

## *Дорогие гости!*

*Мы приветствуем вас в нашем ресторане!*

*Мы рады предложить вам прекрасные и изысканные блюда,  
приготовленные нашим шеф-поваром и его командой.*

*Приятного аппетита!*

## *Dear guests!*

*We are glad to welcome you in our restaurant!*

*With a great pleasure we want to offer you the most delicious dishes  
made by our chef and his team.*

*Enjoy your meal!*





## Холодные закуски

### Овощная тарелка . . . . . 800 руб.

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зеленый лук, свежая зелень 280 г

### Рулетики из баклажан . . . 690 руб.

Тонкие рулетики с начинкой из греческого сыра с зеленью 150 г

### Соленья . . . . . 580 руб.

Турецкие разносолы: напуста, мини-перец, огурцы, морковь 150 г

### Киру долма . . . . . 750 руб.

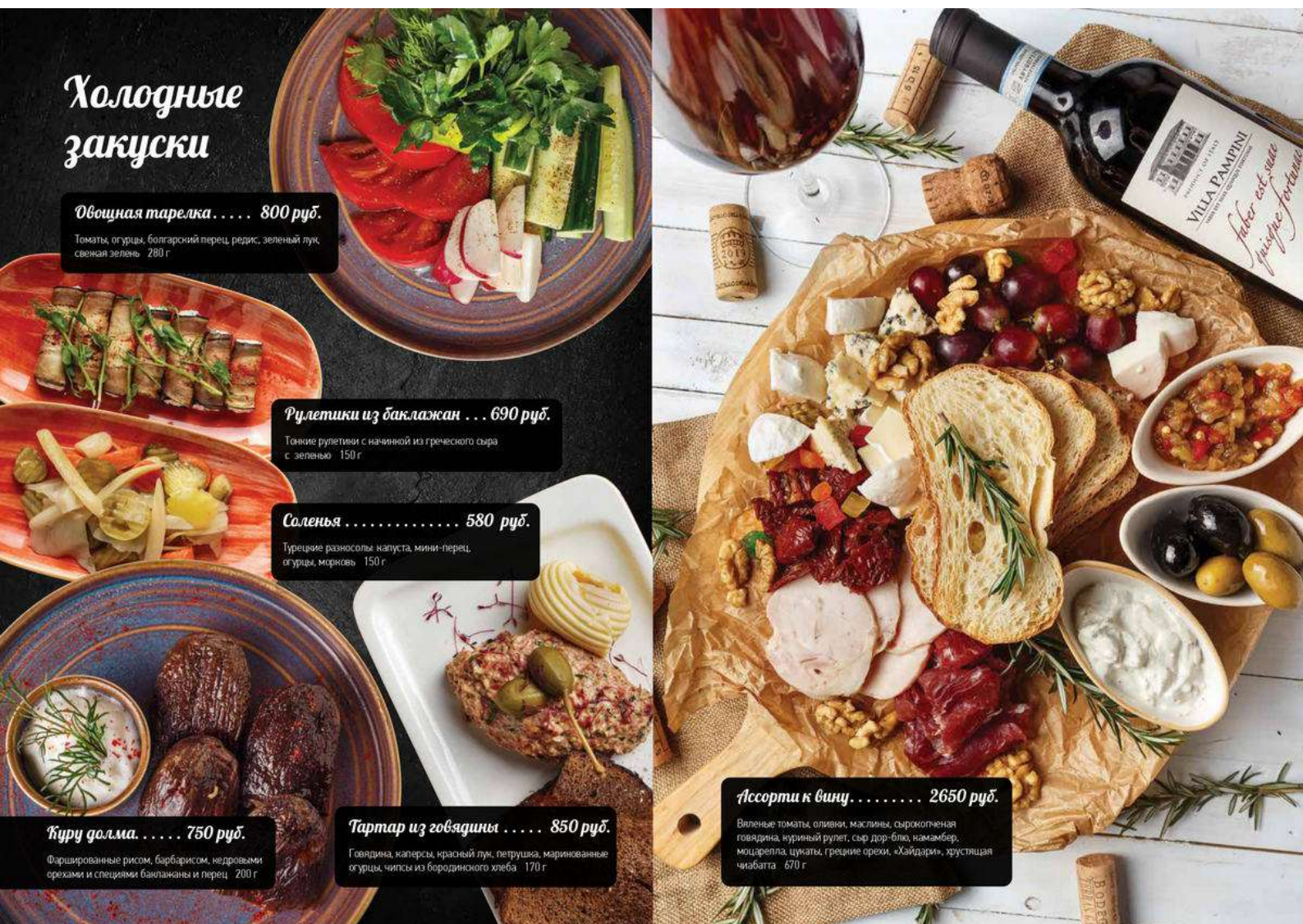
Фаршированные рисом, барбарисом, недрытыми орехами и специями баклажаны и перец 200 г

### Тартар из говядины . . . . . 850 руб.

Говядина, наперсы, красный лук, петрушка, маринованные огурцы, чипсы из бородинского хлеба 170 г

### Ассорти к вину . . . . . 2650 руб.

Вяленые томаты, оливки, маслины, сырокоченная говядина, курлячий рулет, сыр дор-блю, намамбер, моцарелла, цукаты, грецкие орехи, «Хайдар», хрустящая чиабатта 670 г





**Ассорти долма . . . . . 1160 руб.**

Куру долма, япрак сарма, хайдари 280/60 г



**Япрак сарма . . . . . 690 руб.**

Блюдо из виноградных листьев с начинкой из риса с овощами, барбарисом и кедровыми орехами, подается с йогуртом 150 г



**Хумус . . . . . 580 руб.**

Холодная закуска из нутаового пюре с добавлением специй и кунжутной пасты тахиник 140 г



**Джаджик . . . . . 550 руб.**

Традиционное нидкое холодное блюдо на основе йогурта с измельченными свежими огурцами, мятой и зеленью



**Йогурт . . . . . 400 руб.**

Фермерский йогурт

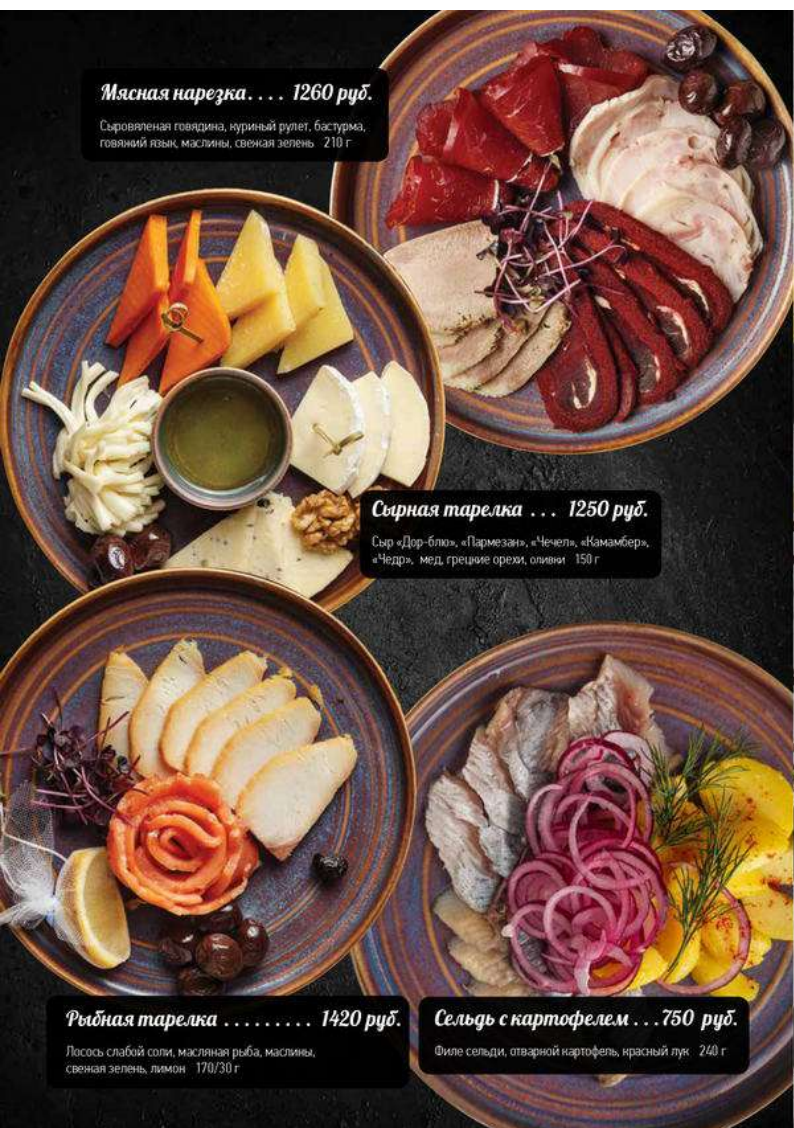


**Чиз кёфте . . . . . 890 руб.**

Традиционные турецкие сырые мини котлеты из булгура, томатной и перечной пасты с добавлением специй, подаются с листьями хрустящего салата и гранатовым соусом 180/120 г







**Мясная нарезка . . . 1260 руб.**

Сыровяленая говядина, куриный рулет, бастурма, говяжий язык, маслины, свежая зелень 210 г

**Сырная тарелка . . . 1250 руб.**

Сыр «Дор-блю», «Пармезан», «Чечел», «Камамбер», «Чедд», мед, грецкие орехи, оливки 150 г

**Рыбная тарелка . . . . . 1420 руб.**

Лосось слабый соли, масляная рыба, маслины, свежая зелень, лимон 170/30 г

**Сельдь с картофелем . . . 750 руб.**

Филе сельди, отварной картофель, красный лук 240 г



**Палаки . . . . . 550 руб.**

Закуска из крупной белой фасоли, лук, морковь, перочная паста 170 г

**Аджиоли Эзме . . . 580 руб.**

Острая аджиоли собственного приготовления 140 г

**Патлижан Эзме . . . . . 580 руб.**

Закуска из запеченных баклажан со сладким перцем и томатами 140 г

**Хайдари . . . . . 580 руб.**

Блюдо из йогурта, приготовленное с добавлением трав и специй 140 г

**Оливки, маслины . . . 600 руб.**

Гигантские оливки/маслины с косточкой 120 г



## Салаты



**Тавурда салат . . . . . 850 руб.**

Мелко нарезанные свежие овощи, зерна граната, гранатовый соус, грецкие орехи, мята, сыр из овечьего молока 200 г



**Капрезе . . . . . 1000 руб.**

Томаты, моцарелла, соус «Песто» 280 г



**Кашик/Чобан . . . . . 650 руб.**

Мелко или крупно нарезанные томаты, зеленый перец, свежий огурец, оливковое масло, гранатовый соус 210/30 г



**Цезарь с курицей/креветкой . . . 790/850 руб.**

Листья салата «Романо», пшеничные сухарики, фирменный соус «Цезарь», тигровые креветки или курица 180 г



**Салат с креветками и яйцом пашот . . . . . 950 руб.**

Микс салатных листьев, авокадо, яйцо пашот, тигровые креветки, приготовленные в фирменном остро-сладком соусе «Чили днем» 210 г



**Салат с хрустящими баклажанами . . . 850 руб.**

Микс салатных листьев, свежие томаты, зерна граната, обжаренные в раскаленном масле кубики баклажана, заправленные соусом «Сладкий Чили», сыр «Брынза» 230 г





### Салат с пряной говядиной . . . 900 руб.

Микс салатных листьев, свежие и маринованные огурцы, вяленые томаты, маринованная в горчице говяжья вырезка, лук фри, соус имбирный 190 г

### Теплый салат с индейкой . . . 900 руб.

Микс салатных листьев, свекле и маринованные огурцы, вяленые томаты, соевая индейка, лук фри, соус имбирный 190 г

## Брускетты



### Брускетта с креветкой . . . . . 750 руб.

Чиабатта, печеный болгарский перец, сливочный сыр, тигровые креветки 140 г

### Брускетта с семгой . . . . . 750 руб.

Чиабатта, микс салатных листьев, вяленые томаты, авокадо, сливочный сыр, слабосоленая семга 140 г

### Брускетта с грибами . . . . . 750 руб.

Чиабатта, жареные грибы, вяленые томаты, сливочный сыр 140 г



### Ассорти брускетт. . . . . 850 руб.

Брускетта с креветкой, брускетта с семгой, брускетта с грибами 220/30 г



## Торячие закуски

### Торячее сырное ассорти 1850 руб.

Сырные пончики, луковые кольца, сырные палочки, хвост из копченого сыра «Чечель», минутный соус, соус сладкой чили 340/60 г

### Чесночные гренки ... 350 руб.

Обжаренные в раскаленном масле брусочки из бородинского хлеба, натертые чесноком и солью 200/40 г

### Сизара бѣрези ... 600 руб.

Трубочки из тонкого лаваша с начинкой из сыра и зелени 180/40 г

### Ичли кѣфте ... 790 руб.

Традиционное турецкое блюдо. Котлета из булгура с начинкой из мясного фарша ягненка со специями 180 г



## Супы

**Пача чорбасы . . . 650 руб.**

Турецкий мясной суп с говядиной

**Мерджемек . . . 550 руб.**

Турецкий крем суп из красной чечевицы

**Лапша . . . . . 550 руб.**

Нуриный суп с домашней лапшой

**Бориц . . . . . 550 руб.**

Подается со сметаной

## Тандыр

### Пиде

Турецкое блюдо в форме лодочки 240 г

с мясом . . . . . 890 руб.

с фаршем и овощами . . . 790 руб.

с овощами и сыром . . . . . 750 руб.

с курицей, овощами  
и сыром . . . . . 790 руб.

с кавурмой . . . . . 890 руб.  
300 г

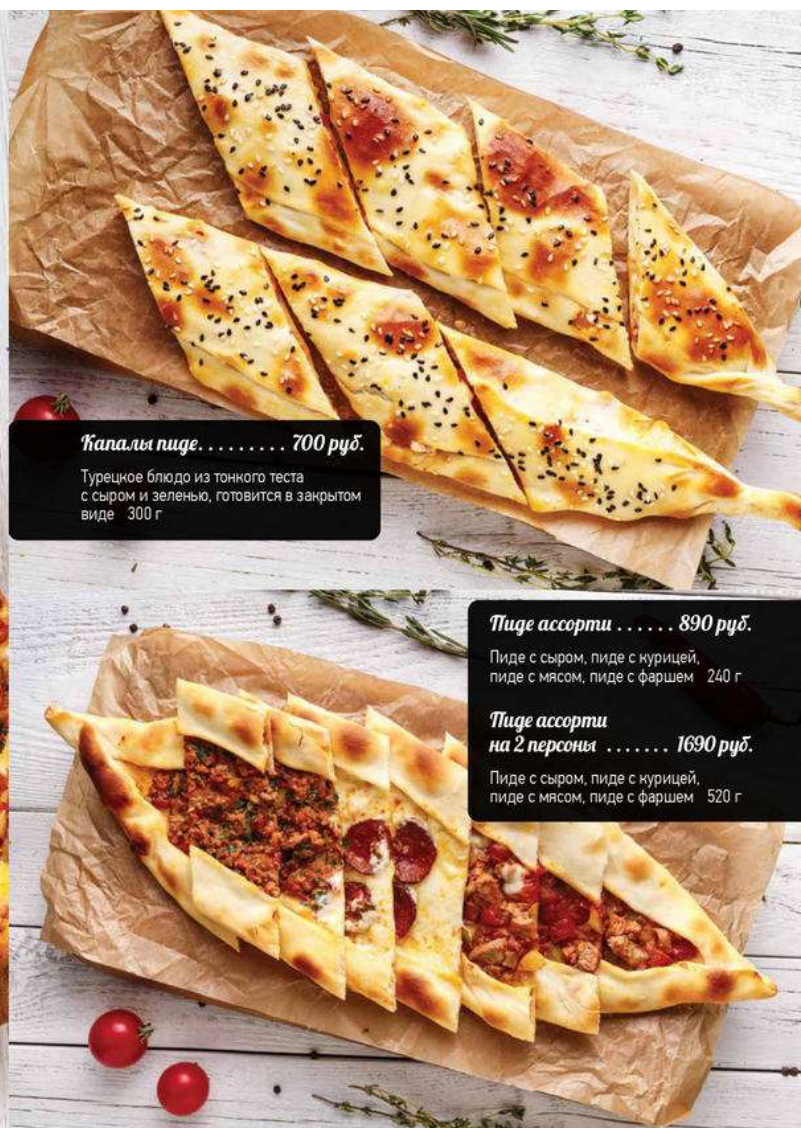
с сыром . . . . . 720 руб.  
220 г





**Ляхмаджун . . . . . 570 руб.**

Хрустящая лепешка из тонкого теста  
с пряной начинкой из фарша и зелени 120 г



**Каналы пиде . . . . . 700 руб.**

Турецкое блюдо из тонкого теста  
с сыром и зеленью, готовится в закрытом  
виде 300 г

**Пиде ассорти . . . . . 890 руб.**

Пиде с сыром, пиде с курицей,  
пиде с мясом, пиде с фаршем 240 г

**Пиде ассорти  
на 2 персоны . . . . . 1690 руб.**

Пиде с сыром, пиде с курицей,  
пиде с мясом, пиде с фаршем 520 г



## Мангал ассорти



**Ассорти на 4 персоны . . . . . 6900 руб.**

Неринный и говяжий шашлык, себзели кебаб, корейка ягненка, нуринные крылья, патлыжан кебаб 1300/150 г

## Мангал / Кебаб

**Адана/Урфа кебаб . . . . 1200 руб.**

Люля-кебаб из мяса ягненка, приготовлено на углях и подается на ваш выбор, умеренно острый и не острый 140/50/60/40 г



**Бейти сарма . . . . . 1410 руб.**

Кебаб из мяса ягненка, завернутый в тонкий лаваш и запеченный под сыром с томатным соусом 250/40 г



**Патлыжан кебаб . . . . 1390 руб.**

Кебаб из мяса ягненка и говядины, приготовленный на углях с баклажанами 250/50/60/40 г





**Каса Кефте . . . . . 1100 руб.**

Котлета из фарша ягненка и говядины  
150/120/40 г



**Мардин кебаб . . . . . 1350 руб.**

Кебаб из мяса ягненка с зеленью  
140/100/50/60/40 г



**Себзелли кебаб . . . . 1350 руб.**

Кебаб из мяса ягненка и говядины  
с овощами 140/50/60/40 г



**Дурум . . . . . 990 руб.**

Кебаб с салатом, завернутый в тонкий лаваш.  
Острые и не острые 250 г

**Котлета с сыром . . . . 1450 руб.**

Фарш из говядины и ягненка, начиненный сыром Чеддер.  
подается на хрустящих листьях салата 200/100/40 г









**Каре ягнёнка . . . . . 2400 руб.**

Мясо ягнёнка на косточке 200/50/60/40 г



**Чоп ишиш . . . . . 1450 руб.**

Маленькие кусочки ягнёнса, курдюк, печёные овощи, маринованный лук, томатный соус



**Шашлык из говядины/ягнёнка . . . 1550 руб.**

Маринованная говядина, лаваш, печёные овощи, маринованный лук, томатный соус 150/50/60/40 г



**Шашлык ассорти . . . . . 2100 руб.**

Куринные крылья, куриные бедра, мякоть ягнёнса, каре ягнёнса, адана кебаб, лаваш, печёные овощи, маринованный лук, томатный соус 280/50/60/40 г









**Алиазик . . . 1590 руб.**

Небольшие кусочки говядины или люля-кебаб с печеными баклажанами и йогуртом. 280 г



**Бабагануш . . . . . 1590 руб.**

Запеченные овощи с маринованными кусочками мякоти ягненка. 280 г



**Коллагеновая косточка . . . . 890 руб.**

Запеченная со специями говяжья мозговая косточка. 220/100 г



**Перде пилав . . . . . 990 руб.**

Рис с пряными специями, барбарисом, орехами и грибами, томленный под хрустящей корочкой лаваша. 250 г



## Торячие блюда

### Пирзола гювеч . . . . . 2300 руб.

Норейна ягненка на косточке, приготовленная на мангале и запеченная с овощами 400 г

### Гювеч . . . . . 1390 руб.

Тушеное мясо говядины или ягненка с овощами запеченное под сыром 300 г

### Кашарлы кёфте . . . . . 1300 руб.

Котлеты из фарша ягненка на мангале с томатным соусом, овощами, запеченные под сыром 140/150 г

### Тавук соте . . . . . 1150 руб.

Куриное мясо, тушеное с овощами в собственном соку, подается с рисом 270 г

### Кавурма-пилав . . . . . 1300 руб.

Говядина с рисом 120/150 г

### Күзу сач тава . . . . . 1350 руб.

Обжаренное мясо говядины, рис 270 г

### Фарфалле с лососем . . . 990 руб.

Паста в форме бабочек, филе лосося, сливки, томатный соус, сыр «Пармезан» 300 г





**Манты по-турецки . . . . . 990 руб.**

Миниатюрные турецкие пельмени с начинкой из говядины и баранины с луком и специями, подается с йогуртом и растопленным сливочным маслом с паприкой и сушеной мятой 150/70/15 г

**Карнярык . . . . . 1160 руб.**

Турецкое блюдо из баклажанов, фаршированных мясом с добавлением помидоров, лука и перца 350 г

**Бодрум чекертме . . . . . 990 руб.**

Приготовленная на мангале маринованная мякоть говядины, тонко нарезанный картофель, обжаренный в раскаленном масле, йогурт, томатный соус 200/40 г

**Феттучини с индейкой . . . . 990 руб.**

Нежная паста феттучини с сочной индейкой в бархатистом сливочном соусе 300 г



**Большая порция овощей на мангале . . . 1750 руб.**

Баклажан, кабачок, томат, картофель мини, красный лук, шампиньоны, перец чили, сладкий перец 580 г

**Овощи гриль . . . . . 690 руб.**

Болгарский перец, лук, баклажан, кабачок, грибы шампиньоны 230 г



## Мангал / Рыба

**Дорадо.....1400 руб.**

Приготовленная целая рыба.  
Подается с листьями зеленого салата и долькой  
лимона 300 г

**Сибас .....1400 руб.**

Приготовленная целая рыба.  
Подается с листьями

**Сёмга .....1400 руб.**

Филе семги, томатный салат, лимон 150/30/40 г



## Тарниры

**Мини картофель с розмарином . . . . . 450 руб.**

Картофель запеченный с веточками свежего розмарина 180 г

**Рис . . . . . 420 руб.**

Отварной рис по-турецки 150 г

**Картофель фри . . . . . 420 руб.**

150 г

## Десерты

**Мороженое . . . . . 490 руб.**

150 г

**Панна котта с семенами чиа . . . . . 590 руб.**

Легкий сливочный десерт с манго и семенами чиа

**Таежный . . . . . 620 руб.**

Свежая клюква, недровые орехи, мед 100 г

**Крем-брюле . . . . . 550 руб.**

Классический десерт из заварного крема 100 г

**Яблочно-сырный коблер 550 руб.**

Запеченные под сыром яблоки в сиропе с корицей, подается с мороженым 230/35 г

**Пахлава 2 шт. 650 руб.**

Восточная сладость с орехами



# Соусы / Хлеб

Соус Аджика. . . . . 120 руб.

Соус Майонез . . . . . 120 руб.

Соус Хрен. . . . . 120 руб.

Соус Торчицца. . . . . 120 руб.

Соус Наршараб. . . . . 120 руб.

Соус Кетчуп . . . . . 120 руб.

Соус Чили . . . . . 120 руб. Соус



Лепешка в тандыре 1 шт. . . 120 руб.

Пуф лаваш . . . . . 190 руб.

Воздушная лепешка с кунжутом

Хлебная корзинка . . . . . 280 руб.

