

МЕНЮ / MENU



Холодные закуски / Cold appetizers

- Фуме / Fume**100/70 гр.. 1650₽
Копченая говядина, салатный микс, сыр Пармезан, оливковое масло, грецкие орехи, помидоры черри / Smoked beef, salad mix, Parmesan cheese, olive oil, walnuts, cherry tomatoes
- Тар-тар из говядины / Beef tar-tar** 150/70 гр.. 2250₽
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** 170/70 гр.. 1900₽
Говядина, сыр Пармезан, салатный микс, помидоры черри, оливковое масло / Beef, Parmesan cheese, salad mix, cherry tomatoes, olive oil
- Карпаччо из говядины / Beef Carpaccio** 150 гр.. 1950₽
Говядина, сыр Пармезан, оливковое масло, руккола / Beef, Parmesan cheese, olive oil, arugula
- Гурман / Gourmet** 160/260/240/5 гр. 2900₽
Копченая говядина, турецкая бастурма, брезаола, сыр. Подается с виноградом, рукколой и медом / Smoked beef, Turkish basturma, bresaola, cheese. Served with grapes, arugula and honey
- Чеддарли фуме / Cheddarly fume** 375 гр.. 1950₽
Фуме, сыр Чеддар, сыр Пармезан, специи / Fume, Cheddar cheese, Parmesan cheese, spices
- Козий сыр / Goat cheese** 150/120 гр.. 1350₽
Подается с грецкими орехами / Served with walnuts
- Сырная тарелка / Cheese plate** 420/250 гр.. 1950₽
Ассорти сыров, грецкие орехи, мед, виноград / Assorted cheeses, walnuts, honey, grapes
- Овощная нарезка / Vegetable Sliced** 800 гр. 2000₽
Бакинские огурцы, розовые помидоры, болгарский перец, красный лук, лимон, зелень, острый перец / Baku cucumbers, pink tomatoes, bell pepper, red onion, lemon, herbs, hot pepper
- Отварной язык / Boiled tongue** 250/50 гр.. 1350₽
Говяжий язык, микс салатов, красный лук, зелень, лимон, помидоры черри / Beef tongue, salad mix, red onion, herbs, lemon, cherry tomatoes
- Буррата брезаола / Burrata bresaola** 280 гр.. 2050₽
Сыр буррата, мясо брезаола, руккола, помидоры черри, оливковое масло / Burrata cheese, bresaola meat, arugula, cherry tomatoes, olive oil
- Ассорти солений / Assorted pickles** 600 гр.. 1200₽
Соленые огурцы, помидоры, перец, чеснок, капуста / Pickles, tomatoes, peppers, garlic, cabbage
- Мезе в ассортименте / Meze in the assortment** 140 гр.... 750₽
Турецкая холодная закуска / Turkish cold appetizer
- Ассорти мезе / Assorted meze** 700 гр.. 1700₽
Ассорти турецких холодных закусок / Assorted turkish cold snacks

Салаты / Salads

- Салат из козьего сыра / Goat cheese salad**..... 320 гр.. 1350₽
Козий сыр, салатный микс, помидоры черри, кукуруза, изюм, гранат, грецкий орех, оливковое масло / Goat cheese, salad mix, cherry tomatoes, corn, raisins, pomegranate, walnut, olive oil
- Чобан салат/ Choban salad**
Розовые помидоры, бакинские огурцы, лук красный, петрушка, оливково-лимонный соус / Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onion, parsley in olive-lemon sauce
- Блюдо на 1 персону | Dish for 1 person 250 гр.. 1050₽
Блюдо на 2 персоны | Dish for 2 person 500 гр.. 1950₽
- Шеф-салат / Chef salad**
Розовые помидоры, зерна граната, свежая мята, сумах, грецкие орехи, огурцы бакинские, острый перец, зелень, лук красный, гранатовый соус / Pink tomatoes, pomegranate seeds, fresh mint, sumy, walnuts, hot peppers and herbs in pomegranate sauce, red onion, Baku cucumbers
- Блюдо на 1 персону | Dish for 1 person 330 гр.. 1250₽
Блюдо на 2 персоны | Dish for 2 person 660 гр.. 2150₽
- Салат восточный/ Oriental salad** 250 гр.. 1050₽
Розовые помидоры, красный лук, восточная заправка / Pink tomatoes, red onions, oriental dressing
- Стамбул/ Istanbul** 300 гр... 1100₽
Бакинские огурцы, розовые помидоры, авокадо, руккола, красный лук, соус / Baku cucumbers, pink tomatoes, avocado, arugula, red onion, sauce
- Авокадо Каридес / Avocado shrimp** 260 гр.. 1850₽
Креветки на гриле, вяленые помидоры, руккола и авокадо в медово-горчичном соусе / Grilled shrimp, sun-dried tomatoes, arugula and avocado in honey mustard sauce
- Теплый мясной салат / Warm meat salad** 250 гр.. 1950₽
Стейк из мраморной говядины, листья салата, помидоры черри, болгарский перец, оливковое масло, уксус / Marbled beef steak, lettuce, cherry tomatoes, bell pepper, olive oil, vinegar
- Мангал-салат/ Mangal-salad** 200 гр... 900₽
Баклажаны, болгарский перец, зелень, помидоры, чеснок, оливковое масло / Eggplant, bell pepper, herbs, tomatoes, garlic, olive oil
- Цезарь / Caesar**
Листья салата Романо, куриная грудка/креветки, помидоры черри, гренки, фирменный соус / Romano Lettuce, Chicken Breast/Srimps, tomatoes cherry, croutons, special sauce
- с курицей / with chicken 250 гр.. 1250₽
с креветками / with shrimp 250 гр.. 1550₽
- Капрезе с бурратой / Caprese with Burrata** 330 гр.. 1850₽
Сыр буррата, розовые помидоры, салатный микс, кедровые орехи, соус / Burrata cheese, pink tomatoes, salad mix, pine nuts, sauce

Хлеб / Bread

- Хлеб из тандыра / Tandoor Bread** 150 гр.... 300₽
Тонкая лепешка, приготовленная в каменной печи / Cooked in a stone oven

Суп / Soup

- Суп дня / Soup of the day*** 250 мл... 600₽
*Подается с 11:00 до 15:00 / * Served from 11:00 to 15:00
- Суп мясной / Meat soup** 250 мл... 900₽

Горячие блюда из ягнёнка / Lamb hot dishes

- *Каре ягнёнка / Rack of lamb** 1200 гр. 6050₽
- *Нью-Йорк стейк из ягнёнка / *New York lamb steak** 220/250 гр.. 1900₽
Подается с острым соусом / Served with hot sauce
- *Филе ягнёнка / Lamb fillet** 250/300 гр.. 1900₽
Маринуется в оливковом масле и соли / Marinated in olive oil and salt
- *Кузу пирзола / Kuzu pizrza** 250/300 гр.. 1750₽
Нежное каре ягнёнка, приготовленное на гриле / Tender rack of grilled lamb
- *Кузу Кафес тандыр/ Kuzu Cafes tandoor** 1400 гр 6900₽
Запеченное в тандыре каре ягнёнка. Подается с овощами и кисло-сладким соусом / Lamb baked in tandoor. Served with vegetables and sweet and sour sauce
- *Кузу кол / Kuzu kol** 1300 гр.. 4200₽
Баранья лопатка, выдержанная в специальной печи с добавлением специй / Lamb shoulder aged in a special oven with the addition of spices
- Баранья печень/ Sheep liver** 250/200 гр. 1700₽
Подается с лавашом, розовыми помидорами и зеленью / Lamb liver is served with lavash, pink tomatoes and herbs
- * Вес сырого мяса

Горячие закуски/ Hot appetizers

- Ичли кефте/ Ichli kefte** 160 гр.... 450₽

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** 4850₽
Свежие помидоры, огурцы, зелень, ассорти домашних сыров, суджук/говядина, традиционная домашняя выпечка, сливочное масло, омлет, яичница с суджуком/говядиной, оливки/маслины, мёд, ассорти домашнего варенья, турецкий чёрный чай. На 2 персоны / Fresh tomatoes, cucumbers, greens, assorted homemade cheeses, sujuk/beef, traditional homemade cakes, butter, scrambled eggs, scrambled eggs with sujuk / beef olives / olives, honey, assorted homemade preserves, turkish black tea. For 2 persons

Гарниры / Garnishes

- Овощи на гриле / Grilled vegetables** 300 гр.. 1050₽
- Томленый шпинат / Stewed spinach** 200 гр... 400₽
- Картофель фри / French fries** 150 гр.... 350₽
- Картофельное пюре / Mashed potatoes** 500 гр.... 360₽
- Томаты на гриле / Grilled tomatoes** 250 гр.... 450₽
- Острый перец на гриле / Grilled hot peppers** 170 гр... 440₽
- Спаржа на гриле / Grilled asparagus** 150 гр.... 750₽
- Шампиньоны на гриле / Grilled champignons**..... 170 гр.... 450₽

Десерты/ Dessert

- Традиционная турецкая баклава / Traditional Turkish Baklava** 165 гр.. 1200₽
Подается с мороженым / Served with ice cream
- Шоколадная баклава / Chocolate Baklava** 165 гр.. 1200₽
- Кнафи / Knafi** 250 гр.. 1300₽
Традиционный турецкий сладко-сырный десерт с фисташками. Подается с мороженым / Traditional turkish dessert with cream and pistachios. Served with ice cream
- Катмар / Kathmar** 250 гр.. 1300₽
Традиционный турецкий десерт с кремом и фисташками. Подается с мороженым / Traditional turkish dessert with cream and pistachios. Served with ice cream
- Кадаиф / Kadayif** 120/60 гр.... 850₽
- Сан Себастьян / San Sebastian** 120 гр.... 950₽
Чизкейк / Cheesecake
- Фруктовое ассорти / Assorted fruits** 1000 гр.. 3200₽
Самые сладкие сезонные фрукты / The sweetest seasonal fruits
- Ягодное ассорти / Assorted berries** 350 гр.. 3500₽
- Мороженое / Ice cream** 60 гр.... 300₽
Турецкое мороженое в ассортименте / Swiss ice cream in assortment
- Сорбет / Sorbet** 60 гр.... 300₽
Швейцарский сорбет в ассортименте / Swiss sorbet in assortment

МЕНЮ / MENU



Горячие блюда из говядины / Beef

Спагетти из говядины / Beef spaghetti * 200-220 гр.. 3100Р
<i>Тонко нарезанный стейк из мяса мраморной говядины / Thinly sliced marbled beef steak</i>	
Лукум из говядины / Lukum steak* 200-220 гр. 3600Р
<i>Стейк из вырезки мраморной говядины / Beef Tenderloin Steak</i>	
Шашлык из говядины / Beef skewers 300 гр.. 3700Р
<i>Шашлык из мраморного мяса, маринованный в молоке с красным луком / Shish kebab from marbled meat marinated in milk with red onion</i>	
Антрекот / Entrecote* 200-250 гр.. 3400Р
Филе миньон / Filet Mignon* 200/220 гр.. 3750Р
<i>Стейк из тонкой части вырезки / Tenderloin steak</i>	
Нью-Йорк / New York** 320/350 гр. 3600Р
<i>Стейк из поясничной части / Steak from the loin</i>	
Дельмонико / Delmonico* 300/350 гр. 3600Р
<i>Рибай стейк / Rib eye steak</i>	
Томагавк стейк / Tomahawk Steak 850-900 гр.. 9300Р
<i>Стейк Рибай на длинном ребре / Rib eye steak on a long rib</i>	
Даллас / Dallas* 450/500 гр.. 5700Р
<i>Стейк Рибай на кости / Rib Eye Steak</i>	
Фламбе «Амазония» / Flambe "Amazonia"* 400/180 гр. 6500Р
<i>Стейк из вырезки мраморной говядины, приготовленный на огне с добавлением вина и коньяка. Подается с ризотто / Marbled beef tenderloin steak cooked on fire with wine and cognac. Served with risotto.</i>	
Ти-Бон стейк / T-Bon steak* 450/500 гр.. 5100Р
<i>Поясничная часть на кости с вырезкой / Lumbur with tenderloin</i>	
Особый стейк от шеф-повара / A special steak from the chef *	
<i>Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons</i> 400/440 гр. 6600Р	
<i>Блюдо на 4 персоны / Dish for 4 persons</i> 800/880 гр. 13200Р	
<i>Стейк из вырезки мраморной говядины. Подается с крошками. / Marbled beef tenderloin steak. Served with croutons.</i>	
Асадо / Asado	
<i>Популярное блюдо, выдержанное в специальной печи. Приготовление занимает 8 часов. / A popular dish in a special oven. Cooking takes 8 hours.</i>	
<i>Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons</i> 1800 гр. 6500Р	
<i>Блюдо на 4 персоны / Dish for 4 persons</i> 3600 гр. 13000Р	
Стейк Вагю / Wagyu steak * 200-220 гр. 9800Р
<i>Стейк из мраморной говядины / Marbled beef steak</i>	
Голд стейк / Gold steak* 350/400 гр. 11500Р
<i>Стейк из мраморной говядины покрытый золотом / Gold Plated Beef Steak</i>	
Шатобриан филе / Chateaubrian filet*	
<i>Толстый край центральной части вырезки / Thick edge of the center of the tenderloin</i>	
<i>Блюдо на 2 персоны / Dish for 2 persons</i> 400-440 гр. 6600Р	
<i>Блюдо на 4 персоны / Dish for 4 persons</i> 800-880 гр. 13000Р	
Томагавк из тандыра 850/900 гр. 9500Р
Tomahawk from tandoor	
Кобе / Kobe * 200-220 гр. 9800Р

* Указан вес сырого мяса / Raw meat weight

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

Котлеты от шеф-повара / Chef cutlets 250/300 гр.. 1550Р
<i>Сочные котлеты из мраморной говядины / Juicy marbled beef cutlets</i>	
Кашарли кефте / Kashaarli kefte 250/120 гр.. 1650Р
<i>Котлеты из мраморной говядины с сыром. Подается с картофелем фри. / Cutlets from marbled beef with cheese. Served with french fries.</i>	
Шеф бургер / Chefburger 350/400 гр.. 1550Р
<i>Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук и фюме / Juicy marbled beef patty, homemade bun, cheese, caramelized onions and fume</i>	
Тель-Авив бургер / Tel Aviv burger 350/400 гр.. 1400Р
<i>Сочная котлета из мраморной говядины, домашняя булочка, карамелизированный лук и фюме / Juicy marbled beef patty, homemade bun, caramelized onions and fume</i>	
Лукум бургер / Turkish delight burger 350/400 гр.. 2200Р
<i>Стейк из вырезки мраморной говядины, домашняя булочка, сыр, карамелизированный лук / Marbled beef tenderloin steak, homemade bun, cheese, caramelized onions</i>	
Чёрный бургер / Black burger 350/400 гр.. 1400Р
<i>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</i>	
Суджук / Sudzhuk 200/150 гр.. 1200Р
<i>Турецкая колбаса из говядины, приготовленная по традиционным рецептам / Turkish beef sausage cooked according to traditional recipes</i>	

Рыба / Fish

Сибас на гриле / Grilled seabass 250/180 гр.. 2550Р
Спинка лосося со шпинатом / Back of salmon with spinach 180/100 гр.. 2650Р
Креветки / Shrimps 250 гр. 2700Р

Кебабы / Kebabs*

Кебаб каски / Kebab kaski 230/330 гр.. 2100Р
<i>Филе баранины, подается с зеленью, лавашом и гарниром из овощей (перец острый зеленый и помидоры на мангале) / Lamb fillet, served with herbs, lavash and vegetable garnish (hot green peppers and tomatoes on the grill)</i>	
Адана кебаб / Adana kebab 200 гр.. 1650Р
<i>Филе баранины с добавлением болгарского перца. Маринуется в паприке, травах, зеленом остром перце. Подается с лавашом и гарниром из овощей (острый зеленый перец и помидор на мангале) / Lamb fillet with bell pepper. Marinated in paprika, herbs, green hot peppers. Served with lavash and vegetable garnish (spicy green pepper and grilled tomato)</i>	
Урфа кебаб / Urfa kebab 200 гр.. 1650Р
<i>Филе баранины с добавлением болгарского перца, маринуется в паприке, травах. Подается с лавашом и гарниром из овощей / Lamb fillet with the addition of bell pepper, marinated in paprika, herbs. Served with lavash and vegetable garnish</i>	
Бейти кебаб / Beiti kebab 200 гр.. 1650Р
<i>Филе баранины с добавлением болгарского перца, чеснока и петрушки. Подается с лавашом и гарниром из овощей / Lamb fillet with bell pepper, garlic and parsley. Served with lavash and vegetable garnish</i>	
Бейти сарма / Beiti Sarma 320 гр.. 2100Р
<i>Филе баранины с добавлением болгарского перца, чеснока и петрушки, завернутое в тонкий домашний лаваш. Подается с йогуртом и мангал салатом / Lamb fillet with bell pepper and garlic and parsley wrapped in thin home-made pita bread. Served with yoghurt and mangal salad</i>	
Фыстыглы кебаб / Kebab pistachios 200 гр.. 2150Р
<i>Филе баранины с добавлением фисташек. Подается с лавашом и гарниром из овощей / Lamb fillet with pistachios. Served with lavash and vegetable garnish</i>	
Тавук шиш / Tavuk sis 250 гр.. 1400Р
<i>Куриное филе, маринованное в молоке и томатном соусе. Подается с лавашом и гарниром из овощей / Chicken fillet marinated in milk and tomato sauce. Served with lavash and vegetable garnish</i>	
Тавук адана / Tavuk adana 200 гр.. 1400Р
<i>Куриное филе с добавлением болгарского перца, маринуется в паприке, травах, зеленом остром перце. Подается с лавашом и гарниром из овощей (с добавлением болгарского перца) / Chicken fillet with the addition of bell pepper, marinated in paprika, herbs, green hot pepper. Served with lavash and vegetable garnish (with bell pepper)</i>	
Тавук урфа / Tavuk urfa 200 гр.. 1400Р
<i>Куриное филе с добавлением болгарского перца, маринованное в паприке, травах. Подается с лавашом и гарниром из овощей / Chicken fillet with bell pepper, marinated in paprika, herbs, served with lavash and vegetable garnish</i>	
Тавук бейти / Tavuk beiti 200 гр.. 1500Р
<i>Куриное филе с добавлением болгарского перца, чеснока и зелени / Chicken fillet with bell pepper, garlic and herbs</i>	
Филе куриное на гриле / Grilled chicken fillet 200/250 гр.. 1650Р
<i>Нежная куриная грудка, маринованная в оливковом масле, приготовленная на гриле. Подается с картофелем фри / Tender chicken breast marinated in olive oil, grilled, served with french fries</i>	
Кузу шиш / Kuzu sis 200 гр.. 2050Р
<i>Мясо барашка, маринованное в молоке и томатном соусе / Lamb meat marinated in milk and tomato sauce</i>	
Изгара канад / Izgara Kanad 300 гр.. 1400Р
<i>Куриные крылья, маринованные в специальном соусе / Chicken wings marinated in a special sauce</i>	
Чытыр канад / Chytyr kanad 300 гр.. 1400Р
<i>Куриные крылья, маринованные в молоке и томатном соусе / Chicken wings marinated in milk and tomato sauce</i>	
Али Назик Кебаб / Ali Nazik Kebab 200 гр.. 1850Р
<i>Люля из баранины с баклажанами в йогуртовом соусе / Lamb forcemeat with eggplant in yogurt sauce</i>	
Сосьете Кебаб / Societe Kebab 300 гр.. 1850Р
<i>Люля из баранины с баклажанами, фисташками, фуме и острым красным перцем / Lamb forcemeat with eggplant, pistachios, fume and hot red pepper</i>	
Тавук тандыр / Tavuk tandyr 600 гр. 2000Р
<i>Курица, запеченная в тандыре / Chicken baked in oven</i>	
Эт соте / Et sote 600 гр.. 3000Р
<i>Филе баранины, болгарский перец, розовые помидоры, лук репчатый, масло сливочное, специи / Lamb fillet, bell pepper, pink tomatoes, onion, butter, spices</i>	
Метровый кебаб / Meter kebab 1000 гр.. 8250Р
<i>На выбор - Адана кебаб или Урфа кебаб длиной в 1 метр / Choice of Adana kebab or Urfa kebab 1 meter long</i>	
Микс кебабов / Kebab Mix	
<i>Ассорти кебабов от Шефа / Assorted kebabs from Chef</i>	
<i>Блюдо на 2 персоны Dish for 2 persons</i> 800 гр. 6000Р	
<i>Блюдо на 4 персоны Dish for 4 persons</i> 1600 гр. 11000Р	
Кебаб из баклажанов / Eggplant kebab 300 гр.. 2700Р
<i>Люля кебаб, баклажан, лук, лаваш, томаты, перец / Lula kebab, eggplant, onion, pita bread, tomatoes, pepper</i>	
Али назик кузу шиш / Ali nazik kuzu shish 350 гр.. 2200Р
<i>Мясо барашка, маринованное в молоке и томатном соусе. Подается с баклажанами в йогуртовом соусе / Lamb meat marinated in milk and tomato sauce with eggplant in yogurt sauce</i>	
Чобан кавурма / Choban kavurma 350 гр.. 3000Р
<i>Филе ягненка с добавлением перца, чеснока и лука / Lamb fillet with pepper, garlic and onion</i>	

* Вес сырого мяса