



ХАНВА

ресторан восточной кухни

— Меню —



# Добро пожаловать в группу ресторанов



# Prosto Resto

Станьте участником программы лояльности  
и отправляйтесь с нами в гастрономическое  
путешествие!



## Привилегии статусов

- Любимый гость -

**5%**

статус присваивается  
при регистрации, кешбэк  
от каждого заказа в зале  
или на доставку

- Лучший друг -

**10%**

статус доступен при общей сумме  
всех заказов от 100 000 руб,  
кешбэк от каждого заказа  
в зале и на доставку

**до 50% вашего счета**

**можно оплатить бонусными баллами**

С полными правилами системы лояльности можно ознакомиться  
на сайте [prosto-resto.ru](http://prosto-resto.ru). Бонусы программы лояльности  
не суммируются с другими акциями.

# ВЫПЕЧКА



**ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ**

300 г  
**540₽**

1 яичный желток +35₽



**ХАЧАПУРИ «ЛЮЛЯ-КЕБАБ»**

Закрытый хачапури с начинкой из люля-кебаб, томатов, сыра «Сулугуни» и зелени.

320 г  
**572₽**



**ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ С МЯСОМ**

Лодочка из теста с начинкой из сыра «Сулугуни» и мяса. Подается с салатом «Ачик-чучук».

420 г  
**595₽**



**ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ  
И КРЕМ-ЧИЗОМ**

310 г  
**670₽**

ВЫПЕЧКА



**ХАЧАПУРИ С КРЕВЕТКАМИ  
В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»**

380 г  
**715 ₺**

Лодочка из дрожжевого теста с начинкой из обжаренных креветок, томатов черри и пикантного соуса «Том ям».



**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ**

Лепешка из дрожжевого теста с начинкой из двух видов сыра.

300 г  
**530 ₺**



**ХАЧАПУРИ  
С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

350 г  
**605 ₺**



**ХАЧАПУРИ С СЫРОМ  
«ДОР БЛЮ», МЕДОМ  
И ОРЕХАМИ**

330 г  
**620 ₺**



### КУБДАРИ С ЛОСОСЕМ

Пирог из дрожжевого теста с начинкой из лосося, шпината и сыра «Сулугуни».

280 г

**630₽**



### САМСА С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ

120 г/1 шт

**270₽**

### САМСА ПО-БУХАРСКИ

с говядиной и овощами

**NEW**

120 г/1 шт

**250₽**

### САМСА С СЫРОМ И ГРИБАМИ

100 г/1 шт

**240₽**

### ЧЕБУРЕК

150/50 г

**320₽**



ВЫПЕЧКА

### ХАЧАПУРИ НА ВЕРТЕЛЕ

Хачапур с сыром «Сулугуни» с огня. Подается с соусом «Мацони».

220/70 г

**473₽**



### КУТАБ С СЫРОМ

Тонкая лепешка с начинкой из сыра и зелени. Подается с соусом «Цахтане».

200 г

**360₽**



**NEW**

### ЛАХМАНДЖУ

Нежная тонкая лепешка с мясным фаршем и овощами.

250 г

**420₽**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ТАР-ТАР ИЗ СЕЛЬДИ  
И АВОКАДО

180/50 г  
**460 ₺**



БАДАМДЖАН

Рулетки из баклажана с начинкой из куриного филе, грецкого ореха, чеснока и майонеза.

180 г  
**484 ₺**



СЕЛЬДЬ С  
МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ  
И КАРТОФЕЛЕМ

90/120 г  
**473 ₺**



АССОРТИ  
ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Ассорти из молочного и копченого сыра «Сулугуни», кавказского сыра и сырных нитей. Подается с медом.

150 г  
**590 ₺**



АССОРТИ  
ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК

Говяжий язык, куриный рулет, запеченная буженина, бастурма. Подается с горчицей.

200/40 г  
**780 ₺**

АССОРТИ  
ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

380 г  
**490 ₺**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

NEW



### СЫР «СУЛУГУНИ» С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

150/50 г  
**480₽**

Кусочки сыра, запанированные в сухарях и обжаренные до золотистой корочки. Подаются с брусничным соусом.



### ШАМПИньОНЫ ПОД СЫРОМ НА КЕЦИ

220 г  
**490₽**

Запеченные шампиньоны, фаршированные куриной грудкой, грибами и луком в сливках под сырной корочкой.



### ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ

230 г **418₽**



NEW

### БАКЛАЖАН «ФЕЙРУЗ»

180 г  
**539₽**

Зажаренные дольки баклажана, с творожным сыром и вялеными томатами с добавлением грецкого ореха, бальзамического соуса, украшенный микс салатом.



### ДОЛМА

160/50 г  
**550₽**

Рулетики из виноградных листьев с сочным фаршем, приготовленные в ароматном бульоне. Подаются с соусом «Цахтане».

# САЛАТЫ

NEW



## ЮМШОК ГОШТ

Язык, тонко нарезанный омлет, свежий помидор, огурец, заправка на основе майонеза и аджики, жаренный лук фри.

210 г

515₽



## НАЗРИН

Свиная вырезка и шампиньоны, обжаренные с чесноком и соевым соусом, листья салата, свежие томаты, болгарский перец и пикантная заправка.

180 г

550₽



## С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Микс из листьев салата с жареной печенью цыпленка в ягодном соусе, томатами черри и апельсином.

210 г

510₽



## ФАЙЗУРА

Запеченное мясо, язык, куриное филе, болгарский перец, листья салата, грибы, маринованный огурец, микс салата, заправленный соусом «Домашний майонез».

220 г

575₽



## АЗИАТСКИЙ

Обжаренные баклажаны, печеный сладкий перец и нежное мясо телянка с добавлением чеснока, ароматной кинзы и соевого соуса.

190 г

572₽



## ШАБУТ

Запеченное мясо ягненка, жареные кабачки, помидоры черри, заправлен горчиочно-майонезным соусом и копчёным «Сулугини».

210 г

690₽



### ХАЙРАТ

Теплый судак в сухарях с обжаренным картофелем, томатами черри, листьями салата и кунжутной заправкой.

200 г  
**540 ₺**



САЛАТЫ

### С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренные кальмары и креветки с миксом из листьев салата, томатами черри и бальзамической заправкой.

190 г  
**720 ₺**



NEW

### ШАКАРОП

Томаты, печёный болгарский перец, огурцы, маслины, оливки, салат микс, сыр «Фета», красный лук. Заправка: масло, чеснок, соевый соус.

230 г  
**520 ₺**



### БОБОДЖОН

Микс-салат с томатами черри, авокадо и слабосоленым лососем с заправкой из оливкового масла, бальзамика и пюре манго.

190 г  
**720 ₺**



### ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

220 г  
**640 ₺**

### АЧИК-ЧУЧУК

Традиционный узбекский салат из свежих томатов со сладким луком и зеленью.

230 г  
**374 ₺**

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

220 г  
**570 ₺**

# СУПЫ

NEW



## МАШХУРДА

Крем-суп из овощей на говяжьем бульоне, с добавлением фасоли маш и куриного филе. Подается со сметаной.

210 г

410₽

NEW



## БАЛЫК-ШУРПА

Ароматный рыбный бульон с кусочками лосося, судака овощей и сливками.

350 г

490₽

NEW



## ШУРПА ТАШКЕНТСКАЯ

Ребрышки молодого барашка в крепком бульоне с овощами.

350 г

470₽



## ЛАГМАН УЙГУРСКИЙ

Знаменитый суп из домашней лапши, мяса и овощей.

350 г

462₽

NEW



## ДЮШБАРА

Мелкие пельменки в наваристом бульоне. Подаются с соусом «Цахтане».

350/50 г

450₽



## УГРА ОШ

Куриный суп с домашней лапшой и куриными фрикадельками.

350 г

390₽

**КАУРМА**

домашняя лапша  
ручной работы



**КАУРМА  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
в сливочно-шпинатном соусе.

300 г  
**561 ₺**

**КАУРМА ЛАГМАН**

Сочная свинина, обжаренная с овощами, специями  
и тонким омлетом.

300 г  
**490 ₺**



**КАУРМА  
С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ**  
в сливочном соусе.

300 г  
**528 ₺**



**КАУРМА С ГОВЯДИНОЙ**  
С кусочками говядины и томатов  
в сливочном пикантном соусе «Чили».

300 г  
**530 ₺**

# БЛЮДА НА ГРИЛЕ



## АССОРТИ ГРИЛЬ

Три вида люля-кебаб из говядины, баранины и курицы, шашлык из свинины и куриного бедра, куриные крылья, овощи на гриле, картофель по-домашнему, маринованный лук и два соуса.

1170/160/100 г

**2820 ₺**



## ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

150/50/50 г

**490 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

150/50/50 г

**528 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

150/50/50 г

**630 ₺**

## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ

800/160/100 г

Шашлык из свинины, баранины, куриного бедра, с золотистым картофелем и маринованным луком. Подается с двумя соусами.

**2580 ₺**



## СОУСЫ 50 г

<b>НАРШАРАБ</b> 135 ₺	<b>ЦАХТАНЕ</b> 110 ₺
<b>ТКЕМАЛИ</b> 120 ₺	сметана с чесноком и зеленью
<b>СМЕТАНА</b> 100 ₺	<b>АЧИК СУ</b> 110 ₺
<b>КАЙЛА</b> 100 ₺	пикантный соус на основе майонеза и томатов
томатный соус с зеленью и чесноком	<b>ЛОЗИ</b> 100 ₺
	острый овощной соус со специями

# ГАРНИРЫ



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 200 г **390 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 200 г **260 ₺**  
с сыром «Сулугуни»

КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ 200 г **245 ₺**  
с чесноком и зеленью

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 90/50 /50/30г 1шт **462 ₺**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ 90/50 /50/30г 1шт **475 ₺**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 90/50 /50/30г 1шт **490 ₺**



ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ 100 г **660 ₺**  
в медовом соусе с кунжутом



**ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ\***  
с говядиной и добавлением  
традиционных специй  
и барбариса.

300 г      1000 г  
**540₽    1470₽**

## ДОПОЛНЕНИЯ К ПЛОВУ

<b>ДОЛМА</b>	100 г	<b>290 ₽</b>
<b>ЛУК МАРИНОВАННЫЙ</b>	70 г	<b>50 ₽</b>
<b>ЧЕСНОК ЖАРЕНЫЙ</b>	45 г	<b>120 ₽</b>
<b>ЗЕРНА ГРАНАТА</b>	20 г	<b>90 ₽</b>
<b>АЧИК-ЧУЧУК</b>	100 г	<b>170 ₽</b>

\* - цена за 1 кг плова указана со скидкой. Скидка на самовывоз не распространяется. Скидки не суммируются.

# ПЛОВ ОТ ШЕФА



## ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ\*

из восточного риса «Лазер»  
с мясом молодого барашка  
и добавлением моркови, нута,  
изюма, специй и зелени.

300 г	1000 г
<b>550₽</b>	<b>1500₽</b>

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**NEW**

## БИФШТЕКС «4 СЫРА»

Сочная говяжья котлета, запеченная под миксом сыров с сливочно-перечным соусом, с добавлением рукколы и помидоров черри.

150/50 г  
**620 ₺**



## БАСТМА

Баранина с картофелем, баклажаном и томатами, с добавлением бульона восточных специй и зелени.

350 г  
**690 ₺**



## БАРАНИНА ТУШЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ

в томатном соусе с добавлением лука и картофеля.

350 г  
**720 ₺**



## МАНТЫ УЙГУРСКИЕ

Тончайшее тесто с начинкой из говядины и лука со специями. Подаются с соусом «Цахтане».

200/50 г  
**495 ₺**



## МЕХМОН НОН

150 г/1 шт  
**75 ₺**

## ЛАВАШ

АРМЯНСКИЙ 70 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### ДОНГИЗ ГОШТ

Стейк из свиной шеи. Подается с запеченным картофелем и соусом.

170/160/50 г

**730₽**



NEW

### ГУШ-НУТ

Тушенные говяжьи ребра с гарниром из отварного нута и томатов с добавлением лука и томатной пасты.

170/150 г

**720₽**



### ЧУЧВАРА ПО-ДУНГАНСКИ

Жареные пельмени ручной работы с мясом. Подаются с соусом «Цахтане».

180/50 г

**495₽**



NEW

### ТАБА-ТИШЛИК

Картофельное пюре и жаркое из бараньей печени с луком, сельдереем и болгарским перцем.

350 г

**682₽**



### ГОШ САЙ

Тонкие слайсы говядины, замаринованные в специях и соевом соусе, обжаренные с овощами и соусом «Чили».

280 г  
**650₽**



### МОРЕПРОДУКТЫ В ШМЕРСКОМ СОУСЕ

Кальмары, мидии и креветки с грибами в сливочно-сметанном соусе.

230 г  
**740₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ХУМО

Кусочки жареной куриной грудки со сладким перцем, стручковой фасолью и свежим огурцом.

300 г  
**583₽**



NEW

### СУДАК СО СЛИВОЧНОЙ ТЫКВОЙ И ОГУРЦОМ

Филе обжаренного судака с кусочками тыквы и огурца, тушенного в сливках и сливочно-горчичным соусом.

100/150/50 г  
**660₽**



### БУГЛАМА ИЗ РЫБЫ

Запеченная семга с сыром и шпинатом на подушке из обжаренного цукини со сливочным соусом.

140/80/50 г  
**850₽**

# ДЕСЕРТЫ



## ТОРТ «МАТИ»

Песочно-шоколадная основа  
с нежным заварным сметанным кремом.

130 г

**320 ₺**



**NEW**

## КЛУБНИЧНЫЙ ТИРАМИСУ

Классический тирамису с  
фруктово-ягодными нотками.

110 г

**320 ₺**



## ЛИ-НОН С ГРУШЕЙ И ПАРМЕЗАНОМ

120/60/40 г

**360 ₺**



**NEW**

## ДУБАЙСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Песочная основа, классический сырный слой  
с прослойкой из фисташковой пасты и  
теста катаифи.

120 г

**385 ₺**



## ПАХЛАВА

Знаменитое восточное лакомство  
из слоев тонкого теста, меда и орехов.

120 г

**320 ₺**

**ЗАГАДКА ШАХЕРЕЗАДЫ**

Ванильное мороженое, запеченное в бисквите и безе с соусом из смородины.

160 г  
**350₽**

**КАМНИ**

Воздушные меренги с сырно-сливочной начинкой и свежими ягодами.

170 г  
**350₽**

**ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТРАЙФ**

Шоколадный бисквит, пропитанный кремом из творожного сыра и сгущенного молока.

150 г  
**370₽**



**МОРОЖЕНОЕ «1001 НОЧЬ»**  
с шоколадным печеньем и вафельной трубочкой, с добавлением сиропа и взбитых сливок, посыпанных шоколадной крошкой.

220 г **370₽**

**МОРОЖЕНОЕ «ШУРЧИ»**  
с инжирным вареньем, апельсином, миндальными лепестками и взбитыми сливками.

230 г **350₽**

**ШАРИК МОРОЖЕНОГО**

60 г **150₽**

**ХАЛВА**

ресторан восточной кухни

**ИЗОБРАЖЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД В МЕНЮ МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ**

**ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ВИДЫ ПРОДУКТОВ - ПРОСИМ  
ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ОБ ЭТОМ ЗАРАНЕЕ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА**

---

**ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ С УЧЕТОМ НДС  
ИЮНЬ 2026**