



Мезе по турецки

	Грамм	Цена
«Баклажан кызартма» <i>(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, чеснок, сузьма, оливковое масло)</i>	100	140.00
«Сузьма домашняя» <i>(Кисломолочный продукт - изготавливается путем удаления сыворотки из айрана)</i>	100	120.00
«Эзме» <i>(Свежий помидор, лук, петрушка, болгарский перец, оливковое масло, наршараб)</i>	100	120.00
«Эзме острый» <i>(Свежий помидор, лук, петрушка, острый перец, оливковое масло, наршараб)</i>	100	120.00
«Шак-шука» <i>(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, лук, чеснок, зелень, оливковое масло)</i>	100	140.00

Горячие закуски по-турецки

Пиде «Куш-баши» <i>(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешки)</i>	250	330.00
Пиде «Аланья» <i>(Тесто, сыр сулугуни, шпинат)</i>	300	280.00
Пиде «Куш-баши Мевлана» <i>(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешки под кусочками сыра)</i>	320	360.00
Лахмаджун <i>(Фарш из баранины, мелко нарубленный сладкий перец, чеснок и томат, запеченные на тонкой турецкой лепешке. Сервируется с лимоном)</i>	210/75	450.00

Шашлык по-турецки

«Адана-Кебаб» <i>(Адана кебаб, это одно из наиболее популярных блюд в традиционной турецкой кухне. Мясо из ягненка, рубится ножом до измельчения, обжаривается на углях, помидор, острый перец. Может подаваться как в острым, так и не в острым виде)</i>	375/50	700.00
«Бейти-Кебаб» <i>(Бейти -кебаб, знаменитое блюда турецкой кухни, адана-кебаб из ягненка с зеленью завернуте в лаваше, гатыг, лаваш, петрушка, помидор, острый перец)</i>	400/50	700.00