

LÁLE

TURKISH & EUROPEAN CUISINE

ТУРЕЦКАЯ И ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ОСНОВАН В 2019 ГОДУ

Проект холдинга

AVAB
GROUP

С ЛЮБОВЬЮ К ТУРЦИИ

SINCE 2019

WITH LOVE FOR TURKEY

**LALE - САМЫЙ БОЛЬШОЙ РЕСТОРАН АУТЕНТИЧНОЙ ТУРЕЦКОЙ КУХНИ
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ. В ПЕРЕВОДЕ С ТУРЕЦКОГО «LALE» ОБОЗНАЧАЕТ
ТЮЛЬПАН, КОТОРЫЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМВОЛОВ
ЭТОЙ СОЛНЕЧНОЙ И ЩЕДРОЙ СТРАНЫ.**

Создатели ресторана задумывали этот проект основываясь на традициях турецкого гостеприимства и высокого уровня сервиса, здесь объединены настоящие вкусы и традиции Востока и Запада. Элегантный и выдержанный интерьер создан по проекту бюро @elz_home

За кухню отвечают лучшие повара Анатолийского полуострова. В нашем меню вы найдете все: пышные завтраки, традиционные закуски и супы, любимые салаты, огромное разнообразие блюд на мангале из свежайшего мяса с фермерских хозяйств, ароматную выпечку.

Просим вас обратить внимание на наши фирменные десерты собственного приготовления. У нас вы приятно проведете время с семьей, друзьями, деловыми партнерами, отметите свадьбу, юбилей, важное событие в банкетном зале. Мы рады не только вам, но и вашим детям, для них у нас есть удобные стульчики и любимые мультики в детской. А еще вы можете взять частичку Турции с собой, приобретя у нас оливковое масло extra virgin и оливки из регионов Айфалык и Гемлик.

LALE is the largest restaurant of authentic Turkish cuisine in St. Petersburg.
Translated from Turkish, «lale» means a tulip, which is one of the symbols of this sunny
and generous country.

The creators of the restaurant conceived this project on the traditions of Turkish hospitality and high level of service, with combined authentic tastes and traditions of the East and West.
Elegant and restrained interior designed by @elz_home

The best chefs of Anatolia are responsible for our cuisine. You will find everything in our menu: lush breakfasts, traditional snacks and soups, favorite salads, a huge variety of grilled dishes made from the freshest meat from farms, aromatic pastries.

Please pay special attention to our freshest homemade desserts. Here you will have a pleasant time with your family, friends, business partners, you can celebrate a wedding, anniversary or an important event in the banquet hall. We are glad to see you and your children, waiters will bring comfortable chairs for them, and in the nursery they can watch their favorite cartoons. You can also take a piece of Turkey with you by purchasing extra virgin olive oil and olives from the Ayvalik and Gemlik regions

**МЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ПОСЕТИВ НАС, ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЕРНЕТЕСЬ СНОВА
И ПОЛЮБИТЕ ТУРЦИЮ ТАК, КАК ЛЮБИМ ЕЕ МЫ!**

**WE ARE SURE THAT BY VISITING US YOU WILL DEFINITELY COME BACK
AND LOVE TURKEY AS WE LOVE IT!**

Завтраки

BREAKFAST

ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК НА ДВОИХ

2 KISILIK TURK KAHVALTISI

Менемен/яичница с суджуком/яичница с кавурма/омлет (2 на выбор), ассорти из сыров, томаты, огурцы, оливки, маслины, сливочное масло, каймак, воздушная лепешка, апельсин, сигара борек (4 штуки), ачма/симит, мёд, два вида варенья, большой чайник чая

Menemen/fried eggs with sujuk fried eggs with kavurma/omlette (two dishes to choose), assorted cheeses, tomatoes, cucumbers, olives, butter, traditional flat bread, honey, two kinds of jam, turkish tea

2700.-  900 г.



МЕНЕМЕН

MENEMEN

Турецкий омлет с добавлением томатов и болгарского перца

390.-

🍽️ 250 г.

Turkish omelette with tomatoes and bell peppers

ОМЛЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ

KLASIK OMLET

Взбитые куриные яйца с молоком.

На ваш выбор можем добавить сыр/томат/грибы.

290.-

🍽️ 180 г.

Classic omelette with milk.

You can choose to add cheese/tomato/mushrooms.



ЯИЧНИЦА С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

KAVURMALI YUMURTA

Яичница с сочным рубленным мясом говядины

420.-

🍽️ 220 г.

Fried eggs with minced beef

ЯИЧНИЦА С СУДЖУКОМ

SUCUKLU YUMURTA

Глазунья из двух яиц с суджуком

390.-

🍽️ 220 г.

Fried eggs with sudjuk





БАКИНСКИЙ ЗАВТРАК НА ОДНУ ПЕРСОНУ

1190.-

1 KISILIK BAKU KAHVALTISI  550 г.

Сливочное масло, каймак, ассорти из сыров, сметана, мед, варенье, творог, сюзме, пух лаваш, чайник чая 0,5.

Butter, kaymak, assorted cheeses, sour cream, honey, jam, cottage cheese, traditional flat bread, turkish tea.



БАКИНСКИЙ ЗАВТРАК НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

2700.-

2 KISILIK BAKU KAHVALTISI  1200 г.


Сливочное масло, каймак, ассорти из сыров, сметана, мед, варенье, сюзме, творог, пух лаваш, чайник чая.

Butter, kaymak, assorted cheeses, sour cream, honey, jam, cottage cheese, suzma, traditional flat bread, turkish tea.



ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК НА ОДНУ ПЕРСОНУ

1190.-

1 KISILIK TURK KAHVALTISI  450 г.

Ассорти из сыров, томаты, огурцы, оливки, маслины, сливочное масло, мёд, разные виды варенья, жареное яйцо, апельсин, сигара бореk (2 штуки), чайник чая 0,5

Assorted cheeses, tomatoes, cucumbers, olives, butter, honey, different kinds of jam, fried egg, orange, sigara borek, turkish tea

Добавки

ADD TO YOUR BREAKFAST

ПОМИДОР / DOMATES	50 г. / 150.-
ОГУРЕЦ / SALATALIK	50 г. / 150.-
ОЛИВКИ / ZEYTIN	50 г. / 150.-
МЁД / BAL	50 г. / 200.-
СИГАРА БОРЕК / SIGARA BOREK	3 шт. / 170.-
СУ БОРЕК / SU BOREK	100 г. / 220.-
СИМИТ/АЧМА SIMIT/ACHMA	1 шт. / 180.-
КАЙМАК / КАУМАК	50 г. / 290.-
Плотные сливки, напоминающие что-то среднее между маслом, сметаной или плавленным сыром. Dense cream, something between butter, sour cream or melted cheese.	
СМЕТАНА / КАУМАК 25%	50 г. / 230.-
СЫР / PEYNIR	50 г. / 150.-
ШАМПИньОНЫ / MANTAR	50 г. / 150.-
ЗЕЛЕНЬ / YESILLIK	50 г. / 150.-
Кинза, укроп, зелёный лук, петрушка. Cilantro, dill, green onion, parsley.	
ВАРЕНЬЕ / RECEL	50 г. / 200.-
Груша / кизил / грецкий орех / айва / белая черешня / тутовое. Pear / dogwood / walnut / quince / white cherry / mulberry	

Meze

MEZE



АССОРТИ МЕЗЕ

MEZE TABAGI

Хайдари, шакшука,
аджали эзме, хумус

Haydari, saksuka,
acılı ezme, humus

1150.-  480 г.



1

2

3

4

5

6

7

8

ДЖАДЖИК

1

САСИК

Мезе из сюзме со свежими огурцами, чесноком и сушеной мятой.

Suzma mixed with fresh cucumbers, garlic and melissa

350.-

120 г.

АДЖАЛИ ЭЗМЕ

2

АСИЛИ ЕЗМЕ

Мезе из мелкорубленных помидоров, болгарского перца, репчатого лука, петрушки, перечной пасты и чеснока с соусом наршараб.

Mese made from chopped tomatoes, bell pepper, onion, parsley, pepper paste, garlic and narsharab sauce

350.-

120 г.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

3

PATLICAN RULETI

Традиционная восточная закуска из свежих баклажанов, грецких орехов, с добавлением свежей зелени и чеснока.

Traditional east appetizer: aubergine rolls stuffed walnuts, garlic and greens

410.-

120 г.

САРМА

4

SARMA

Начинка из риса, коринки (особый сорт изюма), с добавлением кедровых орешков, оливкового масла, завернутая в виноградные листья.

Rice, raisins, pine nuts and melissa in grape leaves

350.-

120 г.

ШАКШУКА

5

SAKSUKA

Мезе, приготовленное из обжаренного мелко нарезанного картофеля, болгарского перца, репчатого лука, чеснока и баклажанов с добавлением томатного соуса.

Mese made from fried chopped potato, bell pepper, onion, garlic, aubergines, with tomato sauce

350.-

120 г.

ХАЙДАРИ

6

HAYDARI

Мезе, приготовленное из сюзме*, с добавлением оливкового масла, сушеной мяты и чеснока. Сюзме – кисломолочный продукт, полученный при помощи дополнительной переработки катыка.

Mese made of traditional turkish fermented milk product suzme*, olive oil, garlic and melissa. // *suzme – traditional fermented milk product made of katyk

350.-

120 г.

ХУМУС

7

HUMUS

Мезе из отварного нута с добавлением тахина* и оливкового масла. Тахин – паста из семян кунжута.

chickpea, tahina*, olive oil // *Tahina – sesame seeds paste

350.-

120 г.

ЧИЙ КЁФТЕ

8

CIG KOFTE

Легкая аппетитная закуска из булгура, с добавлением острого перца, томатной пасты и лука, приправленная специями. Подается с лимоном и листьями салата.

Bulgur and hot chili pepper, tomato sauce and onion with mix of traditional spices. served with lemon and lettuce

350.-

120 г.



Торягие закуски

HOT APPETIZERS

БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЁНЫЕ С СЫРОМ

PEYNIRLI KOZDE PATLICAN

Запеченные на мангале баклажаны, томленные в печи с сыром и сливочным маслом.

450.-

🍴 250 г.

Grilled eggplant stewed in the oven with cheese and butter



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

TAVADA KALMAR

Обжаренные в растительном масле кальмары с шеф-соусом.

510.-

🍴 250 г.

Squids fried in sunflower oil with chef sauce



КРЕВЕТКИ

TAVADA KARADES

Обжаренные в сливочном масле креветки с чесноком

620.-

🍴 120 г.

Shrimps fried in butter with garlic



ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЁНЫЕ С СЫРОМ

PEYNIRLI KOZDE MANTAR

Запеченые в печи шампиньоны с сыром.

450.-

🍴 250 г.

Baked champignons with cheese.



ИЧЛИ КЁФТЕ

ICLI KOFTE

Турецкая мясная закуска в оболочке из булгура, с начинкой из говяжьего фарша и грецких орехов. Подается с лимоном и листьями салата.

470.-

🍴 2 шт.

Turkish meat appetizer made from bulgur, minced beef meat and walnuts. Served with lemon and lettuce.



ХУМУС С ПАСТОРМОЙ

PASTIRMALI SICAK HUMUS

Мезе из отварного нута с добавлением тахина и оливкового масла, запеченая в печи с пастормой.

450.-

🍴 120 г.

Mese made from boiled chickpeas with tahini and olive oil, baked in oven with pastirma.



Холодные закуски

COLD PLATTER

СЫРНОЕ ПЛАТО

PEYNIR TABAGI

Камамбер, сыр чечил, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр дор блю, сыр песто, мёд, виноград, грецкий орех.

Camamber, chechil, mozzarella, parmesan, dor blue, pesto cheese, honey, grapes, walnuts

1150.-

🛒 350/50/50/30г



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

ZEBZE TABAGI

Томаты, огурцы, перец болгарский, редис, перец чили, зелень.

Tomato, cucumber, bell pepper, radish, chili pepper, greens

750.-

🛒 300 г.



СОЛЕНЬЯ

TURSU TABAGI

Маринованный чеснок, черемша, огурец, томат, квашенная капуста.

Pickled garlic, ramson, cucumber, tomato, sauerkraut

650.-

🛒 350/50 г.



МЯСНОЕ ПЛАТО

ET TABAGI

Нежный говяжий язык, ростбиф, куриный рулет, бастурма, маринованный перец, хрен.

1100.-

🍴 350/50г

tender beef tongue, roast beef, chicken roll, basturma, pickled pepper, horseradish



РЫБНОЕ ПЛАТО

BALIK TABAGI

Лосось слабосоленый, палтус, балык, маринованный перец, хрен.

1150.-

🍴 350 г.

Salted salmon, turbot, balyk, pickled pepper, horseradish.



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

MEYVE TABAGI

Апельсин, яблоко, груша, виноград, грейпфрут, зёрна граната.

790.-

🍴 600 г.

Mese made from boiled chickpeas with tahini and olive oil, baked in oven with pastorma.

Салаты

SALADS

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ LALE

SPECIAL LALE SALATASI

Фирменный салат из ростбифа, томатов черри, с добавлением микс салата, вяленых томатов и сыра пармезан. Заправляется бальзамическим соусом.

Special salad with roast beef, cherry tomatoes, mix salad, dried tomatoes, parmesan cheese, dressed with balsamic sauce

770.-  200 г.



ЧОБАН

COBAN SALATASI

Домашний салат из томатов, огурцов, красного лука и зелени. Заправляется оливковым маслом.

490.-

🍴 200 г.



АКДЕНИЗ

AKDENIZ SALATASI

Морепродукты, томаты черри и авокадо на подушке из рукколы. Заправляется горчично-цитрусовым соусом.

670.-

🍴 200 г.



МАНГАЛ САЛАТ

MANGAL SALATASI

Приготовленный на мангале болгарский перец, баклажан, томат с добавлением зелени. Заправляется оливковым маслом.

630.-

🍴 200 г.

Grilled bell peppers, aubergine, tomato, greens, olive oil dressing.



СЕЗОННЫЙ САЛАТ

MEVSIM SALATASI

Айсберг, красная капуста, кукуруза, морковь с сыром. Заправляется оливковым маслом.

580.-

🍴 200 г.

Iceberg lettuce, red cabbage, corn, carrot, olive oil dressing



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

TAVUKLU SEZAR

Свежие листья салата айсберг с томатами черри, кусочками курицы и крутонами в фирменном соусе «Цезарь» с пармезаном.

540.-

🍴 200 г.

Iceberg lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken, croutons dressed with classic caesar sauce and parmesan cheese



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

KARIDESLI SEZAR

Свежие листья салата айсберг с томатами черри, королевскими креветками и крутонами в фирменном соусе «Цезарь».

680.-

🍴 200 г.

Iceberg lettuce, cherry tomatoes, king prawns, croutons dressed with classic caesar sauce and parmesan cheese



БАКЛАЖАН САЛАТ

FIRINDA PATLICAN

590.-

🍴 200 г.

Баклажан запеченный с томатами и сыром брынза, заправляется кисло-острым соусом.

Aubergine grilled with tomatoes and feta cheese, dressed with hot and sour sauce



ГАВУРДАГИ

GAVUR DAGI

510.-

🍴 200 г.

Легкий турецкий салат из мелконарезанных томатов, болгарского перца и лука с ореховой крошкой. Заправляется маслом и гранатовым соусом.

Light turkish salad made of finely cut tomatoes, bell pepper, onions and nuts. Dressed with olive oil and pomegranate sauce



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

YESIL SALATA

510.-

🍴 200 г.

Огурец, томаты, шпинат, соус песто, кунжут, красный лук

Cucumber, tomatoes, spinach, pesto sauce, sesame seeds, red onion



ШЕФ САЛАТ

SEF SALATASI

690.-

🍴 200 г.

Говядина, обжаренная в соевом соусе, с баклажанами, цуккини, болгарским перцем, под шапкой свежей моркови и рукколы. Подается со сметаной, соусом Наршараб и кунжутом.

Beef fried with aubergines in soy sauce, zucchini, bell pepper, carrots and arugula, narsharab sauce dressing. Served with sour cream, Narsharab sauce and sesame seeds.



БИФ САЛАТ

BIF SALATASI

690.-

🍴 200 г.

Говяжья вырезка, томаты, огурец, свежие листья салата, зелень, гранат, микс-салат, оливковое масло.

Beef, tomatoes, cucumber, pomegranate, fresh lettuce, salad mix, greens, olive oil



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

KARIDES-AVAKADO

690.-

🍴 200 г.

Креветки, авокадо, редис, томаты черри, французский соус

Prawns, avokado, radish, cherry tomatoes, french sauce



Супы

SOUPS

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 650.-

DENIZ URUNLERI CORBASI 300 г.

Томатный суп с тигровыми креветками и с морепродуктами, с особыми специями. Tomato soup with prawns, seafood and special spices



КЕЛЛЕ-ПАЧА

KELLE PASA

Знаменитый турецкий суп на основе бараньего бульона с добавлением кусочков говяжьего языка, болгарского перца и острого перца чили.

570.-

300 г.

Popular turkish soup from lamb broth with pieces of beef tongue, bell pepper and chili pepper. Served with vinegar-garlic sauce



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 450.-

KREMALI MANTAR CORBASI 300 г.

Сливочный крем-суп из белых грибов и шампиньонов. Подается с крутонами.

Creamy soup made of white mushrooms and champignons. Served with croutons.



СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ

KREMLI BALIK CORBASI

Лосось, сливки, картофель, перец, зелень, морковь, сыр гауда

540.-

300 г.

Salmon, cream, potatoes, pepper, greens, carrots, gouda cheese



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

MERCIMEK CORBASI

Густой турецкий суп из красной чечевицы, приготовленный на мясном бульоне. Подается с лимоном.

430.-

300 г.

Thick turkish red lentil soup, made with meat broth. Served with lemon.



ИНДЖИК
INCİK CORBASİ

Суп на наваристом бульоне из мяса баранины с картофелем, морковью, луком и болгарским перцем, приправленный зеленью.

650.-

300 г.

Thick lamb soup with potatoes, carrots, onions and bell pepper. Spiced with greens



ЯЙЛА
YAYLA

Рис, мацони, шеф-приправа

450.-

300 г.

Rice, yoghurt, chef spices



ТОМАТНЫЙ СУП
DOMATES CORBASİ

Сливочный крем-суп из сочных томатов и томатного пюре с добавлением пряностей и сыра. Подается с крутонами.

450.-

300 г.

Creamy soup made with tomatoes and tomato puree with mix of spices and cheese. Served with croutons.



ЭЗОГЕЛИН
EZO GELİN

Традиционный «суп невесты» из красной чечевицы с булгуром и рисом. Приготовленный на мясном бульоне с добавлением томатного пюре, чеснока и специй. Подается с лимоном.

450.-

300 г.

Traditional «bride soup» with red lentils, bulgur and rice. Made of meat broth, tomato puree, garlic and mix of spices. Served with lemon



ИШКЕМБЕ
İSKEMBE

Густой турецкий суп из говяжьего рубца. Подается с уксусно-чесночным соусом.

550.-

300 г.

Thick turkish beef tripe soup. Served with vinegar-garlic sauce



СУП ОСМАНЛЫ
OSMANLI CORBASİ

Куриный суп с лапшой

450.-

300 г.

Chicken soup with noodles

Pide

PIDE

ПИДЕ LALE

SPECIAL PIDE LALE

Лодочка из теста с начинкой из фарша говядины и баранины, томатного соуса и сыра. Подаётся на доске.

Minced beef and lamb meat, tomato sauce, cheese

950.-  480 г.



ПИДЕ КАПАЛЫ **KARALI PIDE**

650.-

420 г.

Закрытая лодочка из традиционного турецкого теста, наполненная донером и сыром

Closed «boat» from traditional turkish dough, stuffed with doner and cheese

ПИДЕ КАРЫШЫК **KARISIK PIDE**

570.-

420 г.

Лодочка из теста с тремя видами начинки: рубленная говядина, курица с сальсой, сыр гауда

3 kinds of stuffing in one pide: chopped beef, chicken with salsa, gouda cheese



ПИДЕ КУШ БАШИ **KUSBASI PIDE**

590.-

420 г.

Рубленая говядина с сальсой из болгарского перца, рубленного помидора, в лодочке из теста

Chopped beef and bell pepper salsa, tomato

ПИДЕ С КУРИЦЕЙ **TAVUKLU PIDE**

530.-

420 г.

Рубленное филе курицы с сальсой из болгарского перца и рубленного помидора в лодочке из теста

Chopped chicken and bell pepper salsa, tomato





ПИДЕ С СУДЖУКОМ

SUCUKLU PIDE

Лодочка из теста с сыром гауда и суджуком.

620.-

🛒 420 г.

Dough boat with gouda cheese and sujuk.



ПИДЕ С СЫРОМ

PEYNIRLI PIDE

Лодочка из теста с сыром гауда.

550.-

🛒 420 г.

Dough boat with gouda cheese.



ПИДЕ С ПАСТОРМОЙ

PASTIRMALI PIDE

Лодочка из теста с сыром гауда и пастормой.

650.-

🛒 420 г.

Dough boat with gouda cheese and pastorma.



ПИДЕ КАВУРМАЛЫ

KAVURMALI PIDE

Рубленая говядина с сыром гауда.

620.-

🛒 420 г.

Chopped beef and gouda cheese.



ПИДЕ МЕВЛАНА

MEVLANA PIDE

Пасторма, суджук, сыр гауда, шампиньоны, томаты, перец, оливки, шеф-соус.

620.-

🛒 420 г.

Pastorma, sujuk, gouda cheese, champignons, tomatoes, bell pepper, olives and chef sauce



ЛАХМАДЖУН

LAHMACUN

Тонкая хрустящая лепёшка, покрытая фаршем с зеленью. Подается с лимоном и луком.

400.-

🛒 250 г.

Thin crispy flatbread, covered with minced meat and greens. Served with lemon and onion.

Пицца

PIZZA



ПИЦЦА КАРЫШЫК

650.-

KARISIK PIZZA

400 г.

Суджук, сосиски, пасторма, помидоры, перец, грибы, кукуруза, сыр, маслины, томатный соус

Sujuk, sausage, pastorma, tomato, bell pepper, mushroom, corn, cheese, olives, tomato sauce



ПИЦЦА

С МОРЕПРОДУКТАМИ 650.-

DENIZ URUNLERI

400 г.

Кальмары, мидии, креветки, томаты, перец, маслины, сыр, томатный соус.

Squid, mussel, prawns, tomato, bell pepper, olive, cheese, tomato sauce.



**ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ**

590.-

**TAVUKLU VE
MANTARLI PIZZA**

400 г.

Курица, грибы, кукуруза, маслины, сыр, томатный соус.

Chicken, mushrooms, corn, olives, cheese, tomato sauce.



МАРГАРИТА

550.-

MARGARITA

400 г.

Томатный соус, моцарелла, базилик

tomato sauce, mozzarella, basil

Донер

DONER



ИСКАНДЕР ДОНЕР

690.-

ISKENDER

400 г.

Тонко нарезанное томлёное филе говядины с курдючным жиром, на жареной лепёшке пиде с йогуртом и запечёнными на мангале овощами.

Slices of stewed beef and fat-tail on fried pide flatbread, yoghurt and grilled vegetables



ДЮРЮМ ДОНЕР

510.-

DURUM DONER

250 г.

Тонко нарезанное томлёное филе говядины с курдючным жиром, сочные томаты и огурцы, лук, завернутые в лаваше. Подается с картофелем фри.

Slices of stewed beef and fat-tail with tomatoes and cucumbers, onions wrapped in thin pita bread. Served with french fries



ДОНЕР НА ТАРЕЛКЕ

650.-

DONER

300 г.

Тонко нарезанное томлёное филе говядины с курдючным жиром, сочные томаты и огурцы, лук. Подается с рисом или картофелем фри на выбор

Slices of stewed beef and fat-tail with tomatoes and cucumbers, onions. Served with rice or french fries



ТОМБИК ДОНЕР

540.-

TOMBIK DONER

350 г.

Тонко нарезанное томлёное филе говядины с курдючным жиром, замаринованное в шеф-специях и пропитанное в собственном соку. Подается в мягкой булочке с картофелем фри.

Slices of stewed beef and fat-tail, marinated in the chef spices and soaked in its own juice. Served in soft bun, with french fries.

Pasta

ПАСТА



ФУЗИЛЛИ LALE

FUSILLI LALE

Фузилли, бон филе, перец, грибы, лук, чеснок, помидоры, соус песто, пармезан, сливки.

Fusilli, bon fillet, bell pepper, mushrooms, onion, garlic, tomato, sauce pesto, parmesan, cream

750.-

🛒 250 г.



ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

DENIZ URUNLERIYLE FETTUCCINE

Фетучини, мидии, креветки, осьминожки, кальмар, томаты черри, чеснок, соус песто.

Fettuccine, mussels, shrimp, octopus, squid, cherry tomatoes, garlic, chef sauce

670.-

🛒 250 г.



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

SPAGHETTI BOLOGNESE

Спагетти, фарш из сочной говядины, томаты, салча из болгарского перца, лук репчатый, чеснок, сыр пармезан.

Spaghetti, minced juicy beef, tomatoes, bell pepper salcha, onion, garlic, parmesan cheese

650.-

🛒 250 г.



ПЕННЕ АРАБЬЯТА

PENNE ARABIATA

Пенне, томаты в собственном соку, перец острый, салча из болгарского перца, чеснок с добавлением овощного бульона и сыра пармезан.

Penne, juicy tomatoes, hot pepper, bell pepper salcha, garlic, vegetable broth, parmesan cheese

640.-

🛒 250 г.



ФЕТУЧИНИ АЛЬФРЕДО

FETTUCCINE ALFREDO

Фетучини, курица, грибы, чеснок, соус песто, пармезан.

Fettuccine, chicken, mushroom, garlic, sauce pesto, parmesan

670.-

🛒 250 г.



ПЕННЕ ВЕНЕЦИЯ

PENNE VENICE

Пенне, креветки, лук, чеснок, перец, помидоры, соус песто, сыр пармезан.

Penne, shrimps, tomato, parmesan, onion, garlic

640.-

🛒 250 г.

Горячие блюда

MAIN COURSE

ГЮВЕЧ LALE

SPECIAL GUVEC LALE

Кальмар, мидии, креветки,
чеснок, перец и томатный
соус, запеченные с сыром.
Подается в половине ананаса

Squid, mussels, shrimps,
garlic, peppers and tomatoes,
baked with cheese.
Served in half of pineapple

950.-  350 г.



ГЮВЕЧ ИЗ КУРИЦЫ

670.-

TAVUK GUVEC

🍷 300 г.

Обжаренное в оливковом масле и томленое в горшочке мясо курицы с болгарским перцем, шампиньонами и баклажанами, с добавлением чеснока и сыра

Fried in olive oil and stewed in a pot chicken meat with bell pepper, champignons, onion, mushrooms, garlic and cheese



ГЮВЕЧ ИЗ БАРАНИНЫ

790.-

KUZU GUVEC

🍷 300 г.

Обжаренное в оливковом масле и томленое в горшочке мясо баранины с болгарским перцем и баклажанами, с добавлением чеснока.

Fried in olive oil and stewed in a pot lamb meat with bell pepper, onion, mushrooms and garlic



ГЮВЕЧ ИЗ КРЕВЕТОК

890.-

KARIDES GUVEC

🍷 250 г.

Обжаренные в оливковом масле креветки с болгарским перцем, вяленными томатами, картофелем и шампиньонами, с добавлением чеснока, с сыром

Fried in olive oil and stewed in a pot prawns with bell pepper, dried tomato, potato, mushrooms, garlic and cheese



ХЮНКАР БЕГЕНДИ

780.-

HUNKAR BEGENDI

🍷 400 г.

Мясо баранины или телятины (на выбор) с луком, на подушке из баклажанов с соусом бешамель

Iceberg lettuce, red cabbage, corn, carrot, olive oil dressing



КАРНЫ ЯРЫК

690.-

KARNI YARIK

🍷 400 г.

Фарш (телятина/баранина) баклажан, томаты, болгарский перец, чеснок, лук, шеф-соус.

Minced meat (veal or lamb), eggplant, tomato, bell pepper, garlic, onion, chef sauce



КУРУ ФАСУЛЬЕ

590.-

KURU FASULYE

🍷 400 г.

Мясо телятины, томаты, фасоль, болгарский перец, чеснок, лук

Veal meat, tomatoes, beans, bell pepper, onion, garlic

САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ НА ДВОИХ

KUZU SAC 2 KISILIK

2400.-

🍷 600 г.

САДЖ ИЗ КУРИЦЫ НА ДВОИХ

TAVUK SAC 2 KISILIK

1950.-

🍷 600 г.

Обжаренные кусочки нежного мяса с крупно нарезанной сальсой из томатов, болгарским перцем, луком, запечённым перцем чили и помидорами. Подаются с булгуром.

Fried pieces of tender meat with bulgur, chopped tomato salsa, bell pepper, onion, baked chili pepper and tomatoes



АЛИ НАЗИК

ALI NAZIK

Нежная, мелко нарезанная мякоть баранины с овощами на подушке из печёных баклажанов с йогуртом и чесноком.

750.-

🍷 400 г.

Finely chopped lamb pulp with vegetables on a pillow of baked eggplant with yogurt and garlic



ЭТЛИ НОХУТ

ETLI NOHUT

Мясо телятины, томаты, нут, болгарский перец, чеснок, лук

590.-

🍷 400 г.

Veal meat, tomatoes, chickpeas, bell pepper, onion, garlic



ЧОБАН КАВУРМА

COBAN KAVURMA

Обжаренные кусочки нежного ягненка, с помидорами, болгарским перцем, луком-шалот

770.-

🍷 300 г.

Fried pieces of tender lamb, with tomatoes, bell peppers, shallots

Мангал

MANGAL DISHES

ШАШЛЫК БАРАНЬЯ ПИРЗОЛА

KUZU PIRZOLA

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), турецкий рис, лаваш, лук, зелень.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens

950.-  350 г.



ФЫСТЫК КЕБАБ

FISTIKLI KEBAB

Кебаб из сочного фарша говядины и баранины, приготовленный на мангале, с добавлением фисташек и ароматных специй.

820.-

🍖 350 г.

Juicy beef and lamb minced meat kebab, cooked on fire with pistachios and spices. Served with turkish rice, grilled hot pepper and tomato



АДАНА КЕБАБ

ADANA KEBAB

Кебаб из баранины и говядины. Острый / не острый

750.-

🍖 400 г.

Beef and lamb kebab cooked on the grill (spicy or not)



БЕЙТИ КЕБАБ

BEYTI KEBAB

Кебаб из сочного фарша говядины и баранины, завернутый в тонкий лаваш, запекается на гриле, поливается шеф-соусом, подается с йогуртом, зеленью и сыром

880.-

🍖 400 г.

Grilled juicy minced beef and lamb kebab wrapped in thin pita bread, sprinkled with chef sauce. Served with yoghurt, cheese and greens



БАБАГАНУШ

BABAGANUS

Мясо ягненка, запеченные на мангале: помидоры, перец, баклажан и чеснок

780.-

🍖 400 г.

Lamb meat, grilled eggplant, tomatoes, pepper, garlic



ИЗГАРА КЁФТЕ

IZGARA KOFTE

Котлеты из сочного фарша говядины и баранины, с добавлением чеснока и зелени, приготовленные на мангале. Подается с картофельным пюре

780.-

🍖 400 г.

Grilled cutlets from juicy minced beef and mutton, with garlic and herbs. Served with mashed potatoes



КЁФТЕ С СЫРОМ

PEYNIRLI KOFTE

Котлеты из сочного фарша говядины и баранины, с добавлением чеснока, зелени и сыра, приготовленные на мангале. Подается с картофельным пюре

810.-

🍖 400 г.

Grilled cutlets from juicy minced beef and mutton, with garlic, herbs and cheese. Served with mashed potatoes



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ С КУРДЮКОМ 650.-

CIGER SIS

400 г.

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), лаваш, лук, зелень.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens



КУЗУ ЛОКУМ

1250.-

KUZU LOKUM

400 г.

Нежная вырезка баранины, приготовленная на мангале. Подается с сочными кабачками гриль и с соусом аджика.

Grilled tender mutton. Served with grilled zucchini, adjika sauce, grilled vegetables, turkish rice, thin pita bread, onion, greens



САРМА ЛОКУМ

SARMA LOKUM

1200.-

400 г.

Говяжья вырезка, завернутая в бараний курдюк. Подается с рисом

Beef tenderloin wrapped in lamb fat-tail. Served with rice



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

580.-

TAVUK KANAT

400 г.

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур / турецкий рис, лаваш, лук, зелень.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens



**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ**

KUZU SIS

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур / турецкий рис, лаваш, лук, зелень

890.-

400 г.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens



ЧОП ШИШ

SOP SIS

Шашлычок на шпажке из мяса баранины с курдюком, с добавлением специй и пряностей.

850.-

350 г.

Mutton skewers with spices. Served with grilled vegetables (tomato, hot pepper), onion and greens



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

TAVUK SIS

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур / турецкий рис, лаваш, лук, зелень

610.-

400 г.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

DANA SIS

Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур / турецкий рис, лаваш, лук, зелень

920.-

400 г.

Served with bulgur / turkish rice, grilled tomato, chili pepper, pita bread, onion, greens



**ШАШЛЫК
ИЗ ШАМПИньОНОВ**

MANTAR SIS

Шампиньоны, зелень

520.-

150 г.

Grilled champignons



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

MAGALDA SEBZE

Ароматные овощи, запеченные на мангале.

480.-

250 г.

Grilled vegetables

Дюрюм


DURUM



АДАНА ДЮРЮМ

650.-

ADANA DURUM

 350 г.


Завернутый в тонкий лаваш адана-кебаб. Острый/не острый на выбор.

Adana kebab wrapped in thin pita bread. Spicy/not spicy.

ЧОП ШИШ ДЮРЮМ

750.-

ÇOP SIS DURUM

 350 г.


Завернутое в тонкий лаваш мясо баранины с курдюком.

Mutton meat and fat-tail wrapped in thin pita bread

БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ ДЮРЮМ

550.-

CIGER SIS DURUM

 350 г.


Завернутый в тонкий лаваш шашлык из бараньей печени

Mutton liver wrapped in thin pita bread

Рыба на мангале

FISH

КЕФАЛЬ В СОЛИ
TUZLU BALIK

5500.-  1 шт.

ПО ПРЕДЗАКАЗУ
BY PRE-ORDER



ФИЛЕ ЛОСОСЯ

FILLET SOMON

Подается с фирменным рыбным соусом и свежими овощами

950.-

🍷 220 г.

Served with special fish sauce and fresh vegetables



ДОРАДО

DORADO

Подается с фирменным рыбным соусом и свежими овощами

890.-

🍷 1 шт.

Served with special fish sauce and fresh vegetables



СИБАС

LEVREK

Подается с фирменным рыбным соусом и свежими овощами

890.-

🍷 1 шт.

Served with special fish sauce and fresh vegetables

**МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС
РЫБУ НА МАНГАЛЕ ИЛИ НА ПАРУ**

WE CAN COOK YOUR FISH
ON GRILL OR ON STEAM

Гарниры

GARNISH

РИС ПО-ТУРЕЦКИ
TURKISH RICE

120 г. / 200.-

БУЛГУР
BULGUR

120 г. / 200.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

120 г. / 200.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

120 г. / 200.-

АЙДАХО С ЧЕСНОКОМ
IDAHO WITH GARLIC

120 г. / 250.-

Мангал


MANGAL DISHES

ФИРМЕННЫЙ КЕБАБ LALE (6-8 ПЕРСОН)

SPECIAL LALE KEBAB

Ассорти из лучших видов мяса нашего мангала. Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур, лаваш, лук, зелень с мини-пиде и фындык-лахмаджун

An assortment of the best types of meat from our grill. Served with grilled vegetables (tomato, hot pepper), bulgur, thin pita bread, onion and greens, mini-pide and lahmajun

18000.-  3500 г.




МЕТРОВЫЙ АДАНА КЕБАБ

1 METRELIK ADANA

Кебаб из сочного фарша говядины и баранины, приготовленный на мангале, с добавлением курдюка, специй и болгарского перца. Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур, лаваш, лук, зелень

4900.-

 1000/400 г.

Beef and lamb spicy kebab cooked on the grill with fat-tail, spices and bell pepper. Served with grilled vegetables (tomato, hot pepper), bulgur, thin pita bread, onion and greens



АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

3250.-

2 KISILIK KARISIK KEBAB

 700 г.

Шашлык из курицы, шашлык из телятины, шашлык баранья пирзола, адана кебаб. Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур, лаваш, лук, зелень

Chicken kebab, veal kebab, lamb pizola kebab, adana kebab. Served with grilled vegetables (tomato, hot pepper), bulgur, thin pita bread, onion and greens

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА ЧЕТВЕРЫХ

7500.-

4 KISILIK KARISIK KEBAB

 2200 г.

Шашлык из баранины, из курицы, шашлык из телятины, шашлык баранья пирзола, адана кебаб. Подается с овощами на гриле (томат, острый перец), булгур, лаваш, лук, зелень

Mutton kebab, chicken kebab, veal kebab, lamb pizola kebab, adana kebab. Served with grilled vegetables (tomato, hot pepper), bulgur, thin pita bread, onion and greens

Стейки

STEAKS



РИБАЙ

RIB EYE STEAK

Мраморный стейк из толстого края говядины.

3500.-

300 г.

Marbled beef steak



БАРАНЬИ РЁБРЫШКИ НА ДВОИХ

2 KISILIK KUZU KAFES

(ожидание блюда от 45 минут)
Ребрышки готовятся в два этапа: сначала обжигаются на мангале для придания хрустящей корочки, а затем запекаются.

7800.-

1250 г.

(dish serves for 45 minutes)
The ribs are prepared in two stages: first, they are fried on the grill to give a crispy crust, and then baked until fully cooked.



ТИ-БОН

T-BONE

Ароматный стейк, из филейного мяса тонкого края и средней части вырезки.

4500.-

400 г.

Steak that combines two types of juicy meat – thin-cut fillet meat and middle cut meat



СТРИПЛОЙН

STRIPLOIN

Стейк на гриле из тонкого края говядины.

2800.-

230 г.

Grilled beef steak



СТЕЙК LALE

SPECIAL LALE STEAK

(ожидание блюда от 2х часов)
Вырезка из телятины, запеченная в соли, на четверых.
Шоу подача (по предзаказу)

8500.-

1000 г.

Baked in salt veal, served for 4 guests.
(dish is cooking for 2 hours)



САРМА БОМФИЛЕ

SARMA BOMFILE

Нежная говяжья вырезка, подается со сливочным соусом, грибами, сыром и шпинатом

2900.-

300 г.

Tender beef cut. Served with creamy sauce, mushrooms, cheese and spinach



Пахлава

BAKLAVA

Традиционная турецкая выпечка из слоеного теста с добавлением сахарного сиропа и орехов.
Готовится прямо на нашей кухне!

Traditional turkish puff pastry with sugar syrup and nuts.
Cooked directly in our kitchen!

АССОРТИ ПАХЛАВА 1250.-

KARISIK BAKLAVA

500 г.

Хавуч дилими – 1 шт.,
классическая пахлава
с грецким орехом – 2 шт.,
классическая пахлава
с фисташкой – 2 шт.

havuc dilimi – 1 piece,
classic baklava
with walnut – 2 pieces,
classic baklava
with pistachio – 2 pieces



ХАВУЧ ДИЛИМИ

HAVUC DILIMI

490.-

1 шт



КЛАССИЧЕСКАЯ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

SEVIZLI KLASIK
BAKLAVA

380.-

2 шт



КЛАССИЧЕСКАЯ С ФИСТАШКОЙ

FISTIKLI KLASIK
BAKLAVA

420.-

2 шт



СЛИВОЧНАЯ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

CREMALI SEVIZ
BAKLAVA

450.-

2 шт

Десерты

DESSERTS

ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОКОСОМ

KIZARMIS HINDISTAN DONDURMA

Шарик пломбира, покрытый стружкой кокоса, украшенный шоколадным топингом и крошкой фисташки

Icecream scoop covered with coconut flakes, garnished with chocolate topping and pistachio chips

440.-



120 г.



СУФЛЕ

SUFFLE

Сладкий молочный десерт с добавлением горького шоколада, какао и сливочного масла.

380.-

🛒 250 г.

Sweet dairy dessert with chocolate, cacao and butter



СЮТЛАЧ

SUTLAC

Молочный пудинговый десерт с рисом. Подается с грецким орехом

380.-

🛒 250 г.

Milk pudding dessert with rice and walnut



КАДАИФ

KADAIF

Тонкие нити из теста, пропитанные медовым сиропом, посыпается сверху фисташковой стружкой

510.-

🛒 150 г.

Turkish rolls made of crispy kadaif dough, soaked in natural honey syrup, serves with pistachio



КЮНЕФЕ

KUNEFE

Теплый, нежный и хрустящий пирог в медовом сиропе, присыпанный дробленными фисташками. Подается с шариком мороженого

550.-

🛒 180/50 г.

Warm tender and crispy pie in honey syrup, sprinkled with crushed pistachios, served with a scoop of ice cream



КАТМЕР

KATMER

Слоеное тесто с фисташками с прослойкой творожного сыра. Подается с шариком мороженого

550.-

🛒 200/50 г.

Puff pastry with pistachio, served with a scoop of ice cream



ИРМИК

IRMIK

Традиционный турецкий десерт в виде сладкого пудинга с насыщенным кокосовым ароматом, подается с мороженым

440.-

🛒 180/50 г.

Traditional turkish dessert, sweet pudding with a rich coconut flavor, served with a scoop of ice cream

Детское

FOR KIDS



НАГГЕТСЫ

350.-

NUGGETS

🍷 120/70 г.

Наггетсы из курицы, подаются с картофелем фри

Chicken nuggets, french fries



СПАГЕТТИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

350.-

MEATBALL SPAGHETTI

🍷 150/120 г.

Спагетти, подаются с говяжьими фрикадельками

Spaghetti with beef meatballs



ПИЦЦА МАРГАРИТА

500.-

PIZZA MARGARITA

🍷 150 г.

Сыр, помидоры, маслины, грибы

Cheese, tomato, olives, mushrooms



ГАМБУРГЕР

350.-

HAMBURGER

🍷 180/70 г.

Гамбургер с говяжьей котлетой. Подаётся с картофелем фри.

Beef hamburger, served with french fries.

