

## ДЛЯ НАЧАЛА

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

### МЕЗЕ

Ассорти мезе:

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

### ХУМУС

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

## ЗАКУСКИ

✔ Фалафель с хумусом и табуле	300 г	<b>385</b>
Яичница Шакшука с томлёными томатами и сладким перцем	250 г	<b>445</b>
Буррата на узбекской лепёшке с томатами, матбухой и зелёным маслом	130 г	<b>425</b>
Жареный халуми с бруснично-имбирным соусом	260 г	<b>365</b>
Тартар из говядины с тхиной и крошкой из бастурмы	100 г	<b>525</b>
Сыры	на выбор 50 г	<b>145</b>
из собственной сыроварни	160 / 50 г	<b>585</b>
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	<b>395</b>
С тунцом, печёным картофелем, томатами, соусом из анчоусов и дижонской горчицы	190 г	<b>485</b>
С печёной свёклой, козым сыром и кешью	285 г	<b>345</b>
✔ Хрустящие баклажаны с узбекскими томатами и соусом мухаммара	220 г	<b>425</b>
С пастроми из говядины, овощами гриль и кунжутным соусом	285 г	<b>395</b>
С цыплёнком каджун, брынзой и йогуртовым соусом	265 г	<b>395</b>
С рукколой, хрустящими лангустинами, авокадо и соусом сладкий чили	220 г	<b>465</b>
С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	220 г	<b>445</b>

## 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	<b>335</b>
традиционный узбекский суп с домашней лапшой и фрикадельками из цыплёнка		
Уйгурский лагман с говядиной	360 г	<b>365</b>
НАЛАЛ Шурпа из баранины	400 г	<b>385</b>
Сливочный суп с морепродуктами, томатами, перепелиным яйцом и пряным чили	280 г	<b>425</b>
✔ Турецкий крем-суп с чечевицей	300 г	<b>315</b>
+ жареные креветки в кунжуте — 40 г		<b>165</b>

## ГОРЯЧЕЕ

### МЯСО И ПТИЦА

Мусака	330 г	<b>485</b>
традиционное блюдо из баклажанов, телятины и томатов, запечённых слоями под сливочным соусом		
🔥 Открытая шаверма из курицы с оттоманскими специями	380 г	<b>385</b>
Телячьи щёчки с толчёным картофелем и соусом демигляс	320 г	<b>625</b>
Бифштекс из мраморной говядины с картофельным пюре	220 г	<b>565</b>
Утиная ножка в яблочной глазури с булгуром	310 г	<b>585</b>
Филе мраморной говядины с печёным картофелем и брусничным соусом	240 г	<b>985</b>
прожарка medium rare		

#### HALAL Томлёный окорок ягнёнка

запечённый в пряных травах с молодым картофелем и сладким луком

Окорок 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	<b>465</b>
Спинка трески с жареной пряной спаржей и тунцовым соусом	250 г	<b>565</b>
🔥 Стейк лосося на огне	180 г	<b>865</b>
🔥 Дорадо с томлёным шпинатом и миндалём	1 шт	<b>765</b>

### ОВОЩИ

🔥 Тыква на гриле с йогуртовым кремом	160 г	<b>325</b>
--------------------------------------	-------	------------

#### ПЛОВ

С цыплёнком и изюмом	280 г	<b>375</b>
HALAL С гиссарским ягнёнком и барбарисом	280 г	<b>445</b>
С говядиной и нутом	280 г	<b>395</b>
+ салат Аччик-чучук — 110 г 165		

#### ЛАГМАН

Жареный лагман с говядиной, овощами и зелёной фасолью	300 г	<b>395</b>
С копчёным цыплёнком и сливочным карри	240 г	<b>385</b>
С морепродуктами в пряном кокосовом соусе	300 г	<b>565</b>
С лососем в кокосовом карри	300 г	<b>545</b>
+ тигровые креветки — 30 г 145		

#### ТАЖИН

Подаётся с кускусом или рисом на ваш выбор		
С цыплёнком, нутом и сливочным соусом	350 г	<b>485</b>
HALAL С бараниной и сухофруктами	360 г	<b>545</b>

## МАНГАЛ

### ШАШЛЫК

• из цыплёнка	150/90 г	<b>395</b>
• из свинины	150/90 г	<b>425</b>
• из телятины	130/90 г	<b>525</b>
HALAL • из баранины	150/90 г	<b>545</b>

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ

• из цыплёнка	170/90 г	<b>385</b>
HALAL • из баранины	170/90 г	<b>465</b>

### ОВОЩИ

• картофель	за шт	<b>185</b>
• кабачок	за шт	<b>185</b>
• баклажан	за шт	<b>185</b>
• перец	за шт	<b>185</b>
• ассорти	250 г	<b>325</b>

Мы можем приготовить овощи на пару

Подаём на лаваше с томатным соусом и зелёным перцем

### ГАРНИРЫ

Печёный молодой картофель с розмарином	155 г	<b>145</b>
Кускус восточная пшеничная крупа	150 г	<b>165</b>
Свежие овощи	150 г	<b>185</b>
Жареная пряная спаржа	70 г	<b>185</b>

### СОУСЫ 50 г

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

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

### ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

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

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