

Завтрак и Бранч

Меню действует с 10-00 до 16-00

Завтрак Афиша – скрембл, щучья икра, шпинат, турецкий йогурт, обжаренные вешенки с хересным луком, бездрожжевой хлеб на углях	3200	Свежая клубника, мусс из страчателлы	2300
Яйца бенедикт – подкопченный лосось или пастроми из грудинки, картофельный драник, яйцо пашот, шпинат, соус голландез	3500	new Кокосовый йогурт, семена чиа, ягодный компот, слайсы свежего кокоса	2600
Крок мадам, злаковый хлеб, чеддер, пастроми из грудинки, горчичный соус, яйцо глазунья	2900	Оладьи, карамельный соус, мороженое, малина	2100
Яйца, запеченные с узбекскими помидорами и сыром страчателла, деревенский хлеб на гриле	3200	Чиа пудинг с кокосовым молоком, домашний апельсиновый джем, крамбл, хрустящий миндаль	1900
Скрембл, копченая индейка, авокадо на гриле, томатная сальса	2900	Воздушные сырники, ванильный мусс, ягодный компот	2100
new Хрустящая лепешка, пастроми, чеддер	2800	Классический круассан, домашнее варенье, взбитое масло	1000
new Греческий завтрак, лепешка на углях	3200	Свежая выпечка	900
Круассан с ветчиной, сыром и яйцом	2400	Овсяная или гречневая каша, Дополнительно:	800
Тако с мясным рагу, мусс из авокадо, томатная сальса, соус ахи амарилло	3100	микс орехов и семечек	500
		ягодный компот	400
		свежие ягоды	1200

Меню действует с 12-00

Первый Курс

Поке из камчатского краба, красная икра, авокадо, огурец, соус унаги, хрустящие водоросли	4100
Печеный баклажан, креветки, томаты конфи, луковый мусс	2900
Буррата, ташкентские помидоры, анчоусы, базилик	4500
Спаржа на гриле, соус ромеско, страчателла, кедровый орех	3500
Арбуз, домашняя брынза, шичими	1900
Брокколи на углях, чипотле йогурт, орехи	1900
Поке из лосося, авокадо, эдамаме, японский рис, соус ахи амарилло, хрустящий васаби	3700
Мясная гастрономия – вяленая утиная грудка, салями с трюфелем, пастроми собственного приготовления, домашние маринады, деревенский хлеб	4900
Сыры – проволоне, пармезан, горгонзола, мед, деревенский хлеб	3600
new Карпаччо из индейки, соус тоннато, спаржа	3200
new Сашими из тунца, авокадо, спайси соус	3000

Стейк салат, брокколи, хрустящие листья романо, томаты конфи, кешью, заправка из сладкого чили	3300
new Ташкентские помидоры, авокадо, красный лук, гренки из деревенского хлеба	2900
Греческий салат, халуми на гриле	3300
Боул-салат с креветками на углях, киноа, авокадо и кукурузой гриль	3500

Сливочный рыбный суп	2300
Холодный суп из печеных томатов, сальса из авокадо	2100
Дополнительно: краб	1800
Азиатский бульон, лапша, яйцо, масло алеппо	2100

Второй Курс

Ребро коня, картофельный мусс с копченым куртом, шпинат	4300
Филе миньон на углях, пюре из печеной моркови, мясной соус, мусс из пармезана	4950
Ризотто с креветками, спаржа, крем из шпината	4200
Утиная грудка, пюре из молодой свеклы, романо на гриле	3900
Бургер Афиша, котлета Black Angus, сыр чеддер, помидор, огурец, картофельные дипперы, два соуса	3600
Стейк рибай (Prime) на углях, картофель конфи, хересный лук, домашний соус бернез	13900
new Спагетти с крабом, биск, базилик	6500
Равиоли с мягким сыром, мясное рагу, грибы шимиджи	3600
Филе палтуса, черное ризотто из тапиоки, щучья икра	4900
new Спинка лосося, сливочный соус, икра, авокадо	6100
Фермерский цыпленок, картофельное пюре с куртом, белые грибы, брюссельская капуста	3700

Картофельные дипперы, пармезан, трюфельное масло	1900
Овощи на углях, соус сальса верде	1900

Десерты

Домашний медовик, воздушный йогурт, медовая крошка	2100
Сливочный чизкейк, крамбл, пюре из манго	2100
new Шоколадный мусс, ирис, мороженое солёная карамель	2100
Кокосовая панна котта, малина, юдзу	2300
Домашнее мороженое темный шоколад, ваниль, соленая карамель, ягодный сорбет	650

Афиша

Если у Вас есть на что-либо аллергия, пожалуйста, предупредите официанта

Цены указаны без учета НДС 12% / Обслуживание 0%



Цены указаны без учета НДС 12% / Обслуживание 0%

Breakfast and Brunch

Menu available from 9-00 till 16-00

Afisha breakfast Scrambled eggs, pike fish caviar, spinach, Turkish yogurt, fried oyster mushroom with sherry onion, sourdough bread	3200	Fresh strawberries, stracciatella mousse	2300
Eggs Benedict, smoked salmon or brisket pastrami, potato pancake, poached egg, spinach, Hollandaise sauce	3500	Coconut yogurt, chia seeds, berry compote, fresh coconut slices	2600
Croque Madame, grain bread, cheddar, brisket pastrami, mustard sauce, fried egg	2900	new Pancakes, caramel sauce, ice cream, raspberries	2100
Fried eggs, Uzbek tomatoes, stracciatella cheese, grilled sourdough bread	3200	Chia pudding, coconut milk, homemade orange jam, crumble, crunchy almonds	1900
Scrambled eggs, smoked turkey, grilled avocado, tomato salsa	2900	Whipped curd fritters, vanilla mousse, berry compote	2100
new Crunchy flatbread, pastrami, cheddar	2800	Classic croissant, homemade jam, whipped butter	1000
new Greek breakfast, charcoal grilled flatbread	3200	Fresh pastry	900
Croissant with ham, cheese and egg	2400	Oatmeal or buckwheat porridge	800
Taco filled with meat ragu, grilled flatbread, smoked rib meat, avocado mousse, tomato salsa, aji amarillo sauce	3100	<i>Additional:</i> <i>nut mix</i> <i>berries compote</i> <i>fresh berries</i>	 500 400 1200

Menu available from 12-00

First course

Red king crab poke, chum salmon caviar, avocado, cucumber, unagi sauce, crispy seaweed	4100
Baked eggplant, shrimps, tomato confit, onion mousse	2900
Burrata, Tashkent sweet tomatoes, anchovies, basil	4500
Grilled asparagus, romesco sauce, stracciatella, pine nuts	3500
Watermelon, homemade bryndza, shichimi spice	1900
Charcoal-grilled broccoli, chipotle yogurt, nuts	1900
Salmon poke, avocado, edamame, Japanese rice, aji amarillo sauce, crispy wasabi	3700
Charcuterie – duck breast jerky, truffle salami, homemade pastrami and pickles, sourdough bread	4900
Cheese – gorgonzola, provolone, parmesan, honey, sourdough bread	3600
new Turkey carpaccio, tonnato sauce, asparagus	3200
new Tuna sashimi, avocado, spicy sauce	3000

new Tashkent tomatoes, avocado, red onion, rustic bread croutons	2900
Steak salad, broccoli, crispy romaine lettuce, tomato confit, cashew nuts, sweet chili dressing	3300
Greek salad, grilled halloumi	3300
Bowl salad with grilled shrimps, quinoa, avocado and grilled corn	3500

Creamy fish soup	2300
Chilled roasted tomato soup, avocado salsa <i>Additional: crab</i>	2100 1800
Asian broth, noodles, egg, Aleppo oil	2100

Second course

Horse rib, potato mousse, smoked kurt cheese, spinach	4300
Charcoal grilled fillet mignon, roasted carrot puree, beef jus, parmesan mousse	4950
Shrimp risotto, asparagus, spinach cream	4200
Duck breast, beet puree, grilled romaine	3900
Afisha Burger, Black Angus patty, cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, potato dippers	3600
Charcoal-grilled rib eye steak, potato confit, sherry onion, homemade Bearnaise sauce	13900
new Crab spaghetti, basil	6500
Ravioli, cream cheese, meat ragout, shimeji mushrooms	3600
Halibut fillet, squid ink tapioca risotto, pike caviar	4900
new Salmon, cream sauce, caviar, avocado	6100
Farm-grown free-range chicken, mashed potato with kurt cheese, white mushrooms, brussels sprouts	3700

Potato dippers, parmesan, truffle oil	1900
Grilled vegetables, salsa verde sauce	1900

Desserts

Traditional honey cake, whipped yogurt, honey crumble	2100
Strawberry tartlet, sorrel jelly, custard cream	2100
Cream cheesecake, crumble, mango puree	2100
new Chocolate mousse, toffee, salted caramel ice cream	2100
Coconut panna cotta, raspberries, yuzu	2300
Homemade ice cream <i>dark chocolate, vanilla, salted caramel, berry sorbet</i>	650

Афиша

Please inform your waiter if you have
any dietary requirements or allergies



Prices do not include VAT 12% / Service 0%

Breakfast and Brunch

Menu available from 9-00 till 16-00

Afisha breakfast Scrambled eggs, pike fish caviar, spinach, Turkish yogurt, fried oyster mushroom with sherry onion, sourdough bread	3200	Fresh strawberries, stracciatella mousse	2300
Eggs Benedict, smoked salmon or brisket pastrami, potato pancake, poached egg, spinach, Hollandaise sauce	3500	Coconut yogurt, chia seeds, berry compote, fresh coconut slices	2600
Croque Madame, grain bread, cheddar, brisket pastrami, mustard sauce, fried egg	2900	new Pancakes, caramel sauce, ice cream, raspberries	2100
Fried eggs, Uzbek tomatoes, stracciatella cheese, grilled sourdough bread	3200	Chia pudding, coconut milk, homemade orange jam, crumble, crunchy almonds	1900
Scrambled eggs, smoked turkey, grilled avocado, tomato salsa	2900	Whipped curd fritters, vanilla mousse, berry compote	2100
new Crunchy flatbread, pastrami, cheddar	2800	Classic croissant, homemade jam, whipped butter	1000
new Greek breakfast, charcoal grilled flatbread	3200	Fresh pastry	900
Croissant with ham, cheese and egg	2400	Oatmeal or buckwheat porridge	800
Taco filled with meat ragu, grilled flatbread, smoked rib meat, avocado mousse, tomato salsa, aji amarillo sauce	3100	<i>Additional:</i> <i>nut mix</i> <i>berries compote</i> <i>fresh berries</i>	 500 400 1200

Menu available from 12-00

First course

Red king crab poke, chum salmon caviar, avocado, cucumber, unagi sauce, crispy seaweed	4100
Baked eggplant, shrimps, tomato confit, onion mousse	2900
Burrata, Tashkent sweet tomatoes, anchovies, basil	4500
Grilled asparagus, romesco sauce, stracciatella, pine nuts	3500
Watermelon, homemade bryndza, shichimi spice	1900
Charcoal-grilled broccoli, chipotle yogurt, nuts	1900
Salmon poke, avocado, edamame, Japanese rice, aji amarillo sauce, crispy wasabi	3700
Charcuterie – duck breast jerky, truffle salami, homemade pastrami and pickles, sourdough bread	4900
Cheese – gorgonzola, provolone, parmesan, honey, sourdough bread	3600
new Turkey carpaccio, tonnato sauce, asparagus	3200
new Tuna sashimi, avocado, spicy sauce	3000
new Tashkent tomatoes, avocado, red onion, rustic bread croutons	2900
Steak salad, broccoli, crispy romaine lettuce, tomato confit, cashew nuts, sweet chili dressing	3300
Greek salad, grilled halloumi	3300
Bowl salad with grilled shrimps, quinoa, avocado and grilled corn	3500

Creamy fish soup	2300
Chilled roasted tomato soup, avocado salsa <i>Additional: crab</i>	2100 1800
Asian broth, noodles, egg, Aleppo oil	2100

Second course

Horse rib, potato mousse, smoked kurt cheese, spinach	4300
Charcoal grilled fillet mignon, roasted carrot puree, beef jus, parmesan mousse	4950
Shrimp risotto, asparagus, spinach cream	4200
Duck breast, beet puree, grilled romaine	3900
Afisha Burger, Black Angus patty, cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, potato dippers	3600
Charcoal-grilled rib eye steak, potato confit, sherry onion, homemade Bearnaise sauce	13900
new Crab spaghetti, basil	6500
Ravioli, cream cheese, meat ragout, shimeji mushrooms	3600
Halibut fillet, squid ink tapioca risotto, pike caviar	4900
new Salmon, cream sauce, caviar, avocado	6100
Farm-grown free-range chicken, mashed potato with kurt cheese, white mushrooms, brussels sprouts	3700

Potato dippers, parmesan, truffle oil	1900
Grilled vegetables, salsa verde sauce	1900

Desserts

Traditional honey cake, whipped yogurt, honey crumble	2100
Cream cheesecake, crumble, mango puree	2100
new Chocolate mousse, toffee, salted caramel ice cream	2100
Coconut panna cotta, raspberries, yuzu	2300
Homemade ice cream <i>dark chocolate, vanilla, salted caramel, berry sorbet</i>	650

Афиша

Please inform your waiter if you have
any dietary requirements or allergies



Prices do not include VAT 12% / Service 0%