



BOMBAY  
CASINO

## МӘЗІР



### САЛАТТАР

дайындау уақыты 10-15 минут

#### Жаңа піскен көкөністерден

таңдауыңызға қосылады: зәйтүн майы / хош иісті май / қаймақ / майонез

.....260 гр

#### Грек салаты ақ ірімшікпен

.....300 гр

#### «Осака»

цуккини, асшаян, салат жапырақтары және татымды тұздықпен

.....190 гр

#### «Эрми»

салат жапырақтары, шаян құйрығы және асшаян тұздығымен

.....220 гр

#### Винегрет татымды майшабақпен

.....250 гр

#### «Ішік астындағы майшабақ» жапондық стильде

.....200 гр

#### «Эльзас»

кептірілген үйрек, салат және татымды жидек тұздығымен

.....190 гр

#### Цезарь

асшаянмен / тауықтың төс етімен

.....230 гр

#### Оливье

тұзы аз қызыл балықпен / сиыр тілімен

.....200/220 гр

#### «Номад»

жылқы еті, салат жапырақтары және татымды тұздықпен

.....250 гр

### ТІСКЕБАСАР

дайындау уақыты 10-15 минут

#### Көкөніс ассорти

қияр, қызанақ, болгар бұрышы, редис, көк шөп

.....260/30 гр

#### Балық ассорти

тұзы аз қызыл балық, салқын ысталған скумбрия, тұзы аз майшабақ, эсколар

.....225/50 гр

#### «Қазақстан» ет ассорти

қазы, жал, жая, асылған қой еті

.....240/20 гр

#### Ірімшік ассорти

пармезан, шавру, ақ ірімшік, ащы, эдам, фета

.....245/30 гр

#### Үй тұздалғандар

бөшке қызанақтары, ашытылған қырыққабат, тұздалған қияр, сарымсақ

.....260 гр

#### Аз тұздалған майшабақ жылы картоппен

.....230 гр

#### Күркетауық бауыр паштегі алмұртпен

.....260 гр

#### Карпаччо жұмсақ ірімшік пен жидектер және пісірілген қызылшамен

.....270 гр

#### Жолбарыс асшаяндар грильде пісірілген

.....200/40 гр

#### Жюльен

тауықпен / орман саңырауқұлақтарымен

.....150 гр

#### Шотландық жұмыртқа қытырлақ ет астында / 2 дана

.....360 гр

#### Қуырылған нан сарымсақпен

.....250 гр

#### Қақталған «Чечил» ірімшігі

.....80 гр

### КӨЖЕЛЕР

дайындау уақыты 20-25 минут

#### Балық-сорпа көксерке мен қызыл балықпен

.....250 гр

#### Үй кеспе тауықпен

.....250 гр

#### Борщ бұзау етімен және сарымсақпен

.....250/40/20 гр

#### Сорпа қой етімен

.....300 гр

#### Ет солянкасы

.....250/40 гр

#### Кукси

суық / ыстық

сиыр еті, бидай кеспесі, маринадталған көкөністер, соя тұздығы және дәмдеуіштер қосылған корей сорпасы

.....350 гр

### СЕНДВИЧТЕР МЕН БУРГЕРЛЕР

дайындау уақыты 20-25 минут

#### Сэндвич / 2 дана

тұзы аз қызыл балықпен / тауықтың төс етімен / саямимен

.....220 гр

#### Жылы сэндвич / 3 дана

жолбарыс асшаяндары мен ащы тұздықпен / ветчина және ірімшікпен

.....220/250 гр

#### Краббургер

краб етінен котлет, чука салат, қияр, қызыл пияз, жапон тұздығы

.....300/40 гр

#### Чизбургер

мәрмәр сиыр етінен котлет, Чеддер ірімшік, маринадталған қияр, қызанақ, қызыл пияз, фирмалық тұздық

.....510/40/40/15 гр

#### Бас аспаз-бургер

мәрмәр сиыр етінен екі котлет, маринадталған қияр, қызанақ, қызыл пияз, фирмалық тұздық

.....680/50/50/50 гр

### ЕТТЕН ЖӘНЕ ҚҰСТАН ЫСТЫҚ ТАҒАМДАР

дайындау уақыты 30-50 минут

#### Тұшпара сиыр етпен, сорпа және қаймақпен

.....300/40 гр

#### Манты

сиыр етімен және асқабақпен /қой етімен

.....300/50 гр

#### Бешбармақ

.....400/160 гр

#### Бұқтырылған қоян қарақұмық кеспе және ірімшік тұздығымен

.....400 гр

#### Бұқтырылған бұзау беті картоп езбесі және ет тұздығымен

.....450 гр

#### Тауық етінен кордон-блю ветчина мен ірімшікпен

Піскен күріштен ұсынылады

.....390/50 гр

#### «Конфи» үйрек аяғы қуырылған картоппен

.....300/30 гр

#### Рибай стейк сиыр етінен

тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға

.....300 гр

#### Тибон стейк сиыр етінен

тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға

.....300 гр

#### Тибон стейк қой етінен

тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға

.....150 гр

#### Антрекот жылқы етінен

тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға

.....300 гр

#### Бөдене грильде қуырылған

тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға

.....250 гр

#### Кәуап сиыр етінен

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....220/20/50 гр

#### Кәуап қой етінен

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....180/20/50 гр

#### Кәуап қойдың қабырғасынан

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....180/20/50 гр

#### Люля қой етінен

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....180/20/50 гр

#### Кәуап тауық филесінен

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....190/20/50 гр

#### Кәуап тауық қанаттарынан

лаваш, маринадталған пияз және қияр және қызанақ салатымен бірге

.....220/20/50 гр



## МӘЗІР



### БАЛЫҚТАН ЫСТЫҚ ТАҒАМДАР

дайындау уақыты 30-35 минут

**Көксерке стейк көкөністер мен жасыл маймен буға пісірілген**

.....330 гр

**Кемпірқосақ форель филесі қара тортеллини және кілегей тұздығымен**

.....300 гр

**Сом филесі жабайы күріш пен жасыл пияз тұздығымен**

.....390/50 гр

**Қызыл балық стейкі грильде қуырылған**

*тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға*

.....170/40 гр

**Микижа - тұтастай грильде қуырылған дәмдеуіштер ішіндегі Камчатка қызыл балығы**

*тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға*

.....350/50/50 гр

**Сибас / Дорадо грильде**

*тұздығы мен гарнирі сіздің таңдауыңызға*

.....350/50 гр

### КОТЛЕТТЕР

дайындау уақыты 30-35 минут

**Крабкейк камчатка теңіз шаянынан**

*васаби картоп пюресі және татымды тұздығымен*

.....350/100 гр

**Көксерке котлеттері буға пісірілген күріш пен «Тартар» тұздығымен**

.....365/50 гр

**Қоян котлеттері сәбіз езбесі мен саңырауқұлақ тұздығымен**

.....410/50 гр

**Сыыр биштексі картоп құймақтары мен үй кетчубымен**

.....350/50 гр

**Сыыр котлеттері картоп езбесі мен бал-қыша тұздығымен**

.....450/50 гр

**«Пожарская» котлеті картоп езбесі мен саңырауқұлақ тұздығымен**

.....370/50 гр

### ПАСТА

Сіздің таңдауыңызға: Тальятелле, Лингвини, Спагетти

дайындау уақыты 20-25 минут

**«Арабьята» жұмсақ ірімшікпен, ащы томат тұздығында көкөністермен**

.....350 гр

**«Альфредо» қызыл балық кілегейлі тұздығында**

.....310 гр

**«Гамбери» асшаян мен лобстер тұздығымен**

.....350 гр

**«Карбонара» кілегейлі тұздығында сиыр беконымен**

.....300 гр

**«Болоньезе» томат тұздығында ұсақталған сиыр етімен**

.....340 гр

### ПІСІРУ

дайындау уақыты 20-25 минут

**Чебурек / 2 дана сиыр / қой етімен**

.....210 гр

**Самса / 1 дана сиыр / қой / тауық етімен**

.....100 гр

**Бәліш көксерке мен картоппен**

.....300 гр

**Бәліш шпинат пен ірімшікпен**

.....300 гр

**Аджариялық шағын хачапури**

.....100 гр

**Бірнеше адамға арналған үлкен аджариялық хачапури**

.....350 гр

### ГАРНИРЛЕР

дайындау уақыты 10-15 минут

**Көкөністер**

*кәді, қызанақ, болгар бұрышы, пияз*

**Грильде / буда піскен**

.....150 гр

**Картоп**

**Тілімденген / пиязбен қуырылған / фри / езбе / ірімшікпен пісірілген**

.....150 гр

**Қарақұмық**

**Май / саңырауқұлақ және пиязбен пісірілген**

.....150 гр

**Күріш**

**Пісірілген / көкөністермен / буға піскен**

.....150 гр

### ТҰЗДЫҚТАР

**Кілегейлі саңырауқұлақ / кілегейлі бұрыш / тартар / 1000 арал / анарлы / орман жидектерден / ткемали / төтті чили / барбекю / көуап тұздығы**

.....50 гр

### ДЕСЕРТ

дайындау уақыты 10-15 минут

**«Медовик» пирожноесі**

.....110/30/10 гр

**«Наполеон» пирожноесі**

.....140 гр

**«Грета» пирожноесі**

.....150 гр

**«Сәбіз-асқабақ» пирожноесі**

.....140 гр

**«Қызыл барқыт» пирожноесі**

.....150 гр

**Лимон кейкі**

.....215 гр

**«Нью-Йорк» чизкейкі**

.....120/30 гр

**Классикалық «Тирамису»**

.....115 гр

**Жылы пирог балмұздақпен, ванильді алмұртпен**

.....120/30 гр

**Безе ванильді балмұздақ пен манго маракуйя желесімен**

.....190 гр

**Қолдан жасалған түрлі кәмпиттер / 8 дана**

.....80 гр

**Жеміс ассорти**

*апельсин, алма, банан, киви, мандарин, жүзім*

.....250 гр

### ҮЙ ПЕЧЕНЬЕСІ

ұсыну уақыты 10-15 минут

**Ванилинді курабье / шоколад курабьесі / асқабақ дәндерімен / жержаңғақ / сұлы жармасымен**

.....100 гр

### ҮЙ БАЛМҰЗДАҒЫ

1 шар

ұсыну уақыты 10-15 минут

**Ванильді / крем-брюле / кілегейлі жаңғақпен / шоколадты / құлпынайлы / пістелі**

.....50 гр

### ТОСАП

ұсыну уақыты 10-15 минут

**Таңқурай / құлпынай / шие / мүкжидекпен алма**

.....50 гр