the old house

RESTAURANT

Menu

UNDER THE PROTECTION OF UNESCO

ПОД ОХРАНОЙ UNESCO

Orginal 19th century house with traditional & european meals

Старинный дом 19 века с традиционной и европейской кухней

This project was realized by UNESCO thanks also to the finacial support of:
National Commission of Israel for UNESCO
World Bank Trust Fund
and private international donors

with the technical assistance of:
Bukhara Inspection forPreservation of Cultural Heritage
Restaurateurs Sans Frontieres



САЛАТЫ
SALAD

Old House

Говяжий язык, шампиньоны, куриное филе, чеснок, огурцы маринованные, ветчина, майонез

Old House

Beef tongue, champignons, chicken fillets, garlic, pickled cucumbers, ham, mayonnaise

Афруз

(Вегетарианское блюдо)
Восточный салат с капустой, редиской, огурцом, морковью, заправленный маслом

Afruz

(Vegetarian dish)
Oriental salad with cabbage, radish, cucumber, carrots, seasoned with oil

"Восток - дело тонкое"

Нежный салат с нарезанным помидором, огурцом, языком, заправленный оливковым маслом

"The Finest East"

Delicate salad with sliced tomatoes, cucumber, tongue, seasoned with olive oil

Султан

Любимый салат Эмира с курицей, грецкими орехами, сухарями, яйцом, заправленный майонезом

Sutlan

The favorite salad of Emir with walnut, chicken, crispy cube form bread, eggs and mayonnaise

Мужская сила

Салат из копченой колбасы, охотничьей колбасы, вареной колбасы, индейки, языка, яиц, заправленный майонезом

Man Power

Salad with assorted sausage, eggs, turkey and tongue, filled with mayonnaise

Шакароб

(Вегетарианское блюдо)
Традиционный Узбекский салат с нарезанными помидорами и луком, приправленный перцем чили

Shakarob

(Vegetarian dish)
Traditional Uzbek salad with sliced tomatoes and onions, chili pepper

“Цезарь”

Вкусный салат из куриной грудки, сыра “пармезан”, с добавлением салатных листьев “айсберг”

Salad "Caesar"

Delicious salad from the leaves of the "iceberg" and cheese "Parmesan" with the addition of chicken breast



САЛАТЫ
SALAD

Оливье
Известный салат из колбасы, огурца,
яиц, зеленого горошка, картофеля,
моркови, заправленный майонезом

Olivier
Famous salad of sausage, cucumber,
eggs, green peas, potatoes,
carrots, mayonnaise

Нежность Бухары
Салат с индейкой, помидорами,
огурцом и майонезом

Delicacy of Bukhara
Salad with turkey, tomatoes,
cucumber and mayonnaise

"Греческий"
(Вегетарианское блюдо)
Классический салат из свежих овощей,
с добавлением маслин и фетаксы

Greek Salad
(Vegetarian dish)
Classic salad of fresh vegetables, with
the addition of olives and cheese Fetaks

“Измир”
Неповторимый салат с говяжьим
языком, грибами, зеленым горошком
и зеленым луком, заправленный масло

“Izmir”
A unique salad with tongue,
mushrooms, green peas
and green onions, seasoned with oil

Ачик - Чучук
(Вегетарианское блюдо)
Самый популярный салат Средней Азии:
Нежные ломтики помидоров и огурцов,
с полукольцами лука, заправленный маслом

Achik - Chuchuk
(Vegetarian dish)
The most popular salad of Central Asia:
Delicate slices of tomatoes and cucumbers,
with onion rings, seasoned with oil

Хоровац
(Вегетарианское блюдо)
Жаренные баклажаны с томатным соусом

Horovats
(Vegetarian dish)
Fried eggplants with tomato sauce

Винегрет
Картофель, свекла, морковь,
маринованные огурцы, зеленый горошек
заправленный маслом

Vinegret
(Vegetarian dish)
Potatoes, beets, carrots, pickled cucumbers,
green peas dressed with oil



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
APPETIZERS

Ассорти мясное
Говяжий язык, казы, мясной рулет, куриный рулет, росто

Assorted meat
Slices of tongue beef roll, horse meat, chicken roll, boiled veal

Овощное ассорти
Свежие овощи с букетом зелени

Assorted vegetables
Seasoned fresh vegetable mix

Сырная тарелка
Брынза, сыр твердый, паныр, сыр «сваля», мед и грецкие орехи

Cheese plate
Four sorts of cheese with honey and walnut

Канапе
Сыр, маслины, оливки

Canape
Cheese, olives

Ассорти из соленых овощей
Помидоры, огурцы, капуста, маринованный лук

Mix pickled vegetables
Pickled tomatoes, cucumbers, cabbage, pickled onion



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
APPETIZERS

Цветная клумба Ассорти из свежей зелени	**Colourful flower** Assorted greenery
Сельдь по-русски Сельдь, отварной картофель, лук, масло и лимон	**Russian herring** Herring, boiled potatoes, onion, oil and lemon
Сузьма Кисломолочный продукт	**Suzma** Dairy product
Айран(1л.) Кисломолочный напиток с мятой или базиликом	**Airan (1 L.)** Liquid sour milk drink with mint or green basil
Оливки	**Green olives**
Маслины	**Black olives**
Лимон	**Lemon**



СУПЫ
SOUPS

Мастава
Восхитительный традиционный суп в комбинации с мясом, рисом и овощами, подается со сметаной

Mastava (Uzbek rise soup)
Delicious traditional soup in combination with meat, rice and vegetables, served with sour cream

Шурпа (Кайнатма)
Ароматный бульон из говядины с овощами

Shurpa (Clear soup)
Beef flavored bouillon with vegetables

Борщ
Суп с овощами, свеклой и говядиной. Подается со сметаной

Borscht
Soup with vegetables, beets and beef. Served with sour cream

Щи зеленые
(Вегетарианское блюдо)
Суп из щавеля и овощей, с добавлением яиц. Подается со сметаной

Shchi green
(Vegetarian dish)
Soup from sorrel and vegetables, with the addition of eggs. Served with sour cream

Окрошка
Холодный суп из кисломолочного продукта с овощами или мясом

Okroshka
Cold soup of sour milk with vegetables or meat

Суп-пюре
(Вегетарианское блюдо)
Густой суп (пюре) из овощей взибтые блендером

Soup-Puree
(Vegetarian dish)
Thick soup (mashed potatoes) from vegetables blended with a blender

Суп с фрикадельками
Наваристый суп готовится с мясными шариками и овощами

Soup with meatballs
Nourishing light soup cooked with meat balls and vegetables

“Чучвара с бульоном”
Пельмешки по-домашнему. Подаются со сметаной

Chuchvara soup
Homemade ravioli in bouillon. Served with sour cream



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

Бухарская самса
Запеченная в духовке самса из
слоеного теста с мясом или картофеле

Bukhara Samosa
Baked in the oven puff pastry
samosa with meat or potatoes

Ушки от Эмира
Жареные пельмени домашнего
приготовления

Emir`s Dumplings
Fried home-made
dumplings

Хачапури
(Вегетарианское блюдо)
Грузинское блюдо из слоеного теста с сыром

Khachapuri
(Vegetarian dish)
Georgian samosa with cheese



БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ
DISHES FROM LAMB

Казан Кебаб

Популярное Узбекское блюдо из мяса молодого барашка на косточке, приготовленное в собственном соку с картофелем

Kazan-Kebab

Popular Uzbek dish of meat a young lamb on a bone, cooked in own juice with potatoes

Вагури (1 кг)

Маринованное мясо молодого барашка обжаренное до хрустящей корочки

Vaguri (1 kg)

Marinated young meat lamb chilled to crispy crust

Тушеный ягненок с луком (1 кг.)

(блюдо по сезону)
Молочный ягненок нарезается на кусочки. Бланшируется в кипящей воде, затем обсушивается и обжаривается с луком в раскаленном масле. Доводится до готовности тушением с добавлением специй

Stewed lamb with onions (1 kg.)

(dish by season)
Milk lamb is cut into pieces. Blanched in boiling water, then dried and fried with onions in hot oil. To be brought to cooking extinguishing with the addition of spices

Ягненок под прессом (1 кг.)

(блюдо по сезону)
Молочный ягненок разделывается на кусочки, затем маринуется в Восточных специях и обжаривается под прессом до хрустящей корочки

Lamb cooked under the press (1 kg.)

(dish by season)
Milk lamb is broken into pieces, then marinated in Oriental spices and fried under Crisp crust press



БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF DISHES

Долма
Хорезм Шах, имевший более трехсот жен, посылал своим любимым женам именно эти «голубцы» из молодых листьев винограда

Dolma
Stuffed leaves of young grapes served with sour cream

Джиз “Уйгурский” (1 кг)
Филе говядины обжаренное с овощами по-восточному

Jhizz “Uigurian” (1 kg)
Beef fillet fried with vegetables

Джиз от Древней Бухары (1 кг)
Маринованное филе говядины, обжаренное кусочками

Jiz from Ancient Bukhara (1 kg)
Marinated beef fillet fried in slices

Кавурма лагман
Лагман, фарш говяжий, томат, свежие помидоры

Kavurma Lagman
Lagman, minced beef, tomato, fresh tomatoes

Люля Кебаб
Молотая говядина с добавлением специй. Подается с луком и картофелем фри

Lula Kebab
Ground beef with the addition of spices. Served with onions and french fries

Плов “Ош Софи”
Мясо, морковь, рис, лук, специи (250 гр -16.000, 1 кг-160.000)

Plov "Osh Sofi"
Meat, carrots, rice, onions, spices (250 gr -16.000, 1kg-160.000)

“Навруз”
Бон филе говядины, помидоры, картофель, репчатый лук, запекается в духовке, готовность 25-30 минут

“Navruz”
Bon fillet of beef, tomatoes, potatoes, onions, baked in the oven, the readiness of 25-30 minutes



БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ
DISHES FROM CHICKEN

Куриные крылышки
во фритюре

Chicken wings
deep-fried

Цыпленок под
прессом (1 кг.)

Chicken cooked
under the press (1 kg.)

Чахохбили

Курица обжаренная с помидорами,
болгарским перцем и репчатым луком

Chahokhbili

Fried chicken with tomatoes,
Bulgarian pepper and onions



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
DISHES FROM FISH

Лукми Халяль
Рыба запеченная в слоенном тесте.
(время приготовления блюда 30 мин.)

Lukmi Halal
Fish baked in a puff pastry
(cooking time 30 min.)

Мечта Насреддина
Запеченная рыба с овощами в фольге

Nasreddin's dream
Baked fish with vegetables in foil



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА
VEGETARIAN DISHES

Рис с овощами	Rice with vegetables
Соте из овощей	Saute from vegetables
Запеченный баклажан	Baked Eggplant
Кавурма лагман с овощами	Cavurma lagman with vegetables
Сомса овощная Помидоры, болгарский перец, баклажан или кабачки, специи	Samsa vegetable Tomatoes, Bulgarian pepper, eggplant and zucchini, spices



ГАРНИРЫ
GARNISHES

Картофель по-деревенски	Village potatoes
Картофель фри	French fries
Рис	Rice



ХЛЕБ
BREAD

Лепешка	Bread tortilla
Черный хлеб	Brown bread
Фатыр Национальная лепешка из слоеного теста	Fatir National bread tortilla made from puff pasty
Хлеб ассорти	Assorted bread



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Шоколадный Фондан с мороженым	Chocolate Fondant with ice cream
Шарлотка	Pie «Charlotte»
Штрудель с шариком мороженого	Strudel with ice cream ball
Шоколад в ассортименте	Chocolate in assortment
Пахлава	Pahlava
Фруктовое ассорти	Assorted fruits
Мороженое	Ice cream
Восточные сладости	Eastern sweets