



**БАРХАН**  
CHAIKHANA & LOUNGE

# ЗАКУСКИ

## АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ / 410 380 г

свежие огурчики, томаты, редис, перчик, зелень, сыр домашний

## АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ / 390 310 г

помидоры, огурцы, острый перец, чеснок и капуста собственного посола

## РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / 450 250 г

закуска из обжаренных баклажанов с сыром

## СЫРНАЯ ДОСКА К ВИНУ / 570 400 г

маасдам, тильзитер, моцарелла, сырные мешочки, альметте, джем, виноград, груша, крекеры

## МЯСНОЙ БАЗАР / 890 250/75 гр

конина вяленая, казы татарская, ростбиф, казы, язык говяжий отварной

## КАЗЫ / 340 120 г

деликатесная конская колбаса, приготовленная по традиционному узбекскому рецепту.

Подаем с лучком

## КАЗЫ ТАТАРСКАЯ / 340 100 г

вяленая конская колбаса

## СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ / 410 485 г

## ФОРЕЛЬ С/С / 475 145 г

## ЛИМОН С САХАРОМ / 70 120 г

## ДОЛМА СО СМЕТАНОЙ / 360 210 г

нежные виноградные листья, фаршированные сочным фаршем из баранины, овощей и риса, приготовленные в ароматном бульоне.

## СЫР ЖАРЕННЫЙ В ХРУСТЯЩИХ СУХАРЯХ / 360 240 г

Подаем с ягодным соусом

## КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ / 790 130/40 гр

жаренные с помидорами черри, чесноком и ароматными травами

## МИДИИ СО ШПИНАТОМ В СЫРНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / 550 220гр

## КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ / 610 100 гр



## САЛАТЫ

### АЧИК-ЧУЧУК / 260 150 г

традиционный легкий овощной салат из тонко нарезанных помидоров, красного лука и зелени. Рекомендуем к плову

### ШАКОРОБ / 370 200 г

национальный салат из свежих огурцов и помидоров с луком и зеленью

### АДЖАПСАНДАЛ / 395 200 г

традиционный узбекский салат из запеченных овощей

### НАВРУЗ / 495 250 г

огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, сыр фета

### САЛАТ-МАЛАТ / 520 200 г

с помидорами черри, микс-салатом и сырными мешочками

### БАРХАН / 475 200 г

фирменный салат из краснокочанной капусты, копченой телятины, запеченного куриного филе, твердого сыра, зеленого лука, приправленный майонезной заправкой

### ЛАЙЛАК / 440 200 г

яйцо перепелиное, филе куриное, картофель пай, зеленый горошек, огурец свежий, майонез

### ТЕПЛЫЙ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, АПЕЛЬСИНОМ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА / 495 220 гр

### С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ХУРМОЙ / 660 290 гр

с запеченной тыквой по сезону

### АНТИ ЦЕЗАРЬ

теплый салат с сочными овощами соте и обжаренным шпинатом

- ВЕГЕТАРИАНСКИЙ / 490 235 г
- С ЗАПЕЧЕННОЙ КУРИЦЕЙ / 530 310 г
- С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ / 620 280 г
- С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ / 620 280 г

### ЦЕЗАРЬ

- С КУРИЦЕЙ / 560 250 г
- С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ / 590 240 г

### БЕК / 620 200 г

кальмар, форель с/с, крабовые палочки, красная икра, яйцо куриное и соус провансаль

## СУПЫ

### УХА БАЙСКАЯ / 475 300 г

### КАЙНАТМА ШУРВА / 475 350 г

наваристый суп из баранины с крупно нарезанными овощами

### ЛАГМАН УЙГУРСКИЙ / 540 400 г

традиционное узбекское блюдо с говядиной, овощами и тянутой лапшой ручного приготовления, заправленное соусом Ваджу

### ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ / 330 350 г

подаем с сухариками

### ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ / 495 350 г

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Минимальный заказ от 200 гр

- на вес** ТЕЛЯТИНА НА КОСТИ / 260 100 г
- на вес** ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ МЯКОТИ / 450 100 г
- на вес** ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ / 340 100 г
- на вес** ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ БЕЗ КОСТИ / 260 100 г
- ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ / 450 220 г
- ШАШЛЫК ПО-ТУРЕЦКИ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / 750 495 г  
подаем с хрустящей лепешкой и сочным салатом
- ШАШЛЫК УЗБЕКСКИЙ  
ИЗ НЕЖНОГО ФИЛЕ БАРАШКА / 450 150 г
- УЧ ПАНЖА / 595 250 г  
шашлык на 3х шампурах (баранье ребрышко, курдюк, вырезка говядины) по старинному рецепту
- ЛЮЛЯ ПО-ГИЖДУВАНСКИ / 325 150 г  
из рубленого мяса баранины, приготовленные по особенному рецепту
- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ / 250 150 г
- на вес** ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ / 260 100 г
- на вес** СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА МАНГАЛЕ / 340 100 г  
на гарнир рекомендуем спаржу на гриле
- на вес** ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- БАКЛАЖАН / 180 100 г
  - ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ / 180 100 г
  - ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ / 180 100 г
  - ПОМИДОР / 180 100 г
- на вес** КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ  
С КУРДЮКОМ / 150 100 г



**ГАРНИР К МЯСУ / 110 100 г**  
тонкий лаваш с маринованным луком

## СОУСЫ

- АДЖИКА / 80 50 г
- ГРАНАТОВЫЙ / 80 50 г
- СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ / 80 50 г
- СМЕТАНА / 80 50 г
- ТКЕМАЛИ / 80 50 г
- СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ / 80 50 г
- СЮЗЬМА / 80 50 г
- ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ / 80 50 г
- ЦАХТОН / 80 50 г



## ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ / 230** 180 г  
жаренный с луком

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ / 230** 160 г

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ / 230** 200 г

**ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ / 260** 200 г

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / 230** 100 г

**РИС ОТВАРНОЙ / 120** 150 г

**СПАРЖА НА ГРИЛЕ / 260** 120 г



## ВЫПЕЧКА

### САМСА

узбекский пирожок из слоеного теста

- С БАРАНИНОЙ / 150 100 г
- С ГОВЯДИНОЙ / 150 100 г
- С ТЫКВОЙ / 150 110 г

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ / 440** 400 г  
с сыром и яйцом в форме лодочки

**ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ / 440** 325 г  
подаем с овощным салатом

**ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЕ С СЫРОМ / 440** 400 гр

### ЧЕБУРЕКИ ПО-УЗБЕКСКИ

жаренные в масле

- С БАРАНИНОЙ / 240 130 г
- С ТЕЛЯТИНОЙ / 240 130 г

### КУТАБЫ

готовим на сухой сковороде

- С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ / 240 150 г
- С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ / 240 150 г

**ЛЕПЕШКА ИЗ ПЕЧИ / 90** 200 г

## МАНТЫ

**МАНТЫ С МЯСОМ И СМЕТАННОЙ / 350** 230 г  
крупные паровые пельмени с бараниной (4 шт на порцию)

**МАНТЫ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ / 350** 230 г

**МАНТЫ УЙГУРСКИЕ С СОУСОМ ВАДЖУ / 350** 250 г  
крупные паровые пельмени с бараниной и овощным соусом  
5 шт на порцию

## ПЛОВ

**ПРАЗДНИЧНЫЙ ОШ С ГОВЯДИНОЙ / 550** 385 г  
сочная говядина, рис, восточный горох нут, изюм.  
Все это придает оригинальность праздничному плову.  
Подаем с казы

**ЧАЙХАНСКИЙ С БАРАНИНОЙ / 550** 360 г  
традиционный, узбекский, ароматный, рассыпчатый



ГРАНАТ / 80 50 г

ДОЛМА / 80 50 г

КАЗЫ / 110 50 г

ЧЕСНОК ЖАРЕННЫЙ / 80 20 г

ЯЙЦО КУРИНОЕ / 30 1 шт

ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ / 30 1 шт

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

**СЕТ НА МАНГАЛЕ #1 / 2700** 1410 г  
стейк из телятины на кости, рулетки и шашлык из телятины, люля из баранины и курицы, овощи запеченные, картофель фри, кольца красного маринованного лука, соус томатный и цахтон на хлебной лепешке

**СЕТ НА МАНГАЛЕ #2 / 2700** 1340 г  
стейк из телятины на кости, рулетки и шашлык из телятины, шашлык из курицы без кости с овощами, грибы запеченные, картофельные дольки, кольца красного маринованного лука, соус томатный и цахтон на хлебной лепешке

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### ТИЛАПИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ

В СЛИВОЧНО-ШПИНАТНОМ СОУСЕ / 680 <sup>230 г</sup>

подаем с тостами

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

### БЕШБАРМАК ИЗ ГОВЯДИНЫ / 540 <sup>450 г</sup>

традиционное, национальное блюдо из отварной говядины, теста и наваристого бульона

### ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ / 620 <sup>350 г</sup>

с картофелем и овощами под сыром моцарелла

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

#### С ОВОЩАМИ / 780 <sup>420 г</sup>

оригинальное блюдо сочетающее в себе особенности восточной и европейской кухни, порадует Вас необычной гармонией сладких овощей и пряного мяса

### ЩЕКИ ТЕЛЯЧЬИ

#### С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ / 750 <sup>335 г</sup>

припущенной спаржей, брокколи и сливочно-грибным соусом

### РЕБРА БАРАНЬИ С ОВОЩАМИ / 640 <sup>420 г</sup>

подаем с хрустящей лепешкой

### ЯЗЫЧКИ БАРАНЬИ / 570 <sup>295 г</sup>

запеченные под сыром с картофелем и грибами.

Подаем с хрустящими гренками

### УТИНАЯ НОЖКА

#### ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ В КВАСЕ / 680 <sup>350 г</sup>

подаем с картофельным пюре

### КУРИЦА ПО-МАРОККАНСКИ

#### С ОСТРО-СЛАДКИМ СОУСОМ / 480 <sup>345 г</sup>

подаем с отварным рисом

## ДЕСЕРТЫ

**ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ / 330** 230 г

чак-чак, щербет

**РУЛЕТ МЕРЕНГОВЫЙ С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ  
И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ / 350** 230 г

**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 330** 180 г

подаем с мороженым

**ПАХЛАВА В АССОРТИМЕНТЕ / 330** 150 г

восточная сладость из слоеного теста

- С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, В СОЧЕТАНИИ С МЕДОМ
- С АРАХИСОМ, МИНДАЛЕМ, ФУНДУКОМ И ИЗЮМОМ
- С ФИСТАШКАМИ, КЕШЬЮ, КУСОЧКАМИ КУРАГИ

**ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ / 330** 250 г

подаем с мороженым

**ШТРУДЕЛЬ С ГРУШЕЙ / 330** 250 г

подаем с мороженым

**ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ / 330** 250 г

подаем с мороженым

**АССОРТИ МЕДОВОЕ / 330** 170 г

курага, изюм, финики

**АССОРТИ АЛАЙСКОГО БАЗАРА / 330** 120 г

кешью, фундук, арахис, миндаль

**МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ / 330** 200 г

вкус уточняйте у официанта

**ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ / 195** 130 г

инжир, грецкий орех, белая черешня

**МЁД / 80** 50 г

## ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

### ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ЧАЙ КАЛМЫЦКИЙ / 400** 700 мл

готовим на молоке с добавлением соли, специй, масла

**БАЙСКИЙ / 400** 700 мл

черный чай, апельсин, лимон, мята, корица, бадьян, гвоздика, сироп  
Отлично тонизирует и придает энергии на весь день

**МАЛИНОВО-ИМБИРНЫЙ / 400** 700 мл

освежает и бодрит, лучшее средство от простудных заболеваний

**ОБЛЕПИХОВЫЙ С МЕДОМ / 400** 700 мл

повышает иммунитет, обладает противовирусными свойствами

**ЯГОДНЫЙ / 400** 700 мл

согреет и поднимет настроение, богат антиоксидантами и витамином С

**ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА-БАЗИЛИК / 400** 700 мл

черная смородина соединенная с пикантной ноткой базилика, превращает  
вкус всем знакомой ягоды в эксклюзивный напиток, который согревает и  
бодрит одновременно



## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

### САМАРКАНД / 400 700 мл

черный чай с невероятным вкусом и ароматом чабреца

### АССАМ / 400 700 мл

классический индийский чай. Крепкий и насыщенный, имеет терпкий пряно-солодовый вкус и богатый аромат. Особенно вкусен при добавлении молока или сливок

### ЭРЛ ГРЕЙ / 400 700 мл

чай с добавлением масла бергамота

### ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ / 400 700 мл

черный чай с кусочками дыни, манго и клубники

### СЛИВОЧНАЯ ДЫНЯ / 400 700 мл

цейлонский чай с добавлением кусочков сочной дыни и нежным ароматом сливок

## ЗЕЛЕНый ЧАЙ

### ГАНПАУДЕР / 400 700 мл

классический зеленый китайский чай с насыщенным,слегка терпким вкусом

### ЖАСМИНОВЫЙ / 400 700 мл

свежесть отвара прекрасно сочетается с нежным ароматом цветов жасмина

### МОЛОЧНЫЙ УЛУН / 400 700 мл

китайский бирюзовый чай с приятным молочным вкусом и долгим послевкусием

### ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ / 400 700 мл

зеленый чай сенча с добавлением кусочков свежей лесной земляники и ароматом сладких сливок

### СОЧНАЯ ГРУША / 400 700 мл

смесь зеленого китайского чая сенча и чун ми с добавлением кусочков дыни, персика, яблока, долек груши, бутонов розы, лепестков календулы и цветков апельсинового дерева. Имеет неповторимый вкус и аромат грушевого сада

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

### НАПИТОК ДОЛГОЛЕТИЯ / 400 700 мл

лимонная трава и листья Гин-го с добавлением цедры апельсина, кусочков персика, шиповника, цветков василька и календулы

## НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**АЙРАН** / 120 0,3 л / 180 0,5 л / 350 1 л

традиционный кисломолочный напиток на основе кефира и минеральной воды с яблоком, свежим огурцом и базиликом

**МОРС БРУСНИЧНО-КЛЮКВЕННЫЙ**

120 0,3 л / 180 0,5 л / 350 1 л

**УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ**

120 0,3 л / 180 0,5 л / 350 1 л

**ЛИМОНАД СОБСТВЕННОГО**

**ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АССОРТИМЕНТЕ** / 200 0,3 л / 550 1 л

- ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ
- МАНГО-МАРАКУЙЯ
- МАЛИНА-БУЗИНА
- АПЕЛЬСИН-КАРАМЕЛЬ
- МОХИТО

## НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА** / 120 0,5 л

газированная / негазированная

**НАПИТОК ГАЗИРОВАННЫЙ**

**В АССОРТИМЕНТЕ** / 180 1 бут

## КОФЕ

**ЭСПРЕССО** / 150 40 мл

**АМЕРИКАНО** / 150 100 мл

**КАПУЧИНО** / 170 240 мл

**ЛАТТЕ** / 220 220 мл

с сиропом на Ваш выбор

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД** / 250 120 мл

**КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ** / 130 70 мл

## СОКИ И ФРЕШИ

**ФРЕШИ НА ВАШ ВЫБОР**

**В ЛЮБОМ СОЧЕТАНИИ** / 250 300 мл

**СОК** / 120 0,3 л / 140 0,5 л / 350 1 л

апельсин, ананас, персик, вишня, томат, грейпфрут, яблоко



**ЧАЙХАНА «БАРХАН»**

г. Ставрополь, ул. Доваторцев, 39 Д

**ХИНКАЛЬНАЯ №1**

г. Ставрополь, пр-т Карла Маркса, 77

**ПЕТРОВИЧЬ СЕМЕЙНЫЙ — РЕСТОРАН**

г. Ставрополь, ул. Серова 486/1

**PETROVICH SMOKER BEER GRILL**

г. Ставрополь, пер. Макарова, д.26

**КРАФТОВЫЙ ПАБ PETROVICH**

г. Ставрополь, Михайловское шоссе, д. 10а

**PETROVICH — БАР С ПИВОМ И ПЕСНЯМИ**

г. Ставрополь, ул. Тухачевского, 15/1

**BRAND BAR «ПЕТРОВИЧЬ»**

г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, 43 А

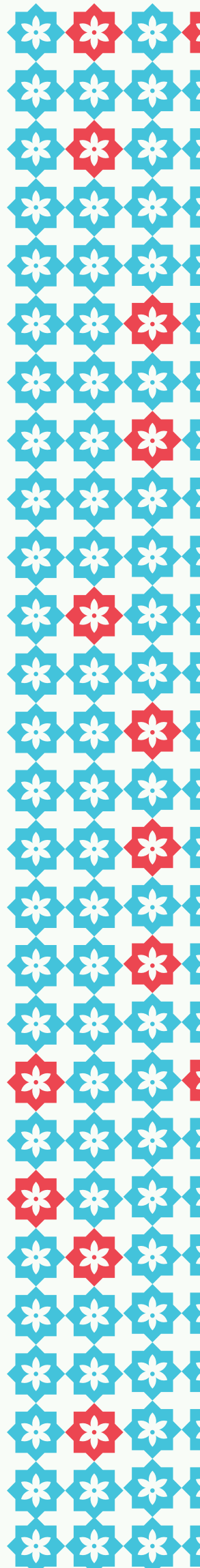
**ПЕТРОВИЧЬ В ПАРКЕ**

г. Ставрополь, Парк «Победы»

**PETROVICH SMOKER BEER GRILL**

г. Невинномысск, ул. Менделеева 16

[WWW.PETROVICH.REST](http://WWW.PETROVICH.REST)





# БАРХАН

CHAIKHANA & LOUNGE