

# ГОРЯЧЕЕ

## БОРЕК С БРЫНЗОЙ И ШПИНАТОМ 270 г **610.-**

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

## БОЛЬШАЯ ШАКШУКА ИЗ 3 ЯИЦ 350 г **740.-**

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

## ♥ ОСТРАЯ КАРТОШКА БАТАТА ХАРРА 330 г **480.-**

### ТАВУК ТАНТУНИ 350 г **800.-**

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

### СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ

### С ЦУКИНИ, ТЫКВОЙ И ГРАНАТОМ 230 г **710.-**

## ♥ ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С КУС-КУСОМ, ТХИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 350 г **850.-**

## ХУМУС

### + ФАЛАФЕЛЬ 380 г ♥ **860.-**

3 ШАРИКА ФАЛАФЕЛЯ, БАКЛАЖАН, ТХИНА, АМБА И СОЛЕНЬЯ

### + ИЕРУСАЛИМСКИЙ МИКС 380 г **930.-**

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

### + РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА 380 г **930.-**

ГОВЯДИНА, ГРАНАТОВЫЙ СОУС И ТХИНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ  
ВСЕ ХУМУСЫ ПОДАЮТСЯ С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

## КЁФТЕ С ТУРЕЦКИМ РИСОМ И

## ЧОБАН САЛАТОМ 450 г **930.-**

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

## ИЧЛИ КЁФТЕ (КИББЕ)

330 г **850.-**

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

## ИСКАНДЕР КЕБАБ 330 г **980.-**

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

## ЮНКАР БЕЕНДИ 350 г **990.-**

ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ

## БОЛЬШОЙ МИКС ГРИЛЬ НА ДВОИХ\* 900 г **3450.-**

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

\* БЛЮДО ГОТОВИТСЯ ОКОЛО 30 МИНУТ

# МЕЗЕ

## ♥ САЛАТ ФАТУШ 290 г **640.-**

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

## ♥ ТАБУЛЕ 150 г **570.-**

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

## ♥ БАБАГУНУШ 200 г **550.-**

ПЕЧЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТХИНОЙ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

## ♥ АДЖАПСАНДАЛ 300 г **570.-**

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

## ♥ ХУМУС 200 г **570.-**

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

## ♥ ЭЗМЕ 110 г **400.-**

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

## ЛАБАНЕ СО ШПИНАТОМ 200 г **570.-**

НЕЖНЫЙ КРЕМ-СЫР С ТОППИНГОМ ИЗ ШПИНАТА С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

## ♥ ПЕЧЁНЫЕ МОРКОВЬ И СВЕКЛА 250 г **570.-**

С ТХИНОЙ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ЗАТАРОМ

## ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ С МЁДОМ 160 г **570.-**

КАЙМАК, КУРУТ, БРЫНЗА И ДОМАШНИЙ СЫР

## ♥ ТУРЕЦКИЕ ОЛИВКИ 80 г **420.-**

## ♥ СОЛЕНЬЯ 80 г **310.-**

## ЛАВАШ целый 300 г / половина 150 г **260.- /130.-**

# СУП

## ♥ ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП 350 г **570.-**

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

## ТЫКВЕННЫЙ СУП 350 г **570.-**

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ИМБИРЕМ И СЫРОМ ЛАБАНЕ

# ДЕСЕРТЫ

## БАКЛАВА 115 г **570.-**

ТУРЕЦКАЯ ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ В САХАРНОМ СИРОПЕ

## ♥ РАХАТ ЛУКУМ 100 г **490.-**

## ЙОГУРТ С КУРАГОЙ, ОРЕХОМ И МЁДОМ 175 г **450.-**

## КАЙМАК С ВИШНЁВЫМ ВАРЕНЬЕМ 100 г **490.-**