

МЕЗЕ

Ассорти мезе	900 / 2200
Аджылы эзме	180 / 520
Острая паста из перцев с томатами	
Мухаммара	140 / 520
Тахини, сухари, греческие орехи, томатная паста, паста из перца, чеснок, гранатовый соус	
Панчо	180 / 520
Жареный баклакан, мацони, жареный картофель, томатный соус, чеснок	
Баклажан-шашшука	180 / 500
Жареный на углях баклакан с болгарским перцем	
Мезе из баклажанов	180 / 500
Тонко нарезанная мякоть баклажана, маринованная в соусе на молоке	
Атом	180 / 520
Баклажан, мацони, жареный острый перец, чеснок	
Хайдари	180 / 520
Мацони, укроп, чеснок	
Хумус	200 / 520
Паста из гороха нут	
Тёплый хумус	200 / 600
с добавлением сливочного масла	
Соленья Анкара	180 / 600
Маринованные огурчики	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Козий сыр	100 / 950
Подается с греческими орехами	
Тартар	170 / 1480
Говяжья вырезка, соус табаско, коньяк, каперсы, яйцо	
Карпаччо из говядины	135 / 1580
Говяжья вырезка, руккола, пармезан, горчица, бальзамический уксус	
Копчёная говядина на 2/4 персоны	250/400 1550 / 2100
Руккола, пармезан, томаты черри	
Сырная тарелка	630 / 1550
Здам, рокфор, гауда, пармезан, белорусский сыр	
Овощная тарелка	1000 / 1850
Узбекские томаты, бакинские огурцы, редис, сладкий и острый перец, зелень, красный лук, лимон	
Ассорти солений	500 / 1550
Альча, огурец, слива, помидор	
Ассорти сыров	430 / 2100
Бри, горгонзола, пармиджано реджано, Tartufo	

САЛАТЫ

Лукум салат	320 / 1590
Минс салат, говяжья вырезка, томаты черри, корнишоны, кунуруза	
Цезарь с креветками	320 / 1150
Креветки, томаты черри, салат романо, каперсы	
Цезарь с курицей	300 / 900
Куриная грудка, томаты черри, салат романо, каперсы	
Салат с авокадо	350 / 750
Минс-салат, авокадо, гранат, томаты черри, огурцы, лимон	
Чобан	350 / 900
Узбекские томаты, бакинские огурцы, красный лук, петрушка, лимон	
Гавурдаг	350 / 850
Томаты, лук, болгарский перец, петрушка, греческие орехи, соус наршарраб	
Фирменный салат Eleven	350 / 650
Томаты, бакинские огурцы, майонез, чеснок, соус наршарраб	
Салат с козьим сыром	350 / 890
Минс-салат, сыр тулум, греческие орехи, кунуруза, гранат, изюм, курага, томаты черри, огурцы, соус наршарраб	
Буратта с узбекскими томатами	370 / 1250
Минс зелени, руккола, сливковое масло, томаты и буратта	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-лахмаджун *заказ до 20:00	120 / 300
Лепешка с фаршем из говядины и баранины, сладкий перчик, помидорами, петрушкой и чесноком	
Ичли кёфте	100 / 360
Булгур, фарш из баранины, греческий орех, фисташка	
Антеп лахмаджун *заказ до 20:00	300 / 700
Лепешка с фаршем из говядины и баранины, сладкий перчик, петрушкой и чесноком	
Кашарлы пиде *заказ до 20:00	330 / 750
Пиде с сыром	
Халеп Лахмаджун	300 / 950
Тонкая лепешка с фаршем из баранины, орехами и гранатами	
Кыймалы пиде *заказ до 20:00	270 / 950
Пиде с фаршем ягненка	
Сёйурме	400 / 1150
Бланканы и томаты, болгарский перец, тушеные со специями	
Копчёная говядина в сырном соусе	500 / 2150

ГАРНИРЫ

Запечённый на углях картофель с сыром	140 / 250
Картофель фри с трюфельным маслом	250 / 370
Подается с нетупом	
Шпинат томлённый в сливках с шампиньонами	140 / 380
Томаты на гриле	250 / 400
Острый перец на гриле	100 / 400
Шампиньоны на гриле	200 / 550
Спаржа на гриле	100 / 640
Овощи на гриле	400 / 880
Кабачки, баклажаны, сладкий перец, томаты, грибы	
Рис отварной	200 / 250

ХЛЕБ

Турецкий пух	150 / 250
Воздушная лепешка	
Тыранклы пиде	120 / 120

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Брынза Чанах	100 / 300
Суджук	100 / 210
Огурцы бакинские	100 / 300
Помидоры узбекские	100 / 300
Соусы	50 / 200
Горица дижонская	
Кетчуп	
Барбено	
Нарграб	
Соевый	
Сырный	
Томатно-перечный	

ДЕСЕРТЫ

Тирамису	200 / 850
Крем на основе сыра маскарпоне, нежных сливок, натуральной ванили и иранских фисташек.	
Печенье савоярди пропитанное кофейным сиропом.	
Подается с иранскими фисташками	
Кофейный чизкейк Сан-Себастьян	170 / 470
Баскский чизкейк с добавлением натурального кофе, украшается муссом на основе сгущенного молока.	
Подается с орехом мандарина и бобами тонна	
Миндальная панакотта с инжиром	250 / 750
Панакотта из миндального молока и инжира с добавлением имбирного крамбла, конфитюра и миндального чипса. Подается с консоме из инжира и вишни с миндальным снегом	
Крем брюле цитрус-шафран	150 / 650
Крем брюле на основе шафрана и цедры апельсина, украшается полем из миндальной муни, цитрусовым конфитюром и цветами.	
Фирменный десерт Eleven	130 / 800
Кокосовый мусс с начинкой из натурального манго и поре маракуйя, покрытый бельгийским шоколадом.	

ТУРЕЦКИЕ ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте	70 / 250
Рисовый пудинг	240 / 450
Кюнфе	320 / 1050
Кадаифская вермишель с сахарным сиропом и фисташками, сыр из козьего молока. Подается с турецким мороженым.	
Катмер	320 / 1250
Десерт из тонкого слоеного теста с нежной фисташковой начинкой. Подается с мороженым.	
Турецкая пахлава	200 / 980
Подается с турецким мороженым.	

Данное меню является рекламным материалом.
Полные сведения о продукции с содержанием К.Б.Ж.У. находятся в оригинальном меню у администрации.

СТЕЙКИ

Спагетти 220/250 / 2700

Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Стейк шашлык 220/250 / 3250

Говяжья вырезка, маринованная в молоне с красным луком, подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

New York Говядина Black Angus 320/250 / 3650

200 дней зернового отбора, 21 день влажного вызревания, подается с запеченым картофелем и шпинатом с грибами

Лукум Говядина Black Angus 200/250 / 2900

200 дней зернового отбора, 14 дней влажного вызревания, подается с запеченым картофелем и шпинатом с грибами

Филе-миньон Говядина Black Angus 230/250 / 3300

200 дней зернового отбора, 14 дней влажного вызревания, подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Антрекот Говядина Black Angus 220/250 / 2900

200 дней зернового отбора, 21 день влажного вызревания, подается с запеченым картофелем и шпинатом с грибами

Клаб стейк Говядина Black Angus 450/250 / 3900

200 дней зернового отбора, 14 дней влажного вызревания, подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Шашлык с сыром Говядина Black Angus 230/400 / 3600

Говядина, маринованная в молоне с красным луком и сыром Чеддер

Дельмонико Говядина Black Angus 320/250 / 4300

200 дней зернового отбора, 21 день влажного вызревания

Ти-бон Говядина Black Angus 450/250 / 4600

200 дней зернового отбора, сухое вызревание, подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Даллас Говядина Black Angus 450/250 / 4800

200 дней зернового отбора, 21 день влажного вызревания

подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Eleven special на 2 персоны 400/200 / 6400

Eleven special на 4 персоны 800/330 / 11900

Шатобриан Говядина Black Angus 420/250 / 6100

200 дней зернового отбора, 14 дней влажного вызревания

Томагавк Говядина Black Angus 850/250 / 7700

200 дней зернового отбора, сухое вызревание подается с запеченым картофелем и сливочным шпинатом с грибами

Говяжьи ребра Асадо Говядина Black Angus 1500/300 / 6700

Gold стейк* подробности уточняйте у официанта 13000

*максимальная скидка на стейки 10%

БЛЮДА ИЗ ЯГНЁНКА

Корейка ягненка 280/250 / 1650

Подается с запеченым картофелем и шпинатом с грибами

New York из ягненка 200/250 / 1650

Подается с запеченым картофелем и шпинатом с грибами

Кузы кол лопатка ягненка, томленая в печи 1100/300 / 3800

Подается с рукколой, помидором гриль и маринованным луком

Каре ягненка на 2-3 персоны 1100 / 5300

КЁФТЕ

Подаются с картофелем фри

Касап кёфте 220/200 / 780

Котлета из говяжьего фарша с добавлением баранины

Кёфте с сыром 250/200 / 890

Котлета из говяжьего фарша с добавлением баранины и сыра

Кёфте ассорти 250/200 / 980

БУРГЕРЫ

Бургер Eleven 430/170 / 800

Котлета из рубленного мяса, карамелизированный лук, копченая говядина, сыр Чеддер, картофель фри

Бургер Лукум 350/170 / 1650

Говяжья вырезка, карамелизированный лук, сыр Чеддер, картофель фри

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Креветки на гриле 170/100 / 1600

Подаются с микс салатом и смесью фирменных пряностей с чесноком и лимоном

Дорадо на гриле 300/200 / 1650

Подается с микс салатом

Сибас на гриле 300/200 / 1650

Подается с микс салатом

Сёмга на гриле 250/200 / 1800

Подается с микс салатом

СУПЫ

заказ до 20:00

Суп из чечевицы 250 / 520

Традиционный турецкий суп

Куриный 250 / 500

Крем суп с филе курицы с добавлением сливок и соуса

Бейран Острый мясной суп 250 / 750

КЕБАБЫ

Подаются с лавашом, помидором гриль и миксом зелени с гранатом

Тавук-шиш Шашлык из курицы 220/200 / 850

Урфа кебаб 180/200 / 1380

Фарш из баранины, маринованный в паприке и травах, со сладким перцем и томатами

Изгара канат Куриные крылышки 250/200 / 950

Адана кебаб 180/200 / 1380

Фарш из баранины, маринованный в травах, с томатами, сладкими и острыми перцами

Баранина на шпажках 160/200 / 1450

Бейти кебаб 200/200 / 1450

Фарш из баранины, сладкий перец, чеснок, петрушка

Кебаб с фисташками 200/200 / 1550

Фарш из баранины, фисташки

Кебаб из креветок 160/160 / 1550

Тигровые креветки с болгарским перцем и зеленью

Кузы-шиш Шашлык из ягненка 220/200 / 1550

Сосытые кебаб 640 / 1750

Бараний фарш, баклажаны, помидоры, сладкий перец, фисташки, сыр

Бейти кебаб в лаваше 220/200 / 1600

Фарш из баранины, сладкий перец, чеснок, петрушка, йогурт

Али Назик кебаб 180/350 / 1650

Крупно рубленая глинина с печеным баклажаном, заправленным йогуртом

Алты эзмели 180/200 / 1670

Кебаб из рубленой ягненки под острый пастой из перцев и томатов

Бейендили 160/270 / 1670

Кебаб из ягненка с поре из баклажанов

Али Назик кузы шиш 180/390 / 1750

Кусочки ягненка с печеным баклажаном, заправленные йогуртом

Кабурга Баранины ребра 450/200 / 1900

Eleven микс кебаб на 2 персоны 600/500 / 4900

Эт соте 450 / 1850

Овощное сote с бараниной по-турецки

Тавук соте 450 / 1650

Овощное сote с курицей по-турецки



Специальное
предложение
**ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК
НА ДВЕ ПЕРСОНЫ**

ежедневно
с 10 до 15

4 вида варенья, Сыры: Кошар, Брынза, Гауда, Козий сыр, Йогурт Сюзьма, Каймак, Деревенское сливочное масло, Жареный сыр Халуми, Мезе: паста из сладких перцев Мухаммара и Шакшука из баклажанов, Бублик Симмит, пышная лепешка Пуф, Пиде с сыром, Томаты черри, Огурцы, Турецкие оливки и маслины, Мёд, Нутелла, Яичница Менемен с томатами и перцем (2 яйца), Яичница с суджуком (2 яйца), Чёрный чай

— 3650 —