

РАДУШНЫЙ ТАДЖИКИСТАН



САЛАТ «ГИССАР»

70/70/110 гр

Салат с фалафелем и свежими овощами, заправленный соусом из чернослива. Родиной этого блюда считается уникальная в своем роде Гиссарская долина, исторический и культурный центр Таджикистана.

280. -

КУРУТОБ

Традиционная таджикская закуска. Свежие овощи заправляются национальным кисломолочным соусом и подаются на многослойном домашнем хлебе. По Вашему желанию мы приготовим курутоб с разварной говяжьей грудинкой.

с овощами 350. -
220 гр

с говядиной 380. -
245 гр



ПАМИРСКАЯ БАРАК ШУРПА

350/15 гр

Таджикский вариант главного восточного супа. Ароматная "пастушья" шурпа с пельменями из мяса ягненка, болгарским перцем и томатами.

360. -





ПЛОВ С ПЕРЕПЕЛКОЙ ПО-ХУДЖАНСКИ

250/45/40/25/10/7/3 гр

Плов - король любого застолья в Средней Азии. В городе Худжанд на севере Таджикистана готовят один их самых экзотических вариантов этого блюда с мясом перепела и долмой. Подается с кольцами красного лука и веточками свежей кинзы.

490. -



ЗАПЕЧЕННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА

900/350/150/75 гр

Блюдо на компанию. Нежнейшее мясо ягненка выдерживается в пряном маринаде с добавлением восточных специй, запекается на углях и подается с подкопченным картофелем.

1600. -

ХАЛВА КУНЖУТНАЯ

150 гр

Восточная сладость, не нуждающаяся в представлении. Халва из кунжута подается с грецким орехом и курагой.

280. -

