

РАЗГОВОРНИК

Попробуйте сделать заказ или пожелать друг другу приятного аппетита по-турецки! Если вы всё же не готовы экспериментировать, то знайте, что все наши официанты гаврят паруски!

ПРИВЕТСТВУЕМ

Здравствуйте! **Merhaba!** Мерхаба

Доброе утро! **Günaydın!** Гюн айдын

Добрый день! **İyi günler!** Ийи гюнлер

Добрый вечер! **İyi akşamlar!** Ийи акшамлар

ЗНАКОМИМСЯ

Как вас зовут? **Adınız ne?** Адыныз нэ

Меня зовут... **Benim adım...** Беним адым

ЗАКАЗЫВАЕМ

Я бы хотел/а заказать:

- суп **Çorba** Чорба

- салат **Salata** Салата

- горячее **Sıcak** Сыджак

- десерты **Tatlı** Татлы

- напитки **İçecekler** Ичеджеклер

alabilir miyim алабилир мийим

ОБЩАЕМСЯ

Приятного аппетита! **Afiyet olsun!** Афиет олсун

Спасибо! **Teşekkür ederim!** Тешеккюр эдерим

Очень вкусно! **Çok lezzetli!** Чок лэззэтли

А у вас есть wi-fi? **Burada wi-fi var mı?** Бурада wi-fi вар мы

А где у вас туалет? **Tuvalet nerede?** Тувалет нерэдэ

Ок! **Tamam!** Тамам

Да! **Evet!** Эвэт

Нет! **Hayır!** Хаир

Я люблю тебя! **Seni seviyorum!** Сени сэвийорум

ПРОЩАЕМСЯ

Замечательное кафе! **Kahveniz çok güzel!**

Кахвэниз чок гюзэль

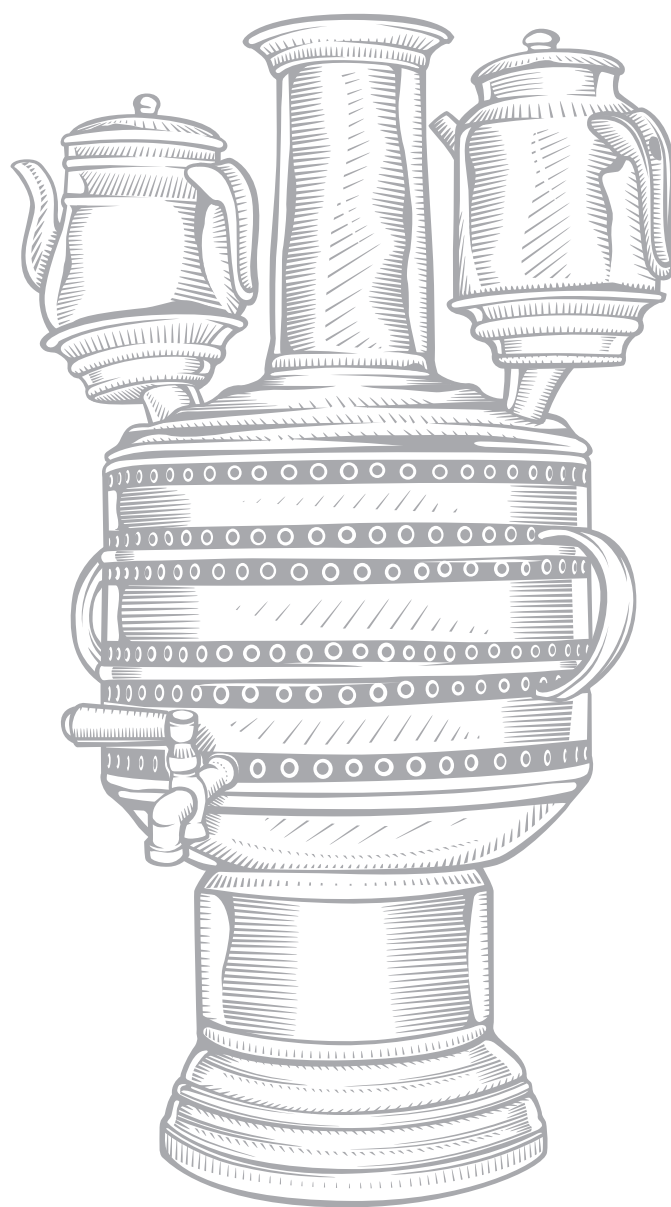
Это очень вкусно! **Lezzetli!** Леззэтли

До свидания! **Hoşçakalın!** Хошчакалын

тот, кто уходит

До свидания! **Güle güle!** Гюле гюле

тот, кто остаётся



Маросейка 6/8

+7 495 624 88 78

www.bardak.cafe

Полное меню с составом блюд находится
у администратора



Полный бардак — это хорошо! или Добро пожаловать!

В Турции на каждом шагу бардак: дома, в конторе, в магазине, в кафе и просто на улице! На деловой встрече и на семейном ужине, на работе и даже на романтическом свидании — бардак всегда полный. Турки настолько привыкли к бардаку, что жить без него не могут. Они абсолютно уверены: полный бардак — это хорошо!

А иначе и быть не может! Всё потому, что бардак по-турецки — это стакан в форме тюльпана, из которого наследники Османской империи привыкли пить чай. А чай в Турции очень любят и пьют безо всякой умеренности — всегда, везде и при любых обстоятельствах.

Нет лучшего символа турецкого гостеприимства, чем бардак, наполненный горячим, крепким чаем. Радужные турки предложат полный бардак чая, даже если вы абсолютно незнакомый человек и им нечего вам продать. Это также обязательно, как рукопожатие. А вот отказываться от чая не принято — могут обидеться.

Добро пожаловать в кафе, где всегда полный бардак!

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ SETLER

Сет – это большое блюдо для двоих, благодаря которому можно попробовать всё и сразу.

Султан сет Sultan seti 1820 гр / 1000 мл	3750
здесь много мяса, ассорти пидэ, турецкие закуски, баклава и большой чайник турецкого чая	
Мезе сет Meze seti 200 гр	550
самые лучшие турецкие закуски для возбуждения аппетита	
Гриль сет Karışık ızgara 900 гр	2300
большая тарелка с разными кебабами и кёфте для настоящих любителей мяса	
Десерт сет Tatlı tabağı 420 гр / 1000 мл	1300
все виды баклавы на одной тарелке, тулумба, шекерпаре и большой чайник чая	

САЛАТЫ SALATALAR

Чобан Çoban salatası 200 гр	420
свежие овощи, домашняя брынза и зелень	
Экшили эзмэ Ekşili ezme 200 гр	390
сыр, обжаренный до румяной корочки, с овощами и гранатовым соусом	
Айва Ayva salatası 220 гр	460
запечённая айва с баклажаном, сочная говядина и свежие овощи	
Гавурдаы Gavurdağı 200 гр	450
салат из свежих овощей, с грецким орехом и зернами граната	
Кысыр Kısır salatası 210 гр	350
кус-кус со свежими овощами и зелёным луком	

МЕЗЕ MEZELER

Хумус Humus 90 гр	180
пюре из нута с кунжутной пастой	
Хайдари Haydari 90 гр	180
йогурт и брынза с мятой	
Патлыджан Közde patlıcan 90 гр	180
запечённый баклажан	
Таратор Tarator 90 гр	180
нежный йогурт и свёкла	
Теплый хумус Pastırmalı humus 280 гр	520
бастырма обжаренная на сливочном масле с хумусом	

СУПЫ ÇORBALAR

Суп из баранины Erişte çorbası 270 гр	390
мясной суп с нутом и домашней лапшой	
Куриный суп Tavuk çorbası 260 гр	350
суп из курицы со сладким перцем, томатами и вермишелью	
Мэрджимэк Mercimek çorbası 250 гр	330
горячий суп из красной чечевицы	
Эзогелин Ezogelin çorbası 330 гр	340
суп из красной чечевицы, риса и душистой мяты	

ПИДЭ PİDELER

Пидэ или турецкая пицца – большая открытая лепёшка в форме лодочки с начинкой.

С бараниной и яйцом Koyun etli ve yumurtalı 310 гр	590
С пастырмой Pastırmalı 290 гр	630
С сыром Kaşar peynirli 230 гр	540
С овощами Karışık sebzeli 350 гр	530
С говядиной Dana etli 260 гр	550
Со шпинатом Ispanaklı 280 гр	530
пидэ со шпинатом, сыром и грибами	
Ассорти Karışık 350 гр	590
ассорти из баранины, говядины, шпината, сыра и овощей	

ЛАХМАДЖУН LAHMACUN

Еще одна турецкая пицца. Большая тонкая и хрустящая лепешка с говядиной и овощами.

Лакмаджун Lahmacun 280 гр	430
---	------------

ГЁЗЛЕМЭ GÖZLEMELER

Гёзлемэ – это символ Турции! Тонкую лепешку с различными начинками можно встретить повсюду. Секрет приготовления гёзлемэ передается по женской линии из поколения в поколение

С картофелем Patatesli 190 гр	340
С бараниной Koyun etli 170 гр	420
С сыром Kaşar peynirli 170 гр	380
Со шпинатом Ispanaklı 180 гр	370
гезлеме со шпинатом, сыром и грибами	
С тыквой и грецким орехом Kabaklı cevizli 170 гр	340

ГЮВЕЧ GÜVEÇLER

Гювеч с курицей Tavuk güveç 300 гр	610
куриное жаркое с грибами и овощами	
Овощной гювеч Sebzeli güveç 300 гр	590
жаркое из сезонных овощей с сыром	
Патлыджан гювеч Patlıcan güveç 350 гр	740
сочная баранина на сковороде с картошкой, сладким перцем и баклажаном	

КЁФТЕ KÖFTELER

Текирдаг кёфте Tekirdağ köfte 270 гр	630
нежные котлетки из говядины и курицы, с сырной начинкой	
Ичи кефте İçli köfte 250 гр	610
кёфте из булгура с начинкой из сочной баранины	
Тавук кёфте Tavuk köfte 250 гр	590
куриные котлетки	
Кашарлы кузу кёфте Kaşarlı kuzu köfte 290 гр	690
маленькие котлетки из баранины, фаршированные сырными ломтиками	

ГОРЯЧЕЕ SICAKLAR

Манты Mantı 340 гр	410
это не обычные манты. Это настоящие турецкие мини-пельмешки с говядиной	
Долма Yaprak sarması 240 гр	430
молодые виноградные листья, фаршированные рисом, сочной говядиной со специями	
Дана тантуни Dana tantuni 370 гр	590
лаваш с начинкой из рубленой говядины и баранины с овощами	
Фырын бейти Fırın beyti 330 гр	710
сочная баранина и говядина с сыром, подается в лаваше с кунжутом и соусами	
Денер Бургер Döner Burger 300 гр	530
бургер по-турецки с рубленой говядиной и бараниной	
Карны ярык Karnıyarık 300 гр	670
половинка запечённого баклажана с нежным говяжьим фаршем и специями	
Алиназик Alinazik kebab 370 гр	730
нежные кусочки баранины на подушке из печёных баклажанов с йогуртом	
Себзе изгара Sebze ızgara 200 гр	450
сладкий перец, баклажан, сочный помидор, картофель и грибы, обжаренные на гриле	

КЕБАБЫ KEBAPLAR

Мы готовим кебабы на вулканическом камне при температуре 400 градусов без добавления масла

Адана кебаб из баранины Adana kebab 320 гр	760
острый кебаб из фарша баранины с зеленью и овощами	
Люля кебаб из баранины Lüle kebab 350 гр	750
классический кебаб из баранины	
Куриный шиш-кебаб Tavuk şiş 380 гр	650
сочные кусочки куриного филе на шпажке	
Шиш-кебаб из баранины Kuzu şiş 400 гр	790
кусочки баранины на шпажке	
Шиш-кебаб из семги Somon şiş-kebab 400 гр	830
кусочки семги на шпажке	
Искендэр кебаб İskender kebab 430 гр	780
тонко нарезанная говядина и баранина с горячим томатным соусом и йогуртом	

МОРЕПРОДУКТЫ DENİZ MAHSULLERİ

Балык Экмек Balık ekmek 310 гр	510
домашний хлеб, начиненный жареной скумбрией и овощами	
Креветки Кадаиф Kadayıf karides 150 гр	660
королевские креветки в тесте кадаиф с гранатовым соусом	
Стейк из семги Somon balığı 260 гр	850
семга, запеченная в духовке с сезонными овощами	
Мидия долма Midye dolma 200 гр	580
мидии, фаршированные рисом и специями	
У нас есть гарниры Garnitürler 100 гр	180
булгур, шехриели пиринч пилавы, фирик пилавы, картофельное пюре	

ДЕСЕРТЫ TATLILAR

Шекерпаре Şekerpare 140 гр	320
печенье, пропитанное сахарным щербетом	
Кюнефе Künefe 150 гр	590
турецкий сладкий десерт из теста кадаиф с шариком мороженого, расплавленным сыром и фисташками	
Катмер с фисташками Fıstıklı katmer 230 гр	490
слоеная хрустящая лепешка со сладкой начинкой, с расплавленным сыром и фисташками	
Сютлач Sütlaç 200 гр	350
турецкий рисовый десерт, не имеющий аналогов	
Тыква в медовом сиропе Kabak tatlısı 230 гр	430
тыква с халвой, грецким орехом и мороженым	
Казан диби Kazan dibi 200 гр	350
молочный пудинг с карамельной корочкой	
Ревани Revani 240 гр	330
сочный апельсиновый пирог с миндальными лепестками	
Тулумба Tulumba 140 гр	360
барabanчики из заварного теста, пропитанные сладким сиропом	
Симит Катмер Simit katmer 200 гр	660
бублик из хрустящего теста с шоколадной начинкой	
Армут татлысы Armut tatlısı 280 гр	510
груша запеченая в медовом сиропе с фундуком	
Турецкое курабье Kurabiye 50 гр	180
домашнее турецкое печенье	
Айва Ayva tatlısı 210 гр	610
нежная айва в сиропе из розовых лепестков	

БАКЛАВА BAKLAVALAR

Баклава с грецким орехом Cevizli 2 шт	290
Баклава с фисташками Fıstıklı 2 шт	300
Баклава шоколадная Çikolatalı 2 шт	290
Шобиет Şöbiyet 2 шт	450
Хавуч дилими Havuç dilimi 1 шт	620
Холодная баклава Soğuk baklava 2 шт	310
шоколадная с грецким орехом	

ХЛЕБ ЕКМЕК

Хлеб Ekmek 150 гр	110
Симит Simit 1 шт	80
знаменитый турецкий бублик с кунжутом	
Лаваш с маслом Tereyağlı lavaş 100 гр	120



Внимание! Не все ингредиенты перечислены, сообщите вашему официанту о наличии аллергии к каким-либо продуктам