



SAMARQAND
M E N U

RU

САЛАТЫ

1. САЛАТ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ

Салат Оливье с курицей гриль – это современная разновидность классического блюда, где ароматная курица сочетается с красочным миксом картофеля, моркови, зеленого горошка и маринованных огурцов. Всё это объединяется в сливочно-майонезной заправке.

32 zł

2. ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ

Лосось отличается своей нежной, мягкой текстурой и тонким вкусом, который сочетается с красочным миксом картофеля, моркови, зелёного горошка и маринованных огурцов. Всё это объединяется в сливочно-майонезной заправке.

40 zł

3. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Сельдь под шубой – праздничный слоёный салат с маринованной сельдью, покрытый слоями свеклы, моркови, картофеля и яйца с нежной майонезной заправкой.

32 zł





4. ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Наш греческий салат – это микс из свежей зелени, томатов черри, свежих огурцов и сладкого красного перца с добавлением нежного сыра фета и оливок.

40 zł

5. ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

«Цезарь» – гармоничное сочетание хрустящего салата ромен, сыра пармезан, сочных кусочков курицы и бекона, поджаренных гренок, спелых помидоров черри и ароматного соуса «Цезарь».

43 zł

6. ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Гармоничное сочетание хрустящего салата ромен, сыра пармезан, ароматных поджаренных креветок, хрустящих гренок, спелых помидоров черри и ароматного соуса «Цезарь».

52 zł

САЛАТЫ

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

36 zł

7. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Малосолёная сельдь с печёным картофелем и маринованным луком.

8. КРЕВЕТКИ В СУХАРЯХ ПАНКО

Хрустящие креветки в воздушных сухарях панко, золотистые снаружи и нежные внутри, подаются с освежающим лимонным соусом.

47 zł



26 zł

9. РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Рулеты из баклажанов это гармония нежных баклажанов, наполненных ароматной сырной начинкой с добавлением чеснока.

10. РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАЧИНКОЙ ИЗ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ

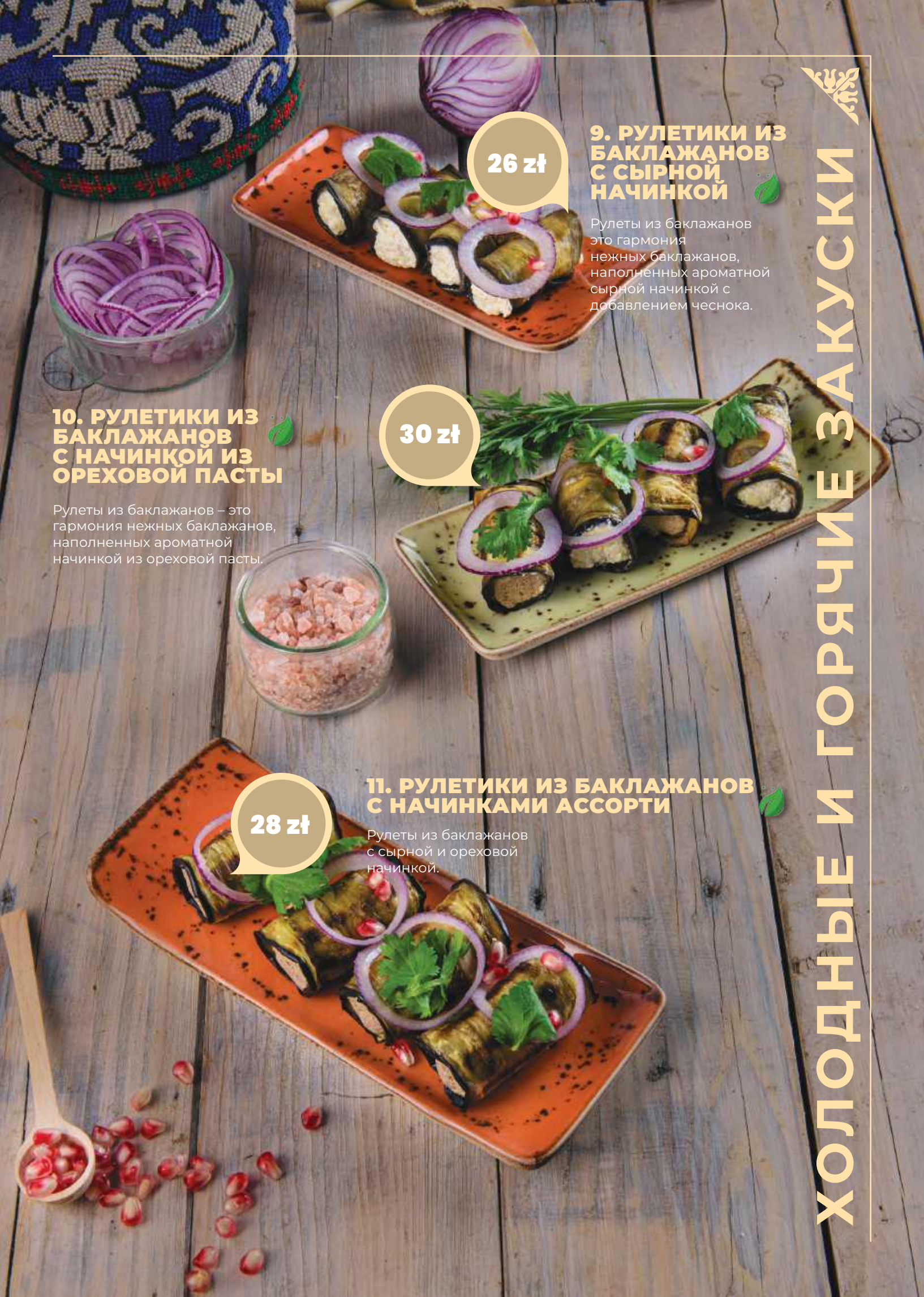
Рулеты из баклажанов – это гармония нежных баклажанов, наполненных ароматной начинкой из ореховой пасты.

30 zł

11. РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАЧИНКАМИ АССОРТИ

28 zł

Рулеты из баклажанов с сырной и ореховой начинкой.



ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



12. СОЛЕНЬЯ

Хрустящие солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные помидоры, пикантная морковь по-корейски и капуста ким чи.

23 zł



13. ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

Нежный говяжий язык в сочетании с острой ноткой хрена и остротой горчицы создают неповторимый контраст вкусов.

28 zł





СУПЫ

34 zł

14. ХАРЧО



Харчо — это пряный грузинский суп с говядиной, рисом и томатами, насыщенный ароматами специй, чеснока и свежей кинзы. Кислинка соуса ткемали и богатый бульон создают яркий, согревающий вкус с пикантными нотками.

15. СОЛЯНКА

Этот густой суп сочетает в себе изысканное разнообразие мясных деликатесов, маринованных огурцов, маслин и каперсов. Подчёркнут свежей ноткой лимона и нежной сметаной.

33 zł



16. УКРАИНСКИЙ БОРЩ

Классический наваристый украинский борщ, где каждая ложечка наполнена богатым вкусом спелой свеклы, молодой капусты и ароматной зелени. Подаётся со свиным рёбрышком, пышными пампушками, нежным салом, зелёным луком и домашней хреновухой.

39 zł



17. ПЕЛЬМЕНИ С БУЛЬОНОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Пельмени ручной лепки с фаршем из свинины и говядины в наваристом и ароматном бульоне. Подаются со сметаной и зеленью

30 zł



18. ПЛОВ ФЕРГАНСКИЙ

Разновидность узбекского плова из Ферганской долины с ароматной говядиной или бараниной, красной морковью, чесноком, луком, барбарисом и ароматными специями. Подаётся с мини-салатом из красных томатов, огурцов и лука.

39 zł

19. СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Идеальное сочетание свежеприготовленных спагетти с насыщенным соусом на основе сливок, яиц и пармезана, дополненных хрустящими кусочками бекона и приправленных молотым чёрным перцем.

37 zł

20. СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ В ИМБИРНОМ СОУСЕ

Это ароматное блюдо с сочными креветками и пряным имбирным соусом. Нежная паста идеально сочетается с пикантными нотками имбиря, чеснока и карри.

45 zł

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

21. ЛАГМАН С ИНДЕЙКОЙ

Оригинальная домашняя лапша, обжаренная с нежными кусочками мяса индейки, свежими овощами, соусом унаги, характеризующимся гармоничным сочетанием сладости и нежной остроты, с добавлением соевого соуса и кунжутного масла.

37 zł



35 zł

22. ЛАГМАН НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Оригинальная домашняя лапша в наваристом бульоне в сочетании с кусочками сочной говядины и обильным ассортиментом свежих овощей и ароматных специй. Подается с острым соусом.



23. ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Жареный картофель с вешенками, репчатым луком, чесноком, специями и свежей зеленью.

28 zł

24. ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Наш вариант этого блюда представляет собой сочетание сочной курицы с красным перцем, ароматным чесноком и зеленью, обжаренными в густом томатном соусе. Подаётся в свежей хрустящей булочке.

37 zł

52 zł

25. ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Сочетание изысканного вкуса запеченной рыбы в сухарях панко с нежным и сливочным картофельным пюре.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

36 zł

26. ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С МЯСОМ

Настоящий вкус Кавказа – пирог, приготовленный по традиционному осетинскому рецепту. Нежное тесто скрывает в себе вкуснейшую начинку из мяса и картофеля, создавая идеальное сочетание вкусов.



36 zł

27. ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Нежное тесто скрывает в себе вкуснейшую начинку из сыра и картофеля, создавая идеальное сочетание вкусов.





ВЫПЕЧКА

38 zł

28. ПИДЕ С ИНДЕЙКОЙ И ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ

Тонкое, хрустящее, сформированное в форме лодочки дрожжевое тесто, в котором сочные кусочки индейки гармонично сочетаются с ароматными грибами и сыром в сливочном соусе, создавая неповторимый вкус.

38 zł

29. ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из пышного, золотистого теста, наполненная смесью тягучих грузинских сыров и венчающим её сырым желтком, которое доходит до готовности прямо на вашем столе.

30. ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

37 zł

Воздушное тесто, запечённое до золотистой корочки, наполненное щедрой смесью грузинских сыров. Обещает настоящее сырное наслаждение в каждом кусочке.

31. КУБДАРИ

Наш Кубдари – это пышная, ароматная лепёшка, наполненная пикантной и очень ароматной мясной начинкой

36 zł

16 zł

32. САМСА С МЯСОМ

Традиционная узбекская запечённая самса из слоёного теста, рубленой говядины и баранины, репчатого лука с ароматными узбекскими специями.



33. МАНТЫ С МЯСОМ

Воздушное, приготовленное на пару тесто, таящее в себе изысканно приправленное мясо говядины и ягнёнка; мелко нарезанное, смешанное с репчатым луком и ароматными узбекскими специями. Подаётся со сметаной, острым соусом и свежей зеленью.

30 zł

34. ХИНКАЛИ С МЯСОМ

Настоящие грузинские хинкали ручной лепки с начинкой из свинины и говядины, приправленные грузинскими специями, с ароматным и слегка пикантным бульоном внутри.

30 zł

35. ХИНКАЛИ С СЫРОМ

Настоящие грузинские хинкали ручной лепки с сырной начинкой, приправленные грузинскими специями, с ароматным сливочно-сырным бульоном внутри.

30 zł

МАНТЫ/ХИНКАЛИ
ВАРЕНИКИ/ПЕЛЬМЕНИ



МАНТЫ/ХИНКАЛИ ВАРЕНИКИ/ПЕЛЬМЕНИ

36. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Передающие всю сладость лета, нежные вареники ручной лепки из тонкого теста. Бережно скрывают в себе кисло-сладкую начинку из сочной и спелой вишни. Подаются со сметаной.

30 zł

30 zł

37. ПЕЛЬМЕНИ ПЕЛЬМЕНИ

Классические пельмени, полные сочной мясной начинки со свино-говяжьим фаршем, замечательно укутанной в тонкое, эластичное тесто. Подаются с ароматным маслом и густой сметаной.





55 zł

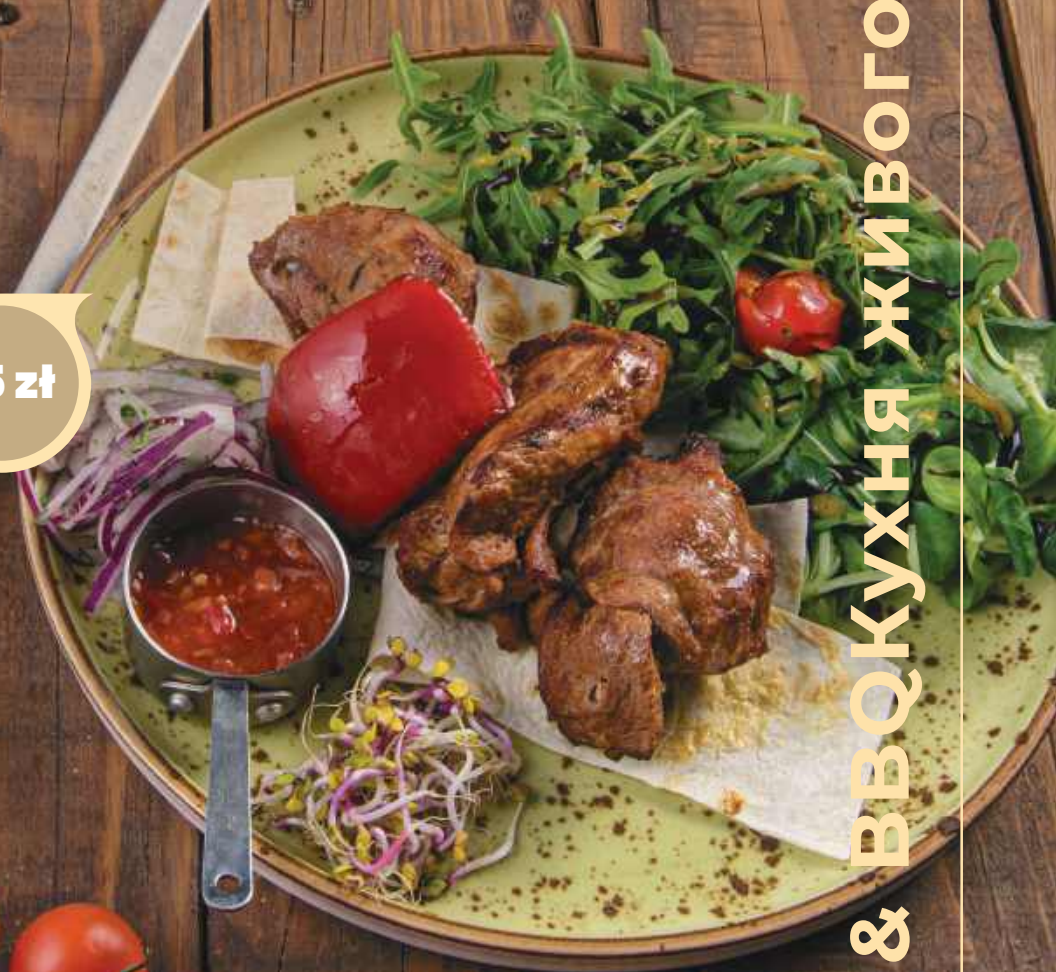
38. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ «БАРБЕКЮ»

Хрустящие куриные крылышки, обильно покрытые ароматным соусом барбекю, который добавляет сладко-копчёные нотки. Подаются с мягким и румяным лавашом.

39. ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Маринованное в ароматных специях бедро индейки, приготовленное до идеальной золотистости на мангале, пропитанное вкусом копчения. Подаётся со свежей зеленью, маринованным луком, румяным лавашом и домашней аджикой.

65 zł



GRILL & ВВЮКУХНЯ ЖИВОГО ОГНЯ



65 zł

40. ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Свиная шея, маринованная в тщательно подобранной смеси специй и трав, приготовленная на мангале до достижения идеальной прожарки. Подаётся со свежей зеленью, маринованным луком, румяным лавашом и домашней аджикой.

85 zł

41. СВИНЫЕ РЁБРА BBQ

Маринованные в тщательно подобранной смеси специй и трав свиные рёбра, приготовленные до идеальной мягкости и обильно покрытые соусом барбекю. Подаются с золотистым картофелем, запечённым с ароматной зеленью и чесноком.



42. ШАШЛЫК ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Маринованная в богатом сочетании трав и специй утиная грудка, приготовленная на мангале до идеальной хрустящей корочки. Подаётся со свежей зеленью, маринованным луком, румяным лавашом и неповторимым ягодным соусом

85 zł

43. ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЁНКА

Изысканный шашлык из новозеландского ягнёнка, известного своим нежным вкусом и мягкостью. Подаётся жаренным до золотистой корочки со свежей зеленью, маринованным луком, румяным лавашом и домашней аджикой.

95 zł

44. ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Исключительно мягкий и нежный шашлык из телячьей вырезки. Подаётся со свежей зеленью, маринованным луком, румяным лавашом и домашней аджикой.

115 zł

GRILL & ВВQКУХНЯ ЖИВОГО ОГНЯ

45. ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ

Шампиньоны, приготовленные на мангале, сохраняют естественную сочность и неповторимый вкус. Идеально подходят в качестве полезного дополнения к любому блюду или в качестве самостоятельной закуски.

33 zł

46. ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Свежие овощи: баклажаны, кабачки, кукуруза, красный перец и шампиньоны, приготовленные на мангале, сохраняют хрусткость и интенсивный вкус.

25 zł

490 zł

47. АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ (ДЛЯ 6 ЧЕЛ.)

Рёбра BBQ, шашлык из индейки, утки и свиной шеи, куриные крылья в соусе барбекю, шашлык из овощей, запечённый картофель, маринованный лук, морковь по-корейски, лаваш и 4 разных соусов.





ДЕТСКОЕ МЕНЮ



22 zł

**50. ДЕТСКАЯ
КАРБОНАРА**

20 zł

48. КУРИНЫЙ БУЛЬОН



22 zł

**51. РАЗНОЦВЕТНЫЕ
ДЕТСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ**



22 zł

49. ДЕТСКИЙ СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

20 zł

**52. РАЗНОЦВЕТНЫЕ
МАКАРОНЫ
С МАСЛОМ**





ГАРНИРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

53. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ	12 ZŁ
54. БЕЛЫЙ ХЛЕБ	12 ZŁ
55. ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	14 ZŁ
56. ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА	20 ZŁ
57. МАРИНОВАННЫЙ ЛУК	8 ZŁ
58. МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ	13 ZŁ
59. КАПУСТА КИМЧИ	16 ZŁ
60. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	12 ZŁ
61. ЛАВАШ	12 ZŁ



СОУСЫ

62. АДЖИКА	5 ZŁ
63. КАТЫК/ЧЕСНОЧНЫЙ	5 ZŁ
64. БАРБЕКЮ	5 ZŁ
65. ОСТРЫЙ	5 ZŁ
66. ЯГОДНЫЙ	5 ZŁ
67. СМЕТАНА	5 ZŁ
68. КЕТЧУП	5 ZŁ
69. МАЙОНЕЗ	5 ZŁ

ДЕСЕРТ

Уточните у официанта актуальный на сегодня десерт

28 ZŁ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ:

CISOWIANKA 0,3L	12 ZŁ
Без газа	
ГАЗИРОВАННАЯ	14 ZŁ
ВОДА БЕЗ ГАЗА 1L	14 ZŁ
BORJOMI 0,5L Wysoko Zmineralizowana	35 ZŁ
PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPPES 0,2 L	12 ZŁ
СОКИ 0,2 L	12 ZŁ
(яблоко, апельсин, черная смородина)	
СОКИ 1 L	30 ZŁ
(яблочный, апельсиновый, ананасовый, томатный, мультивитамин)	
ГРУЗИНСКИЙ ЛИМОНАД 0,5 L	22 ZŁ
(Тархун, груша, виноград, ваниль, фейхоа)	
МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	25 ZŁ
REDBULL	22 ZŁ





ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ:

ESPRESSO	9 ZŁ
AMERICANO	12 ZŁ
CAPPUCCINO	15 ZŁ
LATTE MACCHIATO	16 ZŁ
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый	15 ZŁ

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ЧАИ:

ВИШНЯ В РОМЕ, КАКТУСОВАЯ ГРУША, ЖАСМИН, EARL GREY	18 ZŁ
ЗИМНИЙ ЧАЙ	23 ZŁ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ПИВО РАЗЛИВНОЕ:

Litovel Premium (светлое) 0,3 / 0,5l	12/16 ZŁ
Litovel Premium Dark (темное) 0,3 / 0,5l	12/16 ZŁ

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО:

Kapuziner Weissbier (пшеничное)	25 ZŁ
Litovel (пшеничное)	18 ZŁ
Augustiner Edelstoff (светлое)	25 ZŁ
Kapuziner Weissbier Free (пшеничное безалкогольное)	23 ZŁ
Holba Free (безалкогольное)	16 ZŁ

ВОДКА (40 / 500 ml):

Finlandia	13/160 ZŁ
Ostoya	14/170 ZŁ
Grey Goose	35 ZŁ

ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА

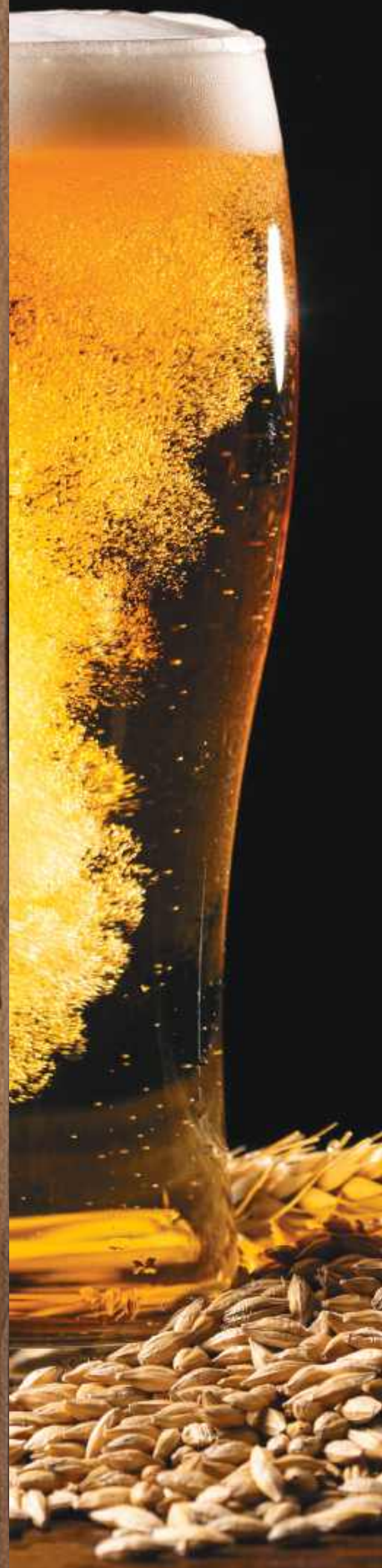
Chacha Marani	14/170 ZŁ
Grape chacha	25/300 ZŁ

ВИСКИ (40ml)

Jim Beam Bourbon / Apple	16 ZŁ
Jameson	17 ZŁ
Jack Daniel's Old No. / Honey 7	20 ZŁ
Chivas Regal	23 ZŁ
Bushmills 10 years	30 ZŁ
The Singleton of Dufftown 15 YO	35 ZŁ

РОМ (40 ML)

Bacardi Carta Blanca	15 ZŁ
Bacardi Carta Negra	15 ZŁ
Havana Club 7 Years	30 ZŁ





АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОНЬЯК / БРЕНДИ (40ml):

Ararat 3 Years	16 ZŁ
Ararat 5 Years	20 ZŁ
Sarajshvili 5 Years	18 ZŁ
Hennessy	35 ZŁ
Sarajshvili XO	50 ZŁ

ТЕКИЛА (40ml):

Olmecca Silver	20 ZŁ
Tequila Cenote blanco	35 ZŁ

ЛИКЕРЫ (40ml):

Becherovka	15 ZŁ
Jägermeister	17 ZŁ
Baileys	16 ZŁ

ВЕРМУТЫ (100ml):

Martini Bianco	16 ZŁ
Martini Fiero	16 ZŁ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

APEROL SPRITZ	30 ZŁ
LONG ISLAND ICE TEA	39 ZŁ
BACARDI CUBA LIBRE	29 ZŁ
МОЖИТО	32 ZŁ
TEQUILA SUNRISE	34 ZŁ
ГЛИНТВЕЙН (ГОРЯЧЕЕ ВИНО)	38 ZŁ

КРАСНОЕ ВИНО

ГРУЗИНСКОЕ: МАРАНИ ТЕЛАВУРИ

Сухое (сорт винограда: Саперави)

Красное сухое вино рубинового цвета. Идеально подходит ко всем видам мяса пожаренного на углях, особенно к свинине и говядине.

18/100 ZŁ

МАРАНИ ТЕЛАВУРИ

Полусухое (сорт винограда: Саперави)

Идеально на аперитив, имеет легкий сладковатый привкус. Подходит к интенсивно приправленным блюдам, особенно к баранине.

18/100 ZŁ

МАРАНИ ТЕЛАВУРИ

Полусладкое (сорт винограда: Саперави)

Прекрасный баланс сладости и кислотности делает это вино идеальным компаньоном к салатам и тортам.

18/100 ZŁ

МАРАНИ САПЕРАВИ-КАБЕРНЕ

Сухое

(Сорт винограда: Саперави 50% / Каберне Савиньен 50%)

Спелый виноград собирают вручную. Ферментация натуральными дрожжами в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C). Хорошо сочетается с жареным мясом на гриле, красным мясом и сырами.

135 ZŁ

МАРАНИ ПИРОСМАНИ

Полусухое (сорт винограда: Саперави)

Виноград собирают вручную на пике зрелости. После осторожного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C) Хорошо сочетается с бужениной, калбасами и макаронами..

135 ZŁ

КИНДЗМАРАУЛИ

Полусладкое (сорт винограда: Саперави)

Полусладкое вино, темно-красного цвета, с интенсивным ароматом вишни и ежевики. Бархатистая и плотная текстура во рту. Идеально подходит к десертам, а также острым блюдам и зрелым сырам.

32/170 ZŁ

ХВАНЧКАРА ПОЛУСЛАДКОЕ

(сорт винограда 50%, Муджуретули 50%)

Виноград собирают вручную на пике зрелости. Преобладают тона малины, клубники, с легкими тонами жареного миндаля. Рекомендуются к хачапури, хинкали и другим грузинским блюдам; мясо на гриле, дичь и сыры средней зрелости.

240 ZŁ



КРАСНОЕ ВИНО

МАРАНИ РЕЗЕРВ

450 ZŁ

(СОРТ ВИНОГРАДА: САПЕРАВИ)

Марани Резерв производится только в удачные годы, в малых партиях. Это особенное вино с громадным потенциалом к выдержке и непревзойденным качествам. Вино выдерживается 24 месяца в дубовых бочках. Идеально подходит ко всем мясным блюдам. Саперави в лучшем виде

АРМЯНСКОЕ:

IJEVAN ГРАНАТОВОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

36/210 ZŁ

ВИНО для ПРОИЗВОДСТВА ЭТОГО УНИКАЛЬНОГО ВИНА ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ ГРАНАТЫ «ГЮЛОВША» И «ВАЛАС». ВИНО ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ И ДЕСЕРТАМ. ОПРЕДЕЛЕННЫЙ ФАВОРИТ СРЕДИ НАШИХ ГОСТЕЙ.

БЕЛОЕ ВИНО

ГРУЗИЯ:

МАРАНИ РКАЦИТЕЛИ

19/100 ZŁ

сухое (сорт винограда: Ркацители)

В прекрасном фруктовом букете выделяются тона яблоки и дыни. Молодое и легкое вино с тонами яблоки и дыни прекрасно поддерживает цитрусовую свежесть в послевкусии. Идеально подходит в качестве аперитива и дополнения к салатам.

МАРАНИ ТБИЛИСУРИ

19/100 ZŁ

Полусухое (сорт винограда: Ркацители 90%, Мцване 10%)

В аромате доминируют благоухающие и свежие, тропические фрукты с тонами белых цветов и дыни. Рекомендуем вино к блюдам из птицы и в качестве аперитива.

**МАРАНИ АЛАЗАНСКАЯ
ДОЛИНА**

19/100 ZŁ

Полусладкое (сорт винограда: Ркацители 90%, Мцване 10%)

Свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной кожицы айвы. Оно прекрасно сочетается с закусками и острыми блюдами нашей кухни.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

МАРАНИ БРУТ

20/125 ZŁ

Сухое (сорт винограда: Tsolikauri/Mtsvane/Kisi)

Вино имеет ароматы свежего хлеба, дрожжей, груши, яблока и белой смородины. Во рту фруктовый, слегка дрожжевой привкус. Рекомендуем вино в качестве аперитива.

МАРАНИ ПОЛУСЛАДКОЕ

125 ZŁ

(сорт винограда: Tsolikauri/Mtsvane/Kisi)

Приятный аромат яблочных семечек, сладкой ваты и айвового сиропа. Мягкие фруктовые, карамельные и карамельные тона. Рекомендуем вино в качестве аперитива.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В соответствии с действующим налоговым законодательством мы можем выставить счет-фактуру НДС только на основании предварительного уведомления клиента. Поэтому просим Вас сообщить нам о необходимости получения фактуры перед осуществлением оплаты.

„Для общего удобства: счет не делится для групп от 5 человек и более. Спасибо за понимание.”

„Для групп от 9 человек и более добавляется 10% сервисного сбора.”

Спасибо за понимание!



НАШ РЕСТОРАН ОСНОВАЛИ ЖИТЕЛИ СРЕДНЕЙ АЗИИ ПОЛЬСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Они с детства жили в двух культурах: польской и среднеазиатской, поэтому плов, манты и самса доминировали в домашнем меню так же, как и бигос. И хотя узбекская кухня отличается от польской, она достаточно схожа, чтобы она понравилась любителям традиционных блюд.

Лагман - блюдо из лапши собственного приготовления, манты - узбекские пельмени, приготовленные на пару; хинкали, хачапури, жареное на огне мясо и грузинские вина, а также кальян на уютной террасе - привлекают искателей новых впечатлений и желающих отправиться в кулинарное путешествие.

Самарканд – это перекресток культур, сочетание традиций и мозаика блюд кухни Средней Азии, Кавказа и Европы.

Мы хотим поделиться с нашими гостями деликатесами Центральной Азии: блюдами, которыми наслаждались путешественники Шелкового пути, ароматными специями, которые можно найти на знаменитых базарах Самарканда и атмосферой одного из древнейших существующих городов мира.



SAMARQAND

ОСТАВЬТЕ ВАШ ОТЗЫВ



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС



SAMARQAND.WROCLAW



SAMARQAND RESTAURACJA UZBECKA