

Первые блюда

- | | |
|------------------------|---------|
| 1. Окрошка | 900 тг. |
| 2. Сорпа из баранины | 900 тг. |
| 3. Лапша по домашнему | 900 тг. |
| 4. Солянка сборная | 900 тг. |
| 5. Пельмени с бульоном | 900 тг. |

Вторые блюда

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. Мясо по-тайски | 1300 тг. |
| 2. Бризоль | 1200 тг. |
| 3. Бефстроганов | 1500 тг. |
| 4. Курица с грибами | 1500 тг. |
| 5. Кюрудак | 1500 тг. |
| 6. Казан-кебаб | 1500 тг. |
| 7. Фри с мясом | 1500 тг. |
| 8. Манты | 1000 тг. |

Завтраки

- | | |
|--|---------|
| 1. Яичница
(3 яйца) | 900 тг. |
| 2. Глазунья
(3 яйца, колбаса) | 900 тг. |
| 3. Меноме
(омлет, помидор, колбаса) | 900 тг. |
| 4. Каша рисовая | 700 тг. |
| 5. Каша манная | 700 тг. |

Кафе «БЕРЕКЕ»

+7 707 790 40 36

+7 747 188 51 40

@ bereke_kafe_restoran

Холодные закуски

- | | |
|--|----------|
| 1. Мясное ассорти
(казы, гов. вырезка) | 2500 тг. |
| 2. Рыбное ассорти
(семга, скумбрия, бадык
холодного копчения) | 2500 тг. |
| 3. Кавказская нарезка
(брынза, огурцы, помидоры,
перец болгарский, зелень) | 1700 тг. |
| 4. Русская закуска
(сельдь, картофель, огурцы) | 1700 тг. |

Уйгурская кухня

- | | |
|------------------------|----------|
| 1. Латман по домашнему | 1000 тг. |
| 2. Гушудатман | 1000 тг. |
| 3. Гушуданджан | 1000 тг. |
| 4. Гушудолман | 1000 тг. |

Гарниры

- | | |
|-----------|---------|
| 1. Рис | 400 тг. |
| 2. Фри | 600 тг. |
| 3. Гречка | 400 тг. |

Обслуживание 10%

Салаты

- | | |
|--|----------|
| 1. Фаджалино
(красная фасоль, красный лук, вар. кур, болгар. пер., кинза, бальзам, уксус) | 1400 тг. |
| 2. Сицилийский
(ветчина, говядина, сол. огурцы, помидоры,
яйцо, пай, кур, майонез) | 1400 тг. |
| 3. Береке
(говядина, вар. кур филе, огурцы, грибы маринов., майонез) | 1300 тг. |
| 4. Цезарь
(кур. филе, салат айсберг, помидоры черри, соус цезарь,
сухари, дом. сыр) | 1300 тг. |
| 4. Малибу
(помидоры, огурцы, сыр, кур., филе кукуруза, сухари, дом. манез) | 1300 тг. |
| 5. Сельдь под шубой
(сельдь, морковь, картофель, свекла, майонез) | 1200 тг. |
| 6. Салат по домашнему
(помидоры, огурцы, лук, специи) | 1200 тг. |
| 7. Греческий
(помидоры, огурцы, брынза, лист салата, маслины, спец.) | 1200 тг. |
| 8. Оливье
(картофель, яйцо, морковь, горох, колбаса, сол. огурцы, майонез) | 1300 тг. |
| 9. Гнездо пухаря
(яйцо, огурцы, кур филе, колбаса вар.) | 1300 тг. |
| 10. Пекинский
(гов. вырезка, огурцы, болгар. перец, соевый соус,
морковь, специи) | 1400 тг. |
| 10. Теплый с мясом | 1400 тг. |



Шашлык

1. Баранина	1100 мг.
2. Окорочка	800 мг.
3. Утка	1100 мг.
4. Крылышки	900 мг.
5. Люля кебаб	1000 мг.
6. Шампиньоны	900 мг.
7. Ребрышки	1000 мг.
8. Антрекот	1500 мг.
9. Ассорти	9500 мг.
10. Филе	900 мг.
11. Хан с печени	

1. Хлебная корзина	300 мг.
--------------------	---------

Горячие напитки

1. Чай черный чайник	400 мг.
2. Чай с молоком чайник	500 мг.
3. Чай зеленый	400 мг.
4. Чай зеленый с лимоном	500 мг.
5. Чай с лимоном чайник	500 мг.
6. Кофе с молоком	250 мг.



К Пиву

1. Чипсы	600 мг.
2. Куриешки	400 мг.
3. Арахис	600 мг.
4. Фисташки	800 мг.
5. Курт	250 мг.
6. Чечен	700 мг.

Напитки

1. Кола 0,5/1л.	400 мг./600 мг.
2. Фанта 0,5/1л.	400 мг./600 мг.
3. Сок	700 мг.
4. Вода 0,5/1л.	300 мг./450 мг.
5. Компот	600 мг.
6. Фрукт чай	600 мг.

Барное меню



Пиво

1. Разливное Прага	500 мг.
2. Разливное Кружка свежего	500 мг.
3. Кружка свежего бутылочное	500 мг.
4. Белый медведь бутылочное	500 мг.
5. Милер	800 мг.

Водка

1. Синяя гора	2500 мг.
2. Наливоки	3000 мг.
3. Буля	3000 мг.
4. Зерно	3000 мг.
5. Мароша	4000 мг.
6. Хортица	4000 мг.
7. Бульбаш	4500 мг.
8. Немиров	4500 мг.
9. Романов	4500 мг.
10. Зеленая марка	4500 мг.

Шампанское

3000 мг.

Вино

3500 мг.