

## Г О Р Я Ч Е Е

**БОРЕК** 270 г **710**  
ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ ИЗ ТЕСТА ФИЛО  
С БРЫНЗОЙ, ШПИНАТОМ И ЯЙЦОМ

**БОЛЬШАЯ ШАКШУКА ИЗ ТРЁХ ЯИЦ** 350 г **850**  
ЯЙЦА ПАШОТ В ПРЯНОМ ПЕРЕЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ  
С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

**БАТАТА ХАРРА** ♥ 330 г **550**  
ПРЯНЫЕ ДОЛЬКИ КАРТОШКИ С КИНЗОЙ

**ТАВУК ТАНТУНИ ДУРУМ** 350 г **890**  
КУРИНОЕ ФИЛЕ ТАНТУНИ В ТОНКОМ ЛАВАШЕ  
СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

**ХАЛУМИ ГРИЛЬ** 230 г **790**  
ФЕРМЕРСКИЙ СЫР ХАЛУМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ  
С ЦУКИНИ И ТЫКВОЙ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

## Х У М У С

+ ♥ **ФАЛАФЕЛЬ** 380 г **890**  
3 ШАРИКА ФАЛАФЕЛЯ С ТХИНОЙ,  
БАТАТОМ, СОУСОМ АМБА И СОЛЕНЬЯМИ

+ **ИЕРУСАЛИМСКИЙ МИКС** 380 г **980**  
КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЕРДЦЕ И ПЕЧЕНЬ  
С СОУСАМИ АМБА И ТХИНА, И СОЛЕНЬЯМИ

+ **РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА** 380 г **980**  
ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ,  
ТХИНА, ГРАНАТОВЫЙ СОУС

ВСЕ ХУМУСЫ ПОДАЮТСЯ С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

**КЁФТЕ С ТУРЕЦКИМ РИСОМ** 450 г **980**  
4 КЕБАБА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ  
ТОМАТНЫМ СОУСОМ, РИСОМ БАСМАТИ НА СЛИВОЧНОМ  
МАСЛЕ И ЧОБАН САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

**ИЧЛИ КЁФТЕ (КИББЕ)** 330 г **950**  
5 ЗРАЗ ИЗ БУЛГУРА, ФАРШИРОВАННЫХ ФЕРМЕРСКОЙ  
ГОВЯДИНОЙ С КОРИЦЕЙ И МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

**ИСКАНДЕР КЕБАБ** 330 г **1210**  
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И  
ЙОГУРТОМ НА ЛАВАШЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

**СТЕЙК КЕБАБ С ПЕРСИДСКИМ РИСОМ** 330 г **1210**  
ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ С  
РИСОМ ДЕВЗИРА, ФИНИКАМИ, КУРАГОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ  
С БРЫНЗОЙ, МЯТОЙ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

**БОЛЬШОЙ МИКС ГРИЛЬ НА ДВОИХ\*** 900 г **3900**  
ФИЛЕ МИНЬОН, КЁФТЕ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЫР ХАЛУМИ И ОВОЩИ  
С СОУСАМИ АМБА И ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ, СОЛЕНЬЯМИ И ЛАВАШОМ

## М Е З Е

♥ **САЛАТ С КОЛЬРАБИ И ФИНИКАМИ** 200 г **750**  
КАПУСТА КОЛЬРАБИ, КРАСНЫЕ ЯБЛОКИ И РОМЕЙН С СОУСОМ ТХИНА И  
ФИНИКАМИ

**САЛАТ С БАТАТОМ И СВЁКЛОЙ** 200 г **750**  
РОМЕЙН, ТЁПЛЫЕ ПЕЧЕНый БАТАТ И СВЁКЛА С АПЕЛЬСИНОМ С ЗЁРНАМИ  
ГРАНАТА И БРЫНЗОЙ

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

♥ **ХУМУС** 200 г **650**

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

**ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ** 160 г **590**  
БРЫНЗА, ДОМАШНИЙ СЫР И ЧЕЧИЛ С МЁДОМ И ОРЕХОМ

**МУСС ЛАБАНЕ СО ШПИНАТОМ** 200 г **610**

♥ **МОРКОВКА И СВЁКЛА** 250 г **650**  
ЗАПЕЧЁННЫЕ С ТХИНОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

♥ **ТУРЕЦКИЕ ОЛИВКИ** 80 г **450**

♥ **ЯРКО РОЗОВЫЕ СОЛЕНЬЯ** 80 г **330**

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

## С У П

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

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

## Д Е С Е Р Т

**БАКЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 115 г **590**

♥ **КУНЖУТНАЯ ХАЛВА С ОРЕХАМИ** 100 г **480**

**ЙОГУРТ С ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ** 170 г **440**

**КАЙМАК С ВИШНЁВЫМ ВАРЕНЬЕМ** 100 г **520**

\* БЛЮДО ГОТОВИТСЯ 30 МИНУТ