

# МЕНЮ

Для идеального вкуса  
нужна одна специя - открытая душа!

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### ЯХНА ТИЛ

Нарезка из говяжьего языка  
с соусом из хрена и томатов.  
80/30 г 280 руб.

### НИШОНА

Рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой  
из свежих томатов, сыра, зелени с добавлением чеснока  
или с творожно-ореховой начинкой.  
130 г 280 руб.

### АССОРТИ ИЗ МОЛОДОЙ ЗЕЛЕНИ

Свежая ароматная зелень: петрушка, укроп, кинза,  
перья зеленого лука и листья базилика. Отличное  
дополнение к традиционной восточной трапезе.  
25 г 50 руб.

### СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

Ваши любимые овощи: томаты, сладкие перцы,  
огурцы, морковь, сельдерей или капуста  
с оливковым маслом и морской солью.  
100 г 140 руб.

### СОЛЕНИЯ ИЗ БОЧКИ

Домашние соления из огурцов, томатов, капусты,  
чеснока, чили и болгарского перца.  
100 г 160 руб.

### СЕЛЬДЬ ДОМАШНЕЙ МАРИНОВКИ

Филе сельди, маринованное по восточным рецептам.  
Подается с луком, зеленью и картофелем.  
100/80 г 260 руб.

### ДОМАШНЯЯ КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Подается с лепешкой.  
150 г 190 руб.

### МАРИНОВАННЫЙ ЧИЛИ

Домашние маринованные перцы с чесноком.  
100 г 170 руб.

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Маринованная говядина, язык говяжий,  
рулет восточный, куриное филе. Подается  
с соусом из хрена и томатов.  
220/30 г 390 руб.

## КАЗЫ ИЗ ТАТАРСТАНА

Сырокопченая татарская колбаса из конины  
с ароматным луком.  
80/20 г 310 руб.

## СЫРНАЯ ДОСКА

Сулугуни, брынза и курт с курагой.  
Подается с медом и орехами.  
160/30 г 365 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КАЗАН ДОЛМА

Сочная долма из баранины с луком,  
приготовленная в казане. К блюду подается катык.  
150/20 г 295 руб.

### ЛАГМАДЖО

Арабская лепешка с рубленой бараниной,  
томатным соусом и свежей зеленью салата.  
200 г 235 руб.

### АРОМАТНЫЙ СУЛУГУНИ

Запекается с томатом и зеленью.  
200 г 320 руб.

### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Мы заботимся о качестве этого блюда:  
время приготовления 35 минут.  
1 шт. 315 руб.

### ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

1 шт. 260 руб.

### ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

Подается с соусом на выбор.  
Подробности у Вашего официанта.  
120/20 г 275 руб.



# СОВРЕМЕННАЯ ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

## САЛАТЫ

### ТАМЕРЛАН

Теплый салат из томатов и баклажанов в карамелизованном устричном соусе с добавлением кунжута.

200 г 365 руб.

### РУККОЛА С ТРЕСКОЙ И ТАРХУНОМ

Филе трески с листьями рукколы, тархуна и томатами черри. Приправлен ароматным маслом с горчицей.

175 г 385 руб.

90 г 205 руб.

### РАЙХОНА

Легкий салат из теплых томатов черри, базилика, листьев сезонного салата и сыра чечил.

160 г 245 руб.

### РАЙХОНА С КАЛЬМАРОМ

Легкий салат из кальмара, теплых томатов черри, базилика, листьев сезонного салата и сыра чечил.

180 г 295 руб.

### БАКЛАЖАНОВАЯ АВУКМА

Салат из овощей, курочки и творога на подушке из печеного баклажана.

210 г 350 руб.

110 г 190 руб.

### ЛОЛА

Нежный говяжий язык или куриное филе (по выбору гостя), томаты черри, салат романо. Заправляется соусом на основе майонеза.

Декорируется картофелем пай.

160 г 395 руб.

### СУЛУ СУРЕТ

Салат-«картина» с семгой, свежими овощами и клюквенным соусом.

190 г 375 руб.

### САЛАТ С ТРЕМЯ ТЕКСТУРАМИ СЫРА

Яркий салат со свежими овощами и тремя текстурами сыра. Заправляется ароматным маслицем с зеленью.

200 г 315 руб.

### ШАХЛО

Салат из филе теленка, свежих огурцов, томатов и зеленого лука под заправкой с чесночком.

200 г 315 руб.

## СУПЫ

### БАЛЫК ШУРПА

Ароматная уха из семги и трески, приготовленная по восточному рецепту.

300 г 395 руб.

### УГРА ОШ

Куриный бульон с фрикадельками и домашней лапшой.

300 г 175 руб.

### ХАШЛАМА С ТЕЛЯЧЬИМИ РЕБРАМИ

Наваристый суп с телячьими ребрышками и овощами.

300 г 330 руб.

### ОВОЩНОЙ СУП ПО-ВОСТОЧНОМУ

По Вашему выбору: классический или суп-пюре.

Подается с домашним хлебом и сливками.

250/30 г 215 руб.

## Рестораны современной восточной кухни «Миндаль»

Н.Новгород, ул. М.Горького, 148  
телефон: (831) 218-50-18

СТЦ Мега (Федяково), фуд-корт  
телефон: 8-987-394-21-04





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### СЕМГА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

Нежное филе семги приготовленное на пару с овощами, сдобрено оливковым маслом.

230 г 990 руб.

120 г 530 руб.

### БАЛЫК САЙ

Нежные кусочки семги и трески, томленные с овощами с восточными пряными травами.

220 г 580 руб.

### БАРАНЬЯ НОГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТАНДЫРЕ

Блюдо на компанию из 5 человек. Готовится по предварительному заказу за 4 часа.

1 шт. 4 900 руб.

### ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ

Томленное мясо индейки с овощами в томатном соусе.

220 г 395 руб.

### ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Зажаристый цыпленок, приготовленный на сковороде тапак под гнетом.

Подается с картофелем фри или пюре на Ваш выбор.

1 шт. / 70 г 800 руб.

1/2 шт. / 70 г 415 руб.

### ХИНКАЛИ ОТ БАБУШКИ МАРИНЕ

Грузинское блюдо из фарша с бараниной или курятиной (на ваш выбор). Подается со сметаной.

3 шт./20 г 285 руб.

2 шт./20 г 205 руб.

### ГИГАНТСКАЯ ШАВЕРМА С МЯСОМ

Сытное блюдо из свежих овощей с мясом, завернутое в лаваш и поджаренное на гриле.

С люля-кебаб из баранины или шашлыком из курицы по Вашему выбору.

500 г (0,5 кг) 460 руб.

## ГАРНИРЫ

Картофель фри	130 г	120 руб.
Картофельное пюре	130 г	120 руб.
Рис Басматти	130 г	120 руб.
Овощи на пару	130 г	120 руб.

Соусы в ассортименте 30 г 40 руб.

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Блюда подаются с лавашем, салатом из зелени и луком.

### УЧ ПАНЖА

Шашлык из кусочков баранины и курдюка на трех шампурах.

160 г 395 руб.

### ЖИГАР КЕБАБ

Печень ягнёнка, приготовленная особым способом, по рецепту нашего Шеф-повара.

120 г 265 руб.

### КАБОБ МАХСУС

Сочный шашлык из телятины, маринованный по восточному рецепту.

80 г 290 руб.

### КАБОБ УЗБЕКЧА

Ароматный шашлык из мяса молодого барашка.

80 г 295 руб.

### СЕМГА ШАШЛЫК

Кусочки семги, маринованные в восточных специях.

100 г 555 руб.

50 г 295 руб.

### ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ

Кусочки курицы или индейки (на выбор гостя) маринованные в соусе от шефа.

110 г 285 руб.

### КАРЕ ТЕЛЯТИНЫ

Мясо годовалого теленка на кости.

160 г 495 руб.

### КАЛЬМАРЫ

Филе нежного кальмара.

100 г 320 руб.

## ГАРНИРЫ НА ГРИЛЕ

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ ПРИПРАВЛЯЮТСЯ ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Кукуруза (початок)	1 шт.	165 руб.
Томат	100 г	135 руб.
Картофель	100 г	120 руб.
Паприка	100 г	175 руб.
Баклажан	100 г	175 руб.
Грибы (шампиньоны или вешенки)	100 г	225 руб.



Оставьте свой отзыв о нашем ресторане



# ДОМАШНЯЯ УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### КАЗЫ

Ароматная нарезка из домашней телячьей колбасы.  
100 г 320 руб.

### СЕМГА ПО РЕЦЕПТУ БАХОРЫ

Нарезка из филе семги с лимонно-перечным маринадом.  
80 г 395 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### САМСА

Узбекский пирог с мясом молодого барашка или телятиной, с луком и специями. Мы заботимся о качестве этого блюда: время приготовления – 25 минут.  
1 шт. 100 руб.

### ГОШ НОН

Огромный хрустящий чебурек с сочной мелкорубленой начинкой из говядины.  
1 шт. 220 руб.

### ЧУЧВАРА ПО-ДУНГАНСКИ

Домашние узбекские пельмешки, отварные или зажаренные до золотистой корочки.  
25 шт. 265 руб.

## СУПЫ

### ЛАГМАН ПО-УЙГУРСКИ С БАРАНИНОЙ

Традиционный уйгурский суп с бараниной, овощами, тонкой домашней лапшой. Подается с соусом «Лози».  
300/6 г 395 руб.

### ЧУЧВАРА ШУРПА

Домашние пельмешки в ароматном бульоне с овощами и зеленью. Подается с катыком.  
300/20 г 220 руб.

### МАСТОВА С БАРАНИНОЙ

Наваристый томатный суп с бараниной, рисом и свежей зеленью.  
300 г 235 руб.

### ХЛЕБНЫЙ ЛЯГАН

Ассорти: домашняя лепешка из тандыра, тонкий лаваш, ржаная лепешка.  
300 г 175 руб.

## САЛАТЫ

### ПОЙ ТАХТ

Восточный салат с курицей, отварным говяжьим языком, грибами и соленым огурчиком под горчично-майонезной заправкой.  
200 г 295 руб.

### ТАШКЕНТ

Салат из маринованной говядины, свежей редьки и слегка обжаренных овощей со сметанной заправкой.  
150 г 215 руб.

### АЧИК-ЧУЧУК

Узбекский салат, традиционно подаваемый к плову. Тонко нарезанный томат со сладким луком, стручковым перцем и листьями базилика.  
160 г 215 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ

Уникальный плов из красного риса, с говядиной и двумя видами моркови.  
300 г 375 руб.

### ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный плов из узбекского риса Лазер с мясом молодого барашка, желтой морковью и восточными специями.  
300 г 395 руб.

### КОУРМА ЛАГМАН

Национальное блюдо: домашняя лапша и сочная баранина, обжаренная с овощами и специями.  
250 г 355 руб.

### МАНТЫ

Традиционное восточное блюдо с начинкой из рубленого мяса молодых бычков или ягненка, ароматных специй, в тончайшем тесте, приготовленное на пару. Подается с катыком.  
3 шт./30 г 275 руб.  
2 шт./30 г 200 руб.

### ХЛЕБ

На выбор: домашняя лепешка из тандыра, тонкий лаваш, ржаная лепешка.  
1 шт. 65 руб.