

# ГОРЯЧЕЕ

## БОРЕК С БРЫНЗОЙ И ШПИНАТОМ 270 г **510.-**

ГОРЯЧИЙ ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ ИЗ ТЕСТА ФИЛО С ФЕРМЕРСКОЙ БРЫНЗОЙ, ШПИНАТОМ И ЯЙЦОМ

## БОЛЬШАЯ ШАКШУКА ИЗ 3 ЯИЦ 350 г **610.-**

3 ЯЙЦА С СОУСОМ МАТБУХА ИЗ ПЕРЦА И ПОМИДОРОВ С ФЕРМЕРСКОЙ БРЫНЗОЙ +1/2 ЛАВАША

## ♥ ОСТРАЯ КАРТОШКА БАТАТА ХАРРА 330 г **350.-**

### ТАВУК ТАНТУНИ 350 г **660.-**

КУРИНОЕ ФИЛЕ ТАНТУНИ В ТОНКОМ ЛАВАШЕ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

### СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ И ГРАНАТОМ 230 г **610.-**

## ♥ ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН С КУС-КУСОМ, ТХИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 350 г **660.-**

# ХУМУС

### + ФАЛАФЕЛЬ 380 г ♥ **710.-**

3 ШАРИКА ФАЛАФЕЛЯ, КАРТОШКА, ТХИНА, АМБА И СОЛЕНЬЯ

### + ИЕРУСАЛИМСКИЙ МИКС 380 г **790.-**

КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЕРДЦЕ И ПЕЧЕНЬ С СОУСАМИ АМБА И ТХИНА, ПРЯНОСТЯМИ И СОЛЕНЬЯМИ

### + РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА 380 г **790.-**

ГОВЯДИНА, ГРАНАТОВЫЙ СОУС И ТХИНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

ВСЕ ХУМУСЫ ПОДАЮТСЯ С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

## КЁФТЕ С ТУРЕЦКИМ РИСОМ И ЧОБАН САЛАТОМ 450 г **790.-**

4 КЕБАБА ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ АРОМАТНЫМ ТУРЕЦКИМ РИСОМ И ЧОБАН САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

## ИЧЛИ КЁФТЕ (КИББЕ) 330 г **660.-**

5 ЗРАЗ ИЗ БУЛГУРА, ФАРШИРОВАННЫХ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ С КОРИЦЕЙ И МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

## ИСКАНДЕР КЕБАБ 330 г **860.-**

ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ТЁПЛОМ ЛАВАШЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ТУРЕЦКИМ ЙОГУРТОМ

## ЮНКАР БЕЕНДИ 350 г **890.-**

СКЁРТ-СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПЕЧЁНЫМ БАКЛАЖАНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ

## БОЛЬШОЙ МИКС ГРИЛЬ НА ДВОИХ\* 900 г **3150.-**

СКЕРТ-СТЕЙК, КУРИНОЕ ФИЛЕ, КЁФТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БРЫНЗА, ОВОЩИ ГРИЛЬ, СОЛЕНЬЯ И ЛАВАШ, СОУС АМБА И ТОМАТНЫЙ СОУС

\* БЛЮДО ГОТОВИТСЯ ОКОЛО 30 МИНУТ

# МЕЗЕ

## ♥ ФАТУШ 290 г **540.-**

С ГРЕНКАМИ ИЗ ЛАВАША С ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, РЕДИСКОЙ, КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ, МЯТОЙ, ЛИМОННЫМ СОКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

## ♥ ТАБУЛЕ 150 г **440.-**

САЛАТ ИЗ ПЕТРУШКИ, МЯТЫ И КИНЗЫ С ЛИМОННЫМ СОКОМ, ПОМИДОРАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И БУЛГУРОМ

## ♥ БАБАГАНУШ 180 г **490.-**

ПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТХИНОЙ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

## ♥ АДЖАПСАНДАЛ 200 г **440.-**

ПЕРЕЦ, БАЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ И МОРКОВЬ С ЧЕСНОКОМ, КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И КИНЗОЙ

## ♥ ХУМУС 200 г **490.-**

КЛАССИЧЕСКИЙ ХУМУС С ТХИНОЙ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

## ♥ ЭЗМЕ 110 г **350.-**

ОСТРЫЙ МЕЛКО РУБЛЕННЫЙ СОУС ИЗ ПОМИДОРА И ЧИЛИ ПЕРЦА С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ И СВЕЖЕЙ МЯТОЙ

## ЛАБАНЕ СО ШПИНАТОМ 200 г **470.-**

НЕЖНЫЙ КРЕМ-СЫР С ТОППИНГОМ ИЗ ШПИНАТА С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

## ♥ ПЕЧЁНЫЕ МОРКОВЬ И СВЕКЛА С ТХИНОЙ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ЗАТАРОМ 250 г **440.-**

## ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ С МЁДОМ 160 г **520.-**

КАЙМАК, КУРУТ, БРЫНЗА И ДОМАШНИЙ СЫР

## ♥ ЗЁЛЕННЫЕ ОЛИВКИ АЛЕППО 80 г **350.-**

## ♥ СОЛЕНЬЯ 80 г **250.-**

## ЛАВАШ целый 300 г / половина 150 г **240.- /120.-**

# СУП

## ♥ ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП 350 г **470.-**

ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ СУП МЕРДЖЕМЕК: КРАСНАЯ ПЕРСИДСКАЯ ЧЕЧЕВИЦА С ПОМИДОРАМИ И ПРЯНОСТЯМИ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

## ТЫКВЕННЫЙ СУП 350 г **490.-**

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ИМБИРЕМ И СЫРОМ ЛАБАНЕ

# ДЕСЕРТЫ

## БАКЛАВА 115 г **490.-**

ТУРЕЦКАЯ ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ В САХАРНОМ СИРОПЕ

## ♥ ХАЛВА ИЗ ТХИНЫ С ФИСТАШКАМИ 80 г **440.-**

## ЙОГУРТ С КУРАГОЙ, ОРЕХОМ И МЁДОМ 175 г **410.-**

## КАЙМАК С ВИШНЁВЫМ ВАРЕНЬЕМ 100 г **440.-**