



-  @afsona_restaurant
-  @afsonarestaurant
-  @Resto_uzbot



Menu



*Узбекская кухня - одна из самых колоритных и богатых в Средней Азии.
Многовековые кулинарные традиции оседлых и кочевых народов региона
теперь собраны в единый и понятный пазл изысканных блюд узбекской кухни.*

*Afsona Restaurant это современное заведение, оформленное в узбекском
национальном стиле, где готовятся традиционные узбекские блюда
сформировавшиеся на протяжении многих столетий.*

*Хотите отпраздновать день рождения или юбилей,
корпоративы, ужин с друзьями или коллегами -
ресторан «Afsona» ждет Вас.*

20% плата за обслуживание будет добавлена к вашему счету

Мы открыты ежедневно с 11:00 до 23:00

Бизнес ланчи в будние дни с 12:00 до 15:00

Запросы и бронирование:

+998 71 252 56 82

ХЛЕБА

Хрустящая лепешка

Свежеиспеченная лепешка с хрустящей корочкой является фирменным хлебом заведения, испеченным с фирменной закваской теста в тандыре.

Подается с соусом Сюзьма

10 000

Патыр

Традиционная лепешка, испеченная по особому рецепту в тандыре

9 000

ГАРНИРЫ

Рис

8 000

Картофельное пюре

10 000

Запеченный картофель на гриле

15 000

Овощи на пару

23 000

Картофель Фри

20 000

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте

15 000

Чак-чак

20 000

Пахлава по Ирански

25 000

Фрукты по-восточному

35 000

Банановый сплит ☒

Десерт из банана с тремя шариками мороженого подается со взбитыми сливками и шоколадным топингом

63 000

Фруктовое ассорти

95 000

Штрудель яблочный ^{New}

Хрустящее слоеное тесто с начинкой из яблока, грецких орехов и изюмом

32 000

САЛАТЫ

Салат Марварид (B)

Освежающий овощной салат с прохладной йогуртовой заправкой в сочетании с хрустящим соевым редисом, куриными яйцами и душистым укропом

27 000

Шакароб (B)

Традиционный салат из тонко нарезанных сладких томатов, в сочетании с огурцами и болгарского перца. Отлично сочетается с основными блюдами национальной кухни

27 000

Зеленый салат (B)

Легкий салат из хрустящих огурцов, мелко нарезанных помидоров, свежего салатного листа и укропа. Заправлен маслом и лимонным соком

29 000

Ачичук (B)

Традиционный салат из сладких помидоров, выращенных на грядках Узбекистана, в сочетании с пикантным луком и душистым базиликом

25 000

Салат Орзу [👉]

Традиционный салат из нежной телятины, сладких томатов с огурцами и болгарским перцем. Отлично сочетается с основными блюдами национальной кухни

35 000

Горячий салат с курицей

Фирменный салат от Шеф-повара Афсона: ароматные, обжаренные овощи в сочетании с нежным куриным филе заправляются авторским соусом.

Салат украшен грецкими орехами

36 000

Салат Падишах

Салат из куриной грудки, салатных листьев, айсберга, помидоров и чесночных хлебцев. Заправлен фирменным соусом

40 000

Салат Бактрия (B)

Салат из айсберга, салатного листа, болгарского перца, помидоров и фетахсы с маслинами. Заправлен фирменным соусом

41 000

Салат Шахрезада

Салат с баклажанами, телятиной, салатом латук, красной морковью заправленный соевым соусом и оливковым маслом

45 000

Салат Бахор ^{New}

Салат от Шеф повара, приготовленный из свежих отборных овощей и зелени. Данный салат подходит для вегетарианцев и любителей натуральных продуктов.

25 000

Салат Балык ^{New}

Самый любимый салат Шеф повара из семги и судака с овощами, заправленный приятно-островатым соусом.

65 000

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья по-восточному (B)

Маринованное ассорти по фирменной засолке с восточными душистыми специями
55 000

Овощное ассорти (B)

Ассорти из свежих овощей, выращенных на горных грядках Узбекистана
55 000

Казы

Слайсы традиционного деликатеса из конины. Подаются с кольцами свежего лука
60 000

Мясное ассорти

казы, мясной рулет, куриный рулет, язык говяжий подается с горчицей
185 000

Сельдь с картофелем ^{New}

Филе сельди заправленное ароматным маслом с отварным картофелем
35 000

Фаршированные баклажаны с сыром «Фета» ^{New}

Рулетки из баклажан фаршированные сыром «Фета», грецкими орехами, зеленью и чесноком
34 000

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Самса с мясом / с картофелем

Традиционная узбекская самса из слоеного теста высшего сорта с говяжьей или с картофельно-говяжьей начинкой
16 000 / 14 000

Самса со шпинатом и брынзой (B)

Самса приготовлена из свежего шпината и белого сыра, произведенного по фирменному рецепту
16 000

Самса пармуда ☒

Две самсы слепленные вместе, одна с курицей и грибами, вторая с картошкой и шпинатом
18 000

Жареная чучвара с мясом

Мелко рубленая пассированная говядина с бараниной, покрытая тонким обжаренным в масле тестом из высшего сорта муки. Для большей пикантности к закуске подается томатно-чесночный соус
31 000

Чебурек с сыром (B) / с мясом

Тонкое тесто из высших сортов муки, обжаренное в масле, с начинкой из нежной говядины, пропитанной натуральным соком или мягким вкусом голландского сыра Гауда
32 000 / 35 000

ШАШЛЫКИ - МАНГАЛ

Овощной шашлык (B)

Помидоры, кабачки, баклажаны и болгарский перец, обжаренные на углях
25 000

Шашлык из курицы

Сочные кусочки куриного филе, пропитанные фирменным маринадом, томленные на древесных углях мангала
28 000

Кийма шашлык

Сочный blend говяжьего и бараньего мяса, пропитанные маринадом по рецепту Шеф-повара, томленные на древесных углях мангала
33 000

Шашлык из говядины

Сочные кусочки нежной говядины, пропитанные фирменным маринадом, томленные на древесных углях мангала
38 000

Шашлык из баранины

Кусочки сочной баранины, пропитанные фирменным маринадом, томленные на древесных углях мангала
46 000

Корейка баранины

Замаринованная восточными специями баранья корейка. Приготовленная на мангале до золотистой корочки.
117 000

Цыпленок на мангале

Обжаренный до красной корочки цыпленок на мангале
78 000

Лосось на мангале

Филе лосося приготовленное на мангале с овощами
145 000

Мясной подбор (на 3 персоны)

Ассорти из шашлыков. Подается на лаваше с томатно-чесночным соусом.
280 000

Стейк Палван

Сочное говяжье филе, обжаренное на углях. Подается с томатно-чесночным соусом и салатом Ачирук
144 000

Судак на мангале ☒

Филе судака на мангале подается с латуком и томатно-чесночным соусом
105 000

Говяжий рулет на мангале ^{New}

Говядина, маринованная восточными специями, и завернутая в виде рулета, подается на лаваше с томатным соусом
44 000

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Машкичири

Машевая каша с рисом и нежной говядины приготовлена в традициях восточной кулинарии

37 000

Мясо по-Хански

Мясо приготовлено по-королевски в лучших традициях Востока: обжарено в фирменном маринаде с душистыми специями по особому рецепту Шеф-повара Афсона. Подается со свежими мясистыми томатами и луком

93 000

Телятина с овощами ☒

Бон филе, обжаренное с болгарским перцем, шампиньонам, луком шалот подается с рисом и соусом «Демиглас»

93 000

Судак на пару ☒

Филе судака с болгарским перцем, кабачками и баклажанами на пару. Подается с гранатовым соусом и лимоном

108 000

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Катлама с сыром (B)

Слоеное тесто с нежным сыром, запекается в печи

28 000

Язык с грибами ☒

Говяжий язык обжаренный с шампиньонами в сливочном соусе

70 000

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Нарын

Мелко порубленное деликатесное филе конины в сочетании с тонким воздушным тестом, отваренным в мясном бульоне. Приготовлено в лучших традициях Востока

32 000

Манты с мясом

Традиционное блюдо из теста и говяжьей нагинки, приготовленное на пару. Подается с сметано-чесночным соусом

31 000

Жареный лагман

Фирменная лапша домашнего приготовления в сочетании с нежной говядиной, выдержанной в фирменном маринаде. Обжаривается с овощами по особому рецепту Шеф-повара Афсона, с добавлением соуса "Ва-Джу"

38 000

СУПЫ

Машхурда

Суп приготовлен по лучшим традициям Востока с обилием круп, маша и риса в сочетании с пряными специями. Подается с фирменным сметано-чесночным соусом

26 000

Куриный суп Угра

Наваристый куриный бульон в сочетании с яичной лапшой домашнего приготовления и нежного отварного филе курицы

22 000

Кийма шурпа

Суп с фрикадельками по-узбекски и особой поджаркой

20 000

Кок шурпа

Легкий цувелевый суп в говяжьем бульоне с картофелем и перепелиными яйцами

23 000

Мастава

Наваристый рисовый суп на основе говяжьего бульона и кусочков обжаренного мяса, в сочетании с сочными помидорами и душистыми восточными специями

27 000

Суп Мохора ☒

Наваристый суп из нута с нежной телятиной и овощами

27 000

Лагман из говядины

Фирменная лапша домашнего приготовления в сочетании с нежной говядиной в овощном бульоне, на основе соуса «Ва-Джу». Блюдо готовится по особому рецепту Шеф-повара

35 000

Суп Кайнатма шурпа из баранины

Традиционный наваристый суп из бараньей корейки с овощами.

33 000

Суп Чучвара ^{New}

Вкуснейшее узбекское блюдо с маленькими пельменями. Подается с наваристым бульоном и чесночно-сливочным соусом.

29 000

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Праздничный плов

Визитная карточка узбекской кухни - праздничный плов, приготовленный по лучшим традициям Востока Шеф-поваром Афсона. Блюдо приготовлено из нежной говядины, высшего сорта "хорезмского" риса и душистых специй

35 000

Плов Чайханский ^{New}

Плов, приготовленный из баранины с рисом "лазер" на курдючном жире.

47 000

Плов Фруктовый ^(V) ^{New}

Плов, приготовленный на сливочном масле с фруктами. Его любят вегетарианцы и любители необычного вкуса.

25 000

Долма ^{New}

Виноградные листья фаршированные мясом говядины и баранины, приготовленные на пару. Подается с сметано-чесночным соусом.

39 000

Ростбиф

Сочное филе говядины, обжаренное с белым кунжутом и восточными специями. Подается с картофелем и соусом.

108 000

Ассорти восточное на 4 персоны ☒

Восточное ассорти. Четыре блюда в одном (Шах, Казан Кабоб, Долма, мясо Афсона) от шефа повара. Подается с томатно и сметано-чесночными соусами.

390 000

Мясо Афсона

Сочные говяжьи медальоны, выдержанные в фирменном маринаде, готовятся по особому рецепту Шеф-повара Афсона. Подается с овощами, томленными на гриле

101 000

Шах

Отборная сочная баранья рулька, запеченная в фирменном маринаде от Шеф-повара Афсона. Подается с воздушным картофельным пюре

125 000

Казан кабоб

Традиционное блюдо из нежной томленой бараньей корейки, выращенной на горных лугах Узбекистана в сочетании с золотистым картофелем. Подается с ассорти из свежих овощей

104 000

Куриная грудка с овощами и сыром ☒

Куриная грудка, начиненная с сыром Гауда, болгарским перцем, баклажаном, кабачком, помидором подается с соусом «Аджика»

65 000



-  @afsona_restaurant
-  @afsonarestaurant
-  @Resto_uzbot



Меню



*Uzbek cuisine is one of the most colorful and richest in Central Asia.
The centuries-old culinary traditions of the settled and nomadic peoples of
the region are now collected in a single and understandable puzzle of
delicious dishes of Uzbek cuisine*

*Afsona Restaurant is a modern establishment designed in Uzbek
national style, where traditional Uzbek dishes are prepared
formed over many centuries.*

*Do you want to celebrate a birthday or anniversary,
corporate parties, dinner with friends or colleagues -
the restaurant "Afsona" is waiting for you.*

*We open everyday 11:00-23:00
Business lunch on weekdays from 12:00-15:00*

Inquiries and reservations:

+998 71 252 56 82

BREAD

Crisp bread

Freshly baked crisp bread is a specialty of the restaurant, which is baked with specialty dough in our own tandeer. Served with Suzma sauce

10 000

Patyr

Traditional bread with dense sides, baked according to a special recipe in our own tandeer

9 000

SIDE DISHES

Rice

8 000

Mashed potatoes

10 000

Grilled potatoes

15 000

Steamed vegetables

23 000

French fries

20 000

DESSERTS

Assorted ice cream

15 000

Chak-chak

20 000

Iranian baklava

25 000

Eastern fruits

35 000

Banana split ☒

Banana dessert with three ice cream balls, served with whipped cream and chocolate topping

63 000

Apple strudel ^{New}

Crispy puff pastry stuffed with apple, walnuts and raisins

32 000

Assorted fruits

95 000

SALADS

Marvarid salad (V)

A refreshing vegetable salad with cool yogurt dressing, combined with crispy juicy radishes, eggs and fragrant dill

27 000

Shakarob (V)

A traditional salad of thinly sliced sweet fleshy tomatoes, combined with cucumbers and bell pepper, goes well with main dishes of national cuisine

27 000

Green salad (V)

A great light salad made from crispy cucumbers, finely chopped tomatoes, fresh lettuce and dill, dressed with oil and lemon juice

29 000

Achichuk (V)

Traditional salad of sweet tomatoes grown in the ranges of Uzbekistan in combination with spicy onions and fragrant basil

25 000

Orzu salad 🍴

A traditional salad of thinly sliced sweet tomatoes with cucumbers and bell pepper. Goes well with main dishes of national cuisine

35 000

Hot chicken salad

Signature salad from Chef Afsona: grilled vegetables in combination with tender chicken fillet seasoned with author's sauce, decorated with walnuts

36 000

Padishah salad

Salad of chicken breast, lettuce, iceberg, tomatoes and garlic bread, seasoned with special sauce

40 000

Bactria salad (V)

Salad made of iceberg, lettuce, bell pepper, tomatoes, fetaxa and olives, dressed with special sauce

41 000

Shaherezada salad ☒

Salad with eggplant, veal, lettuce, red carrot filled with soy sauce and olive oil

45 000

Bahor salad ^{New}

Salad from the Chef, prepared from fresh selected vegetables and greens. This salad is suitable for vegetarians and lovers of organic products.

25 000

Balik Salad ^{New}

Chef's favourite salad of salmon and zander with vegetables, dressed with a slightly spicy sauce.

65 000

STARTERS

Eastern pickles (V)

Marinated assorted specialty salted with oriental fragrant spices
55 000

Assorted vegetables (V)

Assorted fresh vegetables grown in mountain ranges of Uzbekistan
55 000

Kazy

Slices of traditional horse meat delicacy, served with fresh onion rings
60 000

Meat assorti

Horse meat slices, meat roll, chicken roll, beef tongue served with mustard
185 000

Herring with potatoes ☒

Herring fillet dressed with aromatic oil and boiled potatoes
35 000

Stuffed Eggplant with Feta Cheese ☒

Eggplant rolls stuffed with Feta cheese, walnuts, herbs and garlic
34 000

HOT APPETIZERS

Samsa with meat / potatoes

Traditional Uzbek samsa made of puff pastry of the highest grade with beef or potato filling
16 000 / 14 000

Samsa with spinach and feta cheese (V)

Made from fresh allspice spinach and white cheese, produced according to a special recipe
16 000

Samsa Parmuda ☒

Double samsa Parmuda - one with chicken and mushrooms, second one with potatoes and spinach
18 000

Fried chuchvara with meat

Finely chopped beef, covered with thin fried in butter dough from the highest grade of flour, served with tomato-garlic sauce
31 000

Cheburek with cheese (V) / with meat

Thin dough made from premium grades of flour, fried in oil with tender beef filling, soaked in natural juice or mild flavor of Dutch Gouda cheese
32 000 / 35 000

SHASHLIK – GRILL

Vegetable shashlik (V)

Tomatoes, zucchini, eggplant and paprika, fried on charcoal
25 000

Chicken shashlik

Juicy slices of chicken, soaked in branded marinade, stewed on charcoal grill
28 000

Qiyma shashlik

Juicy slices of beef, soaked in a special recipe marinade, stewed on charcoal grill
33 000

Beef shashlik

Juicy slices of tender beef soaked in branded marinade, stewed on charcoal
38 000

Lamb shashlik

Slices of juicy fresh lamb soaked in signature marinade, stewed on charcoal
46 000

Loin Lamb

Slices of juicy fresh lamb soaked in signature marinade, stewed on charcoal
117 000

Chicken on the grill

Fried chicken on the grill
78 000

Salmon on the grill

Grilled salmon fillet with vegetables
145 000

Meat selection (for 3 persons)

Assorted barbecue. Served on pita bread with tomato-garlic sauce.
280 000

Palvan Steak

Juicy beef steak. Served with tomato-garlic sauce and Achuchuk salad
144 000

Pike perch on the grill ☒

Grilled pike perch fillet served with lettuce and tomato-garlic sauce
105 000

Beef roll on the grill ^(New)

Beef marinated with oriental spices and wrapped in the form of a roll, served on pita bread with tomato sauce
44 000

MAIN COURSES

Moshkichiri

Mung porridge with rice and tender beef

37 000

Khan's Beef

The meat is cooked royally in the best traditions of the East: fried in a special marinade with fragrant spices, according to a special recipe by Chef Afsona. Served with fresh meaty tomatoes and onions

93 000

Veal with vegetables ☒

Bon fillet fried with Bulgarian pepper, champignon, shallots served with onions, rice and Demi-glace sauce

93 000

Steamed pike perch ☒

*Fillet of pike perch with bell pepper, zucchini and steamed eggplant.
Served with pomegranate sauce and lemon*

108 000

HOT APPETIZERS

Katlama with cheese (V)

Puff pastry with tender cheese baked in the oven

28 000

Beef tongue with mushrooms ☒

Beef tongue fried with mushrooms in a creamy sauce

70 000

DOUGH DISHES

Norin

Finely chopped horse meat delicacy in combination with thin airy dough boiled in meat broth. Cooked in the best traditions of the East

32 000

Manty with meat

A traditional steamed dough dish, served with sour cream garlic sauce

31 000

Fried lagman

Home-made branded noodles in combination with tender beef, seasoned in special marinade, fried with vegetables, according to a special recipe by Chef Afsona with Va-Joo sauce

38 000

SOUPS

Mashkhurda

Prepared according to the best traditions of the East with an abundance of fragrant groats - mash bean and rice, combined with spicy seasonings. Served with signature cream sauce

26 000

Chicken soup Ugra

Rich chicken broth in combination with homemade egg noodles and tender boiled chicken

22 000

Qiyma soup

One of the most famous Uzbek cuisine - rich soup with meatballs, tomatoes and appetizing roast

20 000

Kok soup

Light beef soup in beef broth with potatoes and quail eggs

23 000

Mastava

Rich rice soup based on beef broth and slices of fried meat in combination with juicy tomatoes and fragrant oriental spices

27 000

Mohora soup ☒

Rich chickpea soup with tender veal and vegetables

27 000

Beef Lagman

Special home-made noodles in combination with tender beef in vegetable broth based on Va-Joo sauce, made according to a special recipe by the Chef

33 000

Kainatma Shurpa Soup

Traditional rich lamb loin soup with vegetables.

35 000

Soup Chuchvara ^(New)

Delicious Uzbek dish with small dumplings. Served with rich broth and creamy garlic sauce.

29 000

MAIN COURSES

Pilaf

The visiting card of the Uzbek cuisine is a pilaf prepared according to the best traditions of the East by Chef Afsona. The dish is made from tender beef, premium Khorezm rice and fragrant spices

35 000

Chaykhansky Pilaf ^(New)

Lamb pilaf with "laser" rice on tail fat.

47 000

Fruit Pilaf ^(V) ^(New)

Pilaf cooked in butter with fruits. Vegetarians and gourmes will like the dish.

25 000

Dolma ^(New)

Steamed grape leaves stuffed with beef and lamb. Served with sour cream and garlic sauce.

39 000

Roast beef with jacket potatoes

Juicy beef fillet fried with white sesame and oriental spices. Served with potatoes and sauce.

108 000

Assorted oriental for 4 persons ☒

Eastern assortment. Four dishes in one (Shah, Kazan Kabob, Dolma, Afson meat) from the chef. Served with tomato and sour cream garlic sauces.

390 000

Kazan kabob

A traditional dish of lamb stew, grown in the mountain meadows of Uzbekistan in combination with golden potatoes. Served with assorted fresh vegetables

104 000

Afsona's Beef

Juicy beef medallions aged in a specialty marinade are prepared according to a special recipe by Chef Afsona. Served with grilled vegetables

101 000

Shah

Selected juicy lamb shank, baked in the signature marinade by Chef Afsona, spiced with spicy tomato sauce. Served with airy mashed potatoes

125 000

Chicken breast with vegetables and cheese ☒

Chicken breast filled with Gauda cheese, Bulgarian pepper, eggplant, zucchini and tomato served with Ajika sauce

65 000