



Мезе по турецки

«Баклажан кызартма»

(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, чеснок, сузьма, оливковое масло)

Грамм Цена
100 180.00

«Сузьма домашняя»

(Кисломолочный продукт- изготавливается путем удаления сыворотки из айрана)

100 160.00

«Эзме»

(Свежий помидор, лук, петрушка, болгарский перец, оливковое масло, наршараб)

100 160.00

«Эзме острый»

(Свежий помидор, лук, петрушка, острый перец, оливковое масло, наршараб)

100 160.00

«Шак-шука»

(Жареный баклажан, жареный болгарский перец, лук, чеснок, зелень, оливковое масло)

100 180.00

Горячие закуски по-турецки

Пиде «Куш-баши»

(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке)

250 360.00

Пиде «Аланья»

(Тесто, сыр сулугуни, шпинат)

300 320.00

Пиде «Куш-баши Мевлана»

(Мелкие кусочки рубленой телятины, сладкий перец, чеснок, и томат запеченные на тонкой турецкой лепешке под кусочками сыра)

320 400.00

Лахмаджун

(Фарш из баранины, мелко нарубленный сладкий перец, чеснок и томат, запеченные на тонкой турецкой лепешке. Сервируется с лимоном)

210/75 470.00

Шашлык по-турецки

«Адана-Кебаб»

(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 остром, так и не в остром виде)

375/50 800.00

«Бейти-Кебаб»

(Бейти-кебаб, знаменитое блюда турецкой кухни, адана-кебаб из ягненка с зеленью завернуте в лаваше, гатыг, лаваш, петрушка, помидор, острый перец)

400/50 800.00