

РЕСТОРАН



RESTAURANT

HOTEL "UYUT"

Меню



РЕСТОРАН  RESTAURANT
HOTEL "UYUT"


*Мы рады приветствовать вас в ресторане Уют!
Вы, безусловно, оцените разнообразие нашего меню,
в котором каждый сможет найти блюда по вкусу.
Предлагаем попробовать наши фирменные блюда!*

*Мы будем счастливы видеть вас
в живой и уютной атмосфере нашего ресторана.*





HOTEL "UYUT"

САЛАТЫ - SALADS

Салат «Винегрет»

(Картофель, свекла, морковь, квашенная капуста, солёные огурцы, зелёный горошек)

Russian salad

(Medley, potatoes, beetroot, carrots, salted cabbage, salted cucumber and green peas)



Салат из морской капусты Sea rale salad



Салат из тунца

(сочетание картофеля, помидоров со стручковой фасолью и нежным филе тунца)

Tuna salad

(combination of potatoes, tomatoes with a green beans and tender fillet of tuna)



Салат «Праздничный» («Оливье»)

(картофель, маринованный огурец, зелёный горошек, морковь, яйцо и колбаса под майонезным соусом)

Salad "Celebratory" ("Olivier")

(a potato and a marinated cucumber, a green peas, carrots, egg and sausage under mayonnaise sauce)



Салат «Столичный»

(жая, огурец, помидор, перец болгарский, проросшие бобы)

Salad "Capital"

(horsemeat, cucumbers, tomatoes, sweet pepper, beans)



Салат «Фермерский»

(сочетание летних овощей с ветчиной, яйцом и кукурузой)

Salad "Farmer"

(a combination of summer vegetables, a ham, boiled eggs and maize)





HOTEL "UYUT"

САЛАТЫ - SALADS

Салат «Лесная фантазия»

(припущенный картофель, болгарский перец, морковь с грибами и филе говядины)

«Wood imagination» salad

(poached potato, the bulgarian pepper, carrots with mushrooms and a beef fillet)



Салат «Деликатесный»

(овощи с крабовыми палочками)

Salad «Delikatesnyi»

(vegetables with crab sticks under mayonnaise)



Салат «Греческий»

(овощи с брынзой и маслинами, заправленный оливковым маслом и лимонным соком)

«Greek» salad

(vegetables with a brynza and olives, refuelling olive oil and a lemon juice)



Салат «Здоровье»

(белокочанная капуста с огурчиками и кукурузкой)

Salad «Health»

(cabbage with cucumbers and maize)



Салат «Пекинский»

(огурцы свежие, перец болгарский, мясо телятины, чеснок, масло растительное)

Beijing salad

(fresh cucumbers, papric, beef, garlic, oil)



Салат из цветной капусты

(цветная капуста, перец болгарский, помидоры черри, зелень, масло растительное)

Cauliflower Salad

(cauliflower, papric, cherry tomatoes, herbs, oil)





HOTEL "UYUT"

САЛАТЫ - SALADS

Салат «Зеленый»

(Свежая зелень и стебель сельдерея, одобренная лимонным соком и оливковым маслом)

Green salad

(Fresh greens and celery stalk flavored with lemon juice and olive oil)



Салат «Дамский»

(Нежные кусочки курицы с ананасом в пикантном соусе)

Lady salad

(Tender pieces of chicken with pineapple in hot sauce)



Салат «Фреш»

(Свежая зелень и листья салата с цветной капустой, заправленные лимонным соком и оливковым маслом)

Fresh salad

(Fresh greens and lettuce with cauliflower flavored with lemon juice and olive oil)



Фермерский дворик

(Ассорти из куриного рудета, шпигованного мяса и утиной грудки)

Farm Yard

(Assorted chicken rolls, larded beef, and duck breast)



Овощное ассорти

(Свежая зелень, свежие огурцы и помидоры с маринованными патиссонам с лимонным соком и оливковым маслом)

Vegetable platter

(Fresh greens, cucumbers, and tomatoes with marinated scallops flavored with lemon juice and olive oil)

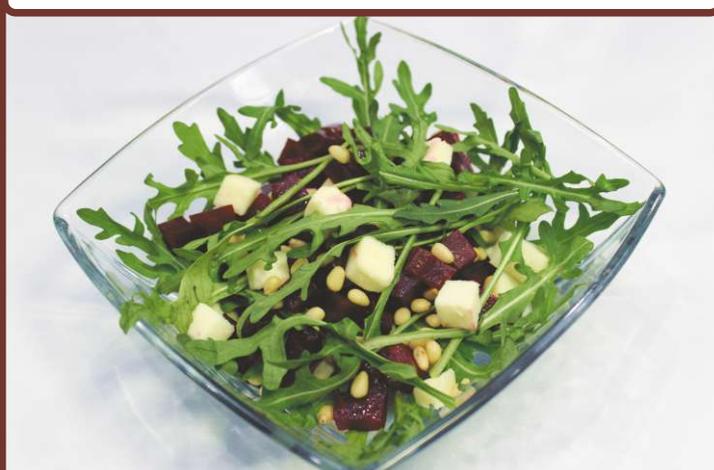


Салат из рукколы

(Салат из красной свеклы, с нежным козьим сыром на зеленой подушке из рукколы с бальзамическим соусом)

Arugula salad

(Salad made of beetroot, with a natural-soft goat cheese on green pad of arugula, with balsamic sauce)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

САЛАТЫ - SALADS

Салат «Цезарь»

(лист салата в соусе Ранч, филе курицы, сыр пармезан и кириешки)

«Caesar» salad

(lettuce in the "Ranch" sauce, chicken, "parmesan" cheese and Kirieshki)



Салат «Сказка»

(филе говядины со свежими огурцами, грецким орехом и майонезом)

«Fairytale» salad

(a fillet of beef with fresh cucumbers, a walnut and mayonnaise)



Салат «Морской охотник»

(салат из свежих овощей с морепродуктами под коктейльным соусом)

«Sea hunter» salad

(fresh vegetables with seafoods under cocktail sauce)



Салат «Овощная симфония»

(кабачки, баклажаны, перец на гриле с мясом)

Salad «Vegetable symphony»

(Vegetable marrows, eggplants, pepper on grill with meat)



Салат «Овощи по-домашнему»

(заправка на ваш вкус: растительное масло/сметана/майонез)

Salad «Vegetables home-style»

(Refuelling on your taste: vegetative oil/sour cream/mayonnaise)



Салат «Изысканный»

(свекла с зеленым яблоком, курагой под чудесным кисло-сладким соусом)

Salad «Refined»

(a beet with apple, dried apricot under wonderful sweet-sour sauce)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

САЛАТЫ - SALADS

Квашенная капуста с луком

Sauerkraut with onions



Грузди соленные с луком

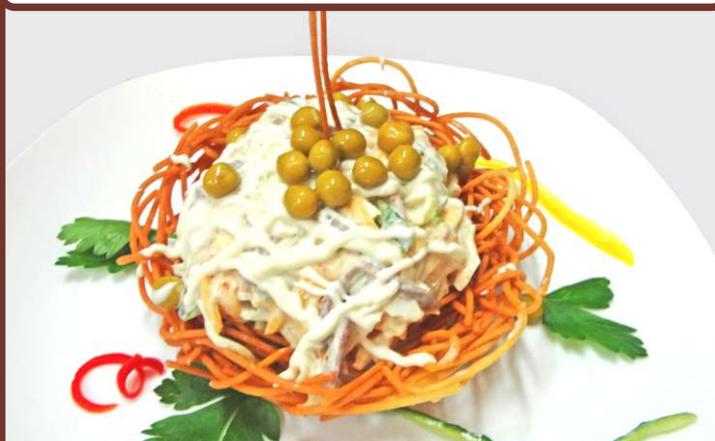
Salted mushrooms with onions



Закуска по-кавказски
(огурцы, помидоры, брынза, маслины, зелень)
Snack of Caucasus
(cucumbers, tomatoes, Georgian cheese, olives)



Салат «Уют»
(язык, свежий огурец, сыр гауда, картофель пай, яйцо, зеленый горошек, майонез)
Salad «Cosiness»
(beef tongue, Gouda cheese, potato pie, eggs, green peas with mayonnaise)



Салат «Пикантный»
(свежие огурцы с куриным филе, орехами, кешью и апельсинами)
Salad "Spicy"
(Fresh vegetables with chicken fillet, cashew nuts and oranges)



Салат «Каприз»
(лист салата со свежими овощами, маслины, нежный сыр фета, соус бальзамик)
Salad "Caprese"
(sheet of salad with fresh vegetables, olives, feta cheese and mild sauce balsam)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ - COLD SNACKS

Закуска по-царски
(разносолы)

Royal snack
(pickles)



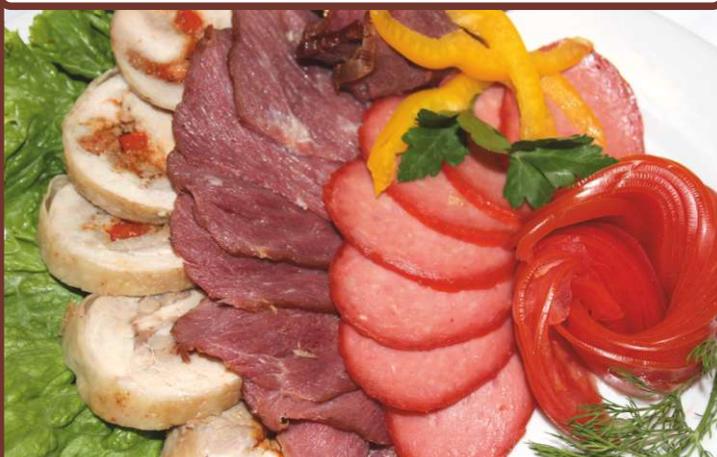
Ассортимент сыров с
фруктами и крекером

Assortment of cheeses
with fruit and crackers



Мясное ассорти
(мясо шпигованное, куриный рулет, сервелат)

Assorted meat
(meat stuffed, chicken roll, cervelat)



Ассорти "Казахстан"
(казы, жая)

Assorted "Kazakhstan"
(kazy, zhaya)



Закуска по-русски
(картофель, сельдь, маринованные огурцы)

Snacks in Russian
(potatoes, herring, pickled cucumbers)



Ассорти "Дары моря"
(балык, сёмга, икра красная)

Assorted Seafood
(sturgeon, salmon and red caviar)





HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ - HOT SNACKS

Чизбургер (булочка с котлетой и сыром подается с картофелем фри и летним салатом)
Cheeseburger (hamburger with cheese served with fries and summer salad)



Крылышки «Баффало»
(под острым кисло-сладким соусом)
Chicken wings «Buffalo»
(in spicy and sweet sour sauce)



Китайские куриные рулетики
Chinese chicken rolls



Кебаб «Море и суша» (из говяжьей вырезки и креветок с венгерским соусом и картофелем фри)
Kebab «Sea and land» (made of beef and shrimps with Hungarian sauce and fries)



Рулетики из куриного филе с черносливом и грецкими орехами под сырным соусом.
Подается с овощами гриль
Rolls made of chicken fillet with prunes and walnuts in cheese sauce.
Served with grilled vegetables



Клуб-сендвич:
тосты с сыром, ветчиной и зеленым салатом
Club- sandwich:
toasts with cheese, ham and green salad



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%

ЗАКУСКИ К ПИВУ - SNACKS FOR BEER

**Ассорти конское
варено-копченое
Mixed horse meat boiled & smoked**



**Швабские колбаски к пиву
Swabian sausages for beer**



**Бастурма
Basturma (air-dried beef slices)**



**Лимон
Lemon**



**Маслины
Olives**



**Чечил к пиву
Chechil cheese for beer**



ПЕРВЫЕ БЛЮДА - FIRST COURSE

Борщ с мясом и сметаной
Beetroot soup with meat and sour cream



Солянка мясная
Solyanka



Суп-лапша по-домашнему с курицей
Home style noodle soup with the chicken



Пельмени по-барски (с бульоном со сметаной, подаются в горшочках)
Dumplings in the master's style (with broth, sour cream, served in a pot)



Уха по-царски
Hot "King's" fish soup



Сорпа с мясом и баурсаками
Hot broth with and boursacks





HOTEL "UYUT"

ПЕРВЫЕ БЛЮДА - FIRST COURSE

**Окрошка мясная
или овощная
Okroshka with meat**



**Суп грибной со сметаной
Soup of mushrooms served with
sour cream**



**Суп из красной чечевицы
Soup of red lentils**

**Суп-пюре из цветной капусты
Cauliflower flower cream-soup**

**Суп-пюре грибной
Mushrooms cream-soup**

**Суп-пюре тыквенный
Pumren cream-soup**

**Суп-пюре куриный
Chicren cream-soup**

**Суп-пюре томатный
Tomato cream-soup**





HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Стейк двойной "УЮТ"
(филе телятины и курицы с грибами под сырной корочкой с картофелем фри)
Double steak "Comfort"
(fillet of veal and chicken with mushrooms under cheese crust with fries)



Стейк "Нью-Йоркский каприз"
(классический стейк под соусом "греви" с фри)

Steak "the New York whim"
(a classic steak sauce Grevy with fries)



Лангет из телятины
(с томатами под сыром, с рисом)
Languette veal
(with tomatoes under the cheese, with rice)



Бифштекс натуральный, рубленный
(с яйцом и картофелем фри)

Natural steak chopped
(with egg and fried potatoes)



Бифстроганов с грибами под белым соусом с рисом
Beef Stroganoff with mushrooms in whitesauce with rice side dish



Бризоль с грибами, с рисом
Brizol mushrooms with rise



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Шато-Бирьян

(вырезка из говядины фаршированная мясом птицы, грибами, в сырном соусе)

Chateau Briand

(beef tenderloin stuffed with poultry meat and mushrooms in cheese sauce)



Куриный фрикасе

(кусочки куриного филе, тушеные с овощами в сливочном соусе, с орехами кешью)

Chicken freekasse

(chicken fillet in cubes stewed with vegetables in cream sauce with cashew nuts)



Бараньи ребра в слоенном тесте

(бараньи ребрышки, запеченные в слоенном тесте, с чесночным дрессингом)

Lamb ribs in puff pastry

(lamb ribs baked in puff pastry with garlic dressing)



Куриная грудка в розмарине

(куриное филе, панированное в розмарине со сливочным маслом)

Chicken breast in rosemary

(chicken fillet fried in rosemary with butter)



Судак по-польски

(нежные кусочки рыбы под яично-масляным соусом, подается с отварным картофелем)

Polish pikeperch

(tender strips of fish in egg sauce served with boiled potatoes)



Стейк Дуэт

(филе куриное и говяжья вырезка с шампиньонами под соусом)

Duet Steak

(grilled double beef and chicken fillet steak with demi-glace sauce)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Медальоны из свинины
(Нежное филе свинины в кисло-сладком соусе)

Pork Medallions
(Tender pork fillet in sweet and sour sause)



Стейк из свинины
(Свиной стейк на косточке гриль с жареным луком)

Pork Steak
(Grilled pork T-bone steak with fried onions)



Ассорти из швабских колбасок
(Ассорти из пяти видов колбасок на гриле с тушеной капустой подается на деревянной доске)

Assorted Swabian sausages
(Assorted five types of grilled sausages with stewed gabbage served on a wooden board)





HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

**Куриная грудка в кляре
с рисом рататуй**
**Breaded chicken breast
with rice ratatouille**



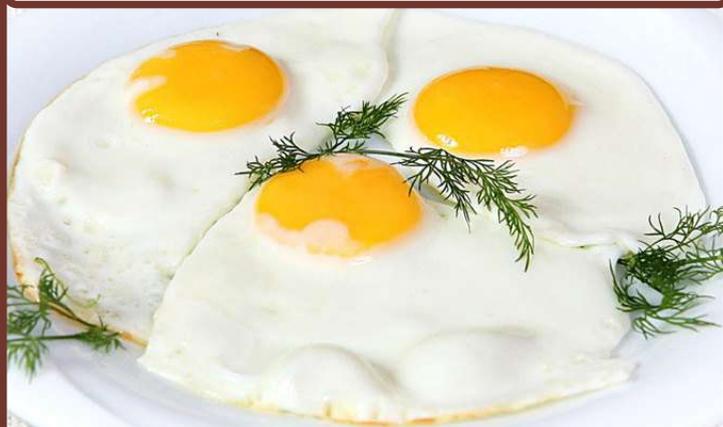
**Восточные колбаски жареные
на сковороде**
Orient sausages fried on pan



Жареное филе утки с апельсиновым соусом
Roast duck with orange sauce



Яичница праздничная
Three fried eggs
Яичница с ветчиной
Fried eggs with sausage



Омлет на Ваш выбор
(с ветчиной или сыром, грибами с картофелем фри)
Omelet for your choice
(with ham or cheese or mushrooms served with french fries)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Куриная грудка под шубой
Chicken under a furcoat



Курица по французски
Chicken in French



Баранина с овощами в горячей сковороде
Lamb with vegetables in a hot pan



Говядина тушёная с ананасами и
овощами гриль

Stewed beef with pineapple and
with grilled vegetables



Куриное фломбе фаршированное
сливочным маслом
Chicken flombe with butter





HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

**Рёбра ягнёнка под сыром
"горконзола" и винным соусом**
**Ribs of lamb under the gorkonzola's
cheese and wine sauce**



**Ребра ягненка жаренные в гриле
и соусом чили с рисом**
**Ribs lamb roasted on a grill
with chilli sauce and rice.**



**Баранина по-алматински (подаётся
со сложным гарниром и маринованным луком)**
**Meat of lamb by Almaty style (served with a
complex side dish and pickled onions)**



**Люля-кебаб (котлетки из баранины на лепёшке
с маринованным луком. Гарнир: жареный картофель)**
**Lula-kebeb (lamb cutlets on a tortilla
with pickled onions. Garnish: fried potatoes)**



**Кебаб из курицы с шашлычным
соусом и картофелем фри**
**Chicken kebab with sauce and fried
potatoes**



**Жаркое по-домашнему
(тушёное куриное мясо с овощами, подаётся в горшочке)**
**Roast (stewed chicken with vegetables,
served in a pot)**





HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Лодочка из сибаса, фаршированная
овощами с картофельным пюре

Boad made From See Bass stuffed with
vegetables with mashed potatoes



Лодочка из дорада, фаршированная
овощами с картофелем фри

Boad made From Dorada stuffed with
vegetables with french fries



Сибас жаренный на гриле с рисом
Grilled See Bass with rice

Дорада на гриле с рисом
Grilled Dorada with rice

Сибас в фольге с овощами
See Bass with vegetables cooked in foil

Бастурма
Dorada with vegetables cooked in foil

ГАРНИРЫ - SIDE

Овощи гриль
Grilled vegetables

Картофельное пюре
Mashed potatoes

Картофель фри
Fried potatoes

Картофель по-домашнему
Potatoes at home

Капуста цветная в сливках
Cauliflower in cream

Рис припущенный
Boiled rice

Капуста белокочанная тушеная
White cabbage stew

Гречка отварная
Boiled Buckwheat



HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Мини - шашлычки из сёмги
Mini - barbecue of salmon



Жульен с курицей
Жульен из грибов
Joulen wicth chicren
Joulen of mushrooms



Рыба жареная под маринадом
с картофельным пюре
Perch, flied under the marinade
with mashed potatoes



Курочка по-столичному (филе окорочка
с грибами и картофельным пюре, подается с рисом)
Chicken "Capital" (fillet with mushrooms
and mashed potatoes, served with rice)



Лосось по-норвежски
(под соусом бешамель с овощами гриль)
Norwegian salmon
(under Bechamel sauce with grilled vegetables)



Форель, запечённая в фольге
с овощами гриль
Trout baked in foil with grilled
vegetables



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Курица карри (подаётся с рисом)

Chicken Curry (served with rice)



Курица "Италия"
(сочетание мяса курицы и филе сёмги под соусом "сальса", подаётся с рисом)

Chicken "Italy"
(a combination of chicken and fillet of salmon with sauce "salsa", served with rice)



Филе курицы под сыром
(подаётся с кетчупом Heinz и с фри)

Chicken fillet under a cheese
(served with ketchup Heinz and fries)



Тушёное мясо молодого телёнка в томатном соусе с рисом

Meat of veal stewed in tomato sauce with rice



Стюф-фрай из курицы
(филе курицы с припущенными овощами и рисом)

Chicken Stu-Fry
(chicken fillet with stewed vegetables and rice)



"Фахитас" (мясо молодого телёнка с овощами и красной фасолью подаётся на горячей сковородке с рисом)

Fajitas (meat of calf is served on a hot skillet with vegetables and red beans and rice)





HOTEL "UYUT"

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ - NATIONAL CUISINE

Мясо по-казахски

Kazakh meat
(a meat with the boiled dough)



Лагман

Суйру лагман, гуйру лагман
Laghman (big spaghetti "kz")
Suiru lagman, guiru lagman



Мампар

Mampar



Манты с мясом

Manti with meat



Манты с мясом и тыквой
Manti with a meat and pumpkin



Бешбармак

Beshbarmak





HOTEL "UYUT"

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ - NATIONAL CUISINE

Самса с сыром, с картофелем
Samsa with cheese , with potatoes



Беляши жаренные
Belyashi



Чебуреки
Chebureks



Самса с тыквой
Samsa with a pumpkin



Самса с мясом
Samsa with a meat



Хлебная корзина
(хлеб белый, хлеб ржаной, лепёшка «УЮТ»)
Assorted bread
(white bread, brown bread, national Kazakh bread «UYUT»)



Спагетти "Болоньез"
Spaghetti "Bolognese"



Фарфале 4е сезона
Farfale 4 th season



Спагетти "Карбонара"
Spaghetti Carbonara

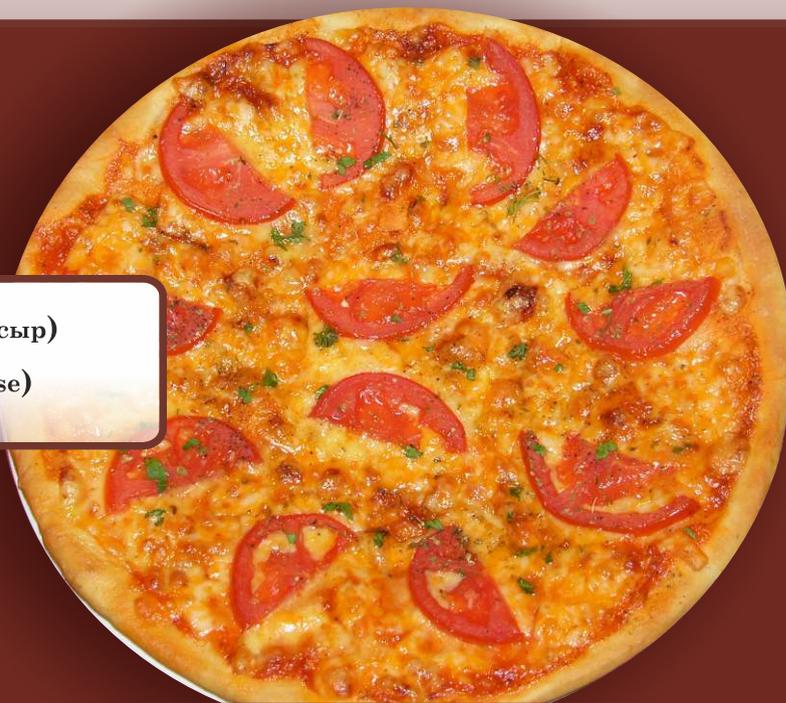


Пицца Pizza

Пицца, приготовленная в нашем ресторане, готовится на основе фирменного итальянского томатного соуса

Pizza, cooked in our restaurant, prepared on the basis of firm Italian tomato sauce

Пицца "Маргарита" (помидоры и сыр)
Pizza Margarita (tomato and cheese)



Добавки к пицце :

Ветчина

Грибы шампиньоны

Курица

Перец болгарский

Сыр

Креветки

Fillers for pizza :

Ham

Field mushroom

Chicken

Sweetpepper

Cheese

Shrimps



HOTEL "UYUT"

ДЕСЕРТЫ - DESERTS

Шоколадный браунис с грецкими орехами
под шоколадным соусом (подаётся с ванильным мороженым)

Chocolate Braunis with walnut under chocolate
sauce (served with vanilla ice cream)



Десерт "Панна-котто" (суфле под фруктовой заливкой)

Desert "Panna-cotto" (a fruit - filled souffle)



Парфе ореховый (подаётся с фруктовым сиропом)

Parfait of walnuts (served with fruit syrup)



Кекс английский (с сухофруктами и грецкими орехами)

English fruitcake (with dried fruit and walnuts)



Корзиночки фруктовые (пирожное)

Bastet-cake of fruits



Фруктово - винный коктейль

Cocktail with fruit and wine





HOTEL "UYUT"

ДЕСЕРТЫ - DESERTS

Фруктовое Ассорти

(фруктовая нарезка или фрукты в натуральном соке)

Assorted fruits

(fruits or fruit in natural juice)



Фруктовый салат

Fruit salad

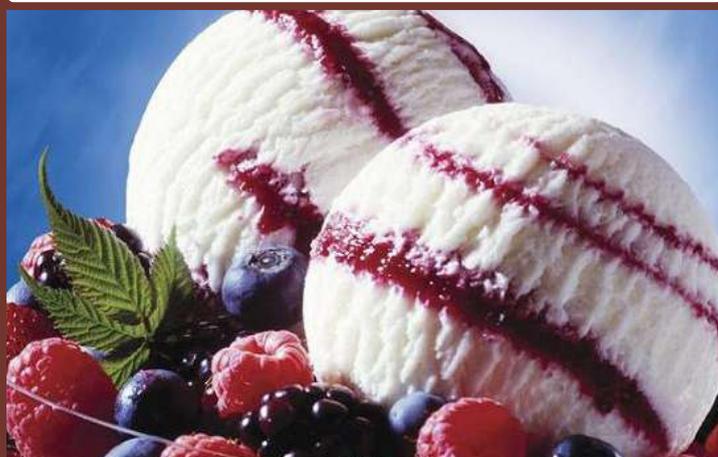


Мороженое в ассортименте

(шоколадное, ванильное, фруктовое)

Ice cream in assortment

(of chocolate, of vanilla, of fruit)



Блины (с ветчиной, с сыром, со сметаной, с мёдом, с джемом, с сёмгой)

Pancakes (with ham and cheese, with sour cream, with honey, with jam, with salmon)



Фруктовый пирог

по бабушкиному рецепту

Fruit cake

on grandmother's recipe



Бабушкино варенье

Grandmother's jam





HOTEL "UYUT"

КОКТЕЙЛЬ - COCKTAIL



Виски Сауэр коктейль
Виски бурбон 45 мл.
Лимонный сок - 30 мл.
Сахар - 1 ч.л.
Кубики льда

Cocktail Whiskey Sour
Bourbon whiskey - 45 ml.
Lemon juice - 30 ml.
Sugar - 1 tsp.
Ice cubes

Космополитен
Водка лимонная - 40 мл.
Ликер куантро - 15 мл.
Сок лайма - 15 мл.
Сок клюквенный - 30 мл.

Cosmopolitan
Vodka lemon - 40 ml.
Liqueur Cointreau -15 ml.
Lime juice 15 ml.
Cranberry juice - 30 ml.



Ямайка Глау
Джин - 45 мл.
Вино красное сухое - 15 мл.
Ром темный - 15 мл.
Сок апельсиновый - 15 мл.

Jamaica Glow Cocktail
Gin-tonic - 45 ml.
Red dry wine - 15 ml.
Dark rum - 15 ml.
Orange juice - 15 ml.

Дайкири
Светлый ром - 45 мл.
Сахарный сироп - 5 мл.
Сок лимона или лайма 20 мл.

Daiquiri
Light rum - 45 ml.
Sugar syrup - 5 ml.
Lemon or lime juice - 20 ml.





HOTEL "UYUT"

КОКТЕЙЛЬ - СОСКТАИЛ



Монако

Светлое пиво - 120 мл.
Спрайт - 60 мл.
Гранатовый сироп(гренадин) 1/4 ч.л.
Кубики льда

Monaco

Light beer - 120 ml.
Sprite - 60 ml.
Grenadine 1/4 tsp
Ice cubes

Мохито без алкоголя

Лайм - 1/2 шт
Сахар трасниковой - 2 ч.л.
Мята свежая 2 веточки
Спрайт 150 мл.
Лед дробленный 2/3 ст.

Mojito non-alcocolic

Lime - 1/2 pieces
Cane sugar - 2 tsp
Mint fresh - 2 sprigs
Sprite - 150 ml.
Crushed ice 2/3 of cocktail glass



Помадка без алкоголя

Сироп из клубники - 70 мл.
Черный шоколад - 20 мл.
Сливки 22% - 30 мл.
Сливки 11% - 20 мл.

Pomadka non-alcoholic

Strawberry syrup - 70 ml.
Black chocolate - 20 ml.
Cream 22% - 30 ml.
Cream 11% - 20 ml.



HOTEL "UYUT"

МАРТИНИ

| | |
|----------|--------|
| "Rosso" | 100 мл |
| "Bianco" | 100 мл |

ШАМПАНСКОЕ

Шампанское "Советское"
Шампанское "Три грузина"
Шампанское "Брют"
Шампанское "Chavron"
Шампанское "Asti Martini"

ЛИКЕРЫ

| | |
|----------|-------|
| Campani | 1л. |
| Baileys | 1л. |
| Chambord | 0.7л. |

ВИНА ФРАНЦИИ

| | |
|--|--------|
| Cuvee Speciale | 150 мл |
| Chateau Barbe d'Or | 150 мл |
| Chateau Barbe d'Or AOC Bordeaux Blanc Cuvee Cythere | 150 мл |
| Barbe d'Or AOC Reserve Particuliere Bordeaux Superieur Rouge | 150 мл |
| Beaujolais Villages | 150 мл |
| Petit Chablies Denis Pommier | 150 мл |

ВИНА ИСПАНИИ

| | |
|----------------------|--------|
| Baron de Ley | 150 мл |
| Baron de Ley Reserva | 150 мл |

ВИНА ИТАЛИИ

| | |
|------------------------|--------|
| Et. Castet d'Oro | 150 мл |
| Levarie Soare Classico | 150 мл |



HOTEL "UYUT"

КОНЬЯК

| | |
|---------------|------|
| Казахстан | 50мл |
| Al-Farabi | 50мл |
| Арцуни 3 года | 50мл |
| Martell | 50мл |
| Арцуни 5 лет | 50мл |
| Арарат | 50мл |
| Remi Martin | 50мл |
| Мане 3 года | 50мл |
| Женис | 50мл |
| Мане 8 лет | 50мл |
| Hennessy V.S. | 50мл |

БУРБОН

| | |
|----------------|------|
| Jim Beam Black | 50мл |
| Jim Beam White | 50мл |

ВИСКИ

| | |
|-----------------|------|
| Chivas Regal 18 | 50мл |
| Black Label | 50мл |
| Chivas Regal 12 | 50мл |
| Red Label | 50мл |

ВОДКА

| | |
|-------------------------|------|
| Хаома | 50мл |
| Зеленая Марка Ржаная | 50мл |
| Журавли | 50мл |
| Nemiroff Delikat | 50мл |
| Три реки Чистая | 50мл |
| Русские перцы | 50мл |
| Хортиця Premium | 50мл |
| Хортиця ICE | 50мл |
| Хортиця Платинум | 50мл |
| Хлебная слеза | 50мл |
| Казахстан | 50мл |
| Хельсинки | 50мл |
| Skuu | 50мл |
| Saimaа | 50мл |
| Русский стандарт | 50мл |
| Русский стандарт золото | 50мл |
| Danzka | 50мл |
| Nemiroff Lex | 50мл |
| Хортиця DE Luxe | 50мл |
| Финляндия | 50мл |
| Белуга | 50мл |
| Кауффман | 50мл |



HOTEL "UYUT"

ТЕКИЛА

Sierra Reposado

50мл

ПИВО НА РАЗЛИВ



0,5л

К ПИВУ

| | |
|------------------|--------|
| Фисташки | 60гр. |
| Чипсы "Pringies" | 40гр. |
| Сыр пивной Чечил | 100гр. |

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ



0,5л



0,5л



0,5л
0.33л



0,5л



0,5л



0,5л



0,5л



0,5л

СОКИ

| | |
|----------------------------|-------|
| Соки-фреш в ассортименте | 250мл |
| Сок "Да-да" в ассортименте | 250мл |
| Сок "Раго" в ассортименте | 250мл |
| Морс | 250мл |
| Кымыз | 200мл |
| Шубат | 200мл |
| Айран | 200мл |



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



Кофе "Американо"
 Кофе "Капучино"
 Кофе "Эспрессо"
 Чай "Гринфилд" (в ассортименте)
 Чай (черный, зеленый)
 Чайник чая
 Чайник чая
 Чайник чая
 Чайник чая
 Чайник чая

на 3чел
 на 4чел
 на 5чел
 на 6чел
 на 8чел

К ЧАЮ

Конфеты "Раффаэлло"
 Шоколад "Казахстан"
 Пирожное

НАПИТКИ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Рepsi-cola | 500мл |
| Лимонад | 500мл |
| Мин. вода "Тассай" | 500мл |
| Мин. вода "Perrier" | 700 мл |
| Мин. вода "Perrier" | 0,33мл |
| Мин. вода "Vittel" | 1л |
| Мин. вода "Vittel" | 0,33мл |
| Мин. вода "Evian" | 0,33мл |
| Мин. вода "Боржоми" | 250мл |
| Айсти | 250мл |
| Энергетический напиток "Red Bull" | |



СИГАРЕТЫ

| | |
|------------|----------|
| Davidoff | Marlboro |
| Parliament | Kent |
| Vogue | Esse |
| Sobranie | Dunhill |
| Зажигалка | Орбит |



HOTEL "UYUT"

Для полноценного отдыха и хорошего настроения в отеле имеется евросауна, которая включает в себя:

услуги массажиста



гостиную



замечательную парную



комната отдыха



теплый бассейн

**необходимую технику,
обслуживание ресторана и паркинг**

Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10% Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

Бой посуды

| | |
|--|---------|
| 1.Тарелка большая..... | 500ТГ. |
| 2.Тарелка средняя..... | 450ТГ. |
| 3.Блюдец..... | 300ТГ. |
| 4.Салатница квадратная..... | 450ТГ. |
| 5.Салатница круглая..... | 450ТГ. |
| 6.Стакан под сок..... | 300ТГ. |
| 7.Бокал для вина..... | 500ТГ. |
| 8.Бокал для пива..... | 500ТГ. |
| 9.Стопка..... | 220ТГ. |
| 10.Тарелка порционная квадратная..... | 550ТГ. |
| 11.Тарелка полупорционная квадратная | 300ТГ. |
| 12.Набор для специй..... | 3500ТГ. |
| 13.Чайник малый..... | 900ТГ. |
| 14.Чайник большой..... | 1400ТГ. |
| 15.Дозатор для сахара..... | 1900ТГ. |
| 16.Пепельница..... | 350ТГ. |
| 17.Чайная пара..... | 300ТГ. |
| 18.Пиала..... | 200ТГ. |
| 19.Бокал под мартини..... | 900ТГ. |
| 20.Стекло настольное 120/80..... | 8000ТГ. |
| 21.Стекло настольное 80/80..... | 6000ТГ. |
| 22.Бокал для коньяка..... | 450ТГ. |
| 23.Тарелка квадратная большая..... | 810ТГ. |
| 24.Тарелка квадратная маленькая..... | 700ТГ. |
| 25.Блюдо овальное..... | 900ТГ. |
| 26.Блюдо круглое большое..... | 2500ТГ. |
| 27.Блюдо круглое маленькое..... | 1500ТГ. |
| 28.Подсвечник керамический..... | 500ТГ. |
| 29.Бульонница..... | 500ТГ. |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Палтус запеченный с сыром под шафрановым соусом

(палтус с сыром Гауда с лимоном и специями)

Halibut baked with cheese, under saffron sauce

(Halibut with Gauda cheese, lemon and spices)



Медальоны из говядины под сливочно-грибным соусом

(Говяжья вырезка с помидорами черри со специями)

Beef medallions under creamy mushroom sauce

(Beef with cherry tomatoes and spices)



Филе цыпленка Кан-Кан под сырным соусом карри с овощами рататуй

(Филе цыпленка с черри, с перепелиным яйцом в соусе)

Chicken filet Kan-Kan under karri cheese sauce with ratatouille

(Chicken filet with cherry tomatoes, quail eggs in the sauce)



САЛАТЫ - SALADS

Салат с копченной говядиной и сыром беби моцарелла

(копченая говядина с овощами под зеленым соусом)

Salad with smoked beef and mozzarella

(Smoked beef with vegetables with green sauce)



Салат хрустящий айсберг под кориандровым соусом

(айсберг с черри под соусом сальса)

Crispy iceberg salad under coriander sauce

(Iceberg salad with cherry tomatoes with salsa sauce)



Салат овощи по-грузински

(Свежие овощи с чесноком и кунжутом в масле)

Salad Georgian Vegetables

(Fresh vegetables with garlic and sesame)

