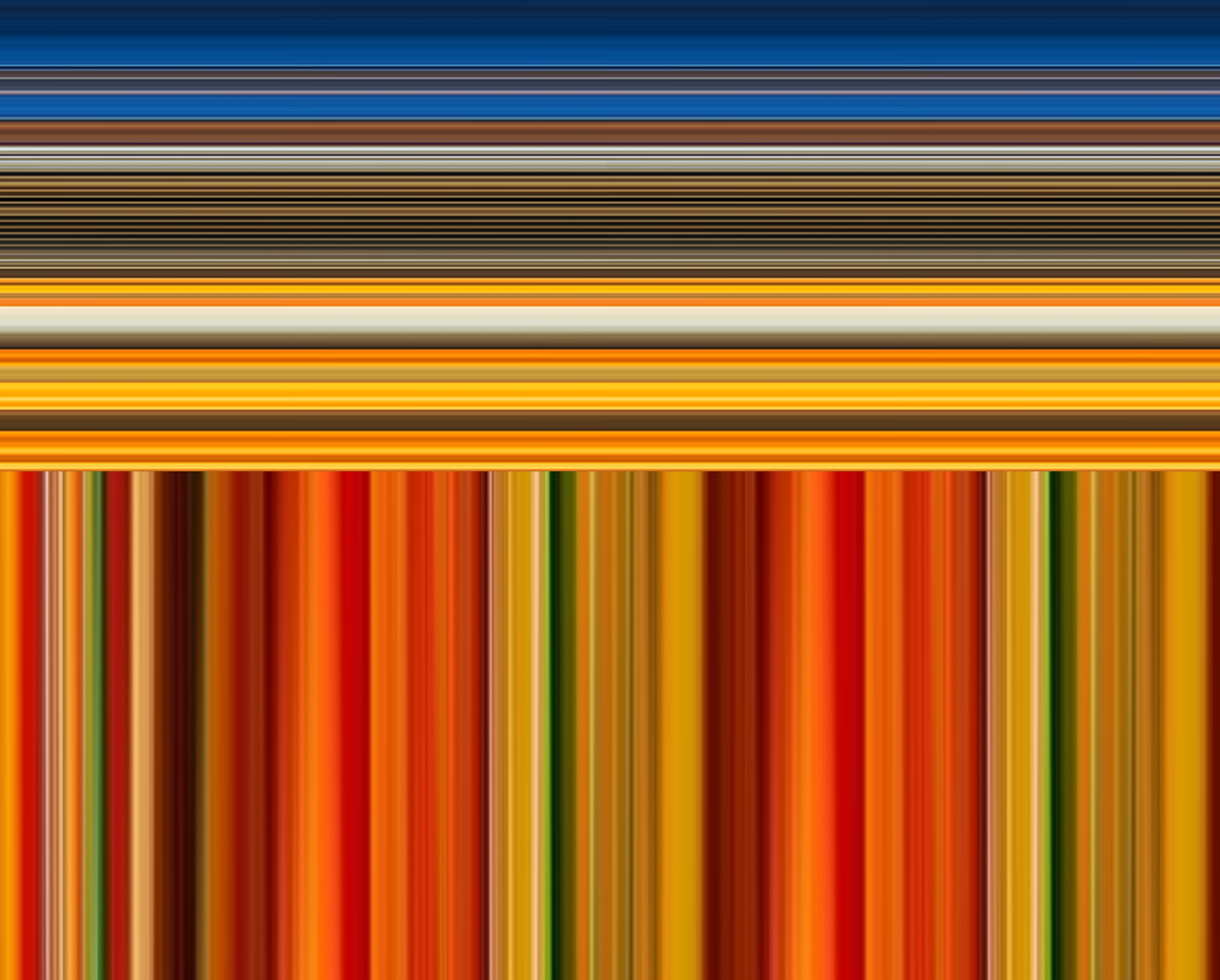

МЕНЮ

ДЛЯ НАЧАЛА

Оливки с пряными травами	80 г	265
Бабагануш запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом	120 г	250
Матбуха из томлёных томатов с чесноком и чили	120 г	220
Мухаммара из сладкого перца, томатов и грецких орехов	120 г	265

МЕЗЕ

Ассорти мезе
4 вида на выбор + марокканские булочки батбуты — 325 г — 565

ХУМУС

Ливанский	145 г	285
С печёными баклажанами и узбекскими томатами	230 г	345

ЗАКУСКИ

Фалафель с хумусом и табуле	300 г	385
Яичница Шакшука с томлёными томатами и сладким перцем	250 г	445
Буррата на узбекской лепёшке с томатами, матбухой и зелёным маслом	130 г	470
Жареный халуми с бруснично-имбирным соусом	260 г	385

Сыры — на выбор 50 г — 145 — 160 / 50 г — 595
из собственной сыроварни
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 и постные блюда
HALAL Блюда халяль

МАНГАЛ

ШАШЛЫК

• из цыплёнка	150/90 г	395
• из свинины	150/90 г	425
• из телятины	130/90 г	590

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

• из цыплёнка	170/90 г	385
HALAL • из баранины	170/90 г	490

ОВОЩИ

• картофель	за шт	220
• кабачок	за шт	220
• баклажан	за шт	220
• перец	за шт	220
• ассорти	250 г	350

Мы можем приготовить овощи на пару

Подаём на лаваше с томатным соусом и зелёным перцем

ГАРНИРЫ

Печёный молодой картофель с розмарином	155 г	160
Кускус восточная пшеничная крупа	150 г	165
Свежие овощи	150 г	190
Жареная пряная спаржа	70 г	220

СОУСЫ 50 г

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

СЛАДКОЕ

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

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Чак-чак с орехами	100 г	210
Рахат Лукум	100 г	125
Халва	50 г	145
Восточные сладости классические	1 шт	130
Восточные сладости грецкий орех/фисташка	1 шт	150
Орехи и сухофрукты	200 г	295

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

ФАЛАФЕЛЬ С ХУМУСОМ И ТАБУЛЕ
ЖАРЕНЫЙ ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ И ЗЕЛЁНОЙ ФАСОЛЬЮ
БУЙАБЕЗ ПО-МАРОККАНСКИ
МИДИИ В ПРЯНОМ СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ
УЙГУРСКИЙ ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ
ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И НУТОМ

ПИДЕ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА
МСАКА
САЛАТ С РУККОЛОЙ И ХРУСТЯЩИМИ ЛАНГУСТИНАМИ
ТОМЛЁНАЯ ЛОПАТКА ЯГНЁНКА
АССОРТИ МЕЗЕ
САЛАТ АЛЬ ФАТУШ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ГОРЯЧЕЕ

МЯСО И ПТИЦА

Мусака традиционное блюдо из баклажанов, телятины и томатов, запечённых слоями под сливочным соусом	330 г	520
Телячьи щёчки с толчёным картофелем и соусом демигляс	320 г	640
Бифштекс из мраморной говядины с картофельным пюре	220 г	590
Утиная ножка в яблочной глазури с булгуром	310 г	620
Филе мраморной говядины с печёным картофелем и брусничным соусом прожарка medium rare	240 г	995

HALAL Томлёный окорок ягнёнка — 1800 г — 2600
запечённый в пряных травах с молодым картофелем и сладким луком — рекомендуем на двоих

Окорок мы маринуем в специях, томим 6 часов, а при подаче обжигаем на огне. В восточных странах это блюдо является истинно праздничным.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар на гриле с матбухой из томатов	190 г	490
Стейк лосося на огне	180 г	890
Дорадо с томлёным шпинатом и миндалём	1 шт	820

ОВОЩИ

Тыква на гриле с йогуртовым кремом	160 г	345

ПЛОВ

С цыплёнком и изюмом	280 г	390
HALAL С гиссарским ягнёнком и барбарисом	280 г	470
С говядиной и нутом	280 г	420

+ салат Аччик-чучук — 110 г 165

ЛАГМАН

Жареный лагман 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	595

+ тигровые креветки — 30 г 160

ТАЖИН

Подаётся с кускусом или рисом на ваш выбор

С цыплёнком, нутом и сливочным соусом	350 г	520
HALAL С бараниной и сухофруктами	360 г	580

САЛАТЫ

	Аль Фатуш из свежих овощей с сумахом и козьим сыром	265 г	420
	Хрустящие баклажаны с узбекскими томатами и соусом мухаммара	220 г	470
	С пастрами из говядины, овощами гриль и кунжутным соусом	285 г	450
	С цыплёнком каджун, брынзой и йогуртовым соусом	255 г	450
	С рукколой, хрустящими лангустинами, авокадо и соусом сладкий чили	220 г	495
	С пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	220 г	490
	С тунцом, печёным картофелем, томатами, соусом из анчоусов и дижонской горчицы	190 г	510

ВЫПЕЧКА

ПИДЕ 320 г

- с копчёной грудинкой и яйцом — 480
- с тремя видами сыра — 465
- с телятиной, томатами и сыром — 510

КУТАБЫ 1 шт

- с зеленью — 265
- с домашней брынзой — 285
- с мясом — 325

ЧЕБУРЕКИ 1 шт

- с сыром — 265
- с мясом — 295

ХЛЕБ

Узбекская лепёшка из тандыра		95
Марокканские булочки батбуты		95
Тонкий лаваш		85

+ оливковое масло и заатар — 75

СУПЫ

HALAL	Шурпа из баранины	400 г	390
	Уйгурский лагман с говядиной	350 г	380
	Сливочный суп с морепродуктами, томатами, перепелиным яйцом и пряным чили	280 г	450
	Турецкий крем-суп с чечевицей	300 г	335

+ жареные креветки в кунжуте — 40 г 185