

• М Е З Е •

Оливки с пряными травами	75 г	190.-
Острые зелёные перцы	75 г	170.-
Икра из печёных овощей	120 г	150.-
Бабагануш печёные баклажаны с гранатом	120 г	160.-
Дзадзыки густой домашний йогурт с мятой, огурцом и чесноком	120 г	140.-
Матбуха из томлёных томатов с чесноком и чили	120 г	170.-
Сладкий маринованный перец с травами и чесноком	120 г	170.-
Свекольная икра с козьим йогуртом и сыром халуми	120 г	170.-
Морковно-тыквенное пюре с имбирём и фисташками	120 г	150.-
Сладкие томаты с зеленью и гранатовым соусом	120 г	150.-
Мутабаль из печёного баклажана с кедровым орехом	120 г	170.-
Мухаммара из сладкого перца и томатов и грецких орехов	120 г	170.-
Домашний сыр с солёными лимонами	120 г	160.-
Ассорти мезе малое Любые 4 вида на выбор + марокканские булочки Батбуты	325 г	485.-
Ассорти мезе большое Любые 8 видов на выбор + марокканские булочки Батбуты	525 г	925.-

• Х У М У С •

Ливанский хумус	120 г	160.-
Хумус с жареными шампиньонами и луком	120 г	185.-
Хумус с солёными маринованными овощами	120 г	185.-

• З А К У С К И •

Тартар из ягнёнка с печёным баклажаном и киноа	150 г	325.-
Тартар из мраморной говядины с булгуром и чили	220 г	375.-
Тартар из дорадо с птитимом и солёным лимоном	180 г	385.-
Форшмак из сельди со свекольной икрой и хрустящим лавашом	125 г	195.-
Тигровые креветки катаифи с имбирным соусом	95 г	345.-
Сливочный сыр Буррата с томатами	210 г	545.-

Сыр из собственной сыроварни брынза и манчего из козьего молока, моцарелла, пепперони с перцем	на выбор 50 г:	170.-
	всё вместе:	650.-
Мясо вяленое и подкопчённое бастурма, казы из конины, вяленый ягнёнок, подкопчённая оленина	на выбор 50 г:	190.-
	всё вместе:	750.-

Долма с рисом и кислой вишней	240 г	245.-
Жареный сыр халуми с острым медово-имбирным соусом	150 г	325.-
Фалафель с соусом тхина и кунжутом	180 г	195.-
Пастушья лепешка с ягнёнком и овощами	290 г	285.-
Яичница "Шакшука" с томлёными томатами и сладким перцем	220 г	225.-
Открытая шаверма из курицы с оттоманскими специями	350 г	265.-

Ваше мнение очень важно для нас, поэтому вы всегда можете оставить комментарии, предложения или замечания управляющей ресторана Кристине Бессоновой по телефону

WhatsApp / Viber / SMS:
+7 (930) 695-35-51.

ТРК Небо, 5й этаж
РЕЗЕРВ: 261-75-55

@curcumarest
#востокделотонкое

• С А Л А Т Ы •

Лимонный табуле с булгуром, зеленью и томатами	270 г	235.-
“Аль Фатуш” из свежих овощей с сумахом и козьим сыром	300 г	285.-
Салат из сочных томатов с красным луком и чили	220 г	245.-
Салат из печёных овощей с пряным нутом	295 г	265.-
Салат с жареным сыром халуми, печёной свеклой и апельсинами	350 г	325.-
Салат с хрустящими тигровыми креветками и грейпфрутом	210 г	435.-
Салат с пряным лососем, томатами и маринованным кабачком	200 г	385.-
Салат с цыплёнком каджун и йогуртовым соусом	255 г	325.-
Салат со шпинатом и кюфтой из баранины с мангала	225 г	345.-
Салат из битых огурцов с кабачками и чили	250 г	215.-
Салат с фалафелем, маринованными овощами и соусом тхина	270 г	245.-

• С У П Ы •

Уйгурский лагман с говядиной	350 г	295.-
Наваристый томатный суп Машхурда с говядиной и машем	350 г	235.-
Шурпа из баранины	450 г	275.-
Марокканский Буйабес с морепродуктами	350 г	465.-
Овощной суп с печёными овощами и нутом	350 г	185.-

• В Ы П Е Ч К А И Х Л Е Б •

Кутабы с зеленью и творогом	120.-	Самса с бараниной и тыквой	130.-
Кутабы с домашней брынзой	120.-	Самса с цыплёнком и оливками	120.-
Кутабы с мясом	120.-	Самса с говядиной и черносливом	120.-
Узбекская лепёшка из тандыра	50.-	Чебурек с сыром	150.-
Марокканские булочки Батбуты	50.-	Чебурек с мясом	160.-
Хрустящий тонкий лаваш	60.-		

• Г О Р Я Ч Е Е •

Марокканская кюфта из баранины с домашней лапшой и соусом из сладких томатов	350 г	385.-
Жареный лагман с говядиной, овощами и зелёной фасолью	340 г	375.-
Манты с бараниной и тыквой	400 г	285.-
Рванный гусь, запечённый в тандыре с фруктовым пловом	380 г	435.-
Рыбная кюфта с картофельно-тыквенным пюре	315 г	345.-
Кальмар с булгуром и пряными томатами	300 г	395.-

• П Л О В И Т А Ж И Н •
малый / большой

Плов с гиссарским ягнёнком и барбарисом	280 / 480 г	295 / 485.-
Плов с говядиной и нутом	280 / 480 г	275 / 455.-
Тажин с цыплёнком и соусом карри	350 / 700 г	345 / 595.-
Тажин с бараньей шейей и сухофруктами	350 / 700 г	475 / 865.-
Тажин с морепродуктами	400 / 800 г	545 / 975.-

• И З П Е Ч И •
на двоих и более

Лопатка ягнёнка, запечённая в медовой глазури с тимьяном и барбарисом	900 г	1650.-
Запечённый цыплёнок с мёдом и специями	550 г	970.-

• М А Н Г А Л •
приготовлено на открытом огне

Шашлык из баранины	240 г	435.-	Телячий бок на ребре	310 г	1650.-
Шашлык из телятины	240 г	385.-	Стейк Рибай из мраморной говядины	325 г	1550.-
Шашлык из свинины	240 г	365.-	Стейк из лосося на гриле	205 г	685.-
Шашлык из печени с курдюком	240 г	285.-	Дорадо целиком на гриле	350 г	645.-
Шашлык из цыплёнка	240 г	285.-	Тигровые креветки на гриле	170 г	935.-
Люля-кебаб из баранины	240 г	365.-	Овощи на гриле	170 г	285.-
Люля-кебаб из курицы	240 г	285.-			

• Г А Р Н И Р Ы •

Рис басматти с изюмом и шафраном	125.-
Печёный картофель с розмарином	125.-
Киноа	225.-
Булгур с томатами	125.-
Картофельное пюре с тыквой и топлёным маслом	150.-
Свежие овощи	175.-
Свежая зелень	225.-

• С О У С Ы •

50 г	
Острый томатный соус	55.-
Из зелёной сливы с пряностями	75.-
Из йогурта с острым перцем	65.-
Имбирный домашний майонез	65.-
Из йогурта с тхиной и чёрным кунжутом	65.-
Гранатовый	85.-

• С Л А Д К О Е •

Ягодный чизкейк	120 г	265.-
Пахлава с мороженым	150 г	265.-
Сливочный рисовый пудинг с “пьяными” сухофруктами	235 г	185.-
Малаби из козьего сыра с толчёными фисташками и сиропом из розы	180 г	255.-
Шоколадный малаби с жареным кофе и лесными орехами	160 г	235.-
Наполеон	160 г	245.-
Медовик	120 г	255.-
Эклер	95 г	165.-
Халва кунжут-фисташка, гранат-арахис, вишня-миндаль	50 г	175.-
Чак-чак с орехами	100 г	150.-
Хворост	50 г	150.-
Пахлава грецкий орех, миндаль	100 г	215.-
Мёд белый липовый, майский горный	50 г	125.-
Варенье черешня, айва, инжир, фейхоа, кизил, роза, абрикос, клубника	100 г	150.-
Мороженое Дондурма ваниль, роза, малина, кокос, банан, персик	1 шарик	125.-
Сезонные фрукты	100 г	100.-