

# МЕНЮ

## Горячие блюда из говядины

<b>Спагетти из говядины</b> .....	200-220 гр.....	<b>2450 р.</b>
Тонко нарезанный стейк из мяса мраморной говядины		
<b>Лукум из говядины</b> .....	200-220 гр.....	<b>2800 р.</b>
Стейк из вырезки мраморной говядины		
<b>Шашлык из говядины с луком</b> .....	300-350 гр.....	<b>2600 р.</b>
Подаётся тонко нарезанным		
<b>Антрекот</b> .....	250-300 гр.....	<b>2700 р.</b>
<b>Филе миньон</b> .....	220-250 гр.....	<b>2700 р.</b>
Стейк из тонкой части вырезки		
<b>Нью-Йорк</b> .....	300-350 гр.....	<b>2850 р.</b>
Стейк из поясничной части		
<b>Дельмонико</b> .....	350-400 гр.....	<b>3200 р.</b>
Рибай стейк		
<b>Томагавк стейк</b> .....	850-900 гр.....	<b>5100 р.</b>
Стейк Рибай на длинном ребре		
<b>Даллас</b> .....	450-500 гр.....	<b>3300 р.</b>
Стейк Рибай на кости		
<b>Ти-Бон стейк</b> .....	450-500 гр.....	<b>3450 р.</b>
Поясничная часть на кости с вырезкой		
<b>Сеззели Сарма с грибами и фисташками</b> .....	220 гр.....	<b>2650 р.</b>
Рулет из мяса мраморной говядины с начинкой из шампиньонов, помидоров и фисташек		
<b>Особый стейк от шеф-повара</b>		
Блюдо от Шефа Эрдала. Стейк из вырезки мраморной говядины. Подается с гренами.		
Блюдо на 2 персоны .....	400-440 гр.....	<b>4750 р.</b>
Блюдо на 4 персоны .....	800-840 гр.....	<b>8800 р.</b>
<b>Асадо</b>		
Особое блюдо, выдержанное в специальной печи. Приготовление занимает 8 часов.		
Блюдо на 2 персоны .....		<b>1900 р.</b>
Блюдо на 4 персоны .....		<b>3300 р.</b>
<b>Шатобриан филе</b>		
Толстый край центральной части вырезки		
Блюдо на 2 персоны .....	400-440 гр.....	<b>3700 р.</b>
Блюдо на 4 персоны .....	800-840 гр.....	<b>6950 р.</b>
<b>Порчини Рибай</b> .....	350 гр.....	<b>2900 р.</b>
Дельмонико стейк с шампанинами и сливочным соусом		
<b>Робеспиар</b> .....	220 гр.....	<b>2900 р.</b>
Сочные медальоны из говядины с пикантным соусом, листьями салата руккола и сыром Пармезан		
<b>Стейк Бьянко</b> .....	250/200 гр.....	<b>2900 р.</b>
Стейк из вырезки мраморной говядины в сочетании с нежнейшим сыром буррата и соусом песто		
<b>Мясная баклава</b> .....	220 гр.....	<b>1100 р.</b>
Вырезка мраморной говядины в тонком хрустящем тесте с добавлением сливочного соуса и копченой говядины		

## Гарниры

<b>Овощи на гриле</b> .....	460 гр.....	<b>650 р.</b>
<b>Томленный шпинат</b> .....	250 гр.....	<b>320 р.</b>
<b>Картофель фри</b> .....	160 гр.....	<b>180 р.</b>
<b>Картофельное пюре</b> .....	220 гр.....	<b>180 р.</b>
<b>Томаты на гриле</b> .....	250 гр.....	<b>400 р.</b>
<b>Острый перец на гриле</b> .....	170 гр.....	<b>400 р.</b>
<b>Спаржа на гриле</b> .....	150 гр.....	<b>330 р.</b>

## Горячие блюда из ягнёнка

<b>Каре ягнёнка</b> .....	1200 гр.....	<b>4450 р.</b>
Блюдо на 3-4 персоны		
<b>Нью-Йорк стейк из ягнёнка</b> .....	300/350 гр.....	<b>1550 р.</b>
Подаётся с соусом из молока, чеснока, лука и чёрного перца		
<b>Филе ягнёнка</b> .....	250/300 гр.....	<b>1450 р.</b>
Маринуется в соусе из молока, чеснока, лука и чёрного перца		
<b>Корейка из мяса ягнёнка</b> .....	250/300 гр.....	<b>1400 р.</b>
Нежное каре ягнёнка, приготовленное на гриле		

## Кебаб

<b>Адана кебаб</b> .....	170 гр.....	<b>1300 р.</b>
Филе баранины с добавлением болгарского перца и помидоров, маринуется в паприке, травах, зеленом остром перце с добавлением соуса наршарап		
<b>Аджисыс кебаб</b> .....	170 гр.....	<b>1300 р.</b>
Маринированное в травах и сливочном соусе филе баранины		
<b>Бейти кебаб</b> .....	180 гр.....	<b>1300 р.</b>
Филе баранины с добавлением болгарского перца, чеснока и петрушки		
<b>Фыстыглы кебаб</b> .....	170 гр.....	<b>1300 р.</b>
Филе ягнёнка с фисташками		
<b>Кушбаш кебаб</b> .....	170 гр.....	<b>1300 р.</b>
Маринированное филе ягнёнка в йогуртовом соусе с чесноком и специями		
<b>Тавук шийш</b> .....	170 гр.....	<b>1300 р.</b>
Маринированное в йогуртовом соусе с чесноком филе курицы		
<b>Филе куриное на гриле</b> .....	350 гр.....	<b>1200 р.</b>
Нежная куриная грудка, приготовленная на гриле		
<b>Кузу шийш</b> .....	170 гр.....	<b>1450 р.</b>
Маринированное в молоке и томатном соусе мясо барашка		
<b>Изгара канад</b> .....	220 гр.....	<b>1200 р.</b>
Куриные крылья, маринированные в йогуртовом и томатном соусах с чесноком		
<b>Али Назик Кебаб</b> .....	200 гр.....	<b>1600 р.</b>
Филе из баранины с баклажанами в йогуртовом соусе		
<b>Сосьете Кебаб</b> .....	200 гр.....	<b>1600 р.</b>
Филе из баранины с баклажанами, фисташками и острым красным перцем		
<b>Ассорти кебабов от Шефа</b>		
Ассорти из всех кебабов на гриле		
Блюдо на 2 персоны .....		<b>5 000 р.</b>
Блюдо на 4 персоны .....		<b>10 000 р.</b>

## Специальное предложение

<b>Завтрак</b> .....	<b>3000 р.</b>
Только по воскресеньям	

## Десерты

<b>Традиционная турецкая баклава</b> .....	165 гр.....	<b>1150 р.</b>
Подаётся с мороженым		
<b>Кнафи</b> .....	250 гр.....	<b>1100 р.</b>
Традиционный турецкий сладко-сырный десерт с фисташками. Подаётся с мороженым		
<b>Кадаиф</b> .....	250 гр.....	<b>1100 р.</b>
С фисташками и мороженым		
<b>Катмар</b> .....	250 гр.....	<b>1100 р.</b>
Традиционный турецкий десерт с кремом и фисташками. Подаётся с мороженым		
<b>Фруктовая тарелка</b> .....	1000 гр.....	<b>2100 р.</b>
Самые сладкие сезонные фрукты		
<b>Мороженое</b> .....	60 гр.....	<b>180 р.</b>
Швейцарское мороженое в ассортименте		
<b>Сорбет</b> .....	60 гр.....	<b>180 р.</b>
Швейцарский сорбет в ассортименте		

# МЕНЮ

## Холодные закуски

### Фуме

Копченая говядина, руккола, сыр Пармезан, оливковое масло

Блюдо на 1 персону ..... 130 гр ..... **1250 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 260 гр ..... **1950 р.**

**Тар-тар из говядины** ..... 150 гр ..... **1100 р.**

Говядина, горчица, Табаско, чёрный перец, каперсы, коньяк, томатный соус

**Копчёный рибай** ..... 200 гр ..... **1450 р.**

Говядина, руккола, Пармезан, оливковое масло

**Карпаччо из говядины** ..... 150 гр ..... **1000 р.**

Говядина, Пармезан, оливковое масло

**Козий сыр** ..... 200 гр ..... **1300 р.**

**Сырная тарелка** ..... 300 гр ..... **1350 р.**

Сыры дня

**Овощная нарезка** ..... 900 гр ..... **1450 р.**

Бакинские огурцы, розовые помидоры, болгарский перец, красный лук, лимон, зелень, острый перец

## Горячие закуски

**Мясные суши от Шефа** ..... 200 гр ..... **600 р.**

Говядина, рис, соус из авокадо с сыром. Подается с картофелем пай

**Креветки на гриле** ..... 220 гр ..... **1450 р.**

**Шампиньоны на гриле** ..... 170 гр ..... **350 р.**

## Суп

**Суп дня** ..... 250 мл ..... **450 р.**

Подается с 11:00 до 15:00

## Котлеты, бургеры и турецкий суджук

**Большой бургер от Эрдала** ..... 1400 гр ..... **1900 р.**

Домашняя булочка, говяжья котлета, сыр, маринованный лук, копченая говядина

**Говяжьи котлеты с сыром** ..... 200/250 гр ..... **1050 р.**

Сочные котлеты из мраморной говядины с сыром

**Котлеты от шеф-повара** ..... 250/300 гр ..... **950 р.**

Сочные котлеты из мраморной говядины

**Бургер от шеф-повара** ..... 350/400 гр ..... **750 р.**

Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук и фуме

**Лукум бургер от шеф-повара** ..... 400/450 гр ..... **950 р.**

Стейк из вырезки мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук

**Суджук** ..... 180/200 гр ..... **800 р.**

Турецкая колбаса из говядины, приготовленная по традиционным рецептам

## Хлеб

**Хлеб из тандыра** ..... **200 р.**

Тонкая лепешка, приготовленная в каменной печи

## Салаты

### Салат из козьего сыра

Козий сыр, салатный микс, помидоры черри, кукуруза, изюм, гранат, зеленое яблоко, грецкий орех в лимонно-гранатовом соусе

Блюдо на 1 персону ..... 400 гр ..... **1100 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 800 гр ..... **1600 р.**

**Капрезе с бурратой** ..... 360 гр ..... **1400 р.**

Нежнейшая буррата, розовые помидоры, гренки, соус песто

### Салат из свежей зелени

Помидоры, салатный микс, кукуруза с оливково-лимонной заправкой

Блюдо на 1 персону ..... 300 гр ..... **750 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 600 гр ..... **1200 р.**

### Чобан салат

Помидоры, огурцы, лук, петрушка в оливково-лимонном соусе

Блюдо на 1 персону ..... 300 гр ..... **750 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 600 гр ..... **1200 р.**

### Шеф-салат

Бакинские огурцы, розовые помидоры, грецкие орехи, острый перец и зелень в гранатовом соусе

Блюдо на 1 персону ..... 330 гр ..... **950 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 660 гр ..... **1400 р.**

### Цезарь

Листья салатов Лоло росо и Айсберг, куриная грудка, помидоры, гренки, соус Цезарь

Блюдо на 1 персону ..... 350 гр ..... **850 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 700 гр ..... **1400 р.**

### Теплый салат от Шефа

Стейк из мраморной говядины, листья салатов, помидоры черри, болгарский перец, оливковое масло

Блюдо на 1 персону ..... 350 гр ..... **1200 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 700 гр ..... **1700 р.**

### Мангал-салат

Баклажаны, болгарский перец, репчатый лук, зелень, помидоры черри, острый перец, оливковое масло

Блюдо на 1 персону ..... 200 гр ..... **700 р.**

Блюдо на 2 персоны ..... 500 гр ..... **1100 р.**

**Авокадо Каридес** ..... 260 гр ..... **1200 р.**

Креветки на гриле, вяленые помидоры, шампиньоны, руккола и авокадо в медово-горчичном соусе

**Патлыджян салат** ..... 200 гр ..... **600 р.**

Запеченные на гриле баклажаны, чеснок и яйца в апельсиновом соусе

## Горячие блюда из рыбы

**Сибас на гриле** ..... 350 гр ..... **1450 р.**

**Дорадо на гриле** ..... 350 гр ..... **1450 р.**

**Лосось на гриле** ..... 220 гр ..... **1500 р.**

# MENU

## Hot beef dishes

<b>Beef Spagetti</b> .....	200-220 gr ....	<b>2450 rub.</b>
Thinly sliced steak from marbled beef meat		
<b>Lokum beef fillet</b> .....	200-220 gr ....	<b>2800 rub.</b>
Steak from a tenderloin of marble beef		
<b>Skewers of beef with onions</b> .....	300-350 gr ....	<b>2600 rub.</b>
Served thinly sliced		
<b>Entrecote</b> .....	250-300 gr ....	<b>2700 rub.</b>
<b>Fillet mignon bonfile</b> .....	220-250 gr ....	<b>2700 rub.</b>
<b>New York steak</b> .....	300-350 gr ....	<b>2850 rub.</b>
<b>Delmoniko steak</b> .....	350-400 gr ....	<b>3200 rub.</b>
<b>Tomahawk steak</b> .....	850-900 gr .....	<b>5100 rub.</b>
<b>Dallas steak</b> .....	450-500 gr ....	<b>3300 rub.</b>
<b>T-Bone steak</b> .....	450-500 gr ....	<b>3450 rub.</b>
<b>Sebzeli Sarma</b> .....	220 gr .....	<b>2650 rub.</b>
With mushrooms and pistachios		
<b>A special steak from the Chef</b>		
Chef special by Erdal		
A dish for 2 person .....	400-440 gr .....	<b>4750 rub.</b>
A dish for 4 person .....	800-840 gr .....	<b>8800 rub.</b>
<b>Asado</b>		
Asado foods cured in a special oven. The cooking time is 8 hours.		
A dish for 2 person .....	.....	<b>1900 rub.</b>
A dish for 4 person .....	.....	<b>3300 rub.</b>
<b>Chateaubriand tenderloin</b>		
A dish for 2 person .....	400-440 gr ....	<b>3700 rub.</b>
A dish for 4 person .....	800-840 gr .....	<b>6950 rub.</b>
<b>Porchini Ribai</b> .....	350 gr ....	<b>2900 rub.</b>
Delmoniko steak with champignons and cream sauce		
<b>Robespier</b> .....	220 gr .....	<b>2900 rub.</b>
Juicy medallions of beef with piquant sauce, arugula salad leaves and parmesan cheese		
<b>Steak Bianco</b> .....	250/200 gr ....	<b>2900 rub.</b>
Steak from the tenderloin of marbled beef with tender burrata cheese and pesto sauce		
<b>Meat baklava</b> .....	220 gr .....	<b>1100 rub.</b>
Marble beef tenderloin in a thin crispy dough with cream sauce and smoked beef		

## Garnishes extra

<b>Grilled vegetables</b> .....	460 gr .....	<b>650 rub.</b>
<b>Tomcorn spinach</b> .....	250 gr .....	<b>320 rub.</b>
<b>French fries</b> .....	160 gr .....	<b>180 rub.</b>
<b>Mashed Potatoes</b> .....	220 gr .....	<b>180 rub.</b>
<b>Grilled tomatoes</b> .....	250 gr .....	<b>400 rub.</b>
<b>Grilled pepper</b> .....	170 gr .....	<b>400 rub.</b>
<b>Grilled asparagus</b> .....	150 gr .....	<b>330 rub.</b>

## Hot lamb dishes

<b>Rack of lamb</b> .....	1200 gr ....	<b>4450 rub.</b>
a dish for 3-4 person		
<b>Lamb New York</b> .....	300/350 gr .....	<b>1550 rub.</b>
with milk-garlic sauce		
<b>Lamb fillet</b> .....	250/300 gr .....	<b>1450 rub.</b>
Marinated in a sauce of milk, garlic, onions and black pepper		
<b>Lamb chop</b> .....	250/300 gr ....	<b>1400 rub.</b>
Juicy rack of lamb, cooked on a grill		

## Kebab

<b>Adana kebab</b> .....	170 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Fillet of mutton with the addition of Bulgarian pepper and tomatoes, marinated in paprika, herbs, green hot pepper with the addition of sauce narsharap		
<b>Acısız kebab</b> .....	170 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Lamb fillet marinated in herbs and cream sauce		
<b>Beyti kebab</b> .....	180 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Fillet of lamb with the addition of bell pepper, garlic and parsley		
<b>Fıstıklı kebab</b> .....	170 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Lamb fillet with pistachios		
<b>Kusbasi kebab</b> .....	170 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Fillet of lamb marinated in yogurt with garlic, red pepper, thyme, thyme and mint		
<b>Chicken kebab</b> .....	170 gr ....	<b>1300 rub.</b>
Chicken fillet marinated in yoghurt with garlic		
<b>Grilled chicken fillet</b> .....	350 gr ....	<b>1200 rub.</b>
Delicate chicken breast cooked on a grill		
<b>Lamb kebab</b> .....	250 gr .....	<b>1450 rub.</b>
Lamb, marinated in milk, cream with thyme and tomato sauce		
<b>Chicken wings</b> .....	220 gr ....	<b>1200 rub.</b>
Chicken wings on skewers, marinated with yoghurt, garlic and tomato paste		
<b>Ali Nazik Kebab</b> .....	200 gr ....	<b>1600 rub.</b>
Lamb with eggplant in yoghurt sauce		
<b>Sosyete Kebab</b> .....	200 gr ....	<b>1600 rub.</b>
Lamb lyulya with eggplant and pistachios		
<b>Assorted kebabs from Chef Erdal</b>		
Assortment of all kebabs on the grill		
A dish for 2 person .....	.....	<b>5000 rub.</b>
A dish for 4 person .....	.....	<b>10000 rub.</b>

## Special offer

<b>Breakfast</b> .....	.....	<b>3000 rub.</b>
Only on Sundays		

## Dessert

<b>Traditional Turkish baklava</b> .....	165 gr .....	<b>1150 rub.</b>
Served with ice cream		
<b>Kunefe</b> .....	250 gr .....	<b>1100 rub.</b>
Traditional Turkish sweet cheese dessert with pistachios, served with ice cream		
<b>Kadayif</b> .....	250 gr .....	<b>1100 rub.</b>
With pistachios and ice-cream		
<b>Katmer</b> .....	250 gr .....	<b>1100 rub.</b>
Traditional Turkish dessert with cream and pistachios, served with ice cream		
<b>Fruit plate</b> .....	1500 gr ....	<b>2100 rub.</b>
<b>Ice cream</b> .....	60 gr .....	<b>180 rub.</b>
Swiss ice cream in assortment		
<b>Sorbet</b> .....	60 gr .....	<b>180 rub.</b>
Swiss sorbet in assortment		



# MENU

## Cold appetizers

### Smoked Beef

With arugula, cherry tomato, parmesan and virgin olive oil

A dish for 1 person .....130 gr .....**1250 rub.**

A dish for 2 person ..... 260 gr .....**1950 rub.**

### Steak tartar

.....150 gr ..... **1100 rub.**  
With dijon mustard, sea salt, Tabasko, capers, tomato sauce and cognac

**Smoked ribeye** ..... 200 gr .....**1450 rub.**

With arugula, cherry tomato, Parmesan and virgin olive oil

**Beef carpaccio**.....150 gr .... **1000 rub.**

With arugula, virgin olive oil and crispy bread

**Goat cheese** ..... 200 gr .... **1300 rub.**

**Cheese plate**..... 300 gr .....**1350 rub.**

Cheeses of the day

**Vegetable slicing** ..... 900 gr .....**1450 rub.**

Baku cucumbers, pink tomatoes, bell peppers, red onions, lemon, greens

## Hot snacks

**Special sushi beef**..... 200 gr ..... **600 rub.**

Beef, rice, avocado sauce with cheese, served with thin cut fries

**Grilled shrimps** ..... 220 gr .....**1450 rub.**

Champignons fried on a grill

**Grilled mushrooms** ..... 170 gr ..... **350 rub.**

Champignons fried on a grill

## Soup

**Special soup of the day** .....250 ml ..... **450 rub.**

Between at 11 am to 15 pm

## Cutlets, burgers and Turkish sudzhuk

**Big burger from Erdal** .....1400 gr .... **1900 rub.**

Homemade bun, beef cutlet, cheese, pickled onion, smoked beef

**Chesy meatballs** ..... 200/250 gr .....**1050 rub.**

Cutlets with cheese

**Meatballs by Chef**..... 250/300 gr ..... **950 rub.**

Beef cutlets from Chef

**Steak Burger by Chef**..... 350/400 gr ..... **750 rub.**

**Lokum Burger** ..... 400/450 gr ..... **950 rub.**

Steak from marbled beef tenderloin, homemade bun, cheese, caramelized onion

**Sudjuk** .....180/200 gr .....**800 rub.**

Barbecued Turkish sausage with garlic

## Bread

**Bread from the tanpdoor** ..... **200 rub.**

## Salads

### Goat cheese salad

Goat cheese, salad mix, cherry tomatoes, corn, raisins, pomegranate, green apple, walnut with lemon and pomegranate sauce

A dish for 1 person ..... 400 gr ..... **1100 rub.**

A dish for 2 person ..... 800 gr .... **1600 rub.**

**Caprese with burrata** ..... 360 gr .... **1400 rub.**

Delicate burrata, pink tomatoes, croutons, pesto sauce, pistachios

### Salad from fresh greens

Garden salad with cherry tomato and virgin olive oil lemon sauce

A dish for 1 person ..... 300 gr ..... **750 rub.**

A dish for 2 person ..... 600 gr .... **1200 rub.**

### Choban salad

Tomatoes, cucumbers, onions, parsley with olive-lemon sauce

A dish for 1 person ..... 300 gr ..... **750 rub.**

A dish for 2 person ..... 600 gr .... **1200 rub.**

### By Erdal Chef special salad

Tomatoes, cucumbers, walnuts, hot peppers, fresh peppers, parsley, onions with pomegranate sauce

A dish for 1 person ..... 330 gr ..... **950 rub.**

A dish for 2 person ..... 660 gr .... **1400 rub.**

### Ceasar salad

Lolorosso, iceberg, cardboard bread, ceasar souce, cherry tomatoes, grilled chicken, Parmesan

A dish for 1 person ..... 350 gr ..... **850 rub.**

A dish for 2 person ..... 700 gr .... **1400 rub.**

### Warm beef salad by Chef

Beef, cherry tomato, pepper, iceberg, radichio, lolorosso, olive oil

A dish for 1 person ..... 350 gr .... **1200 rub.**

A dish for 2 person ..... 700 gr .....**1700 rub.**

### Mangal salad

Eggplant, paprika, onion, greenery, cherry tomato, chili pepper, olive oil, balsamic

A dish for 1 person ..... 200 gr ..... **700 rub.**

A dish for 2 person ..... 500 gr ..... **1100 rub.**

**Avocado Carides salad** ..... 260 gr .... **1200 rub.**

Shrimp, dried tomatoes, arugula, avocado, refueled mustard-honey sauce

**Eggplant salad**..... 200 gr ..... **600 rub.**

Baked eggplant, garlic, with lemon-orange dressing and egg yolk

## Hot fish dishes

**Grilled sea bass** ..... 350 gr .....**1450 rub.**

**Grilled dorado** ..... 350 gr .....**1450 rub.**

**Grilled salmon** ..... 220 gr .....**1500 rub.**