

Горячие блюда

Блюда из рыбы

Рыба по Итальянски Запеченное филе белой рыбы с овощами	200/50/10	280-00
«Дархан» Жареный, до золотистой корочки, карп по-бухарски. Подается с дольками лимона и зеленью (цена указана за 100 гр.)	100/40	140-00
Лосось «Норвежский» Запеченный лосось с морепродуктами и овощами	400/30	520-00
Форель жареная Со свежей зеленью и лимоном (цена указана за 100гр)	100/75	270-00
Феттучини Обжаренное филе лосося, итальянская паста, сливочный соус	100/190	400-00
Стейк из семги с ризотто под икорным соусом семга , болгарский перец, рис, помидоры, сыр	130/150/30	510-00



Сказка
Востока

Блюда из телятины

Шелятина <i>по строгановски</i> Подается на порционной сковородке с картофельным пюре	250/150	330-00
Медальоны <i>из телятины</i> Филе телятины на картофельно-грибной подушке, со сливочно-горчичным соусом	125/240	420-00
Шелятина с золотистым луком <i>и горячим сыром</i> С картофелем по-домашнему	125/80/200	440-00
«Мясо по-турски» <i>Шелятина со сладким перцем</i> <i>и баклажанами</i>	250/10	360-00
Лазанья <i>Лазанья классическая с соусом</i> <i>«Бешамель»</i>	1/350	290-00
Жаркое по-домашнему <i>Филе телятины, картофель,</i> <i>помидоры, зелень</i>	330/45	330-00



**Сказка
Востока**

Отбивная из телятины С сыром, помидорами и картошкой по домашнему	100/150/10	410-00
Цветок Граната С баклажаном, сыром и гранатом Под соусом Нашараб	150/150/30	440-00
Телятина с шампиньонами Стейк из телятины с шампиньонами	150/150/30	420-00
Телятина под соусом «Перияки» стейк из телятины под фирменным соусом Перияки	150/150/30	430-00
Говядина по-бухарски Телятина с картофелем, овощами запеченные в фольге под сливочно- томатным соусом	1/350	390-00



**Сказка
Востока**

Блюда из баранины

Баранина с черносливом и кус-кусом по арабски	250/120	460-00
«Манты» Из измельченного вручную филе баранины со сладким перцем и специями. Подаются со сметаной и зеленью	250/280	220-00
«Долма» Мясо горного барашка в виноградных листьях	180/35	200-00
Лигургажа Сушеное мясо с мамалыгой	140/220	430-00
Кыйма с сушеным мясом и отварным картофелем	190/205	490-00
Сушеное мясо с кукурузными гренками и домашней сметаной	150/150/50	410-00



**Сказка
Востока**

Блюда из курицы

<i>Гедлибжа</i> Домашняя курица с чесноком в соусе, и с кукурузной пастой	<i>150/350</i>	<i>230-00</i>
<i>Филе цыпленка</i> <i>с грибами</i> с сое из баклажан и сладкого перца	<i>230/160</i>	<i>380-00</i>
<i>Цыпленок по-тайски</i> Кусочки куриного филе с зеленой фасолью и тыквенными семечками	<i>280/20</i>	<i>330-00</i>
<i>Филе цыпленка</i> <i>на гриле с жульеном</i>	<i>100/200</i>	<i>380-00</i>
<i>«Восточный базар»</i> Отбивная из курицы с сухофруктами	<i>150/100/10</i>	<i>300-00</i>
<i>Курица в фольге</i>	<i>100/300</i>	<i>320-00</i>



**Сказка
Востока**

Котлеты по-киевски филе цыпленка с маслом и зеленью	150/150	370-00
Отбивная из курицы филе цыпленка с сыром, с зеленью и сливоч. соусом	50/150/150	370-00
Цыпленок на сковороде Цыпленок жареный с овощами под острым красным соусом	100/200	390-00



**Сказка
Востока**

Блюда на мангале

(цена указана за 100гр)

<i>Стейк из семги</i> <i>с лимоном и зеленью</i>	<i>100/45</i>	<i>320-00</i>
<i>Креветки на мангале</i>	<i>100/20</i>	<i>380-00</i>
<i>«Уч панджа»</i> <i>Из телятины по старинному</i> <i>рецепту, на трех шампурах</i>	<i>100/35</i>	<i>450-00</i>
<i>«Рибай» стейк</i> <i>Говяжий стейк из реберной части</i> <i>с острым соусом «Барбекю»</i>	<i>100/30/20</i>	<i>330-00</i>
<i>Люля-кебаб из баранины</i>	<i>100/45</i>	<i>220-00</i>
<i>Люля-кебаб из курицы</i>	<i>100/45</i>	<i>160-00</i>
<i>Картофель запеченный</i>	<i>1/100</i>	<i>80-00</i>
<i>Грибы на мангале</i>	<i>1/100</i>	<i>100-00</i>



**Сказка
Востока**

*Шашлык
из корейки ягненқа* 100/45 200-00

Шашлык из баранины 100/45 180-00

Шашлык из бараньей печени 100/45 125-00

*Шашлык
из курицы* 100/45 150-00

*Шашлык Ассорти:
Баранина, печень,
люля-кебаб, курица* 1 000/600 2000-00

*Шашлык из овощей
Запеченные на углях помидоры,
бақлажаны, сладкий перец и лук* 1/200 190-00



**Сказка
Востока**