

Че-Дор

КУХНЯ

AVLI
MILOS
TAVESHI



МОРЕПРОДУКТЫ

Seafood bar

УСТРИЦЫ И ЕЖИ

Oysters and Sea Urchin

ЁЖ МОРСКОЙ (от 2 шт.)

Sea Urchin (from 2 pcs.)

450

1 шт.

СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ (от 2 шт.)

Seasonal Oysters (from 2 pcs.)

540

1 шт.

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Shrimp on ice

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ С СОУСОМ ТАРТАР

Northern Prawns on Ice with Tartar Sauce

1900

300 г





СОТЕ / ГРИЛЬ

Saute / Grill

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ (ГРИЛЬ)
Tiger shrimp, 1 pc.

220
1 шт.

**КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ (ГРИЛЬ)**
King shrimp, 1 pc.

370
1 шт.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ (СОТЕ)
Sauteed Kamchatka crab

1650
100 г

МИДИИ (СОТЕ)
Sauteed Mussels

360
100 г

ВОНГОЛЕ (СОТЕ)
Sauteed Clams

380
100 г

КАЛЬМАР ЛОЛИГО (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed Loligo Squid

580
100 г

**КАЛЬМАР
КОМАНДОРСКИЙ (ГРИЛЬ / СОТЕ)**
Grilled / Sauteed Commander's Squid

450
100 г

ГРЕБЕШОК
Grilled / Sauteed scallop

790
100 г

ОСЬМИНОГ (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed octopus

1360
100 г

МОРСКОЕ ПЛАТО

Seafood platter

3900

4/4/300/55 г

Сезонные устрицы 4 шт., салат с морепродуктами, тартар из тунца и лосося, северные креветки, камчатский краб, желток перепелиный и три соуса: понзу, соус к устрицам и цитронет



СЕРБСКИЕ НАМАЗКИ

Serbian spreads



АЙВАР

Ajvar

Традиционное блюдо балканской кухни – пикантная овощная икра из печёного перца рамиро, баклажана и перца чили.

135/65 г 490



БАБАГАНУШ

Baba Ganoush

Закуска из рубленых печёных баклажанов с тахини и зёрнами граната.

130/65 г 490



ГУАКАМОЛЕ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Guacamole with Tiger Prawns

Популярная закуска из мякоти спелого авокадо с креветками, луком и специями.

130/65 г 590

ДЗАДЗИКИ, ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И ЛАБНЕ

Tzatziki, Labneh and Smoked Salmon

Греческая намазка из йогурта, свежего огурца и чеснока, с копчёным лососем, традиционным крем-сыром лабне и трюфельным маслом.

125/65 г 590



ХУМУС, ТАХИНИ И ЗЁРНА ГРАНАТА

Hummus with Tahini
and Pomegranate Seeds

Традиционна намазка с восточного побережья Средиземного моря.

135/65 г 490



СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕЗЕ

Mediterranean Mezze

Дзадзики с копчёным лососем, айвар, хумус, бабагануш и гуакамолe с креветками.

380/130 г 1650

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



[Горячее блюдо]

[от шефа]



ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО, СОУС ВИТЕЛЛО

Roasted Ramiro Pepper with Vitello Sauce

590

135 г



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, ГУАКАМОЛЕ
И СОУС ЮДЗУ

890

145 г

Tuna Tartare with Guacamole and Yuzu Sauce



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬНАЯ
ПАСТА И КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ЧИПСЫ

740

140 г



Marbled Beef Tartare with Truffle Paste
and Potato Chips



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Vitello Tonnato

130 г 750



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ КОНФИ

Chicken liver pate with onion confit

160 г 480



ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН, ТОМАТЫ И СЕРБСКАЯ БРЫНЗА

Roasted Eggplant, Tomatoes
and Serbian Bryndza

250 г 740



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Stracciatella
with Tomatoes

160 г **630**

АНТИПАСТИ МИКС

Mixed Antipasti

Микс из сырных и мясных закусок, подаётся со средиземноморскими маринадами и мёдом в сотах.

230 г **1850**

АНТИПАСТИ ПОД БОКАЛ ВИНА

Antipasti for a glass of wine

Пекорино, тет-де-муан, бри, пармская ветчина, оливки, вяленые томаты, каперсы и гриссини.

90 г **850**



АНТИПАСТИ ПОД СТОПКУ

Shot Glass Antipasti

Сало, маринованный огурец, бородинский хлеб, чеснок и лук.

135 г **480**



ОЛИВКИ
Olives

430
80 г

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ
Sun-dried tomatoes

450
80 г

ПЕКОРИНО
Pecorino

290
30 г

ТЕТ-ДЕ-МУАН
Tete de Moine

490
30 г

ГРАНА ПАДАНО
Grana Padano

260
30 г

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА
Parma ham

390
30 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН, КАМЧАТСКИЙ КРАБ СВИТ ЧИЛИ

Crispy Eggplant with Kamchatka Crab and Sweet Chili

960

190 г



**ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ,
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ**

Galician-style Octopus

Осьминог с молодым картофелем
и копчёной паприкой.

1390

180 г



**ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ
И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ**

Grilled Octopus with
Sun-dried Tomatoes

790

100 г



ГИРОС С ЯГНЁНКОМ

Gyros with lamb

230 г **790**

ГИРОС С ЦЫПЛЁНКОМ

Chicken Gyros

230 г **690**

ГИРОС С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Gyros with tiger shrimp

230 г **790**



БУРЕК С СЫРОМ

Burek with Cheese

Популярное блюдо балканской кухни – жареные пирожки из тонкого лаваша с начинкой из каймака и творога.

490

170 г



КАЛЬМАР СВИТ ЧИЛИ НА ГРИЛЕ, ЛИСТЪЯ САЛАТА

Grilled sweet chili squid, lettuce with mixed lettuce

720

180 г

САЛАТЫ

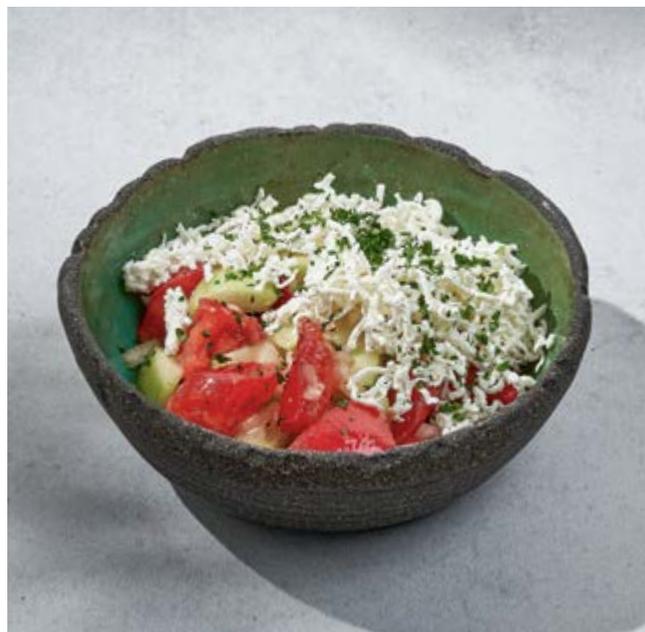
Salads



СТЕЙК-САЛАТ С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ, ПЕКОРИНО
И ГОРЧИЧНЫЙ ВИНЕГРЕТ

Marbled Beef Steak Salad
with Pecorino and Mustard Vinaigrette

250 г 1100



ШОПСКИЙ САЛАТ

Shopska Salad

790

240 г

Салат из свежих овощей и запечённого
болгарского перца с брынзой.



«НИСУАЗ» С ТУНЦОМ

Tuna Niçoise

940

300 г



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Crispy Chicken Caesar Salad

230 г **750**



«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКОЙ

Crispy Shrimp Caesar Salad

195 г **890**



САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И АВОКАДО

Salad with Kamchatka Crab and Avocado

240 г **1560**



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ЗАПЕЧЁННЫМ ПЕРЦЕМ [на двоих]

Salad with Seafood and Baked Peppers

240 г 1260

[на двоих]

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Greek Salad

330 г 890



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ И ДЗАДЗИКИ

Salad with smoked salmon and tzatziki

980

200 г

СУПЫ

Soups



ПОХЛЁБКА С МЯСОМ
ЗАПЕЧЁННОГО ЯГНЁНКА

Baked Lamb Meat Soup

350 г **850**



РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА
С МОРЕПРОДУКТАМИ
НА ТОМАТНОМ БУЛЬОНЕ

Fisherman's Seafood Stew
with tomato broth

Гребешок, мидии, вонголе, кальмар, креветка.

330 г **1100**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПТИТИМОМ

Chicken Broth with Ptitim

490
300 г



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yum with seafood

890

350/100 г



[от шефа]



[пряное блюдо]



РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Fisherman's Seafood Stew

Гребешок, мидии, вонголе, кальмар, креветка.

1100

330 г



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ

Creamy Sweet Potato Soup with Shrimps

730

350 г



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Creamy Sweet Potato Soup with Stracciatella

590

350 г



[от шефа]



[пряное блюдо]

СЕРБСКИЙ ФАРШ

Serbian ground meat



ПЛЕСКАВИЦА (ГОВЯДИНА-СВИНИНА)

Pleskavica (Beef and Pork)

Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится на сербском гриле из мясного фарша с набором традиционных ароматных специй.

240 г 690



УШТИПКИ ГУРМЕ, ТОМАТНАЯ САЛЬСА, ЛАБНЕ

740
260 г

Uštipci Gourmet, Tomato Sauce, Labneh

Сербские котлетки из говядины и свинины, приготовленные на сербском гриле, с добавлением ароматных трав и специй и сыром гауда внутри.



ЧЕВАПЧИЧИ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ ЛАБНЕ

690
260 г

Cevapcici with tomato salsa and labneh sauce

ГРИЛЬ РАЖНИЧИ

Grill razhnich



ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА, ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»

Lamb Tongues with Vegetables
and Truffle Jus

160/40 г **890**



КЕБОБС ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Pork Neck Kebobs with Vegetables
and Tomato Sauce

Сочные шашлычки из свиной шеи
с овощами и томатной сальсой.

180/40 г **650**





**РАЖНИЧИ ЛОСОСЬ-БЕКОН,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС**

Raznichki salmon-bacon, truffle sauce

1250

190 г



[от шефа]



[пряное блюдо]

ГРИЛЬ

Grilled dishes



СКЁРТ-СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, ЧИМИЧУРРИ,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»

Marbled Beef Skirt Steak,
Chimichurri, Truffle Jus

175/40 г **1190**



СТЕЙК РИБАЙ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ» (от 100 г)

Ribeye steak with truffle au Truffle Jus

980

100 г
(сырого мяса)



ЗАПЕЧЁННЫЙ ЯГНЁНОК,
СОУС ЛАБНЕ

Roast lamb, labneh sauce

250 г **1360**



КАРЕ ЯГНЁНКА

Char Grilled Rack of Lamb

1650

240 г



[от шефа]



[пряное блюдо]

**БУРГЕР С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯГНЁНКОМ,
ВЁШЕНКАМИ И ЛУКОМ КОНФИ**

Burger with baked lamb, oyster mushrooms
and confit onions

1100
220 г





СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ, ШПИНАТ, ДЗАДЗИКИ

Salmon Steak, Spinach, Tzatziki

1560

260 г



**ДОРАДО,
ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО
С ПЕТРУШКОЙ**

Dorado, garlic butter with parsley

250/40 г **980**



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА,
ГУАКАМОЛЕ,
ЧИМИЧУРРИ**

Tuna Steak, Guacamole,
Chimichurri Sauce

200 г **1050**



**ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА
В СОУСЕ ИЗ ПЕЧЁНОЙ
ПАПРИКИ И ТОМАТОВ
(БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ, ОТ 250 г)**

Octopus tentacles with Roasted
Paprika and Tomato Sauce
(250 g minimum)

100/90 г **1700**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot dishes



РЁБРА BBQ

BBQ Ribs

980

370 г



БЕФСТРОГАНОВ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Beef Stroganoff
with truffle puree

330 г 850



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ,
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ,
ВЁШЕНКИ (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ)

Confit Duck Leg, Potato Cream,
Oyster Mushrooms

1150

350 г



**ЦЫПЛЁНОК
«ПАРМИДЖАНО»**

Chicken Parmigiano

Сочное куриное бедро
с сыром моцарелла
в хрустящей панировке
с томатным соусом.

680

250 г



**ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА С ПЕРЛОВКОЙ, ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ»**

Lamb tongues with pearl barley, mushrooms and truffle au jus sauce

870

330 г



**ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С ПЮРЕ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ХРЕНА**

Beef cheeks with mashed potatoes
and horseradish

320 г **790**



**ФИЛЕ ДОРАДО, ШПИНАТ,
ВЁШЕНКИ, ТОМАТЫ**

Sea Bream Fillet, Spinach,
Oyster Mushrooms, Tomatoes

330 г **1160**



**ДОРАДО, ЗАПЕЧЁННАЯ
В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ
СТИЛЕ [на двоих]**

Mediterranean-Style
Roasted Sea Bream

670 г **1650**



УЖИН РЫБАКА [на двоих]

Fisherman's Dinner, Spinach, Potato Cream and Tomato Sauce

1590

500 г

Обжаренные гребешки, кальмар лолиго, креветки, дорадо и мидии на подушке из картофельного крема, со шпинатом и средиземноморским томатным соусом.



[от шефа]



[пряное блюдо]

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

Side dishes and bread

ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ В БЕЛОМ ВИНЕ	490 80 г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	350 150 г
Wilted Spinach with White Wine		Mashed Potatoes	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	490 150 г	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	420 150 г
Mashed Potatoes with Parmesan and Truffle oil		Rosemary Potatoes	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	490 130 г	ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ, КАЙМАК	480 150/30 г
French Fries with Parmesan and Truffle oil		Grilled Champignons, kaymak	
		Подаются с соусом из каймака.	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ	450 130/40 г	ХЛЕБ ДОМАШНИЙ	380 200 г
French Fries with Ketchup		Homemade Bread	
		Подаётся с сербской пастой урнебес.	
ОВОЩИ ГРИЛЬ	590 190 г	ПИТА С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ	320 150 г
Grilled Vegetables		Pita with Serbian Brynza	

СОУСЫ

Sauce

ТАРТАР	110 50 г	СМЕТАНА	90 50 г
Tartare		Sour Cream	
СЫРНЫЙ СОУС	120 50 г	КЕТЧУП	90 50 г
Cheese Sauce		Ketchup	
БАРБЕКЮ	110 50 г	ТОМАТНЫЙ СОУС	120 50 г
Barbecue		Tomato Sauce	
МАЙОНЕЗ	100 50 г	МАЛИНОВЫЙ СОУС	160 50 г
Mayonnaise		Raspberry Sauce	
ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»	220 50 г		
Au jus truffle sauce			

ПАСТА

Pasta

В любое блюдо из меню вы можете добавить:

ПАРМЕЗАН 120
Parmesan 6 г

**ЛИНГВИНИ
«КАРБОНАРА»
С ГРАНА ПАДАНО**

Linguine Carbonara
with grana padano

350 г **720**



**ЛИНГВИНИ «КАЧО-Э-ПЕПЕ»
С МРАМОРНЫМ СКЁРТ-СТЕЙКОМ И ПЕКОРИНО**

Spaghetti Cacio e Pepe with Marbled Skirt Steak and Pecorino

950
300 г



КОНКИЛЬОНИ «БОЛОНЬЕЗЕ» СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Conchiglioni Stuffed with Boloñesa and Stracciatella

790

410 г



**ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ,
СОУС БИСК**

Shrimp and bisk linguine

310 г **890**



**ПТИТИМ
С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ И ЦУКИНИ**

Ptitim with Kamchatka
crab and zucchini

1250

320 г



**ПТИТИМ
С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ**

Shrimp and Squid Ptitim

340 г **920**



**ЛИНГВИНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Seafood Spaghett with Tomato Sauce

Тигровые креветки, вонголе,
кальмар и мидии.

400 г **1160**

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Sharing plates



МЯСНОЙ СЕТ НА ГРИЛЕ

Grilled Meat Platter

Каре ягнёнка, кёфте, кебобс из свиной шеи, шашлычок из язычков ягнёнка, овощи на гриле, буреки, картофель фри и томатный соус.

2900

700/40 г



МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Grilled Seafood

Кальмар лолого, королевские креветки, гребешок, тунец, кальмар командорский и цитрусовый соус.

400/40 г 2950



СОТЕ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Sauteed mussels
in white wine sauce

470 г 1160



СОТЕ ИЗ МИДИЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Sauteed mussels in tomato sauce

980
470 г



СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В СОУСЕ БЕР БЛАН

Sauteed Seafood in Beurre Blanc Sauce

2950

640/65 г

Гребешок, кальмар лолиго, королевские креветки, мидии, вонголе, кальмар командорский, лимон и ароматный домашний хлеб.

ДЕСЕРТЫ

Desserts



ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА
С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ
И ВАРЁНАЯ СГУЩЁНКА, 1 ШТ.

Waffle Cone with with Mascarpone Cream
and Boiled Condensed Milk, 1 pc.

120 г **340**



МЕДОВИК

Honey cake (Medovik)

530

150 г



ЯГОДНЫЙ ТАРТ

Berry tart

580

120 г

**БАСКСКИЙ
ЧИЗКЕЙК**

Basque
cheesecake

540

160 г



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ

Chocolate fondant with ice cream

650

120/40 г

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ (1 шарик)

Assorted Ice Cream (1 scoop)

240

50 г



I VLA
ZOJIM
TAVERNI

Menu book

Salt shaker

Pepper shaker