



SİZİ RESTORANIMIZDA SALAMLAMAĞA ŞADIQ!
МЫ РАДЫ ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ!

2001-ci ildə Moskvanın mərkəzindəki Qorki parkında ilk Çayhona №1 yaradanda nə qədər maraqlı və uzun bir yol keçəcəyimizi təsəvvür belə etmirdik. Təcrübələr və yeni kəşflərlə dolu yol.

Biz kiçik bir Şərq konsepsiyası ilə başladıq, 2010-cu ildə isə genişləndirməyə qərar verdik.

Biz hər bir qonağın istəyinə uyğun şəhər restoranın unikal formatını yaratdıq. İnteryerin dizaynını avropasayağı etdik, uşaq otaqları əlavə etdik, səs avadanlığını mükəmməlləşdirdik. İstirahət günlərində konsertlər və əyləncəli axşamlar, karaoke və uşaq animasiyaları keçirməyə başladıq, mətbəxin, barın və əla növ meyvəli tütünsüz qəlyan çeşidimizi zənginləşdirdik.

Bakıda Çayhona №1 açılması üçün yalnız ən vacib amillər əsas götürülmüşdür — rahatlıq, qonaqpərvərlik, qayğı, mükəmməl dad və xoş ab-hava. Biz əminik ki, yaratdığımız ürəyinizcə olacaq.

Sizi və yaxınlarınızı hər zaman restoranımızda gözləyirik!
VASILCHUKÍ Chaìhona # 1!

Когда в 2001 году мы создавали первую Чайхону №1 в Парке Горького в центре Москвы, то и представить не могли, какой удивительный и долгий путь нам предстоит. Путь полный экспериментов и новых открытий.

Мы начинали с небольшой восточной концепции, а в 2010 году решили, что пришло время расширяться. Мы создали уникальный формат городского ресторана под любые желания гостя. Сделали дизайн интерьеров европейским, добавили детские комнаты, хороший звук. Стали проводить концерты и вечеринки по выходным, караоке и детскую анимацию, разнообразили меню кухни, бара и первоклассных паровых коктейлей.

Для открытия Ч1 в Баку мы взяли только самое важное и проверенное — уют, гостеприимство, заботу, безупречный вкус и атмосферу. Мы уверены, что вам понравится то, то мы делаем.

Ждем вас и ваших близких снова в ресторанах VASILCHUKÍ Chaìhona №1!

Aleksey və Dmitriy Vasilçuklar
Алексей и Дмитрий Васильчуки

Instagram @vasilchuki_brothers

MÜNDƏRİCAT /

12 – 15

YAXMALAR		
Tzatziki ^{150 q}		6 ₼
Quzu ilə humus ^{210 q}		11 ₼
Keçi pendiri yaxması ^{150 q}		9 ₼
Badımcan Qəlyanaltısı ^{165 q}		7 ₼

16 – 25

SALATLAR		
Vitamin Salatı (Bahor) ^{150 q}		5 ₼
Açıçuk ^{150 q}		6 ₼
Avokado və çiyələk ilə salat qarışığı ^{275 q}		23 ₼
Kinoa, pomidor və avokado ilə salat ^{280 q}		17 ₼
Yunan salatı ^{350 q}		15 ₼
Təzə tərəvəz salatı ^{300 q}		10 ₼
Tərəvəzli incə dana ətindən özbək salatı (Lazzat) ^{150 q}		11 ₼
Toyuq ilə Sezar ^{245 q}		18 ₼
Krevet ilə Sezar salatı ^{235 q}		23 ₼
Daşkənd ^{160 q}		14 ₼
Rukkola və krevet ilə salad ^{200 q}		21 ₼
Dil və qoz sousu ilə rukkola salatı ^{150 q}		14 ₼
Pomidor ilə mozzarella ^{230 q}		17 ₼
Baku Dreams salatı ^{220 q}		10 ₼
Olivye salatı toyuq, krevet və tobiko ilə ^{200 q}		12 ₼

26 – 37

QƏLYANALTILAR		
Bişmiş badımcandan qəlyanaltı (Dudlyaş) ^{235 q}		8 ₼
Ev turşuları ^{300 q}		14 ₼
İtalyan pendirlərindən assorti ^{325 q}		45 ₼
Tərəvəz assortisi ^{600 / 50 q}		16 ₼
Ev pendirlərindən assorti ^{150 q}		10 ₼
Təzə göyerti ^{70 q}		4 ₼
Basdırma ^{80 / 10 q}		25 ₼
Basdırma ədviyyatlı ^{80 / 10 q}		25 ₼
Çeşidli ət delikatesləri ^{200 / 35 q}		30 ₼

26 – 37

Brusketta siyənək və təzə kartof ilə ^{170 q}		14 ₼
Pendir və pomidor ilə bişmiş badımcan ^{250 q}		14 ₼
Pomidor ilə qızardılmış suluguni ^{140 / 100 q}		12 ₼
Qızılbalıqla tataki ^{150 q}		27 ₼
Bitki yağı/sarımsaq sousu/xama ilə çəhrayı pomidor və xiyar ^{300 / 50 q}		10 ₼
Qaynadılmış mal dili ^{100 / 30 q}		11 ₼
Çəllək xiyarları ^{160 q}		7 ₼
Turşu pomidor ^{160 q}		5 ₼
Sarımsaqlı qızardılmış çörək ^{100 q}		4 ₼

38 – 39

ŞAURMA		
Qoyun əti ilə ^{285 q}		17 ₼
Dana əti ilə ^{285 q}		19 ₼
Toyuq əti ilə ^{285 q}		15 ₼

40 – 43

BIŞIRMƏ		
Qoyun əti ilə samsa ^{100 q}		6 ₼
Dana əti ilə kiçik samsalar ^{2 ədəd / 80 q}		8 ₼
Təndir çörəyi ^{120 q}		2,5 ₼
Suluguni və göyerti ilə Kok-samsa ^{115 q}		6 ₼
Suluguni və pomidor ilə Kok-samsa ^{115 q}		6 ₼
Pendir ilə Meqreli xaçapurisi ^{400 q}		15 ₼
Acarsayağı xaçapuri ^{315 q}		12 ₼
Qızardılmış quzu əti və göyerti ilə Lahmacun ^{180 / 70 / 30 q}		16 ₼

44 – 47

QIZARDILMIŞ		
Piçça non quzu ilə ^{180 q}		7 ₼
Piçça non pendirlə ^{180 q}		6 ₼
Piçça non balqabaqla ^{180 q}		6 ₼
Quzu əti ilə çebureki ^{160 q}		9 ₼
Dana əti ilə çebureki ^{160 q}		9 ₼
Toyuq əti ilə çebureki ^{2 ədəd / 150 q}		6 ₼
Pendirli qutab ^{100 / 30 q}		5 ₼
Göyertili qutab ^{100 / 30 q}		5 ₼
Dəvə əti ilə qutab ^{100 / 50 q}		8 ₼

KÖFTƏLƏR

Mal əti ilə pelmeni ^{270 / 30 q}	15 ₼
Kartof və göbələk ilə Vareniki ^{250 / 30 q}	10 ₼
Quzu ilə mantı ^{190 / 30 q}	12 ₼
Mal əti ilə Xinkali ^{3 ədəd / 300 q}	6 ₼
Quzu əti ilə xinkali ^{3 ədəd / 300 q}	9 ₼

SUPLAR

Şurpa ^{300 q}	15 ₼
Hisə verilmiş ət şorbasi ^{250 / 30 / 25 q}	11 ₼
Borş ^{300 / 30 q}	11 ₼
Lağman ^{300 / 20 q}	11 ₼
Göbələk krem-supu ^{300 q}	12 ₼
Balqabaq krem-supu ^{300 / 15 q}	8 ₼
Əriştəli toyuq supu ^{300 q}	8 ₼
Dana əti ilə turşəng şorbasi ^{250 / 30 q}	11 ₼
Xarço ^{250 / 20 q}	12 ₼
Çuçvara ^{250 / 30 q}	11 ₼
Matsoni ilə doğramac ^{200 ml}	6 ₼
Tom Yam ^{370 / 10 q}	16 ₼

BARBEKYU

Quzu şiş kababı ^{100 / 10 q}	13 ₼
Dana şiş kababı ^{100 / 10 q}	17 ₼
Toyuq şiş kababı ^{100 / 10 q}	8 ₼
Lülə quzu kababı ^{100 / 10 q}	10 ₼
Lülə dana kababı ^{100 / 10 q}	12 ₼
Lülə toyuq kababı ^{100 / 10 q}	7 ₼
Soğan ilə quzu qaraciyər şiş kababı ^{100 / 10 q}	8 ₼
Qafqazsayağı toyuq kababı ^{240 / 120 / 30 / 50 q}	15 ₼
Quzu ətindən üç-pəncə ^{200 / 30 q}	27 ₼
Dana ətindən üç-pəncə ^{200 / 30 q}	29 ₼
Toyuq ətindən üç-pəncə ^{200 / 30 q}	18 ₼
Krevet şiş kababı ^{100 / 25 q}	22 ₼
Qızılbalıq şiş kababı ^{100 / 25 q}	33 ₼
Ribay steyki ^{350 Çiy ət çəkisi / 50 q}	87 ₼
Qızardılmış Toyuq Tabaka ^{1 ədəd / 50 / 50 q}	26 ₼

Tərəvəz ilə qızardılmış toyuq budları ^{240 / 130 q}	16 ₼
Qızardılmış qızılbalıq steyki ^{150 / 35 / 30 / 25 q}	34 ₼
Qızardılmış dorado ^{xam balıq çəkisi / 100 q}	13 ₼

QARNIRLƏR

Düyü ^{150 q}	5 ₼
Sarımsaq ilə çerri kartofu ^{150 q}	5 ₼
Kartof püresi ^{150 q}	5 ₼
Qızardılmış tərəvəzlər ^{250 / 50 q}	12 ₼
Göbələk və soğan ilə qızardılmış kartof ^{150 q}	5 ₼
Kartof fri ^{150 q}	5 ₼
Yapon düyüsü ^{150 q}	3 ₼

SOUSLAR

Pendirli ^{50 q}	3 ₼
Satsebeli ^{50 q}	3 ₼
Tkemali yaşıl ^{50 q}	3 ₼
Tkemali qırmızı ^{50 q}	3 ₼
Şiş kabab üçün sous ^{50 q}	3 ₼
Göyerti və sarımsaq ilə Matsoni ^{50 q}	3 ₼
Adcika ^{30 q}	3 ₼
Uyğur adcikası ^{30 q}	3 ₼
Narşərab ^{30 q}	3 ₼
Qıtiğotu ^{30 q}	3 ₼
Xama ^{30 q}	3 ₼
Soya sousu ^{30 q}	3 ₼
Pesto ^{30 q}	3 ₼
Sezar ^{30 q}	3 ₼
Tomat sousu ^{30 q}	3 ₼
Sarımsaqlı sous ^{30 q}	3 ₼

PLOV

Plov Çayxanski ^{250 q}	18 ₼
---------------------------------	------

PLOV ÜÇÜN ƏLAVƏLƏR

Açıçuk ^{50 q}	3 ₼
Basdırma soğan ^{20 q}	2 ₼
Qızardılmış sarımsaq ^{30 q}	2 ₼
Nar ^{20 q}	2 ₼

İSTI YEMƏKLƏR

Alma ilə quzu qaraciyəri (Mazza) ^{300 q}	16 ₼
Tərəvəzli toyuq filesi (Humo) ^{245 q}	12 ₼
Soya sousunda göbələkli dana əti (Zərəfşan) ^{230 q}	24 ₼
Brinjal sousu ilə quzu əti ^{200 / 50 q}	25 ₼
Mal əti medalyonları (Havas) ^{160 / 87 / 50 q}	27 ₼
Kartof püresi ilə evdə hazırlanmış dana kotletləri ^{160 / 150 / 40 q}	17 ₼
Kartof püresi ilə mal əti bifstroqanof ^{390 q}	24 ₼
Kartof püresi ilə toyuq kotletləri ^{180 / 150 / 55 q}	13 ₼
Küftə bişmiş tərəvəz ilə ^{160 / 160 / 50 / 30 / 15 q}	23 ₼
Quzu əti ilə burger ^{320 q}	17 ₼
Tərəvəz ilə buxarlanmış qızılbalıq ^{160 / 150 / 30 / 25 q}	35 ₼

**YAPON VƏ PAN-ASIYA MƏTBƏXİ****SUŞI**

Syake ^{35 q}	5 ₼
Maqura ^{35 q}	4 ₼
Unagi ^{33 q}	5 ₼
Ebi ^{35 q}	4 ₼

KLASSİK RULONLAR

Syake Maki ^{100 q}	10 ₼
Tekka Maki ^{100 q}	9 ₼
Unagi Maki ^{100 q}	16 ₼
Avokado Maki ^{100 q}	6 ₼
Kappa Maki ^{100 q}	6 ₼

GUNKANLAR

Syake ədviyyatı ^{35 q}	4 ₼
Magura ədviyyatı ^{35 q}	4 ₼
Unagi ədviyyatı ^{35 q}	6 ₼
Ebi ədviyyatı ^{35 q}	3 ₼

XÜSUSİ ROLLAR

Kaliforniya ^{190 q}	16 ₼
Filadelfiya ^{200 q}	25 ₼
Əjdaha ^{190 q}	28 ₼
Aburi qızılbalığı rollı ^{210 q}	22 ₼
Krevet tempura ^{220 q}	21 ₼
Tuna və truffel ilə rollı ^{210 q}	28 ₼
Çili bibəri ilə ədviyyatlı qızılbalıq ^{220 q}	22 ₼
Trüffel sousunda krevet və ilan balığı ilə rollı ^{180 q}	21 ₼

İSTI ROLLAR

Kranç ^{240 q}	16 ₼
Dörd pendir ^{220 q}	16 ₼

DESERTLƏR

Pavlova ^{230 q}	14 ₼
Napoleon ^{160 / 40 q}	13 ₼
Kök tortu ^{200 / 32 q}	10 ₼
Evdə hazırlanmış paxlava ^{120 q}	7 ₼
Ballı tort ^{120 / 30 / 30 q}	10 ₼
Limonlu piroq ^{170 / 15 q}	9 ₼
Şokoladlı tort ^{120 / 15 q}	11 ₼
Kok-samsa alma ilə ^{130 / 20 q}	7 ₼
Meyvə vazası ^{1500 q}	37 ₼
Çeşiddə şərbət ^{50 q}	3 ₼
Müxtəlif növ dondurmalar ^{50 q}	4 ₼
Bal ^{100 q}	12 ₼
Mürəbbə çeşidi ^{100 q}	5 ₼
Bask Çizkeyk ^{160 / 50 q}	11 ₼
Qatılşdırılmış süd və fıstıq ilə qoz ^{150 q}	9 ₼

ОГЛАВЛЕНИЕ /

12 – 15	НАМАЗКИ	
	Дзадзики ^{150 г}	6 ₼
	Хумус с бараниной ^{210 г}	11 ₼
	Намазка с козым сыром ^{150 г}	9 ₼
	Закуска из Баклажанов ^{165 г}	7 ₼

16 – 25	САЛАТЫ	
	Витаминный салат (Бахор) ^{150 г}	5 ₼
	Ачичук ^{150 г}	6 ₼
	Салат-микс с авокадо и клубникой ^{275 г}	23 ₼
	Салат с киноа, томатами и авокадо ^{280 г}	17 ₼
	Греческий салат ^{350 г}	15 ₼
	Салат из свежих овощей ^{300 г}	10 ₼
	Узбекский салат из нежной телятины с овощами (Лаззат) ^{150 г}	11 ₼
	Цезарь с курицей ^{245 г}	18 ₼
	Цезарь с креветками ^{235 г}	23 ₼
	Ташкент ^{160 г}	14 ₼
	Салат с рукколой и креветками ^{200 г}	21 ₼
	Салат с языком и рукколой с ореховым соусом ^{150 г}	14 ₼
	Моцарелла с томатами ^{230 г}	17 ₼
	Салат Баку Дримс ^{220 г}	10 ₼
	Оливье с курицей, креветкой и тобико ^{200 г}	12 ₼

26 – 37	ЗАКУСКИ	
	Закуска из печёных баклажанов (Дудляш) ^{235 г}	8 ₼
	Домашние соленья ^{300 г}	14 ₼
	Ассорти из итальянских сыров ^{325 г}	45 ₼
	Овощное ассорти ^{600 / 50 г}	16 ₼
	Ассорти из домашних сыров ^{150 г}	10 ₼
	Свежая зелень ^{70 г}	4 ₼
	Бастурма ^{80 / 10 г}	25 ₼
	Бастурма пикантная ^{80 / 10 г}	25 ₼
	Ассорти из мясных деликатесов ^{200 / 35 г}	30 ₼

26 – 37	Брускетта с сельдью и молодым картофелем ^{170 г}	14 ₼
	Запечённый баклажан с сыром и томатами ^{250 г}	14 ₼
	Жареный сулугуни с томатами ^{140 / 100 г}	12 ₼
	Татаки из лосося ^{150 г}	27 ₼
	Розовые томаты и огурцы с растительным маслом/чесночным соусом/сметаной ^{300 / 50 г}	10 ₼
	Отварной говяжий язык ^{100 / 30 г}	11 ₼
	Огурцы бочковые ^{160 г}	7 ₼
	Помидоры соленые ^{160 г}	5 ₼
	Гренки чесночные ^{100 г}	4 ₼

38 – 39	ШАУРМА	
	С бараниной ^{285 г}	17 ₼
	С телятиной ^{285 г}	19 ₼
	С курицей ^{285 г}	15 ₼

40 – 43	ПЕЧЕМ	
	Самса с бараниной ^{100 г}	6 ₼
	Самса бейби с телятиной ^{2 шт / 80 г}	8 ₼
	Лепёшка из тандыра ^{120 г}	2,5 ₼
	Кок-самса с сулугуни и зеленью ^{115 г}	6 ₼
	Кок-самса с сулугуни и томатами ^{115 г}	6 ₼
	Хачапури по-мегрельски с сыром ^{400 г}	15 ₼
	Хачапури по-аджарски ^{315 г}	12 ₼
	Лахмаджун с обжаренной бараниной и зеленью ^{180 / 70 / 30 г}	16 ₼

44 – 47	ЖАРИМ	
	Пичча-нон с бараниной ^{180 г}	7 ₼
	Пичча-нон с сыром ^{180 г}	6 ₼
	Пичча-нон с тыквой ^{180 г}	6 ₼
	Чебурек с бараниной ^{160 г}	9 ₼
	Чебурек с телятиной ^{160 г}	9 ₼
	Чебурек с курицей ^{2 шт / 150 г}	6 ₼
	Кутабы с сыром ^{100 / 30 г}	5 ₼
	Кутабы с зеленью ^{100 / 30 г}	5 ₼
	Кутабы с верблюдом ^{100 / 50 г}	8 ₼

ЛЕПИМ И ВАРИМ

Пельмени с говядиной ^{270 / 30 г}	15 ₺
Вареники с картофелем и грибами ^{250 / 30 г}	10 ₺
Манты с бараниной ^{190 / 30 г}	12 ₺
Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г}	6 ₺
Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г}	9 ₺

СУПЫ

Шурпа ^{300 г}	15 ₺
Мясная солянка с копчёностями ^{250 / 30 / 25 г}	11 ₺
Домашний борщ ^{300 / 30 г}	11 ₺
Лагман ^{300 / 20 г}	11 ₺
Грибной крем-суп ^{300 г}	12 ₺
Суп-пюре из тыквы ^{300 / 15 г}	8 ₺
Суп куриный с лапшой ^{300 г}	8 ₺
Щавелевый суп с телятиной ^{250 / 30 г}	11 ₺
Харчо ^{250 / 20 г}	12 ₺
Чучвара ^{250 / 30 г}	11 ₺
Окрошка на мацони ^{200 мл}	6 ₺
Том Ям ^{370 / 10 г}	16 ₺

МАНГАЛ

Шашлык из баранины ^{100 / 10 г}	13 ₺
Шашлык из телятины ^{100 / 10 г}	17 ₺
Шашлык из курицы ^{100 / 10 г}	8 ₺
Люля-кебаб из баранины ^{100 / 10 г}	10 ₺
Люля-кебаб из телятины ^{100 / 10 г}	12 ₺
Люля-кебаб из курицы ^{100 / 10 г}	7 ₺
Шашлык из бараньей печени с луком ^{100 / 10 г}	8 ₺
Шашлык из курицы по-кавказски ^{240 / 120 / 30 / 50 г}	15 ₺
Уч-панжа из баранины ^{200 / 30 г}	27 ₺
Уч-панжа из телятины ^{200 / 30 г}	29 ₺
Уч-панжа из курицы ^{200 / 30 г}	18 ₺
Шаш-кебаб из креветок ^{100 / 25 г}	22 ₺
Шаш-кебаб из сёмги ^{100 / 25 г}	33 ₺
Стейк Рибай ^{350 сыр. вес / 50 г}	87 ₺
Цыпленок Табака на гриле ^{1 шт 50 / 50 г}	26 ₺

Куриные бедра гриль с овощами ^{240 / 130 г}	16 ₺
Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 35 / 30 / 25 г}	34 ₺
Дорадо на гриле ^{вес сырой рыбы / 100 г}	13 ₺

ГАРНИРЫ

Рис ^{150 г}	5 ₺
Картофель черри с чесноком ^{150 г}	5 ₺
Картофельное пюре ^{150 г}	5 ₺
Овощи гриль ^{250 / 50 г}	12 ₺
Жареный картофель с грибами и луком ^{150 г}	5 ₺
Картофель фри ^{150 г}	5 ₺
Рис японский ^{150 г}	3 ₺

СОУСЫ

Сырный ^{50 г}	3 ₺
Сацебели ^{50 г}	3 ₺
Ткемали зелёный ^{50 г}	3 ₺
Ткемали красный ^{50 г}	3 ₺
Соус для шашлыка ^{50 г}	3 ₺
Мацони с зеленью и чесноком ^{50 г}	3 ₺
Аджика ^{30 г}	3 ₺
Аджика уйгурская ^{30 г}	3 ₺
Наршараб ^{30 г}	3 ₺
Хрен ^{30 г}	3 ₺
Сметана ^{30 г}	3 ₺
Соевый соус ^{30 г}	3 ₺
Песто ^{30 г}	3 ₺
Цезарь ^{30 г}	3 ₺
Томатный соус ^{30 г}	3 ₺
Чесночный соус ^{30 г}	3 ₺

ПЛОВ

Плов Чайханский ^{250 г}	18 ₺
----------------------------------	------

ДОБАКИ К ПЛОВУ

Ачичук ^{50 г}	3 ₺
Маринованный лук ^{20 г}	2 ₺
Жареный чеснок ^{30 г}	2 ₺
Гранат ^{20 г}	2 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья печень с яблоками (Мазза) ^{300 г}	16 ₺
Куриная грудка с овощами (Хумо) ^{245 г}	12 ₺
Телятина с грибами в соевом соусе (Заравшан) ^{230 г}	24 ₺
Каре ягнёнка с соусом Бринджал ^{200 / 50 г}	25 ₺
Медальоны из говяжьей вырезки (Хавас) ^{160 / 87 / 50 г}	27 ₺
Домашние котлеты из телятины с картофельным пюре ^{160 / 150 / 40 г}	17 ₺
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре ^{390 г}	24 ₺
Куриные котлеты с картофельным пюре ^{180 / 150 / 55 г}	13 ₺
Кюфта с печеными овощами ^{160 / 160 / 50 / 30 / 15 г}	23 ₺
Бургер с бараниной ^{320 г}	17 ₺
Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г}	35 ₺

**ЯПОНСКАЯ И ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ****СУШИ**

Сяке ^{35 г}	5 ₺
Магура ^{35 г}	4 ₺
Унаги ^{33 г}	5 ₺
Эби ^{35 г}	4 ₺

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

Сяке Маки ^{100 г}	10 ₺
Текка Маки ^{100 г}	9 ₺
Унаги Маки ^{100 г}	16 ₺
Авокадо Маки ^{100 г}	6 ₺
Каппа Маки ^{100 г}	6 ₺

ГУНКАНЫ

Сяке спайс ^{35 г}	4 ₺
Магура спайс ^{35 г}	4 ₺
Унаги спайс ^{35 г}	6 ₺
Эби спайс ^{35 г}	3 ₺

ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

Калифорния ^{190 г}	16 ₺
Филадельфия ^{200 г}	25 ₺
Дракон ^{190 г}	28 ₺
Ролл лосось абури ^{210 г}	22 ₺
Креветка темпура ^{220 г}	21 ₺
Ролл с тунцом и трюфелем ^{210 г}	28 ₺
Острый лосось с чили перцем ^{220 г}	22 ₺
Ролл с креветкой и угрем в трюфельном соусе ^{180 г}	21 ₺

ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ

Кранч ^{240 г}	16 ₺
Четыре сыра ^{220 г}	16 ₺

ДЕСЕРТЫ

Павлова ^{230 г}	14 ₺
Наполеон ^{160 / 40 г}	13 ₺
Морковный торт ^{200 / 32 г}	10 ₺
Домашняя пахлава ^{120 г}	7 ₺
Медовик ^{120 / 30 / 30 г}	10 ₺
Лимонный пирог ^{170 / 15 г}	9 ₺
Шоколадный торт ^{120 / 15 г}	11 ₺
Кок-самса с яблоками ^{130 / 20 г}	7 ₺
Фруктовая ваза ^{1500 г}	37 ₺
Сорбет в ассортименте ^{50 г}	3 ₺
Мороженое в ассортименте ^{50 г}	4 ₺
Мёд ^{100 г}	12 ₺
Варенье в ассортименте ^{100 г}	5 ₺
Чизкейк Баскский ^{160 / 50 г}	11 ₺
Орешки с вареной сгущенкой и арахисом ^{150 г}	9 ₺

НАМАЗКИ / YAХМАЛАР



ТЗАТЗИКИ ДЗАДЗИКИ 150 q

Təravətli xiyar, cəfəri, yunan qatığında sarımsaq və xama ilə miks
Микс свежих огурцов, петрушки, чеснока с греческим йогуртом и сметаной

6m



QUZU ILƏ HUMUS
210 q **ХУМУС С БАРАНИНОЙ**

Yerli ədviyyat vurulmuş qızardılmış quzu humusu
Хумус с обжаренной бараниной
и национальными специями

11 ₼

BADIMCAN QƏLYANALTISI
ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 165 q

Süzmə ilə bişmiş badımcan yauması
Намазка из запечённого баклажана с сюзьмой

7 ₼



KEÇI PENDIRI YAХMASI
НАМАЗКА С КОЗЬИМ СЫРОМ 150 q

Zeytun yağı, pomidor və quru nanə ilə keçi pendiri
Козий сыр с оливковым маслом, помидорами
и сушёной мятой

9 ₼

САЛАТЛАР / SALATLAR

VITAMIN SALATI (BANOR) ВИТАМИННЫЙ САЛАТ (БАХОР) 150 g

Sarımsaq yağı ilə bəzədilmiş yüngül kələm və şirin yerkökü salati
Лёгкий салат из капусты и сладкой моркови, заправленный
чесночным маслом

5m



AÇIÇUK АЧИЧУК 150 g

Çəhrayı pomidor, soğan, bibər və ətirli reyhandan özbək salati. Ənənəvi olaraq plovla verilir
Узбекский салат из розовых томатов, репчатого лука, стручкового перца и ароматного базилика.
Традиционно подаётся к плову

6m



KİNOA, POMİDOR VƏ AVOKADO İLƏ SALAT САЛАТ С КИНОА, ТОМАТАМИ И АВОКАДО

280 q

Rikkola, yuzu xiyar və qoz ilə
С рукколой, огурцами, юдзу и грецкими орехами

17 ₼



YUNAN SALATI ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

350 q

Şirin bibər, pomidor, xiyar, qırmızı soğan, zeytun, kapers, feta pendiri və qızardılmış çörəkdən ibarət klassik salat
Классический салат из сладкого перца, томатов, огурцов, красного лука, маслин, оливок, каперсов, сыра фета и гренок

15 ₼



AVOKADO VƏ ÇİYƏLƏK İLƏ SALAT QARIŞIĞI САЛАТ-МИКС С АВОКАДО И КЛУБНИКОЙ

275 q

Romano kahi, frize və lollo rosso üzərində çiyələk, portağal və qreyppfrut dilimləri ilə avokado. Üstünə sitrus bal sousu qoyulur
Авокадо с клубникой, дольками апельсина и грейпфрута на листьях салата романо, фризе и лолло rosso. Заправляется цитрусово-медовым соусом

23 ₼



ТӘЗӘ ТӘРӘВӘЗ САЛАТИ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 300 г

Çəhrayı pomidor, xiyar, şirin bibər, turp, qırmızı soğan və keşnişdən ibarət yüngül salat. Kənd yağı ilə üstü doldurulur
Лёгкий салат из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом.

10 ₺



ТОУУҚ ИЛӘ SEZAR ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 245 г

Qrıldə qızardılmış toyuq filesi, çəhrayı pomidor, qızardılmış çörək, Parmezan pendiri və Sezar sousu ilə Romano salati
Салат романо с обжаренным на гриле куриным филе, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь

18 ₺



ТӘРӘВӘЗЛИ INCƏ DANA ƏTINDƏN ÖZBƏK SALATI (LAZZAT) УЗБЕКСКИЙ САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ (ЛАЗЗАТ) 150 г

Yaşıl soğan, xiyar və ətirli keşnişdən ilə pomidor-soya sousunda incə dana ətindən özbək salati
Узбекский салат из нежной телятины в томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами и ароматной кинзой

11 ₺



KREKET ILƏ SEZAR SALATI ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 235 г

Qızardılmış krevet, çəhrayı pomidor, qızardılmış çörək, Parmezan pendiri və Sezar sousu ilə Romano salati
Салат романо с обжаренными на гриле креветками, розовыми томатами, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь

23 ₺



RUKKOLA VƏ KREKET ILƏ SALAD САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ 200 q

Qızardılmış krevet, pomidor, xiyar və soya-balzam sousu ilə parmezan pendiri ilə rukkola
Руккола с обжаренными креветками, томатами, огурцами и сыром пармезан под соево-бальзамическим соусом

21 ₼



DİL VƏ QOZ SOUSU ILƏ RUKKOLA SALATI САЛАТ С ЯЗЫКОМ И РУККОЛОЙ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 150 q

Qoz sousu ilə dana dili və rukkola parçaları.
Pomidor və parmesan pendiri ilə bəzədilir.
Кусочки телячьего языка и руккола под ореховым соусом.
Украшается томатами и сыром пармезан

14 ₼



POMIDOR ILƏ MOZZARELLA МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ 230 q

Pesto və balzam kremli çəhrayı pomidor, mozzarella və rukkola
Розовые томаты, моцарелла и руккола с соусом песто и бальзамическим кремом

17 ₼



DAŞKƏND ТАШКЕНТ 160 q

Qaynadılmış dana əti və bildirçin yumurtası,
qızardılmış soğan və mayonez sousu ilə şirəli turpdan ibarət məşhur Özbək salati
Знаменитый узбекский салат из отварной телятины и сочной редькой с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом

14 ₼



BAKU DREAMS SALATI САЛАТ БАКУ ДРИМС 220 q

Pomidor, feta pendiri, çili bibəri, təzə göyərti və reyhan, sumaq ədviyyatı ilə
С помидорами, сыром фета, перцем чили, свежей зеленью и базиликом, со специей сумак

10 ₼



OLIVYE SALATI TOYUQ, KREKET VƏ TOBIKO İLƏ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ, КРЕВЕТКОЙ И ТОБИКО 200 q

Toyuq filesi, krevet, yumurta və qaynadılmış tərəvəz ilə
С куриной грудкой, креветками, яйцом и отварными овощами

12 ₼



ЗАКУСКИ / QƏLYANALTIILAR



BIŞMIŞ BADIMCANDAN QƏLYANALTI (DUDLYAŞ) ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ (ДУДЛЯШ) 235 q

Sarımsaq və ətirli keşniş ilə qızardılmış badımcan, şirin bibər və pomidor
Запечённые на углях баклажаны, сладкий перец и томаты с чесноком и ароматной кинзой

8m

EV TURŞULARI ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 300 q

Turşu kələm, turşu xiyar, çəllək pomidoru, duzlu bibər, turşu çerri pomidoru, turşu sarımsaq, yabanı sarımsaq. Ətirli göyərti ilə süfrəyə verilir.
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подаётся с ароматной зеленью

14 ₼



İTALYAN PENDİRLƏRİNDƏN ASSORTI АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ 325 q

Kamamber, qorqonzola, parmezan və keçi pendiri.
Üzüm, çiyələk və qoz ilə verilir.
Каманбер, горгонзола, пармезан и козий сыр.
Подаётся с виноградом, клубникой и грецкими орехами

45 ₼

TƏRƏVƏZ ASSORTISI
ОВОЩНОЕ АССОРТИ 600/50 q

16 ₼



TƏZƏ GÖYƏRTİ
СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

70 q

Ətirli şüyüd, cəfəri, keşniş, reyhan və yaşıl soğan
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук

4 ₼

EV PENDİRLƏRİNDƏN
ASSORTI /
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ
150 q **СЫРОВ**

Hisə verilmiş suluguni, cavan suluguni, çeçil
Копчёный сулугуни, молодой сулугуни, чечил

10 ₼



BASDIRMA
БАСТУРМА 80/10 q

25 ₼



BASDIRMA ƏDVİYYATLI
БАСТУРМА ПИКАНТНАЯ

80/10 q

25 ₼



ÇEŞİDLİ ƏT DELİKATESLƏRİ АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 200/35 q

Basdırma, ədviyatlı basdırma, zərif toyuq ruleti, qaynadılmış mal dili, yerkökü, qoz və suluquni pendiri ilə ətli rulet, yangelik. Tkemali ilə verilir

Бастурма, бастурма пикантная, нежный куриный рулет, отварной говяжий язык, мясной рулет с морковью, грецкими орехами и сыром сулугуни, янгелик. Подается с ткемали

30 ₼



BRUSKETTA SIYƏNƏK VƏ TƏZƏ KARTOF İLƏ БРУСКЕТТА С СЕЛЬДЬЮ И МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ 170 q

14 ₼



PENDİR VƏ POMIDOR İLƏ BIŞMIŞ BADIMCAN ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ТОМАТАМИ 250 q

Sarımsaq, göyərti və soya sousu, zeytun yağı ilə bəzədilir
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью
и соевым соусом

14 ₼



POMIDOR İLƏ QIZARDILMIŞ SULUGUNI
ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 140/100 q

Şirəli pomidor salati ilə verilir
 Подается с салатом из сочных томатов

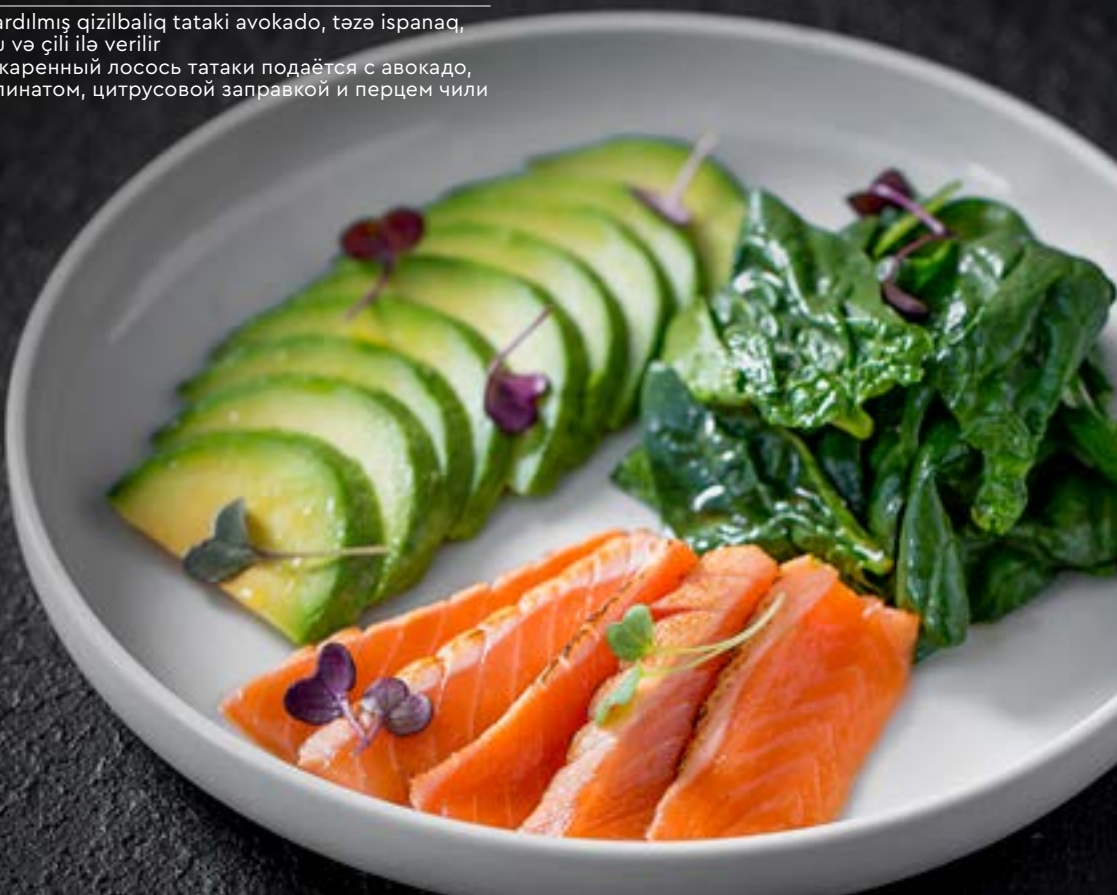
12m



QIZILBALIQLA TATAKI
ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ 150 q

Yüngül qızardılmış qızılbalıq tatakı avokado, təzə ispanaq, sitrus sousu və çili ilə verilir
 Слегка обжаренный лосось татаки подается с авокадо, свежим шпинатом, цитрусовой заправкой и перцем чили

27m



BITKI YAĞI/SARIMSAQ SOUSU/XAMA İLƏ ÇƏHRAYI
POMIDOR VƏ XIYAR
РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С РАСТИТЕЛЬНОМ
МАСЛОМ/ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ/СМЕТАНОЙ 300/50 q

Çəhrayı pomidor, Bakı xiyar, səfəri, şüyüd, keşniş və reyhan
 Помидоры розовые, огурцы бакинские, зелень петрушки и укропа, кинза, базилик

10m



QAYNADILMIŞ MAL DİLİ ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК 100/30 q

Qitiğotu və ya xardal ilə verilir
Подаётся с хреном или горчицей

11 ₼



ÇƏLLƏK XIYARLARI ОГУРЦЫ БОЧКОВЫЕ 160 q

Kənd bitki yağı ilə
с маслом растительным деревенским

7 ₼



TURŞU POMIDOR ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ 160 q

Kənd bitki yağı və səfəri yağraqları ilə
С маслом растительным деревенским и листьями
петрушки

5 ₼

SARIMSAQLI QIZARDILMIŞ ÇÖRƏK ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 100 q

4 ₼



ШАУРМА / ŞAURMA

TOYUQ ƏTİ İLƏ С КУРИЦЕЙ 285 q

Xirtildayan lavaşda pomidor, kahi, turşu soğan, turşu və sarımsaq sousu ilə qızardılmış toyuq tikələri
Кусочки обжаренной курицы с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

15 ₼

QOYUN ƏTİ İLƏ С БАРАНИНОЙ 285 q

Xirtildayan lavaşda pomidor, kahi, turşu soğan, turşu və sarımsaq sousu ilə qızardılmış quzu tikələri
Кусочки обжаренной баранины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

17 ₼

DANA ƏTİ İLƏ С ТЕЛЯТИНОЙ 285 q

Xirtildayan lavaşda pomidor, kahi, turşu soğan, turşu və sarımsaq sousu ilə qızardılmış dana tikələri
Кусочки обжаренной телятины с томатами, листьями салата, маринованным луком, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше

19 ₼



ПЕЧЕМ / BIŞIRMƏ

QOYUN ƏTI ILƏ SAMSA
САМСА С БАРАНИНОЙ 100 q

6 ₼

DANA ƏTI ILƏ KIÇIK SAMSALAR
САМСА БЕЙБИ С ТЕЛЯТИНОЙ 2 ədəd/80 q

8 ₼

TƏNDİR ÇÖRƏYİ
ЛЕПЁШКА ИЗ ТАНДЫРА 120 q

2,5 ₼

SULUGUNI VƏ POMIDOR ILƏ
KOK-SAMSA
КОК-САМСА С СУЛУГУНИ
И ТОМАТАМИ 115 q

Suluguni və pomidor ilə
С сулугуни и томатами

6 ₼

SULUGUNI VƏ GÖYƏRTI ILƏ
KOK-SAMSA
С СУЛУГУНИ И
ЗЕЛЕНЬЮ 115 q

Suluguni və göyərti ilə
С сулугуни и зеленью

6 ₼

PENDİR İLƏ MEQRƏLİ XAÇAPURISI ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С СЫРОМ 400 q

Qarışıq pendirlərlə doldurulmuş gürcü piroq
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров

15 ₼

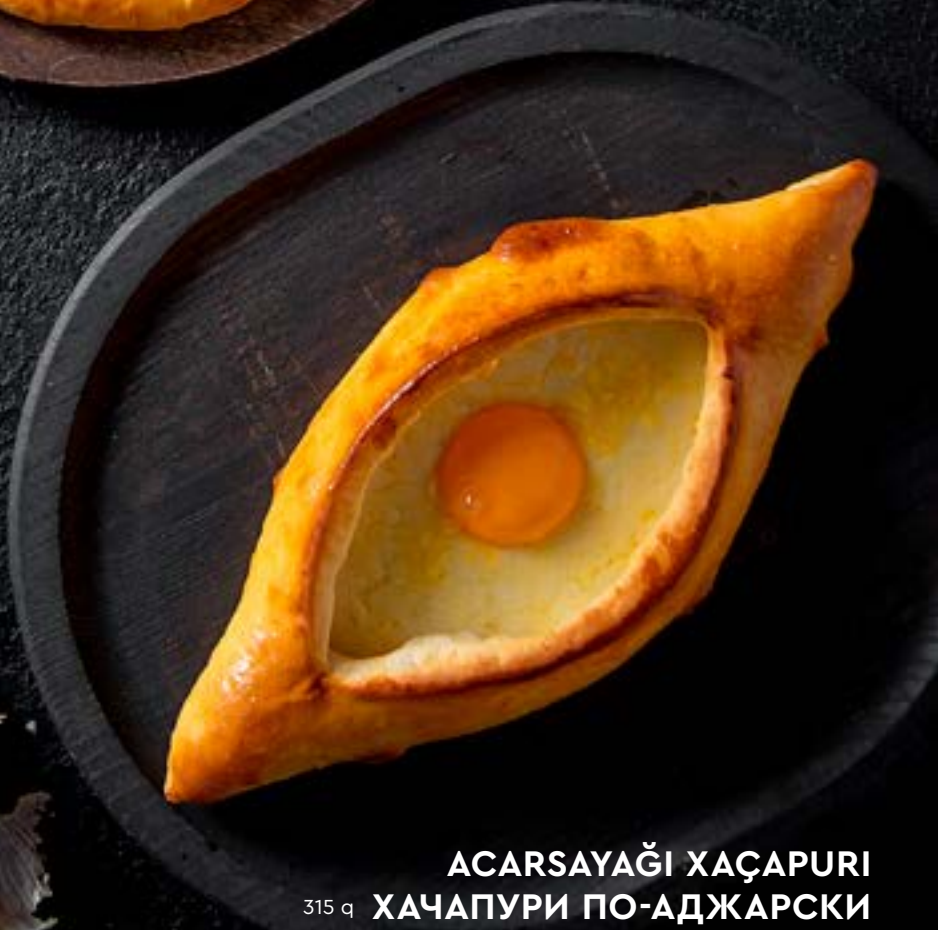


ACARSAYAĞI XAÇAPURI ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

315 q

Üç növ pendir və yumurta sarısı ilə qaşırıq şəklində
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком

12 ₼



QIZARDILMIŞ QUZU ƏTİ VƏ GÖYƏRTİ İLƏ LANMACUN ЛАХМАДЖУН С БАРАНИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 180/70/30 q

Doğranmış quzu əti, göyərti və tərəvəzli nazik küre çörəyi,
qızardılmış quzu dilimləri ilə
Тонкая лепешка с фаршем из баранины, зелени и овощей,
с обжаренными ломтиками баранины

16 ₼



ЖАРЫМ / QIZARDILMIS

QUZU ƏTI ILƏ ÇEBUREKİ
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ 160 q

9 ₼

DANA ƏTI ILƏ ÇEBUREKİ
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ 160 q

9 ₼

TOYUQ ƏTI ILƏ ÇEBUREKİ
ЧЕБУРЕК С КУРИЦЕЙ 2 ədəd/150 q

6 ₼



PIÇÇA NON QUZU ILƏ
180 q ПИЧЧА-НОН С БАРАНИНОЙ

7 ₼

PIÇÇA NON PENDIRLƏ
180 q ПИЧЧА-НОН С СЫРОМ

6 ₼

PIÇÇA NON BALQABAQLA
180 q ПИЧЧА-НОН С ТЫКВОЙ

6 ₼

PENDIRLI QUTAB
КУТАБЫ С СЫРОМ 100/30 q

5 ₼

GÖYƏRTİLİ QUTAB
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ 100/30 q

5 ₼



DƏVƏ ƏTİ İLƏ QUTAB
КУТАБЫ С ВЕРБЛЮДОМ 100/50 q

Dəvə əti, soğan və ədviyyatlarla. Mazzoni ilə verilir.
 С мякотью верблюда, репчатый луком и специями.
 Подаются с маццони

8 ₼



ЛЕПИМ И ВАРИМ / KÖFTƏLƏR

МАЛ ƏТИ ИЛƏ PELMENI ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ 270/30 г

Kərə yağı, xama və gۆyərti ilə süfrəyə verilir
Подаются со сливочным маслом, сметаной и зеленью

15м





KARTOF VƏ GÖVƏLƏK İLƏ VARENIKI
250/30 q **ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ**

Хама ilə süfrəyə verilir
Подается со сметаной

10 ₼



QUZU İLƏ MANTI
190/30 q **МАНТЫ С БАРАНИНОЙ**

Ənənəvi buxarda hazırlanmış özbək manti
Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару

12 ₼

MAL ƏTI İLƏ XINKALI
ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ 3 ədəd/300 q

Mal əti, ədviyyatlar və keşniş ilə Xinkali
Хинкали с говядиной, пряными специями и кинзой

6 ₼



QUZU ƏTI İLƏ XINKALI
3 ədəd/300 q **ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ**

Quzu, ədviyyatlar və keşniş ilə Xinkali
Хинкали с бараниной, пряными специями и кинзой

9 ₼

СУПЫ / SUPLAR



LAĞMAN ЛАГМАН

300/20 q

Milli o'zbek matbaxinin yemayi. Quzu, terevez, istiridye sousu, ulduz anis va evda hazirlanmis eristə ile doyuzdurucu quzu bulyonu. Ətirli adjika ilə verilir.

Блюдо национальной узбекской кухни. Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подаётся с ароматной аджикой

11 ₺

BORŞ ДОМАШНИЙ БОРЩ 300/30 q

Dana ətı və tərəvəz ilə klassik borş. Xama ilə süfrəyə verilir.
Классический борщ с нежной телятиной и овощами.
Подаётся со сметаной

11 ₴



ÇUÇVARA ЧУЧВАРА 250/30 q

Acılı pomidor bulyonunda quzu pelmeni ilə özbək şorbası.
Хата ilə süfrəyə verilir.
Узбекский суп с пельменями из баранины в пряном
томатном бульоне. Подаётся со сметаной

11 ₴

BALQABAQ KREM-SUPU СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ 300/15 q

Balqabaq, yerləkə və soğandan zərif şorba. Buğdadan qızardılmış
çörəkə və balqabaq toxumu ilə verilir.
Нежный суп из тыквы, моркови и репчатого лука. Подаётся
с пшеничными гренками
и тыквенными семечками

8 ₴



GÖBƏLƏK KREM-SUPU ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 300 q

Ağ göbələklərdən və şampinyonlardan qaymaq və qızardılmış çörəklə
zərif krem-sup
Нежный крем-суп из белых грибов
и шампиньонов со сливками и крутонами

12 ₴

ƏRIŞTƏLİ TOYUQ SUPU
СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ 300 q

Toyuq filesi, yerkökü və evdə hazırlanmış əriştə ilə yüngül şorba.
 Təzə göyərti ilə bəzədilib
 Лёгкий суп с куриной грудкой, морковью и домашней лапшой.
 Украшается свежей зеленью

8 ₺



HISƏ VERILMIŞ ƏT ŞORBASI
МЯСНАЯ СОЛЯНКА
С КОПЧЁНОСТЯМИ

250/30/25 q

Хама və göyərti ilə süfrəyə verilir
 Подаётся со сметаной и зеленью

11 ₺

XARÇO
ХАРЧО 250/20 q

Yetişmiş pomidor, düyü və ətirli ədviyyatlarla ənənəvi gürcü dana əti şorbasi. Adjika ilə verilir
 Традиционный грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подаётся с аджикой

12 ₺



ŞURPA
ШУРПА

300 q

Özbək mətbəxinin klassikləri.
 Quzu əti və tərəvəz ilə ətirli ət bulyonu
 Классика узбекской кухни. Ароматный мясной бульон
 с бараньей корейкой и овощами

15 ₺

MATSONI İLƏ DOĞRAMAC ОКРОШКА НА МАЦОНИ 200 ml

Matsoni, xiyar, göyərti
Мацони, огурцы, зелень

6 ₼



DANA ƏTI İLƏ TURŞƏNG ŞORBASI ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП С ТЕЛЯТИНОЙ

250/30 q

Bıldırcın yumurtası, göyərti və xama ilə verilir
Подаётся с перепелиными яйцами, зеленью и сметаной

11 ₼



TOM YAM

370/10 q TOM YAM

Mıdye, krevetlər, kalamar, göbələk, pomidor, limongrass,
çili bibəri və kokos südü ilə tay şorbasi
Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами,
грибами, помидорами, лемонграссом и перцем чили

16 ₼



MAHİGAJ / BARBEKYU

KREKET ŞİŞ KAVABI ШАШ-КЕБАБ ИЗ КРЕВЕТОК 100/25 q

Limonla verilir
Подаётся с лимоном

22 ₺



QIZILBALIQ ŞİŞ KAVABI ШАШ-КЕБАБ ИЗ СЁМГИ 100/25 q

Limonla verilir
Подаётся с лимоном

33 ₺

DANA ŞIŞ KAVAVI
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 100/10 q

17 ₼

TOYUQ ŞIŞ KAVAVI
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 100/10 q

8 ₼

QUZU ŞIŞ KAVAVI
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ 100/10 q

13 ₼

LÜLƏ QUZU KAVAVI
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 100/10 q

10 ₼

LÜLƏ DANA KAVAVI
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 100/10 q

12 ₼

LÜLƏ TOYUQ KAVAVI
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 100/10 q

7 ₼



TOYUQ ƏTİNDƏN ÜÇ-PƏNCƏ
УЧ-ПАНЖА ИЗ КУРИЦЫ 200/30 q

Soğan, təzə göyərtili və nar dənələri ilə üç şışdə verilir
Подается на трех шампурах с луком, свежей зеленью и зернами граната

18 ₼



SOĞAN İLƏ QUZU QARACIYƏR ŞİŞ KABAB
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ

100/10 q

8 ₼



QUZU ƏTİNDƏN ÜÇ-PƏNCƏ
УЧ-ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ 200/30 q

Soğan, təzə göyərtili və nar dənələri ilə üç şışdə verilir
Подается на трех шампурах с луком, свежей зеленью и зернами граната

27 ₼

DANA ƏTİNDƏN ÜÇ-PƏNCƏ
УЧ-ПАНЖА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 200/30 q

Soğan, təzə göyərtili və nar dənələri ilə üç şışdə verilir
Подается на трех шампурах с луком, свежей зеленью и зернами граната

29 ₼



QAFQAZSAYAĞI TOYUQ ŞİŞ KABABI
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПО-КАВКАЗСКИ 240/120/30/50 q

Bişmiş kartof və xüsusi sous ilə süfrəyə verilir
Подается с запеченным картофелем и фирменным соусом

15 ₼

RİBAŸ STEYKİ
СТЕЙК РИБАЙ 350/50 q

Çiy ət çəkisi
Вес сырого мяса

87 ₼



TƏRƏVƏZ İLƏ QIZARDILMIŞ TOYUQ BUDLARI
КУРИНЫЕ БЕДРА ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ 240/130 q

Karridə marinadlanmış, zukkini, bolqar bibəri, çəhrayı pomidor və təzə göyərti ilə verilir
Маринованные в карри, подаются с цукини, болгарским перцем, розовыми помидорами и свежей зеленью

16 ₼



QIZARDILMIŞ TOYUQ TABAKA
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА НА ГРИЛЕ 1 ədəd/50/50 q

26 ₼



QIZARDILMIŞ QIZILBALIQ STEYKİ
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ НА ГРИЛЕ 150/35/30/25 q

Salat qarışığı, ispanaq, pendir sousu və limonla verilir
Подается с миксом салатов, шпинатом, сырным соусом и лимоном

34 ₼



QIZARDILMIŞ DORADO
ДОРАДО НА ГРИЛЕ xam balıq çəkisi/100 q

Bir budaq rozmarin və çerri pomidoru ilə bişmiş dəniz balığı.
Pesto və limonla süfrəyə verilir
Морская рыба, запечённая с веточкой розмарина и томатами черри. Подаётся с соусом песто и лимоном.

13 ₼

ГАРНИРЫ / QARNIRLƏR

DÜYÜ

РИС 150 q

5m

SARIMSAQ ILƏ ÇERRI
KARTOFU
КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ
С ЧЕСНОКОМ 150 q

5m

KARTOF PÜRESI
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 q

5m

QIZARDILMIŞ TƏRƏVƏZLƏR
ОВОЩИ ГРИЛЬ 250/50 q

12m

GÖVƏLƏK VƏ SOĞAN ILƏ
QIZARDILMIŞ KARTOF
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ 150 q

5m

KARTOF FRI
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 q

5m

YAPON DÜYÜSÜ
РИС ЯПОНСКИЙ 150 q

3m

СОУСЫ / SOUSLAR

ADSIKA / АДЖИКА 30 q

UYĞUR ADCIKASI
АДЖИКА УЙГУРСКАЯ 30 q

NARŞƏRAB
НАРШАРАБ 30 q

TOMAT SOUSU
ТОМАТНЫЙ СОУС 30 q

QITIĞOTU / ХРЕН 30 q

XAMA / СМЕТАНА 30 q

SOYA SOUSU
СОЕВЫЙ СОУС 30 q

PESTO / ПЕСТО 30 q

SEZAR / ЦЕЗАРЬ 30 q

SARIMSAQLI SOUS
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС 30 q

PENDIRLI
СЫРНЫЙ 50 q

ŞIŞ KAVAB ÜÇÜN
SOUS / СОУС ДЛЯ
ШАШЛЫКА 50 q

GÖYƏRTI VƏ SARIMSAQ
ILƏ MATSONI
МАЦОНИ С ЗЕЛЕНЬЮ
И ЧЕСНОКОМ 50 q

SATSEBELI
САЦЕБЕЛИ 50 q

TKEMALI YAŞIL
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЁНЫЙ 50 q

TKEMALI QIRMIZI
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ 50 q

3m





PLOV ҶАУХАНСКИ
ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ 250 г

Quzu əti, lazer düyü növü sarı yer-kökü, sarımsaq, zirə və zirinc ilə özbək plovu
Фирменный узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой
морковью, чесноком, зирой и барбарисом

18 ₺

ДОБАВКИ К ПЛОВУ / PLOV ÜÇÜN ƏLAVƏLƏR

AÇIÇUK 50 г **3 ₺**
АЧИЧУК

BASDIRMA SOĞAN 20 г **2 ₺**
МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

QIZARDILMIŞ SARIMSAQ 30 г **2 ₺**
ЖАРЕННЫЙ ЧЕСНОК

NAR 20 г **2 ₺**
ГРАНАТ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / İSTİ YEMƏKLƏR

ТƏРƏВƏЗЛИ ТОУУҚ FILESİ (HUMO) КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ (ХУМО) 245 г

Uyğur mətbəxindən bir yemək. Şirin bibər, göbələk və xiyar ilə soya sousunda qızardılmış toyuq filesi. Yaşıl soğan, reyhan və küncüt ilə bəzədilib
Блюдо уйгурской кухни. Куриная грудка, обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками и огурцами. Украшается перьями зелёного лука, базиликом и семенами кунжута

12m



SOYA SOUNDA GÖBƏLƏKLİ DANA ƏTİ (ZƏRƏFŞAN) ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ В СОЕВОМ СОУСЕ (ЗАРАВШАН) 230 q

Uyğur mətbəxindən bir yemək. Soya sousunda göbələk və qulançar ilə qızardılmış yumşaq dana əti. Təzə göyərti və nar dənələri ilə süfrəyə verilir.
Блюдо уйгурской кухни. Нежная телятина, обжаренная с грибами и спаржей в соевом соусе. Подается со свежей зеленью и зёрнами граната

24 ₼



ALMA İLƏ QUZU QARACIYƏRİ (MAZZA) БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ С ЯБЛОКАМИ (MAZZA) 300 q

Uyğur mətbəxindən bir yemək. Soya sousunda qızardılmış şirəli quzu qaraciyəri. Bişmiş alma, soğan və ətirli göyərtilərlə süfrəyə verilir.
Блюдо уйгурской кухни. Сочная баранья печень, обжаренная в соевом соусе. Подается с запечёнными яблоками, луком и ароматной зеленью

16 ₼



BRINJAL SOUSU İLƏ QUZU ƏTİ
КАРЕ ЯГНЁНКА С СОУСОМ БРИНДЖАЛ 200/50 q

Qızardılmış quzu əti. xüsusi badımcaq sousu ilə süfrəyə verilir
 Запечённое на гриле каре ягнёнка.
 Подаётся с фирменным соусом из баклажанов

25 ₼



MAL ƏTİ MEDALYONLARI (HAYAS)
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ (ХАВАС)

160/87/50 q

Zukkini, pomidor, göyərti və qaymaqlı göbələk sousu ilə mal ətindən medalyonlar.
 Медальоны из говяжьей вырезки с цукини, томатами, зеленью и сливочно-грибным соусом

27 ₼



KARTOF PÜRESİ İLƏ EVDƏ HAZIRLANMIŞ
DANA KOTLETLƏRİ
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 160/150/40 q

Kartof püresi və truffel sousu ilə yumşaq dana kotletləri
 Нежные котлеты из телятины с воздушным пюре и трюфельным соусом

17 ₼



KARTOF PÜRESİ İLƏ TOYUQ KOTLETLƏRİ
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 180/150/55 q

Qızardılmış
 Жареные

13 ₼



KARTOF PÜRESİ İLƏ MAL ƏTİ BİFSTROQANOF БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 390 q

Soğanla qızardılmış və qaymaqlı sousda bişmiş mal əti. Kartof püresi və turşu xiyar ilə verilir
Говяжья вырезка, обжаренная с луком и тушенная в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре и солёным огурчиком

24 ₼



KÜFTƏ BİŞMİŞ TƏRƏVƏZ İLƏ КЮФТА С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ 160/160/50/30/15 q

Küftə qrildə qızardılmış tərəvəzli. Kaymak sousu ilə verilir
Кюфта с запечёнными на гриле овощами. Подается с соусом из каймака

23 ₼



QUZU ƏTİ İLƏ BURGER
БУРГЕР С БАРАНИНОЙ 320 q

Humus və badımcan salatı ilə burger
Бургер с хумусом и баклажановым салатом

17 ₼

СОСА-СОЛА İLƏ TÖVSIYƏ EDİRİK
РЕКОМЕНДУЕМ С СОКА СОЛА 330 ml

5 ₼



TƏRƏVƏZ İLƏ BUXARLANMIŞ QIZILBALIQ
СЁМГА НА ПАРУ С ОВОЦАМИ

160/150/30/25 q

Gənc lobya, yerkökü və zucchini ilə buxarda hazırlanmış qızılbalıq filesi. Pendir sousu, göyərti və limon ilə verilir
Приготовленное на пару филе сёмги с молодой фасолью, морковью и цукини. Подаётся с сырным соусом, зеленью и лимоном

35 ₼

ЯПОНСКАЯ И ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ / ЯПОН VƏ ПАН-АСИЯ МƏТВƏХИ

SYAKE ƏDVİYYATI СЯКЕ СПАЙС 35 q

Acılı sousda qızılbalıq
Лосось в соусе спайси

4 ₺

MAGURA ƏDVİYYATI МАГУРА СПАЙС 35 q

Acılı sousda ton balığı
Тунец в соусе спайси

4 ₺

EBİ ƏDVİYYATI ЭБИ СПАЙС 35 q

Acılı sousda krevet
Креветка в соусе спайси

3 ₺

UNAGI ƏDVİYYATI УНАГИ СПАЙС 35 q

Acılı sousda ilan balığı
Угорь в соусе спайси

6 ₺

GUNKANLAR / ГУНКАНЫ





**SYAKE
СЯКЕ** 35 q

Qızılbalıq
Лосось

5 ₼

**MAQURA
МАГУРА** 35 q

Tuna
Тунец

4 ₼

**UNAGI
УНАГИ** 33 q

İlan balığı, küncüt
Угорь, кунжут

5 ₼

**SUŞI /
СУШИ**

**EVI
ЭБИ** 35 q

Krevet
Креветка

4 ₼

**SYAKE MAKI
СЯКЕ МАКИ** 100 q

Qızılbalıq
Лосось

10 ₼

**TEKKA MAKI
ТЕККА МАКИ** 100 q

Tuna
Тунец

9 ₼

**UNAGI MAKI
УНАГИ МАКИ** 100 q

İlan balığı, küncüt
Угорь, кунжут

16 ₼

**AVOKADO MAKI
АВОКАДО МАКИ** 100 q

Avokado
Авокадо

6 ₼

**KAPPA MAKI
КАППА МАКИ** 100 q

Xiyar, küncüt
Огурец, кунжут

6 ₼

**KLASSIK
RULONLAR /
КЛАССИЧЕСКИЕ
РОЛЛЫ**



**ƏJDAH
ДРАКОН** 190 q

Krevet, ilan balığı, Filadelfiya pendiri, avokado, küncüt toxumu, unagi sousu
Креветка, угорь, сыр Филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги

28 ₼



**KRANÇ
КРАНЧ** 240 q

Qızılbalıq, krevet, avokado, küncüt toxumu, Filadelfiya pendiri, xəmir, ədviyyatlar və unagi sousu
Лосось, креветка, авокадо, кунжут, сыр Филадельфия, кляр, соус спайси и унаги

16 ₼



**TUNA VƏ TRUFFEL ILƏ ROLL
РОЛЛ С ТУНЦОМ И ТРЮФЕЛЕМ** 210 q

Tuna balığı, avokado, yaşıl soğan, qızardılmış soğan, harumaki çipsləri, qırmızı kürü, küncüt toxumu, truffel və unagi sousları
Тунец, авокадо, лук зелёный, лук жареный, чипсы харумаки, икра красная, кунжут, соусы трюфельный и унаги

28 ₼



**ABURI QIZILBALIĞI ROLL
РОЛЛ ЛОСОСЬ АБУРИ** 210 q

Krevet, avokado, qızılbalıq, tobiko, küncüt, ədviyyatlar və unagi sousu
Креветка, авокадо, лосось, тобико, кунжут, соус спайси и унаги

22 ₼





TRÜFFEL SOUSUNDA KREKET VƏ ILAN BALIĞI ILƏ ROLL
РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И УГРЕМ
В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 180 q

Krevet, ilan balığı, avokado, göbələk, küncüt, truffel və unagi sousları
 Креветка, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги

21 ₼



ÇILI BIBƏRİ İLƏ ƏDVİYYATLI QIZILBALIQ
ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ С ЧИЛИ ПЕРЦЕМ 220 q

Qızılbalıq, krevet, Filadelfiya pendiri, avokado, xiyar, yaşıl çili bibəri, küncüt toxumu, ədviyyatlı və unagi sousları, tobiko, qızardılmış soğan
 Лосось, креветка, сыр Филадельфия, авокадо, огурец, перец чили зеленый, кунжут, соусы спайси и унаги, тобико, лук жаренный

22 ₼



KALIFORNIYA
КАЛИФОРНИЯ 190 q

Krevet, avokado, xiyar, yapon mayonezi, tobiko
Креветка, авокадо, огурец, японский майонез, тобико

16 ₼



FILADELFIYA
ФИЛАДЕЛЬФИЯ 200 q

Qizilbalıq, xiyar, Filadelfiya pendiri, qizilbalıq kürüsü
Лосось, огурец, сыр Филадельфия, икра лосося

25 ₼



DÖRD PENDİR
ЧЕТЫРЕ СЫРА 220 q

İlan balığı, çedar, qauda, Filadelfiya və parmezan pendirləri, üzüm, panko krakerləri, xəmir
Угорь, сыры чеддер, гауда, Филадельфия и пармезан, виноград, сухари панко, кляр

16 ₺

KREKET TEMPURA
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА 220 q

Tempura kreveti, avokado, qızılbalıq, Filadelfiya, küncüt toxumu, perikara və unagi
sousları
Креветка темпурная, авокадо, лосось, Филадельфия, кунжут, соусы перикара
и унаги

21 ₺



DESSERTS / DESERTLƏR

PAVLOVA

230 q ПAVЛOBA

Ən zərif maskarpone, təzə giləmeyvə və orijinal mango
sousu ilə yüngül beze
Воздушное бeзe с нежнейшим маскарпоне, свежими
ягодами и оригинальным соусом из манго

14 ₼



NAPOLEON
НАПОЛЕОН 160/40 q

Çiyələk və qaymaqlı vanil kremi ilə xırtıldayan laylı tort. Çiyələk və vanil sousu ilə verilir
Tort из хрустящего слоёного теста с клубникой и сливочно-ванильным кремом. Подаётся с клубничным и ванильным соусом

13 ₼



EVDƏ HAZIRLANMIŞ PAHLAVA
ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА 120 q

Bal, qoz və şirin kişmiş ilə özbək deserti
Узбекский десерт с мёдом, грецкими орехами и сладким изюмом.

7 ₼



KÖK TORTU
МОРКОВНЫЙ ТОРТ 200/32 q

Qoz ilə evdə hazırlanmış kök tortu
Домашний морковный торт с орехами

10 ₼



KOK-SAMSA ALMA ILƏ
КОК-САМСА С ЯБЛОКАМИ 130/20 q

Bişmiş alma və darçınla doldurulmuş nazik mayasız xəmir.
Balla süfrəyə verilir
Тонкое пресное тесто с начинкой из запечённых яблок и корицы. Подаётся с мёдом

7 ₼





ŞOKOLADLI TORT
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ 120/15 q

Şokolad kremli nazik şokoladlı tortlardan hazırlanmış tort.
Üzəri şokolad və fizalis ilə bəzədilib
Торт из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом.
Украшается шоколадным топпингом и физалисом

11 ₼

BALLI TORT
МЕДОВИК 120/30/30 q

Kərə yağı kreminə batırılmış zərif ballı laylar. Vanil sousu və dondurma ilə verilir
Нежные медовые коржи, пропитанные сливочным кремом.
Подаётся с ванильным соусом и мороженым

10 ₼



LIMONLU PIROQ
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ 170/15 q

Evdə hazırlanmış limonlu piroq
Домашний пирог из песочного теста с лимонной начинкой

9 ₼



MEYVƏ VAZASI
ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1500 q

Ananas, kivi, çiyələk, portağal, qreyfrut, üzüm, alma, gavalı, banan
Ананас, киви, клубника, апельсины, грейпфрут, виноград, яблоки,
сливы, бананы

37 ₼



ÇEŞİDDƏ ŞƏRBƏT
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 50 q

Manqo, limon-laym, moruq-çiyələk, qara qarağat
 Манго, лимон-лайм, малина-клубника, чёрная смородина

3 ₼

MÜXTƏLİF NÖV DONDURMALAR
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 50 q

Vanil, çiyələk, şokolad, nanə şokolad
 Ванильное, клубничное, шоколадное, шоколадное с мятой

4 ₼



BASK ÇİZKEYK
ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ 160/50 q

Yoqurt sousu ilə
 С йогуртовым соусом

11 ₼

QATILAŞDIRILMIŞ SÜD VƏ FISTIQ
İLƏ QOZ
ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ
И АРАХИСОМ 150 q

9 ₼



MÜRƏBBƏ ÇEŞİDİ

100 q **ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

Üzüm, qoz, zoğal, əncir, heyva, ağ albalı, ərik
Виноград, грецкий орех, кизил, инжир, айва, белая
черешня, абрикос

5 ₼



100 q **ВАЛ
МЁД**

12 ₼



Təmassız Ödəniş Zamanı – Xüsusi Endirim

www.paycity.az