

BOMBAY

CASINO

МЕНЮ



ЗАВТРАКИ

Каша

манная, рисовая, овсяная, гречневая, пшённая
—• 250 гр. •—

Сырники с курагой / с изюмом

подаются с мёдом, вареньем или сметаной
—• 280 гр. / 3 шт. •—

Блины (3 шт.)

—• сладкие / 90 гр. •—
—• с творогом / 180 гр. •—
—• с яблоками / 180 гр. •—
—• с лососем / 220 гр. •—

Яичница из 3-х яиц

с курицей, сыром, салями, ветчиной, овощами, томатами
—• 200 гр. •—

Омлет из 3-х яиц

с курицей, сыром, салями, ветчиной, овощами, томатами
—• 290 гр. •—

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей

заправляется сметаной, майонезом, оливковым
или душистым маслом на выбор
—• 260 гр. •—

Греческий

свежие овощи, сыр «Фета», маслины, оливки,
заправляется горчичным или пряным маслом
—• 260 гр. •—

Цезарь

на ваш выбор: с курицей / с креветками
—• 230 гр. •—

Салат с лососем и имбирной заправкой

обжаренное филе лосося, авокадо, редька
дайкон и свежие огурцы
—• 210 гр. •—

Винегрет с сельдью

печёные овощи, перепелиное яйцо
и домашний майонез
—• 260 гр. •—

Сельдь под шубой

в роллах из свеклы с печёными овощами
и свекольным соусом
—• 200 гр. •—

Салат с креветками и цуккини-гриль

с яйцом пашот, микс-салатом и икрой тобико
—• 190 гр. •—

Оливье со слабосолёным лососем и красной икрой

заправляется домашним майонезом
—• 200 гр. •—

Салат с ростбифом и фасолью

свежие овощи, красная и белая фасоль, японские
бобы, медово-горчичная заправка
—• 230 гр. •—

Оливье с говяжьим языком

заправляется домашним майонезом
—• 220 гр. •—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей

томаты, огурцы, перец болгарский, редис,
чеснок с зеленью подаётся со сметаной
—• 300 / 30 гр. •—

Сыр «Чечил» копчёный

—• 80 гр. •—

Сырное ассорти

Копчёный, Пармезан, Фета, Шавру, Дор-блю
с мёдом, фруктами и ягодами
—• 320 гр. •—

Хе из судака

—• 200 гр. •—

Сельдь с картофелем

с душистым маслом, маринованным
луком и зеленью
—• 230 гр. •—

Лосось слабосолёный собственного посола

с красной икрой и гренками
—• 220 гр. •—

Строганина из осётра

лимонное желе, красная смородина
и маринованный лук
—• 120 гр. •—

Соленья домашние

бурые и красные томаты, огурцы,
капуста, черемша, чеснок
—• 290 гр. •—

Мясное ассорти «Казахстан»

жал, жая, карта, казы, отварная баранина
—• 350 гр. •—

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гренки чесночные

с соусом «Тартар» и сыром «Пармезан»
—• 260 гр. •—

Креветки в хрустящем тесте

с соусом «Манго-чили» и салатом
из острого перца
—• 270 / 40 гр. •—

Мойва жареная на шпажках

с соусом «Спайси»
—• 180 / 50 гр. •—

Пельмени говяжьи с крепким бульоном и сметаной

—• 300 / 40 гр. •—

СУПЫ

Том-Ям с морепродуктами

—• 250 / 70 гр. •—

Балык шурпа (уха по-восточному)

судак, сом, треска
с восточными специями
—• 250 гр. •—

Суп-лапша из курицы

—• 250 гр. •—

Шурпа с бараниной

крепкий бараний бульон, горох нут,
болгарский перец и картофель
—• 300 гр. •—

Солянка мясная

с бараниной, вяленой кониной,
уткой и сметаной
—• 250 / 40 гр. •—

Борщ

с говядиной, с кониной и сметаной
—• 250 / 40 / 20 гр. •—

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе радужной форели

с тортеллини с дарами моря в сливочном соусе
—• 300 гр. •—

Судак на пару

с овощами и соусом «Белое вино»
—• 330 гр. •—

Цыплёнок «BBQ» с овощами

с жареной кукурузой, брокколи
и маринованным луком
—• 370 / 50 гр. •—

Утиная ножка «Конфи»

с жареным картофелем и ягодным соусом
—• 300 / 30 гр. •—

Бараньи рёбра в соусе «Кимчи»

с шанхайской капустой, грибами энoki
и шимитаке
—• 300 гр. •—

Котлета «Пожарская»

из телятины и курицы с картофельным
пюре и соусом из белых грибов
—• 320 гр. •—

Фирменный бургер «Бомбей»

с картофелем фри и перцем халапеньо
—• 360 / 150 / 40 / 40 / 15 гр. •—

Биштекс из говядины

на картофеле «Рёсти» с поджаренным яйцом
и домашним кетчупом
—• 350 / 50 гр. •—

BOMBAY

CASINO

МЕНЮ



ПАСТА

**Тальятелле с лососем
в сливочном соусе**
—• 310 гр. •—

Спагетти а-ля Карбонара
*ветчина из конины, просоленный желток,
сливочный соус, сыр «Пармезан»*
—• 300 гр. •—

МАНГАЛ/ГРИЛЬ/ШАШЛЫКИ

Тигровые креветки
—• 120 / 40 гр. •—

Стейк из сёмги
—• 170 / 40 гр. •—

Стейк из судака
—• 170 / 40 гр. •—

Перепёлка
—• 250 гр. / 1 шт. •—

Тибон из говядины
—• 300 гр. •—

Антрекот из конины
—• 300 гр. •—

Шашлык из куриного филе
—• 190 / 20 / 50 гр. •—

Шашлык из куриных крылышек
—• 220 / 20 / 50 гр. •—

Шашлык из баранины
—• 180 / 20 / 50 гр. •—

Шашлык из бараньей корейки
—• 180 / 20 / 50 гр. •—

Люля из баранины
—• 180 / 20 / 50 гр. •—

ГАРНИРЫ

—• 150 гр •—

Овощи-гриль
*томаты, баклажан, цуккини,
болгарский перец*
—• •—

Картофель
печёный / жареный / фри
—• •—

Картофельное пюре
—• •—

Рис
—• •—

СОУСЫ

—• 50 гр •—

Шашлычный
—• •—

Сливочно-грибной
—• •—

Сырный
—• •—

«BBQ»
—• •—

Ягодный
—• •—

Острый
—• •—

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Время приготовления 40-45 минут

Манты с бараниной
—• 300 / 50 гр. •—

Манты с говядиной и тыквой
—• 300 / 50 гр. •—

Бешбармак
—• 400 / 160 гр. •—

Плов «Ташкентский»
—• 450 гр. •—

ВЫПЕЧКА

Самса с курицей
—• 1 шт. - 100 гр. •—

Самса с бараниной
—• 1 шт. - 100 гр. •—

Самса с говядиной
—• 1 шт. - 100 гр. •—

Чебуреки с бараниной
—• 2 шт. - 210 гр. •—

Чебуреки с говядиной
—• 2 шт. - 210 гр. •—

Пирог со шпинатом и сыром
—• 300 гр. •—

Пирог с судаком и картофелем
—• 300 гр. •—

ДЕСЕРТЫ

«Алекс»
*шоколадный бисквит с кремом
из сыра «Маскарпоне» и клубникой
в малиново-бальзамическом соусе*
—• 70 / 70 гр. •—

Чизкейк «Нью-Йорк»
*классический чизкейк горячего
приготовления с сыром «Филадельфия»,
со свежей клубникой и ягодным соусом*
—• 120 / 30 гр. •—

Тёплый клафути с грушей
*запечённая груша в воздушном мягком тесте
и шарик ванильного мороженого*
—• 120 / 30 гр. •—

Медовик
*тонкие медовые коржи с кремом
из воздушного суфле*
—• 110 / 30 / 10 гр. •—

Морковно-тыквенный торт
с апельсиновым соусом
—• 140 гр. •—

Мусс из топлёного шоколада
*бисквит с какао, малиновое желе
и малиновый соус*
—• 120 гр. •—

Фруктовое ассорти
—• 250 / 500 / 1000 / 2000 гр. •—

**Конфеты ручной работы –
в ассортименте**
—• 80 гр. •—

Варенье
*малиновое / клубничное / вишнёвое /
яблочное с брусникой*
—• 50 гр. •—

Домашнее мороженое
*ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное /
крем-брюле / сливочное с грецким орехом*
—• 1 шарик 50 гр. •—

НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

—• 220 гр •—

Морс клюквенный
—• •—

Морс малиновый
—• •—