

## Przystawki na zimno / Холодные закуски / Cold starters

1. Kiszonki 🌿  
Соления / Pickles

350g / 15zł

2. Śledzik z ziemniaczkami  
Селёdochка с картофелем / Herring and potato

120g / 15zł

3. Ozorki wołowe z chrzanem i musztardą  
Язык говяжий с хреном и горчицей / Beef tongue with horseradish and mustard

120g / 15zł



### KISZONKI / СОЛЕНИЯ / PICKLES

- pl) Ogórek kiszony, kapusta kiszona, złocista marynowana cebulka, konserwowa papryka chili, patison konserwowy.
- ru) Солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные луковички, острый перец и патиссон.
- en) Salted cucumbers, salted tomatoes, sauerkraut, pickled onion, spicy pepper, pattypan squash.



### ŚLEDZIK / СЕЛЁДОЧКА / HERRING

- pl) Filety śledzia skropłone olejem podane z marynowaną cebulką i ziemniaczkami.
- ru) Подаётся с картофелем и маринованным луком.
- en) Herring in oil served with potato and pickled onion.



### OZORKI / ЯЗЫК / TONGUE

- pl) Ozorki wołowe z chrzanem i musztardą
- ru) Язык говяжий с хреном и горчицей
- en) Beef Tongue with horseradish and mustard

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Ozór wołowy w sosie maślano-orzechowym<br>Говяжий язык в сливочно-ореховом соусе / Beef tongue in creamy nut sauce                      | 120g / 17zł |
| 2. Placek nadziewany mielonym mięsem wołowo-baranim<br>Лепёшка с фаршем из баранины и говядины<br>Flat cake with minced lamb and beef meat | 400g / 20zł |
| 3. Baranie żeberka smażone z cebulką<br>Обжаренные с луком бараньи рёбрышки / Lamb ribs fried with onion                                   | 180g / 22zł |
| 4. Paczanga / Пачанга / Pachanga   | 150g / 19zł |
| 5. Sigara Burek / Сигара Бурек / Sigara Burek 🌿  | 160g / 15zł |



**OZÓR WOŁOWY /  
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК / BEEF TONGUE**

- pl) Ozór wołowy w sosie maślano-orzechowym.
- ru) Говяжий язык в сливочно-ореховом соусе.
- en) Beef tongue in creamy nut sauce.



**PLACEK NADZIEWANY  
ЛЕПЁШКА С ФАРШЕМ / FLAT CAKE**

- pl) Placek nadziewany mielonym mięsem wołowo-baranim z dodatkiem uzbeckich przypraw
- ru) Лепёшка с фаршем из баранины и говядины, с добавлением узбекских специй
- en) Flat cake with minced lamb and beef meat and Uzbek spices



**BARANIE ŻEBERKA  
БАРАНЬИ РЁБРЫШКИ / LAMB RIBS**

- pl) Baranie żeberka smażone z cebulką, podane ze świeżym ogórkiem, pomidorem oraz marynowaną cebulką.
- ru) Обжаренные с луком бараньи рёбрышки, поданные со свежим огурцом, помидором и маринованным луком.
- en) Lamb ribs fried with onion. They are served with fresh cucumber, tomato, and pickled



### PACZANGA / ПАЧАНГА / PACHANGA

- pl) Wędzona wołowina zawijana w lawasz (rodzaj płaskiego pieczywa) wraz ze świeżą papryką czerwoną oraz pomidorem, smażona na głębokim oleju, podana z sałatką oraz żółtym serem.
- ru) Обжаренный лаваш с копчёной говядиной, сладким перцем и помидором, посыпанный жёлтым сыром.
- en) Fried lavash with smoked beef, bell pepper and tomato, sprinkled with cheese.



### SIGARA BUREK СИГАРА БУРЕК / SIGARA BUREK

- pl) Bryndza, jajko, czosnek, koperek, zawijane w lawasz (rodzaj płaskiego pieczywa), smażone na głębokim oleju, podane z cytryną
- ru) Обжаренный лаваш с начинкой из брынзы с яйцом, чесноком и укропом, поданный с ломтиком лимона.
- en) Fried lavash with bryndza cheese, egg, garlic, and dill served with a lemon slice.

## ZUPY / Супы / Soups

1. Zupa uzbecka  
Суп узбекский / Uzbek soup

300ml / 18zł

2. Ciucwara  
Чучвара / Chuchvara

300ml / 19zł



### ZUPA UZBECKA СУП УЗБЕКСКИЙ / UZBEK SOUP

- pl) Tradycyjna zupa uzbecka z wołowiną, baraniną oraz warzywami.
- ru) Традиционный узбекский суп из баранины, говядины и овощей.
- en) Traditional Uzbek soup with lamb, beef, and vegetables.



## CIÚĆWARA / ЧУЧВАРА / CHUCHVARA

- pl) Aromatyczna zupa uzbecka z ręcznie robionymi uszkami z farszem wołowo-baranim. Podaje się ze śmietaną.
- ru) Ароматный суп с пельмешками ручной лепки из баранины и говядины. Подается со сметаной.
- en) Flavoursome soup with self-made lamb and beef "dumplings". It is served with sour cream.

## Sałatki / Салаты / Salads

1. Bahor 🌿  
Бахор / Bahor

250ml / 15zł

2. Taszkent 🌶️  
Ташкент / Tashkent

250ml / 21zł



### BAHOR / БАХОП / BAHOR

- pl) Sałatka ze świeżego pomidora, ogórka, słodkiej papryki, rzodkiewki, dymki, skroplona oliwą, sokiem z cytryny z dodatkiem pestek granatu.
- ru) Салат из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, редиса, зелёного лука, оливкового масла, лимонного сока и зёрен граната.
- en) Salad with fresh tomatoes, cucumbers, bell pepper, radish, green onion, olive oil, lemon juice, pomegranate seeds



### TASZKENT / ТАШКЕНТ / TASHKENT

- pl) Oryginalna uzbecka sałatka z duszoną wołowiną, pomidorem, świeżym ogórkiem oraz szczypiorkiem zaprawiona sosem sojowym, olejem sezamowym, sosem chili, z dodatkiem czosnku oraz nasion białego sezamu.
- ru) Оригинальный узбекский салат из тушеной говядины поданной с помидором, свежим огурцом, зелёным луком, под соевым соусом с добавлением кунжутного масла, семян кунжута, соуса чили и чеснока.
- en) Original Uzbek beef stew salad served with tomato, fresh cucumber, green onion in soy sauce dressing with sesame oil, sesame seeds, chili sauce, and garlic.

## Dania Głównie / Главные блюда / Main courses

1. Kazan Kawob Казан Кавоб / Kazan Kavob	450g / 42zł
2. Płow uzbecki Узбекский плов / Uzbek plov	400g / 23zł
3. Lagman Лагман / Lagman	300g / 22zł
4. Goszt Saj Гошт Сай / Goscht Say	300g / 32zł
5. Towuk Saj Товук Сай / Tovuk Say	300g / 23zł
6. AczciK Goszt Аччик Гошт / Achik Goscht	300g / 32zł



### KAZAN KAWOB КАЗАН КАВОБ / KAZAN KAVOB

- pl) *Zasmażany Antrykot barani duszony w przyprawach. Podaje się z pieczonymi w całości ziemniakami, marynowaną cebulą i świeżymi warzywami.*
- ru) *Обжаренный бараний антрекот, тушеный в ароматных специях. Подается с запечённым картофелем, маринованным луком и свежими овощами.*
- en) *Fried lamb entrecote stewed in flavoursome spices. It is served with baked potato, pickled onion, and fresh vegetables.*



### PŁOW UZBECKI УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ / UZBEK PLOV

- pl) *Tradycyjny uzbecki płow, przygotowany z ryżu najwyższej jakości, baraniny, marchewki z dodatkiem rodzynek, ciociorki oraz uzbeckich przypraw.*
- ru) *Традиционный узбекский плов, приготовленный из высококачественного риса, баранины, морковки, с добавлением изюма, гороха нут и восточных специй.*
- en) *Traditional Uzbek dish made of high quality rice, lamb, carrot, raisins, chickpeas, and oriental spices.*



### LAGMAN / ЛАГМАН / LAGMAN

- pl) *Oryginalny makaron własnej produkcji podany z wołowiną w warzywno-mięsny bulionie.*
- ru) *„Тянутая лапша” собственного приготовления с говядиной и приправами в овощном бульоне.*
- en) *Self-made noodle with beef and spices in vegetable broth.*



### GOSZT SAJ / ГОШТ САЙ / GOSCHT SAY

- pl) *Marinowana wołowina podsmażona ze świeżymi warzywami.*
- ru) *Маринованная говядина, обжаренная со свежими овощами.*
- en) *Marinated beef fried with fresh vegetables.*



### TOWUK SAJ / ТОВУК САЙ / ТОВУК SAY





- pl) *Marinowana pierś kurczaka podsmażona ze świeżymi warzywami.*
- ru) *Маринованное куриное филе, обжаренное со свежими овощами.*
- en) *Marinated chicken fillet fried with fresh vegetables.*



### ACZCIK GOSZT / АЧЧИК ГОШТ / АЧИК GOSCHT

- pl) *Pikantna wołowina podsmażona ze świeżymi warzywami.*
- ru) *Пикантная говядина обжаренная со свежими овощами.*
- en) *Spicy beef fried with fresh vegetables.*

## Dodatki / Дополнение / Side dishes

1. Aciciuk   
Ачичук / Achicuk 250g / 7zł
2. Świeże warzywa   
Овощная нарезка / Vegetable cuts 200g / 8zł
3. Placek uzbecki   
Узбекская лепешка / Uzbek flat cake 200g / 6zł
4. Pieczone ziemniaki w sosie czosnkowym   
Запечённый картофель в чесночном соусе / Baked potatoes in garlic sauce 230g / 12zł

ACICIUK / АЧИЧУК / АЧИСУК



ŚWIEŻE WARZYWA  
ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА / VEGETABLE CUTS



PLACEK UZBECKI  
УЗБЕКСКАЯ ЛЕПЕШКА / UZBEK FLAT CAKE



PIECZONE ZIEMNIAKI  
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ / BAKED POTATOES



## Manty / Manti / Dumplings

### 1. Manty z mięsem wołowo-baranim

Манты с говядиной и бараниной / Lamb and beef manti

4szt / 19zł  
60g / szt

### 2. Manty smażone

Жареные манты / Fried manti

4szt / 19zł  
60g / szt

### 3. Manty z dynią

Манты с тыквой / Pumpkin manti

4szt / 15zł  
60g / szt



#### MANTY / МАНТЫ / MANTI

- pl) Tradycyjne uzbeckie manty przygotowane na parze z siekanym mięsem wołowo-baranim, z dodatkiem białej cebuli oraz uzbeckich przypraw. Podawane ze śmietaną.
- ru) Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой говядины и баранины, лука и восточных специй. Подаются со сметаной.
- en) Traditional Uzbek steamed „dumplings” with minced lamb and beef, onion, and oriental spices. They are served with sour cream.



#### MANTY SMAŻONE ЖАРЕННЫЕ МАНТЫ / FRIED MANTI


- pl) Tradycyjne uzbeckie manty przygotowane na parze z siekanym mięsem wołowo-baranim, z dodatkiem białej cebuli oraz uzbeckich przypraw, smażone na głębokim oleju. Podawane ze śmietaną.
- ru) Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой говядины и баранины, лука и восточных специй, поджаренные на масле. Подаются со сметаной.
- en) Traditional Uzbek steamed „dumplings” with minced lamb and beef, onion, and oriental spices, They are fried in oil and served with sour cream.



#### MANTY Z DYNIA МАНТЫ С ТЫКВОЙ / PUMPKIN MANTI

- pl) Tradycyjne uzbeckie manty przygotowane na parze z dynią oraz cebulą. Podawane ze śmietaną.
- ru) Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из тыквы и лука. Подаются со сметаной.
- en) Traditional Uzbek steamed „dumplings” with pumpkin and onion. They are served with sour cream.

## Samsa / Самса

1. Samsa z mięsem wołowo-baranim 120g / 9zł  
Самса с говядиной и бараниной / Lamb and beef samsa
2. Samsa z kurczakiem i serem 120g / 8zł  
Самса с курицей / Chicken and cheese samsa
3. Samsa ze szpinakiem i serem 120g / 8zł   
Самса со шпинатом и сыром / Spinach and cheese samsa



### SAMSA Z MIĘSEM WOŁOWO-BARANIM SAMSA С ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ LAMB AND BEEF SAMSA

- pl) Zapiekana tradycyjna uzbecka samsa z ciasta o specyficznej warstwowej strukturze, z siekanym mięsem wołowo-baranim, z dodatkiem białej cebuli oraz uzbeckich przypraw.
- ru) Традиционная узбекская самса из слоёного теста с начинкой из рубленой говядины и баранины, лука и восточных специй.
- en) Traditional Uzbek „puff pastry” with minced lamb and beef, onion, and oriental spices.



### SAMSA Z KURCZAKIEM I SEREM SAMSA С КУРИЦЕЙ CHICKEN AND CHEESE SAMSA

- pl) Zapiekana tradycyjna uzbecka samsa z ciasta o specyficznej warstwowej strukturze, z siekanym mięsem piersi kurczaka, z dodatkiem białej cebuli oraz uzbeckich przypraw.
- ru) Традиционная узбекская самса из слоёного теста с курицей и сыром.
- en) Traditional Uzbek „puff pastry” with chicken and cheese.



### SAMSA ZE SZPINAKIEM I SEREM SAMSA СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ SPINACH AND CHEESE SAMSA

- pl) Zapiekana tradycyjna uzbecka samsa z ciasta o specyficznej warstwowej strukturze, ze szpinakiem i żółtym serem.
- ru) Традиционная узбекская самса из слоёного теста со шпинатом и сыром.
- en) Traditional Uzbek „puff pastry” with spinach and cheese.

## Szaszłyki / Шашлык / Shashlik

1. Szaszłyk barani  
Шашлык из баранины / Lamb shashlik 200g / 38zł
2. Szaszłyk wołowy  
Шашлык из говядины / Beef shashlik 200g / 38zł
3. Szaszłyk z kurczaka  
Шашлык из курицы / Chicken shashlik 300g / 23zł
4. Szaszłyk warzywny 🌿  
Овощной шашлык / Vegetables shashlik 300g / 17zł
5. Szaszłyk z pomidorów zapieczonych na węglach 🌿  
Запечёные помидоры на шампурках / Grilled tomatoes on metal skewers 200g / 15zł



### SZASZŁYK BARANI ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ / LAMB SHASHLIK

- pl) *Marynowany w przyprawach uzbeckich udziec barani, pieczony na węglach. Podaje się z marynowaną cebulą oraz świeżymi warzywami.*
- ru) *Маринованная в восточных специях мякоть баранины, приготовленная на мангале. Подается с маринованным луком и свежими овощами.*
- en) *Lamb marinated in oriental spices and grilled on the brazier. It is served with pickled onion and fresh vegetables.*



### SZASZŁYK WARZYWNY ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК / VEGETABLES SHASHLIK

- pl) *Marynowane w przyprawach uzbeckich świeże warzywa (papryka słodka, papryka chili, pomidor, bakłażan, cukinia), pieczone na węglach. Podaje się z marynowaną cebulą oraz świeżymi warzywami*
- ru) *Маринованные в восточных специях свежие овощи (сладкий перец, перец чили, помидор, баклажан, кабачок), приготовленные на мангале. Подается с маринованным луком и свежими овощами.*
- en) *Fresh vegetables marinated in oriental spices (bell pepper, chili pepper, tomato, eggplant, courgette) and grilled on the brazier. It is served with pickled onion and fresh vegetables.*



**SZASZŁYK WOŁOWY**  
**ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ / BEEF SHASHLIK**

- pl) *Marinowane w przyprawach uzbeckich mięso wołowe, pieczone na węglach. Podaje się z marynowaną cebulą oraz świeżymi warzywami.*
- ru) *Маринованная в восточных специях говядина, приготовленная на мангале. Подаётся с маринованным луком и свежими овощами.*
- en) *Beef marinated in oriental spices and grilled on the brazier. It is served with pickled onion and fresh vegetables.*



**SZASZŁYK Z KURCZAKA**  
**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ / CHICKEN SHASHLIK**

- pl) *Marinowane w przyprawach uzbeckich mięso drobiowe, pieczone na węglach. Podaje się z marynowaną cebulą oraz świeżymi warzywami.*
- ru) *Маринованное в восточных специях куриное мясо, приготовленная на мангале. Подаётся с маринованным луком и свежими овощами.*
- en) *Chicken marinated in oriental spices and grilled on the brazier. It is served with pickled onion and fresh vegetables.*

**Sosy / Соусы / Sauces**



**SOSY / СОУСЫ / SAUCES**

**2zł**

## Napoje / Напитки / Drinks

1. Woda gazowana Вода газированная / Sparkling water	0,3l / 5zł
2. Woda gazowana Вода газированная / Sparkling water	0,7l / 8zł
3. Woda niegazowana Вода негазированная / Still water	0,3l / 5zł
4. Woda niegazowana Вода негазированная / Still water	0,7l / 8zł
5. Woda Borjomi Боржоми / Borjomi water	11zł
6. Kawa duża Кофе / Coffee	7zł
7. Kawa espresso Кофе эспрессо / Coffee espresso	10zł
8. Herbata Чай	7zł
9. Herbata zimowa Зимний чай	12zł
10. Soki Соки / Juices	0,2l / 5zł   1l / 15zł
11. Coca Cola, fanta, sprite	0,25l / 6zł
12. Redbull	11zł