



## Мезе по турецки

	Грамм	Цена
<b>«Баклажан кызартма»</b> <i>(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, чеснок, сузьма, оливковое масло)</i>	100	160.00
<b>«Сузьма домашняя»</b> <i>(Кисломолочный продукт - изготавливается путем удаления сыворотки из айрана)</i>	100	140.00
<b>«Эзме»</b> <i>(Свежий помидор, лук, петрушка, болгарский перец, оливковое масло, наршараб)</i>	100	140.00
<b>«Эзме острый»</b> <i>(Свежий помидор, лук, петрушка, острый перец, оливковое масло, наршараб)</i>	100	140.00
<b>«Шак-шука»</b> <i>(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, лук, чеснок, зелень, оливковое масло)</i>	100	160.00

## Горячие закуски по-турецки

<b>Пиде «Куш-баши»</b> <i>(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке)</i>	250	350.00
<b>Пиде «Аланья»</b> <i>(Тесто, сыр сулугуни, шпинат)</i>	300	300.00
<b>Пиде «Куш-баши Мевлана»</b> <i>(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке под кусочками сыра)</i>	320	380.00
<b>Лахмаджун</b> <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

<b>«Адана-Кебаб»</b> <i>(Адана кебаб - это одно из наиболее популярных блюд в традиционной турецкой кухне. Мясо из ягненка, рубится нажом до измельчения, обжаривается на углях, помидор, острый перец. Может подаваться как в остром, так и не в остром виде)</i>	375/50	800.00
<b>«Бейти-Кебаб»</b> <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	800.00