КУРКУМА

РЕСТОРАН • ЧАЙХАНА

Дорогие гости!
Добро пожаловать в наш уютный оазис восточного гостеприимства.

Шеф-повар ресторана Дмитрий Дикушин приготовил для Вас оригинальный микс классических рецептов арабских, берберских, узбекских, марокканских и средиземноморских блюд. Ароматная выпечка из тандыра, мясо, в том числе халяль, приготовленное на открытом огне, сытный тажин, лагман ручной работы и настоящий узбекский плов от истинных мастеров своего дела.

Вкусного, ароматного и яркого Вам знакомства с традициями восточной гастрономической культуры!

С заботой и вниманием к Вам,
команда ресторана «Куркума»

Будем благодарны за оценку нашего сервиса!
Управляющая рестораном Бессонова Кристина

WhatsApp

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



Буррата на узбекской лепёшке с томатами и зелёным маслом



Хумус с кальмаром

ДЛЯ НАЧАЛА

ХУМУС *традиционная закуска из нутового пюре с тхиной*

Ливанский *классический рецепт* 130 г **320**

С кальмаром, зеленью и печёным чесноком 130 г **390**

С цыплёнком каджун 150 г **350**

С печёными баклажанами и узбекскими томатами 210 г **360**



Мухаммара

Оливки

Бабагануш

Домашний сыр

Матбуха

МЕЗЕ *особое знакомство с ближневосточными традициями*

Бабагануш 120 г **260**
запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом

Домашний сыр 120 г **260**
с солёными лимонами

Мухаммара 120 г **270**
из сладкого перца, томатов и грецких орехов

Матбуха 120 г **250**
из томлёных томатов с чесноком и чили

Оливки 80 г **290**
с пряными травами

Ассорти мезе и марокканские булочки батбуты 405 г **750**

ЗАКУСКИ

Фалафель с хумусом и табуле 260 г **390**

Яичница Шакшука 300 г **440**
с томлёными томатами и сладким перцем
+ страчателла – **140**

Буррата на узбекской лепёшке 130 г **520**
с томатами и зелёным маслом

Жареный сулугуни 130 г **390**
с бруснично-имбирным соусом

СЫРЫ *на выбор* 50 г **160** 250 г **630**

из собственной сыроварни
брынза, гауда, голландский, бюш, пьяная коза



Хрустящие баклажаны и томаты конфи
с азиатской заправкой
150 г 490



С пастрами из говядины, овощами гриль
и кунжутным соусом
260 г 520

САЛАТЫ

С хрустящими лангустинами, рукколой, авокадо
и соусом сладкий чили
175 г 590





"Аль Фатуш" из свежих овощей и козьим сыром
с сумахом
230 г 450

С цыплёнком каджун
и йогуртовым соусом
220 г 450

С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком
200 г 630





ВЫПЕЧКА

КУТАБЫ 1 шт

пшеничная лепёшка из пресного теста с начинкой

с зеленью – 270

с домашней брынзой – 290

с мясом – 330

ЧЕБУРЕКИ 1 шт

с сыром – 270

с мясом – 290

300 г ПИДЕ

турецкий открытый пирог из сдобного теста

с тремя видами сыра – 480

с копчёной грудинкой и яйцом – 520

с телятиной, томатами и сыром – 540

ВОСТОЧНЫЙ ХЛЕБ

Узбекская лепёшка из тандыра – 110

Марокканские булочки батбуты – 120

Тонкий лаваш – 90

+ оливковое масло и заатар – 80

СУПЫ

Турецкий суп-пюре с чечевицей
300 г 340

+ жареные креветки в кунжуте 40 г 190

+ хрустящий бекон 30 г 150





Шурпа из баранины
400 г 420

Сливочный суп с морепродуктами
и пряным чили
280 г 490

Уйгурский лагман с говядиной
350 г 380





МЯСО И ПТИЦА



Тушёная баранина с булгуром и страчателлой

250 г 690



Томлёная утиная ножка в яблочной глазури с булгуром

300 г 620



Филе говядины Ангус с печёным картофелем и брусничным соусом

220 г 1200

прожарка medium rare



Мусака

330 г 540

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



Рубленный бифштекс из мраморной говядины

с брусничным соусом

200 г 620



Томлёный окорок ягнёнка

1800 г 2800

запечённый в пряных травах с молодым картофелем и сладким луком

рекомендуем на двоих

ГОРЯЧЕЕ



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 520 →

с ягнёнком, сухофрутами и мёдом 360 г 580



ПЛОВ

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

с цыплёнком и изюмом 280 г 390

← **с гиссарским ягнёнком и барбарисом** 280 г 470

с говядиной и нутом 280 г 420

+ салат Аччик-чучук 110 г 170



Хрустящие мини-манты с бараниной →

300 г 790

Готовим вручную Подаются со сметаной



ЛАГМАН

Один из символов кухни Средней Азии. Кстати, пшеничную лапшу для лагмана мы готовим исключительно вручную



с говядиной, овощами и зелёной фасолью

300 г 420



с копчёным цыплёнком и сливочным карри

240 г 390



с морепродуктами в пряном кокосовом соусе

300 г 640

+ тигровые креветки 30 г 160



РЫБА

И МОРЕПРОДУКТЫ

Дорадо с печёными овощами

1 шт 890



Кальмар на гриле

с домашним сыром и солёными лимонами

150 г 520



Лосось в белом вине со шпинатом и миндалём

150 г 890





МАНГАЛ

ШАШЛЫК

из цыплёнка 130 / 70 / 50 г 430

из свинины 130 / 70 / 50 г 450

из телятины 130 / 70 / 50 г 590

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из цыплёнка 140 / 70 / 50 г 390

из баранины 140 / 70 / 50 г 520

Подаём на лаваше с томатным соусом и зелёным перцем

ОВОЩИ

мини-картофель 180 г 220

перец 120 г 270

баклажан 120 г 270

кабачок 120 г 220

тыква на гриле 160 г 290
с йогуртовым кремом

ассорти 250 г 360
баклажан, кабачок, перец, томаты

По вашему желанию приготовим на пару

СОУСЫ 50 г

Острый томатный соус – 70

Из сливы с пряностями – 90

Дзадзики – 90

Гранатовый – 90

Йогуртовый – 110

ГАРНИРЫ

Печёный молодой картофель с розмарином 155 г 160

Кускус 150 г 170
восточная пшеничная крупа

Свежие овощи 150 г 190

Жареная пряная спаржа 70 г 250



Орехи и сухофрукты



СЛАДКОЕ

классические рецепты
с оригинальным акцентом
от шеф-кондитера

Медовый торт
с абрикосово-сметанным кремом
190 г 330

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Чак-чак с орехами 100 г 210

Рахат Лукум 100 г 130

Пахлава 1 шт 150
кокос / грецкий орех / нутелла / фисташка

Орехи и сухофрукты 200 г 360



Чак-чак с орехами

Мусс из белого шоколада
с тартаром из персика
180 г 390



Мороженое и сорбеты
ванильное / фисташковое / шоколадное / гранатовый сорбет
1 шарик 120





Пахлава - кокос



Наполеон
с солёной карамелью

190 г 350

Малаби из козьего
молока с фисташками
и сиропом из розы

180 г 350

Варенье
черешня / айва / инжир / фейхоа /
кизил / роза / абрикос / клубника

100 г 170





Пахлава - фисташка





Мёд
белый липовый /
майский горный

50 г 150

Шоколадный малаби
с жареным кофе
и лесными орехами

160 г 330





Меренговый рулет
с черничным соусом

200 г 390



КОФЕ

Кофе в турке с пряностями 60 мл 220

варим в турке на песке по традиционному рецепту



Кофе в турке с пряностями

КЛАССИКА

Эспрессо	30 мл	160
Двойной эспрессо	60 мл	220
Американо	150 мл	160
Капучино	180 мл	240
Латте	300 мл	260
Флэт Уайт	180 мл	260



Голубая матча Орхидея

Матча Латте

АВТОРСКИЙ

Эспрессо-тоник маракуйя *со льдом*	300 мл	280
Флэт Уайт Солёная карамель	180 мл	280
Фисташковый Раф	300 мл	280

КОФЕ НЕ КОФЕ

Латте Куркума *на банановом молоке*	300 мл	280
Голубая матча Орхидея	300 мл	320
Матча Латте	300 мл	320

По вашему желанию приготовим на кокосовом или банановом молоке

+ 90



Латте Куркума

ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ 600 мл 290

Ассам / Эрл Грей / Сенча / Жасмин

ТРАВЯНОЙ И ЦВЕТОЧНЫЙ 600 мл 340

Каркаде *из суданской розы Гибискус*

Травяной *из сушёных цветов и фруктов*

Ройбуш *с сушёной клубникой*

ТРАДИЦИИ

Турецкий чай 600 мл 280

символ национальной культуры. Крепкий чёрный чай, приготовленный традиционным методом

Масала 450 мл 380

заваренный на молоке чёрный чай со смесью восточных специй и трав



ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

600 мл

Марокканский 420
с лаймом, корицей и бадьяном

Гранатовый 420
с яблоком и тимьяном

Облепиховый 420
с лимоном и имбирём

Жасминовый 420
с фейхоа и апельсином

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ

600 мл

Имбирный Канд Чой 360
мёд, имбирь, лимон, мята

Фруктовый Жоним 380
мандарин, лайм, корица, бадьян, кардамон

КОЛЛЕКЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

		Количество завариваний	
ЧЁРНЫЙ ПУЭР	**Шу Пуэр от Фабрики Гуцзюнь «Хун Инь»** *бодрящий чай с древесными и ореховыми нотами и длительным многогранным послевкусием*	8-10	390
ЗЁЛЕНЫЙ ПУЭР	**Шен Пуэр от Фабрики Юнмин «Биндао»** *слегка терпкий, травяной, подкопчёный чай с нотами компота из сухофруктов*	7-9	370
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ	**Лапсанг Сушонг** *обладает терпким, насыщенным вкусом и смолистым сосновым запахом. Согревает и тонизирует*	5-6	370
ЗЁЛЕНЫЙ ЧАЙ	**Лун Цзин / Колодец Дракона** *чистый, тонкий, слегка терпкий, свежий цветочный вкус, богатство которого раскрывается с каждой новой заваркой*	8-10	390
СВЕТЛЫЙ УЛУН	**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*	7-9	420
ТЁМНЫЙ УЛУН	**Да Хун Пао** *чай с большим содержанием природного серотонина. В нём вы найдёте ноты тёмного шоколада, цикория и карамели. Веселит и располагает к общению*	7-9	370



НАПИТКИ

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Облепиховый	250 мл / 500 мл / 1 л	180 / 240 / 460
Имбирный	250 мл / 500 мл / 1 л	180 / 240 / 460

МИЛКШЕЙКИ 350 мл 320

Ванильный
Банановый
Шоколадный

Ягодный морс 500 мл / 1 л 220 / 390

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода Руссе Квелле *газ / негаз*	500 / 700 мл	240 / 280
Вода Саирме *газ / негаз*	500 мл	280
Вода Бонаква *газ / негаз*	330 мл	180
Rich Кола / Rich тоник	330 мл	190
Сок Rich *в ассортименте*	200 мл	180



ФРЕШИ 200 мл

Яблочный	290	**Апельсиновый**	290	**Ананасовый**	360
		Грейпфрутовый	320	**Гранатовый**	460

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

КОКТЕЙЛИ

18+

Юдзу Джин Тоник
джин, настоянный на синем чае, тоник юдзу, ягоды можжевельника, лаванда
430

Пинк Спритц
ягодный джин, игристое вино, тоник, малина
450

Марокканский Закат
ром, малиновое пюре, сироп маракуйя и ваниль, сок лайма, малина
430

Мартини Фиеро Тоник
Martini Fiero, тоник, апельсин
Специальная цена 320



ПИВО

РАЗЛИВНОЕ	300 / 500 мл
Хайдеггер Хель *светлое фильтрованное*	220 / 320
Аусвайс *пшеничное нефильтрованное*	220 / 320

БУТЫЛОЧНОЕ	500 мл
Майзелс Вайс Дункель *тёмный Эль*	460
Майзелс *светлое, безалкогольное*	380

ВИНО

ИГРИСТОЕ И ШАМПАНСКОЕ

			187 мл / 755 мл
Мартини Просекко	ИТАЛИЯ / ВЕНЕТО		690 / 2600
Мартини Асти	ИТАЛИЯ / ПЬЕМОНТ		740 / 2900

			125 мл / 755 мл
Био Био Баббл с	ИТАЛИЯ	цитрусы, зелёное яблоко	380 / 2200
Буве Брют Розе	ФРАНЦИЯ	почти шампань	4200
Драппье Зеро Дозаж Брют Натюр	ФРАНЦИЯ / ШАМПАНЬ		10600

БЕЛОЕ

Кейп Ориджинал Шенен Блан	ЮАР	тропические фрукты	380 / 2200
Братья Асканели Ркацители Квеври	ГРУЗИЯ	оранжевое	520 / 2900
Кло дю Шарм Совиньон Блан	ФРАНЦИЯ	свежее и легкое	440 / 2600
Эрнст Людвиг Рислинг	ГЕРМАНИЯ	цитрусы в бокале	2600
Мастри Вернаколи Гевюрцтраминер	ИТАЛИЯ	самое ароматное	3400
Альта Виста Торронтес	АРГЕНТИНА	к рыбе и овощам	3200
Моранера Гави	ИТАЛИЯ	лёгкое и нежное	3400
Люньи Л'Аурор Бургонь Шардоне	ФРАНЦИЯ	гармония и баланс	4200
Лет Террассен Грюнер Вельтлинер	АВСТРИЯ	как Пино Гриджио	3200
Уджиано Верментино	ИТАЛИЯ	из Тосканы с любовью	3800

РОЗОВОЕ

Санвиджилио Пино Гриджио	ИТАЛИЯ	отличный аперитив	380 / 2200

КРАСНОЕ

Кейп Ориджинал Пинотаж	ЮАР	спелая вишня и черника	380 / 2200
Симонсиг Каберне Совиньон-Шираз	ЮАР	насыщенное и пряное	440 / 2580
Льебре Темпранильо-Гарнача	ИСПАНИЯ	очень сочное	420 / 2400
Лисбоа Тарамбола	ПОРТУГАЛИЯ	ноты спелых ягод	3600
Шато дю Седр Эритаж Мальбек	ФРАНЦИЯ	плотное и элегантное	3800
Дуэ Пальме Саличе Салентино	ИТАЛИЯ	мягкое полусухое с юга	3600
Лонг Барн Зинфандель	США	нежное и легкое	4400
Шато Пескье Террас Руж	ФРАНЦИЯ	сложное и глубокое	4800
Д'Аренберг Стамп Джамп Шираз	АВСТРАЛИЯ	под мясо	3400
Мапу Карменер Ротшильд	ЧИЛИ	как Мерло	3400
Каччата Кьянти Классико	ИТАЛИЯ	Кьянти с птичкой	3800
Берония Крианса	ИСПАНИЯ	Риоха	4600

ПЛОДОВОЕ *красное, полусладкое*

Гранатовое	АРМЕНИЯ	320 / 1770
Ежевичное	АРМЕНИЯ	320 / 1770
Вишнёвое	СЕРБИЯ	320 / 1770

СТОЛОВОЕ сухое

Белое	СЕРБИЯ	290 / 1080
Красное	СЕРБИЯ	290 / 1080

АЛКОГОЛЬ

НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ
40 мл 220

собственного приготовления

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

ВЕРМУТЫ, БИТТЕРЫ, АМАРО

	40 мл
Мартини Фиеро	220
Мартини Бьянко	220
Мартини Ризерва Биттер	320
Апероль	280
Фернет Бранка	480
Бехеровка	280
Кампари	340

ВОДКА

	40 мл
Грей Гуз	390
Белуга	320
Финист	260
Русский стандарт	180
Дж.Дж. Уитли Ревень	220

ДЖИН

	40 мл
Бомбей Сапфир	490
Бифитер	420
Уитли Нейл Айва	360
Беркшир Терновый	380

ТЕКИЛА

	40 мл
Ольмека Альтос Плата	460

РОМ

	40 мл
Бакарди Карта Бланка	290
Бакарди Карта Нэгра	290
Бакарди Спайсд	290
Дэд Мэн'с Фингерс Кокос / Манго	320
Бичхаус Пинк / Спайсд	440

ВИСКИ

	40 мл
ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ	
Аберфелди 12	610
Олтмор 12	590
Акентошан Американ Оак	510
Макаллан 18 Файн Оак	1290
ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ	
Вильям Лоусонс	250
Вильям Лоусонс Супер Чили	250
Дюарс Уайт Лейбл	290
Дьюарс 8 Кариббеан Смуз	440
Балантайнс Файнст	440
Чивас Ригал 12	620
ИРЛАНДСКИЙ	
Джеймесон	460
Самуэль Гелстон Сингл Молт	380
Поугс Сингл Молт	420
УЭЛЬС	
Абер Фоллс	420

АМЕРИКАНСКИЙ

	40 мл
БУРБОН	
Джим Бим	420
Джим Бим Ред Стаг	440
Уайлд Тёки 81	480
Мэйкерс Марк	620
ТЕННЕССИ	
Джек Дэниел'с Олд №7	440

КОНЬЯК

	40 мл
Монэ VS	520
Мартель VS	580
Фрапен VS 1270	980

БРЕНДИ

	40 мл
Арарат 5	340
Арарат Абрикос	380
Арарат Вишня	380
Булар Гран Соланж	590
Соберано 5	440

ЛИКЁР

	40 мл
Бенедиктин	360
Куантро	290

Еда с акцентом
Дмитрий Дикушин

Гостеприимство
Кристина Бессонова

Приглашаем Вас стать частью клуба лояльности
в новом приложении BerezkaClub

Внешний вид блюда может отличаться от фото, представленного в меню.
Рекламный буклет, цены в рублях РФ.