

 **KAZAN-MANGAL**
GEORGIAN & UZBEK CUISINE

ОТ ТАШКЕНТА ДО ФЕРГАНЫ

ВКУСЫ УЗБЕКИСТАНА

БАЙСКИЙ ЧАЙ

750

черный чай, клубника, яблоко,
мята, мед, подается с парвардой
и наватом

Процесс приготовления байского чая в Узбекистане хранит в себе много традиций! В древние времена такой чай пили богатые люди — «баи»: только они могли себе позволить разнообразие фруктов. Напиток переливали семь раз, чтобы он стал «священным» и готовым к употреблению. Такой чай наливали только в пиалы и подавали на ладонь, а другую руку в этот момент прикладывали к груди, выражая таким образом уважение к гостю. К чаю подается традиционный узбекский сахар: парварда и нават.

ЯНГУЛУК 430

Сочный салат с отварной говядиной, свежими овощами, пряной зеленью, соевым соусом и острым перцем

МАШКУРДА 420

Сытный суп из баранины с горохом маш, рисом и овощами

ЧУЧВАРА ШУРПА 420

Мясной бульон с пельменями из баранины, подаем со сметаной

ЧУЧВАРА ВАРЕНАЯ / ЖАРЕНАЯ 490

Национальные пельмени из баранины, подаем со сметаной