

restoran

luu

'steik & 'si: fud

Usbeki kokakunsti meister Taškendist soovitab:

Ugra Oš - Uzbeki kanasupp käsitöönuudlitega 5.90

Samsa- Uzbeki pirukas soolasest taigast:

- fetajuustu ja maitserohelisega 3.90

- Black Angus veiselihaga 4.50

- tallelihaga 4.50

Salat atsūtšuk- vürtsikas salat hakitud tomatitest ja sibulast tšillipipra ja basiilikuga 6.00

Mantad - suured pelmeenid Black Angus veise marmorfileest hakkliha ja sibulaga. 12.90

Supp Lagman koduste lintnuudlite, talleliha ja köögiviljadega teravas puljongis 12.90

Praetud Lagman koduste lintnuudlite, talleliha ja köögiviljadega 12.90

Usbeki pidupäevapilaff 11.90

Dimljama - Usbeki rahvustoit, lambalihapada, valmistatud kazan'is (haudepotis) kartulite, porgandite, kapsa, maitseainete ja tüümianiga. 8.90

"Djigar" - pehme, mahlane veisemaks (Usbeki rahvuslik toit) 8.90

Uzbeki šašlõkk tallelihast, grillitud köögiviljade ja kartulitega 14.90

Uzbeki terav kaste 1.50