

Павлин  Мавлин  
ЧАЙХАНА



# ШЕФ ПЛОВ

Данный буклет является информационным материалом.  
Меню ресторана с описанием состава, выхода и стоимости блюд находится  
на доске потребителя и предоставляется гостям по требованию. Июнь 2019г.



### ПЛОВ "ФЕРГАНСКИЙ"

Классический узбекский плов из молодого курдючного барашка, элитного риса "Девзира", барбариса, чеснока и восточных специй

Наш шеф-повар представляет лучшие рецепты фирменного плова, которым испокон веков угощали дорогих гостей. Каждый из них является воплощением лучших традиций регионов Узбекистана и подчеркивает особенности национальной кухни

### ПЛОВ "СВАДЕБНЫЙ"

Праздничный "Той-ош" из молодого курдючного барашка с горохом нохат, кишмишом, казы и яйцом

### ПЛОВ "ТАШКЕНТСКИЙ"

Особенный узбекский плов из восточного риса "Аланга", говядины, граната и специй

### ПЛОВ "ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА"

Элитный плов из молодого барашка с думбой, чесноком, айвой и гранатом. Приготовлен в старинном чугунном казане по традициям жителей самой живописной долины Узбекистана

Время приготовления от 3 часов  
Заказы принимаются от 5 порций

(1 порция/250 гр.) **495 Р**