



В глубине тысячелетней истории, посередине Великого шелкового пути расположен перевал ОБИШИР. Ферганская долина, с равнинами и горными пещерами перевала Обишир, уже в древности и Средневековье славилась своим рисом и специями. Рис, выращенный в экологически чистом месте и бережно собранный, теперь отправляют в Омск в нашу Чайхану, чтобы повара из солнечного Узбекистана приготовили из него настоящий узбекский плов для наших любимых гостей.

Узбекские национальные блюда — яркие краски природы, вековые традиции и аромат Востока, пища, которая не оставит равнодушным ни одного гурмана и ценителя истинного вкуса.

В приготовлении блюд широко используются не только мясные продукты, но и сочные овощи, фрукты, зелень, специи, злаки — все, что в изобилии произрастает на этой благодатной земле.

Изысканные блюда Востока, гармонию традиций, эстетики и красоты вы найдете посетив Чайхану «ОБИШИР» не покидая Омск.

В распоряжении наших гостей большой зал «Ташкент», малый зал «Бухара», летняя терраса «Ферганская долина», а так же кальянная и VIP комната на 10 человек. У нас вы можете провести семейное или корпоративное мероприятие любого уровня сложности.

Основное и банкетное меню насчитывают около 100 блюд, с которыми вы сможете ознакомиться на нашем сайте **www.obishir55.ru**

Если к вам приехали гости из других городов, мы будем рады разместить их в уютных номерах OBISHIR Hotel & SPA.





ЧАРЕЗКА
УЗБЕКСКАЯ



РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАН



СЕМГА
МАЛОСОЛЬНАЯ
ПО-ВОСТОЧНОМУ



Холодные закуски

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ С ГОРЧИЦЕЙ

Нежный язык с семенами горчицы и зеленью.
{100/30 г}.....**350 ₴**

ФУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Баклажаны обжаренные, томаты, чеснок, гранат, грецкий орех, майонез.
{250 г}.....**350 ₴**

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Тигровые креветки, обжаренные с чесноком и тимьяном в кисло-сладком соусе.
{100/30 г}.....**490 ₴**

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ «ПО-ВОСТОЧНОМУ»

Сёмга, засоленная в восточной смеси приправ, подается с лимоном.
{100/20/20 г}.....**420 ₴**

СЕЛЬДЬ ТРАДИЦИОННАЯ

Традиционная закуска из сельди с отварным картофелем.
{220 г}.....**270 ₴**

АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ

Сулугуни, брынза, косичка.
{200/30 г}.....**450 ₴**

АССОРТИ СЫРНОЕ «ЛЮКС»

Пармезан, Бри, Дор Блю, Чеддер. Подается с медом и орехами.
{160/30/10}.....**790 ₴**

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Крупная нарезка сезонных овощей. Огурцы, томаты, перец болгарский, зелень.
{400 г}.....**350 ₴**

СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сезонные овощи, засоленные в кадках по традиционным рецептам.
{600 г}.....**350 ₴**

НАРЕЗКА УЗБЕКСКАЯ

Язык отварной, колбаса п/к, три вида сыра, соленый нут, казы.
{300/30 г}.....**590 ₴**

ФУЛЕТИКИ ИЗ ЛАВАША

с семгой.....**350 ₴**
с корейской морковью.....**350 ₴**
с ветчиной.....**350 ₴**

БРУСКЕТТЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

с языком.....**45 ₴**
с бастурмой.....**50 ₴**
с семгой.....**75 ₴**

КАНАПЕ

с ветчиной {5шт}.....**200 ₴**
с курицей {5шт}.....**200 ₴**
с колбасой {5шт}.....**200 ₴**

ТАРТАЛЕТКИ

с семгой.....**65 ₴**
с курицей и ананасом.....**65 ₴**

ЛИМОН {100 г} | 100 ₴

МАСЛИНЫ {60 г} | 130 ₴

ОЛИВКИ {60 г} | 130 ₴



ТАРТАЛЕТКИ

БАКЛАЖАНЫ
ПОД СЫРОМ

ЖУЛЬЕН

с курицей/с грибами
с морепродуктами

ТРИБНАЯ
ПОЛЯНА



Горячие закуски

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Фасоль, чеснок, гранат, кинза,
томатная паста, перец чили.

{180 г}.....**300 ₪**

СОТЕ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ С ЛЕПЕШКОЙ

Баклажаны, болгарский перец,
помидоры, лук, зелень.

{100/180 г}.....**250 ₪**

ХУМУС

Закуска из нутового пюре,
с кунжутной пастой, оливковым
маслом, чесноком, соком лимона
и паприкой.

{150/90/20 г}.....**180 ₪**

БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ

Запеченные баклажаны, помидоры,
сыр, майонез.

{250 г}.....**350 ₪**

ТРИБНАЯ ПОЛЯНА

Запеченные шампиньоны
с сыром, майонез.

{230 г}.....**200 ₪**

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ

{130 г}.....**160 ₪**

ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

{130 г}.....**160 ₪**

ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ

{130 г}.....**200 ₪**



САЛАТ
«МИНИСТЕРСКИЙ»

САЛАТ
«УЧКУДУК»

САЛАТ
С КАЛЬМАРАМИ

САЛАТ
«ТАШКЕНТ»



Салаты

Казы

Что это такое и с чем ее едят?

В длинном списке лучших продуктов Узбекистана, казы должна стоять на первом месте! Причем,

у казы есть уникальная особенность — сколько ни ешь, все равно окажется мало. Потому что этот изумительный мясной деликатес можно есть бесконечно, каждый день, на завтрак, обед и ужин — и не надоест. Не верите?

Казы — мясное изделие домашнего приготовления, колбаса из конины, которая имеет непередаваемый аромат и нежнейший вкус.

Казы — исключительно домашняя колбаса и не изготавливается в промышленных масштабах на экспорт или с целью массовой продажи в супермаркетах, как, допустим, обычные колбасы, сосиски, карбонат и прочее.

САЛАТ «ТАШКЕНТ»

Говядина, редька, лук, яйцо перепелиное, зелень, майонез.

{210 г}.....300 ₸

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Традиционный салат оливье с узбекской колбасой из конины с пряностями.

{240 г}.....300 ₸

САЛАТ «МЯСНОЙ»

Язык, бастурма, колбаса п/к, курица копченая, корнишоны, перец болгарский, лук, соевый соус.

{200 г}.....350 ₸

САЛАТ «МИНИСТЕРСКИЙ»

Говядина, язык, лук, корнишоны, блинчик, черри, зелень, майонез.

{220 г}.....300 ₸

САЛАТ «УЧКУДУК»

Куриное филе, шампиньоны, огурцы, чернослив, яйцо, опята, кунжут, майонез.

{210 г}.....330 ₸

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Кальмар, курица, огурец, корнишоны, лук, черри, домашний майонез.

{180 г}.....380 ₸

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, семга, кальмар, огурец, соус устричный.

{290 г}.....420 ₸



САЛАТ
«САМАРКАНД»

САЛАТ
«ДУДЛЯШ»

САЛАТ
«БУХАРА»

САЛАТ
«ТИФФАНИ»



Салаты

САЛАТ «САМАРКАНД»

Говядина, капуста пекинская, обжаренные шампиньоны с луком и морковью, жареный перец болгарский в специях.

Заправляется оливковым маслом и чесночным соусом с зеленью.

{200 г}.....350 ₸

САЛАТ «БУХАРА»

Говядина, курица, язык говяжий, томаты, корнишоны, шампиньоны жареные.

Заправляется чесночным соусом с зеленью. Украшается кедровыми орехами с паприкой.

{220 г}.....350 ₸

САЛАТ «ДУДЛЯШ» С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ

Говядина, баклажаны, капуста пекинская, огурцы, томаты, редис, соус чили, домашний майонез.

{240 г}.....300 ₸

САЛАТ «ТИФФАНИ»

Курица, салат айсберг, виноград, апельсин, миндаль, домашний майонез.

{200 г}.....350 ₸

САЛАТ «ШАКАРОБ»

Салат из помидоров и лука. Идеально подходит к плову.

{180 г}.....200 ₸

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ

Курица, ананас, яйцо, сыр, салат айсберг, карри, черри, зелень, домашний майонез.

{210 г}.....350 ₸

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, черри, пармезан, перепелиное яйцо, салат айсберг, сухари, соус цезарь.

{240 г}.....330 ₸

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, черри, пармезан, перепелиное яйцо, салат айсберг, сухари, соус цезарь.

{210г}.....420 ₸

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С СЕМГОЙ

Семга слабосоленая, черри, пармезан, перепелиное яйцо, салат айсберг, сухари, соус цезарь.

{210 г}.....420 ₸

САЛАТ «ТРЕЧЕСКИЙ»

Огурцы, помидоры, болгарский перец, сыр фета, листья салата, лук, заправка медово-горчичная.

{275 г}.....280 ₸

ЧУЧВАРА
ШУРПА

ЛАГМАН
ПО-УЙГУРСКИ

СУП-ПЮРЕ
ГРИБНОЙ

МАНТЫ

ШУРПА





Первые блюда

Шурпа

Восточный суп с большим количеством мяса, овощей и картофеля.



**ШУРПА
С БАРАНИНОЙ**
{400 г}.....**300 ₴**



**ШУРПА
С ГОВЯДИНОЙ**
{400 г}.....**270 ₴**



**ШУРПА
С КУРИЦЕЙ**
{400 г}.....**250 ₴**



**ШУРПА
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ**
{400 г}.....**300 ₴**



ЧУЧВАРА ШУРПА
Традиционные узбекские пельмени
в наваристом мясном бульоне.
{350 г}.....**300 ₴**



ЛАГМАН ПО-УЙГУРСКИ
Насыщенный густой лагман
с крупными кусочками говядины
и овощами.
{350 г}.....**350 ₴**



ЛАГМАН ПО-УЗБЕКСКИ
Традиционное горячее блюдо
с говядиной и домашней лапшой,
картофелем и бульоном.
{350 г}.....**280 ₴**



ЧАСТАВА
Густой узбекский суп с рисом,
с картофелем и мясом говядины.
{400 г}.....**250 ₴**



СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ
{350 г}.....**300 ₴**



**ФИРМЕННАЯ УХА
С СЕМГОЙ**
{350 г}.....**320 ₴**



СОЛЯНКА МЯСНАЯ
{350 г}.....**310 ₴**



**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
в сливочном соусе с грибами

**ДОЛМА
С СЮЗЬМОЙ**

МАНТЫ
с говядиной и бараниной

**МЯСНОЙ ОМЛЕТ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**

**ЧУЧВАРА
ЖАРЕННАЯ**

**ЛАГМАН
ЖАРЕННЫЙ**



Горячие блюда



МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ

Подается со сметаной.

{210/30 г}.....180 ₴



ПАГМАН ЖАРЕНЬИЙ

{350 г}.....280 ₴



ЧУЧВАРА ЖАРЕННАЯ

{240 г}.....330 ₴



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

{350 г}.....550 ₴



ДОЛМА С СЮЗЬМОЙ

Говядина с восточными специями, обернутая в виноградный лист, подается с сюзьмой.

{150/30 г}.....330 ₴



КУРИЦА ПО-ДИЖОНСКИ

Куриная грудка с овощами, запеченная с майонезом и сыром.

{250 г}.....350 ₴



БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Мякоть говядины в специях с хрустящими слайсами из молодого картофеля.

{250 г}.....350 ₴



МЯСНОЙ ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Каре барашка тушеное со специями.

{150/200 г}.....420 ₴



КАРЕ БАРАШКА «ОБИШИР» ТУШЕНОЕ СО СПЕЦИЯМИ

Подается со свежими овощами и с острым соусом.

{300/50/60 г}.....530 ₴

ПЛОВ
ЧАЙХАНСКИЙ
С ГОВЯДИНОЙ

РЕКОМЕНДУЕМ
К ПЛОВУ!

САЛАТ «АЙ-ЧИК-ЧУК»

ЎАЗЫ ПО-ЎЗБЕКСКИ

САЛАТ «ШАКАРОБ»

ДАСТАРХАН «МЯСНОЙ ПИР»

Все виды шашлыков, овощи на мангале



ШАШЛЫК
«ОБИШИР»

КАРЕ
БАРАШКА

ШАШЛЫК
ИЗ СЕМГИ



Блюда на мангале

Тарнифы

РИС ПО-ВОСТОЧНОМУ

{120 г} — 80 ₴

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ ПО-УЗБЕКСКИ

{100 г} — 100 ₴

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

{100 г} — 100 ₴

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ

{150 г} — 120 ₴

КАПУСТА БРОККОЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

{150 г} — 120 ₴

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ:

Помидоры — 100 ₴

Болгарский перец — 100 ₴

Картофель — 100 ₴

Баклажаны — 100 ₴

СОУСЫ

{30 г} — 50 ₴

Сюзьма

Острый томатный

Наршараб

Горчиный

Сырный

BBQ

Тар-тар

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ГОВЯДИНОЙ

Приготовлен из рубленого мяса, обжаренного на открытом огне.

{150/50 г}.....220 ₴

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Приготовлен из куриного мяса, обжаренного на открытом огне.

{150/50 г}.....195 ₴

ШАШЛИК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

{150/50 г}.....180 ₴

ШАШЛИК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

{150/50 г}.....210 ₴

ШАШЛИК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

{150/50 г}.....285 ₴

ШАШЛИК ИЗ ГОВЯДИНЫ

{150/50 г}.....280 ₴

ШАШЛИК ИЗ БАРАНИНЫ

{150/50 г}.....350 ₴

ШАШЛИК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

{150/50 г}.....180 ₴

ШАШЛИК «ОБИШИР»

Шашлык из говяжьей вырезки. Подается с соусом и свежими овощами.

{150/50/50 г}.....350 ₴

КАРЕ БАРАШКА

Баранина, томлёная на углях средней степени интенсивности. Подается с овощами.

{260/50/50 г}.....450 ₴

ШАШЛИК ИЗ СЁМГИ

Благородная морская рыба с ароматом дымка.

{150/50/20 г}.....520 ₴

ЛЕПЕШКА
со сливочным
маслом и зеленью

САМСА
с говядиной и бараниной

ЛЕПЕШКА
«Традиционная
узбекская»

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

САМСА
С КУРИЦЕЙ

БУХАРСКАЯ
САМСА





Выпечка

Процесс приготовления лепешек от начала до конца — полностью ручная работа.

По сведениям некоторых источников, с ручной формовкой лепешек связан интересный случай из истории. В Средней Азии местное население покупало в основном лепешки частных домашних пекарен, а не государственный буханочный хлеб. Это противоречило идеологическим установкам того времени. В связи с этим в 70-е годы прошлого века Министерство пищевой промышленности СССР поставило задачу перед профильным научно исследовательским институтом механизировать производство лепешек. Специалисты института долго работали над машиной, но так и не добились успеха: формовку лепешек все равно можно было делать только вручную.



САМСА С ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ

{3 шт/250 г}.....180 ₴



САМСА С КУРИЦЕЙ

{3 шт/250 г}.....150 ₴



ЎХААРСКАЯ САМСА С ГОВЯДИНОЙ И БАРАНИНОЙ

{250 г}.....180 ₴

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

{450 г}.....280 ₴



ЛЕПЕШКА ЖАРЕННАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

{180/30 г}.....40 ₴

ЛЕПЕШКА ТРАДИЦИОННАЯ УЗБЕКСКАЯ

{180 г}.....30 ₴



ПАХЛАВА
«ПО-ВОСТОЧНОМУ»

«ЧИЗКЕЙК»

«МЕДОВИК»



Десерты

Пахлава!

Это, пожалуй, самое известное и вкуснейшее восточное лакомство, в составе которого тончайшие листики теста, мед и орехи. Пахлава, собранная из тонких листов теста, словно сотканное воедино представление о восточном счастье: неспешность отдыха и сладкая жизнь — награда за труды, орехи — символ мужества, а нежность и тонкость — олицетворение женского начала.

Местные умельцы говорят, что главное — это раскатать тесто. Оно должно быть прозрачным как тюль! И обязательно подпылять листы теста кукурузным крахмалом, чтобы оно не слипалось. Вид этого восточного десерта, его хрустящая корочка, орехово-медовый аромат и насыщенный вкус способны покорить сердце любого человека!

**МЕДОВИК
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ
ПЕРСИКОМ**
{230 г}.....220 ₴

ПАХЛАВА ПО-ВОСТОЧНОМУ
{100 г}.....150 ₴

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ
{100 г}.....150 ₴

ЧИЗКЕЙК МАЛИНОВЫЙ
{100 г}.....150 ₴

ЧИЗКЕЙК ТИРАМИСУ
{100 г}.....230 ₴

МОРОЖЕНОЕ
{100 г}.....100 ₴

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ
{500 г}.....490 ₴

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
{100 г}.....100 ₴





Блюда на Компанию

АССОРТИ СЫРНОЕ ЛЮКС

{200 г}.....790 ₴

ЧАРЕЗКА УЗБЕКСКАЯ

{300/30 г}.....590 ₴

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

{400 г}.....350 ₴

АССОРТИ ЗАКУСОК К ПИВУ

{250 г}.....250 ₴

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

{500}.....490 ₴



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

{100/30 г}.....490 ₴



ЧЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ/БАРАНИНОЙ

НА ЗАКАЗ {3 кг}.....1800 ₴



ДАСТАРХАН «МЯСНОЙ ПИР»

Все виды шашлыков,
овощи на мангале

{1460/700/80 г}.....2300 ₴





Барная Карта

ПИВО СВЕТЛОЕ {0,5 л}

Амстел.....	150 ₮
Хайнекен.....	180 ₮

ПИВО ТЕМНОЕ {0,5 л}

Крушовице.....	180 ₮
Карловец.....	220 ₮

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ {0,5 л}

Хайнекен.....	150 ₮
---------------	-------

ПИВО

ФИРМЕННОЕ {0,3/0,5 л}

Обишир светлое.....	100/150 ₮
---------------------	-----------

ВОДКА {50 мл/0,5 л}

Беленькая.....	85/800 ₮
Архангельская.....	90/850 ₮
Алтай.....	100/1050 ₮
Хаски.....	90/900 ₮
Абсолют Классик.....	190/1800 ₮
Белуга.....	210/2000 ₮

КОНЬЯК {50 мл}

Уч Кудук «3 звезды».....	150 ₮
Самарканд «3 звезды».....	150 ₮
Беш кудук «5 звезд».....	150 ₮
Лезгинка.....	160 ₮
Арагат «3 звезды».....	200 ₮
Арагат «5 звезд».....	220 ₮
Айвазовский «5 звезд».....	440 ₮

ВИСКИ {50 мл}

Фокс энд Догс.....	110 ₮
Вильям Лоусонс.....	150 ₮
Баллантайнс Файнест.....	220 ₮
Джемесон.....	250 ₮
Акентошан.....	300 ₮

РОМ {50 мл}

Барсело Бланко.....	170 ₮
Гаванна Клуб 3.....	210 ₮
Гаванна Клуб Эспесиаль.....	230 ₮

ДЖИН {50 мл}

ГринБабун.....	130 ₮
Бифитер.....	260 ₮

ТЕКИЛА {50 мл}

Сауза Silver.....	190 ₮
Ольмека Silver.....	250 ₮
Ольмека Gold.....	250 ₮

ВИНО ЧИГРИСТОЕ {0,75 л}

Маркезини Ламбруско IGT	
Красное (п/сл.).....	950 ₮
Белое (п/сл.).....	950 ₮
Брют (сухое).....	950 ₮
Розовое (п/сл.).....	950 ₮

КРАСНЫЕ ВИНА {0,75 л}

Назени Арени Нуар	
(сухое).....	850 ₮
Престижиум (п/сл.).....	1000 ₮
Финка Лас Морас Мальбек	
(сухое).....	1300 ₮
Коно Сур Бисиклета	
(сухое).....	1500 ₮
Саперави	
(сухое).....	1800 ₮
Саперави Мускат (п/сл.).....	1750 ₮
Киндзмараули (п/сл.).....	1800 ₮

БЕЛЫЕ ВИНА {0,75 л}

Назени Мускат (п/сл.).....	850 ₮
Борсао Классико Макабео	
(сухое).....	1000 ₮



БЕЛЫЕ ВИНА {0,75 л}

Финка Лас Морас (сухое).....	1300 ₾
Манави (сухое).....	1350 ₾
Цинандали (сухое).....	1450 ₾
Берфут Пино Гриджио (п/сух.).....	1500 ₾

РОЗОВЫЕ ВИНА {0,75 л}

Коно Сур Токорнал (п/сух.).....	1100 ₾
------------------------------------	--------

ВЕРМУТЫ {50 мл/1 л}

Мартини Bianco.....	110/1850 ₾
Мартини Rosso.....	110/1850 ₾

ВИНО ПО БОКАЛАМ {150 мл}

Назени Арени Нуар (красное сухое).....	200 ₾
Престижиум (красное п/сл.).....	270 ₾
Назени Мускат (белое п/сл.).....	250 ₾
Борсао Классико Макабео (белое сухое).....	280 ₾

Коктейли

ЛОНГ АЙЛЕНД

Ром, джин, водка, апельсиновый ликер, красный битер. {300 мл}.....	400 ₾
--	-------

ЧЕГРОНИ

Джин, красный вермут, красный битер. {100 мл}.....	390 ₾
--	-------

ТЕКИЛА САНРАЙЗ

Текила, апельсиновый сок, гренадин. {300 мл}.....	350 ₾
---	-------

КОСМОПОЛИТЕН

Водка, апельсиновый ликер, клюквенный морс. {130 мл}.....	250 ₾
---	-------

МАНХЭТТЕН

Бурбон, красный вермут, ангостура. {80 мл}.....	310 ₾
---	-------

МАРГАРИТА

Текила, апельсиновый ликер, лимонный сок. {100 мл}.....	390 ₾
---	-------

МОХИТО

Ром, мята, сахарный сироп, содовая. {300 мл}.....	370 ₾
---	-------



ЧАЙ

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

{500 мл/1 л}

Сенча.....	110/150 ₴
Зеленый жасмин.....	110/150 ₴
Весенние цветы.....	110/150 ₴
Узбекский.....	110/150 ₴

ЧЕРНый ЧАЙ

{500 мл/1 л}

Вишневый сад.....	110/150 ₴
Английский завтрак.....	110/150 ₴
Эрл Грей.....	110/150 ₴
Черный с чабрецом.....	110/150 ₴

УЛУН

{500 мл/1 л}

Те Гуань Инь.....	160/200 ₴
Молочный улун.....	160/200 ₴
Императорский Пуэр.....	160/200 ₴

ФРУКТОВЫЕ И ТРАВЯННЫЕ ЧАЙ

{500 мл/1 л}

Ройбуш.....	120/160 ₴
Огненная вишня.....	120/160 ₴
Альпийские травы.....	120/160 ₴

КОФЕ

ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

Эспрессо {30 мл}.....	80 ₴
Американо {170 мл}.....	80 ₴
Капучино {200 мл}.....	120 ₴
Латте {250 мл}.....	150 ₴

НАПИТКИ

МОРС

Клюквенный {300 мл/1 л}.....	60/220 ₴
Облепиховый {300 мл/1 л}.....	60/220 ₴

СОК

в ассортименте {300 мл/1 л}.....	70/240 ₴
-------------------------------------	----------

СВЕЖЕВЫЖАТый СОК

Морковь {200 мл}.....	130 ₴
Яблоко {200 мл}.....	230 ₴
Апельсин {200 мл}.....	230 ₴
Грейпфрут {200 мл}.....	250 ₴

ЛИМОНАД

Малиновый {300 мл/1 л}.....	90/270 ₴
Грушевый {300 мл/1 л}.....	90/270 ₴
Мохито {300 мл/1 л}.....	90/270 ₴

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

Coca Cola {0.33 л}.....	120 ₴
Sprite {0.33 л}.....	120 ₴
Fanta {0.33 л}.....	120 ₴
Schweppes {0.25 л}.....	120 ₴
BonAqua {газ. 0,33 л}.....	80 ₴
BonAqua {н/газ. 0,33 л}.....	80 ₴
Джермук {0.5 л}.....	100 ₴
ASKANIA (газ.) {0.5 л}.....	100 ₴
ASKANIA {н/газ. 0.5 л}.....	100 ₴
Burn {0.25 л}.....	140 ₴

Obishir
чайхана

 29-40-45

 www.obishir55.ru

