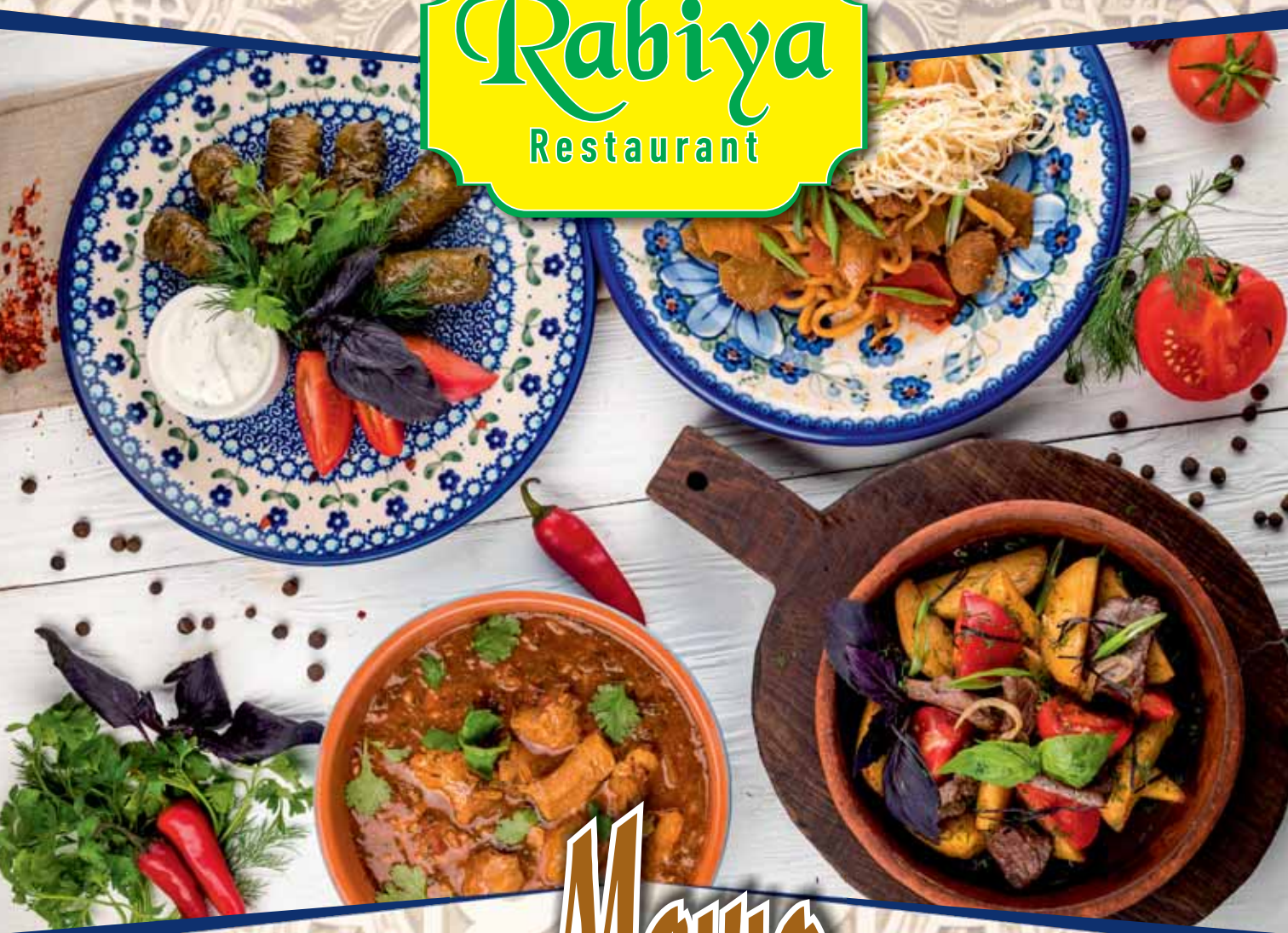
Rabiya
Restaurant



Меню

Rabiya
Restaurant

С 11.00 до 17.00 скидка 40% на все меню.

Доставка для жителей Хайвилл

ОБСЛУЖИВАНИЕ 14%

Rabiya
Restaurant

Рабия (رابية)

Рабия (араб. «Возвышенность») Султан Бегим –дочь знаменитого Тимурида Мирзо Улугбека, являлась самой красивой женщиной Востока. Она была выдана замуж за первого хана государства кочевых узбеков, Абулхаир хана (1451г).

Абулхаир хан потомок династии шейбанидов, великий правитель и проницательный стратег. Рабия Султан Бегим была его четвертой женой, но её почитали, как главную из жён.

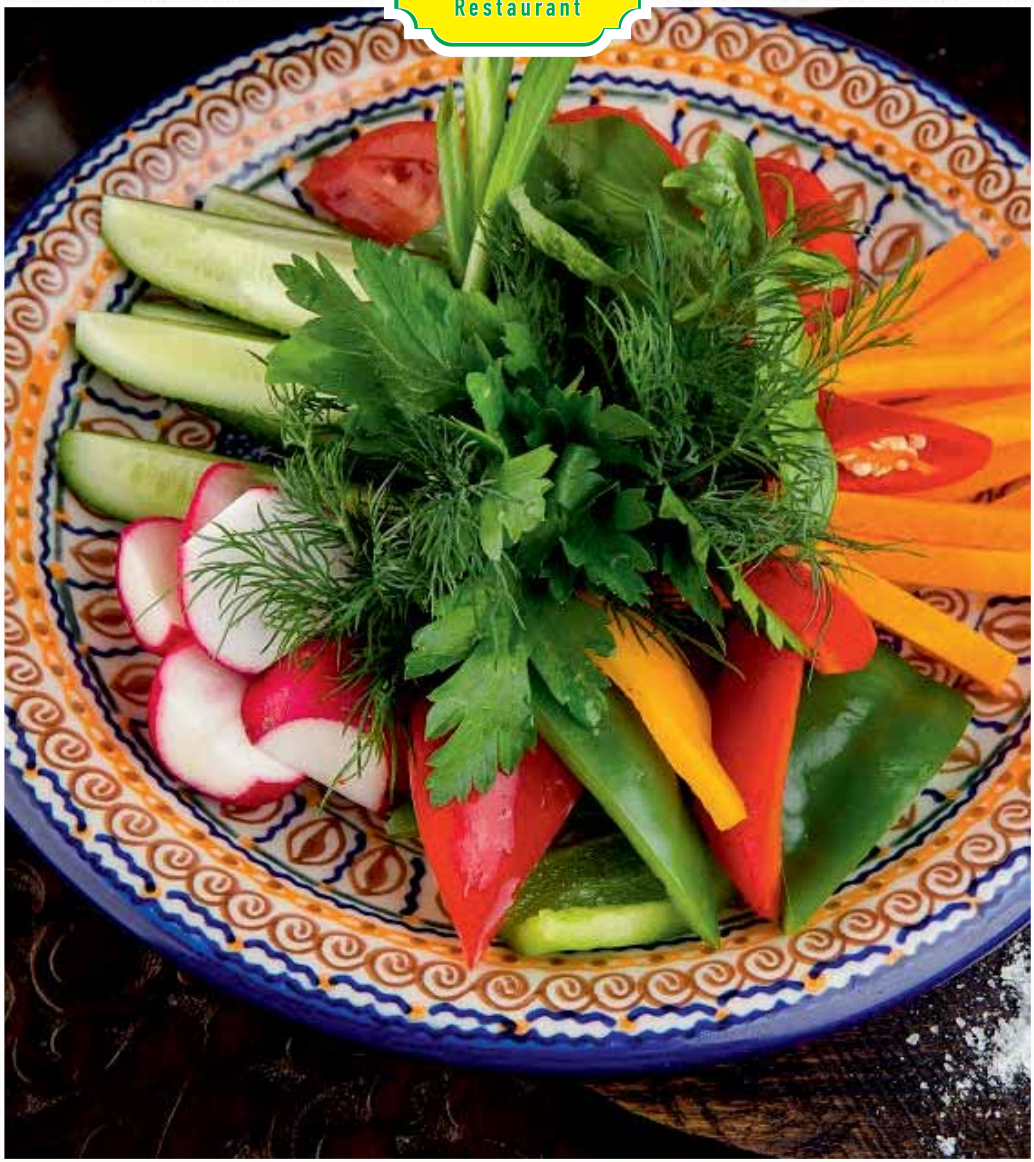
Билкиз (королева) устраивала различные развлечения для простых людей и была щедра на благодеяния.

Рабия была уважаема своим народом и правителями разных племён, так как являлась олицетворением мира и согласия между двумя враждующими династиями, Тимуридами и Шейбанидами. Так же, она отличалась политической проницательностью и образованностью.

Рабия Султан Бегим – мать двух сыновей, которые впоследствии стали ханами, Суюниша (1510 г) и Кучкунчи (1510-1530 гг). Кохистани пишет: «Шахиня была превосходной матерью, колыбелью королевства и самым высоким покрывалом царской власти».

Мавзолей Рабии Султан Бегим был построен в XV в., находится на территории древнего города Туркестан. Мавзолей представляет собой прекрасный памятник архитектуры и колорита древнего востока.

Rabiya
Restaurant



Rabiya
Restaurant

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кавказская закуска.....3470
Брынза, свежие огурцы, помидоры, зелень и болгарский перец

Сырная доска.....6938
Пармезан, Дорблю, Маасдам, Камамбер, грецкий орех с сочным виноградом и медом

Мясное Ассорти.....6870
Казы, язык, филе теленка, копченая индейка, копченая говядина

Рыбное Ассорти.....7580
Малосольная семга, кета, маслинная, креветки

Домашний разносол.....2959
Маринованные огурцы, маринованные черри, квашеная капуста

Сельдь по-русски.....3360
Сельдь, картофель, лук

Рулеты из баклажан.....2870
Обжареные баклажаны с помидорами и чесноком

Казы с луком.....2970

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Закуска из говяжьей печени.....2580
Нежная печень телёнка, поджаренная с луком, пряностями, приготовленная по старому восточному рецепту

Самса Пармуда.(4шт).....1970
четыре маленьких самсы из телятины

Самса из говядины.....1370

Самса из бараньих ребрышек.....1860

Самса с говядиной и с тыквой.....1340

Чебурек.....1250
Нежное тесто, фарш молодого телёнка, зелень

Хачапури Пеновани.....1270
Слоеное тесто, брынза, сыр

Фирменный лаваш:
-с брынзой и маслинами.....2550
-с курицей и грибами.....2670
-с говядиной и грибами.....2989

Сахарная косточка.....2500
подается с гренками и соусом сальса

Наггетсы куриные.....2470

Брускетта ассорти (3шт.).....2990
Куриная, с семгой, с томатом

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

САЛАТЫ

Лаззат.....2670
Помидор, светофор, требуха, лук шалот, баклажан, пряности

Орзу.....2260
Куриное филе, болгарский перец, микс листьев салата, оливковое масло, лимон, кунжут

Батыр.....2875
Казы, копченая говядина, копченая индейка, язык говяжий, огурцы, помидоры

Чойхона.....2970
Восточный теплый салат, говядина, болгарский перец, баклажан, петрушка, черный перец, оливковое масло

Ачичук.....1488
В этом салате — сочный помидор, созревший в сердце Востока, и перец жгучий как страсть

Мафтункор.....2740
Язык отварной, копченая индейка, огурцы маринованные, майонез, шампиньоны, зелень

Зарафшан.....2250
Курица, картошка пай, яйца, помидоры, огурцы свежие, лук зеленый, майонез

Овощной с зеленью.....1688
Помидоры, огурцы, зелень

Малибу.....2370
Отварная курица, сыр Гауда, помидор, сухарики, огурцы, майонез

Янгилик.....2948
Овощи, фунчеза, яичный омлет

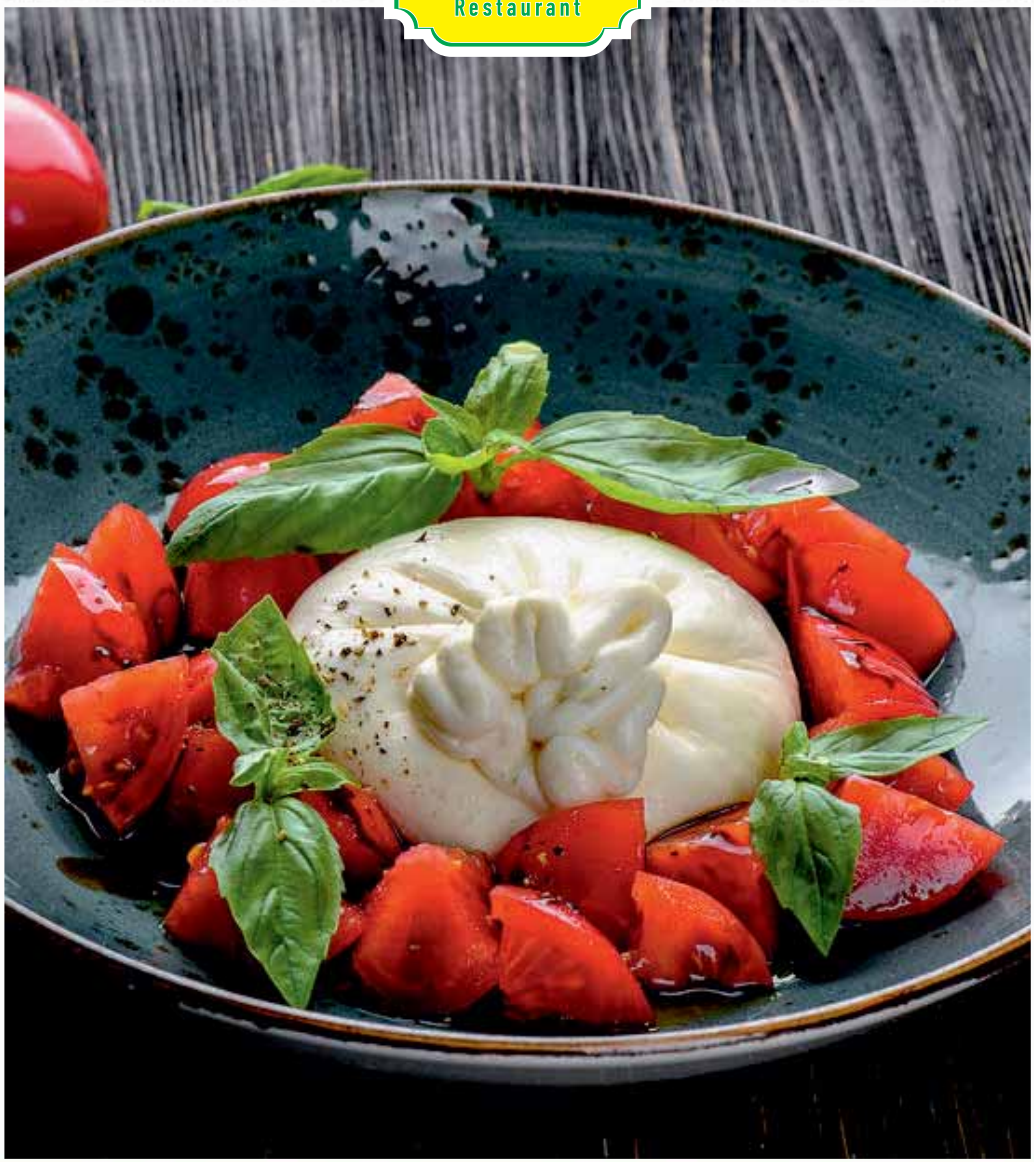
Салат с куриной грудкой.....2740
Листья салата, свежие огурцы, куриная грудка в кунжутно-медовом соусе

Салат с памелой и семгой под соусом терияки.....3450
микс из листьев салата с мякотью памелы и семгой под соусом терияки

Теплый салат из телятины.....3354
Обжаренная телятина с миксом из листьев салата под соусом из вяленных томатов

Сельдь под шубой.....2760
Традиционный русский салат

Rabiya
Restaurant



Rabiya
Restaurant

САЛАТЫ

Буррата с томатами.....4900

Салат с халуми.....2950
Сыр халуми, груша, микс салатов

Оливье по-русски.....2250
Нежное мясо теленка, зелёный горошек, морковь, картофель отварной, яйцо, соленый огурец, заправленный майонезом

Прованский салат с запеченной тыквой.....2150
Запеченная тыква с миксом салата под итальянским соусом с сочными дольками мандарина

Карпаччо из запеченной свеклы с сыром фета.....2140

Цезарь:
-с курицей.....2649
-с семгой.....3621
-с тигровыми креветками.....3748

Греческий.....3270
Огурцы, черри, болгарский перец, маслины, салатный лист, лолло росса, романо, лук шалот, сыр Фета, заправленный свежим соком лимона и оливковым маслом

Милан с грейпфрутом.....3450
Нежная руккола с дольками грейпфрута, с тертым грецким орехом, с сыром «Пармезан» и сыром «Фета», заправляется оливковым маслом

Руккола черри.....3250
Томаты черри, нежная руккола, сыр «Пармезан», бальзамический уксус, оливковое масло

Руккола с тигровыми креветками.....3970
Тигровые креветки, нежная руккола, томаты черри, сок лимона, бальзамический уксус, оливковое масло, сыр «Пармезан»

Капрезе.....3875
Классическая итальянская закуска из свежих помидоров и сыра моцарелла, соус песто, кедровые орешки, крем бальзамик

Свекольно-оранжевый салат с кедровым орехом.....3250
Вареная свекла, нежная мякоть грейпфрута, кедровый орех, листья мяты, заправленный виноградным соусом

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Овощной с зеленью.....1688
помидоры, огурцы, зелень

Фитнес салат.....2298
капуста, морковь, зеленое яблоко, стебель сельдерея, отварная свекла, заправленная лимонным соком и оливковым маслом.

СУПЫ

Овощной суп минестроне 1270
традиционный итальянский суп из овощей

Суп с куриной грудкой.....1250

Постный суп с брокколи..... 1652
легкий постный суп из моркови и брокколи

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Семга на пару с овощами.....6350

Судак на пару с овощами.....4250

Куриная грудка на пару с брокколи..... 3250

Мясо по-деревенски.....3470
Вареное филе молодого теленка, вареная картошка зеленый лук, помидоры, огурцы.

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

РОЛЛЫ

Филадельфия 2980
Рис, лосось, нори, творожный сыр, огурец

Калифорния 2980
Рис, икра тобико, нори, творожный сыр, крабовое мясо, огурец

Канада 3750
Рис, кунжут, нори, творожный сыр, угорь

РОЛЛЫ ТЕМПУРА

Темпура Унаги 3972
жаренный ролл с угрем

Темпура Сяке 2970
жаренный ролл с лососем

Темпура Эби 2970
жаренный ролл с креветками

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

С угрем 3998
Угорь, сыр творожный

С лососем 2979
Лосось, сыр творожный

С креветками 2978
Креветки, икра тобико, сыр творожный

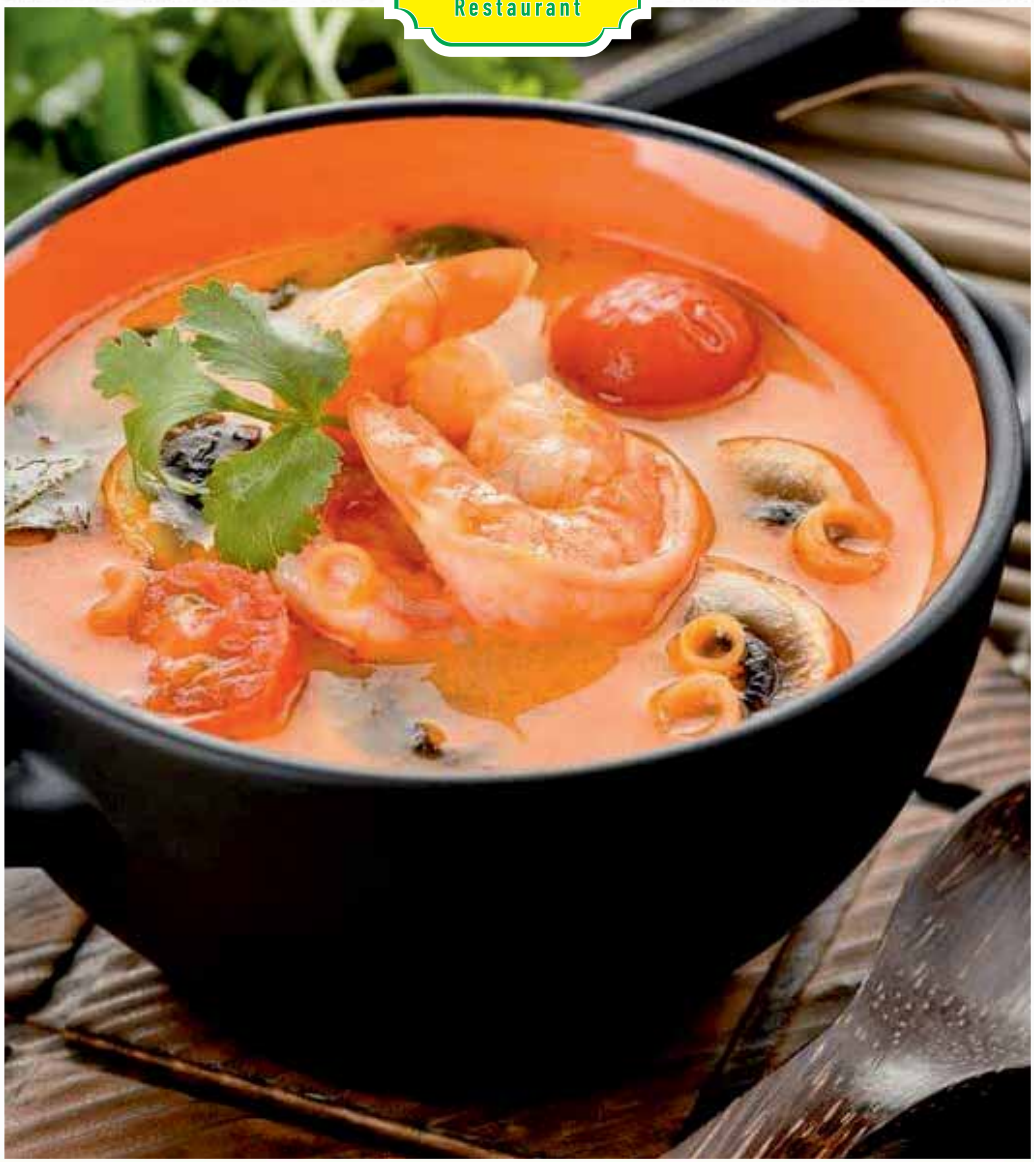
СЕТЫ

Сет Роллы 8958
Филадельфия - Калифорния – Канада + Капа Маки

Сет Темпура 8950
Темпура Унаги + Темпура Сяке + Темпура Эби + Капа Маки

Сет из запеченных роллов 9989
С угрем + с лососем + с креветками + Капа Маки

Rabiya
Restaurant



Rabiya
Restaurant

СУПЫ

Мампар 1458
Мясная подлива с клецками и овощами, с кусочками мяса молодого телёнка, подается с яичным омлетом

Чучвара (Узбекские пельмени) 1589
Узбекские пельмени, приготовленные из нежного фарша теленка с ароматным бульоном

Шурпа 1870
Густой праздничный бульон из баранины с овощами

Лагман по-узбекски 1989
Приготовленная вручную лапша с бульоном из тушеной говядины, овощей и зелени

Солянка 1532
Классический суп из мясных копчёностей

Борщ из говядины 1378
Свежая капуста, говядина, картофель, свекла, лук, морковь, сметана

Куриная лапша 1250
Ароматный куриный суп с домашней лапшой

Домашние пельмени из телятины 1488

Том-Ям 4692
Традиционный тайский суп из морепродуктов

Тыквенный крем-суп 1272
Тыква, сливки, лук репчатый, масло сливочное, подается с сухариками

Грибной крем-суп 1340
Шампиньоны, лук репчатый, сливки, молоко

Чечевичный крем-суп 1150
Чечевица в сливочном масле, лук репчатый, морковь, сухарики, сливки

Уха морская 2870
Семга, судак, черри, картошка, морковь, зелёный лук

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Байрам Ош (Праздничный Плов) 2987
Национальное блюдо с особо приготовленным рисом лазер, говядины и баранины, с жёлтой морковкой, изюмом, с добавлением национальных специй, рецепт, который держат в строгом секрете.

Долма 2745
Виноградные листья, фаршированные нежным мясом теленка с рисом

Говяжьи щечки 3675
Томленные говяжьи щечки с пюре и соусом из грибов

Думгаза (Узбекский деликатес) 2472
Тушеные бычьи хвосты, приготовленные с луком по специальному рецепту многовекового достояния

Жареный лагман 2616
Тесто растянутое вручную, обжаренное с кусочками молодого теленка с добавлением овощей

Тушеный теленок 2578
Тушеное филе молодого теленка по древнему рецепту востока

Манты 2240
Нежнейшее мясо молодого теленка в тонком растянутом тесте, приготовлено на пару

Манты с тыквой и с мясом 2180
Нежнейшее мясо молодого теленка, тыква, в тонком растянутом тесте, приготовлено на пару

Домашние котлеты из отборной телятины 2327
на пару / жаренные

Мясо по-деревенски 3470
Вареное филе молодого теленка, вареная картошка зеленый лук, помидоры, огурцы.

Фахитос из говядины 4854
Нежная телятина обжаренная на гриле, подается с овощами, соусом сальса и тартилья

Мясо в тайском стиле 4231
говяжья вырезка с овощами под тайским соусом

Говядина на сковороде 4187
Бонфиле, лук, специи, картофель, зелень

Картофель по-домашнему 4257
Картофель, мясо молодого телёнка, лук, зелень, сливки

Говядина с овощами 4370
Мелкорубленная говядина с овощами, тартилья

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

СТЕЙКИ

Стейк Рибай 6570
Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный.
Рекомендуемая степень прожарки – medium

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

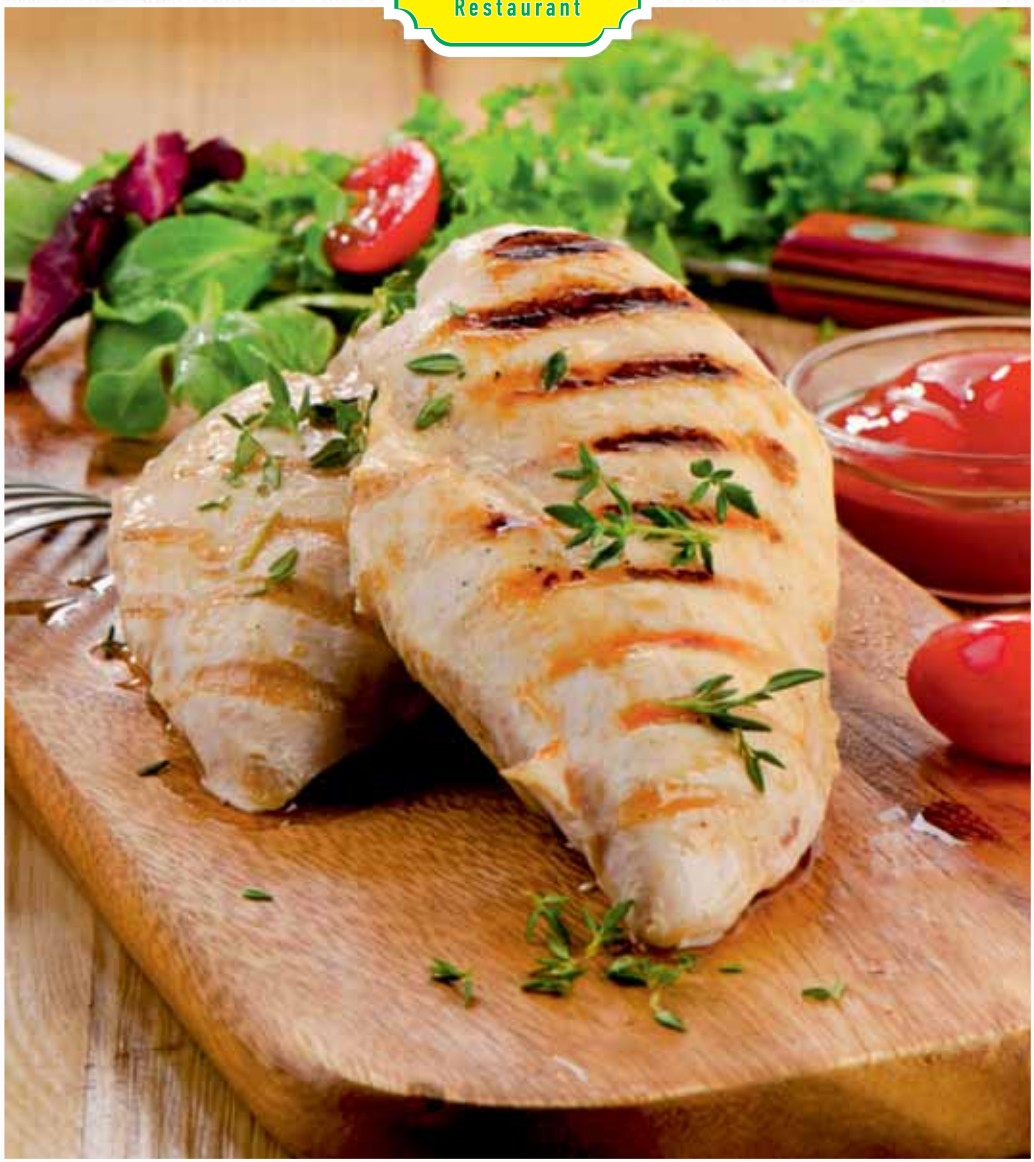
Казан - кабоб.....4280
Баранья ребрышки и картофель, обжаренные на растительном масле со специями

Баранья корейка с овощами на гриле..... 4893
Баранья корейка, болгарский перец, помидор, баклажан, кабачки, шампиньоны, черри

Куырдак из баранины.....4280
Нежное филе ягненка, картофель, восточные специи

RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE-"FAVOR"
Стейк с кровью, красно-розовый внутри	Обжаренный снаружи, ярко розовый внутри	средне прожаренный стейк, светло розовый внутри за счет длительной прожарки	Обжаренный снаружи, в этом стейке нет розового оттенка сок становится прозрачным	Полностью прожаренное мясо

Rabiya
Restaurant



Rabiya
Restaurant

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Филе цыпленка в хрустящей панировке.....3170
филе цыпленка с фри, соус

Курица с овощами 3250
Карамелизированная курочка с овощами, кунжутом и стручковым перцем

Куриные котлеты со сливочно-грибным соусом.....2824
на пару / жареные

Курица под соусом Карри.....3350
Филе куриной грудки, обжаренное с овощами и кукурузой, подаётся с рисом

Стейк из курицы.....3780
Куриная грудка, обжаренная на гриле с картофелем и розмарином ,подается с фирменным соусом

Фахитос из цыпленка.....3670
Нежное филе цыпленка с овощами, с соусом чили и тартилья, подается на сковороде

Курица запеченная с грибами и сыром в фольге.....3590
Куриное филе, сыр, грибы

Цыпленок в таджине 3850
Цыпленок, картофель, в томатном соусе

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Судак по-Бухарски.....4250
Нежные кусочки филе судака, жареные по старой рецептуре города Бухары, подается с томатным соусом

Жареный судак на сковороде с овощами.....4570
Филе судака, соя, специи, болгарский перец, чеснок, стручковый перец

Судак в кисло-сладком соусе.....4390
Филе судака, заправленное со специями в кисло-сладком соусе

Стейк из семги с соусом терияки.....6370

Семга жареная по – Ирландски.....6370
Семга, лимон, масло сливочное и специи, подается со шпинатом и сливочным соусом

Филе семги на пару с овощами.....6350
Семга с овощами, подается со сливочным соусом

Семга в сливочно-икорном соусе.....6998
Филе семги в изумительном соусе

Форель, запеченная с креветками.....6570

Сибас.....6770
Сибас, запеченный в духовке с розмарином, каперсами и оливками

Дорадо.....6870
Дорадо, запечённое в духовке, с помидорами черри и сыром Фета

ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Семга (2 шт).....4580

Судак (2 шт).....3970

Курица (2 шт).....2990

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ПАСТА

Спагетти

Фетучини

Фетучини со шпинатом

СОУСЫ К ПАСТЕ

Болоньезе.....2990
Говядина, томаты, морковь, вино красное, лук репчатый, пряные травы

Карбонара.....2890
Копченая говядина, лук репчатый, сливки и специи

Альфредо.....2730
Куриное филе, шампиньоны, сливки, лук репчатый, пряности

Сальмоне.....3970
Нежно обжаренная семга, лук, сливки и пряности

Арабьята.....2540
острый перец пеперончино, чеснок, оливковое масло, базилик, пармезан

Вегетиано.....2470
вегетарианская паста со свежими овощами и оливковым маслом холодного отжима

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ПИЦЦА

Четыре сыра.....2978
моцарелла, дорблю, маасдам, пармезан

Куриная.....2946
Куриное филе, грибы, сыр моцарелла, томатный соус

Сюприм.....2950
Индейка, колбаса, говядина копченая, грибы, помидоры, сыр моцарелла, томатный соус

Вегетарианская.....2715
Цукини, помидоры, болгарский перец, грибы, маслины, сыр моцарелла, томатный соус

Маргарита.....2640
Сыр моцарелла, томатный соус

Пепперони.....2770
Колбаса, стручковый перец, сыр моцарелла, томатный соус

Сальмоне.....3879
Сыр моцарелла, семга, томатный соус, руккола

Пиде с мясом.....2488

Пиде с сыром.....2350

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ГАРНИРЫ

Тушеный шпинат с луком в сливочном масле.....1317

Рис отварной.....650

Пюре.....858

Рис с овощами.....690

Тушёные овощи.....1360

Овощи на гриле.....1636

Картофель фри.....688

Картофель с розмарином.....1236

Брокколи, обжаренные в сливочном масле.....1166

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ХЛЕБ

Восточные лепешки.....488

Баурсаки.....587

Черный хлеб.....488

Лаваш.....288

СОУС НА ВАШ ВЫБОР

Соус Табаско.....948

Соус Лазжан.....488

Соус Тар-тар.....488

Сливки.....600

Сливочное масло.....1320

ВОСТОЧНЫЕ НАПИТКИ

Айран 0,25.....658
Кисломолочный коктейль

Айран 1 л.....1735
Кисломолочный коктейль

Rabiya
Restaurant

Rabiya
Restaurant

ДЕСЕРТЫ

Чак чак..... 1450
восточная сладость; изделие из теста с мёдом. Рекомендуем с чаем или кофе

Медовик..... 1970
Слоеное тесто с нежным воздушным кремом

Наполеон..... 1890
Слоёный торт с кремом

Чизкейк..... 1950
Творожный десерт

Фруктовое ассорти..... 5540
Яблоко, груши, киви, апельсин, мандарин, банан, виноград

Восточные сладости..... 5458
Фисташки, кешью, чернослив, курага, миндаль, кишмиш, китайский мандарин

Мёд.....740
Уникальный продукт, подаренный нам природой. О целебных, удивительных свойствах мёда было известно ещё в древности

Мороженое мировой марки Movenpick..... 1156

Rabiya
Restaurant

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Димляма 3250
Мясное блюдо на пару с овощами. Мясо на выбор, капуста, морковь, картофель, болгарский перец

Запеченный гусь с овощами в фирменом соусе.....39890
(на 5 персон)

Баранья нога фламбе.....34788
(на 6 персон)
Горящая баранина с тушеными овощами

Ассорти мясное на гриле.....42785
(на 6 персон)
Стейк из говяжьей вырезки, баранья корейка, куриные крылышки, куриная грудка с овощами на гриле

Фахитос ассорти.....38978
(на 6 персон)
Говяжья вырезка, куриное филе, семга с тушеными овощами и соусами сальса и чимичурри

Ассорти рыбное на гриле.....49789
(на 6 персон)
Форель, стейк из семги, тигровые креветки, запеченные мидии, сибас, дорадо, подается со свежими овощами и лимоном

Судак фаршированый.....49789
(на 8 персон)
Судак, овощи

Семга запеченая.....75970
(на 8 персон)
Семга, овощи

Ресторан “Rabiya”

Коротко представить «Ресторан Rabiya» можно как ресторан узбекской кухни. До сих пор попробовать настоящий плов, приготовленный с соблюдением всех национальных гастрономических секретов, в Астане можно было лишь в нескольких заведениях, отличающихся редким пафосом и внушительной суммой чека.

«Rabiya» перевернул представление о настоящем восточном ресторане.

Достаточно лишь раз побывать в «Rabiya», чтобы понять – такого в столице еще не было. уютный интерьер, невероятно вкусная восточно-европейская кухня, безупречное обслуживание в сочетании с доступными ценами выгодно отличает «Rabiya» от конкурентов. К тому же, «Rabiya» - это место, где можно не только действительно очень вкусно поесть, но и отдохнуть в уютной атмосфере, располагающей к приятному общению.

Задумывая проект «Rabiya», мы поставили цель: не только вкусно накормить гостя, но и создать для него максимально комфортную атмосферу. Поскольку о традициях восточного гостеприимства на протяжении многих веков слагаются легенды, мы решили взять за основу именно узбекскую кухню и перенести все ее традиции в Астану.

Особое внимание уделяется качеству обслуживания наших гостей. Работа всего персонала заключается в том, чтобы каждый посетитель почувствовал себя самым почетным гостем. Такой подход приносит свои плоды: все больше посетителей становятся настоящими друзьями и регулярно посещают наш ресторан.

РЕСТОРАН «RABIYA» УЛ. БАЙТУРСЫНОВА 5, ЖК ХАЙВИЛЛ

ТЕЛ.: +7 7172 99 74 43 МОБ.: +7 775 617 36 82

RABIYAGROUPASTANA RABIYAGROUP

RABIYA.KZ RABIYAGROUP.KZ