



FORMULE MIDI - 12€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert avec Thé vert

ENTREES

Salade TAMERLAN (aubergine grillée, tomates, concombre, oignons, fromage feta, épices de la montagne)

Salade de BOUKHARA (tomates, oignons, radis, concombre, huile d'olive, feta)

Salade ATCHIK- TCHUTCHUK – traditionnelle salade ouzbèke (tomates, oignons et poivre noir)

Salade quatre saisons (cornichon, poivron mariné, tomate verte marinée, fromage fêta)

Soupes

Ayran -- soupe rafraîchissante traditionnelle d'Asie Centrale à la base de lait fermenté, concombre, radis, œufs, coriandre fraîche et aneth (servie froide)

Shourpa – bouquet des goûts de jardin, soupe ouzbèke chaude et nourrissante, agneau, poivron, tomate et pommes de terre.

Velouté du jour

PLATS

PLOV – fameux plat traditionnel ouzbek à la base de riz, agneau, carotte, pois chiches, parfumé aux épices.

ASSORTIMENT DE SAMSAS - fourrés au potiron, épinard, fromage nature aux herbes et à l'agneau (3 pièces) servis avec du riz

ASSORTIMENT DE MANTIS – à l'agneau et végétariens (épinard, potiron) (3 pièces) servis avec du riz

HANOUM – lasagne ouzbèke cuite à la vapeur (agneau, pommes de terre, servis avec du riz, de la sauce Turkestan (à la base de tomates) et des herbes de montagne

ASSORTIMENT VEGETARIEN de samsas et de mantis fourrés au potiron, aux épinards et au fromage (3 pièces) servis avec du riz

Plats du jour

DESSERTS

CHAK- CHAK – gâteau croquant au miel et aux noix, particularité d'Asie Centrale (avec boule de glace)

Gâteau EMIR de Boukhara – spécialité du Chef du restaurant (pâte feuilletée aux raisins, noix et miel)

Glaces (vanille bourbon, pistage) et Sorbets (poire williams, fraise, cassis)

Coupe SAMARKAND – avec 2 boules de glaces, fruits frais, coulis de chocolat et caramel

Tous nos produits sont FRAIS et préparés à la commande.

Fermeture du restaurant le dimanche midi et le lundi. Règlement chèques RESTAURANT (deux tickets maximum par personne) et CARTE BLEUE acceptés.