

МЕНЮ

Холодные закуски / Cold appetizers

- Фуме / Fume** 130/50 гр **900P**
Копченая говядина, руккола, сыр Пармезан, оливковое масло, грецкие орехи /
Smoked beef, arugula, Parmesan cheese, olive oil, walnuts
- Тар-тар из говядины / Beef tar-tar** 150 гр **900P**
Говядина, горчица, Табаско, чёрный перец, каперсы, коньяк,
томатный соус, красный лук /
Beef, mustard, Tabasco, black pepper, capers, cognac, tomato sauce, red onion
- Копчёный рибай / Smoked ribeye** 200 гр **1100P**
Говядина, руккола, Пармезан, оливковое масло /
Beef, arugula, Parmesan cheese, olive oil
- Карпаччо из говядины / Beef Carpaccio** 150 гр **900P**
Говядина, Пармезан, оливковое масло / Beef, Parmesan cheese, olive oil
- Козий сыр / Goat cheese** 200 гр **900P**
- Сырная тарелка / Cheese plate** 300 гр **1200P**
Ассорти сыров, грецкие орехи, мёд / Assorted cheeses, walnuts, honey
- Овощная нарезка / Vegetable Sliced** 900 гр **1200P**
Бакинские огурцы, розовые помидоры, болгарский перец,
красный лук, лимон, зелень, острый перец /
Vaku cucumbers, pink tomatoes, bell pepper, red onion, lemon, herbs, hot pepper
- Бурата брезаола / Burata bresaola** 310 гр **1000P**
Сыр бурата, мясо брезаола, руккола, оливковое масло /
Burat cheese, bresaol meat, arugula, olive oil

Салаты / Salads

- Салат из козьего сыра / Goat cheese salad** 300 гр **900P**
Козий сыр, салатный микс, помидоры черри, кукуруза, изюм,
гранат, зеленое яблоко, грецкий орех в лимонно-гранатовом соусе /
Goat cheese, salad mix, cherry tomatoes, corn, raisins, pomegranate,
green apple, walnut in lemon pomegranate sauce
- Салат из свежей зелени / Fresh greens salad** 300 гр **700P**
Помидоры, огурцы, салатный микс, кукуруза с оливково-лимонной
заправкой /
Tomatoes, cucumbers, salad mix, corn with olive and lemon dressing
- Чобан салат / Choban salad** 300 гр **750P**
Помидоры, огурцы, лук, петрушка в оливково-лимонном соусе /
Tomatoes, cucumbers, onions, parsley in olive-lemon sauce
- Шеф-салат / Chef salad** 330 гр **900P**
Розовые помидоры, зерна граната, свежая мята, сумак,
грецкие орехи, острый перец и зелень в гранатовом соусе /
Pink tomatoes, pomegranate seeds, fresh mint, sumy, walnuts,
hot peppers and herbs in pomegranate sauce
- Салат с авокадо и пармезаном /
Salad with avocado and parmesan** 300 гр **650P**
Микс салатов, артишок, авокадо, помидоры, сыр Пармезан /
Mix of salads, artichoke, avocado, tomatoes, Parmesan cheese
- Теплый салат от Шефа / Chef's warm salad** . 300 гр **950P**
Стейк из мраморной говядины, листья салатов, помидоры черри,
болгарский перец, оливковое масло, уксус /
Marbled beef steak, lettuce, cherry tomatoes, bell pepper, olive oil, vinegar
- Мангал-салат / Barbecue salad** 200 гр **600P**
Баклажаны, болгарский перец, репчатый лук, зелень,
помидоры черри, острый перец, оливковое масло /
Eggplant, bell pepper, onion, greens, cherry tomatoes, hot peppers, olive oil
- Цезарь / Caesar**
Листья салатов Романо и Айсберг, куриная грудка / креветки,
помидоры, гренки, фирменный соус /
Romano and Iceberg Lettuce, Chicken Breast / Shrimp, tomatoes,
croutons, special sauce
- с курицей / with chicken 330 гр **750P**
с креветками / with shrimp 330 гр **850P**
- Капрезе с бураттой / Caprese with Burrata** ... 300 гр **800P**
Сыр буррата, руккола, помидоры, соус /
Burrata cheese, arugula, tomatoes, souse

Суп / Soup

- Суп дня / Soup of the day*** 250 мл **350P**
Рыбный суп / Fish soup 250 мл **700P**
Тыквенный суп / Pumpkin soup 250 мл **350P**
*Подается с 11:00 до 15:00 / * Served from 11:00 to 15:00

Пицца / Pizza

- Маргарита / Margarita** 500 гр **480P**
4 formaggi 500 гр **650P**
Пицца-бифштекс / Pizza steak 500 гр **850P**

Паста / Pasta

- Лингвини с вонголе / Linguine with Vongole** 300 гр **850P**
- Спагетти с морепродуктами /
Spaghetti with seafood** 320 гр **950P**
- Спагетти с лобстером / Spaghetti with Lobster**
Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons 1000 гр ... **4500P**
Блюдо на 4 персоны / Dish for 4 persons 1700 гр ... **9000P**
- Тольятелли Ассано / Tolyatelli Assado** 370 гр **1050P**
- Регатоне Аля Норма / Regatone Ala Norma** .. 600 гр **700P**
с креветками и овощами / with shrimp and vegetables
- Пенне Алла Аривьета / Penne Alla Arivieta** ... 510 гр **650P**
- Тальятелли Солмон / Tagliatelli Solmon** 350 гр **850P**
с лососем и сыром Пармезан / with salmon and Parmesan cheese

Ризотто / Risotto

- Ризотто с камчатским крабом /
Risotto with Kamchatka crab** 250 гр **1200P**
- Ризотто с белыми грибами /
Risotto with porcini mushrooms** 250 гр **650P**
- Ризотто Ди Маре / Risotto Di Mare** 600 гр **1300P**
с морепродуктами / with seafood
- Ризотто Зафферано / Risotto Zafferano** 600 гр **1750P**
с бараньей голяшкой / with lamb shank

Горячие блюда из ягнёнка / Lamb hot dishes

- Каре ягнёнка / Rack of lamb** 1200 гр **3900P**
- Нью-Йорк стейк из ягнёнка /
New York lamb steak** 300/350 гр **1200P**
Подается с соусом из молока, чеснока, лука и чёрного перца /
Served with sauce of milk, garlic, onions and black pepper
- Филе ягнёнка / Lamb fillet** 250/300 гр **1150P**
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 /
Lamb meat loin** 250/300 гр **1250P**
Нежное каре ягнёнка, приготовленное на гриле / Tender rack of grilled lamb
- Кузу Кафес тандыр / Kuzu Cafes tandoor** .. 2200 гр **4100P**
Запеченное в тандыре каре ягнёнка / Lamb baked in tandoor

Рыба / Fish

- Сибас с овощами на гриле /
Sea bass with grilled vegetables** 200/220 гр **1250P**
и греческим салатом / and greek salad
- Спинка лосося со шпинатом /
Back of salmon with spinach** / 200/230 гр **1350P**
и зелеными бобами
and green beans

Специальные предложения / Special offers

Только по воскресеньям с 10:00 до 14:00 /
Sundays only from 10:00 to 14:00

- Турецкий завтрак / Turkish breakfast** **2500P**
Свежие помидоры, огурцы, зелень, ассорти домашних сыров, суджук,
традиционная домашняя выпечка, сливочное масло, омлет,
оливки/маслины, мёд, ассорти домашнего варенья, турецкий чёрный чай /
Fresh tomatoes, cucumbers, greens, assorted homemade cheeses, sujuk,
traditional homemade cakes, butter, scrambled eggs, olives / olives, honey,
assorted homemade preserves, turkish black tea

Горячие закуски / Hot snack

- Мясные суши от Шефа /
Meat sushi from the Chef** 200 гр **500P**
Говядина, рис, соус из авокадо с сыром. Подается с картофелем пай /
Beef, rice, avocado sauce with cheese. Served with potato pie
- Кёфте с сыром / Chesy meatballs** 200 гр **550P**
Сочные котлеты из мраморной говядины с сыром / Cutlets with cheese
- Креветка на гриле / Grilled shrimp** 220 гр **1100P**
Королевская креветка. Подается с авокадо /
King prawn. Served with Avocado
- Шеф'с каридес / Chef's caries** 150/70 гр **900P**
Обжаренные в темпуре креветки / Shrimp Tempura

МЕНЮ

Горячие блюда из говядины / Beef

Спагетти из говядины / Beef spaghetti * 200-220 гр 2100₽ Тонко нарезанный стейк из мяса мраморной говядины / Thinly sliced marbled beef steak
Клуб стейк / Club steak * 300-350 гр 2950₽ Поясничная часть на кости / Lumbar on the bone
Лукум из говядины / Beef Turkish delight * 200-220 гр 2400₽ Стейк из вырезки мраморной говядины / Beef Tenderloin Steak
Шашлык из говядины / Beef skewers * 300 гр 2350₽ с луком, одаётся тонко нарезанным / with onions. Served thinly sliced
Антрекот / Entrecote * 200-220 гр 2150₽
Филе миньон / Filet Mignon * 200-220 гр 2300₽ Стейк из тонкой части вырезки / Tenderloin steak
Нью-Йорк / New York * 300-320 гр 2600₽ Стейк из поясничной части
Дельмонико / Delmonico * 300-350 гр 2900₽ Рибай стейк / Rib eye steak
Томагавк стейк / Tomahawk Steak * Стейк Рибай на длинном ребре / Rib eye steak on a long rib Блюдо на 1 персону Dish for 1 person 850-900 гр 4900₽ Блюдо на 2 персоны Dish for 2 person 1500-1600 гр 9500₽
Даллас / Dallas * 450-500 гр 3150₽ Стейк Рибай на кости / Rib Eye Steak
Портерхаус / Porterhouse * 900-950 гр 6000₽ Поясничная часть на кости с вырезкой / Lumbar with tenderloin
Ти-Бон стейк / T-Bon steak * 450-500 гр 3200₽ Поясничная часть на кости с вырезкой / Lumbar with tenderloin
Особый стейк от шеф-повара / A special steak from the chef * 400-440 гр 4500₽ Стейк из вырезки мраморной говядины. Подается с гренками. / Marbled beef tenderloin steak. Served with croutons.
Асадо / Asado Популярное блюдо, выдержанное в специальной печи. Приготовление занимает 8 часов. / A popular dish in a special oven. Cooking takes 8 hours. Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons 750 гр 2100₽ Блюдо на 4 персоны / Dish for 4 persons 1500 гр 3900₽
Флорентийский стейк / Florentine steak * 1100-1200 гр 6050₽ Поясничная часть на кости с пармезаном и салатом / Lumbar on the bone with parmesan and salad
Голд стейк / Gold steak * 300-350 гр 6500₽ Стейк из мраморной говядины покрытый золотом / Gold Plated Beef Steak
Шатобриан филе / Chateaubrian filet * Толстый край центральной части вырезки / Thick edge of the center of the tenderloin Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons 400-440 гр 4500₽

Кёфте, бургеры и турецкий суджук / Köfte, burgers and Turkish sujuk

Котлеты от шеф-повара / Chef cutlets ... 250/300 гр 850₽ Сочные котлеты из мраморной говядины / Juicy marbled beef cutlets
Шефбургер / Chefburger 350/400 гр 750₽ Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук и фюме / Juicy marbled beef patty, homemade bun, cheese, caramelized onions and fume
Лукум бургер / Turkish delight burger 350/400 гр 950₽ Стейк из вырезки мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук / Marbled beef tenderloin steak, homemade bun, cheese, caramelized onions
Чёрный бургер / Black burger 350/400 гр 750₽ Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, лук, соленья, салат, помидоры, фирменный соус / Juicy marbled beef patty, homemade bun, onions, pickles, lettuce, tomatoes, special sauce
Трюфельный бургер / Truffle burger 350/400 гр 950₽ Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, трюфели и трюфельный соус / Juicy marbled beef patty, homemade bun, truffles and truffle sauce
Суджук / Sudzhuk 180/200 гр 700₽ Турецкая колбаса из говядины, приготовленная по традиционным рецептам Turkish beef sausage cooked according to traditional recipes

* Говядина Black Angus от Мираторг – это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус, прошедших 200 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма, говядина Black Angus имеет высокую мраморность, нежную структуру и яркий мясной вкус.
Мраморность – вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом. Prime – самая высокая категория мраморности по системе USDA.
Стейки Prime лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины. Вызревание говядины-предварительное хранение мяса в отрубках для размягчения волокон и усиления вкуса и аромата. При влажном вызревании мясо до 28 дней хранится в вакуумном пакете, а при сухом – не менее 28 дней в специальной камере со строгим контролем температуры и влажности.
* Black Angus beef from Miratorg is a marbled meat of young gobies of a special meat breed Aberdeen Angus, past 200 days of grain fattening. Thanks to unique genetics and system fattening, Black Angus beef has a high marbling, delicate structure and a bright meat taste.
Marbling - interspersed intramuscular fat in meat, characteristic of beef from gobies meat breeds that have undergone special fattening. During cooking, intramuscular fat quickly melt and fill all meat with juiciness and unique taste. Prime is the highest category marbling according to the USDA system.
Prime steaks best reveal the rich taste and vibrant aroma of marbled beef. Beef maturation - preliminary storage of meat in cuts to soften the fibers and strengthen taste and aroma. With wet aging, meat is stored in a vacuum bag for up to 28 days, and with dry less than 28 days in a special chamber with strict control of temperature and humidity.

Кебабы / Kebabs

Адана кебаб / Adana kebab 200 гр 950₽ Филе баранины с добавлением болгарского перца и помидоров, маринуется в паприке, травах, зеленом остром перце с добавлением соуса наршарап / Lamb fillet with bell pepper and tomato marinated in paprika, herbs, green hot pepper with the addition of narsharap sauce
Аджисыс кебаб / Ajisys kebab 200 гр 950₽ Маринированное в травах и сливочном соусе филе баранины / Lamb fillet marinated in herbs and cream sauce
Бейти кебаб / Beiti kebab 200 гр 950₽ Филе баранины с добавлением болгарского перца, чеснока и петрушки / Lamb fillet with bell pepper, garlic and parsley
Бейти сарма / Beiti Sarma 320 гр 1100₽ Филе баранины с добавлением болгарского перца, чеснока и петрушки, завернутое в тонкий домашний лаваш. Подается с йогуртом / Lamb fillet with bell pepper and garlic and parsley wrapped in thin home-made pita bread
Фыстыглы кебаб / Kebab pistachios 200 гр 1000₽ Филе ягненка с фисташками / Lamb fillet with pistachios
Кушбаш кебаб / Kushbashi kebab 200 гр 1000₽ Маринированное филе ягненка в йогуртовом соусе с чесноком и специями / Marinated lamb fillet in yogurt sauce with garlic and spices
Тавук шиш / Tavuk sis 200 гр 750₽ Маринированное в йогуртовом соусе с чесноком филе курицы / Chicken fillet marinated in yogurt sauce with garlic
Филе куриное на гриле / Grilled chicken fillet 300 гр... 850₽ Нежная куриная грудка, приготовленная на гриле / Grilled tender chicken breast
Кузу шиш / Kuzu sis 200 гр 800₽ Маринированное в молоке и томатном соусе мясо барашка / Lamb meat marinated in milk and tomato sauce
Изгара канад / Izgara Kanad 220 гр 800₽ Куриные крылья, маринированные в йогуртовом и томатном соусах с чесноком / Chicken wings marinated in yogurt and garlic tomato sauces
Али Назик Кебаб / Ali Nazik Kebab 200 гр 1100₽ Люля из баранины с баклажанами в йогуртовом соусе / Lamb forcemeat with eggplant in yogurt sauce
Сосьете Кебаб / Societe Kebab 200 гр 1100₽ Люля из баранины с баклажанами, фисташками и острым красным перцем / Lamb forcemeat with eggplant, pistachios and hot red pepper
Тавук тандыр / Tavuk tandyr 600 гр 1200₽ Курица, запеченная в тандыре / Chicken baked in oven
Микс кебабов / Kebab Mix Ассорти самых вкусных кебабов. Подается с гарниром. / Assorted delicious kebabs. Served with a side dish. Блюдо на 2 персоны Dish for 2 persons 600 гр ... 4 000₽ Блюдо на 4 персоны Dish for 4 persons 1200 гр ... 8 000₽

Хлеб / Bread

Хлеб из тандыра / Tandoor Bread 150 гр 150₽ Тонкая лепешка, приготовленная в каменной печи / Cooked in a stone oven

Гарниры / Garnishes

Овощи на гриле / Grilled vegetables 300 гр 750₽
Томленый шпинат / Stewed spinach 250 гр 300₽
Картофель фри / French fries 160 гр 160₽
Картофельное пюре / Mashed potatoes 220 гр 160₽
Томаты на гриле / Grilled tomatoes 250 гр 300₽
Острый перец на гриле / Grilled hot peppers 170 гр 300₽
Спаржа на гриле / Grilled asparagus 150 гр 350₽
Шампиньоны на гриле / ЭGrilled champignons 170 гр 300₽

Десерты / Dessert

Традиционная турецкая баклава / Traditional Turkish Baklava 165 гр 950₽ Подается с мороженым / Served with ice cream
Кнафи / Knafi 250 гр 900₽ Традиционный турецкий сладко-сырный десерт с фисташками. Подается с мороженым / Traditional turkish sweet cheese dessert with pistachios. Served with ice cream
Катмар / Kathmar 250 гр 900₽ Традиционный турецкий десерт с кремом и фисташками. Подается с мороженым / Traditional turkish dessert with cream and pistachios. Served with ice cream
Тирамису / Tiramisu 300 гр 750₽
Панакота / Panakota 190 гр 600₽
Фруктовое ассорти / Assorted fruits 1000 гр ... 2000₽ Самые сладкие сезонные фрукты / The sweetest seasonal fruits
Мороженое / Ice cream 60 гр 180₽ Швейцарское мороженое в ассортименте / Swiss ice cream in assortment
Сорбет / Sorbet 60 гр 180₽ Швейцарский сорбет в ассортименте / Swiss sorbet in assortment