

ДЛЯ НАЧАЛА

М Е З Е

Оливки с пряными травами	80 г	255
Ливанские огурцы и маринованный турнепс	80 г	195
Дзадзики / густой домашний йогурт с мятой и чесноком	120 г	165
Бабагануш / запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом	120 г	215
Матбуха из томлёных томатов с чесноком и чили	120 г	195
Мутабаль из печёного баклажана с кедровым орехом	120 г	215
Свекольная икра с козьим йогуртом и сыром халуми	120 г	195
Морковь по-мароккански с тыквой, фисташками и имбирём	120 г	185
Сладкий маринованный перец с травами и чесноком	120 г	195
Мухаммара из сладкого перца, томатов и грецких орехов	120 г	215
Домашний сыр с солёными лимонами	120 г	175

Ассорти мезе:

• малое / Любые 4 вида на выбор + марокканские булочки батбуты	325 г	595
• большое / Любые 8 видов на выбор + марокканские булочки батбуты	525 г	985

Х У М У С

Ливанский	120 г	185
С жареными шампиньонами и луком	120 г	225
С цыплёнком, манго и карри	180 г	275

ВЫПЕЧКА

П И Д Е турецкий хачапури на тонком тесте

NEW • с телятиной и свежими томатами 340 г 425

NEW • с тремя видами сыра 320 г 385

К У Т А Б Ы

• с зеленью	165
• с домашней брынзой	165
• с мясом	175

С А М С А

• с бараниной	135
• с цыплёнком и финиками	125
• с говядиной	135

Ч Е Б У Р Е К И

• с сыром	195
• с мясом	195

Х Л Е Б

Узбекская лепёшка из тандыра	75
Марокканские булочки батбуты	55
Тонкий лаваш	65

+ оливковое масло и заатар — 75

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

З А К У С К И

Тартар		
NEW • с лососем, авокадо и домашним сыром	150 г	425
NEW • из мраморной говядины с печёными перцами	260 г	525
Буррата с баклажанами по-азиатски и рукколой	200 г	585
Фалафель с морковно-тыквенным пюре и горчично-гранатовым соусом	240 г	265
Яичница Шакшука		
• с томлёными томатами и сладким перцем	220 г	245
• с томатами, шпинатом и кюфтой из баранины	210 г	285

Сыры из собственной сыроварни	на выбор	50 г	200 г
Бюш / брынза / гауда из козьего молока / голландский / пьяная коза		185	745
Мясо	на выбор	50 г	200 г
бастурма / казы из конины / подкопчённая оленина		195	765

С А Л А Т Ы

Лимонный табуле с булгуром, зеленью и томатами	250 г	275
Аччик-чучук из сочных томатов с красным луком и чили	220 г	285
С сыром халуми, печёной свёклой, грушей и фисташками	280 г	365
С хрустящими тигровыми креветками и грейпфрутом	210 г	445
Аль Фатуш из свежих овощей с сумахом и козьим сыром	300 г	395
С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	200 г	435
С цыплёнком каджун и йогуртовым соусом	225 г	345
С карпаччо из говядины, рукколой и маринованной грушей	190 г	435

СУПЫ

Уйгурский лагман с говядиной	350 г	295
Харира с бараниной	350 г	325
Марокканский Буйабес с морепродуктами	350 г	465
Шурпа из баранины	450 г	285
Постный греческий суп Фасолада с фасолью и томатами	300 г	265

ГОРЯЧЕЕ

МЯСО и ПТИЦА

NEW Мусака / традиционное блюдо из баклажанов, телятины и томатов, запеченных слоями под сливочным соусом	380 г	495
Искандер-кебаб из говядины на лепёшке под томатным соусом	350 г	595
Жареный лагман с говядиной, овощами и зелёной фасолью	300 г	375
Телячьи щёчки с бататом и соусом из печёного сельдерея	360 г	565
NEW Запечённый цыплёнок с яблочным кускусом	315 г	425
Рваная утка с фруктовым пловом в конверте из теста	380 г	465
Открытая шаверма из курицы с оттоманскими специями	490 г	345
Лопатка ягнёнка, запечённая в медовой глазури с тимьяном и барбарисом / рекомендуем на двоих	900 г	1645

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ

NEW Морской шашлык / мидии, треска, окунь, кальмар, осьминог, креветка	210 г	695
Запечённая форель с сыром халуми и шпинатом	290 г	545
Мидии в ракушках в томатном соусе	245 г	365
Жареные тигровые креветки в соусе чили	280 г	595
Дорадо на гриле целиком	350 г	675
NEW Пряный лосось с фенхелем и оливками	220 г	695

ОВОЩИ

Зелёный лагман со шпинатом и страчателлой + тигровые креветки — 30 г	300 г	295
Киноа с кинзой, авокадо и жёлтой морковью	220 г	375
Печёный фенхель, сельдерея и морковь с муссом из йогурта	300 г	345

МАНГАЛ

Шашлык	из цыплёнка — 240 г	315
	из телятины — 240 г	395
	из баранины — 240 г	445
	из свинины — 240 г	375
	из лосося — 240 г	625
Стейки	Денвер — 170/50 г	725
	из мраморной говядины зернового откорма	
	Филе-миньон — 130/50 г	795
<i>Наши стейки подаются с соусом из чёрной смородины</i>		
Люля-кебаб	из цыплёнка — 240 г	315
	из баранины — 240 г	375
Овощи	кабачок — за шт	135
	баклажан — за шт	185
	перец — за шт	145
	томат — за шт	185
	ассорти — 170 г	325

*мы можем приготовить рыбу и овощи на пару

СЛАДКОЕ

Малаби из козьего сыра с толчёными фисташками и сиропом из розы	180 г	265
Шоколадный малаби с жареным кофе и лесными орехами	160 г	245
Чизкейк с абрикосово-ванильным кремом	180 г	325
Наполеон с солёной карамелью и черносливом	180 г	295
Маковый торт с ванильно-карамельным соусом	180 г	295
Заварной крем с тестом Катаифи и йогуртовым ганашем	170 г	265
Чак-чак с орехами	100 г	155
NEW Рахат Лукум	100 г	75

МАНТЫ

С бараниной	300 г	315
С кроликом и тыквой	300 г	365

ПЛОВ

С гиссарским ягнёнком и барбарисом	280 г	325
С говядиной и нутом	280 г	295
+ салат Аччик-чучук — 110 г		155

ТАЖИН + КУСКУС

Тажин	с цыплёнком и карри — 350 г	415
	с бараниной и сухофруктами — 400 г	525
	с морепродуктами — 310 г	575 NEW

Кускус	классический — 150 г	95
	с тыквой и зеленью — 150 г	155

ГАРНИРЫ

Рис басмати с изюмом и шафраном	150 г	145
Булгур с бабаганушем	150 г	135
Картофельное пюре с тыквой и топлёным маслом	120 г	165
Печёный картофель с розмарином	155 г	135
Свежие овощи	150 г	175
Свежая сезонная зелень	50 г	125

СОУСЫ

Острый томатный соус	50 г	65
Из сливы с пряностями	50 г	75
Имбирный айоли	50 г	65
Дзадзики	50 г	75
Из йогурта с тхиной и чёрным кунжутом	50 г	75
Гранатовый	50 г	85

Халва	50 г	175
Восточные сладости	100 / 200 г	185 / 295
Орехи и сухофрукты	200 г	265
Сезонные фрукты	100 г	95
Мёд / белый липовый / майский горный	50 г	125
Варенье / черешня / айва / инжир / фейхоа / кизил / роза / абрикос / клубника	100 г	155
Мороженое и сорбетты в ассортименте	1 шарик	125

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Вегетарианские блюда.

Данная брошюра является рекламным материалом. За подробным меню обращайтесь к администратору зала.

Все цены указаны в рублях.