

# СУП

**ЧЕЧЕВИЧНЫЙ** 350 г **650**  
ТУРЕЦКИЙ СУП МЕРДЖЕМЕК

**ТЫКВЕННЫЙ** 350 г **650**  
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ И МУССОМ ЛАБАНЕ

# ХУМУС

**+ ФАЛАФЕЛЬ** 380 г **920**  
3 ШАРИКА ФАЛАФЕЛЯ С ТХИНОЙ,  
БАКЛАЖАНОМ, СОУСОМ АМБА И СОЛЕНЬЯМИ

**+ ИЕРУСАЛИМСКИЙ МИКС** 380 г **1010**  
ФЕРМЕРСКОЕСКУРИНОЕ ФИЛЕ, СЕРДЦЕ И ПЕЧЕНЬ  
С СОУСАМИ АМБА И ТХИНА, И СОЛЕНЬЯМИ

**+ РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА** 380 г **1010**  
ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ,  
ТХИНА, ГРАНАТОВЫЙ СОУС

ВСЕ ХУМУСЫ ПОДАЮТСЯ С ПОЛОВИНОЙ ТЁПЛОГО ЛАВАША

# МЕЗЕ

**САЛАТ ФАТУШ С АНЧОУСАМИ** 200 г **850**  
ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, ОГУРЕЦ,  
РЕДИСКА И САЛАТ РОМЕЙН С ВЯЛЕНЫМ АНЧОУСОМ  
И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 200 г **750**  
ПОМИДОРЫ, СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ,  
БАКЛАЖАН С СОУСОМ ИЗ ТХИНЫ И ЙОГУРТА,  
ЗЁРНАМИ ГРАНАТА И КИНЗОЙ

**ТАБУЛЕ** 150 г **590**  
САЛАТ ИЗ ПЕТРУШКИ, МЯТЫ И КИНЗЫ  
С ЛИМОННЫМ СОКОМ, ПОМИДОРАМИ,  
КРАСНЫМ ЛУКОМ И БУЛГУРОМ

**ХУМУС** 200 г **650**

**БАБАГАНУШ** 180 г **600**  
ПАСТА ИЗ ПЕЧЁНОГО БАКЛАЖАНА  
С ТХИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

**ЭЗМЕ** 110 г **420**  
ОСТРАЯ ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ С МЯТОЙ И  
ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

**ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ** 150 г **590**  
ФЕРМЕРСКАЯ БРЫНЗА, ДОМАШНИЙ МУСС ЛАБАНЕ И  
КУРУТ С МЁДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

**МУСС ЛАБАНЕ СО ШПИНАТОМ** 200 г **610**  
ТВОРОЖНЫЙ МУСС С ПЕЧЕНЫМ ШПИНАТОМ  
И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

# ГОРЯЧЕЕ

**БОРЕК** 270 г **750**  
ТРАДИЦИОННЫЙ ТЁПЛЫЙ ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ ИЗ ТЕСТА  
ФИЛО С ФЕРМЕРСКОЙ БРЫНЗОЙ, ШПИНАТОМ И ЯЙЦОМ  
**+ ЧОБАН САЛАТ** 150 г **190**

**БОЛЬШАЯ ШАКШУКА ИЗ ТРЁХ ЯИЦ** 350 г **850**  
ЯЙЦА ПАШОТ В ПРЯНОМ ПЕРЕЧНО-ТОМАТНОМ РАГУ  
С ФЕРМЕРСКОЙ БРЫНЗОЙ И ПОЛОВИНОЙ  
ТЁПЛОГО ЛАВАША

**ХАЛУМИ ГРИЛЬ** 230 г **820**  
ФЕРМЕРСКИЙ СЫР ХАЛУМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА  
ГРИЛЕ С ЦУКИНИ И ТЫКВОЙ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

**ШИШ ТАВУК С КАРТОШКОЙ** 450 г **1110**  
ФЕРМЕРСКОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С ОСТРОЙ КАРТОШКОЙ  
БАТАТА ХАРРА, РОЗОВЫМИ СОЛЕНЬЯМИ И СОУСОМ  
ДЖАДЖИК ИЗ ЙОГУРТА И ОГУРЦА

**КЁФТЕ С ТУРЕЦКИМ РИСОМ** 450 г **1110**  
ЧЕТЫРЕ КЕБАБА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ  
ТОМАТНЫМ СОУСОМ, РИСОМ БАСМАТИ НА СЛИВОЧНОМ  
МАСЛЕ И ЧОБАН САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

**ИЧЛИ КЁФТЕ (КИББЕ)** 330 г **990**  
ПЯТЬ ЗРАЗ ИЗ БУЛГУРА, ФАРШИРОВАННЫХ  
ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНОЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ,  
С КОРИЦЕЙ И МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

**ИСКАНДЕР КЕБАБ** 330 г **1190**  
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ  
СОУСОМ И ЙОГУРТОМ НА ЛАВАШЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

**ЮНКАР БЕЕНДИ** 330 г **1290**  
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ  
НА ПОДУШКЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

**БОЛЬШОЙ МИКС ГРИЛЬ\*\* (НА ДВОИХ)** 900 г **3790**  
ФИЛЕ МИНЬОН, КЁФТЕ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЫР ХАЛУМИ И  
ОВОЩИ С СОУСАМИ АМБА И ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ,  
СОЛЕНЬЯМИ И ЛАВАШОМ

**ТУРЕЦКИЕ ОЛИВКИ** 80 г **450**

**ЯРКО РОЗОВЫЕ СОЛЕНЬЯ** 80 г **330**

**ЛАВАШ** ЦЕЛЫЙ 300 г **280** / ПОЛОВИНА 150 г **140**

\*\* ЭТО БЛЮДО ГОТОВИТСЯ 30 МИНУТ

ИЛЛЮСТРИРОВАННОЕ МЕНЮ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ:

CAFÉ  
**BEIRUT**

НАБОР КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ЕДЫ НА ВЫНОС  
НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА — 50 РУБЛЕЙ  
ОДНОРАЗОВЫЕ ВИЛКА И ЛОЖКА — 20 РУБЛЕЙ



+ 10% СЕРВИС НА СТОЛЫ ОТ 4 ЧЕЛОВЕК / +10% SERVICE FOR BIG TABLES