

ДЛЯ НАЧАЛА

Оливки с пряными травами	80 г	245
Дзадзики	120 г	185
густой домашний йогурт с мятой и чесноком		
✔ Бабагануш	120 г	215
запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом		
✔ Матбуха из томлёных томатов с чесноком и чили	120 г	195
Мутабаль из печёного баклажана с кедровым орехом	120 г	225
✔ Мухаммара из сладкого перца, томатов и грецких орехов	120 г	245
Домашний сыр с солёными лимонами	120 г	215

МЕЗЕ

Ассорти мезе:

• малое	325 г	485
Любые 4 вида на выбор + марокканские булочки батбуты		
• большое	485 г	665
Любые 6 видов на выбор + марокканские булочки батбуты		

ХУМУС

✔ Ливанский	145 г	265
✔ С печёными баклажанами и узбекскими томатами	230 г	325
✔ Конопляный с жареными шампиньонами и луком	145 г	285

ЗАКУСКИ

✔ Фалафель с хумусом и табуле	300 г	385
Яичница Шакшука с томлёными томатами и сладким перцем	260 г	345
Тартар из говядины с тхиной и крошкой из бастурмы	100 г	525
Сыры	на выбор 50 г	145
из собственной сыроварни	160 / 50 г	585
брынза, гауда, голландский, бюш, пьяная коза		



What's app

Будем благодарны за оценку нашего сервиса!
Управляющая рестораном Бессонова Кристина 8 (987) 082-63-56

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. Данная брошюра является рекламным материалом. Все цены указаны в рублях.

✔ Вегетарианские блюда
HALAL Блюда халяль

САЛАТЫ

Аль Фатуш из свежих овощей с сумахом и козым сыром	265 г	395
✔ Аччик-чучук из сочных томатов с красным луком и чили	220 г	315
С печёной свёклой, козым сыром и кешью	285 г	345
✔ Хрустящие баклажаны с узбекскими томатами и соусом мухаммара	220 г	425
С пастроми из говядины, овощами гриль и кунжутным соусом	285 г	395
С цыплёнком каджун, брынзой и йогуртовым соусом	265 г	395
С рукколой, хрустящими лангустинами, авокадо и соусом сладкий чили	220 г	465
С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	220 г	445

ВЫПЕЧКА

ПИДЕ 320 г

- с копчёной грудинкой и яйцом **465**
- с тремя видами сыра **445**
- с телятиной, томатами и сыром **485**

КУТАБЫ 1 шт

- с зеленью **245**
- с домашней брынзой **265**
- с мясом **315**
- со страчателлой и лососем **365**

ЧЕБУРЕКИ 1 шт

- с сыром **245**
- с мясом **285**

САМСА 1 шт

- с бараниной **225**
- с цыплёнком и финиками **145**
- с говядиной **165**

ХЛЕБ

- ✔ Узбекская лепёшка из тандыра **95**
- Марокканские булочки батбуты **95**
- ✔ Тонкий лаваш **85**

+ оливковое масло
и заатар — 75

СУПЫ

Угра-ош	290 г	335
традиционный узбекский суп с домашней лапшой и фрикадельками из цыплёнка		
Уйгурский лагман с говядиной	350 г	365
НАЛАЛ Шурпа из баранины	400 г	385
Буйабес по-мароккански	350 г	525
наваристый томатный суп с креветками, мидиями и кальмарами		
✔ Турецкий крем-суп с чечевицей	300 г	315
+ жареные креветки в кунжуте — 40 г	165	

ГОРЯЧЕЕ

МЯСО И ПТИЦА

Мусака	330 г	485
традиционное блюдо из баклажанов, телятины и томатов, запечённых слоями под сливочным соусом		
🔥 Открытая шаверма из курицы с оттоманскими специями	380 г	385
Телячьи щёчки с толчёным картофелем и соусом демиглас	320 г	625
Бифштекс из мраморной говядины с картофельным пюре	220 г	565
Утиная ножка в яблочной глазури с булгуром	310 г	585
Стейк Фланк	130 г	745

НАЛАЛ Томлёная лопатка ягнёнка

запечённая в пряных травах с молодым картофелем и сладким луком

Лопатку мы маринуем в специях, томим 6 часов, а при подаче обжигаем на огне. В восточных странах это блюдо является истинно праздничным.

1800 г **2165**

рекомендуем на двоих

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

🔥 Кальмар на гриле с матбухой из томатов	190 г	465
🔥 Стейк лосося на огне	180 г	865
🔥 Сибас на гриле целиком с томатами	1 шт.	765
Мидии в пряном сливочно-сырном соусе с тостами чиабатты	290 г	595

ОВОЩИ

🔥 Тыква на гриле с йогуртовым кремом	160 г	325
--------------------------------------	-------	-----

ПЛОВ

С цыплёнком и изюмом

НАЛАЛ С гиссарским ягнёнком и барбарисом

С говядиной и нутом

+ салат Аччик-чучук — 110 г 165

ЛАГМАН

Жареный лагман с говядиной, овощами и зелёной фасолью

С копчёным цыплёнком и сливочным карри

С морепродуктами в пряном кокосовом соусе

С лососем в кокосовом карри

+ тигровые креветки — 30 г 145

ТАЖИН

Подаётся с кускусом или рисом на ваш выбор

С цыплёнком, нутом и сливочным соусом

НАЛАЛ С бараниной и сухофруктами

280 г **375**

280 г **445**

280 г **395**

300 г **395**

240 г **385**

300 г **565**

300 г **545**

350 г **485**

360 г **545**

МАНГАЛ

ШАШЛЫК

• из цыплёнка	150/90 г	395
• из свинины	150/90 г	425
• из телятины	130/90 г	525
НАЛАЛ • из баранины	150/90 г	545

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

• из цыплёнка	170/90 г	385
НАЛАЛ • из баранины	170/90 г	465

ОВОЩИ

• картофель	3а шт	185
• кабачок	3а шт	185
• баклажан	3а шт	185
• перец	3а шт	185
• ассорти	250 г	325

Мы можем приготовить овощи на пару
Подаём на лаваше с томатным соусом
и зелёным перцем

ГАРНИРЫ

Печёный картофель с розмарином	155 г	145
Кускус восточная пшеничная крупа	150 г	165
Свежие овощи	150 г	185
🔥 Шампиньоны с огня	150 г	265

СОУСЫ 50 г

Острый томатный соус	65
Из сливы с пряностями	85
Имбирный айоли	85
Дзадзики	85
Из йогурта с тхиной и чёрным кунжутом	85
Гранатовый	95

СПАДКОЕ

ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ - КОНДИТЕРА

Все десерты готовит наш шеф-кондитер с любовью и из натуральных ингредиентов

Меренговый рулет с голубикой и черничным соусом	200 г	385
Эстерхази с белым и тёмным шоколадом, орехами и сливочным кремом	130 г	325
Чизкейк масала с тартаром из персика	180 г	365
Наполеон с солёной карамелью	190 г	345
Медовый торт с абрикосово-сметанным кремом	190 г	325
Малаби из козьего сыра с толчёными фисташками и сиропом из розы	180 г	345
Шоколадный малаби с жареным кофе и лесными орехами	160 г	325

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Чак-чак с орехами	100 г	165
Рахат Лукум	100 г	125
🌿 Халва	50 г	145
Восточные сладости классические	1 шт	115
Восточные сладости грецкий орех/фисташка	1 шт	135
🌿 Орехи и сухофрукты	200 г	295

🌿 Мёд белый липовый / майский горный	50 г	145
🌿 Варенье черешня / айва / инжир / фейхоа / кизил / роза / абрикос / клубника	100 г	165
🌿 Мороженое и собреты в ассортименте	1 шарик	125