



Всемирн<sup>24</sup>

Фестиваль



# Zakuski



 **Рулетики из баклажанов** 220 г **440 р**

 **Ассорти из зелени с домашним сыром** 200 г **420 р**

 **Овощной букет** 510 г  
помидоры, огурец, перец, редис,  
зелёный лук, кинза, петрушка,  
укроп, базилик, тархун

 **Овощная нарезка** 400 г **390 р**

 **Капуста по-гурйски** 150 г **220 р**  
маринованная капуста со свеклой,  
острым перцем и зеленью

**Сырная тарелка** 120/50 г **560 р**  
«Сулугуни», «Пармезан», «Дор-блю»,  
«Камамбер», мёд, орехи

 **Домашние соленья** 350 г **380 р**  
квашеная капуста, огурцы солёные,  
чеснок маринованный, черри маринованные,  
патиссоны, лук, зелень

**Каспийский залом** 220 г **440 р**  
каспийская сельдь с отварным картофелем  
и сладким ятдинским луком

**Мясная тарелка** 220 г **540 р**  
говядина, вырезка свинья,  
буженина домашняя, бастурма

**Рыбная тарелка** 220/60 **590 р**  
масляная рыба холодного копчения,  
сёмга домашнего соления, маслины,  
оливки, зелень, лимон

# Zakuski к пиву



**Дюшбара** 100 г **310 р**  
жареные мини пельмени из баранины

**Мясные чипсы из говядины** 50 г **350 р**

 **Сыр к пиву** 80 г **240 р**  
«Чечил», «Чечил» копчёный

 **Миндаль копчёный** 50 г **180 р**

 **Гренки чесночные** 50 г **190 р**  
с подкопчёенным сулугуни и специальным соусом

**Бастурма вяленая** 70 г **310 р**

 **Жареный сулугуни** 190/50 г **380 р**  
с кунжутом

# Салаты



## Айчичук

традиционный узбекский салат из спелых узбекских помидоров, белого лука и ароматной зелени с оливковым маслом

200 г

**390 р**



## Айчичук с огурцом

традиционный узбекский салат из спелых узбекских помидоров, огурцов, белого лука и ароматной зелени с оливковым маслом

200 г

**360 р**

## Ташкент

салат из телятины, сочной редьки, перепелиных яиц и лука-фри, заправленный майонезным соусом

200 г

**420 р**



## Салат овощной с брынзой

узбекские помидоры, огурец, сладкий перец, маслины, красный лук, зелёный салат, оливковое масло, брынза.  
По желанию можно приправить чесночным маслом

250 г

**440 р**



## Мангал-салат

салат из печёных на мангале овощей под шапкой творожно-сливочного сыра

250 г

**540 р**



## «Ве-ча»

острый тёплый салат из говядины, слегка припущенных на сковороде-вок огурцов, сладкого перца и красного лука, с заправкой на основе кунжутного масла и соевого соуса

250 г

**560 р**

## Салат с подкопчённым сулугуни и цыпленком гриль,

томатами черри, сочными листьями зелёного салата романо  
заправленных ореховым соусом

200 г

**520 р**

## Салат с тунцом

тунец, помидоры черри, вяленые томаты, листья салата, соус, авокадо

220 г

**620 р**

## Микс салат

с тигровыми креветками  
и авокадо

220 г

**650 р**



## Салат с хрустящими баклажанами

жареные хрустящие баклажаны с оригинальной заправкой, зеленью, сладкими узбекскими помидорами и бакинскими огурчиками

220 г

**470 р**

## Салат с битыми огурцами и тигровыми креветками

200 г

**520 р**





## Тесто и выпечка

 <b>Лепёшка тандырная</b>	200 г	50 р
<b>Хинкали</b>	1 шт./90 г, заказ от 3-х шт. время приготовления 15 мин.	
<b>с говядиной и свининой</b>		70 р
<b>с бараниной</b>		70 р
<b>Манты</b>	1 шт./90 г, заказ от 3-х шт.	110 р
<b>узбекские с бараниной</b>		
<b>или говядиной</b> на ваш выбор		
традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленого мяса, с репчатым луком и специями		
<b>Манты</b>	1 шт./90 г, заказ от 3-х шт.	120 р
<b>жареные с бараниной</b>		
<b>или говядиной</b> на ваш выбор		
 <b>Хачапури по-аджарски</b>	450 г	490 р
лодочка из сдобного теста с тремя видами сыра и желтком.		
Время приготовления от 15 мин.		
 <b>Хачапури по-мегрельски</b>	450 г	470 р
Время приготовления от 15 мин.		
<b>Хачапури на угле</b>	250 г	450 р
<b>Кутабы, подаём с мацони:</b>		
<b>с бараниной</b>		130 р
<b>с сыром</b>		120 р
<b>с зеленью</b>		120 р
<b>Чебуреки домашние:</b>		
<b>с бараниной</b>		140 р
<b>с говядиной</b>		140 р
<b>с сыром</b>		130 р
<b>Мини чебуречки (балаши)</b> 3 шт.		290 р
на выбор: говядина, баранина, сыр		

## Шаурма/gollap

<b>Шаурма с курицей</b>	450 г	190 р
курица гриль, молодая капуста, огурцы солёные, огурцы свежие, помидор, томатная сальса, на выбор с лёгким чесночным соусом из греческого йогурта или с чесночно-майонезным соусом, в тонком лаваше		
<b>Турецкий донар</b>	300 г	360 р
<b>с говядиной в пите</b>		
нежные тонкие ломтики говядины, специальный соус, солёный огурец, томаты, лук, зелень		
<b>Донар с курицей в пите</b>	300 г	320 р
ломтики курицы, специальный соус, солёный огурец, томаты, лук, зелень		
<b>Шаурма «Восток 24»</b>	450 г	280 р
наша эксклюзивная шаурма со специальным соусом, сочной курицей, солёными огурцами и картошкой фри		

# Супы

## Товук-Шурпа

лёгкий куриный суп  
с домашней лапшой и перепелиным яйцом

450 г 290 р

## Грибной суп

суп с шампиньонами и зеленью  
на наваристом грибном бульоне

450 г 290 р

## Балык-Шурпа

уха из морских рыб

450 г 460 р

## Лагман

сытный традиционный суп  
из мякоти баранины и овощей с добавлением  
домашней узбекской лапши и зелени.  
Подаётся с острой аджикой

450 г 460 р

## Шурпа

прозрачный ароматный суп  
из нежной корейки барашка с картофелем,  
сладким перцем, морковью, луком и зеленью.  
Подаётся со свежим репчатым луком и зеленью

450 г 520 р

## Чучвара

домашние пельмешки с бараниной  
в ароматном бульоне со специями и зеленью.  
Подаётся со сметаной

450 г 420 р

## Хашлама из говядины

нежные кусочки говядины,  
томлённые с овощами в собственном соку

450 г 460 р

## Душбара

мини-пельмени из баранины в бульоне

400 г 360 р

## Чечевичный суп «Мерджи»

400 г

260 р

## Кюфта-бозбаш

400 г  
традиционный суп азербайджанской кухни  
с большими фрикадельками из баранины,  
горохом нут, картофелем и свежей зеленью

370 р

## Харчо

450 г  
на бараньем бульоне с говядиной

380 р

## Борщ с говядиной

450/50 г  
подаётся со сметаной, чесночным маслом  
и бородинскими гренками

380 р

## Пити

390 г  
баранина томлённая в глиняном горшочке  
с горохом нут, луком, картофелем  
и помидоркой

450 р





# Плов

## Плов «Чайханский» 300 г 440 р

готовится из настоящего ташкентского риса сорта «Лазер», баранины, жёлтой моркови, лука, чеснока, зирры и барбариса

## Плов «Праздничный» 300 г 430 р с говядиной

готовится из настоящего ташкентского риса сорта «Лазер», говядины, нута, изюма, жёлтой моркови, лука, зирры и барбариса

### Добавки к плову:

• красный ялтинский лук	30 г	60 р
• гранат	30 г	60 р
• печёный чеснок	30 г	60 р



# Торячье блюда

<b>Каурма-лагман</b> жареный лагман из сочной бараньей мякоти, домашней лапши, овощей и омлета с зеленью и перцем чили	320 г	<b>490 р</b>
<b>Долма</b> мясной фарш из баранины с рисом и специями, закрученный в виноградные листья. Подаётся с домашним чесночным соусом на основе мацони и бульоном	220/50 г	<b>490 р</b>
<b>Казан-котлеты</b> <b>из телятины</b> <b>по-азербайджански</b> подаются с картофельным пюре или рисом на ваш выбор и грибным соусом	120/150/50 г	<b>430 р</b>
<b>Самаркандинский</b> <b>Жаз-Жиз</b> нежные ломтики жареной баранины с овощами в ароматном восточном соусе с рисом	280/100 г	<b>580 р</b>
<b>Аджаб сандал</b> баранина или говядина на выбор. Лук, болгарский перец, грибы, баклажаны, помидор, картофель, зелень, гранат. Подаётся на шипящей сковороде	450 г	<b>740 р</b>
<b>Котлеты из индейки</b> подаются с картофельным пюре и ореховым соусом	120/150 г	<b>420 р</b>
<b>Цыплёнок</b> <b>по-восточному</b> ароматный цыплёнок корнишон табака с молодым обжаренным картофелем	500 г	<b>720 р</b>
<b>Яйма</b> обжаренный бараний фарш с луком на тонких листочках отварного теста, подаётся в специальной посуде (мини садж) с гранатом и соусом из домашнего мацони с чесноком	350/50 г	<b>590 р</b>
<b>Запечённая ножка</b> <b>барашка</b> ножка барашка томлёная в печи в специальном маринаде	900/100 г	<b>2300 р</b>
<b>Стейк Восток24</b> большой стейк из говядины с молодым картофелем и сливочным соусом	200/150 г	<b>1190 р</b>





## Мангал

Все блюда мангала подаются  
на лаваше с луком  
и домашней аджикой

Шашлык из куриного бедра	200/70/30 г	440 р
Шашлык из свиной шей	200/70/30 г	490 р
Шашлык из баранины	200/70/30 г	620 р
Шашлык из мраморной говядины	200/70/30 г	740 р
Шашлык из бараньей корейки наличие уточните у официанта	190/70/30 г	750 р
Люля-кебаб из баранины	180/70/30 г	480 р
Люля-кебаб из свинины	180/70/30 г	390 р

## Соусы

«Наршараб»	50 г	100 р
«Ткемали» / шашлычный / узбекский / мацони / аджика / чесночный / «Тар-тар» / кетчуп / сметана / хрен / горчица	50 г	80 р
«Барбекю»	50 г	90 р



# Рыба и морепродукты

## Стейк из сёмги

на гриле или на пару.  
Подаётся с овощным соте,  
лимоном, зёрнами гаранта  
и соусом «Наршарааб»

180/30 г 950 р

## Сибас на гриле

подаётся с лимоном  
и гранатовым соусом

380 г 750 р

## Дорадо на гриле

подаётся с лимоном  
и гранатовым соусом

380 г 750 р

## Форель на углях

подаётся с овощами-гриль

300/100 г 720 р

## Шаш-кебаб

### из тигровых креветок

12 шт. тигровых креветок  
подаются с остро-сладким соусом

120/50 г 820 р

## Рыбная сковорода

филе сёмги и белой рыбы  
запечённые с картофелем  
и сливочным соусом

400 г 550 р

## Дары Босфора

треска, лосось, кальмар,  
тигровые креветки, овощи.  
Подаётся на мини садже  
в соусе терияки

400 г 790 р





## Тарғыры

 <b>Картофель</b> по-деревенски	150 г	190 р
 <b>Картофель</b> фри/пюре	150 г	180 р
 <b>Рис отварной</b>	150 г	120 р
 <b>Овощи на пару</b> цветная капуста, брокколи, морковь, зелёный горошек	150 г	160 р
<b>Шашлык из картофеля с курдюком</b> мини картофель, сало	150 г	240 р
 <b>Овощи на углях</b> баклажаны, цукини, шампиньоны, сладкий перец, помидоры черри	150 г	290 р
 <b>Шампиньоны на гриле</b>	180 г	280 р

## Балкемское жело

Требуется предварительный заказ

<b>Плов «Чайханский»</b> готовится из настоящего ташкентского риса сорта «Лазер», баранины, жёлтой моркови, лука, чеснока, зирры и барбариса	1500 г	1800 р
--	--------	--------

<b>Плов «Праздничный»</b> с бараниной или говядиной на выбор, нутром, изюмом и гранатом	1500 г	1700 р
---	--------	--------

<b>Шах-плов из баранины</b> традиционный королевский плов приготовленный в грустящем тесте с бараниной или говядиной на выбор, спicesами, луком и сухофруктами	1000 г от 3-х кг	1800 р
--	---------------------	--------

<b>Запечённая ножка барашка</b> томлёная в печи ножка барашка с рисом и белой фасолью. Это сочетание идеального вкуса и максимально нежного мяса	900/450 г	2300 р
--	-----------	--------

<b>Садж из баранины</b>	900 г	1790 р
<b>Садж из свинины</b>	900 г	1690 р
<b>Садж из говядины</b>	900 г	1890 р

обжаренные кусочки мяса на ваш выбор  
с луком и помидорами, подаётся в специальной  
посуде «Садж» с овощами, зеленью  
и красным луком

# Восток24

ДОСТАВКА

8-910-069-24-24

[www.восток24.рф](http://www.восток24.рф)

