



## Дорогие гости!

Администрация рада приветствовать Вас  
в комплексе отдыха «12 КАМИНОВ»!

Просим Вас ознакомиться с некоторыми правилами, которые введены у нас в комплексе:

1. **Время приготовления блюд:**
  - Холодные закуски - 20–30 мин,
  - Основные блюда - 30-40 мин,
  - Блюда для пиров - от 2 до 4 часов
2. **Розжиг камина** - 400 сом
3. **Стоимость обслуживания** - 15 %
4. **Предоставляем комфортабельные четырехместные коттеджи.**
  - время въезда 14:00 дня;
  - время выезда 12:00 дня,
  - завтрак до 11:00 утра
5. **Аренда банкетного VIP зала** - 500 сом/час
6. **Аренда топчана** - 400 сом/час
7. **Аренда велосипеда**
  - 120 сом/30 мин
  - 200 сом/час
8. **Конная прогулка (на заказ)** - 800 сом/30 мин

Просим Вас принять к сведению, что приносить с собой напитки и еду у нас запрещается, либо мы включаем Ваши продукты в Ваш счет по нашей цене.

Администрация комплекса отдыха «12 каминов» оставляет за собой право выбора клиента и уведомляет, что не несет ответственности за утерянные вещи и материальные ценности на территории комплекса.

Мы искренне благодарим Вас и желаем Вам приятно провести время!

С уважением  
Администрация комплекса отдыха «12 КАМИНОВ»



## Пицца для пиров

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| 1. Ягненок, запеченный в тандыре   | 1 000            | 1 900         |
| 2. Туша ягненка, запеченного в тандыре <i>(на заказ)</i>   | 1 туша           | 16 000        |
| 3. Бешбармак из баранины<br>(баранина, лапша, лук репчатый, специи)  | 1 000            | 2 000         |
| 4. Бешбармак из конины <i>(на заказ)</i><br>(конина, лапша, чучук, карта, лук репчатый, специи)  | 1 000            | 2 200         |
| 5. Бешбармак из туши ягненка <i>(на заказ)</i><br>(ягненок, лапша, лук репчатый, специи)   |                  | 15 000        |
| 6. Быжи <i>(на заказ)</i><br>(печень, рис, лук репчатый, специи)   | 1 000            | 1 200         |
| 7. Плов из баранины<br>(баранина, рис, морковь, лук репчатый, специи)  | 1 000            | 1 800         |
| 8. Дымляма из баранины <i>(по сезону)</i><br>(баранина, картофель, перец болгарский, морковь, капуста, лук репчатый, специи)                         | 1 000            | 1 600         |
| 9. Дымляма из говядины <i>(по сезону)</i><br>(говядина, картофель, перец болгарский, морковь, капуста, лук репчатый, специи)                         | 1 000            | 1 800         |
| 10. Курица, запеченная в духовке <i>(на заказ)</i><br>(курица, картофель, помидор, зелень, специи)   | 1 шт.            | 900           |
| 11. Индейка фаршированная <i>(на заказ)</i><br>(индейка, печень, лук репчатый, клюквенный соус, зелень, специи)                                      | 1 шт.            | 5 500         |
| 12. Форель радужная, запеченная в духовке  | 1 000            | 2 000         |
| 13. Судак, запеченный в духовке<br>(на выбор: судак, горбуша)  | 1 000            | 900           |
| 14. Ассорти из шашлыков<br>(бараньи ребрышки, говядина, половина курицы табака, утиная грудка, крокеты, овощи на гриле, лист салата, соус шашлычный) | 2 500            | 2 600         |
| 15. Ваза с сухофруктами<br>(изюм, курага, финики, чернослив, миндаль, арахис, фисташки, кэшью)   | 700              | 950           |
| 16. Боорсоки   | 1 000            | 350           |



## Холодные/горячие закуски

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>1. Ассорти «Азия»</b><br>(Чучук, карта, лук репчатый, перчик огонёк)  | 250              | 700           |
| <b>2. Ассорти мясное</b><br>(телятина пряная, рулет куриный, копченая утиная грудка, язык говяжий, листья салата, острый красный перец)            | 200              | 600           |
| <b>3. Ассорти «Кавказское»</b><br>(бастурма, брынза, помидоры, огурцы, лук репчатый, листья салата, (по сезону: редиска, перец болгарский, чеснок) | 700              | 800           |
| <b>4. Язык говяжий с горчицей</b>  | 150              | 250           |
| <b>5. Бастурма</b><br>(бастурма, зелень)   | 120              | 500           |
| <b>6. Телятина в сливочно-горчичном соусе</b><br>(говядина, плавленый сыр, горчица, сметана, каперсы, зелень, специи)                              | 300              | 600           |
| <b>7. Холодец фирменный</b><br>(говядина, курица, морковь, лук репч., чеснок, лавр. лист, зелень, специи)  | 250              | 350           |
| <b>8. Ассорти острых перчиков</b><br>(острый красный перец, острый зеленый перец)  | 100              | 200           |
| <b>9. Сырные роллы</b><br>(Сыр голландский, юфка, сырный соус)   | 250              | 350           |
| <b>10. Куриные крылышки</b><br>(куриные крылышки, крахмал, аджика, специи, зелень, масло растительное, соус мексиканский)                          | 300              | 350           |
| <b>11. Куриная грудка в пивном кляре</b><br>(куриная грудка, пивной кляр: яйцо, мука, пиво, специи, соус мексиканский)                             | 250              | 350           |
| <b>12. Ассорти рыбное «Царская закуска»</b><br>(семга, эсколар х/к, креветки тигровые, масло сливочн., маслины, лимон, икра красная)               | 260/50           | 950           |



## Холодные/горячие закуски

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>13. Царская черная икра (на заказ)</b><br>(черная икра, масло сливочное, хлеб ржаной, лимон, маслины, оливки, лук репч., лук зеленый)               | <b>100/170</b>   | <b>14 000</b> |
| <b>14. Икра по-барски</b><br>(красная икра, масло сливочное, хлеб ржаной, лимон, маслины)  | <b>130/120</b>   | <b>1 500</b>  |
| <b>15. Семга с лимоном</b><br>(семга, лимоны, маслины, зелень)   | <b>150/40</b>    | <b>600</b>    |
| <b>16. Закуска русская</b><br>(сельдь филе, картофель отварной, огурцы солен, лук репчатый, перчик огонек)   | <b>100/220</b>   | <b>350</b>    |
| <b>17. Рыбные палочки в пивном кляре с соусом «Тартар»</b><br>(судак, пивной кляр: яйцо, мука, пиво, специи)   | <b>200/50</b>    | <b>350</b>    |
| <b>18. Креветки в темпуре</b><br>(тигровые креветки с фруктовой сальсой, лимон)  | <b>150/90</b>    | <b>700</b>    |
| <b>19. Ассорти сырное</b><br>(сыры: «Дор Блю», «Бри», «Пармезан», «Маздам», орех грецкий, мёд, палочки хлебные, виноград)                              | <b>200/100</b>   | <b>600</b>    |
| <b>20. Соленья из бочонка</b><br>(капуста квашенная, маринованные: корнишоны, патиссоны, помидоры черри, шампиньоны, масло растит., зелень, лук репч.) | <b>400</b>       | <b>400</b>    |
| <b>21. Букет из свежих овощей (по сезону)</b><br>(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, лук зеленый, зелень)                        | <b>320</b>       | <b>300</b>    |
| <b>22. Брынза</b><br>(брынза, маслины, лимон, зелень)  | <b>100/60</b>    | <b>150</b>    |
| <b>23. Лимон</b>   | <b>1</b>         | <b>100</b>    |
| <b>24. Маслины, оливки</b>   | <b>50</b>        | <b>150</b>    |



## Салаты

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| 1. <b>«Таверна»</b><br>(бон-филе, сыр «Моцарелла», помидоры, бальзамический соус)  | 300              | 450           |
| 2. <b>«Весенний настрой»</b><br>(говяжий язык, соус клубничный, лук репчатый, шампиньоны, помидоры, орехи грецкие, сок лайма, майонез, специи)   | 250              | 350           |
| 3. <b>«Остренький»</b><br>(говядина, огурцы свежие, соевый соус, растительное масло, чеснок, помидор, лук репчатый, специи)  | 250              | 300           |
| 4. <b>«Оливье»</b><br>(говядина, огурцы соленые, картофель отвар., яйца, морковь, горох, майонез, специи)  | 250              | 300           |
| 5. <b>«Мечта охотника»</b><br>(колбасы: «Албанская», «Охотничья», лук репчатый, перец болгар, лук зеленый, огурцы соленые, горчица, масло растит, лимон соус, специи, сыр «Чечел», перец чили) | 250              | 350           |
| 6. <b>«Английский»</b><br>(говядина, корнишоны марин, жареные шампиньоны, лук репчатый, горчичный соус, помидоры, специи)  | 250              | 350           |
| 7. <b>Салат с копченой курицей и ананасами</b><br>(курица копченая, ананас консерв., кукуруза консерв., лук репчатый, майонез, зелень, специи)   | 250              | 300           |
| 8. <b>«Ди-Поло»</b><br>(курица копченая, цветная капуста, яйцо, майонез, чеснок, соевый соус, помидоры, специи)  | 250              | 300           |
| 9. <b>«Фавор»</b><br>(курица, огурцы соленые, яйцо, жареный картофель, майонез, специи)  | 250              | 250           |
| 10. <b>«Цезарь» с курицей</b><br>(куриная грудка, Пармезан тертый, листья салата, тостерный хлеб, соус «Цезарь»)   | 250              | 300           |
| 11. <b>Салат из курицы с грибами</b><br>(куриная грудка, шампиньоны, горошек зеленый, лук зеленый, раст.масло, майонез, зелень, специи)  | 250              | 300           |
| 12. <b>«Цезарь» с утиной грудкой</b><br>(утиная грудка, Пармезан тертый, листья салата, тостерный хлеб, соус «Цезарь»)   | 250              | 300           |



## Салаты

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>13. «От шеф-повара»</b><br>(семга норвежская, лимон, пекинская капуста, сыр, майонез, яйцо, маслины, помидоры свежие, специи)   | 300              | 400           |
| <b>14. «Ницца»</b><br>(тунец, икра красная, огурцы свеж, перепелиные яйца, помидоры, лимон, масло оливок, специи, маслины, листья салата, лук репчатый)                    | 250              | 400           |
| <b>15. Салат из семги с зеленым горошком</b><br>(семга норвежская, тунцовый соус, яйцо, картофель, зеленый горошек, огурцы, лук репчатый, специи, петрушка, масло растит.) | 300              | 350           |
| <b>16. «Цезарь» с креветками</b><br>(тигровые креветки, Пармезан тертый, тостерный хлеб, листья салата, соус «Цезарь»)   | 270              | 450           |
| <b>17. «Цезарь» с копченой семгой</b><br>(семга копченая, Пармезан тертый, тостерный хлеб, листья салата, соус «Цезарь»)   | 250              | 400           |
| <b>18. «Греческий»</b><br>(фетаки, маслины, помидоры, огурцы, листья салата, масло оливковое, лимон, специи)   | 200              | 300           |
| <b>19. «Витаминка» (по сезону)</b><br>(яблоки, ананас, свекла, морковь, масло растительное, лимонный/яблочный уксус, сахар)  | 200              | 250           |
| <b>20. Табуле со свежими помидорами</b><br>(булгур, петрушка, сельдерей, чеснок, помидоры свежие, масло оливковое, масло сливочное, специи)                                | 300              | 250           |
| <b>21. Салат из жареных перцев</b><br>(перец, помидоры, сыр фетаки, уксус бальзамический, крутоны, чеснок, маслины, масло оливковое, специи)                               | 300              | 350           |
| <b>22. «Диетический» (по сезону)</b><br>(свекла, капуста, масло растительное, специи)  | 250              | 150           |
| <b>23. «Свежий»</b><br>(помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло раст./майонез, листья салата, специи)   | 200              | 250           |
| <b>24. «Шакарап»</b><br>(помидоры, перец болг., чеснок, лук репчатый, зелень, масло растит, специи)  | 250              | 250           |



## Первые блюда

|   | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|---|------------------|---------------|
| 1. <b>Суп из чечевицы</b><br>(чечевица, лук репчатый, морковь, специи, лимон, сметана)  | 300              | 250           |
| 2. <b>Суп-крем «Грибной»</b><br>(вешенки, лук репчатый, картофель, специи, сливки, масло растительное, вино белое)  | 300              | 250           |
| 3. <b>Суп-крем из тыквы (по сезону)</b><br>(тыква, тимьян, мед, орегано, картофель, морковь, лук репчатый)  | 300              | 250           |
| 4. <b>Минестроне</b><br>(цуккини, брокколи, цветная капуста, морковь, лук репчатый, сыр Пармезан, соус Песто, сухари, специи)   | 300              | 350           |
| 5. <b>«Окрошка мясная» (по сезону)</b><br>(говядина отварная, огурцы свежие, картофель, редиска, зелень, яйца, минеральная вода, сметана, горчица, майонез, специи)     | 300              | 250           |
| 6. <b>Гаспачо из томатов</b><br>(помидор, оливковое масло, брынза, зелень, специи)  | 300              | 250           |
| 7. <b>Огуречный Гаспачо</b><br>(огурцы, оливковое масло, сливки, брынза, зелень, специи)  | 300              | 250           |
| 8. <b>Суп с фрикадельками</b><br>(говядина, картофель, яйцо, лук репчатый, перец болгарский, специи)  | 300              | 300           |
| 9. <b>Куриный суп</b><br>(курица, лапша, зелень, бульон куриный, специи)  | 300              | 250           |
| 10. <b>Суп «Каравай»</b><br>(курица копченая, горох, лук репчатый, морковь, специи, хлеб «Каравай»)   | 300              | 350           |
| 11. <b>«Солянка сборная»</b><br>(колбаса «Докторская», курица копченая, язык говяжий, карбонат, сервелат, салями, огурцы соленые, лук, специи, маслины, лимон, сметана) | 300              | 400           |
| 12. <b>«Уха по-рыбацки» из радужной форели</b><br>(радужная форель, картофель, специи, зелень, лавровый лист, перец черный, масло растительное, бульон рыбный)          | 300              | 350           |
| 13. <b>«Уха по-рыбацки» из речной форели</b><br>(форель речная, картофель, специи, зелень, лавровый лист, перец черный, масло растительное, бульон рыбный)              | 300              | 400           |
| 14. <b>«Уха по-рыбацки» из семги</b><br>(семга, картофель, специи, зелень, лавровый лист, перец черный, масло растительное, бульон рыбный)                              | 300              | 400           |



## Спагетти

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>1. Спагетти с курицей и грибами</b><br>(куриная грудка, шампиньоны свежие, лук, чеснок, раст. масло, помидоры, специи, соус сливочный, сыр Пармезан, спагетти)        | 450              | 400           |
| <b>2. Спагетти «Болоньез»</b><br>(говядина, вино красное, специя «Орегана», лук репчатый, масло раст., зелень, томат паста, помидоры, сыр, чеснок, томат соус, спагетти) | 450              | 450           |
| <b>3. Спагетти «Вегетарион»</b><br>(спагетти, брокколи, цветная капуста, лук репчатый, перец болгарский, чеснок, шампиньоны, помидоры, сыр, цуккини, томатный соус)      | 450              | 300           |
| <b>4. Фетучини «Делл Маре»</b><br>(семга с/м, сливочн соус, специи, зелень, лук репч., фетучини, чеснок)   | 450              | 670           |
| <b>5. Фетучини с креветками</b><br>(салатные креветки, тигровые креветки, фетучини, сливочный соус, сыр «Пармезан», лук репчатый, чеснок)                                | 420              | 750           |
| <b>6. Фарфалле</b><br>(грибы, макароны, чеснок, лук репч., сливочный соус, специи)   | 450              | 300           |
| <b>7. Спагетти «Песто»</b><br>(говядина, спагетти, чеснок, лук репч., соус «Песто», оливковое масло, специи)   | 430              | 450           |
| <b>8. Спагетти «Алио олио»</b><br>(спагетти, чеснок, лук репч., перец болгарский, оливковое масло, зелень, специи)   | 400              | 300           |





## Основные блюда из мяса

|   | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|---|------------------|---------------|
| <b>1. Таверна 12 каминОВ (на две персоны)</b><br>(баранья ребра, седло ягненка, картофель, пряный соус, микс-салат, специи)   | 650/200          | 1100          |
| <b>2. Баранья нога в прямом соусе с фетучини</b><br>(баранья голень, соус сливочный, соус Деми-Глас, фетучини, специи)  | 480/300          | 900           |
| <b>3. Бараньи ребра на гриле</b><br>(перзола, баклажаны, цуккини, перец болгарский, помидоры, специи, лук репчатый, соус мексиканский)  | 350/250          | 800           |
| <b>4. Медальоны из телятины</b><br>(бон-филе, картофель, соус «Деми-Глас», специи, горчица, вино красное, мука, зелень, масло растит.)  | 300/150          | 800           |
| <b>5. Телятина под соусом «Азия»</b><br>(бон-филе, сметана, аджика, соевый соус, рис отварной, масло растит., лук репчатый, яйца, специи)   | 250/150          | 700           |
| <b>6. Телятина, запеченная с розмарином и кедровыми орешками</b><br>(бон-филе, розмарин, кедровые орешки, картофель фри, специи, соус Деми-Глас)  | 200/180          | 700           |
| <b>7. Телятина с овощным пюре</b><br>(бон-филе, картофельное пюре, брокколи, цветная капуста, помидоры)   | 200/200          | 700           |
| <b>8. Куриная грудка на гриле</b><br>(куриная грудка, специи, цуккини, морковь, помидоры, чеснок, масло растит., соевый соус, соус мексиканский)  | 200/150          | 400           |
| <b>9. Утиная грудка с салатом «Дела Каза»</b><br>(утиная грудка, яблоки, виноград, морковь, кедровые орешки, лист салата, масло слив., мед, лимонный соус, сахар, вино красное, брусника/земляника) | 200/150          | 400           |
| <b>10. Утиная грудка с картофельным gratin и клюквенным соусом</b><br>(утиная грудка, картофель, сливочный соус, сыр голландский, клюква, вино красное)   | 200/250          | 400           |
| <b>11. Фрикасе в сливочном соусе с рисом</b><br>(курица, лук репчатый, шампиньоны, сметана, масло растит., рис)   | 200/250          | 450           |
| <b>12. Цыплята табака</b><br>(половина курицы, чеснок, специи, кинза, чили соус, мексиканский соус, масло растительное)   | 350              | 600           |



## Стейки

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| 1. <b>«Пеппер стейк»</b><br>(бон-филе, перец черный, зелень, специи, сливки 20%,масло растит,<br>маслины, помидоры, лимонный соус) | 300/200          | 900           |
| 2. <b>«Портер Хаус»</b><br>(телятина, перец черный, зелень, специи, картофель, микс-салат)   | 350/170          | 900           |
| 3. <b>«Т-бон»</b><br>(Т/бон стейк, крокеты, зелень, специи, корнишоны марин, масло<br>растит, черри, соус мексиканский)            | 350/270          | 900           |
| 4. <b>«Ковбой»</b><br>(телятина, перец черный, зелень, картофель, микс-салат, специи)  | 350//170         | 850           |
| 5. <b>«Нью-Йорк»</b><br>(телятина, перец черный, зелень, картофель, микс-салат, специи)  | 320/170          | 850           |
| 6. <b>«Рибай»</b><br>(телятина, перец черный, зелень, картофель, микс-салат, специи)   | 320/170          | 850           |

## Шашлыки с мексиканским соусом

|   | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|---|------------------|---------------|
| 1. <b>Баранина перзола</b><br>(перзола, помидоры, лук репчатый, зелень, соус мексиканский)                                | 250/30           | 550           |
| 2. <b>Баранина филе на мангале/в тандыре</b><br>(баранина, помидоры, лук репчатый, специи, зелень, соус<br>мексиканский)  | 250/30           | 450           |
| 3. <b>Говядина мякоть на мангале</b><br>(антрекот, помидоры, лук репчатый, специи, зелень, крахмал, соус<br>мексиканский) | 250/30           | 480           |
| 4. <b>Куриное филе</b><br>(куриная грудка, помидоры, специи, зелень, чеснок, соус<br>мексиканский)                        | 250/30           | 280           |
| 5. <b>Куриные крылышки</b><br>(куриные крылышки, масло растит, специи, зелень, чеснок,<br>помидоры, соус мексиканский)    | 250/30           | 300           |
| 6. <b>Утиная грудка</b><br>(утиная грудка, лук репчатый, специи, зелень, чеснок, масло растит,<br>помидоры свежие)        | 250/30           | 280           |



## Основные блюда из рыбы

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>1. Семга под соусом «Песто»</b><br>(семга, цуккини, помидоры, специи, лимон, соус «Песто»,<br>маслины)                          | <b>200/150</b>   | <b>850</b>    |
| <b>2. Семга под соусом «Бешамель»</b><br>(семга, шпинат, рис отварной, специи, маслины, лимон)                                     | <b>200/150</b>   | <b>850</b>    |
| <b>3. Семга под сливочно-икорным соусом</b><br>(семга, специи, лимон, брокколи, маслины, сливочно-икорный<br>соус)                 | <b>200/150</b>   | <b>850</b>    |
| <b>4. Семга под манговым соусом</b><br>(семга, лист салата, помидоры, зелень, специи, маслины,<br>картофель, лимон, манговый соус) | <b>200/200</b>   | <b>800</b>    |
| <b>5. Судак по-домашнему</b><br>(судак, помидоры, маслины, томатный сок, морковь, цветная<br>капуста)                              | <b>200/100</b>   | <b>600</b>    |
| <b>6. Судак в кисло-сладком соусе</b><br>(судак, помидоры, томатный сок, кетчуп, специи, сахар, рис)                               | <b>200/150</b>   | <b>600</b>    |
| <b>7. Форель речная на мангале/по-домашнему</b><br>(форель речная, специи, лимон, зелень, маслины)                                 | <b>1 кг</b>      | <b>3 200</b>  |
| <b>8. Форель радужная на мангале/ по-домашнему</b><br>(форель радужная, специи, лимон, зелень, маслины)                            | <b>1 кг</b>      | <b>2 200</b>  |



## Восточная кухня

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| <b>1. Лагман</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгарский, бясай, томат паста, помидоры, специи, зелень, лагманная лапша, лук репчатый, чеснок)      | 450              | 300           |
| <b>2. Босо-лагман</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгарский, бясай, томат паста, помидоры, специи, зелень, лагманная лапша, лук репчатый, чеснок) | 450              | 300           |
| <b>3. Гюро-лагман</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгарский, бясай, томат паста, помидоры, специи, зелень, Лагманная лапша, лук репчатый, чеснок) | 450              | 300           |
| <b>4. Гюро Ган-Фан</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгар, томат паста, специи, зелень, рис, помидоры, лук репчатый)                               | 400              | 300           |
| <b>5. Суп «Мампар»</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгарский, капуста бясай, помидор, чеснок, тесто)  | 300              | 300           |
| <b>6. Суп «Фунчоза»</b><br>(на выбор баранина/говядина, перец болгарский, капуста бясай, помидор, чеснок, фунчоза, яйцо)                                     | 300              | 300           |
| <b>7. «Шорпо»</b><br>(на выбор бараньи ребра/говядина, лук репчатый, картофель, специи, зелень, морковь, перец болгар, помидоры)                             | 300              | 250           |
| <b>8. Гульчетай с национальным деликатесом</b><br>(на выбор баранина/говядина, чучук, карта, тесто, лук репчатый, специи)                                    | 450              | 700           |
| <b>9. Гульчетай</b><br>(на выбор баранина/говядина, тесто, лук репчатый, специи)   | 350              | 450           |
| <b>10. Куурдак из говядины</b><br>(бон-филе, картофель, специи, перец болгар, помидоры, лук репчатый, морковь, лук зеленый)                                  | 450              | 550           |
| <b>11. Куурдак из баранины</b><br>(бараньи ребра, картофель, специи, перец болгар, помидоры, лук репчатый, морковь, лук зеленый)                             | 450              | 400           |



## Восточная кухня

|   | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|---|------------------|---------------|
| <b>12. Азу по-татарски</b><br>(на выбор баранина/говядина, картофель фри, огурцы соленые, лук зеленый по сезону, растит. масло, специи) | 300              | 450           |
| <b>13. Дапанджи на две персоны</b><br>(курица, картофель, тесто, перец болгар., помидор, приправа, специи, сахар, растит. масло)        | 700              | 750           |
| <b>14. Жаровня из баранины</b><br>(Баранина, лук репч., специи, зелень, чеснок, помидоры, перец болгар, томат паста)                    | 400              | 500           |
| <b>15. Жаровня из говядины</b><br>(говядина, лук репч., специи, зелень, чеснок, помидоры, перец болгар, томат паста)                    | 400              | 550           |
| <b>16. Жаровня из курицы</b><br>(Курица, лук репч., специи, зелень, чеснок, помидоры, перец болгар, томат паста)                        | 400              | 350           |
| <b>17. Жаровня из рыбы</b><br>(судак, лук репч., специи, зелень, чеснок, помидоры, перец болгар, томат паста)                           | 400              | 450           |
| <b>18. Манты с мясом</b><br>(баранина, жир, лук, специи, лаза, тесто)   | 5 шт.            | 300           |
| <b>19. Манты с картошкой</b><br>(баранина, картофель, жир, лук репчатый, специи, тесто)   | 5 шт.            | 250           |
| <b>20. Манты с джусаем (по сезону)</b><br>(баранина, джусай, жир, лук, специи, тесто)   | 5 шт.            | 250           |
| <b>21. Манты с тыквой (по сезону)</b><br>(баранина, тыква, жир, лук репчатый, специи, тесто)  | 5 шт.            | 250           |
| <b>22. Манты ассорти</b>  | 6 шт.            | 350           |



## Гарниры

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| 1. Картофель с чесноком и зеленью                  | 150              | 150           |
| 2. Картофель по-домашнему                          | 150              | 150           |
| 3. Картофель фри                                   | 150              | 180           |
| 4. Картофель-пюре                                  | 150              | 150           |
| 5. Крокеты   | 150              | 180           |
| 6. Рис   | 150              | 100           |
| 7. Брокколи  | 150              | 180           |
| 8. Овощи припущенные/на гриле ( <i>по сезону</i> ) | 150              | 180           |
| 9. Цветная капуста в кляре                         | 150              | 150           |
| 10. Шпинат с кедровыми орешками                    | 100              | 200           |

## Соусы

|   | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|---|------------------|---------------|
| 1. Деми-Глас<br>(перец, красное вино, грибы)  | 50               | 90            |
| 2. Песто<br>(шпинат, петрушка, базилик, кедровые орешки, сыр Пармезан, оливковое масло, чеснок) | 50               | 90            |
| 3. Мексиканский<br>(кинза, лук репчатый, помидоры, чеснок, перец болгарский)                    | 50               | 90            |
| 4. Сырный соус для рыбы, мяса, птицы<br>(сыр, сметана, специи)                                  | 50               | 90            |
| 5. Табаско  | 30               | 250           |
| 6. Хрен, горчица  | 100              | 90            |
| 7. Масло оливковое  | 100              | 240           |
| 8. Каймак ( <i>сметана домашняя</i> )   | 100              | 100           |

## Хлеба

|                 | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|-----------------|------------------|---------------|
| 1. Хлеб белый   | 1 корзина        | 60            |
| 2. Хлеб ржаной  | 1 корзина        | 60            |
| 3. Лепешки      | 1 корзина        | 60            |
| 4. Хлеб ассорти | 1 корзина        | 120           |



## Десерты

|  | Выход<br>(грамм) | Цена<br>(сом) |
|--|------------------|---------------|
| 1. Тирамису  | 130              | 300           |
| 2. Чизкейк   | 130              | 300           |
| 3. Шоколадный фондан   | 120              | 200           |
| 4. Яблочный пирог  | 120              | 200           |
| 5. Мороженое в ассортименте<br>(на выбор: шоколадное, сливочное, пломбир, клубничное, фисташковое, банановое)                      | 100              | 150           |
| 6. Клубника со сливками  | 100/50           | 150           |
| 7. Мороженое с клубникой<br>(мороженое, клубника, сироп клубничный)  | 150              | 200           |
| 8. Мороженое «Таверна»<br>(мороженое, клубника, банан, сироп клубничный, шоколадная стружка)                                       | 150              | 250           |
| 9. «Экзотика»<br>(мороженое, киви, апельсин, банан, коньяк)  | 150              | 250           |
| 10. Десерт «12 каминов» на двоих<br>(банан, яблоко, лимон, апельсин, киви, грейпфрутовый ликер, сливочное масло, сахар, мороженое) | 1 порция         | 1200          |
| 11. Фруктовая нарезка <i>(по сезону)</i>   | 1 порция         | 500           |
| 12. Фруктовая ваза <i>(по сезону)</i>  | 1 порция         | 900           |
| 13. Варенье в ассортименте   | 100              | 150           |
| 14. Мед  | 100              | 150           |
| 15. Горячий шоколад  | 100              | 150           |
| 16. Шоколад плиточный  | 1 плитка         | 150           |
| 17. Шоколад «Бабаевский»   | 1 плитка         | 250           |
| 18. Raffaello  | 1 упак.          | 450           |
| 19. Merci  | 1 коробка        | 650           |



## Горячие напитки

|  | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|--|---------------|---------------|
| 1. <b>Чай в ассортименте</b><br>(на выбор: черный, зеленый, с жасмином, белый, травяной) | 1 чайник      | 100           |
| 2. <b>Чай с молоком</b>  | 1 чайник      | 120           |
| 3. <b>Чай из самовара</b>  | 1 самовар     | 350           |
| 4. <b>Кофе черный</b>  | 1 чашка       | 60            |
| 5. <b>Кофе со сливками</b>   | 1 чашка       | 80            |
| 6. <b>Кофе «Эспрессо»</b>  | 1 чашка       | 140           |
| 7. <b>Кофе по-восточному</b>   | 1 чашка       | 140           |
| 8. <b>Кофе «Капучино»</b>  | 1 чашка       | 180           |
| 9. <b>Кофе с коньяком</b><br>(кофе, коньяк «Кыргызстан»)                                 | 1 чашка       | 180           |
| 10. <b>Кофе «Бейлис»</b><br>(кофе, ликер «Bailey's»)                                     | 1 чашка       | 220           |
| 11. <b>Кофе "Американо"</b>  | 1 чашка       | 160           |
| 12. <b>Кофе с "Amaretto"</b><br>(кофе, ликер «Amaretto»)                                 | 1 чашка       | 250           |
| 13. <b>Кофе «Айриш» («Ирландское»)</b><br>(кофе, виски «Jameson 10»)                     | 1 чашка       | 260           |
| 14. <b>Сливки</b>  | 100           | 50            |
| 15. <b>Какао</b>   | 200           | 120           |





## Прохладительные напитки

|  | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|--|---------------|---------------|
| 1. Кумыс (по сезону)   | 1л/250        | 450/100       |
| 2. «Тан»   | 1л.           | 150           |
| 3. «Шоро»  | 1л.           | 150           |
| 4. Соки в ассортименте   | 1л/250        | 220/80        |
| 5. Гранатовый сок  | 1л/250        | 400/120       |
| 6. Фреш (свежевыжатые соки по сезону – арбузный, морковный, яблочный, апельсиновый)  | 1л/250        | 1 200/300     |
| 7. Компот  | 1л/250        | 200/60        |
| 8. Морс  | 1л            | 250           |
| 9. Минеральная вода (с газом/без газа)   | 1л/250        | 70/25         |
| 10. «Боржоми»  | 500           | 250           |
| 11. Холодный чай от «12 каминов» в ассортименте (лимон, малина, клубника, смородина) | 1л/250        | 180/60        |
| 12. Айс-кофе   | 200           | 200           |
| 13. Coca Cola, Fanta, Sprite   | 1л/250        | 140/50        |
| 14. Red Bull   | 250           | 250           |

## Безалкогольные коктейли

|   | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|---|---------------|---------------|
| 1. «Витаминный»<br>(клубника, киви, фреш апельсиновый)                                | 250           | 300           |
| 2. «Клубничный»<br>(мороженое, молоко, клубничный сироп)                              | 250           | 200           |
| 3. «Молочный»<br>(Мороженое, молоко)  | 250           | 200           |
| 4. Протеиновый коктейль<br>(яйцо, сок персиковый, банан)                              | 250           | 200           |
| 5. «Розовая жизнь»<br>(мороженое, сок ананасовый, сок апельсиновый, гранатовый сироп) | 250           | 200           |
| 6. «Шоколадный»<br>(Мороженое, молоко, шоколадный сироп)                              | 250           | 200           |
| 7. «Экзотика»<br>(банан, апельсин, киви, сок мультивитамин)                           | 250           | 250           |
| 8. «Эскимос»<br>(кола, мороженое)   | 150           | 150           |



## Алкогольные напитки

### Пиво

|                              | <u>Выход</u><br>(мл) | <u>Цена</u><br>(сом) |
|------------------------------|----------------------|----------------------|
| <u>Бутылочное</u>            |                      |                      |
| 1. “Арпа”                    | 500                  | 150                  |
| 2. “Балтика” (№0, 3, 5, 7)   | 500                  | 150                  |
| 3. “Кружка свежего“          | 500                  | 150                  |
| 4. «Велкоповицкий Козел»     | 500                  | 150                  |
| 5. “Tuborg”                  | 500                  | 180                  |
| 6. “Staropramen”             | 500                  | 200                  |
| 7. «Miller»                  | 500                  | 240                  |
| 8. “Stella Artua”            | 500                  | 240                  |
| 9. “Hoegaarden”              | 500                  | 250                  |
| 10. “Heineken”               | 300                  | 230                  |
| 11. “Corona Extra”           | 300                  | 280                  |
| <u>Разливное (по сезону)</u> |                      |                      |
| 12. «АРПА»                   | 500                  | 150                  |

### К пиву

|                    | <u>Выход</u><br>(грамм) | <u>Цена</u><br>(сом) |
|--------------------|-------------------------|----------------------|
| 1. Сыр «Чечел»     | 1 порция                | 150                  |
| 2. Чипсы «Принглс» | 1 порция                | 150                  |
| 3. Фисташки        | 1 пачка                 | 180                  |
| 4. Арахис          | 100                     | 100                  |
| 5. Кириешки        | 100                     | 80                   |
| 6. Курут           | 100                     | 70                   |



## Алкогольные напитки

|                                    | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>ВЕРМУТЫ</b>                     |               |               |
| 1. Мартини Bianco                  | 1л/100        | 2500/300      |
| 2. Мартини Extra Dry               | 1л/100        | 2500/300      |
| 3. Мартини Rosso                   | 1л/100        | 2500/300      |
| <b>ЛИКЕРЫ</b>                      |               |               |
| 1. Sambuca                         | 1л/50         | 2600/140      |
| 2. Grenadine                       | 750/50        | 1900/150      |
| 3. Campari                         | 1л/50         | 2600/140      |
| 4. Blue Curacao                    | 1л/50         | 1800/100      |
| 5. Kahlua                          | 1л/50         | 2500/140      |
| 6. Absinthe                        | 750/50        | 3800/280      |
| 7. Sheridan's                      | 1л/50         | 3600/200      |
| 8. Bailey's                        | 1л/50         | 3200/180      |
| 9. Malibu                          | 1л/50         | 2600/150      |
| <b>РОМ</b>                         |               |               |
| 1. Bacardi                         | 1л/50         | 4500/250      |
| 2. Captain Morgan                  | 1л/50         | 3200/180      |
| <b>ТЕКИЛА</b>                      |               |               |
| 1. Olmega "Blanco"                 | 1л/50         | 4600/250      |
| 2. Olmega "Gold"                   | 1л/50         | 5100/270      |
| 3. Sierra "Silver"                 | 1л/50         | 3600/200      |
| 4. Sierra "Gold"                   | 1л/50         | 3900/210      |
| <b>ВИСКИ</b>                       |               |               |
| 1. "Glenfiddich" 12 лет            | 1л/50         | 5500/300      |
| 2. "J.Walker Red Label"            | 1л/50         | 3600/200      |
| 3. "J.Walker Black Label"          | 1л/50         | 6700/350      |
| 4. "Chivas Regal" 12 лет           | 1л/50         | 7500/400      |
| 5. "Chivas Regal" 18 лет           | 750           | 9700/850      |
| 6. "Chivas Regal" 21 лет           | 750           | 18000         |
| 7. "Jack Daniels Black Label"      | 1л/50         | 5700/300      |
| 8. "Ballantine's"                  | 1л/50         | 3000/170      |
| 9. "Jameson" 10 лет                | 1л/50         | 4900/270      |
| 10. „Maccalan“ 10 Years Select Oak | 1л            | 12500         |



## ДЖИН

|               |       |          |
|---------------|-------|----------|
| 1. "Gordon's" | 1л/50 | 4300/240 |
|---------------|-------|----------|

## ВОДКА

|                               | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|-------------------------------|---------------|---------------|
| 1. Кыргыз арагы               | 700/50        | 900/80        |
| 2. Кара Жорго                 | 700/50        | 800/70        |
| 3. Кочевник                   | 700/50        | 750/65        |
| 4. Журавли                    | 500/50        | 900/110       |
| 5. Финляндия                  | 500/50        | 1800/200      |
| 6. Русский стандарт           | 500/50        | 1600/180      |
| 7. Русский стандарт Платинум  | 500/50        | 2100/230      |
| 8. Абсолют                    | 500/50        | 1800/200      |
| 9. Yeni rakı (турецкая водка) | 1л/50         | 3500/200      |
| 10. GREY GOOSE                | 1л            | 6500          |
| 11. BELUGA                    | 500           | 5000          |
| 12. BELUGA GOLD               | 700           | 17000         |

## КОНЬЯК

|                   | Выход<br>(мл) | Цена<br>(сом) |
|-------------------|---------------|---------------|
| 1. "КЫРГЫЗСТАН"   | 500/50        | 1400/160      |
| 2. "МАНАС"        | 500/50        | 8000/900      |
| 3. "HENNESSY"     |               |               |
| - VS              | 1л/50         | 7000/400      |
| - VSOP            | 1л/50         | 10900/600     |
| - XO              | 700           | 26500         |
| 4. "REMY MARTIN"  |               |               |
| - VSOP            | 1л/50         | 8700/500      |
| - XO              | 700           | 17000         |
| 5. "MARTELL"      |               |               |
| - VS              | 700/50        | 6500/550      |
| - VSOP            | 1л/50         | 8700/500      |
| - XO              | 700           | 21500         |
| 6. "САРАДЖИШВИЛИ" |               |               |
| - VS              | 700           | 2500          |
| - VSOP            | 700           | 3500          |
| - XO              | 700           | 8500          |



## Коктейли алкогольные

|                    | <b>The shots</b>  | <b>Выход<br/>(мл)</b> | <b>Цена<br/>(сом)</b> |
|--------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| 1.                 | <b>“Б-52”</b><br>(ликеры: «Kahlua», «Bailey’s», «Cointreau»)  | 60                    | 220                   |
| 2.                 | <b>“Б-53”</b><br>(ликеры: «Kahlua», «Bailey’s», «Cointreau», «Absinthe»)                                    | 80                    | 320                   |
| 3.                 | <b>“В.М.В.”</b><br>(ликер «Bailey’s», ром «Malibu», виски “Ballantine’s”)                                   | 90                    | 260                   |
| 4.                 | <b>"Пожар в Техасе"</b><br>(ликеры: «Ди Купер» мятный, «Campari», «Cointreau»)                              | 50                    | 150                   |
| 5.                 | <b>"Стратосфера"</b><br>(ликеры: «Ди Купер» мятный, «Cointreau»)  | 50                    | 180                   |
| 6.                 | <b>"Хиросима"</b><br>(ликеры: «Sambuka», «Bailey’s», «Absinthe», «Grenadine»)                               | 100                   | 350                   |
| <b>Long drinks</b> |   |                       |                       |
| 1.                 | <b>"Голубые Гавайи"</b><br>(ром «Baccardi», «Malibu», ликер «Blue Curacao», сок ананасовый, лимон)          | 200                   | 210                   |
| 2.                 | <b>“Дайкири”</b><br>(Ром, сахарный сироп, сок лимонный)   | 100                   | 160                   |
| 3.                 | <b>"Куба-Либре"</b><br>(ром «Baccardi», лимон, кола)  | 160                   | 180                   |
| 4.                 | <b>"Космополитен"</b><br>(ликеры: «Cointreau», «Grenadine», сок апельсиновый, водка)                        | 150                   | 190                   |
| 5.                 | <b>“Лонг-Айленд”</b><br>(Водка, текила, джин, ром, сок лимонный, сахарный сироп, кола)                      | 150                   | 220                   |
| 6.                 | <b>"Маргарита"</b><br>(«Текила серебряная», ликер «Cointreau», лимон)                                       | 150                   | 480                   |
| 7.                 | <b>“Мохито”</b><br>(Ром, лимонный сок, сахар, мята, газированная вода, лед)                                 | 250                   | 250                   |
| 8.                 | <b>"Поцелуй Ангела"</b><br>(ром «Baccardi», «Malibu», ликер «Blue Curacao», сливки взбитые, сок ананасовый) | 300                   | 300                   |
| 9.                 | <b>“Текила Санрайз”</b><br>(Текила, сок апельсиновый, ликер «Campari»)                                      | 150                   | 180                   |
| 10.                | <b>«Энергия»</b><br>(Red Bull, водка, Absinthe)   | 200                   | 300                   |
| 11.                | <b>Глинтвейн</b><br>(вино красное сухое, мускатный орех, апельсиновый сок, корица, гвоздика, сахар)         | 250                   | 300                   |

**Вино - Винная карта**  
**Кальян - Кальянная карта**  
**Orbit, Dirol – 60 сом**

## СИГАРЕТЫ | CIGARETTES

MEVIUS  
WIND BLUE

180



САЛАМАТТЫК  
САКТОО  
МИНИСТРЛИГИ  
ЭСКЕРТЕТ: ТАМЕКИ  
ЧЕГУУ СИЗДИН ДЕН  
СОЛУГУНУЗГА  
ЗЫЯН



MEVIUS  
SKY BLUE

180



САЛАМАТТЫК  
САКТОО  
МИНИСТРЛИГИ  
ЭСКЕРТЕТ: ТАМЕКИ  
ЧЕГУУ СИЗДИН ДЕН  
СОЛУГУНУЗГА  
ЗЫЯН

MEVIUS  
REVO 3

180



САЛАМАТТЫК  
САКТОО  
МИНИСТРЛИГИ  
ЭСКЕРТЕТ: ТАМЕКИ  
ЧЕГУУ СИЗДИН ДЕН  
СОЛУГУНУЗГА  
ЗЫЯН



MEVIUS  
REVO 5

180



САЛАМАТТЫК  
САКТОО  
МИНИСТРЛИГИ  
ЭСКЕРТЕТ: ТАМЕКИ  
ЧЕГУУ СИЗДИН ДЕН  
СОЛУГУНУЗГА  
ЗЫЯН

### CAMEL

|            |     |
|------------|-----|
| Camel FF   | 150 |
| Camel Blue | 150 |

### SOBRANIE

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Sobranie Black Russian | 350 |
| Sobranie Classic       | 180 |
| Sobranie Silver        | 180 |
| Sobranie White         | 180 |

### WINSTON

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| WINSTON XSense Blue   | 170 |
| WINSTON XSense Silver | 170 |
| WINSTON XStyle Blue   | 170 |
| WINSTON XStyle Silver | 170 |
| WINSTON Blue          | 160 |
| WINSTON Silver        | 160 |
| WINSTON SS Blue       | 170 |
| WINSTON SS Silver     | 170 |
| WINSTON SS Menthol    | 170 |

Цены сигарет указаны вместе с зажигалкой  
Cigarettes' prices are indicated with a lighter



**Уважаемые гости!**

**Мы рады, что Вы посетили наш комплекс и будем счастливы увидеть Вас снова! Будем также рады получить от Вас любые замечания и рекомендации по работе комплекса!**

*Администрация комплекса отдыха «12 каминов» предупреждает:  
За бой посуды и порчи имущества взимается штраф согласно прейскуранту  
комплекса.*

**По всем вопросам обращаться по телефонам:**

**+996 (312) 690 690**

**+996 (701) 690 690**

**+996 (701) 690 691**

**+996 (770) 790 090**

или написать на электронную почту: [112kaminov@mail.ru](mailto:112kaminov@mail.ru)

***ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!***