



ДЛЯ НАЧАЛА

МЕЗЕ

✓ Оливки с пряными травами	80 г	250
✓ Ливанские огурцы и маринованный турнепс	80 г	180
Дзадзыки / густой домашний йогурт с мятой и чесноком	120 г	160
✓ Бабагануш / запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом	120 г	190
✓ Матбуха из томлёных томатов с чесноком и чили	120 г	190
✓ Сладкий маринованный перец с травами и чесноком	120 г	190
Свекольная икра с козьим йогуртом и сыром халуми	120 г	190
✓ Морковь по-мароккански с тыквой, фисташками и имбирем	120 г	170
✓ Мутабаль из печёного баклажана с кедровым орехом	120 г	190
✓ Мухаммара из сладкого перца, томатов и грецких орехов	120 г	190
Домашний сыр с солеными лимонами	120 г	170

Ассорти мезе:

• малое / Любые 4 вида на выбор + марокканские булочки Батбуты	325 г	580
• большое / Любые 8 видов на выбор + марокканские булочки Батбуты	525 г	980

ХУМУС

✓ Ливанский	120 г	180
✓ С жареными шампиньонами и луком	120 г	220
С куриными потрошками	190 г	280

ВЫПЕЧКА

КУТАБЫ

С зеленью	145
С домашней брынзой	145
С мясом	145

САМСА

С бараниной и баклажанами	130
С цыплёнком и финиками	120
С говядиной	120

ЧЕБУРЕКИ

С сыром	160
С мясом	170

ХЛЕБ

Узбекская лепёшка из тандыра	120 г	70
Марокканские булочки Батбуты	150 г	50
Тонкий лаваш	100 г	60

+ оливковое масло и заатар — 75

СУПЫ

Уйгурский лагман с говядиной	350 г	295
Харира с бараниной	350 г	315
Марокканский Буйабес с морепродуктами	350 г	470
Шурпа из баранины	450 г	285
✓ Постный греческий суп «Фасолада»	300 г	265

ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

ЗАКУСКИ

Тартар:		
• из ягненка с печёным баклажаном и киноа	150 г	390
• из мраморной говядины с булгуром и чили	220 г	450
Буррата с баклажанами по-азиатски и рукколой	200 г	590
Фалафель с морковно-тыквенным пюре и горчишно-гранатовым соусом	240 г	250
Яичница «Шакшука»:		
• с томлеными томатами и сладким перцем	220 г	240
• с томатами, шпинатом и кюфтой из баранины	210 г	290

	на выбор	50 г	200 г
Сыры из собственной сыроварни	190	750	
• мраморный			
• бюш			
• маасдам			
• брынза из козьего молока			
Мясо	190	750	
• бастурма			
• казы из конины			
• вяленый ягненок			
• подкопченная оленина			

САЛАТЫ

✓ Лимонный табуле с булгуром, зеленью и томатами	250 г	245
«Аль Фатуш» из свежих овощей с сумахом и козьим сыром	300 г	430
✓ «Аччик-чучук» из сочных томатов с красным луком и чили	220 г	265
✓ Марокканский салат с баклажаном и маринованной грушей	275 г	430
С хрустящими тигровыми креветками и грейпфрутом	210 г	445
С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	200 г	420
С цыплёнком каджун и йогуртовым соусом	225 г	345
С карпаччо из говядины, рукколой и маринованной грушей	190 г	425

ГОРЯЧЕЕ

МЯСО

Искандер-кебаб из говядины на лепешке под томатным соусом	350 г	595
Жареный лагман с говядиной, овощами и зеленой фасолью	300 г	375
«Стейк мясника» из диафрагмы	170 г	780
Филе-миньон из говяжьей вырезки	130 г	830

ПТИЦА

Рванный гусь с фруктовым пловом, запечённый в тесте	380 г	465
Открытая шаверма из курицы с оттоманскими специями	490 г	345

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Форель, запеченная со шпинатом и сыром халуми	290 г	545
NEW Мидии в винно-томатном соусе	245 г	365
NEW Гаридес / креветки в томатном соусе и сыром залами	280 г	595

ОВОЩИ

✓ Печеный фенхель, сельдерей и морковь с муссом из йогурта	300 г	375
✓ Киноа с кинзой, авокадо и жёлтой морковью	330 г	365

Лопатка ягненка, запеченная в медовой глазури с тимьяном и барбарисом
900 г 1650
рекомендуем на 2-х

МАНГАЛ

Шашлык	из цыплёнка — 240 г	295
	из телятины — 240 г	395
	из баранины — 240 г	445
	из свинины — 240 г	375
Люля-кебаб	из печени с курдюком — 240 г	295
	из цыплёнка — 240 г	310
	из баранины — 240 г	370

NEW Шашлык из лосося — 240 г	695
Дорадо целиком — 350 г	670
Креветки-гриль — 320 г	695

*мы можем приготовить рыбу и овощи на пару

✓ Овощи	кабачок — за шт.	125
	баклажан — за шт.	165
	перец — за шт.	135
	томат — за шт.	120
	ассорти — 170	295

✓ Кукуруза со сливочным маслом и специями — 200 г	190
✓ Овощи в крепине — 150 г	210

СЛАДКОЕ

Малаби из козьего сыра с толчеными фисташками и сиропом из розы	180 г	260
Шоколадный малаби с жареным кофе и лесными орехами	160 г	240
NEW Чизкейк с абрикосово-ванильным кремом	180 г	325
NEW Наполеон с солёной карамелью и черносливом	180 г	295
NEW Маковый торт с ванильно-карамельным соусом	180 г	295
NEW Фисташковое печенье с кремом-пломбир	230 г	285
NEW Волосы «Катаифи» с йогуртовым ганашем	170 г	260
Чак-чак с орехами	100 г	150
Халва	50 г	175
кунжут-фисташки / грецкий орех		

МАНТЫ

С бараниной	400 г	340
С кроликом и тыквой	300 г	390

ПЛОВ

С гиссарским ягнёнком и барбарисом	280	325
С говядиной и нутом	280	295

+ салат «Аччик-чучук» 110 г 150

ТАЖИН + КУСКУС

Тажин	с цыплёнком и соусом карри — 350 г	410
	с бараниной и сухофруктами — 350 г	550

✓ Кускус	классический — 150 г	95
	тыквой и зеленью — 150 г	155
	с острым перцем и хариссой — 150 г	135

ГАРНИРЫ

Рис басматти с изюмом и шафраном	150 г	150
Печеный картофель с розмарином	155 г	135
Киноа	120 г	210
Булгур с бабаганушем	150 г	130
Картофельное пюре с тыквой и топлёным маслом	120 г	160
Свежие сезонные овощи	150 г	175
Свежая сезонная зелень	50 г	225

СОУСЫ на выбор

Острый томатный соус	50 г	60
Из зелёной сливы с пряностями	50 г	75
Из йогурта с острым перцем	50 г	65
Имбирный майонез	50 г	65
Дзадзыки	50 г	75
Из йогурта с тхиной и чёрным кунжутом	50 г	70
Гранатовый	50 г	85
Соевый с кинзой и имбирём	50 г	75

Восточные сладости	100 / 200 г	185 / 295
Орехи и сухофрукты	200 г	265
Сезонные фрукты	100 г	90
Мёд белый липовый / майский горный	50 г	130
Варенье	100 г	160
черешня / айва / инжир / фейхоа / кизил / роза / абрикос / клубника		
Мороженое	1 шарик	130
королевская вишня / черника со сливками / фисташковое / ванильное		

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.