



Шнжк  
ЧАЙХАНА  
МЕНЮ

# БРЕНД-ШЕФ

BRAND CHEF



«Современный Восток и наша любовь к его традициям и яркому вкусу – это основа нового меню чайханы «Инжир» ресторанного холдинга Family Garden.

Душистые лепёшки, пунцовые помидоры, летние пряности, сочные кебабы и шашлыки, ароматный плов, эталонный лагман – всё приготовлено с любовью по старинным рецептам».

**Руслан Италмазов**

Восточная классика и продукты из солнечного Ташкента удачно сочетаются и с европейской кухней, и с авторскими экспериментами бренд-шефа ресторанной сети «Чайхана Инжир» Руслана Италмазова.

Бизнес-ланчи в будни, семейные застолья в выходные, романтические ужины, деловые обеды – мы разработали наше меню подходящим для всех и на каждый день.



## МОСКВА

м. Дмитровская,  
ул. Бутырская, 69-71, с. 1  
+7 (968) 012-69-71

м. Братиславская,  
ул. Перерва, 43, к. 1,  
ТЦ «Бум»  
+7 (985) 046-77-77

м. Комсомольская,  
ул. Каланчёвская, 33  
+7 (985) 048-77-77

## СОЧИ

ул. Бестужева, 1/1  
+7 988 237-70-90

[www.familygardengroup.ru](http://www.familygardengroup.ru)



# INFO

## КЕЙТЕРИНГ

Поддержим выездной формат и привезём «Инжир» на любую площадку.

## БАНКЕТНОЕ И ФУРШЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Важное событие в атмосфере нашего ресторана станет незабываемым. По вопросам бронирования обратитесь к администратору.

## БИЗНЕС-ЛАНЧ

Элегантный деловой обед  
с понедельника по пятницу с 12:00 до 16:00  
(м. Комсомольская с 12:00 до 15:00)

## ЖИВАЯ МУЗЫКА

В пятницу и субботу мы создаем особое настроение живым вокалом и музыкой от лучших исполнителей города и Dj.

## ДОСТАВКА

Оформляйте доставку на [www.familygardengroup.ru](http://www.familygardengroup.ru) и получайте особые условия.

## ДЛЯ ДЕТЕЙ

В «Инжире» комфортно и самым маленьким гостям. Мы приготовили для них специальное меню и в выходные дни проводим веселые праздники.

## ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ

Мы - участники программы FAMILY GARDEN. Как получить до 20% кешбэка на счет, узнайте у официанта или на сайте [www.familygardengroup.ru](http://www.familygardengroup.ru)

## КЕШБЭК ИМЕНИННИКУ

Мы рядом в самые счастливые моменты. Отмечайте день рождения в «Инжире» и получайте КЕШБЭК по системе лояльности 20% от суммы чека.

## КЕШБЭК С СОБОЙ

Возьмите любое блюдо из меню с собой с кешбэком 15%.

# САЛАТЫ

SALADS

## Салат с жареным халуми

Жареный сыр халуми с миксом салатов, узбекскими помидорами, огурцами, авокадо, зёрнами граната, листьями мяты и соусом винегрет.

850.-  
340 г

## Зелёный салат с нутом

Авокадо, бобы эдамаме, брокколи, огурец, отварной нут, шпинат. Подается с отварным яйцом, тыквенными семечками и цитрусовым дрессингом, орехово-кунжутным соусом.

560.-  
270 г

## Салат с языком

Обжаренный говяжий язык с молодым картофелем, свежие и солёные огурцы, узбекские помидоры, болгарский перец. Заправленные медово-лимонным соусом. Подается с куриным яйцом, зеленью укропа и петрушки, хлопьями турецкого чили и оливковым маслом.

790.-  
330 г

## Салат с креветками и авокадо в имбирном соусе

Креветки, тимьян, авокадо, узбекские помидоры, салат романо, заправленный лёгким имбирным майонезом, украшенный икрой тобиго и зеленым маслом на основе базилика.

830.-  
260 г

## Буррата с узбекскими помидорами и соусом наршараб

890.-  
310 г

## Овощной салат с молодым сыром

Узбекские помидоры, огурец, крымский лук, перец чили, молодой сыр чанах, кинза, дроблёные фисташки, зёрна граната.

540.-  
275 г



**Салат с хрустящими баклажанами в кисло-сладком соусе**

Жареные хрустящие баклажаны, узбекские помидоры, сливочный сыр с фисташками и сушёной клюквой, рукола, оливковое масло, кедровые орешки и кунжут.

**620.-**  
220 г



**Салат с баклажанами по-домашнему**

Жареные баклажаны, узбекские помидоры, запечённый болгарский перец, крымский лук, азиатский «чимичурри», чеснок, мини-шпинат и чили слайсы.

**690.-**  
280 г



**Симург**

Жареные баклажаны с болгарским перцем, филе говядины, узбекские помидоры. Приправляется крымским луком, перцем чили, кинзой, соевым соусом, кунжутным маслом и соевым уксусом.

**640.-**  
200 г



**Ташкент**

Отварная говядина, сочная редька, отварное куриное яйцо, майонезный соус, лук фри, листья кинзы, зёрна граната и чёрный перец.

**470.-**  
270 г



**Цезарь с цыплёнком / с креветками**

Листья салата романо, филе цыплёнка Су вид / креветки, томаты черри, соус цезарь, сыр пармезан, кедровые орехи.

**650.-**  
**850.-**  
250 г / 210 г



**Чабан**

Микс из узбекских помидоров, огурцов, крымского лука, базилика и кинзы. Подается на выбор: со сметаной или с ароматным маслом.

**490.-**  
290 г / 250 г



**Лаззат**

Говяжья вырезка, огурцы, болгарский перец, мини-шпинат, чеснок, кинза, зелёный лук, соевый соус, соевый укус.

**850.-**  
220 г



**Ачик-чучук**

Тонко нарезанные узбекские помидоры, крымский лук, кинза, перец чили, растительное масло.

**480.-**  
200 г

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD DISHES

### Мезе – ассорти мини-закусок (густые дипы)

Ассорти мини-закусок. Подаётся со свежеспеченной питой. Рекомендуем добавить овощи, сыры и блюда на мангале. Каждую закуску можно заказать отдельно.

1480.-  
540/120 г



- 1

Классический ливанский хумус с хариссой и кунжутной пастой тахина.
- 2

Пикантный свекольный хумус.
- 3

Ближневосточная мухаммара из печёного алеппского красного перца, грецкого ореха и гранатового соуса.
- 4

Мутабаль из печёного баклажана с кунжутной пастой тахина и домашним каймаком.
- 5

Марокканская матбуха из тушёных овощей с кинзой.
- 6

Каймак на основе сливок из коровьего молока.
- 7

Рулетчики из баклажанов с соусом дзадзики, фаршированные пастой из грецкого ореха, жареного лука, чеснока и специй.

### Утиная грудка магре

Утиная грудка холодного копчения. Подаётся с мини-луком гриль и кинзой.

490.-  
75 г



### Казы по-узбекски

Варёная колбаса из конины с курдюком. Подаётся с кинзой, крымским луком и маринованным перцем.

### Казы по-татарски

Колбаса из вяленой конины, приготовленная вручную по традиционному татарскому рецепту.

495.-  
80 / 20 г



### Отварной говяжий язык

Отварной говяжий язык с чесночным маслом. Подаётся с маринованными перцами, веткой кинзы и ломтиками крымского лука.

480.-  
70 / 20 г



### Ковурма

Тушёная говядина. Подаётся с крымским луком, маринованными острыми перцами и кинзой.

560.-  
110 г

### Рыбное мезе с каймаком

Ассорти из сельди, черноморской хамсы, скумбрии и форели домашнего посола. Подается с тостами бородинского хлеба, жареным молодым картофелем, каймаком и маринованным перцем.

**1100.-**  
200 / 165 г

### Сельдь с картофелем и луком

Филе сельди подается с обжаренным молодым картофелем и крымским луком.

**450.-**  
70 / 90 / 20 г

### Форель карельская домашнего посола

**690.-**  
70 / 25 / 15 г

### Европейские сыры

Пармезан, бри, боккачо из козьего молока, гранд блю. Подаются с крекерами, грецким орехом, виноградом и трюфельным медом.

**1150.-**  
280 г

### Молодые сыры

Сулугуни, мини-моцарелла, чанах. Подаются с курагой и грецким орехом

**470.-**  
200 г

### Ассорти оливок и маслин

**390.-**  
110 г

### Ливанский хумус

Классический хумус с восточными специями и зёрнами граната.

**420.-**  
200 г

### Фирменный паштет из печени индейки с ягодным фламбе

Подаётся с питой.

**580.-**  
210 / 60 г

### Рулетки из баклажанов

С соусом дзадзики, фаршированные пластой из грецкого ореха, жареного лука, чеснока и специй.

**460.-**  
125 г

### Намазка из тунца с питой

Паштет из тунца с отварным куриным яйцом и соусом крем чиз. Подаётся с зернистой горчицей, зелёным луком, укропом и свежемолотой пшеницей.

**420.-**  
140 / 90 г

### Ассорти солений

Бочковые огурцы, томаты черри домашнего посола, капуста квашеная, красная гурийская капуста, черемша, маринованные перцы и чеснок.

**350.- 640.-**  
240 г 580 г

### Фул медамес

Ближневосточная закуска из красной фасоли с салатом из узбекских помидоров, петрушки, кинзы и крымского лука. Подаётся со свежемолотой пшеницей.

**580.-**  
360 / 90 г

### Свежие овощи с зеленью

Узбекские помидоры, перец болгарский, цветная капуста, редис, жёлтая морковь, кресс салат, перец рамиро, огурцы, крымский лук, зелень.

**720.-**  
580 г

### Иранская фета с узбекскими помидорами, азиатским «чимичурри» и соусом наршараб

Подаётся с зёрнами граната, оливковым маслом, кинзой и жареными фисташками.

**690.-**  
260 г

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT DISHES



Мидии в соусе Дор блю с картофелем фри

Чилийские мидии в сливочном соусе с голубым сыром с добавлением белого вина, рыбного бульона, лука и трюфельного масла.

950.-  
370 / 130 г



Хашбрауны с цукини и форелью слабой соли

Обжаренные во фритюре хашбрауны из картофеля и цукини. Подаются с яйцом, форелью слабой соли, каймаком, крымским луком и лимоном.

740.-  
250 г



SAMSA  
SAMSA  
SAMSA

SAMSA

Самса с бараниной

Баранина, лук, хрустящее слоёное тесто, специи.

290.-

120 г

Самса по-Бухарски

Говядина, лук, томаты, кинза, хрустящее слоёное тесто, специи.

290.-

120 г



Гёзлеме

Турецкая лепёшка, жаренная на тепане с маслом гхи:

|             |                   |            |            |
|-------------|-------------------|------------|------------|
| с телятиной | с сыром и зеленью | с сыром    | с тыквой   |
| 490.-       | 420.-             | 420.-      | 420.-      |
| 180 / 30 г  | 180 / 30 г        | 190 / 30 г | 190 / 30 г |

Хачапури по-аджарски

Сыр сулгуни, сливочное масло и яичный желток.

560.-

440 г

Хачапури по-мегрельски

Сыр имеретинский и сулгуни.

650.-

450 г

Алатская самса с говядиной

Бухарская самса из тонкого теста с начинкой из говядины и соусом из свежих помидоров.

480.-

160 / 30 г

### Манакиш с молодым сыром, моцарелла и оливковым маслом

Арабская маргарита. Подаётся с базиликом, хлопьями турецкого чили и оливковым маслом.

**480.-**  
220 г

### Шаурма с курицей

Фирменная шаурма с курицей, салатом айсберг, огурцами, узбекскими помидорами и сметанным соусом.

**640.-**  
310 / 20 г

### Мясо мидий в соусе том-ям

Мидии с соусом том-ям и кокосовым молоком. Подаются с листьями кинзы, долькой лайма, хлопьями турецкого чили и свежеспечённой питой.

**890.-**  
230 / 90 г

### Ковурма чучвара со сметаной

Обжаренные хрустящие пальмешки с сочным фаршем из баранины и лука со специями.

**480.-**  
200 / 30 г

### Золотистый чебурек

С телятиной или бараниной.

**380.-**  
180 г

### Мини-чебуреки с говядиной

Подаются с соусом из свежих помидоров.

**460.-**  
130 / 35 г

### Мини-чебуреки с тигровыми креветками и камчатским крабом

Подаются с соусом слайси на основе домашнего майонеза и кимчи.

**460.-**  
130 / 35 г

### Восточная лепёшка

100.-  
150 г

### Жареный сулгуни с томатной сальсой и соусом тахина

520.-  
175 г

### Манакиш

90.-  
60 г

### Шакшука

Соус из узбекских помидоров, печёного перца, лука, приправленный специей заатр и «жареными специями». Подается с яйцами пашот и кинзой, а также горячей лепёшкой.

560.-  
380 / 60 г

# СУПЫ

## SOUPS

### Скандинавский рыбный суп

Суп с карельской форелью, картофелем, помидорами и сливками. Подается с зеленым луком и зеленым маслом.

620.-  
400 г

### Фо-бо

Говядина со специями, рисовая лапша, ростки маша, имбирь, острый чесночный уксус, перец чили, жареные ферментированные соевые бобы, лук, базилик, кинза, мята и лайм.

590.-  
440 / 70 г

### Шурпа с корейкой ягнёнка

Корейка ягнёнка, отварной нут, картофель, болгарский перец, морковь, свежий перец чили, кинза и крымский лук.

680.-  
410 г

### Лагман с говядиной

Густой бульон из нежной говядины с домашней лапшой. Подается с перечной пастой со специями, слайсами чили перца, крымским луком и листьями кинзы.

590.-  
400 г

### Чучвара из говядины / Чучвара из баранины

Говяжий / бараний бульон с ароматными специями,пельмешками из телячьего / бараньего рубленого фарша. Подается с крымским луком, пассерованным луком, морковью и свежей зеленью.

480.-  
350 / 30 г



Том ям

Тайский суп на кокосовом молоке с морепродуктами, лемонграссом, листьями кафрского лайма. Подаётся с томатами черри, вешенками, тайским острым перцем, листьями кинзы, лаймом и ароматным рисом.

920.-

330 / 60 г



Тыквенный крем-суп / с креветками

Ароматный тыквенный суп с корицей и сливками. Подаётся с листьями базилика, сыром страчателла, обжаренными индийскими креветками и зелёным маслом.

430.-/680.-

350 г / 380 г



Харчо

Классический пряный суп с говядиной, рисом, грузинскими специями и кинзой.

450.-

330 г



Борщ с говядиной и черносливом

Подаётся со сметаной и гренками из бородинского хлеба.

460.-

300 / 70 / 30 г



Куриный суп с домашней лапшой

Подаётся с яйцом и зеленью.

430.-

330 г

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE



## Бешбармак с говядиной и казы

Азиатская паста с отварной говядиной и казы. Подается с луком, бульоном и слайсами чили перца.

790.-  
280 / 150 г



## Ковурма лагман с яйцом пашот

Домашняя лапша, говядина, болгарский перец, узбекские помидоры, сельдерей, корень имбиря, чеснок, приправленные уйгурским уксусом, соевым соусом и традиционными специями. Подается с яйцом пашот, зеленым луком и зеленым маслом.

590.-  
350 г



## Цыплёнок тапака

Цыплёнок тапака. Подается с веточкой кинзы и томатным соусом.

750.-  
350 / 30 г



# PL LOVE

ПЛОВ

**Плов Самаркандский**

Традиционный самаркандский плов с говядиной.

**560.-**  
300 г

**Плов Чайханский**

Нежная мякоть баранины, узбекский рис лазер, узбекская жёлтая морковь, ароматный курдюк, чеснок и барбарис. Подаётся со свежим чили.

**560.-**  
300 г



**Томлёные говяжьи хвосты в мясном соусе с обжаренным молодым картофелем**

Подаются с зеленью кинзы и укропа.

**1300.-**  
500 г



**Голубцы с телятиной и трюфельно-грибным каймаком**

Телятина, лук, рис жасмин, томатный соус с оливками и маслинами. Подаются с трюфельным каймаком, свежей зеленью и зелёным маслом на основе базилика.

**580.-**  
310 / 30 г



**Джиз-джигар**

Быстро обжаренная на масле говяжья печень с луком и специями. Подаётся с картофелем, томатами и миксом свежей зелени.

**680.-**  
370 г



**Бефстроганов**

Говяжья вырезка, томлённая в сметане, сливках, с грибами и луком. Подаётся с картофельным пюре, солёным огурцом, миксом зелени и маринованным перцем.

**780.-**  
330 г



Томлёный бараний бок с картофельным пюре

Томлёная баранья корейка, обжаренная в сливочном масле. Подаётся с картофельным пюре с куриными чипсами, луком фри, свежей зеленью, зелёным маслом и сливочно-соевым соусом.

920.-

150 / 150 г



Мясо с картофелем по-домашнему

Сочные ломтики обжаренной говяжьей вырезки с картофелем и луком. Подаются со свежей зеленью и пикантными хлопьями перца чили.

680.-

380 г



Шницель куриный с жареным рисом

Шницель из куриного филе подаётся с пряным жареным рисом, азиатским соусом, зелёным луком и долькой лимона.

560.-

320 г



Казан-кебаб из фермерского барашка

Корейка барашка, обжаренная в казане с молодым картофелем и специями. Подаётся с крымским луком, листьями молодого салата романо и зёрнами граната.

1150.-

400 г

Котлеты из индейки с пюре

Нежные котлеты из филе индейки с печёной морковью. Подаются с картофельным пюре, молодым зелёным горошком, свежей зеленью и луком фри.

560.-

120 / 160 г



# МАНТЫ

MANTAS

**Манты с говядиной**

Традиционные узбекские манты с рубленой говядиной, луком и классическими специями готовятся на пару. Подаются со сметаной.

**480.-**

210 / 30 г

**Манты с бараниной**

Традиционные узбекские манты с рубленой бараниной, луком и классическими специями готовятся на пару. Подаются со сметаной.

**480.-**

210 / 30 г

**Дорадо**

Средиземноморская дорадо, обжаренная на мангале. Приправляется ароматным маслом. Подается с лимоном и свежей зеленью.

**1100.-**

280 г



**Скумбрия с салатом из овощей и кускуса**

Обжаренная на мангале маринованная в соусе харисса атлантическая скумбрия.

**790.-**

160 / 170 г



**Стейк форели на мангале**

*Карельская форель подаётся с соусом карри-манго, лимоном и иранским сумахом.*

**1200.-**  
130 / 30 г



**Филе морского окуня с овощным жульеном**

*Подаётся с зеленью петрушки и укропа, долькой лайма и зелёным маслом.*

**780.-**  
270 г



**Корюшка с соусом тар-тар**

*Жаренная на масле корюшка. Подаётся с соусом тар-тар, миксом зелени и лимоном.*

**780.-**  
300 г

# МАНГАЛ

GRILL

## Рибай

Подаётся с азиатской заправкой и приправляется специей заатр.

**2800.-**

300 / 30 г



## Каре ягнёнка

Обжаренное на мангале каре молодого барашка со специями. Подаётся на хрустящем лаваше с зёрнами граната, иранским сумахом и кинзой.

**1150.-**

160 г



## Уч панжа из говяжьей вырезки / бараньей мякоти

Классический узбекский шашлык «три пальца». Нежная мякоть поочерёдно прослаивается ароматным говяжьим жиром / курдюком, маринуется в узбекских специях и жарится на углях на трёх шампурах.

**920.-**

200 / 30 г



## Бараньи семечки

Нежные и сочные части с рёбер барашка, обжаренные на мангале, подаются с маринованным салатным луком на хрустящем лаваше.

**390.-**

100 / 30 г

|                                 |                                 |                               |                                 |                           |                             |                           |                         |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Шашлык из<br>мякоти<br>телятины | Шашлык из<br>телячьей<br>печени | Шашлык из<br>куриного<br>филе | Шашлык из<br>мякоти<br>баранины | Люля-кебаб<br>из говядины | Люля-кебаб<br>по-Ташкентски | Люля-кебаб<br>по-Бухарски | Люля-кебаб<br>из курицы |
| 560.-<br>90 / 30 г              | 440.-<br>130 / 30 г             | 330.-<br>90 / 30 г            | 480.-<br>90 / 30 г              | 450.-<br>100 / 30 г       | 460.-<br>100 / 30 г         | 440.-<br>100 / 30 г       | 330.-<br>100 / 30 г     |



СОУСЫ

|           |       |              |       |          |       |                 |       |
|-----------|-------|--------------|-------|----------|-------|-----------------|-------|
| Кетчуп    | 100.- | Лози         | 100.- | Демиглас | 100.- | Каймак          | 100.- |
| Харисса   | 100.- | Сметана      | 100.- | Наршараб | 100.- | Сырный          | 100.- |
| Шашлычный | 100.- | Майонез      | 100.- | Сальса   | 100.- | Инжирный пекмез | 100.- |
| Спайси    | 100.- | Мацони       | 100.- | Дзадзики | 100.- | Цезарь          | 100.- |
| Кунжутный | 100.- | Жареный Чили | 100.- | Тахина   | 100.- | Трюфельный мёд  | 100.- |



Креветки на мангале с салатом коул слоу

Тигровые индийские креветки, маринованные в соусе харисса, обжаренные на мангале. Подаются с салатом коул слоу, картофелем пай и соусом спайси.

790.-

100 / 80 / 35 г



Овощи, запечённые на мангале:

Помидор

Перец болгарский

Баклажан

1 шт.

1 шт.

1 шт.

250.-

230.-

340.-



ГАРНИРЫ

Молодой картофель с курдюком

230.-

105 г

Картофель фри

290.-

130 / 50 г

Рис на пару

220.-

150 г

Брокколи с кунжутным соусом

350.-

120 г

Пюре картофельное

230.-

150 г

Печёный картофель

280.-

350 г

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Пахлава

320.-  
100 г

Восточные сладости

720.-  
345 г

Наполеон

480.-  
150 / 30 г

Эстерхази  
с бейлисом

440.-  
150 г

Медовик

380.-  
135 г



Тирамису

450.-  
150 г

Пирог  
миндальный

490.-  
150 г

Шоколадный  
флан

450.-  
90 / 50 г

Рулет  
фисташка-  
малина

540.-  
150 / 40 г

Брауни  
с вишней

580.-  
250 г

Мильфей

650.-  
190 г



Брауни  
с вишней

580.-  
250 г

Мильфей

650.-  
190 г



Сникерс  
520.-  
150 / 50 г



Баскский чизкейк  
манго-маракуйя  
490.-  
200 г



Фруктовая  
ваза  
1300.- 2100.-  
1000 г 2000 г

Мёд в сотах  
280.-  
50 г

Горный  
мёд  
140.-  
50 г

Мороженое  
в ассортименте  
160.-  
50 г

Сорбет  
в ассортименте  
160.-  
50 г

Варенье  
в ассортименте  
170.-  
100 г

