1 шт
- Пирожки печеные со свежей капустой** 100г/3 шт 150.-
- Пирожки печеные с картофелем и грибами** 100г/3 шт 180.-
- Чебуреки с картофелем и луком** 140г/2 шт 150.-
- Лепешка тандырная постная с кунжутом** 120г 70.-

СУПЫ

- Лагман «Уйгурский»** 230.-
Суп приготовлен на овощном бульоне с болгарским перцем, пекинской капустой, стеблем сельдерея, томатами, чесноком. Подается с аджикой. 300/20г
- Борщ домашний** 220.-
Традиционный борщ на овощном бульоне с картофелем, свежей капустой, томатами, красной фасолью и свеклой. Подается с постным майонезом. 250/30г
- Суп-пюре тыквенный** 220.-
Тыква, морковь, лук репчатый, картофель. Подается с вялеными томатами и чипсами из лаваша. 250/30г
- Суп «Мерджимек»** 210.-
Суп из хорошо разваренной чечевицы на основе томатной пасты. Подается с чипсами из лаваша и лимоном. 300/15/10г
- Суп грибной с домашней лапшой** 210.-
Морковь, сельдерея, лук, шампиньоны, картофель, грибной бульон, зелень. Подается с постным майонезом. 250/30г

ВАРЕНИКИ, МАНТЫ

- Вареники с вишней** 240.-
Подается с брусничным соусом. 150/30г
- Манты с рубленными картофелем и грибами** 270.-
Подается с соусом «Постный майонез». 190/50г
- Манты с тыквой** 240.-
Подается с соусом «Постный майонез». 190/50г
- Ханум с овощами** 260.-
Удивительно вкусный узбекский паровой рулет, на основе тонкого пельменного теста с овощами. Подается с заправкой из жареных томатов с луком и с соусом «Постный майонез». 250/50г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Плов фруктовый** 250.-
Морковь желтая, морковь красная, лук репчатый, горох, курага, чернослив, кешью, рис «Лазер». 250г
- Картофельные драники с шампиньонами** 350.-
Подаются с маринованными огурчиками и томатами и с соусом «Постный майонез». 200/60/30г
- Ризотто с грибами, болгарским перцем и вялеными томатами** 290.-
Заправляется кокосовым молоком. 250г
- Овощи тушеные по-грузински** 340.-
Картофель, баклажан, цукини, брокколи, тыква, лук репка и зелень. 350г
- Картофельные зразы** 210.-
Фаршированные шампиньонами, перцем сладким, луком, морковью. Подается с маринованными огурчиками и квашеной капустой. 250г
- Каша перловая с помидорами и грибами** 320.-
Каша перловая, соус «Песто», помидоры черри, лук репчатый, грибы вешенки. 250г
- Чарвак** 370.-
Тушеные баклажаны с шампиньонами, картофелем черри, сладким перцем и луком под постным майонезом. 300г

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный бисквит с апельсиновым джемом 100г	190.-
Пахлава по-турецки Тесто «Фило», мед, грецкие орехи, кешью. 100г	270.-
Пирог «Черничный» Бисквитные коржи пропитанные черничным кремом. 150г	290.-
Десерт «Бакара» Орех кешью, орех миндаль, орех грецкий, финики, молоко кокосовое, черника и киви. 100г	260.-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Детокс-смузи «Очищающий» Морковь, свекла, яблоко, сельдерей. 200мл Витаминный напиток, полезный для пищеварения и обмена веществ	260.-
Детокс-смузи «Восстанавливающий» Шпинат, яблоко, сельдерей, огурец, киви. 200мл Отлично восстанавливает работу всего организма, а в частности поджелудочную железу, насыщает витаминами и микроорганизмами	270.-
Смузи «Витаминный» Апельсин, грейпфрут, банан, сироп «Фалернум», сок ананас. 300мл Сытный и богатый на витамины напиток. Отличная замена сладостям	250.-
Смузи «Ягодно-фруктовый» Апельсин, груша, клюква, клубника, мята, сироп малина. 250мл Обилие витаминов и минералов в составе. Поддерживает работу сердечной мышцы и восстанавливает солевой баланс в организме благодаря высокому содержанию калия.	250.-

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай-детокс «Марокканский» Зеленый чай, яблоко, мед, корица, бадьян, гвоздика. 600мл Заряд хорошего настроения и укрепление иммунитета	190.-
Сбитень «Розмариновый» Розмарин, чабрец, мед, апельсин, лимон. 250мл Согреет в холода и укрепит иммунитет, оказывает благоприятное действие на организм: снимет нервное напряжение и усталость	190.-
Сбитень «Тяежный» Смородина, лист смородины, чай травяной, сироп «Малина». 250мл Тонизирующий, иммуномодулирующий и восстанавливающий напиток	190.-
Какао кокосовый Какао, сироп кокос, сливки кокосовые, соевое молоко. 250мл	230.-
Раф кофе «Медовый с лимоном» Кофе, соевое молоко, мед, цедра лимона, корица. 250мл	220.-
Раф кофе «Орехово-шоколадный» Кофе, соевое молоко, сироп «Шоколад», сироп «Обжаренный орех», корица. 250мл	230.-