

### НАПИТКИ

ВОДА EDIS ГАЗ/БЕЗ 0,5	350
АЙРАН 0,27	150
КОЛА/КОЛА ЗЕРО/ФАНТА/СПРАЙТ 0,25	250
ЛИМОНАД ЛАПОЧКА 0,33 (АРБУЗ/МАНГО-ЧИЛИ/АНАНАС-ЛИЧИ/ГУАВА-ЛАЙМ/ГРЕЙПФРУТ-ЛИМОН)	300
ТОНИК	250

### КОФЕ

ЭСПРЕССО	150
АМЕРИКАНО	200
ФИЛЬТР	200
КАПУЧИНО	250
ЛАТТЕ	280
ФЛЭТ УАЙТ	280
МАТЧА КАПУЧИНО	250
КАКАО	250

### АЙС КОФЕ

АЙС ЛАТТЕ МАРАКУЙЯ	280
АЙС МАТЧА ЛАТТЕ	280
ЭСПРЕССО ТОНИК	280
БАМБЛ КОФЕ	280

### ЧАЙ

АССАМ/ ТЕ ГУАНИНЬ/ АЛЬПИЙСКИЙ ЛУГ	250
-----------------------------------	-----

### ПИВО

PORT PILSNER ЛУЧШИЙ ЛОКАЛЬНЫЙ ПИЛСНЕР В НЕМЕЦКОМ СТИЛЕ ПО ОЦЕНКАМ UNTAPPO	450
STIEGL GOLDBRAU АВСТРИЙСКИЙ ЛАГЕР	
LEFEBVRE, "BLANCHE DE BRUXELLES" БЕЛЬГИЙСКОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ	
BALLANTINE STOUT КЛАССИЧЕСКИЙ СТАУТ С ШЕЛКОВИСТЫМ АРОМАТОМ КОФЕ, ШОКОЛАДА И ПРИЯТНОЙ ГОРЕЧЬЮ	
THE LOCAL ЯБЛОЧНЫЙ ПОЛУСУХОЙ СИДР ИЗ СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО РЕГИОНА	
ROUGE DE BRUXELLES ВИШНЕВЫЙ ЭЛЬ	490



## Оригинальный берлинский кебаб с Говядиной

590

Kebab (UK: /ki' bæb/, US: /ki' bɑ:b/; Arabic: كباب, kabāb, [ka' bɑ:b]; Turkish: kebab, [sebab]), kabob (North American) or kabab (Bangladeshi, Indian, Pakistani and Arabian) is a type of cooked meat dish that originates from cuisines of the Middle East.

Нежная говядина, свежие томаты и огурцы, маринованные огурцы пиклз, баклажан, красная капуста, салат айсберг, красный лук в композиции из трёх фирменных соусов в хлебе рамазан с кунжутом.

## Мезе (хумус/баба гануш/мухаммара)

400

Хумус (хуммус, хомус, хоммус; от араб. حُمُّص [3]) — закуска из нутового пюре, в состав которой обычно добавляются кунжутная паста (тахини), оливковое масло, чеснок, сок лимона, паприка.

Баба гануш, или баба ганудж (араб. بَابُ غَنُوج [4]) (в других транскрипциях: баба гануг, баба гануж) — популярное блюдо восточной кухни, закуска, состоящая главным образом из пюрированных готовых баклажанов, смешанных с приправами (например, с кунжутной пастой, оливковым маслом, лимонным соком)[1].

Муhamмара (араб. مَحْمَر — «покрасневший») — острый соус или закуска на основе красного перца родом из Алеппо[1], входит в левантийскую и турецкую кухни. В западной Турции мухаммару называют акукой.

## Турецкий суп Джаджик

250

Джаджик (Sıcık) - традиционное блюдо турецкой кухни. Джаджик представляет собой холодный суп на основе айрана с измельченными огурцами и зеленью.



## Кебаб с томленой свиной в перечном соусе 550

Kebab (UK: /ki'ba:b/, US: /ki'ba:b/; Arabic: كباب, kabāb, [ka'ba:b]; Turkish: kebab, [sebab]), kabob (North American) or kabab (Bangladeshi, Indian, Pakistani and Arabian) is a type of cooked meat dish that originates from cuisines of the Middle East.

Томленая свинина под перечным соусом, огурцы свежие и маринованные огурцы пиклз, красная капуста, салат айсберг, халапеньо, красный лук в композиции из трех фирменных соусов в хлебе рамазан с кунжутом

## Буберт с вишней 300

Буберт — манный пудинг с яйцом<sup>[1]</sup>, блюдо немецкой<sup>[2][3]</sup>, латышской, литовской и эстонской кухонь. Состоит из манной крупы, молока (или сливок), яиц, сахара и какого-либо кислого фруктового сока или жидкого киселя. В отличие от каш, буберт не варится, а лишь заваривается<sup>[1]</sup> — это оказывает решающее влияние на формирование особого вкуса блюда.<sup>[6]</sup> Заваренную крупу, сняв с огня, некоторое время оставляют набухать под крышкой. В остывшую до 70° крупу вводятся растёртые с сахаром (вариант — с сахаром и лимонной цедрой) желтки. На последнем этапе приготовления добавляют взбитые белки. Подаётся буберт, облитый соком ягод либо киселём.<sup>[7]</sup>

Пудинг из манной муки, с взбитой сметаной и кислой вишней.

## Zitronenküchen 300

Kuchen, der ['ku:hən] — сладкий пирог, кекс.

Лимонный пирог из песочного теста с безе.



## КЕБАБ

ДЁНЕР КЕБАБ В ХЛЕБЕ РАМАЗАН <small>С КУРИЦЕЙ/С ХАЛУМИ/ С ФАЛАФЕЛЕМ</small>	490
ДЁНЕР КЕБАБ НА ТАРЕЛКЕ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР:: РИС ИЛИ ФРИ <small>С КУРИЦЕЙ/С ХАЛУМИ/ С ФАЛАФЕЛЕМ</small>	490
ДЁНЕР КЕБАБ С ГОВЯДИНОЙ	590
ГЕМЮЗЕ КЕБАБ С КУРИЦЕЙ	550
ДЮРЮМ КЕБАБ С КУРИЦЕЙ	490
ВЕГАН ДЮРЮМ С ФАЛАФЕЛЕМ	450

## МОЖНО ДОБАВИТЬ В КЕБАБ

КУРИНОЕ МЯСО <sup>140ГР</sup>	250
ОВОЩИ ГРИЛЬ <sup>150ГР</sup> <small>БАКЛАЖАН, ЦУКИНИ, ПЕРЕЦ РАМИРО, КРЫМ КИЙ ЛУК</small>	250
СЫР ХАЛУМИ <sup>50ГР</sup>	200
ФАЛАФЕЛЬ (3ШТ) <sup>60ГР</sup>	150
ХУМУС <sup>60ГР</sup>	100
ХАЛАПЕНЬО <sup>20ГР</sup>	100
ФРИ <sup>150ГР</sup>	200
СОУС АДЖИКА/АЙОЛИ КАРРИ/ЙОГУРТ/ТАР-ТАР <sup>20ГР</sup>	50



## НЕ КЕБАБ

ШНИЦЕЛЬ С ГАРНИРОМ НА ВЫБОР:: ОГУРЦЫ ИЛИ КАРТОФЕЛЬ	450
КАРРИ ВУРСТ <b>FAVORITE</b>	450
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С БЕКОНОМ	350
ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП	300
МЕЗЕ <small>ХУМУС/БАБА ГАНУШ/МУХАММАРА</small>	400
ХУМУС С ПЕРЦЕМ РАМИРО	350
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ	300

ДОП. СОСИСКА <sup>100ГР</sup> +200

## ДЕСЕРТ

МУХАЛЛЕБИ	330
МОРОЖЕНОЕ	300
ZITRONENKÜSCHEN	300
БУБЕРТ С ВИШНЕЙ	300

## К ПИВУ

КУРИНОЕ ВЯЛЕННОЕ МЯСО <sup>40ГР</sup>	300
СВИНОЕ ВЯЛЕННОЕ МЯСО <sup>40ГР</sup>	300
ОРЕШКИ МИКС <sup>100ГР</sup>	180