

Почему Бельмеса ?

«Ни бельмеса не понимаю» – так мы говорим, когда не можем разобраться в каком-то вопросе.

А как назвать ресторан, где шеф-повара знают все тонкости узбекской, кавказкой и русской кухни?

По этой причине мы и назвали нашу чайхону – «Бельмеса». Хотите найти истинный вкус, погрузиться в традиции, насладиться национальным колоритом и разобраться в пряных ароматах специй – добро пожаловать к нам в гости!

«Бельмеса» – уникальный ресторан, вдохновленный гастрономическими традициями Средней Азии.

Команда из семи шеф-поваров готовит по национальным рецептам и каждый день угощает гостей колоритными, душистыми, простыми и понятными блюдами.





**ЛЮЛЯ-КАБОБ
ИЗ БАРАШКА**
двойной,
подается на мини-мангале

LAMB LULAH-KEBAB
double, served on mini-grill

510.-
200/80/30 г

ОСОБОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДОРОГИХ ГОСТЕЙ

Special offer
for dear guests



«ТАШКЕНТ»

из говядины и зеленой редьки
с заправкой «молочный катык»
или с кунжутным маслом

«TASHKENT»
with veal and summer radish
with Qatiq milk and sesame oil

315.-
200 г



**ЛАГМАН
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с домашней лапшой
и зеленью

LAMIAN NOODLES
with veal, home-made noodles
and herbs

320.-
400 г



«УЧ-ПАНЖА»

фирменный шашлык из бараньих ребрышек
на трех шампурах



UCH-PANJA
branded shish kebab with lamb ribs
on three skewers

630.-
200/80/30 г

||| МАНГАЛ |||

CHARCOAL GRILL

Плодородные почвы, живописные равнины и горячее низкое солнце – детство Дjamшеда прошло в Андижанской области Узбекистана. С малых лет он помогал своему деду-повару мариновать мясо и следить за тем, чтобы оно правильно приготовилось на раскаленных углях

«Обязательно попробуйте в «Бельмесах» шашлык «Парча-кабоб» из свежей говядины с кусочками курдючного сала. В маринад мы добавляем минеральную воду, поэтому наше мясо становится таким сочным и нежным. Обязательно закажите к шашлыку пряные овощи, приготовленные в казане, и, конечно, яхши чай — крепкий черный чай с засахаренным лимонным соком»

Djamshed
Barbecue-chef





**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**
двойной,
подается на мини-мангале

LAMB SHISH-KEBAB,
double, served on a mini grill

620.-
200/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
двойной,
в пряном маринаде,
подается на мини-мангале

PORK SHISH-KEBAB
double, in spicy marinade,
served on mini-barbecue

530.-
200/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ
БАРАШКА**

TENDER LAMB MEAT
SHISH KEBAB

360.-
100/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
в пряном маринаде

PORK SHISH KEBAB
in spicy marinade

310.-
100/80/30 г



ЛЮЛЯ-КАБОБ ИЗ КУРИЦЫ

двойной,
подается на мини-мангале



CHICKEN LULAH-KEBAB
double, served on mini-grill

380.-
200/80/30 г



ЛЮЛЯ-КАБОБ ИЗ КУРИЦЫ



CHICKEN LULAH-KEBAB

270.-
100/80/30 г



ЛЮЛЯ-КАБОБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

двойной,
подается на мини-мангале



DOUBLE VEAL LULAH-KEBAP,
served on mini-grill

490.-
200/80/30 г



ЛЮЛЯ-КАБОБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL LULAH-KEBAP



330.-
100/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**
двойной,
в узбекском маринаде,
подается на мини-мангале

CHICKEN SHISH KEBAB
double, in Uzbek marinade,
served on mini-grill

370.-
200/80/30 г



**ЛЮЛЯ-КАБОБ
ИЗ БАРАШКА**
двойной,
подается на мини-мангале

LAMB LULAH-KEBAB
double, served on mini-grill

510.-
200/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**
в узбекском маринаде

CHICKEN SHISH KEBAB
in Uzbek marinade

270.-
100/80/30 г



**ЛЮЛЯ-КАБОБ
ИЗ БАРАШКА**

LAMB LULAH-KEBAB

310.-
100/80/30 г

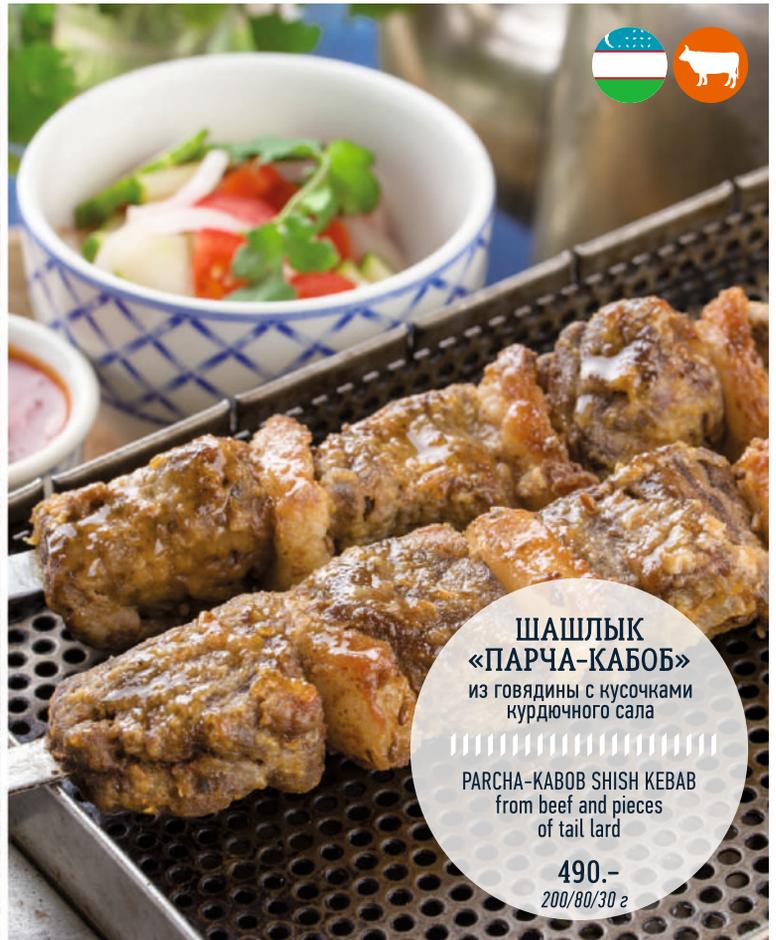


**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ**

двойной,
подается на мини-мангале

VEAL TENDERLOIN SHISH KEBAB
double, served on mini barbecue

980.-
200/80/30 г



**ШАШЛЫК
«ПАРЧА-КАБОБ»**
из говядины с кусочками
курдючного сала

PARCHA-KABOV SHISH KEBAB
from beef and pieces
of tail lard

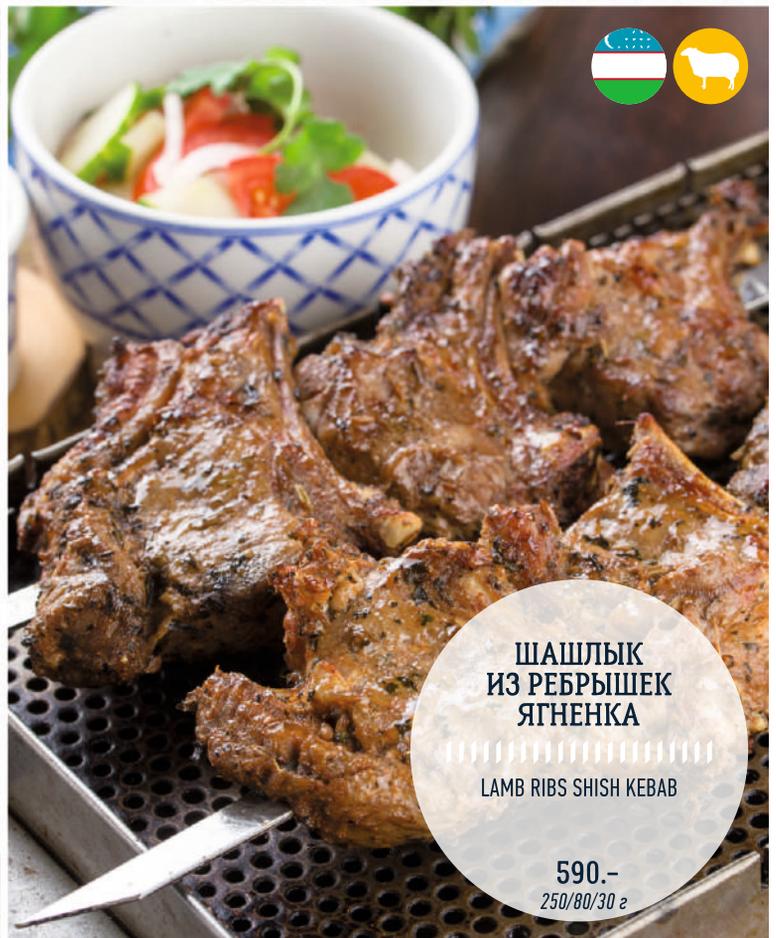
490.-
200/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ**

VEAL TENDERLOIN
SHISH KEBAB

580.-
100/80/30 г



**ШАШЛЫК
ИЗ РЕБРЫШЕК
ЯГНЕНКА**

LAMB RIBS SHISH KEBAB

590.-
250/80/30 г

ГАРНИРЫ:

SIDE DISHES:

**ЖАРЁХА
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ**
Zharekha with wild mushrooms
(potatoes fried with mushrooms)



275.-
280 г

**НЕЖНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**
Mashed potatoes



95.-
180 г

**ОВОЩИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В КАЗАНЕ**
Vegetables cooked in kazan wok



155.-
180 г

**ОВОЩИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ**
Steamed vegetables



135.-
180 г



**ШАШЛЫК
ИЗ ОВОЩЕЙ**

VEGETABLES KEBAB

290.-
150 г



**«НЕ БОЛТАЙ-
КАБОБ»**
особый шашлык
из отборных бараньих языков

«DON'T CHAT» SHISH KEBAB
selected lamb tongues
special shish-kebab

485.-
100/80/30 г

**ТАГАН
ШАШЛЫКОВ**

SHASHLIK TRIVET

1970.-
1350 г





ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «БЕЛЬМЕСЫ»

из подпеченных баклажанов с кинзой
и теплым языком ягненка

BELMESI SALAD
with baked egg-plant, coriander
and lamb tongue

568.-
310 g

САЛАТЫ

SALADS

Сестры Сатторовы родились в Маргилане – старинном городе, где с давних времен производили шелковые ткани. В детстве девочки помогали маме ухаживать за овощами и пряными травами, изучали восточные специи и записывали национальные рецепты.

«Салат «Ташкент» — традиционное блюдо, которое стоит попробовать каждому поклоннику узбекской кухни. Сочную зеленую редьку, нежное мясо, свежие овощи и хрустящий лук фри мы заправляем кунжутным маслом или сливочной сюзьмой, а также украшаем острой кинзой. Этот салат может стать отличным началом сытного обеда. Обязательно попробуйте блюдо со стаканом айрана с базиликом»



Gulshan and Zevara
sisters
Masters' of salads



«АЛАНГА»

острый салат с телятиной



ALANGA
spicy salad with veal

350.-
155 g





«ЦЕЗАРЬ»

с куриной грудкой
су-вид

CEZAR SALAD
with chicken sous vide

390.-
230 г



new



ПОМИДОРЫ СО СЛАДКИМ ЛУКОМ

и свежим тархуном
в гранатовой заправке

TOMATOES WITH SWEET ONION
and tarragon
and pomegranate dressing

295.-
245 г





«ТАШКЕНТ»

из говядины и зеленой редьки
с заправкой «молочный катык»
или с кунжутным маслом

«TASHKENT»
with veal and summer radish dressed
with Qatiq milk and sesame oil

315.-
200 g

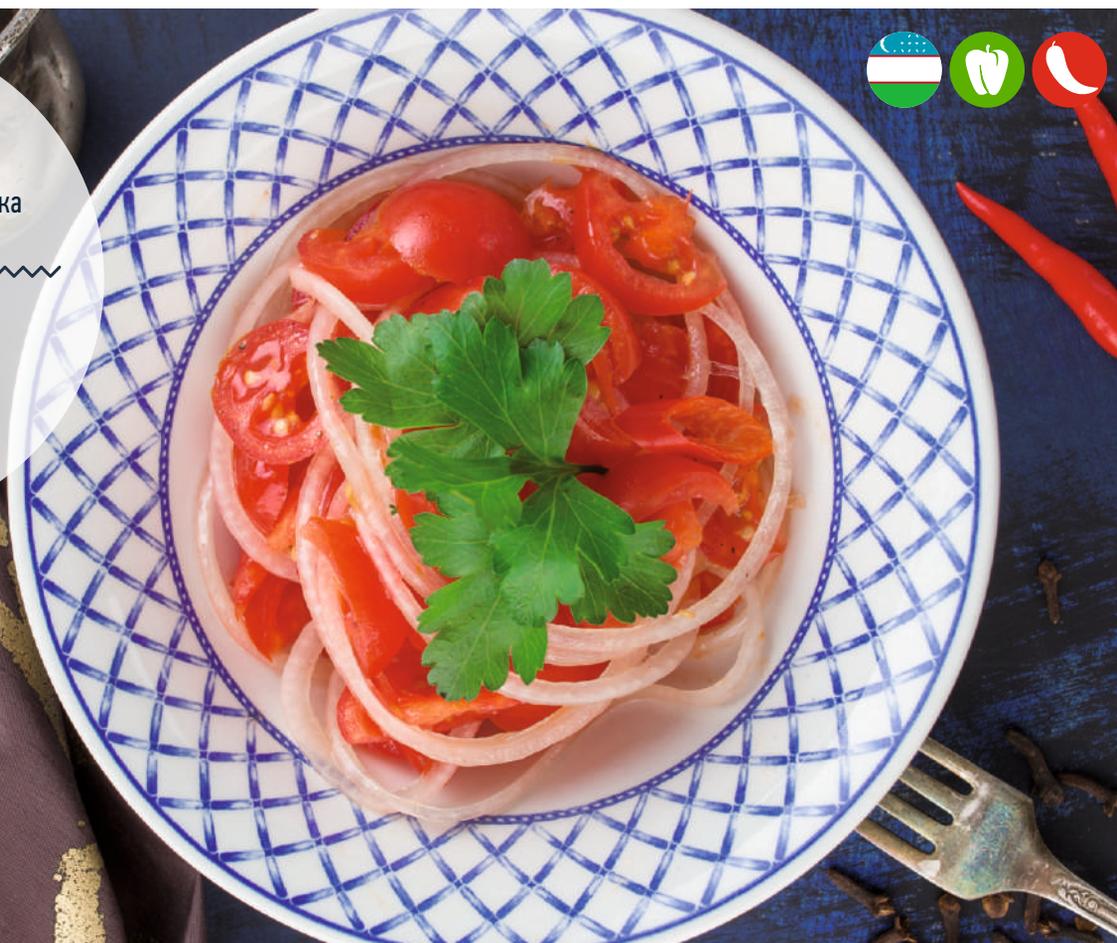


САЛАТ АЧИК-ЧУЧУК

из помидоров и сладкого лука
с острым перчиком

ACHICK-CHICHUK
with tomatoes, sweet onions
and spicy pepper

280.-
220 г



РЕСТОРАН Уральские пельмени

1973

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

DRESSED HERRING
traditional Russian salad

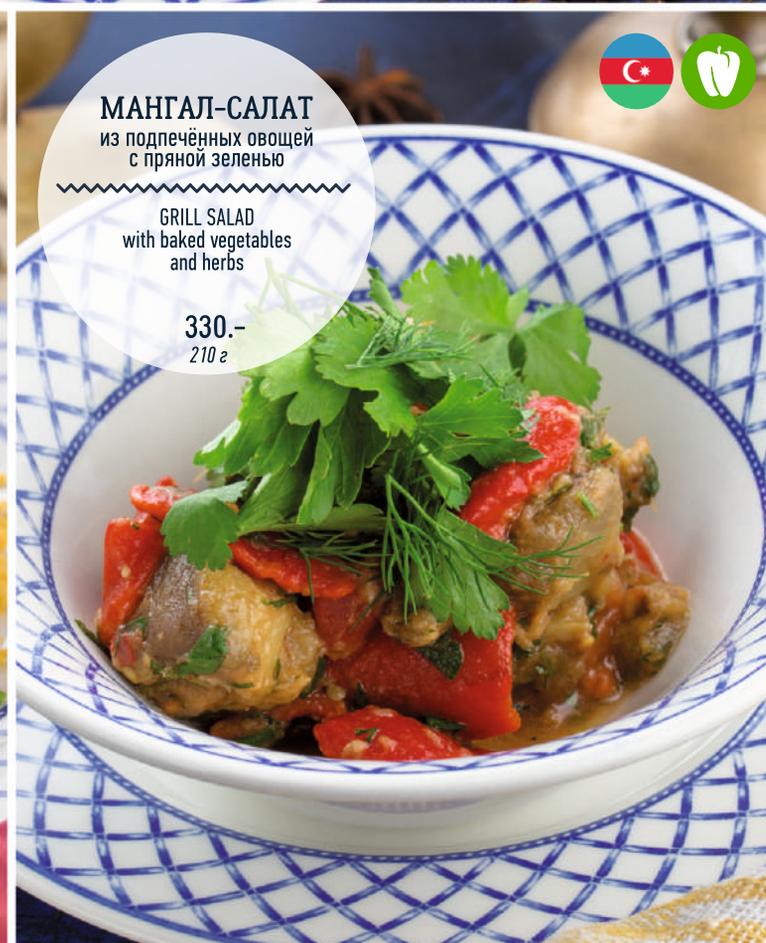
150.-
200 г



МАНГАЛ-САЛАТ из подпечённых овощей с пряной зеленью

GRILL SALAD
with baked vegetables
and herbs

330.-
210 г





ДОМАШНИЕ СЫРЫ

с зеленью и овощами

HOME-MADE CHEESES
with herbs and vegetables

390.-
220/150 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



«ДРУЖБА НАРОДОВ»

ассорти мясных закусок

«PEOPLES FRIENDSHIP»
meats platter

670.-
400 г

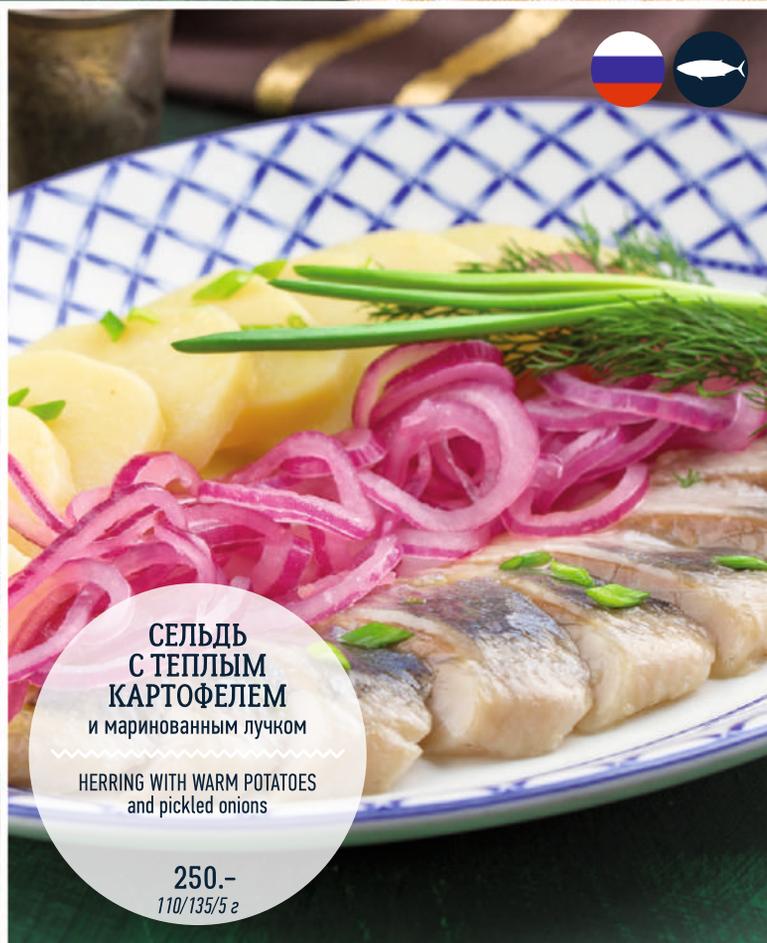


КАЗЫ

вяленая колбаса из конины

KAZY
horse sausage

290.-
80 г



**СЕЛЬДЬ
С ТЕПЛЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

и маринованным лучком

HERRING WITH WARM POTATOES
and pickled onions

250.-
110/135/5 г

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

огурцы, капуста,
чеснок, перец и помидоры

PICKLES
cucumber, cabbage,
tomatoes, garlic and pepper

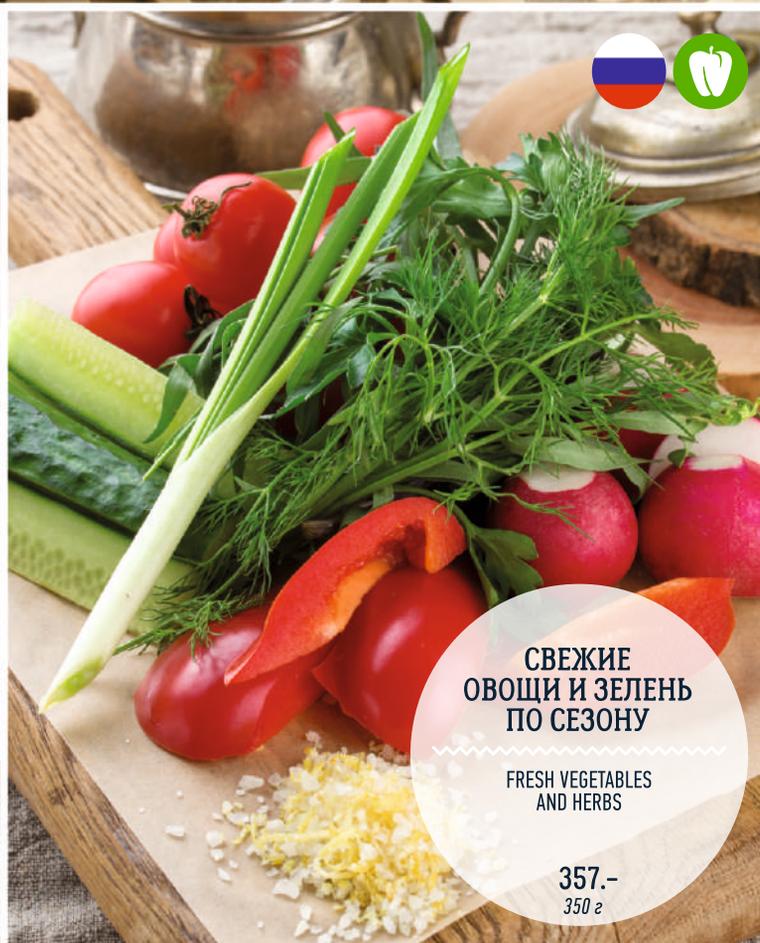
325.-
300 г



БАКЛАЖАНЫ «БАДРИДЖАНИ» с грецким орехом и зернами граната

«BADRIDGANI»
egg-plants with walnut
and pomegranate seeds

375.-
200 г



СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ ПО СЕЗОНУ

FRESH VEGETABLES
AND HERBS

357.-
350 г



СУЗЬМА

густой узбекский йогурт
с редисом, редькой и зеленью

SUZMA THICK UZBEK YOGHURT
with radish and herbs

145.-
100/85 г



СОЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ

с луком и сметаной

SALTED MILK-MUSHROOMS
with onions and sour cream

341.-
130/30/20/5 г





ЛАГМАН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с домашней лапшой
и зеленью

LAMIAN NOODLES
with veal, home-made noodles
and herbs

320.-
400 г



~~~~ СУПЫ ~~~~  
SOUPS



## ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

и ароматными  
грузинскими специями

KHARCHO  
traditional Georgian soup with veal,  
rice, vegetables and a spiced broth

320.-

300/2 г



РЕСТОРАН

Уральские  
пельмени

1973



### ФИРМЕННЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

подается с домашним хлебом  
и сметаной

BORSCH WITH SMOKED MEAT AND VEAL.  
Served with suet and home bread

250.-

300/30/30/20 г

### НАВАРИСТАЯ ГРИБНИЦА

из боровиков  
и других лесных грибов

MUSHROOM SOUP  
with porcini  
and wild mushrooms

250.-

300/30/30 г

**СОЛЯНКА  
СВЕРДЛОВСКАЯ**

по традиционному рецепту  
нашего ресторана

SOLYANKA  
traditional Russian  
with various meet

**260.-**  
300/30/30 г



РЕСТОРАН  
**Уральские  
пельмени**

1973



**КУТАБЫ  
С СЫРОМ  
И ЗЕЛЕНЬЮ**

QUTABS  
WITH CHEESE  
AND HERBS

270.-  
170 g



**НАША ВЫПЕЧКА**

OUR PASTRY

Мурод родился в Фергане — земле поваров. Должно быть, у него золотое сердце и руки, ведь любое тесто беспрекословно подчиняется нашему хлеб-шефу! Большую часть своей жизни он готовил вместе с отцом хачапури с тягучим сыром, чебуреки с сочной начинкой и кутабы с мясом или зеленью

*«Я готовлю чебуреки по старинному семейному рецепту. Для начала нужно завести крепкое и плотное тесто, а потом оставить его в покое почти на сутки. Моя любимая начинка — куриное мясо, сдобренное узбекскими пряностями. Жарятся чебуреки в бурлящем масле до образования тонкой и хрустящей корочки, а подается блюдо со спелыми рубиновыми зернами граната»*

Murod  
Bread chef





new

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

с сыром сулугуни  
и яйцом

ADJARIAN KHACHAPURI  
traditional Georgian pie  
with sulguni cheese and egg

270.-  
300 г





new

**ХАЧАПУРИ  
ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА**

KHACHAPURI MADE  
OF FLAKY PASTRY

**195.-**  
250 g



new

**ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**

с домашним сулгуни

IMERETIAN KHACHAPURI  
with home-made  
sulguni cheese

**270.-**  
360 g



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

сыр и сверху, и внутри

MINGRELIAN KHACHAPURI  
with cheese both outside  
and inside

340.-  
420 г



## ДОМАШНИЕ ЧЕБУРЕКИ С КУРИЦЕЙ

CHEBUREK  
WITH CHICKEN

1 шт/150.-  
230.-  
230/5 г

## ДОМАШНИЕ ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

CHEBUREK  
WITH VEAL

1 шт/170.-  
270.-  
230/5 г





**КУТАБЫ  
С БАРАНИНОЙ**

QUTABS  
WITH LAMB

**270.-**  
170 g



**АССОРТИ  
ЧЕБУРЕКОВ**

ASSORTED CHEBUREKS

**250.-**  
200 g



## САМСА «ПАРМУДА»

четыре маленькие самсы с телятиной,  
запечённые в тандыре

PARMUDA SAMOSA  
4 little pies with veal  
baked in Tandoor oven

240.-  
200 g

# ТАНДЫР

TANDOOR

Наш повар приехал из древнего города Кува, который расположен в живописной Ферганской долине. С самого детства он помогал готовить для своей большой семьи и учился у отца выпекать лепешки в глиняном тандыре

*«Нашим гостям я рекомендую попробовать самсу «Ковурга». Для нее мы используем мякоть барашка на ребре, а также рубленый вручную фарш, приправленный душистым черным перцем и семенами горной зиры. Тесто готовится по старинному узбекскому рецепту, а запекается самса в тандыре до хрустящей корочки»*



Mukhammadjon  
Tandoori chef



## САМСА «КОВУРГА»

мякоть барашка на ребре,  
запеченная в хрустящем тесте

KAVRUGA SAMOSA  
lamb rib backed  
in crunchy dough

180.-  
170 г





## ДОМАШНЯЯ УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА

выпечена в собственном  
тандыре

UZBECK SCONE  
backed in Tandoor oven

37.-  
90 g



## САМСА КЛАССИЧЕСКАЯ

с бараниной и луком,  
запекается в тандыре

TRADITIONAL SAMOSA  
with lamb and onion backed  
in Tandoor oven

145.-  
160 g



new

## ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ

на глиняной сковороде-кеци  
с томатами

FRIED SULGUNI CHEESE  
cooked in clay ketsi frying pan  
with tomatoes

320.-  
255 г

# ВОСТОЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT EASTERN STARTERS



new

## ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С СУЛУГУНИ

и свежим тархуном  
в глиняной сковороде-кеци

CHAMPIGNONS BAKED WITH SULGUNI  
and fresh tarragon  
in a clay ketsi frying pan

320.-  
210 g



## ДОЛМА С БАРАНИНОЙ И РИСОМ

с кавказскими травами  
в виноградных листьях

DOLMA WITH LAMB, RICE  
and Caucasus herbs wrapped  
in grape leaves

280.-  
160/50 g



**МАНТЫ  
С СОЧНОЙ  
ТЕЛЯТИНОЙ**

UZBEK DUMPLINGS  
WITH JUICY VEAL

**3 ШТ./270.-**  
195 г



**МАНТЫ  
С УЗБЕКСКОЙ  
ТЫКВОЙ**

UZBEK DUMPLINGS  
WITH UZBEK PUMPKIN

**3 ШТ./220.-**  
195 г





## МАНТЫ УЗБЕКСКИЕ

с бараниной и луком

UZBEK DUMPLINGS  
with lamb and onion

3 шт./270.-  
195 г



## КЛАССИЧЕСКИЕ ГРУЗИНСКИЕ ХИНКАЛИ

из телятины и свинины

TRADITIONAL GEORGIAN KHINKALI  
with veal and pork fillings

3 шт./270.-  
360 г



## ВАРЕНИКИ ЧЕРЕМУХОВЫЕ

с начинкой из садовых яблок



BIRD CHERRY VARENIKI  
with garden apples  
filling

150.-  
100/80 г

РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени  
1973

# ЗАКУСКИ ИЗ УРАЛЬСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ

URAL PELMENI AND VARENIKI STARTERS

## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

и луковыми  
шкварками

VARENIKI WITH POTATOES  
and onion cracklings

95.-  
100/15 г

РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени  
1973

## ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

из говядины и баранины

FRIED PELMENI  
with beef and lamb filling

150.-  
100/5 г





## ПЕЛЬМЕНИ С ПОДБЕРЕЗОВИКАМИ

в грибной подливке

PELMENI WITH BROWN MUSHROOMS  
in mushroom sauce

230.-  
100/100 г



РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени  
1973



## ПЕЛЬМЕНИ КАПУСТНЫЕ

со сливочным маслом

PELMENI WITH CABBAGE  
and butter

95.-  
100/10 г



РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени

1973



## УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

из трех видов мяса в бульоне

URAL PELMENI (russian dumplings)  
with three different types  
of meat fillings in broth

125.-  
100/75 г



РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени  
1973

Особенно рекомендуем заказать  
к пельменям или вареникам:



**МАКАЛО**  
пельменный бульон  
с уксусом, черным  
перцем и горчицей

MAKALO SAUCE  
Pelmeni broth with vinegar,  
black pepper and mustard

30.-  
50 г

**РУССКАЯ  
ГОРЧИЦА**

RUSSIAN MUSTARD

50.-  
30 г

**СМЕТАНА**

SOUR-CREAM

30.-  
50 г

**ХРЕНОВИНА**

из помидоров  
с пряностями

KHRENOVINA SAUCE  
with tomatoes and spices

90.-  
50 г





new

## ФИРМЕННЫЙ ПЛОВ «БЕЛЬМЕСЫ»

с бараниной, рисом сорта «Лазер»,  
желтой морковью  
и барбарисом

BRANDED «BELMESI»  
RESTAURANT PILAF  
with lamb, Uzbek lazer rice,  
yellow carrot and barberries

310.-  
300 г



— — — ПЛОВ — — —  
PILAF



Дедушка нашего повара всю жизнь проработал шефом в чайхоне в Андижане, а Рахмонжон с детства помогал ему на кухне. Любимым блюдом мальчика всегда был плов, поэтому долгие годы он собирает семейные рецепты, чтобы найти самый лучший

*«В казане можно приготовить множество вкусных блюд, а не только плов. Попробуйте в «Бельмесах» наваристую димламу с сезонными овощами, пряным соусом и свежей зеленью. Фермерскую баранину мы томим более четырех часов, пока мясо не пропитается ароматом специй, станет сочным и нежным»*

Rakhmonjon  
Kazan-chef





**ПЛОВ  
ФЕРГАНСКИЙ**

с бараниной, рисом Девзира,  
морковью и барбарисом

FERGANAN PILAF  
with lamb, uzbek rice Devzira,  
carrots and berberis

310.-  
300 g



**ПЛОВ  
БУХАРСКИЙ**

с телячьими ребрами, нутом  
и перепелиным яйцом

BUKHARA PILAF  
with veal ribs, chickpea  
and quail eggs

305.-  
340 g



### ПЛОВ «САМАРКАНД»

с кусочками цыпленка,  
нутом, морковью и изюмом

«SAMARKAND» PILAF  
with chicken, chick-pea,  
carrots and raisins

275.-  
300 г

### Дополнения к плову:



**КАЗЫ**  
колбаса из конины

KAZY  
horse sausage

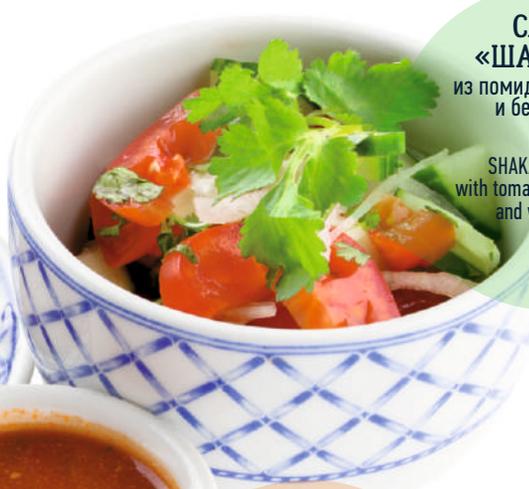
100.-  
20 г



**САЛАТ  
«ШАКАРОБ»**  
из помидоров, огурцов  
и белого лука

SHAKAROB SALAD  
with tomatoes, cucumbers  
and white onion

115.-  
90 г



**СОУС  
ИЗ ПОМИДОРОВ**

TOMATO SAUCE

50.-  
40 г





new

## СВИНИНА «ОДЖАХУРИ»

с обжаренным до золотистого цвета  
картофелем, свежей зеленью,  
чесноком и луком

OJAKHURI  
pork cooked with fried potatoes,  
fresh herbs, garlic and onion

410.-  
500/2 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES



## КАЗАХСКИЙ БЕШБАРМАК

из широкой лапши  
с бараниной и казы

KAZAKH BESHBARMAK  
with wide noodles, lamb  
and kazy sausage

490.-  
340 г





new

## ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

кусочки мяса,  
тушенные с овощами  
и грузинскими специями

CHASHUSHULI STEWED BEEF  
with vegetables  
and Georgian spices

410.-  
300/5 г



РЕСТОРАН

Уральские  
пельмени

1973



## МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ и классическим грибным соусом

MEAT CUTLETS  
WITH MASHED POTATOES  
and classical mushroom sauce

350.-  
130/150/30 г



## ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ, запеченные с сыром и грибами

PELmeni WITH MEAT FILLING  
baked with cheese  
and mushrooms

315.-  
300/30/30/10 г





**ЖАРЕННЫЕ УЗБЕКСКИЕ  
ПЕЛЬМЕШКИ  
ЧУЧВАРА**

FRIED UZBEK PELMENI  
CHUCHVARA

205.-  
230/40 g



**ЖАРЕННЫЙ  
ЛАГМАН**

с пряностями и яйцом

FRIED LAMIAN NOODLES  
with spices and egg

370.-  
300/40/20 g



## «ПИНЕРЛИ»

нежная сёмга на подушке из шпината  
под шапкой хрустящего теста

PINERLI  
tender salmon on a layer of spinach  
under the crispy dough cover

490.-  
360/50 г

РЕСТОРАН  
Уральские  
пельмени  
1973

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH DISHES



**ФОРЕЛЬ  
С ТАРХУНОМ,**  
запеченная в лаваше



TROUT WITH TARRAGON  
baked in lavash bread

**495.-**  
270 г



**ФИЛЕ СЕМГИ**  
запеченное в печи  
с соусом «Белое вино»



SALMON FILLET  
baked in the oven  
with «white wine» sauce

**490.-**  
140/25 г

Самый  
**ШОКОЛАДНЫЙ  
ТОРТ**

с ромом и черносливом

-----  
THE MOST CHOCOLATE CAKE  
with rum soaked prunes

**270.-**  
110 г



**ДЕСЕРТЫ**

DESSERTS

## МЕДОВЫЙ ТОРТ

с душистым медом и  
сливочным кремом

FRAGRANT HONEY  
and cream cake

240.-  
100 г



## Восхитительный ТИРАМИСУ

Delicious  
TIRAMISU

240.-  
120/20 г



## ПАХЛАВА,

какой вы еще не едали!  
С белковым кремом, орехами  
и изюмом

BAKLAVA

which you have never tasted before!  
With egg white whipped cream,  
nuts and raisins

230.-  
120 g



## «НАПОЛЕОН»

в лучших традициях

Best NAPOLEON  
cake ever

240.-  
100 г



## Сливочное МОРОЖЕНОЕ или сорбеты

Ice cream or sorbets

75.-  
85 г



## Ай-да ЧАК-ЧАК!

Amazing  
ШАК-ШАК!

120.-  
80/20 г





# НАПИТКИ

DRINKS



# Чай Tea

КЛАССИЧЕСКИЙ В ПИАЛАХ  
Classical in pialas

230.-

800 мл

Английский завтрак  
English Breakfast

Молочный Улун  
Milk Oolong



# Традиционный Узбекский чай

Traditional  
Uzbek Tea

95-ый - с холмов крупнолистовой чай с характерным терпким вкусом  
95th - large leaf tea from the hills with a particular astringent flavour

250.-

800 мл

Кава - остро-пряный узбекский чай, согревающий и бодрящий  
Kava - spicy Uzbek tea, warming up and refreshing

Кук чай - зеленый чай  
Kuk-choy - green tea

Чай с сушеным тимьяном  
Tea with dried thyme

Яхши чай - крепко заваренный черный чай с засахаренным лимонным соком  
Yakhshi Choy strong black tea with candied lemon juice

# Домашний чай с фруктами, ягодами и травами

Home-made tea with fruit, berries and herbs

Крыжовник и мелисса  
Gooseberries and melissa

Малина с чабрецом  
Raspberry with thyme

Мятная смородина  
Minty currant

Облепиха и апельсины  
Sea-buckthorn and orange

Умиротворяющий с клубникой  
Calming with strawberry

300.-

800 мл

Шиповник с апельсином и корицей  
Rosehip with orange and cinnamon

## СЛАДОСТИ К ЧАЮ И КОФЕ

Sweets to accompany with tea and coffee

Ассорти орехов и сухофруктов с медом

Assortment of nuts and dried fruit

210.-

100/50 г

Домашнее варенье: грецкий орех, белая черешня, ежевика, земляника

Home-made jam: walnut, Rainier cherries, blackberries, wild strawberries

110.-

50 г

Рахат-лукум  
Rahat lokum

90.-

50 г

# Кофе Coffee

|                                             |        |       |
|---------------------------------------------|--------|-------|
| Эспрессо<br>Espresso                        | 50 мл  | 90.-  |
| Американо<br>Americano                      | 180 мл | 90.-  |
| Капучино<br>Cappuccino                      | 200 мл | 160.- |
| Латте<br>Latte                              | 180 мл | 160.- |
| Кофе по-восточному<br>Oriental style coffee | 50 мл  | 190.- |

# Соки

JUICES

|                                                                                             |        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Свежевыжатые соки из разных фруктов и овощей<br>Freshly squeezed fruit and vegetable juices | 250 мл | 225.- |
| Сок Rich в ассортименте<br>Rich juice                                                       | 250 мл | 90.-  |
| Гранатовый сок<br>Pomegranate juice                                                         | 250 мл | 90.-  |

# ЛИМОНАД И ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ, ЩЕРБЕТ И МОРС

Lemonade and ice-tea, Sharbat and Mors

Малиновый лимонад  
Raspberry lemonade

160.-

300 мл

Цитрусовый лимонад  
Citrus lemonade

Клюквенный морс  
Cranberry mors

110.-

250 мл

Щербет (компот) из сухофруктов  
Sharbat (compote) with dried fruit



# ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Fizzy drinks

Coca-cola, Coca-Cola light, Sprite, Schweppes 250 мл 100.-

# МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Mineral Water

|                                                     |                  |                |
|-----------------------------------------------------|------------------|----------------|
| Аква Панна, б/г, Италия<br>Acqua Panna, Italy       | 250 мл<br>750 мл | 160.-<br>260.- |
| Виттель, Франция<br>Vittel, France                  | 330 мл           | 160.-          |
| Сан Пеллегрини с/г, Италия<br>San Pellegrino, Italy | 250 мл<br>750 мл | 160.-<br>260.- |
| Эссенцуки, Россия<br>Essentuki, Russia              | 540 мл           | 190.-          |



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО



Фирменное 250 мл 170.- | 500 мл 250.-  
Бельмесы светлое / темное  
Россия



Фирменное 250 мл 170.- | 500 мл 250.-  
Бельмесы нефiltroванное  
Россия

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО, Россия

Хейнекен 330 мл 180.-

Хейнекен 0.0 330 мл 150.-  
безалкогольное

## ВЕРМУТ, Италия

Мартини Бьянко 50 мл 125.- | 1000 мл 2500.-

Мартини Экстра Драй 50 мл 125.- | 1000 мл 2500.-

Мартини Россо 50 мл 125.- | 1000 мл 2500.-

## БИТТЕР

Кампари, Италия 50 мл 290.- | 750 мл 4350.-

Аперол, Италия 50 мл 270.- | 750 мл 4050.-

Ягермайстер, Германия 50 мл 260.- | 1000 мл 5200.-

## РУССКАЯ ВОДКА

Белая Березка 50 мл 190.- | 500 мл 1900.-

Мамонт 50 мл 230.- | 700 мл 3220.-

## ДЖИН, Великобритания

Бомбей Сапфир 50 мл 290.- | 700 мл 4060.-

## РОМ, Мексика

Бакарди Карта Бланка 50 мл 230.- | 700 мл 3220.-

Бакарди Карта Оро 50 мл 240.- | 700 мл 3360.-

Оакхарт Ориджинал 50 мл 230.- | 700 мл 3220.-

## ТЕКИЛА, Мексика

Камино Реал Бланко 50 мл 220.- | 700 мл 3080.-

## КАЛЬВАДОС, Франция

Пер Маглуар VSOP 50 мл 480.- | 700 мл 6720.-

## Наш погребок

Цитрусовая

Малиновая пряная

Клюквенная острая

50 мл 150.-



## АБСЕНТ, Италия

Ксента 50 мл 320.- | 700 мл 4480.-

## CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет 50 мл 420.- | 700 мл 5880.-

## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Вильям Лоусонс 50 мл 210.- | 700 мл 2940.-

Дюарс Уайт Лэйбл 50 мл 240.- | 700 мл 3360.-

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Джемесон 50 мл 320.- | 700 мл 4480.-

## КОНЬЯК

Барон Отард VS 50 мл 400.- | 700 мл 5600.-

## Коньяки из гаммы Арарат, Армения

Арарат 5 лет 50 мл 240.- | 500 мл 3360.-

## КОНЬЯК, Грузия

Асканели 8 лет 50 мл 270.- | 500 мл 2700.-

## ЛИКЕРЫ

Бехеровка, Чехия 50 мл 220.- | 700 мл 3080.-

## ПОРТВЕЙН, Португалия

Грэмс Файн Руби | 50 мл 220.- | 750 мл 3300.-  
Грэмс Файн Тони

## ХЕРЕС

Вальдеспино | 100 мл 390.- | 750 мл 2900.-  
Крим Изабелла  
Вальдеспино | 100 мл 430.- | 750 мл 3200.-  
Амонтильядо  
Контрабандиста

## Алкогольные коктейли



### Фирменный

#### Бельмесы

водка, вермут Мартини Бьянко,  
сок грейпфрутовый,  
морс, гренадин, мята свежая 

450 мл  
295.-

#### Мохито

ром Бакарди Карта Бланка, лайм,  
мята, содовая 

300 мл  
350.-

#### Мартини Тоник

вермут Мартини Бьянко или  
Мартини Россо, тоник Швеллс, лайм

250 мл  
320.-

#### Куба Либре

ром Бакарди Карта Бланка,  
Кока-Кола, лайм 

300 мл  
290.-

#### Дабл Оранж

виски Дюарс Уайт Лэйбл, ликер трипл сек,  
апельсиновый сок, сироп гренадин 

250 мл  
290.-

#### Лонг-Айленд

#### Айс Ти

водка, текила Камино Реал Бланка,  
ликер трипл сек, ром Бакарди Карта Бланка,  
джин Бомбей Сапфир, Кока-Кола,  
сок лимона, лимон

300 мл  
450.-

#### Кампари Джус

биттер Кампари, апельсиновый сок,  
сироп гренадин, апельсин

250 мл  
250.-

## Игристые вина

|                          | бокал<br>200 мл | бутылка<br>750 мл |
|--------------------------|-----------------|-------------------|
| Мартини Просекко, Италия | 400.-           | 2000.-            |
| Мартини Асти, Италия     | 800.-           | 2300.-            |

## Белые вина

Домашнее вино в глиняном кувшине 500 мл 850.-

|                                       | бокал<br>150 мл | бутылка<br>750 мл |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Цинандали Бесини,<br>Грузия           | 340.-           | 1700.-            |
| Твиши Марани полусладкое,<br>Грузия   | 440.-           | 2200.-            |
| Прадио Пино Гриджио Приара,<br>Италия | 470.-           | 2350.-            |

## Красные вина

Домашнее вино в глиняном кувшине 500 мл 850.-

|                                                       | бокал<br>150 мл | бутылка<br>750 мл |
|-------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Киндэмараули Бесини,<br>Грузия                        | 380.-           | 1900.-            |
| Саперави Бесини                                       | 360.-           | 1800.-            |
| Оджалеши Марани<br>полусладкое, Грузия                |                 | 2200.-            |
| Кьянти Колли Сенези<br>Фаттория дель Черро,<br>Италия | 470.-           | 2350.-            |
| Саперави Тамани<br>полусладкое, Россия                | 200.-           | 1000.-            |

