

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                  | €  |                                                              | €  |
|------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>СЕВИЧЕ ТРИО</b> <sup>4, 6, 11</sup> .....                     | 25 | <b>ТАРТАР ЛОСОСЬ</b> <sup>1, 3, 4</sup> .....                | 19 |
| хамачи в кимчи / тунец маракуйя / лосось юзу понзу               |    | лук шалот / каперсы / перепелиное яйцо / зелень              |    |
| <b>ТАТАКИ ХАМАЧИ</b> <sup>4, 6, 9, 11</sup> .....                | 24 | <b>ТАРТАР ТУНЕЦ</b> <sup>1, 3, 4, 11</sup> .....             | 24 |
| кисло-сладкая глазурь кимчи / жульен из сельдерея                |    | понзу / сезам / чили майонез / зеленый лук / авокадо         |    |
| <b>АВОКАДО НА ГРИЛЕ</b> .....                                    | 19 | <b>АССОРТИ МАРИНОВАННОЙ СЕЛЬДИ</b> <sup>7, 9, 10</sup> ..... | 15 |
| <b>С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 10</sup> ..... |    | картофельные фонданы с зеленью / сметанный соус              |    |
| икра тобико / домашний майонез / редис                           |    |                                                              |    |

## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДВОИХ.....96

6 устриц / жареные тигровые креветки / креветки в картофельной стружке / мидии / икра дикой кеты / осьминог / кальмары / тартар из лосося / опалённый тунец / сельдь матье в соусе из чёрной смородины / гриль-кукуруза / кисло-сладкий айоли

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                             | €  |                                                          | €  |
|-------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|----|
| <b>ЖУЛЬЕН ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК</b> <sup>2, 7, 9</sup> ..... | 25 | <b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ</b> <sup>2, 7</sup> ..... | 19 |
| биск из омара / бешамель / пармезан                         |    | соус тартар                                              |    |

## ЩУПАЛЬЦЕ ОСЬМИНОГА.....29

луковое пюре / перчики падроне / копченый айоли

# САЛАТЫ

|                                                                                                                               | €  |                                                                                    | €  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> <sup>2, 6, 11</sup> .....                                                                            | 25 | <b>ЦЕЗАРЬ</b> <sup>3, 4, 7</sup> .....                                             | 22 |
| авокадо / томаты черри / огурец / лук / руккола / юдзу понзу соус                                                             |    | • тигровые креветки<br>• грудка цыплёнка гриль / бекон                             |    |
| <b>МОРЕПРОДУКТЫ (ТЕПЛЫЕ)</b> <sup>2, 4, 14</sup> .....                                                                        | 29 | <b>ЛОБСТЕР</b> <sup>2, 3, 7</sup> .....                                            | 29 |
| лосось / тигровые креветки / крокет из лосося / кальмары / осьминог / морские гребешки / красная икра / томаты черри / чеснок |    | авокадо / огурец / маринованный имбирь / манго / томаты черри / чили кьюпи майонез |    |

## СТРАЧАТЕЛЛА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ.....25

ассорти итальянских томатов / микс оливок / базилик / бальзамико

# СУПЫ

|                                             | €  |                                                             | €  |
|---------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|----|
| <b>СУП ГУЛЯШ</b> <sup>7, 9</sup> .....      | 14 | <b>СУП ПЮРЕ ИЗ ЛОБСТЕРА</b> <sup>2, 7, 9</sup> .....        | 19 |
| говядина / корнеплоды                       |    | биск из омара / корнеплоды / сливки / бренди                |    |
| <b>СУП С ЛИСИЧКАМИ</b> .....                | 17 | <b>ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК</b> <sup>3, 7, 10, 11</sup> .....    | 16 |
| картофель / морковь / лук                   |    | кефир / маринованная свёкла / огурец / редис / куриные яйца |    |
| <b>РЫБНАЯ СОЛЯНКА</b> <sup>2, 4</sup> ..... | 19 |                                                             |    |
| лосось / морской окунь / креветки           |    |                                                             |    |

# TURKISH GRILL

## ХОЛОДНОЕ MEZE

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| <b>TZATZIKI</b> <sup>7</sup>                              | 6       |
| рсвежающий йогуртовый соус с огурцами, чесноком и зеленью |         |
| <b>HUMMUS</b> <sup>11</sup>                               | 8       |
| нежный хумус с пастроми и восточными специями             |         |
| <b>ACILI EZME</b> <sup>8</sup>                            | 8       |
| пикантная закуска из томатов и перца со свежей зеленью    |         |
| <b>BABAGANNUS</b> <sup>12</sup>                           | 8       |
| закуска из запечённых баклажанов с тахини и чесноком      |         |
| <b>HAVUC TARATOR</b> <sup>7</sup>                         | 8       |
| морковная закуска с йогуртом, чесноком и грецкими орехами | 1, 7, 8 |

### АССОРТИ МЕЗЕ

28

дзадзики / хумус с пастроми / острая овощная закуска аджылы эзме / баба гануш из баклажанов / морковный таратор

## ГОРЯЧИЕ MEZE

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SIGARA BOREGI (v)</b> <sup>1,3,7</sup>                                                | 9  |
| хрустящие рулетики из теста фило с сыром и зеленью                                       |    |
| <b>ДОЛМА</b> <sup>7</sup>                                                                | 10 |
| баклажан, фаршированный говяжьим фаршем, подаётся с нутто, маслом чили, йогуртом и мятой |    |
| <b>ICLI KOFTE</b> <sup>1,3,7,8,11</sup>                                                  | 12 |
| крокеты из булгура с начинкой из грецких орехов                                          |    |
| <b>КОПЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН</b> <sup>6,7,11</sup>                                               | 9  |
| баклажан с тахини, белым шоколадом, красным вином, луком и маринованными огурцами        |    |



# ТУРЕЦКИЙ ПИДЕ

|                                                                |    |                                                                                             |    |
|----------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>KIYMALI</b> <sup>1</sup>                                    | 17 | <b>ХАЛЛУМИ И СУДЖУК</b> <sup>1,7,10,12</sup>                                                | 17 |
| рубленая говядина и баранина / овощной фарш / восточные специи |    | сыр Халлуми / острая турецкая колбаса Суджук, приготовленная на гриле с восточными специями |    |
| <b>СЫР &amp; ЯЙЦО</b> <sup>1,3,7</sup>                         | 15 |                                                                                             |    |
| сыр Кашар / сыр Фета / яйцо / укроп                            |    |                                                                                             |    |

# БЛЮДА НА УГЛЯХ

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>ADANA КЕБАБ</b> <sup>1</sup>                                 | 29 |
| традиционный пикантный кебаб из рубленого ягнёнка               |    |
| <b>КУРИНЫЙ КЕБАБ</b> <sup>1,7</sup>                             | 24 |
| куриный кебаб с турецкими специями                              |    |
| <b>КУРИНЫЙ ШИШ-КЕБАБ</b> <sup>1,7</sup>                         | 24 |
| шашлык из куриного бедра в традиционном турецком маринаде       |    |
| <b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ</b> <sup>1,7</sup>                          | 18 |
| хрустящие куриные крылышки без костей с лёгким пикантным вкусом |    |
| <b>ГОВЯЖИЙ СТЕЙК 250 г</b>                                      | 55 |
| рибай, Аргентина                                                |    |

## ТУРЕЦКИЙ ГРИЛЬ MIX НА ДВОИХ 68

### Ассорти MIX гриля

бейти кебаб / куриный кебаб / куриные крылышки / бараны рёбра  
Подаётся с рисом с шафраном / овощами-гриль / чесночным йогуртом / томатным соусом

## ЦЕЛАЯ РЫБА ДНЯ НА УГЛЯХ (300-400 г)

О предложении уточняйте у официанта

Подаётся с картофелем фри премиум качества с трюфельным маслом и пармезаном / Коул Слоу / домашними маринадами / гриль овощами <sup>3, 6, 7, 9, 10, 11</sup>

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

|                                                   |   |
|---------------------------------------------------|---|
| овощи-гриль с пюре из сельдерея <sup>1,3,11</sup> | 7 |
| и соусом чимичурри                                |   |
| домашний хрустящий                                | 7 |
| картофель соломкой                                |   |
| шафрановый рис <sup>7</sup>                       | 7 |
| с миндалём и инжиром                              |   |
| овощной салат с оливковым <sup>12</sup>           | 7 |
| маслом и гранатовым соусом                        |   |

## Все блюда на гриле подаются

с лавашем, томатно-луковым салатом с сумачом и овощами на гриле

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА

|                                                                                         | €  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ISKENDER КЕБАБ</b> <sup>1,7</sup>                                                    | 32 |
| тонко нарезанная говядина на пиде хлебе с томатным соусом, йогуртом и сливочным маслом  |    |
| <b>BEYTI КЕБАБ</b> <sup>1,7</sup>                                                       | 28 |
| рубленный ягнёнок на гриле в лаваше с томатным соусом и йогуртом                        |    |
| <b>BELEN TAVA</b> <sup>1,3,7,11</sup>                                                   | 28 |
| рагу из говядины в горшочке с перцем падрон, томатами, луком, яйцом, кунжутом и лавашем |    |

|                                                                                         | €  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ГОРБЫЛЬ</b> <sup>7</sup>                                                             | 27 |
| красный горбыль с гриль-лимоном, рагу из нута и травами                                 |    |
| <b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b> <sup>1</sup>                                                        | 32 |
| каре ягнёнка на углях с фисташковой корочкой и пюре из обожжённого баклажана            |    |
| <b>МАНТЫ</b> <sup>1,3,7</sup>                                                           | 18 |
| традиционные турецкие манты с говядиной, томатным соусом, йогуртом и чесночными чипсами |    |



## ДНЕВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА

официант вам расскажет о предложении дня



# БУРГЕРЫ

|                                                                                               | €  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>ГОВЯДИНА ВАГЮ</b> <sup>1,3,7</sup>                                                         | 32 |
| карамелизированный лук / сыр Чеддер / листья салата / зеленый лук / копченый трюфельный айоли |    |
| <b>RIB-EYE СТЕЙК</b> <sup>1,3,7,10</sup>                                                      | 28 |
| премиум говядина / бекон / томаты / лук / маринованные овощи / сыр Чеддер / горчичный Тартар  |    |

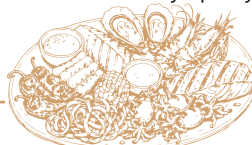
|                                                                                    | €  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SURF &amp; TURF</b> <sup>1,2,3,4,7</sup>                                        | 28 |
| стейк из премиум говядины / морской гребешок / креветки / сырный соус              |    |
| <b>ОСМАНСКИЙ БУРГЕР</b> <sup>1,3,7</sup>                                           | 26 |
| мясо ягнёнка / тмин / чесночный йогурт / лук с сумахом / булочка бриошь с паприкой |    |

Наши бургеры подаются <sup>3,7,10</sup>  
с трюфельным картофелем фри  
и кисло-сладким айоли

# МОРЕПРОДУКТЫ

|                                                                 | €  |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ</b> <sup>1,4,7,14</sup>                     | 29 |
| корочка из специй / пюре из зелёного горошка                    |    |
| <b>ЧЕРНЫЕ МИДИИ</b> <sup>1,3,5,6,7,8,9,14</sup>                 | 25 |
| соус из белого вина или сливочный соус с травами и чесноком     |    |
| <b>ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> <sup>1,2,3,5,6,7,8,9,10</sup> | 32 |
| пак чой / чеснок / белое вино / помидоры черри / чаабатта       |    |
| <b>ЛОБСТЕР ГРИЛЬ</b> <sup>2,7</sup>                             | 56 |
| масло с травами / чеснок / ананас                               |    |
| <b>ПАСТА ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ</b> <sup>1,2,3,6,7,9,14</sup>     | 49 |
| лобстер / креветки / чёрные мидии / биск                        |    |

|                                                                                                                                                                                              | 1,2,3,4,6,7,10 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>ГРИЛЬ МИКС МОРЕПРОДУКТОВ НА ДВОИХ</b>                                                                                                                                                     |                |
| 96                                                                                                                                                                                           |                |
| устрицы Рокфеллер / тигровые креветки / филе лосося / филе судака / мини-кальмары / осьминог / гриль-кукуруза / перчики падроне / хрустящие спагетти из цукини / чили майонез / соус ромулад |                |



|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| <b>ЛОБСТЕР ГРИЛЬ</b> <sup>1,2,5,6,7</sup>    | 56 |
| <b>С СОУСОМ ЧЕДДАР</b>                       |    |
| картофель фри с чёрным трюфелем и пармезаном |    |

## УСТРИЦЫ



|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | € |
| <b>FINE DE CLAIRE NR. 2</b> 6 шт. 28 |   |
| <b>РАНЦИЯ</b> 4, 6, 14 12 шт. 48     |   |

плотная консистенция, нежные сладко-солончатые нотки и изысканный морской вкус

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>GILLARDEAU NR. 2</b> 6 шт. 45  |  |
| <b>ФРАНЦИЯ</b> 4, 6, 14 12 шт. 90 |  |

уникальная хрустящая текстура, молочный вкус с ореховыми нотами

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | € |
| <b>FRIANDISA NR. 4</b> 6 шт. 30   |   |
| <b>ФРАНЦИЯ</b> 4, 6, 14 12 шт. 60 |   |

сливочный вкус со слегка сладковатыми нотами

|                                                      |  |
|------------------------------------------------------|--|
| <b>JOSEPHINE NR. 2</b> 6 шт. 45                      |  |
| устрицы премиум-класса от дома Gillardeau. 12 шт. 90 |  |

знамениты балансом утончённой сладости, кремовой текстуры и морской солёности

Устрицы подаются с соусом Миньонет с сиропом из аронии

## СУШИ И САШИМИ

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | € |
| <b>PHILADELPHIA MAKI</b> 3, 4, 7 19 |   |

лосось / огурец / сыр Филадельфия / красная икра / майонез

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>EVITEN AVOKADO MAKI</b> 2, 3, 6 20 |  |
|---------------------------------------|--|

тигровая креветка / авокадо / огурец / майонез / терияки

|                                              |  |
|----------------------------------------------|--|
| <b>ЛОБСТЕР MAKI</b> 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11 25 |  |
|----------------------------------------------|--|

мясо лобстера / Kewpie майонез / шрирача / авокадо / огурец / зелёная тобико

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| <b>DRAGON UNAGI MAKI</b> 4, 6, 7, 11 24 |  |
|-----------------------------------------|--|

угорь / авокадо / крем-сыр / унаги соус

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | € |
| <b>САШИМИ СЕТ</b> 4, 6, 10 25 |   |

лосось (50 г) / тунец (50 г) / хамачи (50 г)

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| <b>СУШИ КЕЙКИ</b> 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11 20 |  |
|--------------------------------------------|--|

- тигровые креветки / икра тобико / эдамаме / авокадо / чука / маринованный имбирь
- лосось / икра тобико / эдамаме / авокадо / чука / маринованный имбирь
- тунец / икра тобико / эдамаме / авокадо / чука / маринованный имбирь



## ИКРА

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>КРАСНАЯ ИКРА</b>     |  |
| PREMIUM ВЫБОР (100 г) € |  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>ИКРА ДИКОЙ КЕТЫ</b> 55 |  |
|---------------------------|--|

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>ИКРА ГОРБУШИ</b> 45 |  |
|------------------------|--|

Подается с гренками, сливочным маслом и зеленью



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>ЧЕРНАЯ ИКРА</b>              |  |
| PREMIUM ВЫБОР (50 г un 100 г) € |  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>CLASSIC SELECTION</b> 50 г. 100 |  |
| <b>OSCIETRA</b> 100 г. 170         |  |
| пастеризованная, осётр             |  |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>CALVISIUS TRADITION</b> 50 г. 120 |  |
| <b>ROYAL</b> 100 г. 170              |  |
| свежая, белый осётр                  |  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>ARS ITALICA DA VINCI</b> 50 г. 150 |  |
| свежая, 100 г. 270                    |  |
| Адриатический осётр                   |  |



# ДЕСЕРТЫ

12€

## КЮНЕФЕ<sup>7, 8</sup>

десерт из теста катаифи с расплавленным сыром, ванильным мороженым и фисташками

## ПАХЛАВА<sup>1, 7, 8</sup>

слоёный десерт с фисташковым кремом

## ГРАНАТ<sup>1, 3, 7, 8</sup>

ванильный мусс с орехом пекан, сочный миндальный бисквит, гранатовый компоте

## ДОНДУРМА<sup>3, 7, 8</sup>

тягучее турецкое мороженое с шелковистой текстурой (ванильное, шоколадное, фисташковое)

## РАЗРУШЕННЫЙ НАПОЛЕОН<sup>1, 3, 7</sup>

крем дипломат / пьяная клубника

## ВОЗДУШНЫЙ<sup>1, 3, 5, 7, 8</sup>

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

ванильный соус / малина

## КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ<sup>8</sup>

## "ГРАНД ЛУКУМ"

лесные ягоды



## ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ ..... 6€

с турецким лукумом

## ТУРЕЦКИЙ КОФЕ ..... 7€

с турецким лукумом

## СЫРНОЕ АССОРТИ 21€

### ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ЕВЫ

насыщенный сливочный вкус с яркими нотами грецкого ореха и семенами пажитника

### СЫР С ПАЖИТНИКОМ

интенсивно пикантный вкус, твердый выдержанный 6 месяцев

### CAVRA AL ROMERO

полутвердый козий сыр из региона Murcia с розмарином с легкими цитрусовыми нотками

### MANCHEGO

DOP Gran Valle de Montecelo, твердый овечий сыр с ярким ароматом и нежной пикантностью

### REBLOCHON DE SAVOIE

сыр из альпийского региона Верхней Савойи, который имеет гибкую кремовую текстуру и нежный фруктовый аромат

### MUNSTER GÉROMÉ

мягкий сыр с выраженным вкусом, приготовленный по большей части из молока Вогеzy

*Подается с имбирно-грушевым джемом и хрустящими крекерами*

