

Для начала

Мезе

Мезе

особое знакомство
с ближневосточными
традициями

Ассорти восточных закусок

любые 4 вида на выбор
+ марокканские
булочки батбуты

325 г 900

- 1 Мухаммара
из сладкого перца,
чили и кешью
120 г 370
- 2 Домашний сыр
с солёными лимонами
120 г 330
- 3 Фисташка
с фетой
и томатами
120 г 430
- 4 Бабагануш
запечённые баклажаны
со специями и
оливковым маслом
120 г 330
- 5 Оливки
с пряными травами
80 г 370

Марокканские
булочки батбуты

170



Закуски

Лабне
с разными
специями

330

Ассорти сыров
из собственной
сыроварни

Тартар
из тунца
в перце рамиро
с соусом тоннато

сезонное
блюдо 730

Жареный сулгуни
с бруснично-
имбирным соусом

470

Ливанский хумус
с кедровыми орехами по
традиционному рецепту

370

Хумус
с печёными
баклажанами
и узбекскими
томатами

390

Икра из
баклажанов

350

Закуски

Ассорти сыров из
собственной сыроварни
официант подскажет,
какие сыры подаём сегодня

на выбор 50 г 250
все и сразу 200 г 830

Лабне
с разными специями

60 г 330

Жареный сулгуни
с бруснично-
имбирным соусом

130 г 470

Икра из баклажанов

150 г 350

Тартар из тунца
в перце рамиро сезонное
блюдо
с соусом тоннато

200 г 730

Хрустящие лангустины
с соусом манго-маракуйя

150 г 830

Хумус
традиционная закуска
из нутового пюре с тхиной

Ливанский
с кедровыми орехами
по традиционному рецепту

130 г 370

С печёными
баклажанами
и узбекскими томатами

210 г 390

С цыплёнком каджун

150 г 390

С кальмаром, зеленью
и печёным чесноком

130 г 430

Салаты

"Аль Фатуш"
со свежими овощами
и козьим сыром
с сумахом

230 г 470

Хрустящие баклажаны
с узбекскими томатами
и кунжутным соусом

170 г 490

С цыплёнком каджун
и йогуртовым соусом

220 г 530

С пастроми
из говядины,
овощами гриль
и кунжутным соусом

260 г 530

С хрустящими
лангустинами,
рукколой, авокадо
и соусом сладкий чили

175 г 770

С пряным лососем,
томатами
и маринованным кабачком

200 г 730

Салаты

Хрустящие баклажаны
с узбекскими томатами
и кунжутным соусом

490

С пастроми
из говядины,
овощами гриль
и кунжутным соусом

530

С пряным
лососем, томатами
и маринованным
кабачком

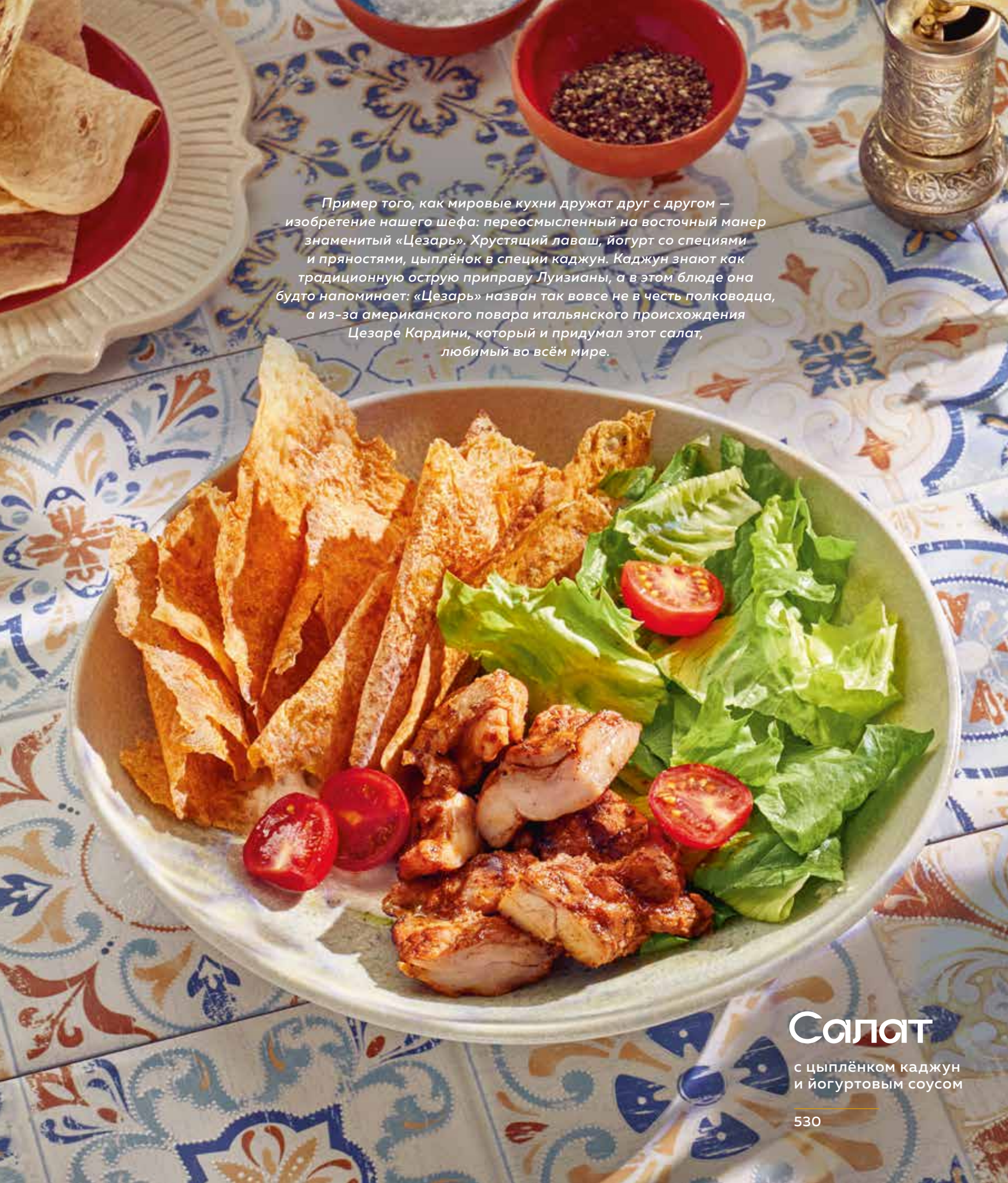
730

С хрустящими лангустинами,
рукколой, авокадо
и соусом сладкий чили

770

"Аль Фатуш"
со свежими овощами
и козьим сыром с сумахом

470

A large white bowl filled with a salad. On the left side of the bowl are several pieces of golden-brown, fried lavash. In the center and right are fresh green lettuce leaves, sliced cherry tomatoes, and pieces of cooked chicken. The bowl sits on a table with a colorful, patterned tablecloth. In the background, there are small red bowls containing spices and a brass container.

Пример того, как мировые кухни дружат друг с другом – изобретение нашего шефа: переосмысленный на восточный манер знаменитый «Цезарь». Хрустящий лаваш, йогурт со специями и пряностями, цыплёнок в специи каджун. Каджун знают как традиционную острую приправу Луизианы, а в этом блюде она будто напоминает: «Цезарь» назван так вовсе не в честь полководца, а из-за американского повара итальянского происхождения Цезаре Кардини, который и придумал этот салат, любимый во всём мире.

САЛАТ

с цыплёнком каджун
и йогуртовым соусом

Выпечка

Пиде 300 г

турецкий открытый пирог
из сдобного теста

с тремя видами сыра

590

с копчёной
грудинкой и яйцом

670

с телятиной,
томатами и сыром

830

Лахмаджун 150 г

восточная
открытая
лепёшка

с ягнёнком
и овощами

630

+ добавить сыр
50 г 170



с копчёной
грудинкой
и яйцом

670

с телятиной,
томатами
и сыром

830

с тремя
видами
сыра

590

Пиде

Выпечка



Кахетинское
масло
и заатар

150



Тонкий
лаваш

130



Кутаб
с зеленью

330

Марокканские
булочки батбуты

170



Узбекская
лепёшка
из тандыра

130



Кутаб
с бараниной

430

Кутаб
с домашней
брынзой

350

Кутабы 1 шт.

*пшеничная лепёшка
из пресного теста
с начинкой*

с зеленью

330

с домашней
брынзой

350

с бараниной

430

Тонкий лаваш

130

Марокканские
булочки батбуты

170

Узбекская лепёшка
из тандыра

130

+ кахетинское масло
и заатар
150

Супы

Уйгурский лагман
с говядиной

350 г 450

Шурпа
из баранины

400 г 570

Сливочный суп
с морепродуктами
и пряным чили

280 г 590

Турецкий крем-суп
с чечевицей

300 г 370

+ жареные креветки
в кунжute
40 г 230

+ хрустящий бекон
30 г 190

*«Сувенир» от Марко Поло:
по легенде, итальянский путешественник привёз в Европу рецепт лагмана из своего путешествия по Китаю — так ему понравилось это сытное блюдо. Лагман любит мужские руки: замесить тесто, разобрать его на жгуты, раскрутить в тонкие нити — всё это требует серьёзной силы и выносливости. В нашем ресторане соблюдают традицию и готовят лапшу для лагмана вручную, с момента открытия «Куркумы» за это блюдо отвечает мастер Карим.*



Уйгурский ЛАГМАН

с говядиной

450

Супы



Шурпа
из баранины

570



Сливочный суп
с морепродуктами
и пряным чили

590

Турецкий
крем-суп
с чечевицей

370

+ жареные креветки в кунжуте
230

+ хрустящий бекон
190



Плов

ежедневно ранним утром наш мастер по плову Карим готовит традиционный узбекский плов. Его главные ингредиенты: рис, жёлтую морковь и специи – мы привозим напрямую из Узбекистана

с цыплёнком
и изюмом

280 г 470

с говядиной
и нутом

280 г 570

с гиссарским ягнёнком
и барбарисом

280 г 650

+ салат Аччик-чучук
100 г 250

Старинная восточная поговорка гласит: «Хорошему плову нужен жаркий огонь, казан с рисом и мясом и... любовь». Все эти ингредиенты соединились в нашем плове! За церемонией его приготовления ежедневно следит мастер Карим. Все специи и приправы для этого блюда мы специально привозим из Узбекистана, чтобы вы смогли попробовать в «Куркуме» настоящий плов – ароматный, сочный, созданный с душой и соблюдением вековых традиций.

Плов

с цыплёнком
и изюмом

470

с гиссарским
ягнёнком
и барбарисом

650



Тажин

традиционное ароматное блюдо марокканской кухни, которое мы готовим в оригинальной посуде

подаём с кускусом или рисом на ваш выбор

с цыплёнком, нутом и сливочным соусом

350 г 670

с бараниной и сухофруктами

360 г 830

Тажин

с бараниной и сухофруктами

830

Тажин – это одновременно и традиционное блюдо из Марокко, и особенная посуда, в которой оно готовится. Ни в одном другом сосуде готовая еда не приобретает тот вкус, который получается при приготовлении в тажине: под глиняной крышкой с небольшим отверстием наверху томится нежное мясо, медленно пропитываясь бульоном, специями, соком сухофруктов. Это блюдо, которое не терпит спешки и суеты – настоящее гастрономическое путешествие во времени и пространстве.



Лагман

Один из символов
кухни Средней Азии.

Кстати, пшеничную лапшу
для лагмана мы готовим
исключительно вручную

Лагман

с говядиной, овощами
и зелёной фасолью

570

с копчёным цыплёнком
и сливочным карри

530

Лагман

с говядиной,
овощами
и зелёной фасолью

300 г 570

с копчёным
цыплёнком
и сливочным карри

240 г 530

с морепродуктами
в пряном кокосовом
соусе

300 г 730

+ тигровые креветки

30 г 190

В узбекском варианте лагман – это резаная лапша, приготовленная вручную из пшеничной муки, щедро заправленная мясом и соусом из овощей и специй. Одно из самых домашних и уютных блюд мира, родом из Центральной Азии. Считается, что совместная трапеза с лагманом связывает едоков тесными узами – ешьте его с теми, с кем хотите укрепить дружбу и взаимопонимание.

с морепродуктами
в пряном кокосовом
соусе

730

РЫБА И МОРЕ- ПРОДУКТЫ



Дорадо
с печёными
овощами

970

Рыба и море- продукты

Кальмар
на гриле
с солёными
лимонами

650

Дорадо
с печёными овощами

1 шт. 970

Кальмар на гриле
с солёными лимонами

150 г 650

Лосось со шпинатом
в сливочном соусе

150 г 1300

Лосось
со шпинатом
в сливочном соусе

1300

Мясо и ПТИЦА

Рубленый бифштекс
из мраморной говядины
с брусничным соусом

200 г 830

Каре ягнёнка
с ливанским хумусом и гранатом

230 г 930

Хрустящие
мини-манты
с бараниной

290 г 930

Готовим вручную
Подаются со сметаной



Курица по-мароккански
с корицей, бадьяном,
солёными лимонами

260 г 630



Мусака

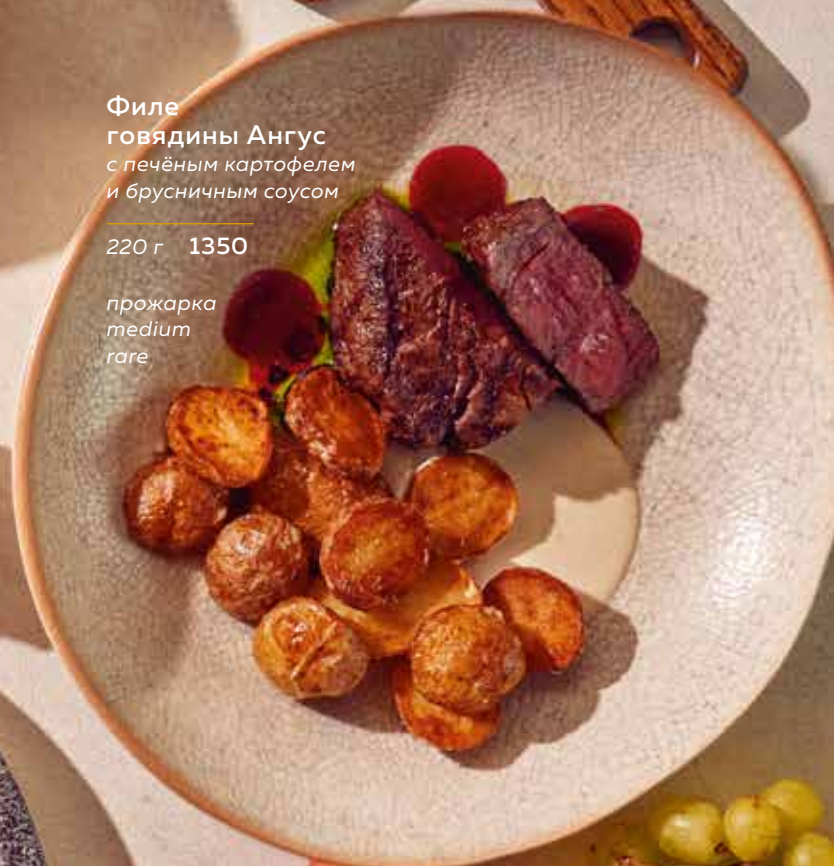
330 г 730

традиционное
блюдо из
баклажанов,
телятины
и томатов,
запечённых
слоями под
сливочным
соусом

**Филе
говядины Ангус**
с печёным картофелем
и брусничным соусом

220 г 1350

прожарка
medium
rare



**Митболы
из цыпленка
и телятины**
с мятым кускусом и
солёными лимонами

280 г 630



Горячее

Томлёный
окорок ягнёнка,
запечённый в пряных
травах с молодым
картофелем

1800 г 2900

Рекомендуем
на компанию

Гарниры

Молодой картофель,
запечённый на огне

150 г 250

Мятный кускус
восточная пшеничная крупа

150 г 230

Свежие овощи

150 г 330

Батат фри

100 г 350

Соусы 50 г 130

Дзадзики

Йогуртовый

Острый томатный соус

Гранатовый

Ткемали

Горячее

Томлёный окорок
ягнёнка

2900

Свежие
овощи

330

Батат
фри

350

Мятный
кускус

230



Соус ткемали

Шашлык
из свинины

570

Шашлык
из цыплёнка

530

Йогуртовый
соус

Люля-кебаб из
телятины

750

Люля-кебаб
из цыплёнка

490

Острый
томатный
соус

Гранатовый
соус

На огне

подаём на лаваше
с томатным соусом
и маринованным
зелёным перцем

Шашлык

из цыплёнка

120 / 70 / 50 г 530

из свинины

120 / 70 / 50 г 570

из ягнёнка

120 / 70 / 50 г 930

Люля-кебаб

из цыплёнка

120 / 70 / 50 г 490

из баранины

120 / 70 / 50 г 830

из телятины

120 / 70 / 50 г 750

Овощи 330

по вашему желанию
приготовим на пару

тыква на гриле
с йогуртовым кремом

160 г

кабачок

120 г

перец

120 г

баклажан

120 г

На
огне

Сладкое

Медовый торт
с абрикосово-сметанным
кремом

180 г 390

Наполеон
с солёной карамелью

175 г 450

Меренговый рулет
с голубикой
и черничным соусом

185 г 530

Восточные сладости

Чак-чак
с орехами

100 г 250

Пахлава
кокос / грецкий орех /
нутелла / фисташка

1 шт. 190

Лукум

50 г 170

Орехи и сухофрукты

200 г 450

**Большое ассорти
восточных сладостей**
пахлава / рахат-лукум

35 шт. 3600

Чак-чак
с орехами

250

Медовый торт
с абрикосово-
сметанным кремом

390

Наполеон
с солёной
карамелью

450

**Меренговый
рулет**
с голубикой
и черничным
соусом

530

Сладкое

Сладкое

классические рецепты
с оригинальным акцентом
от шеф-кондитера

Мороженое
и сорбеты

290

Чизкейк Пахлава
с гречишным мёдом
и фисташками

530

Чизкейк Пахлава
с гречишным мёдом и
фисташками

130 г 530

Малаби
с фисташками
из козьего молока
с сиропом розы

180 г 470

Шоколадный
малаби
с кешью

160 г 470

Варенье
в ассортименте

190

Орехи
и сухофрукты

450

Шоколадный
малаби
с кешью

470

Малаби
с фисташкой
из козьего
молока
с сиропом
розы

470

Восточные
сладости

Варенье
в ассортименте

100 г 190

Мёд
цветочный

50 г 170

Мороженое
и сорбеты
ванильное
фисташковое
шоколадное
гранатовый сорбет

2 шарика 290

Кофе

Кофе в турке
с пряностями

60 мл 240

Готовим в традиционной медной джезве: кофейные зёрна смешиваются с пряными специями, а затем напиток медленно нагревается на раскалённом песке. Кофе по-турецки похож на неспешную восточную сказку – сделав один глоток, сложно остановиться. Время замедляется, а мысли приобретают особую чёткость и ясность. Это кофе для неспешных бесед, задумчивых пауз и философских озарений.



Кофе в турке
с пряностями

240

Кофе

Классика

Эспрессо 30 мл 180

Двойной эспрессо 60 мл 220

Американо 170 мл 180

Капучино 170 мл 260

Латте 300 мл 280

Флэт Уайт 170 мл 280

По вашему желанию
приготовим на кокосовом
или банановом молоке + 90

Авторский

Латте 250 мл 380
шоколад

Флэт Уайт 170 мл 280
солёная карамель

Раф 300 мл 320
бурбонская ваниль

Не кофе

Латте
Куркума 300 мл 320
на банановом молоке

Голубая
матча 300 мл 360
Орхидея

Матча
латте 300 мл 320

Чай

Классический

600 мл 360

Ассам

Эрл Грей

Сенча

Жасмин

Фруктовый и ягодный

600 мл 480

Марокканский
с лаймом, корицей
и бадьяном

Гранатовый
с яблоком и тимьяном

Облепиховый
с лимоном и имбирём

Брусничный
с клюквой

Чай без чая

600 мл 380

Имбирный Канд Чой
мёд, имбирь,
лимон, мята

Фруктовый Жоним
мандарин, лайм, корица,
бадьян, кардамон

Травяной и цветочный

600 мл 380

Гречишный
с корицей

Каркаде
из суданской розы Гибискус

Травяной Тизан
из сушёных цветов
и фруктов

Ройбуш
с сушёной клубникой

Коллекционный китайский чай

5-10 завариваний 480

Шу Пуэр от Фабрики Гуцзюнь «Цзиньдянь» бодрящий чай
с древесными и ореховыми нотами и длительным многогранным послевкусием

Шен Пуэр от Фабрики Юнмин «Биндао»
слегка терпкий, травяной, подкопчённый чай с нотами компота из сухофруктов

Лапсанг Сушонг
обладает терпким, насыщенным вкусом и смолистым сосновым запахом. Согревает и тонизирует

Лун Цзин / Колодец Дракона
чистый, тонкий, слегка терпкий, свежий цветочный вкус, богатство которого раскрывается с каждой новой заваркой

Те Гуань Инь
классический бирюзовый чай. Нежный, маслянистый, цветочный вкус с нотами сирени, свежих цветов и летнего луга. Успокаивает, нормализует давление. Идеален для вечернего чаепития

Да Хун Пао
чай с большим содержанием природного серотонина. В нём вы найдёте ноты тёмного шоколада, цикория и карамели. Веселит и располагает к общению

Традиции

Турецкий

символ
национальной
культуры.
Крепкий чёрный чай,
приготовленный
традиционным
методом

600 мл 360

Масала

заваренный
на молоке чёрный
чай со смесью
восточных
специй и трав

450 мл 420

Чай

Масала

450 мл 420

заваренный на
молоке чёрный чай
со смесью восточных
специй и трав

Пряный напиток-медитация со вкусом самой Индии: это чёрный сладкий чай, который заваривают на молоке с добавлением корицы, бадьяна, гвоздики, кардамона и других специй. Их смесь на языке хинди называется «масала», поэтому и этот тонизирующий аюрведический напиток называли именно так. Существуют тысячи рецептов масалы! Попробуйте и наш вариант напитка, аромат которого прогоняет усталость, а вкус согревает, бодрит тело и успокаивает душу.



Масала

420

Напитки

Домашние лимонады 350 мл / 1 л 340 / 660
Облепиховый / Имбирный /
Киви-Фейхоа / Вишня-Бергамот

Ягодный морс 500 мл / 1 л 280 / 480

Милкшейки 350 мл 380
Ванильный / Банановый / Шоколадный

Свежевыжатый сок

Апельсиновый 200 мл 390
Грейпфрутовый 200 мл 420
Ананасовый 200 мл 560
Гранатовый 200 мл 640

*Мы готовим соки холодного отжима.
Они не окисляются и сохраняют максимум
полезных элементов в течение 72 часов*



Безалкогольные напитки

Вода Руссе Квелле газ / негаз 500 / 700 мл 320 / 360
Вода Саирме газ / негаз 500 мл 360
Вода Бонаква газ / негаз 330 мл 180
Rich Кола / Rich тоник 330 мл 260
Сок Rich в ассортименте 200 мл 220

Коктейли

Крыжовник-Анчан-Тоник 540
джин, тоник, лайм

Кровавая Мэри 480
*водка на аджике, томатный сок,
хмели-сунели*

Грейпфрут Гранат Лайм 460
*водка на грейпфруте, лаймовый
кордиал, гранатовое вино*

Ливанский Мул 480
*водка Жимолость-Абрикос, имбирный
эль, биттер ангостура, лимон, мята*

Мартини Фиеро Тоник 540
Martini Fiero, тоник, апельсин

Специальная цена

Пиво

На кране 300 / 500 мл

Классический лагер 320 / 440
светлое фильтрованное

Аусвайс 380 / 480
пшеничное нефильтованное

Бутылочное

Айнзидлер Пилснер 500 мл 580
Германия

Айнзидлер Вайсбир 500 мл 620
Германия

Айнзидлер Шварцбир 500 мл 620
Германия



Ньюкасл Браун Эль 500 мл 640
Англия

Борнем Дубль 500 мл 560
Бельгия

Бакалар 500 мл 480
Чехия, безалкогольное

Вино

Игристое и шампанское

| | | | | | | |
|------------------|-----------------|--|--|--|-----|------|
| Мартини Просекко | Италия, Венето | | 187 мл  |  750 мл | 860 | 3400 |
| Мартини Асти | Италия, Пьемонт | | | | 860 | 3400 |

| | | | | | | |
|--------------------|---------|-------------------------|--|--|-----|-------|
| Био Био Бабблс | Италия | цитрусы, зелёное яблоко | 125 мл  |  750 мл | 480 | 2800 |
| Буве Брют Розе | Франция | почти шампань | | | | 4400 |
| Драппье Зеро Дозаж | Франция | брют натюр | | | | 10600 |

Белое

| | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------|--|--|-----|------|
| Трапиче Шардоне | Аргентина | спелая груша | | | 520 | 2900 |
| Джеографико Пино Гриджио | Италия | яблоки и полевые цветы | | | 480 | 2800 |
| Торо Торо Совиньон Блан | Новая Зеландия | тропические фрукты и специи | | | 540 | 3200 |
| Уна Мускат Оттонель | Австрия | персики, мускат, белые цветы | | | | 3600 |
| Мастри Вернаколи Гевюрцтраминер | Италия | самое ароматное | | | | 4200 |
| Михель Шайд Рислинг | Германия | свежее и минеральное | | | | 3200 |
| Хубер Грюнер Вельтлинер Вижн | Австрия | персики и лайм | | | | 3400 |

Розовое

| | | | | | | |
|---------------------------------|------------|---------------------------------|--|--|-----|------|
| Марэ энд Гриль Виньо Верде Розе | Португалия | идеально для заката в "Куркуме" | | | 460 | 2700 |
|---------------------------------|------------|---------------------------------|--|--|-----|------|

Красное

| | | | | | | |
|------------------------------------|-----------|-----------------------------|--|--|-----|------|
| Ноузворси Шираз | Австралия | спелая вишня и черника | | | 520 | 2900 |
| Боккантино Монтепульчано д'Абруццо | Италия | лакрица и черная смородина | | | 480 | 2800 |
| Трапиче Мальбек | Аргентина | лучшее сопровождение вечера | | | 460 | 2600 |
| Шато Кефрайя Руж | Ливан | идеально для мезе | | | | 5400 |
| Драй Лэнд Коллекшн Джозеф Легаси | ЮАР | малина и сладкие специи | | | | 3400 |
| Ривера Примитиво | США | фрукты и сочная ежевика | | | | 3800 |
| Дафне Темпранильо | Испания | ягоды и пряности | | | | 2800 |

Плодовое красное, полусладкое

| | | | | | |
|--------------------|--|--|--|-----|------|
| Гранатовое Армения | | 125 мл  |  500 мл | 380 | 1440 |
| Ежевичное Армения | | | | | |
| Вишнёвое Сербия | | | | | |

Столовое сухое

| | | | | | |
|----------------|--|--|--|-----|------|
| Белое Сербия | | 125 мл  |  500 мл | 340 | 1200 |
| Красное Сербия | | | | | |

Алкоголь

Вермуты Биттеры Амаро

| | |
|------------------------|-------|
| | 40 мл |
| Мартини Фиеро | 220 |
| Мартини Бьянко | 220 |
| Мартини Ризерва Биттер | 380 |
| Апероль | 320 |
| Фернет Бранка | 480 |
| Бехеровка | 320 |
| Кампари | 380 |

Водка

| | |
|----------------------|-------|
| | 40 мл |
| Грей Гуз | 420 |
| Абсолют | 280 |
| Белуга | 340 |
| Алтай | 220 |
| Дж. Дж. Уитли Ревень | 240 |

Джин

| | |
|----------------------------------|-------|
| | 40 мл |
| Бомбей Сапфир | 520 |
| Уитли Нейл | 360 |
| <i>Персик / Крыжовник / Айва</i> | |
| Беркшир Терновый | 380 |

Настойки и наливки собственного приготовления

| |
|--------------------------------|
| Лимон - Абрикос |
| Чёрная смородина - Саган Дайля |
| Вишня - Миндаль |
| Гранат - Гибискус |

40 мл 260

Текила

Эсполон Сильвер 580

Ром

| | |
|----------------------|-------|
| | 40 мл |
| Окхарт Ориджинал | 320 |
| Дэд Мэн'с Фингерс | 340 |
| <i>Кокос / Манго</i> | |
| Гавана Клаб 3 | 420 |
| Гавана Клаб 7 | 480 |
| Бичхаус | 520 |
| <i>Пинк / Спайсд</i> | |

Биски

| | |
|------------------------|-------|
| | 40 мл |
| <i>Шотландский</i> | |
| Вильям Лоусонс | 320 |
| Дюарс Уайт Лейбл | 380 |
| Дюарс 8 У.О. | 460 |
| Чивас Ригал 12 У.О. | 640 |
| Гленморанджи Ориджинал | 880 |
| Гленфиддик 12 У.О. | 780 |
| Гленливет 12 У.О. | 720 |

Ирландский

| | |
|----------------------------|-----|
| Джеймсон | 480 |
| Самуэль Гелстон Сингл Молт | 420 |
| Поугс Сингл Молт | 460 |
| Натерджек Бленд N°1 | 480 |

Уэльс

Абер Фоллс 440

Американский

| | |
|-----------------------|-----|
| Джим Бим | 480 |
| Джек Дэниел'с Олд N°7 | 520 |

Коньяк

| | |
|---------------------|-------|
| | 40 мл |
| Монэ Vs | 540 |
| Бисквит & Дюбуше VS | 660 |
| Фрапен VS 1270 | 980 |

Бренди

| | |
|-------------------|-------|
| | 40 мл |
| Арарат 5 | 380 |
| Арарат Абрикос | 420 |
| Арарат Вишня | 420 |
| Булар Гран Соланж | 580 |