

restoran

luu

'steik & 'si: fud

Usbeki kokakunsti meister Taškendist soovitab:

Samsa soolasest taignast:

- feta juustu, mozzarella ja maitserohelisega 3.90
- Anguse tõugu pulli lihaga 4.50
- tallelihaga 4.50

Sakar-ob, salat atšutšuk- peeneks hakitud tomatitest ja sibulast tšiilipira ja basiilikuga
Ohtralt maitsestatud musta pipraga, sobib suurepäraselt pilaffi, steikide ja muude liharoogade juurde. Kui Teile ei maiste teravad toidud, siis tellige ilma piprata

6.00

Mantad - suured pelmeenid musta Anguse tõugu veise marmorfileest käsitsi valmistatud hakkliha ja sibulaga. Valmistatud aurutades.

12.90

Praetud lagman koduste lintnuudlite, talleliha ja köögiviljadega

12.50

Usbeki pidupäevapilaff

11.90

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

8.90

“Djigar” - pehme, mahlane veisemaks (Usbeki rahvuslik toit)

8.90

Usbeki šašlökk tallelihast, grillitud köögiviljade ja kartulitega

14.90

Usbeki terav kaste

1.50

Ugra Os

5.90