

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН



Приглашаем вас отправиться в увлекательное путешествие по вкусам Турции!

С 2002 года мы предлагаем нашим гостям настоящее турецкое гостеприимство и изысканную кухню. В нашем меню вы найдете блюда, приготовленные из тщательно отобранных локальных продуктов. Наши повара приехали к нам из Турции, чтобы поделиться с вами своими традиционными рецептами.

Мы гордимся тем, что имеем собственное производство национальных турецких сладостей, которые вы сможете попробовать в нашем ресторане или порадовать своих близких подарочными наборами. Придерживаясь традиций турецкой кухни мы гарантируем, что все наши блюда - халяль.



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ
АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ / ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ
В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НДС / ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА И
СЕРВИРОВКИ МОЖЕТ ОТЛИЧАТСЯ ОТ ФОТО

Scan for English



WEB menu

1500г

Традиционный турецкий завтрак: менемен или яичница с суджуком, два яйца, бёрек, два вида колбас, микс сыров, свежие огурцы, помидоры черри, болгарский и зелёный перец, салат айсберг, укроп и петрушка.

Подаётся с мёдом, сливочным маслом, вареньем, грецким орехом, изюмом, курагой, тахинной халвой, рахат-лукумом и фруктами. В комплект входит чайник турецкого чая.

2900

БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО
С 10:00 ДО 14:00



ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК НА ТАРЕЛКЕ 509г

В Турции говорят: хороший день начинается с долгого завтрака. Наш фирменный завтрак готовим с кунжутным симитом, яйцом, колбасками и тремя видами сыра. Подаем со свежими овощами, маслинами, медом и тахинной пастой. Пятнадцать ингредиентов на одной тарелке — и ни одного лишнего!

890

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

205/30г БЛИНЫ

290

СЫРНИКИ

СЫРНИКИ
ДОМАШНИЕ 180г

350

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЯИЧНИЦА
С ВЯЛЕНЫМ МЯСОМ 150г

390



180г МЕНЕМЕН

Традиционная турецкая яичница со спелыми томатами, луком и двумя видами перца — болгарским и ласточкой. Подаем со свежим укропом и черным перцем

390



ЯИЧНИЦА
С СУДЖУКОМ 143г

390



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

A black plate featuring a folded omelette topped with melted yellow cheese. It is served with two triangular pieces of toasted bread, a side of fresh green spinach leaves, and several small red cherry tomatoes. The background shows a wooden surface and a string of tomatoes.

180г ОМЛЕТ С СЫРОМ
390

A black plate featuring a folded omelette topped with a mixture of sautéed vegetables including red and green bell peppers and mushrooms. It is served with two triangular pieces of toasted bread, a side of fresh green spinach leaves, and several small red cherry tomatoes. A wooden cutting board with a sesame seed bun is visible on the right.

ОМЛЕТ
С ОВОЩАМИ 260г
390

A single, large, fresh green spinach leaf.

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЗАКУСКИ

РУЛЕТКИ
200г ИЗ БАКЛАЖАНОВ
550



ИЧЛИ КЕФТЕ 100/40г

Турецкие котлетки с хрустящей оболочкой из булгура и сочной мясной начинкой. Подаем со свежей петрушкой, салатом айсберг, долькой лимона и гранатовым соусом наршараб

290



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

250г ДЖАДЖЫК

Освежающий турецкий суп-закуска на основе густого йогурта со свежими огурцами и чесноком. Подаем с ароматной зеленью и каплей оливкового масла

350



ЧИГ КЕФТЕ 147/40г

Острые турецкие котлеты необычной формы, которые мы лепим вручную. Дополняем листьями салата айсберг, петрушкой, лимоном и соусом наршараб

390



144г ГРИБНОЙ ГЮВЕЧ

490



САРМА С МЯСОМ 150/40г

490

200г ТУРЕЦКИЙ ЙОГУРТ

290

*внешний вид блюда и сервировки может отличаться от фото

ОВОЩНАЯ
ТАРЕЛКА 505г
990



ФРУКТОВАЯ
ТАРЕЛКА 800г
990



СЫРНАЯ
ТАРЕЛКА 370г
1190



МЯСНАЯ
ТАРЕЛКА 290г
1490



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ 250г
890



САЛАТ
300г С АВОКАДО
790



ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ 256г
690



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 250/30г

Запеченные баклажаны с болгарским перцем, томатами, чесноком и зеленью. Заправляем оливковым маслом и соусом наршараб

590

САЛАТ ГАВУРДАГЫ 250/30г

Традиционный салат из региона Антеп. Мелко нарезанные огурцы, томаты, красный лук заправляем соусом наршараб, украшаем зернами граната и грецким орехом

490

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

МЯСНОЙ ГОРЯЧИЙ САЛАТ 280г

Горячий салат с нежной говяжьей вырезкой, болгарским перцем, цукини и баклажанами. Заправляем соевым соусом и бальзамическим кремом и посыпаем кунжутом

950

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 320г

Хрустящие баклажаны, сочные томаты черри и нежный сырный мусс в кисло-сладком соусе. Украшаем свежей кинзой, семечками и кунжутом

590

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ 300г

Свежие огурцы, томаты, болгарский перец и красный лук с сыром фета и маслинами. Заправляем ароматным оливковым маслом

490

250/30г САЛАТ СЕЗОН

Популярный турецкий гарнир к мясу. Свежие огурцы, томаты, морковь, салат айсберг и сладкая кукуруза в сочетании с маринованной красной капустой, зеленью и оливковым маслом

390

ЧОБАН САЛАТ 250/30г

В переводе с турецкого — «пастуший салат». Свежие огурцы, томаты и красный лук заправляем соусом наршараб и дополняем долькой лимона для свежести

390

*внешний вид блюда и сервировки может отличаться от фото

ПИЦЦА

ПИЦЦА АССОРТИ 690г

Всё лучшее — в одной пицце! Охотничьи колбаски, куриный рулет, моцарелла, сладкий перец, маслины и красный лук на томатном соусе.

1100

ПИЦЦА С КУРОЙ 680г

Томатный соус, нежное куриное филе, моцарелла, болгарский перец, соус барбекю и капля песто. Сочно, ароматно, сытно

890

ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА 590г

Сливочная основа, моцарелла, сулугуни, дорблю и пармезан. Четыре сыра — четыре характера

990



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ПИДЕ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ПИДЕ 420г

Турецкая открытая лепешка из тонкого теста с сыром и вяленым говяжьим мясом. Подаем с желтком в центре — перемешайте его с начинкой, пока пиде горячее

890

256г ЛАХМАДЖУН

Тонкая хрустящая лепешка с мясным фаршем и специями. Подаем со свежими овощами и зеленью. Добавьте их сверху, сбрызните лимоном и сверните лепешку перед едой

490

ПИДЕ ШЕЛАЛЕ 275г

Фирменное пиде в форме лодочки с сыром в центре и говяжьим фаршем со свежим шпинатом в бортах

590

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



ПИДЕ С СЫРОМ 250г
490



ПИДЕ БОХЧЕ 450г

Большое пиде с суджуком, шпинатом, говяжьим фаршем, вяленым мясом и сыром. Подойдет на компанию или для тех, кто хочет попробовать сразу несколько начинок

990



280г ПИДЕ АССОРТИ

Турецкое пиде с тремя начинками: говядиной с овощами, говяжьим фаршем и сыром. Отличный вариант, чтобы попробовать разные вкусы в одном блюде

590

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



ОВОЩНОЙ ГЮВЕЧ 380г
590



380г ГОВЯЖИЙ ГЮВЕЧ
890



КУРИНЫЙ ГЮВЕЧ 380г
790



380г ГЮВЕЧ ИЗ ЯГНЕНКА
890

ГЮВЕЧИ

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



СУП ИЗ НУТА
С ГОВЯДИНОЙ 420г
790



СУП ИЗ ФАСОЛИ
420г С ГОВЯДИНОЙ
790

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ
250/30г СУП
420

ГРИБНОЙ
КРЕМ-СУП 250г
490

КУРИНЫЙ
250/30г СУП
490

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

С
У
П
Ы

БЕЙРАН ЧОРБА 300г

Национальный турецкий суп из томленной баранины с рисом, чесноком и специями. Готовим на медленном огне несколько часов, чтобы бульон был плотным и насыщенным

590



ЭЗОГЕЛИН 250/30г

Густой чечевичный суп с томатной пастой, пряными специями и свежим лимоном. Один из самых популярных супов в Турции

420



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ 606г

Баранья рулька, томленная до мягкости в прозрачном бульоне с картофелем, морковью и сладким перцем. Готовим на кости, поэтому бульон получается насыщенным и мясным

990



БУРГЕРЫ

КУРИНЫЙ БУРГЕР 323г
870

ГОВЯЖИЙ БУРГЕР 340г
1090

ДОНЕР В ХЛЕБЕ 355г

Нежное филе говядины и баранины, обжаренное на открытом огне. В сопровождении свежих овощей, хрустящего картофеля фри и фирменного соуса, подаётся в турецкой пите.

980

ШАШЛЫК В ТОНКОМ ЛАВАШЕ

ДОНЕР ДЮРЮМ	330г	870
КУРИНЫЙ ДЮРЮМ	330г	870
АДАНА ДЮРЮМ	330г	870
УРФА ДЮРЮМ	330г	980
БАРАНИЙ ДЮРЮМ	330г	1090



БУЛГУР	300
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	300
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	300
ТУРЕЦКИЙ ПЛОВ	300
ХЛЕБ	150

ГАРНИРЫ
СОУСЫ
ХЛЕБ



275/30г **ТУРЕЦКИЙ СТЕЙК**

Нежная говядина на углях.
Подается с картофелем
Айдахо и томатным соусом

1980

БАРАНЬИ РЕБРА 420/30г

1530

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ГОРЬД

ДОНЕР КЕБАБ 430/30г

Филе говядины и баранины, приготовленные на открытом огне. В отличие от Донера в хлебе — подаем в разобранном виде: с картофелем фри, свежими томатами и пикантным перцем

1090

316г МАНТЫ

Маленькие турецкие пельмени, которые мы лепим вручную. Подаем с нут, спелыми томатами, чесноком и турецким йогуртом

590

ХЮНКЕР БЕЕНДИ 230г

Кусочки нежной говядины с овощами на подушке из запеченного баклажана и сливочно-сырного соуса. За такое сочетание блюдо получило в Турции название «наслаждение султана»

790

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ГАЛАТА БАШНЯ

ГАЛАТА БАШНЯ 590г

Наше фирменное блюдо, названное в честь главной башни Стамбула. Урфа-кебаб, сочный шашлык из курицы и баранины заворачиваем в тонкий лаваш с сыром и грецким орехом. Подаем с ярким томатным соусом

1860



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



БАРАНИНА
НА КОСТИ 590г
1640

КУРИЦА
570г НА КОСТИ
1090

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



310г ИНЕГЕЛ КЕФТЕ

Нежный кебаб из говяжьего фарша на подушке из запеченных овощей, спелых томатов и чеснока. Дополняем турецким йогуртом, который подчеркивает вкус мяса

1090



ОВОЩИ ГРИЛЬ 410г

870



ХЮНКЕР БЕЕНДИ 230г КЕФТЕ

Котлеты по-стамбульски на подушке из запеченного баклажана и сливочно-сырного соуса. Вариация Хюнкер беенди с нежными мясными кефте

870

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ИЗГАРА КЕФТЕ 430/30г

Котлеты из рубленой говядины со специями. Подаем с турецким пловом, красным луком, печеными помидорами и томатным соусом. Готовим только на углях, чтобы придать блюду характерный аромат дымка

1090

340г АЛИНАЗИК

Сочный шашлык из баранины на подушке из запеченного баклажана и нежного турецкого йогурта

1090

БЕЙТИ ВАН 415г

Адана-кебаб с расплавленным сыром, завернутый в тонкий лаваш. Подаем с турецким йогуртом, запеченными томатами и печеным перцем

1090

*внешний вид блюда и сервировки может отличаться от фото

375г ИСКЯНДЕР КЕБАБ

Филе говядины и баранины с открытого огня. Подаем на лаваше с турецким йогуртом и томатами, печенными на углях

1090



ЧЕКЕРТМЕ 385г

Нежнейшая говяжья котлета в томатном соусе на подушке из турецкого йогурта. Дополняем блюдо хрустящим картофелем

1420



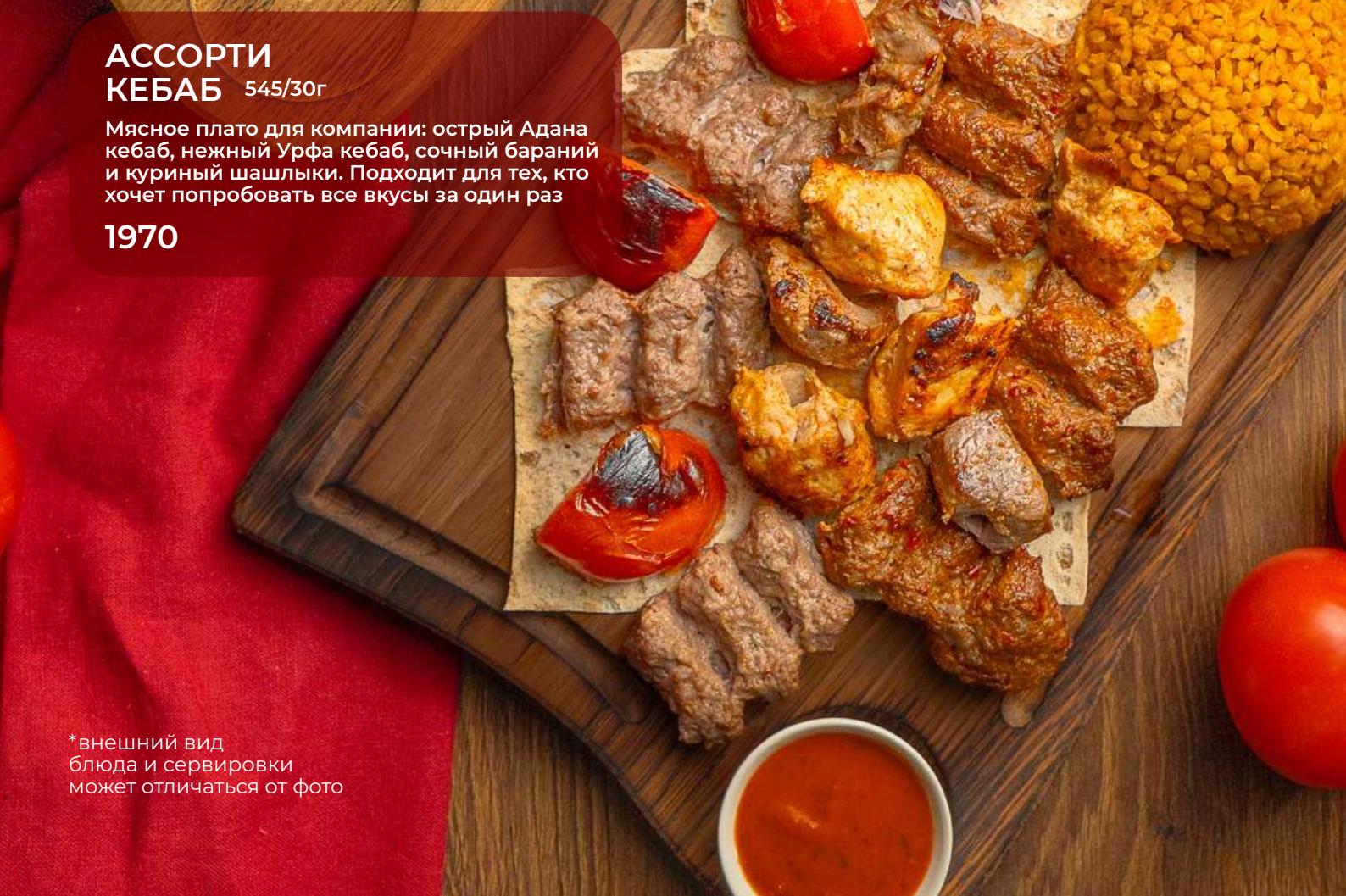
*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

A wooden cutting board featuring two large, triangular, pan-fried meat patties (kefte) with a golden-brown crust. Next to them is a mound of white rice topped with finely chopped green herbs. Two whole, roasted red tomatoes are placed at the bottom left. In the background, several small glass jars containing various spices and a bowl of red tomato sauce are visible.

ПЕЙНЕРЛИ КЕФТЕ 400г

Нежные котлеты из мясного фарша с начинкой из тянущегося сыра. Подаем с турецким пловом и томатами

980

A large wooden platter filled with an assortment of grilled meats. It includes skewers of Adana kebab (thin, minced meat), Urfa kebab (chunkier, minced meat), and chicken skewers. The meats are served with a side of yellow rice, a fresh salad of shredded purple onions and green herbs, and several roasted red tomatoes. A small bowl of red tomato sauce is at the bottom.

АССОРТИ КЕБАБ 545/30г

Мясное плато для компании: острый Адана кебаб, нежный Урфа кебаб, сочный бараний и куриный шашлыки. Подходит для тех, кто хочет попробовать все вкусы за один раз

1970

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

560г **САЧ КАВУРМА**

Филе говядины, обжаренное со спелыми томатами, болгарским перцем, грибами и луком. Подаем на сковороде сач с булгуром и свежим хлебом

1860

БАБАГАНУШ 430г

Сочный кебаб из говяжьего и бараньего фарша на подушке из запеченных баклажанов и соусом из томатов и чеснока. По турецкой традиции мясо смешивают с баклажанной основой, а соус едят с лепешкой

1090

290г **МАЦОНИ КЕБАБ**

Сочный кебаб из говяжьего и бараньего фарша, приготовленный на мангале. Подаем на лаваше с турецким йогуртом и печеным перцем

760

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



390/30г АДАНА КЕБАБ

Острый кебаб из говяжьего и бараньего фарша, приготовленный на углях. Благодаря красному перцу и открытому огню получается особенно ароматным

1090

УРФА КЕБАБ 390/30г

Сочный кебаб из говяжьего и бараньего фарша, приготовленный на углях. В отличие от аданы — мягкий по вкусу, без остроты

1090

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЧОП ШИШ
ИЗ КУРИЦЫ 380/30г
980



КЕБАБ
ИЗ БАРАНЬЕЙ 390/30г
ПЕЧЕНИ 980



ЧОП ШИШ
ИЗ БАРАНИНЫ 375/30г
1420



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ
390/30г 1310

КУРИНЫЙ
ШАШЛЫК 390/30г
1090

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



**ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ** 250/30г

В сопровождении
картофельного пюре
со шпинатом, томатов
черри и лимона.

1890

290/30/50г **ДОРАДО
НА УГЛЯХ**
1590



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



О Р Ы Б А



СИБАС 240/30/50г
1590



240/30/50г САЧ БАЛЫК
1590



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИ ПАХЛАВЫ 350г
1290



АССОРТИ
ЛУКУМОВ 100г
390



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

МОЛОЧНАЯ ПАХЛАВА 100г

390



1шт САН СЕБАСТЬЯН

450



ПАХЛАВА
1шт С МОРОЖЕНЫМ
650

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



1шт СУПАНГЕЛИ
450

1шт КАТМЕР
690

КЕШКЮЛЬ 1шт
350

1шт СЮТЛАЧ
350

ПРОФИТРОЛИ 1шт
450

1шт КЮНЕФЕ
690

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

1шт МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
450

1шт КРАСНЫЙ
БАРХАТ
350

1шт МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
450

1шт ТОРТ
ДУБАЙСКИЙ
560

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



1шт МЕДОВИК
450

НАПОЛЕОН 1шт
450

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото



ЧИЗКЕЙК ОРЕО 1шт
450

МАЛИНОВЫЙ
ЧИЗКЕЙК 1шт
450

ФИСТАШКОВЫЙ
1шт ЧИЗКЕЙК
450

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

БАР

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

БОНАКВА Б/Г	330мл	290
РЫЧАЛ СУ С/Г	500мл	290

ЛИМОНАДЫ В СТЕКЛЕ

COLA / FANTA / SPRITE	330мл	250
АЙРАН	300мл	290
КОМПОТ ДОМАШНИЙ	300мл	290
СОК RICH	200мл	290
ТАРХУН	500мл	290
ДЮШЕС	500мл	290
ШАЛГАМ	300мл	290

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИН	200мл	350
ГРЕЙПФРУТ	200мл	350
ЯБЛОКО	200мл	350
МОРКОВЬ	200мл	350
ТОМАТ	200мл	350
ГРАНАТ	200мл	690



КОФЕ

ТУРЕЦКИЙ КОФЕ	50мл	290
ЭСПРЕССО	50мл	120
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	100мл	220
АМЕРИКАНО	150мл	220
КАПУЧИНО	200мл	250
ЛАТТЕ	220мл	250
РАФ УРБЕЧ	250мл	290
ЛАТТЕ ХАЛВА	350мл	350



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЗАВАРНОЙ ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ

В СТАКАНЕ
В ЧАЙНИКЕ
В ЧАЙНИКЕ

120мл	120
500мл	490
1л	790



*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ТВИКС

пломбир, молоко, топпинг
шоколад, карамель, печенье

490

БАУНТИ

пломбир, молоко, кокос,
топпинг шоколад, сироп кокос

490

СНИКЕРС

пломбир, молоко, топпинг шоколад,
карамель, арахисовая паста

490

ВАНИЛЬНЫЙ

пломбир, молоко, сироп ваниль

490

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

МАНГО-МАРАКУЙЯ

пюре манго, сироп маракуйя,
фреш лимона

490

ЛИМОННЫЙ

лимон, фреш лимона,
сахарный сироп

490

ЛИМОНАДЫ

АНАНАС-КОКОС

сок ананаса, фреш лимона,
сироп кокос

490

МАЛИНА-ИМБИРЬ

пюре малины, фреш лимона,
имбирный сироп

490

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ТРОПИЧЕСКИЙ

маракуя сироп, мята, корица, гвоздика,
апельсин, в основе фруктовый чай

490 / 790

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ

пюре облепихи, имбирь, апельсин,
розмарин, на основе зеленого чая

490

ПУЭР НА ВИШНЕ

вишневый сок, пуэр

490 / 790

ЯГОДНЫЙ

пюре малины, вишневый сироп, фреш
лимона, розмарин, в основе черный чай

490

*внешний вид
блюда и сервировки
может отличаться от фото

ЧАЙ АВТОРСКИЙ

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ РЕСТОРАН ГАЛАТА! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

доставка
наши социальные сети



программа лояльности:
копите бонусы
и получайте кэшбэк



десерт в подарок за отзыв
в Яндекс картах или 2gis



ЛИГОВСКИЙ ПРОСПЕКТ, 162

+7 921 994 94 34

ПРОСПЕКТ ПРОСВЕЩЕНИЯ, 33 К1

+7 999 008 76 85