

# BARAKA

вегетарианский ресторан

## МЕНЮ



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS



### ТРАДИЦИОННЫЙ ХУМУС

со свежими овощами и оливковым маслом.

### TRADITIONAL HUMMUS

with fresh vegetables and olive oil.

280₽



### ПЛОД СТРАСТИ

Маракуйя с сырным мороженым, ягодами и салатом корн.

### PASSION FRUIT

with gorgonzola ice-cream, berries and corn salad.

410₽



### МАРОККАНСКАЯ ЗАКУСКА

Бастурма, мини-патиссоны, марокканские финики, оливки, вяленые томаты, орех пекан, подается с томатным соусом.

### MOROCCAN APPETIZER

Basturma, mini pattypan squash, Moroccan dates, olives, sun-dried tomatoes and pecans.

380₽



### БОГАТСТВО ЭМИРА

Ассорти из копченостей: бастурма, суджук, сервелат, соус сацебели, микс-салат, перец чили.

### AMEER'S TREASURE

Assortment of smoked products: basturma, sujuk, cervelat, sauce Satsebeli, mix salad, chili pepper.

510₽



### АССОРТИ СЫРОВ

с домашним вареньем из фиников и перца чили.

### CHEESE PLATTER

with homemade jam of dates and chili pepper.

670₽

# САЛАТЫ

## SALADS



### МАРОККАНСКИЙ ПОМИДОРНЫЙ САЛАТ

Розовые и желтые помидоры, помидоры черри, вяленые томаты, красный лук, маслины, грецкий орех, оливковое масло, базилик.

### MOROCCAN TOMATO SALAD

Pink, red and yellow tomatoes, sun dried tomatoes, olives, walnuts, red onion, olive oil.

340₽



### RAW САЛАТ

из цуккини, свежих овощей, листьев шпината и базилика, с ореховым соусом.

### RAW SALAD

with zucchini, fresh vegetables, spinach and basil leaves served with cedar nut sauce.

370₽



### ТАБУЛЕ

из золотистого булгура, свежих овощей, душистых трав с оливковым маслом.

### TABBOULEH

Golden bulgur, fresh vegetables, aromatic herbs and olive oil.

290₽



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ ХАЛУМИ

Сыр халуми на гриле, с рукколой, шпинатом, оливковым маслом, свежей малиной, заправленный соусом из малинового уксуса и трав.

### WARM SALAD HALLOUMI

Grilled cheese halloumi with arugula, spinach, olive oil, fresh raspberry, served with raspberry vinegar sauce and herbs.

390₽



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ КАДУ

Тыква на гриле в медово-цитрусовом соусе с кардамоном, апельсинами, марокканскими финиками и листьями салата.

### WARM SALAD KADU

Grilled pumpkin with honey-citrus and cardamom sauce, oranges, Moroccan dates and fresh salad.

330₽



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МЕДОВОЙ ГРУШЕЙ

с козьим сыром, базиликом, мини-шпинатом и орехом пекан.

### WARM SALAD WITH HONEY PEAR

with goat cheese, fresh basil, baby spinach and pecan nuts.

380₽

🌿 - сыроедческое 🌶️ - пряное 🌸 - веганское М - с молочными продуктами

🌿 - raw 🌶️ - spicy 🌸 - vegan М - milk



# СУПЫ

## SOUPS



**ХАРИРА**  
Традиционный марокканский суп из нута, чечевицы, фиников, овощей и пряностей.

**HARIRA**  
Traditional Moroccan soup with chickpeas, dates, lentils, vegetables and herbs.

320₽



**ВЕЛЮТЕ ИЗ МОЛОДОГО ГОРОШКА**  
с кокосовым молоком, маком и перцем чили.

**GREEN PEAS VELOUTE**  
with coconut milk, poppy seeds and chili pepper.

330₽



**ВЕЛЮТЕ ИЗ ТЫКВЫ**  
с апельсиновым соком, имбирем, кардамоном и козьим сыром.

**PUMPKIN VELOUTE**  
with orange juice, ginger, cardamom and goat cheese.

330₽



**ВЕЛЮТЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА**  
с копченым тофу на гриле.

**BACKED PEPPER VELOUTE**  
with grilled tofu.

340₽



**ЛЕГКИЙ СУП**  
из овощей с душистыми травами и корицей.

**LIGHT VEGETABLES SOUP**  
with aromatic herbs and cinnamon.

280₽

# ВЫПЕЧКА

## BAKERY

**БРИОАТ**

- с баклажанами, цуккини и сыром сулугуни  
- с вялеными томатами, рукколой, запеченным перцем.  
Подается с йогуртово-мятным соусом.

310₽

**MOROCCAN SAMSA**

- with eggplant, zucchini and suluguni cheese  
- with sun-dried tomatoes, arugula, baked peppers.  
Served with mint yoghurt sauce.

М



**ПАСТИЛЬЯ**

Пирог по старинному марокканскому рецепту из слоеного теста, с картофелем, черносливом, соевым мясом, луком, корицей и сахарной пудрой

290₽

**PASTIGLIA**

moroccan puff pastry with potatoes, prunes, soy meat, onions, cinnamon and powdered sugar

**БУЛОЧКИ**

на кефирном тесте.

**KEFIR BUNS**

60₽

М



**ПИДЕ**

на кефирном тесте с козьим сыром, сулугуни и базиликом.

**KEFIR PIDJE**

with suluguni cheese, goat cheese and basil.

210₽

М



**МСЕМЕН**

Традиционная марокканская лепешка.

**MSEMEN**

traditional Moroccan flapjack with semolina.

130₽

М

🌿 - сыроедческое 🌿 - пряное 🌿 - веганское М - с молочными продуктами

🌿 - сыроедческое 🌿 - пряное 🌿 - веганское М - с молочными продуктами



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES



**БРОККОЛИ**  
запечённые с грибами  
в сливочном соусе с  
мускатным орехом и  
сыром сулугуни.

**BAKED BROCCOLI**  
with mushrooms in  
cream with nutmeg  
and suluguni cheese.

360₽ **M**



**ЗАПЕЧЕННЫЕ  
ОВОЩИ**

Баклажан, спаржа,  
кукуруза и помидоры  
черри с муссом из  
козьего сыра и души-  
стыми травами.

**BAKED  
VEGETABLES**

Eggplant, asparagus,  
corn and cherry  
tomatoes with goat  
cheese mousse and  
herbs.

410₽ **M**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ**  
из соевого мяса.  
Подается с соусами  
сацебели и сметан-  
но-хреновым.

**LULYA KEBAB**  
(soy kebab) - served  
with satsebeli and  
radish cream sauce.

470₽ **M**

- raw - spicy - vegan **M** - milk

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES



**ШИШБАРАК**

Вареники с бутылоч-  
ной тыквой и молоч-  
ным горошком.  
Подается с йогурто-  
вым соусом.

**TURKISH MANTIS**  
with squash and green  
peas. Served with  
yoghurt sauce.

310₽ **M**

**ШИШБАРАК**

Вареники с домашним  
сейтаном, грибами и  
специями. Подается со  
сметанно-хреновым  
соусом.

**TURKISH MANTIS**  
with homemade seitan,  
mushrooms and spices.  
Served with radish  
cream sauce.

340₽ **M**

**ШИШБАРАК**

Вареники со сливоч-  
ным сыром, сыром  
сулугуни, мятой и  
кинзой. Подается со  
сметаной.

**TURKISH MANTIS**  
with homemade cottage  
cheese, suluguni cheese,  
mint and coriander.  
Served with Smetana.

340₽ **M**

- сыроедческое - пряное - веганское **M** - с молочными продуктами



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## HOT DISHES

**ЦВЕТНАЯ  
КАПУСТА**  
запеченная с марин-  
ованными лимонами.

**CAULIFLOWER**  
baked with pickled  
lemons.

270₽

M

**ЖАРКОЕ  
ПО-МАГРИБСКИ**

Мини-картофель с  
черносливом и домаш-  
ним сейтаном.

**MAGRIPIAN  
ROAST**

– vegetables and seitan  
ragout in prunes sauce.

320₽

V

**ОШИ ПАЛОВ**

Плов с зеленью, овоща-  
ми и соевым мясом.

**MOROCCAN  
PILAF**

with soy and vegetables.

320₽

V



# ТАЖИНЫ

## TAJIN



**КЮФТА**  
Запеченные фрикадельки из сейтана и овощей в томатном соусе с сыром сулугуни.

**KUFTA**  
Baked fricandels of seitan and vegetables in tomato sauce with suluguni cheese.

350₽



**ТАЖИН**  
с картофелем и черносливом, оливками и специями.

**TAJIN**  
with potatoes and prunes, olives and spices.

340₽



**ТАЖИН**  
с цветной капустой, спаржей, нутом, зеленым горошком и пряностями.

**TAJIN**  
with cauliflower, asparagus, chickpeas, green peas and spices.

340₽





## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

**КУКУРУЗА  
НА ГРИЛЕ  
В ПОЧАТКЕ.**

**GRILLED CORN  
on the cob.**

180₽

**КАРТОФЕЛЬ  
ЗАПЕЧЕННЫЙ  
С ТРАВАМИ**

Подается со сметанно-хреновым соусом.

**POTATOES**

baked with herbs.  
Served with radish  
cream sauce.

260₽

**БУЛГУР**

с зеленью и оливковым  
маслом.

**BULGUR**

with fresh herbs and  
olive oil.

180₽

**КИНОА**

**QUINOA**

240₽

🌿 - raw    🌶️ - spicy    🌱 - vegan    M - milk

## МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

- Какао с перцем чили
- Лен с васильком
- Шоколадное с шоколадной крошкой
- Фисташковое с миндалем
- Ванильное
- Сырное с горгонзолой
- Грецкий орех
- Пралине
- Финиковое
- Малиновый сорбет
- Клубничный сорбет

50г/80₽

- Cacao with chili pepper
- Flax with cornflower
- Chocolate
- Pistachio with almond
- Vanilla
- Gorgonzola
- Walnut
- Praline
- Dates
- Strawberry sorbet
- Raspberry sorbet

50г/80₽



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



**МЯТНО-БАЗИЛИКОВЫЙ RAW**  
с кешью и финиками на ореховом коржике.

**MINT-BASIL RAW CAKE**  
with Indian nut, dates, on the nuts layer.

340₽



**МАРОККАНСКИЙ ИНЖИРНЫЙ ПИРОГ**

из домашнего слоеного теста, настоянном на марокканском чае, с начинкой из орехов, меда и сливочного масла.

**MAROCCAN FIG PIE**  
with homemade pasta and fig and honey filling, brewed on moroccan tea.

240₽

M



**ПОЦЕЛУЙ АНГЕЛА**  
Парфе с бисквитом из кэроба, сливочным муссом на розовой воде и свежими ягодами.

**KISS OF ANGEL**  
Parfait with rose and fresh berries.

370₽

M



**ПАРФЕ С ТЕПЛЫМ СОУСОМ**  
Нежный сливочный мусс с соусом из фиников и ванили, на подушке из карамелизированных орехов.

**PARFAIT WITH HOT SAUCE**  
With caramelized dates and vanilla.

320₽

M



**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА**  
Сезонные фрукты.

**FRUIT PLATE**  
Seasonal fruits.

690₽



**ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ**  
с марокканскими финиками и орехами.

**FRUIT CHIPS**  
with Moroccan dates and nuts.

180₽



**ТАРЕЛКА СУХОФРУКТОВ**  
Курара, чернослив, финики, пекан, грецкий орех, миндаль.

**DRIED FRUIT PLATE**  
Dried apricots, prunes, dates, pecans, walnuts, almonds/

170₽





Вегетарианский ресторан  
«BARAKA»

СПб, ул. Большая Конюшенная, д.2

Тел. 993-07-83



[vk.com/baraka\\_rest](https://vk.com/baraka_rest)



[@baraka\\_restaurant](https://www.instagram.com/baraka_restaurant)



[@barakaveg](https://www.facebook.com/barakaveg)



Благодарим  
Вас за отзывы  
на TRIPADVIZOR