

МЕНЮ

MENU

Горячие блюда из говядины
Hot dishes beef

Подаются с гарниром из запеченного картофеля и шпината с грибами в сливочном соусе
Served with Garnish of roasted potatoes and spinach in a creamy sauce with mushrooms

Спагетти из говядины	200-220 гр	2150 р.
Beef Spagetti	100-120 гр	1150 р.
Лукум из говядины	200-220 гр	2400 р.
Lokum beef fillet	100-120 гр	1200 р.
Шашлык из говядины с луком	300-350 гр	2150 р.
подаётся тонко нарезанным с кремовым соусом	170-190 гр	1100 р.
Marinated sliced beef with onion, served with creamy sauce		
Антрекот	250-300 гр	2300 р.
Entrecote	100-120 гр	1000 р.
Филе миньон	220-250 гр	2150 р.
Fillet mignon bonfile		
Нью-Йорк стейк	300-350 гр	2450 р.
New York steak		
Дельмонико стейк	350-400 гр	2750 р.
Delmoniko steak		
Томагавк стейк	850-900 гр	4200 р.
Tomahawk steak		
Даллас стейк	450-500 гр	2850 р.
Dallas Steak		
Ти-Бон стейк	450-500 гр	2950 р.
T-Bone steak		
Себзели Сарма	220 гр	2200 р.
(с грибами и фисташками)		
Sebzeli Sarma		
Особый стейк от шеф-повара		
Блюдо от Шефа Эрдала / Chef special by Erdal		
блюдо на 2 персоны	400-440 гр	3950 р.
a dish for 2 person		
блюдо на 4 персоны	800-840 гр	7800 р.
a dish for 4 person		
Асадо		
особое блюдо, выдержанное в специальной печи. Приготовление занимает 8 часов.		
Asado foods cured in a special oven. The cooking time is 8 hours.		
блюдо на 2 персоны		1400 р.
a dish for 2 person		
блюдо на 4 персоны		2800 р.
a dish for 4 person		
Шатобриан филе		
Chateaubriand tenderloin		
блюдо на 2 персоны	400-440 гр	3650 р.
a dish for 2 person		
блюдо на 4 персоны	800-840 гр	6950 р.
a dish for 4 person		

Горячие блюда из ягнёнка
Hot dishes lamb

Каре ягнёнка	1200 гр	3450 р.
блюдо на 3-4 персоны		
a dish for 3-4 person		
Rack of lamb		
Нью-Йорк стейк из ягненка	300-350 гр	1250 р.
подаётся с соусом из молока, чеснока, лука и чёрного перца		
Lamb New York with milk-garlic sauce		
Филе ягнёнка	250-300 гр	1150 р.
маринуется в соусе из молока, чеснока, лука и чёрного перца		
Marinated in a sauce of milk, garlic, onions and black pepper		
Корейка из мяса ягнёнка	250-300 гр	1100 р.
Lamb chop		

Кебаб
Kebab

Адана кебаб	170 гр	1100 р.
филе баранины с добавлением болгарского перца и помидоров, маринуется в паприке, травах, зеленом остром перце с добавлением соуса наршарап		
Adana kebab		
Аджисыс кебаб	170 гр	1100 р.
филе баранины маринованное в травах		
Acısız kebab		
Бейти кебаб	180 гр	1100 р.
филе баранины с добавлением болгарского перца и чеснока		
Beyti kebab		
Фыстыглы кебаб	170 гр	1100 р.
филе ягненка с фисташками		
Fistikli kebab		
Кушбаси кебаб	170 гр	1100 р.
филе ягненка, маринованного в йогурте с чесноком, красным острым перцем, чабрецом, тимьяном и мятой		
Kusbasi kebab		
Тавук шиш	170 гр	1000 р.
куриное филе, маринованное в йогурте с чесноком		
Tavuk şiş		
Филе куриное на гриле	350 гр	900 р.
Grilled chicken fillet		
Кузу шиш	250 гр	1200 р.
баранина, маринованная в молоке, сливках с чабрецом и томатном соусе		
Kuzu şiş		
Изгара канад	220 гр	1000 р.
куриные крылья на шампуре, маринованные с йогуртом, чесноком и томатной пастой		
Izgara kanat		
Али Назик Кебаб	200 гр	1600 р.
люля из баранины с баклажанами в томатном соусе		
Ali Nazik Kebab		
minced lamb with eggplant in tomato sauce		
Сосьете Кебаб	250 гр	1400 р.
люля из баранины с баклажанами, фисташками и острым красным перцем		
Sosyete Kebab		
lamb lula with eggplant and pistachios		
Ассорти всех кебаб с томатами и перцем на мангале от Шефа		10 000 р.
By Erdal chef saray tepsi karışık kebab (на 4 персоны/for 4 persons)		

Специальное предложение
Special offer

Турецкий завтрак	3000 р.
только по воскресеньям	
only on Sundays	

Десерты
Dessert

Традиционная турецкая баклава	165 гр	950 р.
подаётся с мороженым		
Traditional Turkish baklava, served with ice cream		
Кнафи	250 гр	900 р.
традиционный турецкий сладко-сырный десерт с фисташками		
подаётся с мороженым		
Kunefe – traditional Turkish sweet cheese dessert with pistachios, served with ice cream		
Кадаиф	250 гр	900 р.
с грецким орехом и мороженым		
Kadayif		
With walnut & ice cream		
Катмар	250 гр	900 р.
традиционный турецкий десерт с кремом и фисташками		
подаётся с мороженым		
Katmer – traditional Turkish dessert with cream and pistachios, served with ice cream		
Фруктовая тарелка	1900 гр	1500 р.
Fruit plate		
Мороженое	60 гр	180 р.
ванильное, фисташковое, шоколадное, клубничное		
Ice cream – vanilla, pistachio, chocolate, strawberry		
Сорбет	60 гр	180 р.
манго, маракуйя, личи, лимон		
Sorbet - mango, passion fruit, lychee, lemon		

МЕНЮ MENU

Холодные закуски Cold appetizers

Копчёная говядина <i>копчёное мясо, руккола, пармезан, оливковое масло</i> Smoked beef with rocket, cherry tomato, parmesan and virgin olive oil	блюдо на 1 персону 130 гр	950 р.
	блюдо на 2 персоны 260 гр	1700 р.
Тар-тар из говядины 🌶️ <i>говядина, горчица, табаско, чёрный перец, каперсы, коньяк, томатный соус</i> Steak tartar with dijon mustard, sea sald, Tabasko, capers, tomato sauce and cognac 150 гр	1100 р.
Копчёный рибай 200 гр		1250 р.
<i>говядина, руккола, пармезан, оливковое масло</i> Smoked ribeye with rocked, cherry tomato, parmesan and virgin olive oil		
Карпаччо из говядины 150 гр		950 р.
<i>говядина, пармезан, оливковое масло</i> Beef carpaccio with rocked, virgin olive oil and crispy bread		
Козий сыр 200 гр		1300 р.
<i>Goat cheese</i>		
Сырная тарелка 300 гр		1350 р.
<i>сыры дня</i> Cheese plate (cheeses of the day)		
Овощная нарезка 900 гр		1450 р.
<i>помидоры, огурцы, перец зеленый, лук</i> Vegetable slicing: tomato, cucumber, green pepper, parsley, green onion		

Горячие закуски Hot snacks

Говяжьи суши от шеф-повара 200 гр		500 р.
<i>говядина, рис, соус из авокадо с сыром, подаётся с тонко нарезанным картофелем фри</i> Special sushi beef: beef, rice, avocado sauce with cheese, served with thin cut fries		
Креветки гриль 220 гр		1450 р.
<i>креветки жареные на гриле с чесночным соусом 13/15</i> Grilled shrimp with garlic and butter sauce		
Грибы гриль 170 гр		350 р.
<i>шампиньоны жареные на гриле, подаются с томатным соусом</i> Grilled mushrooms with tomato sauce		

Суп Soup

Супчик дня 250 мл		300 р.
<i>подаётся с 11⁰⁰ до 15⁰⁰</i> Special soup of the day between at 11 am to 15 pm		

Котлеты, бургеры и турецкий суджук

Говяжьи котлеты с сыром 200-250 гр		1050 р.
<i>Chesy meatballs</i>		
Котлеты от шеф-повара 250-300 гр		950 р.
<i>Meatballs by chef</i>		
Бургер от шеф-повара 350-400 гр		750 р.
<i>Steak Burger by chef</i>		
Лукум бургер от шеф-повара 400-450 гр		950 р.
<i>с сыром и карамелизированным луком</i> Lokum Burger special zone beef with cheese and caramelized onion		
Турецкий суджук с чесноком от шеф-повара 180-200 гр		900 р.
<i>Barbecued Turkish sausage with garlic</i>		

Хлеб Bread

Хлеб из тандыра 200р.		
<i>Bread from the tanpdoor</i>		

Салаты Salads

Салат из козьего сыра <i>козий сыр, салатный микс, помидоры чери, кукуруза, изюм, гранат, грецкий орех с лимонно-гранатовой заправкой</i> goat cheese, salad mix, cherry tomatoes, corn, raisins, pomegranates, walnuts with lemon pomegranate dressing	блюдо на 1 персону 1000 р. a dish for 1 person 400 гр	блюдо на 2 персоны 1450 р. a dish for 2 person 800 гр
Салат из свежей зелени <i>помидоры, салатный микс, кукуруза с оливково-лимонной заправкой</i> Garden salad with cherry tomato and virgin olive oil lemon dressing	блюдо на 1 персону 750 р. a dish for 1 person 300 гр	блюдо на 2 персоны 1200 р. a dish for 2 person 600 гр
Чобан салат 🌶️ <i>помидоры, огурцы, лук, петрушка с оливково-лимонной заправкой, острый красный перец</i> Farm salad with tomato, cucumber, hot red pepper, onion and virgin olive oil lemon dressing	блюдо на 1 персону 750 р. a dish for 1 person 300 гр	блюдо на 2 персоны 1200 р. a dish for 2 person 600 гр
Салат от шеф-повара 🌶️ <i>помидоры, огурцы, грецкий орех, острый перец, свежий перец, петрушка, лук с гранатовой заправкой</i> By Erdal Chef special salad (Gavurdagi)	блюдо на 1 персону 950 р. a dish for 1 person 330 гр	блюдо на 2 персоны 1400 р. a dish for 2 person 660 гр
Салат Цезарь <i>лороросо, айсберг, гренки, соус Цезарь, помидоры черри, обжаренная на гриле курица, пармезан</i> Ceasar salad: lolorosso, iceberg, cardboard bread, ceasar souce, cherry tomatoes, grilled chicken, parmesan	блюдо на 1 персону 850 р. a dish for 1 person 350 гр	блюдо на 2 персоны 1400 р. a dish for 2 person 700 гр
Мясной теплый салат от Шеф-повара <i>мраморная говядина, помидоры черри, болгарский перец, салат айсберг, салат радичио, салат лоларосо, оливковое масло</i> Warm beef salad by chef: beef, cherry tomato, pepper, iceberg, radichio, lolorosso, olive oil	блюдо на 1 персону 1000 р. a dish for 1 person 350 гр	блюдо на 2 персоны 1700 р. a dish for 2 person 700 гр
Мангал-салат <i>баклажаны, болгарский перец, репчатый лук, зелень, помидоры черри, острый перец, оливковое масло, бальзамический уксус</i> Mangal salad: eggplant, paprika, onion, greenery, cherry tomato, chili pepper, olive oil, balsamic	блюдо на 1 персону 700 р. a dish for 1 person 300 гр	блюдо на 2 персоны 1100 р. a dish for 2 person 700 гр
Салат «Авокадо Каридес» 870 р. <i>креветки, вяленые томаты, руккола, авокадо, шампиньоны, заправляется горчично-медовым соусом</i> «Avocado Carides» salad: shrimps, sun-dried tomatoes, arugula, avocado, champignon, dressed with mustard-honey sause		260 гр
Салат «Каридес» 1400 р. <i>креветки, оливки, лук красный, томаты черри, кори салат</i> «Carides» salad: shrimps, olives, red onion, cherry tomatoes, corn salad		300 гр
Патлыджян салат 600 р. <i>запеченые баклажаны, чеснок, с лимонно-апельсиновой заправкой и желтком ящ</i> «Patlican» salad: baked aubergines, garlic, with lemon-orange dressing and egg yolk		200 гр

Горячие блюда из рыбы Hot fish dishes

Сибас на гриле 350 гр		1200 р.
<i>Grilled sea bass</i>		
Дорадо на гриле 350 гр		1200 р.
<i>Grilled dorado</i>		
Лосось на гриле 220 гр		1350 р.
<i>Grilled salmon</i>		

Гарниры экстра

Garnishes extra

Овощи на гриле 460 гр		650 р.
<i>Grilled vegetables</i>		
Томленный шпинат со сливками и грибами 250 гр		320 р.
<i>Stewed spinach with cream and mushrooms</i>		
Картофель фри 160 гр		180 р.
<i>French fries</i>		
Картофельное пюре 220 гр		180 р.
<i>Mashed Potatoes</i>		
Томаты на мангале 250 гр		400 р.
<i>Izgara domates</i>		
Острый перец на мангале 170 гр		400 р.
<i>Izgara biber</i>		