



CHEF'S CHOICE

Turkish Kebabs & steaks

Menu





шеф-поварами, которые специально приехали из Турции, чтобы подарить вам неповторимый вкус традиционных турецких кулинарных шедевров.

Мы гордимся тем, что каждая наша подача не только передает богатство турецкой культуры, но и погружает вас в атмосферу истинного вкуса и гастрономического наслаждения.

ресторан
CHIEF'S CHOICE

Ресторан Chef's Choice рад предложить вам аутентичные блюда турецкой кухни.

Ваше меню состоит исключительно из блюд, приготовленных из самых свежих фермерских продуктов. Каждое блюдо создается с любовью и заботой нашими



Холодные Закуски

АССОРТИ СЫРОВ

Овечий сыр, сулугуни, брынза, дор-блю, грецкий орех, виноград

250 г

695.-

АДЖЫЛЫ ЭЗМЕ

Помидоры, лук, петрушка, зеленый острый перец, паста из перца, оливковое масло

100 г

155.-

ХАЙДАРИ

Мацони, укроп, мята, оливковое масло, чеснок

100 г

155.-

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованные перец, капуста, огурчики, морковь

350 г

350.-

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Узбекские помидоры, огурцы, сладкий и острый перец, зелень, лимон

350 г

585.-



ГАВУРДАК

Помидоры, свежий огурец, красный лук, грецкий орех, красный и зеленый перец, петрушка, соус наршараб, оливковое масло

280 г

555.-



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / С КУРИЦЕЙ

Салат айсберг, салат романо под фирменной заправкой «Цезарь», обжаренные королевские креветки/ курица, черри, пармезан и сухарики

250 г 695/585.-



САЛАТ «SHEF'S CHOICE»

Микс салата, помидоры черри, овечий сыр, грецкие орехи, гранат, изюм, яблочная стружка, кукуруза, гранатовый соус с оливковым маслом и лимонным соком

250 г

795.-

CHEF'S
CHOICE



Салаты



САЛАТ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Большие королевские креветки, томаты черри, руккола, авокадо под медово-горчичной и бальзамической заправками, пармезан, кедровый орех

220 г

695.-

ЧОБАН САЛАТ

Помидоры узбекские, сыр овечий тулум, огурцы, красный лук, укроп, кинза, базилик, оливковое масло

250 г

455.-





**САЛАТ
С ТУНЦОМ**

Тунец, микс салата, кукуруза,
черри, красный лук, долька
лимона, заправка из
оливкового масла

320 г

650.-


**САЛАТ
«БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ»**

Ароматные помидоры «Бычье
сердце» с красным луком под
соусом наршараб и оливковым
маслом, салат фризе

250 г

495.-





**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
С КОЗЬИМ СЫРОМ**

Микс свеклы, козьего сыра, салата и кедровых орешков под оливковым маслом и бальзамическим крем-соусом, пармезан

220 г

550.-



САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Сочные помидоры с нежным сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом, кедровый орех. Подается с соусом песто и сушеным орегано.

250 г

635.-



СТЕЙК-САЛАТ

Микс салата, говяжья вырезка, огурцы свежие, зеленый и красный болгарский перец, черри, кукуруза, специальный стейк-соус

270 г

890.-

Супы

ТЫРНАКЛЫ ПИДЕ

Турецкий хлеб

120 г

95.-

ЛАВАШ ДОМАШНИЙ

150.-

МЕРДЖЕМЕК (СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ)

350 г

350.-

ИШКЕМБЕ ЧОРБАСЫ

Суп из говяжьего рубца. Подается с уксусно-чесночным соусом.

Наличие уточняйте у официанта.

350 г

450.-

СУП КУРИНЫЙ ПО-ТУРЕЦКИ

350 г

395.-

Горячие Блюда



CHEF'S
CHOICE

СТЕЙК-БУРГЕР

Нежная булочка, мраморная говядина на гриле, горячий сырный соус чеддер, лук карамелизированный, помидор, маринованный огурец, салат айсберг, соус на основе майонеза. Подается с картофелем фри и кетчупом.

320 г

655.-



CHEF'S
CHOICE

БУРГЕР ОТ ШЕФА

Нежная булочка, помидор, маринованный огурец, салат айсберг, сыр чеддер, карамелизированный лук, говяжья котлета. Подается с картофелем фри и кетчупом.

360 г

555.-



ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-БАКИНСКИ

Говяжье мясо томится 5-6 часов с добавлением специй (перец горошек, лавровый лист, соль, перец). Подается с картофелем-беби и красным луком.

300 г

585.-

Рыба

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Креветки тигровые,
микс салата, лимон,
бальзамический соус

120/40 г **985.-**



СЛИВОЧНЫЙ ЛОСОСЬ

Лосось томленый в сливочном масле. Подается с брокколи на пару и сливочным соусом с пармезаном.

150/100 г **875.-**



Паста

БОЛОНЬЕЗЕ

Спагетти, томленый говяжий фарш, томатный соус, пармезан, черри

300 г

545.-

СПАГЕТТИ ПОД ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

Спагетти, томатный соус, пармезан, черри

250 г

415.-

ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Паста фетучини, куриное филе, шампиньоны, нежный сливочный соус, пармезан, черри

300 г

465.-

ПАСТА С ЛОСОСЕМ

Спагетти, нежный лосось, сливочный соус, сыр пармезан, черри

300 г

650.-

Гарниры

ИЧЛИ КЁФТЕ

Говяжий фарш, лук репчатый, грецкий орех, петрушка, красный молотый перец. Обжаривается в панировке.

220 г

455.-

ШПИНАТ ТОМЛЕННЫЙ В СЛИВКАХ

С шампиньонами

150 г

320.-

КАРТОФЕЛЬ-БЕБИ / КАРТОФЕЛЬ ФРИ/
/ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ /

150 г 250.-

МАЦОНИ
Домашний йогурт

150 г 150.-

ОВОЦИ НА МАНГАЛЕ

Кабачки, баклажаны,
томаты, сладкий перец

200 г

290.-

ДЕМИГЛАС

50 г 100.-

НАРШАРАП
Гранатовый соус


50 г 100.-

ВВQ

40 г 100.-

КЕТЧУП

40 г 100.-

АДЖИКА
ОСТРАЯ 

80 г 100.-

КИСЛО-
СЛАДКИЙ

40 г 100.-

СЫРНЫЙ

40 г 100.-

ГОРЧИЦА

40 г 100.-

ЧЕСНОЧНЫЙ

40 г 100.-

Стейки

ДАЛЛАС

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание

Подается с картофельным пюре и сливочным шпинатом с грибами

350-400 г

-1490-



СТЕЙК «ДИАНА»

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание. Подается с картофельным пюре и шпинатом под сливочным соусом с грибами.

200/150 г 995.-



CHEF'S CHOICE

Turkish Kebabs & steaks

СТЕЙК «ЛУКУМ»

Кусочки говяжьей вырезки. Подаются с запеченным картофелем и шпинатом со сливками и грибами.

200/150 г 1150.-



СТЕЙК «МАШРУМ»

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание. Подается с запеченным картофелем и сливочным шпинатом с грибами, соусом демиглас.

200/150 г 995.-



CHEF'S CHOICE
Turkish Kebabs & steaks



РИБАЙ

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание. Подается с картофельным пюре и сливочным шпинатом с грибами.

250-300 г

1155.-

CHEF'S CHOICE

ТИ-БОН

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание. Подается с картофельным пюре и сливочным шпинатом с грибами.

350-400 г

1490.-

CHEF'S CHOICE
Turkish Kebabs & steaks



НЬЮ-ЙОРК

Мраморная говядина зернового откорма, сухое вызревание. Подается с картофельным пюре и сливочным шпинатом с грибами.

200-250 г

985.-

CHEF'S CHOICE
Turkish Kebabs & steaks



СТЕЙК «МИНЬОН»

Говяжья вырезка. Подается с картофельным пюре и грибами, шпинатом и спаржей.

200/150 г

1150.-

CHEF'S CHOICE
Turkish Kebabs & steaks




СТЕЙК ИЗ КУРОЧКИ ПО-ТУРЕЦКИ

Филе бедра курочки маринованное в специальном соусе от шефа. Подается с запеченным картофелем и сливочным шпинатом с грибами.

250/150 г

595.-






**ШАШЛЫК-БАСТУРМА
ПО-БАКИНСКИ**

Почечная часть молодого бычка
маринованная в чабреце и
репчатом луке, лаваш. Аджика
подается отдельно.


180/50/40 г **685.-**



**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬЕЙ
КОРЕЙКИ**

Баранья корейка, лаваш,
лук репчатый. Аджика
подается отдельно.


180/50/40 г **785.-**



**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬИХ
РЁБРЫШЕК**

Бараньи ребра, лаваш,
лук репчатый. Аджика
подается отдельно.

180/50/40 г **585.-**



**ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ
ПОМИДОРОВ**

Бакинские помидоры, лаваш,
лук репчатый

150/50/40 г **250.-**

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНЬЕЙ МЯКОТИ**

Баранья мякоть, лаваш, лук
репчатый. Аджика подается
отдельно.

180/50/40 г **685.-**

Кебабы

CHEF'S CHOICE

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш из баранины, лаваш, помидор, зеленый перец, лук репчатый. Аджика подается отдельно.

180/50/40 г 685.-

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриная тушка, томатная паста, лаваш, лук репчатый. Аджика подается отдельно.

180/50/40 г 395.-

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Бедро индейки, лаваш, лук красный репчатый. Аджика подается отдельно.

180/50/40 г 495.-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Куриный фарш, лаваш, лук репчатый, помидор, зеленый перец. Аджика подается отдельно.

180/50/40 г 455.-

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ ПО-БАКИНСКИ

Картофель с курдюком. Аджика подается отдельно.

150/50/40 г 250.-

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Грибы маринованные в майонезе со специями

150/50 г 250.-

CHEF'S
CHOICE

АЛИНАЗИК ИЗ ФИЛЕ ЯГНЕНКА

Рубленое мясо ягненка,
баклажан, помидоры, специи,
турецкий чесночный йогурт

200/250 г

985.-

АДАНА-КЕБАБ

Рубленое мясо ягненка,
жареные помидоры и
зеленый турецкий острый
перец, лаваш

180/150 г

890.-

КУЗУ ШИШ

Мякоть ягненка
маринованная в
молочном соусе,
помидоры и зеленый
перец на гриле, лаваш

180/150 г

695.-

УРФА-КЕБАБ

Рубленое мясо ягненка,
жареные помидоры и
зеленый турецкий перец,
лаваш

180/150 г

855.-

Туркиши кебаб

CHEF'S CHOICE

БЕЙТИ-КЕБАБ

Рубленая ягнятина, болгарский перец, чеснок, помидор на гриле, лаваш, домашний йогурт, томатный соус. Перед подачей блюдо поливается горячим топленым сливочным маслом.

220/230 г

975.-

ТАВУК ШИШ

Филе бедра курицы маринованное в специальном соусе от шефа, помидоры и перец на гриле, лаваш

200/150 г

425.-

КЕБАБ ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

Куриные крылышки маринованные в специальном соусе от шефа, помидоры и перец на гриле, лаваш

200/230 г

385.-

КАСАП КЁФТЕ

Котлеты из говяжьего фарша. Подаются с помидором и зеленым перцем на гриле и маринованным перцем.

200/150 г

590.-

Десерты

CHEF'S
CHOICE

ТРАЛИЧЕ

Популярный турецкий десерт. Бисквит, пропитанный молоком, нежным кремом и карамелью.

150 г

350.-

ПАХЛАВА

«ХАВУЧ ДИЛИМ»

Подается с шариком мороженого

140/70 г

650.-

ШОКОЛАДНАЯ ПАХЛАВА

Тонкое слоеное тесто, фисташки, масло, молоко, тертый шоколад

120 г

350.-

**ТУРЕЦКОЕ
МОРОЖЕНОЕ
МАРАШ**

Ваниль / Шоколад /
Клубника / Фисташка

50 г

150.-

СЮТЛАЧ

Турецкий рисовый пудинг с
золотистой корочкой, нежным
сливочным вкусом и тонким
ароматом ванили. Посыпается
жареным дробленным фундуком.

200 г

285.-

ТУРЕЦКИЙ ЧАЙНЫЙ НАБОР

Варенье инжирное, варенье из
белой черешни, микс жареных
орехов, цукаты, сухофрукты,
кусковой сахар

750 мл

1185.-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА «СИРАБ», Б/Г	0,5 л	275.-
ВОДА «СИРАБ», С/Г	0,5 л	275.-
ВОДА «ДЖЕРМУК», Б/Г	0,5 л	275.-
ВОДА «ДЖЕРМУК», С/Г	0,5 л	275.-
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ «БОРЖОМИ», С/Г	0,5 л	295.-
ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ «НАТАХТАРИ»	0,5 л	250.-
Груша, тархун, лимон-лайм, виноград, фейхоа		
СОДА (ТУРЕЦКАЯ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА)	0,2 л	195.-
ТУРЕЦКИЕ ЛИМОНАДЫ «ГАЗОС»	0,2 л	195.-
Лимон, клубника, апельсин, мандарин, яблоко		
ШАЛГАМ	0,33 л	250.-
Турецкий свекольный сок острый/неострый		
ДОМАШНИЙ ЯГОДНЫЙ МОРС	0,3 л/1 л	230/580.-
Из клюквы и черной смородины		

АЙРАН ТУРЕЦКИЙ	0,3 л/1 л	230/580.-
Кисломолочный напиток		
«КОКА-КОЛА» /«ФАНТА»	стекло	0,2 л 250.-
СОК	0,2 л	250.-
Яблоко, вишня, апельсин		
ПИНА КОЛАДА	0,35 л	300.-
МИЛКШЕЙКИ	0,35 л	300.-
Клубника, ваниль, шоколад		

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

«МОХИТО»	0,35/1 л	250/635.-
КЛУБНИЧНЫЙ	0,35/1 л	250/635.-
ЦИТРУСОВЫЙ	0,35/1 л	250/635.-
ГРАНАТОВЫЙ	0,35/1 л	250/635.-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	0,35/1 л	250/635.-
ЯГОДНЫЙ	0,35/1 л	250/635.-
ОГУРЕЧНЫЙ ДОМАШНИЙ	0,35/1 л	250/635.-



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	350.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	350.-
МОРКОВНЫЙ ФРЕШ	200 мл	350.-
ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	350.-
ФРЕШ ГРАНАТОВЫЙ	200 мл	390.-
ФРЕШ «ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ»	200 мл	350.-
АНАНАСОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	390.-

ЧАЙ (ЧАЙНИК)

ТУРЕЦКИЙ ЧЕРНЫЙ	450/750 мл	550/850.-
С ЧАБРЕЦОМ	450/750 мл	550/850.-
ЗЕЛЕНЫЙ С ЖАСМИНОМ	450/750 мл	550/850.-
ЗЕЛЕНЫЙ СЕНЧА	450/750 мл	550/850.-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	450/750 мл	550/850.-

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

ОБЛЕПИХОВЫЙ	600 мл	690.-
ИМБИРНЫЙ	600 мл	690.-
CHEF BERRY	600 мл	690.-
ЯГОДНЫЙ	600 мл	690.-

КОФЕ

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ	40 мл	200.-
Подается с турецким фисташковым лукумом		
ЭСПРЕССО	40 мл	120.-
АМЕРИКАНО	200/350 мл	150/220.-
КАПУЧИНО	200/350 мл	180/280.-
ЛАТТЕ	200/350 мл	180/280.-
КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ	350 мл	320.-
РАФ	350 мл	350.-





CHEF'S CHOICE
Turkish Kebabs & steaks