

## ЗАВТРАК



В идеале завтрак у турков - это неспешная семейная трапеза с задушевными беседами, иногда плавно перетекающая в обед. Основные блюда, которыми можно охарактеризовать турецкий завтрак - изобилие и разнообразие. Но, несмотря на обилие и сытность блюд, такой завтрак всячески поощряется диетологами, поскольку он вовсе не обременителен для желудка.

	ВЕС	ЦЕНА
ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК .....	350	400

## ОМЛЕТЫ



	ВЕС	ЦЕНА
МЕНЕМЕН Омлет с овощами на выбор .....	300	300
СУДЖУКЛУ ЮМУРТА Личинца с турецкой говяжьей колбасой, называемой суджук .....	300	300

## НАПИТКИ



	ОБЪЕМ	ЦЕНА
<b>КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ</b> Это национальный напиток этой страны, который является легендарным благодаря потрясающему вкусу и необыкновенному аромату. Готовится путем сваривания кофе мельчайшего помола в специальном сосуде, называемом «турка» или «джезва».	80мл	100
<b>КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ ДВОЙНОЙ</b> .....	160мл	150
<b>ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ</b> Турецкий чай заваривается с помощью специального двойного чайника и подается в стеклянных стаканчиках в форме тюльпана.	80мл	50
<b>ЧАЙНИК ЧАЯ</b> .....	350мл	250
<b>АЙРАН</b> Это самый популярный в Турции кисломолочный напиток. Известен айран с древних времен, и готовят его разные народы. У каждого народа он свой. Но турки гордятся своим рецептом. В Турции айран делают из катыка - очень густого кисломолочного напитка. Ничто так не утоляет жажду, как айран. Турки пьют айран всегда и везде. Он идеально подходит для того, чтобы запивать все виды Кебабов.	330мл	100р
<b>ЛИМОНАД</b> Никакие напитки не сравнятся с домашним лимонадом.	330мл	100
<b>ВОДА БЕЗ ГАЗА / С ГАЗОМ</b> .....	270мл	100
<b>ТУРЕЦКАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b> .....	250мл	100
<b>КОКА-КОЛА / ФАНТА / СПРАЙТ</b> .....	330мл	100
<b>ФРЕШ СОК</b> .....	250мл	300

## ДЕСЕРТЫ



	ВЕС	ЦЕНА
<b>БАКЛАВА</b> В прошлом пахлава являлась сладостью, которая подавалась на столы только во дворцы и резиденции султанов на праздники или большие мероприятия. Турецкая пахлава готовится из множества тончайше раскатанных слоев теста на основе топленого масла, просыпанных молотыми фисташками или грецкими орехами, и пропитанная сладким сиропом «Шербет».	130	300
<b>КАТМЕР</b> Великолепное сочетание тонкого хрустящего теста, фисташек, и густых турецких сливок (каймак). Лучший катмер готовят в провинции Газиантеп.	250	400
<b>ДЕСЕРТ ДНЯ</b> 3-4 десерта от шеф-повара каждый день, кроме баклава и катмер .....	130	200

# GAZIANTEP SOFFRASI





## КЕБАБЫ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА



	ВЕС	ЦЕНА
<b>АДАНА КЕБАБ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале с острым перцем .....	150	400
<b>УРФА КЕБАБ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале без перца .....	150	400
<b>СЕБЗЕЛИ КЕБАБ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале с зеленью .....	150	400
<b>БЕЙТИ КЕБАБ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале, заворачивается в тонкий лаваш и запекается в печи .....	150	500
<b>ТАВУК КЫЙМА</b> Измельченная курица, с добавлением сыра «Моцарелла» и фисташками .....	150	400

## КЕБАБЫ КУСКАМИ



	ВЕС	ЦЕНА
<b>КУЗУ ШИШ</b> Крупные кусочки мяса ягненка, приготовленные на мангале .....	150	500
<b>ТАВУК ШИШ</b> Крупные кусочки курицы, приготовленные на мангале .....	150	400
<b>ДАНА ШИШ</b> Крупные кусочки телятины, приготовленные на мангале .....	150	500
<b>ЧЕП ШИШ</b> Мелкие кусочки мяса, приготовленные на мангале .....	150	500
<b>ДЖИГЕР ШИШ</b> Мелкие кусочки печени, приготовленные на мангале .....	150	400

## КЕБАБЫ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА С ОВОЩАМИ



	ВЕС	ЦЕНА
<b>ПАТЛЫДЖАНЛЫ КЕБАБ</b> Измельченное мясо с кусочками баклажана (по сезону) .....	150	600
<b>САРЫМСАКАЛЫ КЕБАБ</b> Измельченное мясо с чесноком (по сезону) .....	150	600
<b>СОГАНЛЫ КЕБАБ</b> Измельченное мясо с луком (по сезону) .....	150	600
<b>ДОМАТЕСЛИ КЕБАБ</b> Измельченное мясо с помидорами, приготовленное на мангале (по сезону) .....	150	600
<b>МАНТАР КЕБАБ</b> Измельченное мясо с шампиньонами, приготовленное на мангале (по сезону) .....	150	600

## СПЕЦ КЕБАБЫ



	ВЕС	ЦЕНА
<b>АЛИ НАЗИК</b> Пюрированный баклажан, предварительно запеченный на мангале, с чесночным йогуртом, покрытый кебабом или кыйма (кусочки мяса или фарш) .....	150	700
<b>САДЖ КЕБАБ</b> Рубленое мясо, помидоры, чеснок, лук, перец. Приготовлено в специальной сковороде sac (садж) .....	150	600
<b>КУЗУ ПИРЗОЛА</b> Кореика баранины, приготовленная на мангале .....	150	600
<b>ЫЗГАРА КЕФТЕ</b> Классическое мясное блюдо, в состав которого входят следующие ингредиенты: рубленое мясо, лук, петрушка и кефта бахара (специальная смесь специй). Готовится исключительно на мангале. .....	150	400
<b>ТАВУК КАНАТ</b> Куриные крылышки на мангале .....	200	400

## ДЮРЮМ



	ВЕС	ЦЕНА
<b>ЧИЙ КЕФТЕ ДЮРЮМ</b> Дробленая пшеница (булгур), томаты, чеснок, лук и паста из красного перца, с большим количеством специй. .....	300	300
<b>ДЖИГЕР КАВУРМА ДЮРЮМ</b> Печень из баранины, жаренная с луком и специями .....	300	300
<b>ДЖИГЕР ШИШ ДЮРЮМ</b> Мелкие кусочки печени, приготовленные на мангале .....	300	300
<b>ЧЕП ШИШ ДЮРЮМ</b> Мелкие кусочки мяса, приготовленные на мангале .....	300	300
<b>ТАВУК ШИШ ДЮРЮМ</b> Крупные кусочки курицы, приготовленные на мангале .....	300	300
<b>АДАНА КЕБАБ ДЮРЮМ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале с острым перцем .....	300	300
<b>УРФА КЕБАБ ДЮРЮМ</b> Измельченное мясо, приготовленное на мангале без перца .....	300	300
<b>ТАВУК КЫЙМА ДЮРЮМ</b> Измельченная курица, с добавлением сыра «Моцарелла» и фисташками ... ..	300	300

Любой дюрюм подается с напитком на выбор

## ПИДЭ ЛАХМАДЖУН



Пидэ отличает толщина теста, а по форме блюдо напоминает лодочку. Обычно Пидэ называют по доминирующей начинке.

	ВЕС	ЦЕНА
<b>КУШБАШЫЛЫ ПИДЭ</b> С кусочками мяса и овощами .....	300	400
<b>КАРЫШЫК ПИДЭ</b> Ассорти .....	300	400
<b>ПЕЙНИРЛИ ПИДЭ</b> С сыром .....	200	350
<b>КЫЙМАЛЫ ПИДЭ</b> С рубленным мясом .....	300	350

Лажмаджун - это блюдо еще называют Турецкая пицца. На тонкое тесто укладывается измельченное мясо, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, зелень, специи и запекается в специальной печи. Подают лажмаджун с лимоном, а запивать рекомендуем Айраном.

	ВЕС	ЦЕНА
<b>ЛАХМАДЖУН</b> .....	250	200

## САЛАТЫ



Ни одна трапеза не обходится в Турции без салата. В любое время года к любому блюду здесь подается салат, возможно, и не один. На востоке страны его едят даже с супом.

	ВЕС	ЦЕНА
<b>ГАВУРДАГЫ</b> Мелко нарезанные помидоры, болгарский перец, лук и зелень, грецкий орех, гранатовый соус. Заправляется пикантной заправкой, которая делает его очень вкусным. .....	250	350

<b>ЧОБАН</b> Классика - один из самых известных и вкусных салатов из свежих овощей - пастуший салат (Чобан салатсы). Мелко нарезанные помидоры, огурцы, болгарский перец, лук и зелень. Заправляется пикантной заправкой, которая делает его очень вкусным. .....	250	300
---	-----	-----

<b>ХАЙДАРИ</b> Крем из сыра йогурта с добавлением мяты, укропа, лимонного сока .....	150	250
--	-----	-----

<b>ПАТЛЫДЖАН СОСЛУ</b> Обжаренные баклажаны, помидоры, болгарский перец с соусом .....	150	250
--	-----	-----

<b>ПЕЙНЕРЛИ МАНТАР</b> Шампиньоны в соусе, запеченные под двумя сортами сыра .....	150	250
--	-----	-----

## ЗАКУСКИ



Турецкие закуски - очень важная часть трапезы. Они называются мезе. Для любителей острого предлагается закуска, называемая по-турецки эзме. Горячие закуски в Турции не менее популярны. Среди них - Сигара Бореги, Ичли-Кефте.

	ВЕС	ЦЕНА
<b>ЧИЙ КЕФТЕ</b> Дробленая пшеница (булгур), томаты, чеснок, лук и паста из красного перца, с большим количеством специй. Блюдо очень популярно на Востоке Турции. Люди собираются большими компаниями, поют песни и наблюдают, иногда до 3-х часов, как один из мужчин месит котлеты. Котлеты эти месит только мужчины, так как здесь нужна большая сила и выдержка. Каждый турок считает за честь делать такую трапезу. .....	150	250

<b>СИГАРА БОРЕГИ</b> 4 шт Трубочки из тончайшего теста с начинкой из сыра и петрушки, обжаренные во фритюре. .....	150	250
--	-----	-----

<b>ИЧЛИ КЕФТЕ</b> 2 шт Небольшие котлеты из рубленого мяса баранины с добавлением грецких орехов и пшеничной крупы (булгур). Обжариваются до хрустящей корочки. .....	160	250
---	-----	-----

<b>СУП ДНЯ</b> 3-4 супа на выбор от шеф-повара каждый день .....	250	
--	-----	--

<b>АНТЕПСКИЙ ОБЕД</b> на 1 персона. Суп, горячая и холодная закуска, фындык лажмаджун, салат, блюдо на мангале на выбор, десерт, 2 напитка на выбор. .....	1000	
--	------	--