

ГОРЯЧЕЕ

БОРЕК 270 г 610

ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ ИЗ ТЕСТА ФИЛО
С БРЫНЗОЙ, ШПИНАТОМ И ЯЙЦОМ

БОЛЬШАЯ ШАКШУКА ИЗ ТРЁХ ЯИЦ 350 г 740

ЯЙЦА ПАШОТ В ПРЯНОМ ПЕРЕЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

БАТАТА ХАРРА ♥ 330 г 480

ПРЯНЫЕ ДОЛЬКИ КАРТОШКИ С КИНЗОЙ

ТАВУК ТАНТУНИ ДУРУМ 350 г 800

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

ХАЛУМИ ГРИЛЬ 230 г 710

ФЕРМЕРСКИЙ СЫР ХАЛУМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ
С ЦУКИНИ И ТЫКВОЙ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Х У М У С

+ ♥ ФАЛАФЕЛЬ 380 г 860

3 ШАРИКА ФАЛАФЕЛЯ С ТХИНОЙ,
СОУСОМ АМБА И СОЛЕНЬЯМИ

+ ИЕРУСАЛИМСКИЙ МИКС 380 г 930

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

+ РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА 380 г 930

ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ,
ТХИНА, ГРАНАТОВЫЙ СОУС

ВСЕ ХУМУСЫ ПОДАЮТСЯ С ПОЛОВИНОЙ ЛАВАША

КЁФТЕ С ТУРЕЦКИМ РИСОМ 450 г 930

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 850

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

ИСКАНДЕР КЕБАБ 330 г 980

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ И
ЙОГУРТОМ НА ЛАВАШЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

ЮНКАР БЕЕНДИ 330 г 990

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ
ТОМАТНОМ СОУСЕ НА ЗАПЕЧЕНОМ БАКЛАЖАНЕ БЕШАМЕЛЬ

БОЛЬШОЙ МИКС ГРИЛЬ НА ДВОИХ* 900 г 3450

ФИЛЕ МИНЬОН, КЁФТЕ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЫР ХАЛУМИ И ОВОЩИ
С СОУСАМИ АМБА И ПРЯНЫМ ТОМАТНЫМ, СОЛЕНЬЯМИ И ЛАВАШОМ

МЕЗЕ

♥ ФАТУШ 290 г 640

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

♥ ТАБУЛЕ 150 г 570

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

♥ БАБАГАНУШ 200 г 550

♥ АДЖАПСАНДАЛ 300 г 570

КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАН, ПОМИДОРЫ
С ЧЕСНОКОМ И ПРЯНОСТЯМИ

♥ ХУМУС 200 г 570

♥ ЭЗМЕ 110 г 400

ОСТРАЯ ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ С МЯТОЙ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ 160 г 570

БРЫНЗА, ДОМАШНИЙ СЫР И ЧЕЧИЛ С МЁДОМ И ОРЕХОМ

МУСС ЛАБАНЕ СО ШПИНАТОМ 200 г 570

♥ МОРКОВКА И СВЁКЛА 250 г 570

ЗАПЕЧЁННЫЕ С ТХИНОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

♥ ТУРЕЦКИЕ ОЛИВКИ 80 г 420

♥ СОЛЕНЬЯ 80 г 310

ЛАВАШ ЦЕЛЫЙ 300 г 260 ПОЛОВИНА 150 г 130

СУП

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ 350 g 570

ТУРЕЦКИЙ СУП МЕРДЖЕМЕК

ТЫКВЕННЫЙ 350 g 570

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ

ДЕСЕРТ

БАКЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 115 г 570

♥ КУНЖУТНАЯ ХАЛВА С ОРЕХАМИ 100 г 440

ЙОГУРТ С ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ 170 г 400

КАЙМАК С ВИШНЁВЫМ ВАРЕНЬЕМ 100 г 490

* БЛЮДО ГОТОВИТСЯ 30 МИНУТ