

PECTOPAH



RESTAURANT

HOTEL "UYUT"

*Меню*





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, квашеная 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)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%

Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## САЛАТЫ - SALADS

### Салат «Лесная фантазия»

(припущеный 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 brynya and olives, refuelling olive oil and a lemon juice)



### Салат «Здоровье»

(белокачанная капуста с огурчиками и кукурузой)

### 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, зедень, масло растительное)

### Cauliflower Salad

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



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%

Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## САЛАТЫ - SALADS

**Салат «Зеленый»**  
(Свежая зелень и стебель сельдерея,  
сдобренная лимонным соком и оливковым маслом)  
**Green salad**  
(Fresh greens and celery stalk flavored  
with lemon juice and olive oil)



**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)



**Овощное ассорти**  
(Свежая зелень, свежие огурцы и помидоры  
с маринованными патиссонами с лимонным соком и оливковым маслом)  
**Vegetable platter**  
(Fresh greens, cucumbers, and tomatoes with  
marinated scallops 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)



**Фермерский дворик**  
(Ассорти из куриного рулета, шпигованного мяса  
и утиной грудки)  
**Farm Yard**  
(Assorted chicken rolls, larded beef, and duck breast)



**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 Kirieski)



### Салат «Сказка»

(филе говядины со свежими огурцами,  
греческим 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



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



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



Грузди соленые с луком

Salted mushrooms with onions



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 «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)**



**Мясное ассорти  
(мясо шпигованное, куриный рулет, сервелат)**  
**Assorted meat  
(meat stuffed, chicken roll, cervelat)**



**Закуска по-русски  
(картофель, сельдь, маринованные огурцы)**  
**Snacks in Russian  
(potatoes, herring, pickled cucumbers)**



**Ассортимент сыров с  
фруктами и крекером**

**Assortment of cheeses  
with fruit and crackers**



**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)**



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%

## 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)



**Китайские куриные рулетики**  
Chinese chicken rolls



**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



**Крылышки «Баффало»**

(под острым кисло-сладким соусом)

**Chiken wings «Buffalo»**

(in spicy and sweet sour sauce)



**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)



**Клаб-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**





HOTEL "UYUT"

## 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



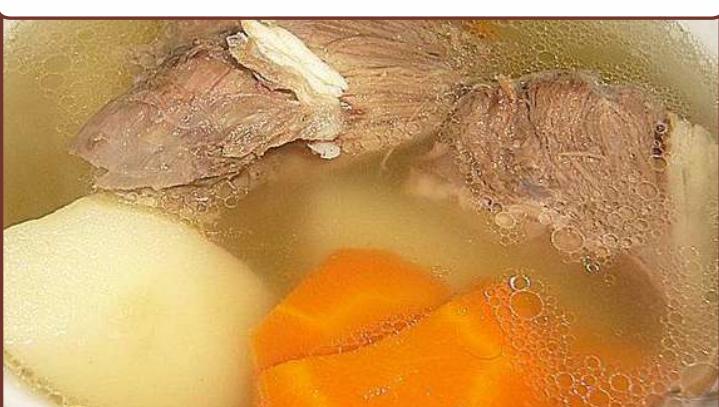
Пельмени по-барски (с бульоном со сметаной, подаются в горшочках)  
Dumplings in the master's style (with broth, sour cream, served in a pot)



Уха по-царски  
Hot "King's" fish soup



Сорпа с мясом и баурсаками  
Hot broth with and boursacks



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



## 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**



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



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



Бризол с грибами, с рисом  
Brizol mushrooms with rice



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 фрикадель

(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 дресингом)

### 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 sauce)



### 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 cabbage served on a wooden board)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

Куриная грудка в кляре  
с рисом рагатуй

Breaded chicken breast  
with rice ratatouille



Восточные колбаски жареные  
на сковороде

Orient sausages fried on pan



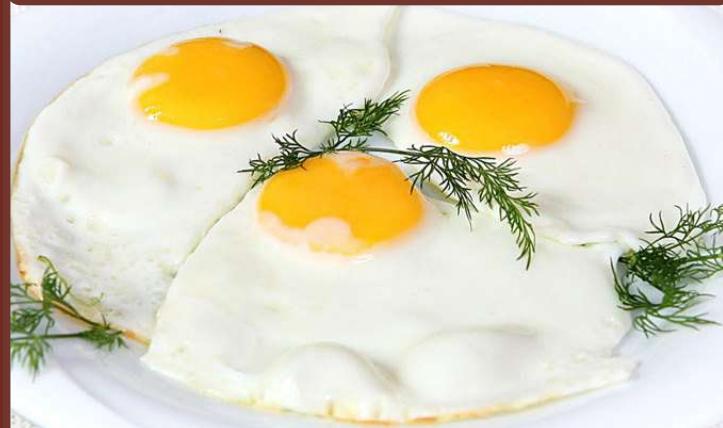
Жареное филе утки с апельсиновым соусом

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%

## 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 фломбे фаршированное  
сливочным маслом**

Chicken flombe with butter



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%

Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



## 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 жареные в гриле  
и соусом чили с рисом

Ribs lamb roasted on a gril  
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-kebab (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)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%

## 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 жареный 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 припущеный**  
Boiled rice

**Капуста белокочанная тушеная**  
White cabbage stew

**Гречка отварная**  
Boiled Buckwheat

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

**Мини - шашлычки из сёмги**  
Mini - barbecue of salmon



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



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



**Жульен с курицей**  
Жульен из грибов  
Joulen with chicken  
Joulen of mushrooms



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



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



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - HOT DISHES

**Курица карри (подаётся с рисом)**

**Chicken Curry (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)**



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

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



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

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



**Тушёное мясо молодого телёнка в  
томатном соусе с рисом**

**Meat of veal stewed in tomato sauce  
with 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**



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ - NATIONAL CUISINE

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



**Беляши жареные**  
**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»)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



## ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ - ITALIAN CUISINE

Спагетти “Болоньез”  
Spaghetti “Bolognese”



Фарфале 4 е сезона  
Farfale 4 th season



Спагетти “Карбонара”  
Spaghetti Carbonara



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%

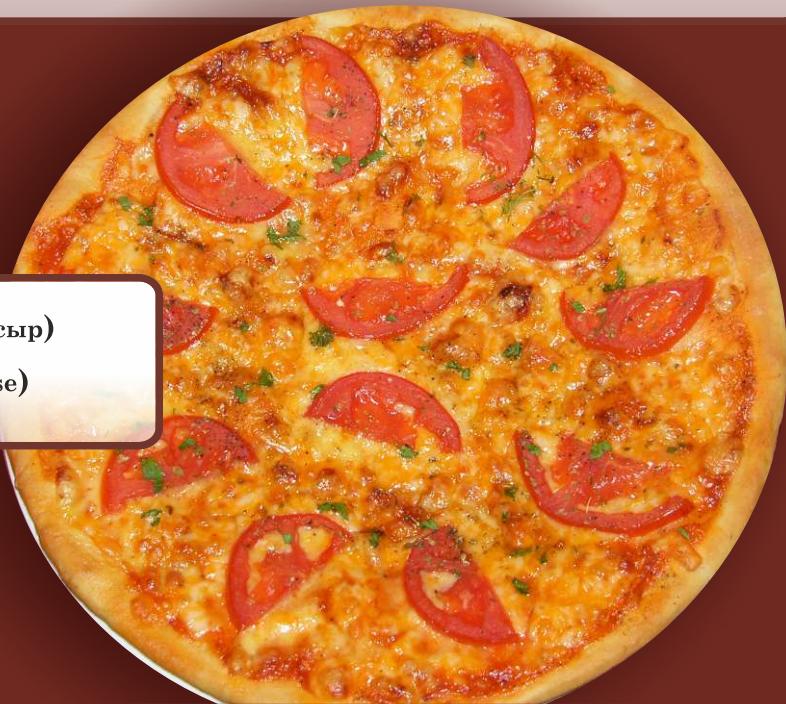


HOTEL "UYUT"

# 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 :

Fillers for pizza :

Ветчина

Ham

Грибы шампиньоны

Field mushroom

Курица

Chicken

Перец болгарский

Sweetpepper

Сыр

Cheese

Креветки

Shrimps



HOTEL "UYUT"

## ДЕСЕРТЫ - DESERTS

Шоколадный браунис с грецкими орехами под шоколадным соусом (подается 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 (подается 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



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## ДЕСЕРТЫ - DESERTS

### Фруктовое Ассорти

(фруктовая нарезка или фрукты в натуральном соке)

### Assorted fruits

(fruits or fruit in natural juice)

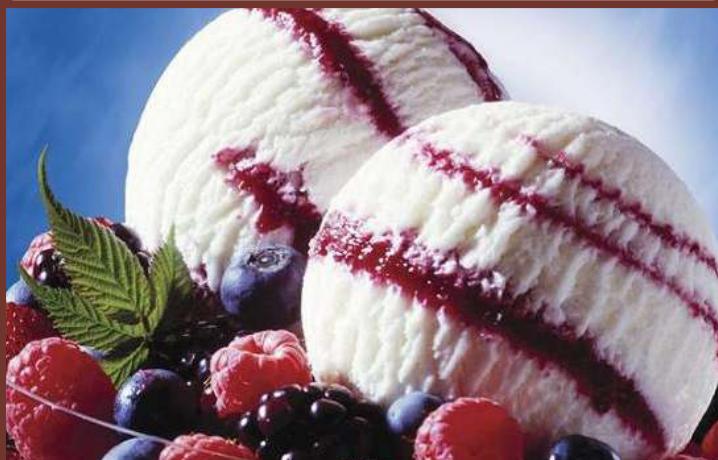


### Мороженое в ассортименте

(шоколадное, ванильное, фруктовое)

### Ice cream in assortment

(of chocolate, of vanilla , of fruit )



### Фруктовый салат

### Fruit salad



### 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



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%

Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



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.



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%    Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## КОКТЕЙЛЬ - COCKTAIL



### 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 трасниковай - 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.

Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%   Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## МАРТИНИ

"Rosso"	100 мл
"Bianko"	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 Chablis 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

Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%   Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## КОНЬЯК

Казахстан	50мл
Al-Farabi	50мл
Арцруни 3 года	50мл
Martell	50мл
Арцруни 5 лет	50мл
Аракат	50мл
Remi Martin	50мл
Mane 3 года	50мл
Женис	50мл
Mane 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
Хортица Premium	50мл
Хортица ICE	50мл
Хортица Платинум	50мл
Хлебная слеза	50мл
Казахстан	50мл
Хельсинки	50мл
Skyy	50мл
Saimaa	50мл
Русский стандарт	50мл
Русский стандарт золото	50мл
Danzka	50мл
Nemiroff Lex	50мл
Хортица DE Luxe	50мл
Финляндия	50мл
Белуга	50мл
Кауффман	50мл

Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%   Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



HOTEL "UYUT"

## ТЕКИЛА

Sierra Reposado

50мл

## ПИВО НА РАЗЛИВ



0,5л

## К ПИВУ

- Фисташки 60гр.
- Чипсы "Pringles" 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 "Pago" 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

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

## К ЧАЮ

- Конфеты "Раффаэлло"
- Шоколад "Казахстан"
- Пирожное

## НАПИТКИ

Pepsi-cola	500мл
Лимонад	500мл
Мин. вода "Tassay"	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

Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%   Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ 20%



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. Блюдце.....	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)

### Chiken filet Kan-Kan under karri cheese sauce with ratatouille

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





HOTEL "UYUT"

## 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)



Обслуживание в РЕСТОРАНЕ 10%   Обслуживание по номерам ГОСТИНИЦЫ и в САУНЕ 20%