

# Башкирская кухня

Салат «Башкортостан» 200 г ..... 400 ₺

Курица, язык говяжий, говядина копченая, свежие огурцы, салат айсберг, лук, яйцо, грибы консервированные, сухари, кисло-сладкий соус

б-22,8 ж-38,11 у-20,17 кк-511,79

Салат «Башкирская красавица» 200 г ..... 450 ₺

отварная говядина с консервированными грибами, огурцом и помидорами, заправленная майонезом

б-18,9 ж-31,6 у-7,9 кк-397,3

Суп «Бишбармак» 300 г ..... 490 ₺

Говядина отварная, лапша домашняя, картофель отварной, лук репчатый, зелень

б-8,30 ж-14,72 у-11,77 кк-120,55

Суп «Куллама» 300 г ..... 420 ₺

Мясной бульон с ломтиками говядины с добавлением лапши салмы и овощей

б-22,8 ж-38,11 у-20,17 кк-511,79

Казы по-башкирски 350 г ..... 1300 ₺

Колбаса варено-копченая из конины

б-13,6 ж-37,4 у-0,2 кк-421,4

Казы-махан 150 г ..... 890 ₺

Натуральная конская сыровяленая колбаса

б-20 ж-44,4 у-0,0 кк-496,2

Кыстыбый 200/30 г ..... 290 ₺

Пресная печеная лепешка с начинкой из картофельного пюре. Подается со сметаной

б-9,29 ж-34,41 у-68,26 кк-605

Чак-чак 100 г ..... 200 ₺

Башкирский десерт из обжаренных во фритюре кусочков теста, перемешанных с медовым сиропом

б-1,9 ж-8,69 у-77,9 к-363

