

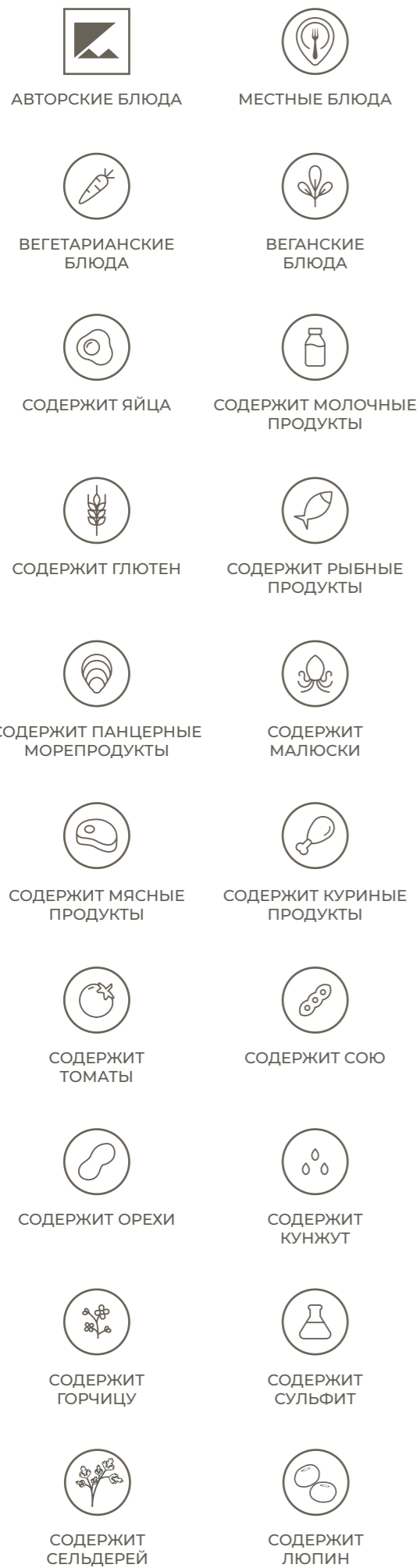


7 MEHMET



RUSSIAN

1937



## ХОЛОДНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

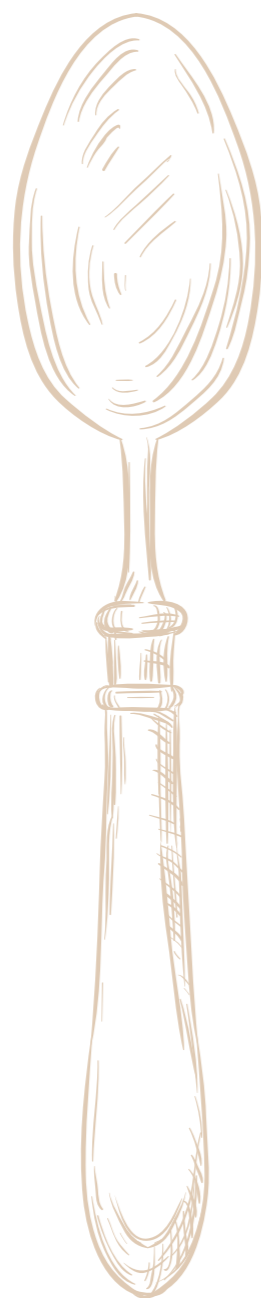
	<b>АССОРТИ ДЕЛИКАТЕСОВ</b> <small>Копченое мясо, бастурма, сыр чеддер и орехи</small>	1.700₺
	<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> <small>с орехами</small>	1.100₺
	<b>СЫР БРЫНЗА</b>	350₺
	<small>С ТОМАТОМ &amp; ОГУРЦОМ 400₺ с ОЛИВКАМИ &amp; ТОМАТОМ 650₺</small>	
	<b>КОЗИЙ СЫР</b>	650₺
	<small>С ОЛИВКАМИ &amp; ТОМАТОМ &amp; ОГУРЦОМ 950₺ с МАРИНОВАННЫМИ ЧЕРРИ ПЕРЦАМИ &amp; ОЛИВКАМИ 950₺</small>	
	<b>СЫР ТУЛУМ &amp; ОРЕХИ</b>	450₺
	<b>СЫР КАШАР-СТАРИК</b> <small>с орехами</small>	450₺
	<b>ЖИДКИЙ МЕД &amp; БУЙВОЛОВЫЙ КАЙМАК</b>	550₺
	<b>ЙОГУРТ СЮЗМЕ</b>	400₺
	<b>ЗЕЛЕННЫЕ ОЛИВКИ</b> <small>сорт «сердце кролика»</small>	400₺
	<b>ЧЕРНЫЕ ОЛИВКИ</b>	400₺
	<b>МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА</b>	400₺
	<b>МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ</b>	400₺
	<b>АССОРТИ СОЛЕНИЙ</b>	450₺
	<b>РАСПРОСТРАНЕНИЕ КРАСНОГО ПЕРЦА</b>	400₺
	<b>КОПЧЕНОЕ МЯСО</b> <small>с орехами</small>	950₺
	<b>СУДЖУК НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ</b>	950₺
	<b>СУДЖУК НА ГРИЛЕ</b>	950₺
	<b>БАСТУРМА</b>	950₺
	<small>НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ 1.000₺ НА ГРИЛЕ 950₺ ЗАПЕЧЕННАЯ НА ПЕРГАМЕНТЕ 950₺</small>	
	<b>СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ</b>	500₺
	<b>СЫР ЧЕДДЕР В ПАНИРОВКЕ</b>	500₺

\*Вы можете приобрести используемые здесь продукты в отделе деликатесов 7М

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

	<b>ЯИЧНИЦА НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ</b>	450₺
	<small>С КАРТОФЕЛЕМ &amp; СЫРОМ ЧЕДДЕР 550₺ с ФАРШЕМ 950₺ с СУДЖУКОМ 900₺ С ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ 1.200₺ с БАСТУРМОЙ 1.250₺</small>	
	<b>ОМЛЕТ</b>	600₺
	<small>СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ 650₺ с БРЫНЗОЙ 650₺ с СЫРОМ ЧЕДДЕР 650₺ с СУДЖУКОМ 900₺ с КАРТОФЕЛЕМ &amp; СЫРОМ ЧЕДДЕР 700₺ с БЕКОНОМ 950₺</small>	
	<b>МЕНЕМЕН</b>	700₺











## СУПЫ

 СУП ПАЧА (из головы и ножек) \_\_\_\_\_  650₸

     СУП ТУЗЛАМА (с потрохами) неизменный рецепт с 1937 года \_\_\_\_\_  650₸

     СУП ИШКЕМБЕ (из частей говяжьего желудка) неизменный рецепт с 1937 года \_\_\_\_\_  650₸

СУП ДНЯ \_\_\_\_\_ \* \_



## ЗАКУСКИ

	<b>ХИБЕШ</b> <small>легкие острые приправы, тахини и чеснок</small>	450₺
	<b>ЛИСТЬЯ БЕЛОГО ВИНОГРАДА</b> <small>с жареными тыквенными семечками</small>	700₺
	<b>ФАВА</b> <small>с красным луком и укропом</small>	450₺
	<b>ФАВА С ЖАРеным ЛУКОМ</b> <small>уточните: бобы или зеленая чечевица</small>	650₺
	<b>САРМА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ</b>	450₺
	<b>САРМА ИЗ КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЕВ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ</b>	550₺
	<b>ДОЛМА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ</b>	450₺
	<b>ПАШТЕТ ИЗ АВОКАДО</b>	450₺
	<b>ОЛИВЬЕ</b>	450₺
	<b>ТУШЕНАЯ ФАСОЛЬ</b> <small>с сушеными томатами</small>	450₺
	<b>СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ</b>	450₺
	<b>ШАКШУКА</b>	450₺
	<b>ИМАМ БАЯЛДЫ (фаршированный баклажан)</b>	450₺
	<b>ЗАПЕЧЕНый КРАСНый ПЕРЕЦ</b>	450₺
	<b>ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА</b>	450₺
	<b>КУРИЦА ПО ЧЕРКЕССКИ</b> <small>в сливочном масле</small>	600₺
	<b>ЙОГУРТ С ПОРТУЛАКОМ</b>	450₺
	<b>ОСТРАЯ ХАЙДАРИ</b> <small>с ОРЕХАМИ 550₺</small>	450₺
	<b>ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНА В ЙОГУРТЕ</b> <small>с ТОМАТНЫМ СОУСОМ 550₺ с ОБЖАРЕННЫМ СУХИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ 550₺</small>	450₺
	<b>ГУСТОЙ ДЖАДЖИК СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ</b> <small>с СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ 550₺</small>	450₺
	<b>АРТИШОК В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ</b> <small>подается в сезон</small>	550₺
	<b>ГИБИСКУС</b> <small>подается в сезон</small>	450₺
	<b>СОЛЕРОС</b> <small>подается в сезон</small>	450₺
	<b>СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ РЕДЬКА ТРАВА</b> <small>подается в сезон</small>	600₺
	<b>СЕЛЬДЕРЕЙ С АВОКАДО ФАСОЛЬ</b>	800₺






































## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<b>ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ</b> <small>с ЙОГУРТОМ &amp; И ГОРЯЧИМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 550₺ с ТАРТАР СОУСОМ 600₺ с ОБЖАРЕННЫМ СУХИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ &amp; ЙОГУРТОМ 550₺ томатный соус 550₺</small>	450₺
	<b>ЖАРЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ</b> <small>с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	600₺
	<b>ЖАРЕНАЯ ТЫКВА</b> <small>с йогуртом</small>	450₺
	<b>ЖАРЕНАЯ БАМИЯ</b> <small>подается в сезон • с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	600₺
	<b>ОБЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ В СОДОВОЙ</b> <small>с йогуртом</small>	450₺
	<b>ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ С СОУСОМ ТАРТАР</b>	600₺
	<b>ЖАРЕННЫЕ КОЛЮЧИЕ КАБАЧКИ С СОУСОМ ТАРТАР</b> <small>подается в сезон</small>	600₺
	<b>АССОРТИ ЖАРЕНых ОВОЩЕЙ</b> <small>картофель, баклажан и зеленый перец с томатным соусом &amp; йогуртом 600₺</small>	550₺
	<b>ГОРЯЧАЯ ШАКШУКА</b>	600₺
	<b>КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫ</b> <small>на выбор: на сковороде   или гриле</small>	450₺
	<b>СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> <small>на выбор: отварные   или гриле</small>	550₺
	<b>ГРИБЫ С СЫРОМ ЧЕДДЕР НА ГРИЛЕ</b>	550₺
	<b>ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ</b> <small>с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	450₺
	<b>ОТВАРНОЙ ШПИНАТ</b> <small>с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	450₺
	<b>ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ</b> <small>с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	550₺
	<b>ДОЛМА ИЗ ТЫКВЫ</b> <small>4 штуки   с йогуртом и горячим сливочным маслом Предварительный заказ минимум за день</small>	700₺
	<b>ПЕЧЕНЬ ПО АЛБАНСКИ</b>	1.000₺
	<b>БАРАНЬЯ ПЕЧЕНЬ НА ГРИЛЕ</b>	1.000₺
	<b>ПИРОГ ПО-ОХОТНИЧЬИ</b> <small>начинка из орехов и фарша • с йогуртом и горячим сливочным маслом</small>	550₺
	<b>ПИРОГ ПАЧАНГА</b> <small>с бастурмой, томатами, зеленым перцем и сыром</small>	550₺
	<b>БУЛОЧКА С СЫРОМ</b>	400₺
	<b>КОЛОТ СЫР</b> <small>мед, мята, жареная хурма и миндаль</small>	950₺





## САЛАТЫ

-   **ЗЕЛЕНЬ С АВОКАДО** 700₺  
Сезонная зелень, поломанная в ручную, авокадо, отварные брокколи и цветная капуста, томаты, огурцы и лимонно-оливковый соус
-  **САЛАТ С ФРУКТАМИ** 700₺  
Сезонная зелень, сезонные фрукты, авокадо, отварные брокколи и цветная капуста, лимонно-оливковый соус
-   **САЛАТ РАДУГА** 700₺  
Тирмис, цитрон или розовый грейпфрут, кусочки и кожура лимона, отварные брокколи и цветная капуста, томаты, маринованные огурчики, листья базилика и соус из оливкового масла и яблочного уксуса.
-   **САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ КАПЬЯ** 650₺  
Запеченный перец капья, авокадо, томаты черри, огурцы, свежий лук, отварные брокколи и цветная капуста, оливковое масло, гранатовый соус и яблочный уксус
-   **ТЕРТЫЙ САЛАТ С АВОКАДО** 700₺  
Авокадо, перетертые томаты, огурец и зеленый перец, свежая мята и лимонно-оливковый соус
-    **САЛАТ ИЗ РУКОЛЫ** 550₺  
Нарезанные листья руколы, томаты, тертый сыр брынза и лимонно-оливковый соус
-   **СЕЗОННЫЙ САЛАТ** 550₺  
Листья руколы и зеленого салата, томаты, тертая красная капуста и морковь, лимонно-оливковый соус
-   **СБОРНЫЙ САЛАТ** 550₺  
Сезонная зелень, томаты, огурцы и лимонно-оливковый соус
-   **НАШИНКОВАННЫЙ САЛАТ** 700₺  
Нашинкованные листья салата и свежий лук, мелконарезанный авокадо, томаты и лимонно-оливковый соус
-   **ПАСТУШИЙ САЛАТ** 550₺  
Томаты, лук, огурцы, зеленый перец и лимонно-оливковый соус
-   **ПАСТУШИЙ САЛАТ ПО РЕЦЕПТУ «7 МЕХМЕТ»** 700₺  
Томаты, лук, огурцы, зеленый перец, авокадо, оливковое масло, бальзамический уксус и гранатовый соус
-    **ЖИДКИЙ САЛАТ ГОМБЕ** 650₺  
Перетертые томаты, огурцы, орегано, чеснок, томатная паста, острые перчики, оливковое масло, виноградный уксус и гранатовый соус. Подается с кубиками льда
-   **САЛАТ «НА ЛОЖКЕ»** 550₺  
Мелконарезанные томаты, лук, огурцы, зеленый перец и лимонно-оливковый соус
-   **САЛАТ «ГАВУРДА»** 550₺  
Мелконарезанные орехи и томаты, красный лук, огурцы, зеленый перец и соус из оливкового масла и гранатового соуса
-   **САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С СОУСОМ ТАРТАР** 600₺  
Тертая редька, тартар с орехами и лимонно-оливковый соус
-   **РЫБНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ АВАКАДО** 1.200₺  
Листья салата Айсберг, отварная рыба, маринованные огурчики и соус из авокадо и оливкового масла
-   **САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРА** 1.350₺  
Отварной кальмар, томаты, зеленый перец, маринованные огурчики, черный перец горошком, укроп и лимонно-оливковый соус
-   **КАЛЬМАР & САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С СОУСОМ ТАРТАР** 1.350₺  
Отварной кальмар, тертая редька, тартар с орехами и лимонно-оливковый соус



## 🍖 МЯСНЫЕ БЛЮДА

### НА ГРИЛЕ

	<b>КОТЛЕТЫ</b> _____ 1.000₺ НА ШПАЖКЕ 1.000₺ С ЛУКОМ 1.050₺ С СЫРОМ ЧЕДДЕР 1.050₺
	<b>ЧОП ШИШ</b> _____ 1.550₺
	<b>ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА</b> _____ 1.650₺
	<b>СТЕЙК</b> _____ 1.650₺
	<b>РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА</b> _____ 1.800₺
	<b>МЯСНОЕ АССОРТИ</b> _____ 1.850₺
	<b>РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> фаршированные томатно-жареными грибами и сыром каша _____ 1.850₺
	<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 2.000₺ ПОПЕРЕЧНАЯ ВЫРЕЗКА 2.450₺ ТОМАТ, ГРИБ, ТУШЕНЫЙ С СЫРОМ КАШАР 2.450₺
	<b>ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 2.000₺

#### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +350₺



### на сковороде

	<b>БАРАШЕК НА КОСТОЧКЕ</b> _____ 1.500₺
	<b>БАРАНЬЯ НОГА</b> _____ 1.500₺
	<b>БАРАШЕК В ТАНДЫРЕ</b> с рисовым пловом _____ 1.800₺
	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ СТЕЙКА</b> _____ 1.600₺
	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ БАРАНЬИХ РЕБЕР</b> _____ 1.800₺
	<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> _____ 2.500₺ поперечная вырезка • с соусом из чеснока и петрушки

#### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

С РИСОВЫМ ПЛОВОМ | С БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | СО ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +350₺







	<b>КОТЛЕТЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> с лепешкой на сливочном масле _____ 1.200₺
	<b>КОТЛЕТЫ НА ШПАЖКЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> _____ 1.250₺ с лепешкой на сливочном масле и йогуртом
	<b>ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ</b> тонкая вырезка • рисовый плов _____ 1.750₺ С ЛЕПЕШКОЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ & ТОМАТНЫМ СОУСОМ 1.700₺ ТОЛСТАЯ ВЫРЕЗКА 2.000₺
	<b>ВЫРЕЗКА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ</b> с лепешкой на сливочном масле и йогуртом _____ 2.000₺

	<b>МЯСНОЕ СОТЕ</b> _____ 1.500₺
	<b>КАВУРМА КУРБАН (обжаренное мясо)</b> _____ 1.500₺ на выбор: классическая кавурма или тушеная кавурма
	<b>жареное мясо по пастушьему методу</b> _____ 1.500₺ с крупно нарезанными томатами, зеленым перцем и луком шалот
	<b>ЖАРЕНОЕ МЯСО ПО ОХОТНИЧЬИ</b> чеснок, лук и орегано _____ 1.600₺
	<b>КЛАССИЧЕСКИЕ КОТЛЕТЫ &amp; АССОРТИ ИЗ ЖАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ</b> _____ 1.550₺
	<b>ОБЖАРЕННАЯ БАРАНИНА НА ПОДУШКЕ ИЗ БАКЛАЖАН</b> _____ 1.600₺
	<b>ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА СКОВОРОДЕ</b> _____ 2.600₺ поджаренный на сливочном масле хлеб, подушка из шпината и мелконарезанный жареный картофель




## БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

-  ЖАРЕННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ГОВЯЖИЙ ЖЕЛУДОК \_\_\_\_\_ 700₺
-  МЕДАЛЬОН КОКОРЕЧ (из потрошков) \_\_\_\_\_ 1.200₺
-   РАГУ ИЗ ГОВЯЖЕГО ЖЕЛУДКА С НУТОМ \_\_\_\_\_ 1.000₺









ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

минимум за день

- ПОЧКИ** \_\_\_\_\_ 700₺
- ОТВАРНЫЕ БАРАНЬИ МОЗГИ** \_\_\_\_\_ 700₺
- ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** \_\_\_\_\_ 700₺
-   **ОБЖАРЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** \_\_\_\_\_ 700₺  
с обжаренными на сливочном масле тыквенными семечками

## БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

### На гриле

-   КУРИЦА НА ШПАЖКЕ \_\_\_\_\_ 1.000₺
-   КУРИЦА НА ГРИЛЕ \_\_\_\_\_ 1.000₺
-   КУРИННЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ \_\_\_\_\_ 1.000₺
-   КУРИЦА-ГРИЛЬ С ТОСТИРОВАННЫМИ ПОМИДОРАМИ  
ГРИБАМИ И СЫРОМ КАШАР \_\_\_\_\_ 1.350₺

### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

с РИСОВЫМ ПЛОВОМ | с БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | со ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +350₺



-   КУРИЦА НА ГРИЛЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ \_\_\_\_\_ 1.250₺  
тонкие кусочки • с лепешкой на сливочном масле

### на сковороде




-    КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ \_\_\_\_\_ 1.250₺  
ГОРЧИЦА & СЫР ЧЕДДЕР 1.350₺

### рядом с

Вышеперечисленные блюда могут быть поданы с рисом или картофельным пюре

с РИСОВЫМ ПЛОВОМ | с БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКОЙ | со ШПИНАТНОЙ ПОДУШКОЙ +350₺



-   СОТЕ ИЗ КУРИЦЫ \_\_\_\_\_ 1.200₺
-   ОБЖАРЕННАЯ КУРИЦА ПО ПАСТУШЬИ \_\_\_\_\_ 1.200₺  
крупно нарезанные томаты, зеленый перец и лук шалот
-   ОБЖАРЕННАЯ В СОЕВОМ СОУСЕ \_\_\_\_\_ 1.200₺
-    ДЕРЕВЕНСКАЯ КУРИЦА & РИСОВЫЙ ПЛОВ \_\_\_\_\_ 7.000₺  
целая курица • под заказ минимум за день





## БЛЮДА С МОРЕПРОДУКТАМИ

🕒 🍷 🍷	ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ & СЫРОМ ЧЕДДЕР	_____	1.100₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	МОРСКАЯ ВИГНА С РАЗЛИЧНЫМИ МОЛЛЮСКАМИ	_____ <small>подается в сезо</small>	1.200₺
🍷 🍷 🍷 🍷	РЫБНЫЕ КОЛЛЕКИ	_____	2.150₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	ЛАПША С КАЛЬМАР И КРЕВЕТКА	_____	1.600₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	ОЛАДЬИ ИЗ КАЛЬМАРА	_____ <small>со шпинатом и свежим луком</small>	1.000₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	КАЛЬМАР НА СКОВОРОДЕ	_____	1.500₺
🍷 🍷 🍷 🍷	ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРА НА ГРИЛЕ	_____	1.500₺
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	РЫБА С КАЛЬМАРАМИ КРЕВЕТКАМИ И МИНДАЛЕМ	_____	3.300₺
🍷 🍷 🍷	ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ	_____ <small>с петрушкой и лимонно-оливковым соусом</small>	1.750₺
🍷 🍷	КРЕВЕТКИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ	_____	2.150₺
🍷 🍷	ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В КУКУРУЗНОЙ МУКЕ	_____ <small>на подушке из протертого авокадо</small>	2.200₺
🍷 🍷 🍷 🍷	КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	_____	2.150₺
🍷 🍷 🍷 🍷	ЗАПЕКАНКА ИЗ КРЕВЕТОК	_____ <small>с грибами, томатами ,зеленым перцем, луком, чесноком и сыром</small>	2.150₺
🍷 🍷 🍷 🍷	СОТЕ С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ	_____ <small>томаты, рис, чеснок и базили</small>	1.950₺
🍷 🍷 🍷	АРТИШОК С КРЕВЕТКАМИ	_____ <small>подается в сезон</small>	2.150₺
🍷	РЫБА НА ВЫБОР	_____	*

### НА СКОВОРОДЕ

- С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

Классика

🍷 🍷 С миндалем и лимонным соусом

🍷 🍷 С тартар соусом с орехами

Весенний стиль ~ филе

### В СОЛИ

Минимум на 6-8 человек

Время приготовления: 3 часа

### НА ГРИЛЕ

~ НА УГЛЯХ

Классика

Шампуры

Весенний стиль ~ филе

🍷 🍷 Винный соус и овощи  
В сопровождении

### ОБЖАРКА

С овощами

### НА ПАРУ

Со сливками

🍷 🍷 С рыбной головой

🍷 🍷 Без воды

На пергаментной бумаге

### СОТЕ

🍷 🍷 С луком и картофелем

варианты приготовления рыбы





## РИС

	<b>РИС «СЕЗЕН»</b> порция на 3 человека	1.700₺
	<b>РИС С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ</b> порция на 3 человека	1.600₺
	<b>РИС С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b> порция на 3 человека	1.600₺
	<b>ГАРНИР ИЗ БУЛГУРА</b> порция на 3 человека	1.350₺
	<b>РИС С ВАРЕНЬЕМ ИЗ БЕРГАМОТА &amp; АНАНАСАМИ</b>	700₺
	<b>РИС С ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ &amp; ОРЕХАМИ</b>	700₺
	<b>РИС С АРТИШОКОМ</b> подается в сезон - с обжаренным миндалем и укропом	700₺
	<b>РИСОВЫЙ ПЛОВ</b>	850₺
	<b>ГАРНИР ИЗ РИСА</b>	450₺



## ПАСТА & ЛАПША
























	<b>СПАГЕТТИ</b>	550₺
	сливочный соус 650₺ томатный соус 650₺ томатный соус и мясо 950₺	
	<b>ЛАПША</b>	600₺
	с фаршем 950₺ с орехами и сыром «ТУЛУМ» 650₺	
	со сливками, курицей и грибами 950₺	

## БЛЮДА В КАСТРЮЛЕ






	<b>БЛЮДО ИЗ ШПИНАТА С МОЛОКОМ</b>	800₺
	<b>БЛЮДО ИЗ КОРНЕЙ ШПИНАТА</b>	800₺
	<b>БЛЮДО ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ</b>	800₺
	<b>БЛЮДО ИЗ КАБАЧКОВ</b>	800₺
	<b>БЛЮДО ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	800₺
	<b>БЛЮДО ИЗ ЖАРЕНЫХ ТОМАТОВ</b> с рисом, чесноком и базиликом	950₺



## ДЕСЕРТЫ

-  **ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ** измельченные орехи, обжаренный тахини и каймак \_\_\_\_\_ 800₺  
неизменный рецепт с 1937 года
-  **ХЁШМЕРИМ** \_\_\_\_\_ 650₺
-   **ДЕСЕРТ ИЗ АЙВЫ** подается в сезон • с каймаком \_\_\_\_\_ 600₺
-    **ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ** с каймаком \_\_\_\_\_ 600₺
-     **МИНДАЛЬНЫЙ КЕШКЮЛЬ** \_\_\_\_\_ 550₺  
МИНДАЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ, СЛИВКИ ИЗ МОЛОДЕЖИ БУЙВОЛИ И ФИСТАШКИ 600₺
-    **РИСОВЫЙ ПУДИНГ** \_\_\_\_\_ 400₺
-    **ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ** \_\_\_\_\_ 400₺
-    **КРЕМ-КАРАМЕЛЬ** \_\_\_\_\_ 400₺
-   **МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА** [↘ на выбор](#) \_\_\_\_\_ 400₺
-  **СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ** \_\_\_\_\_ 450₺

## МЕНЮ НА ВЫХОДНЫЕ

-  **ВОДЯНОЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ** [↗ неизменный рецепт с 1937 года](#) \_\_\_\_\_ 700₺
-  **СУП С «УШКАМИ»** с мантами, говяжьим хвостом и нутом \_\_\_\_\_ 650₺
-  **МАНТЫ** с йогуртом и горячим сливочным маслом \_\_\_\_\_ 700₺
-  **ПИЯЗ ИЗ ФАСОЛИ** с вареным яйцом, томатами, свежим луком, петрушкой и соусом тахини \_\_\_\_\_ 700₺
-  **ПИЯЗ ИЗ ФАСОЛИ « БЕРЮЛДЖЕ »** \_\_\_\_\_ 700₺  
с вареным яйцом, томатами, свежим луком, петрушкой и соусом тахини



## НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ ФРУКТОВЫЕ & ОВОЩНЫЕ СОКИ	ПЕТРУШЕЧНЫЙ СОК <small>петрушка, апельсиновый сок и имбирь</small>	275₺
	ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД	250₺
	АНАНАСОВЫЙ СОК	400₺
	ЯБЛОЧНЫЙ СОК	250₺
	АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	250₺
	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК	250₺
	МОРКОВНЫЙ СОК	250₺
ГРАНАТОВЫЙ СОК <small>подается в сезон</small>	280₺	

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	ДОМАШНИЙ АЙРАН	210₺
	ШАЛГАМ (рассол)	210₺
	ТОМАТНЫЙ СОК	210₺
	КОКА КОЛА <small>ОБЫЧНАЯ   ДИЕТИЧЕСКАЯ</small>	210₺
	ФАНТА	210₺
	СПРАЙТ	210₺
	АЙСТИ <small>ЛИМОН   ПЕРСИК   МАНГО   АРБУЗ</small>	210₺
	ВИШНЕВЫЙ СОК	210₺
	ПЕРСИКОВЫЙ СОК	210₺
	АБРИКОСОВЫЙ СОК	210₺
	ВИНОГРАДНЫЙ СОК	210₺
	ТОНИК SCHWEPES <small>КЛАССИКА</small>	230₺
	ТОМАС ГЕНРИ <small>КЛАССИЧЕСКИЙ ТОНКИЙ</small>	350₺
	ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК	350₺

ВОДА & СОДОВАЯ	ВОДА <small>75 мл</small>	120₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА <small>KIZILAY   BEYPAZARI</small>	130₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ПРЕМИУМ ULUDAĞ <small>25cl</small>	200₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ПРЕМИУМ ULUDAĞ <small>75cl</small>	350₺
	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА SAN PELLEGRINO <small>25cl</small>	270₺
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА SAN PELLEGRINO <small>75cl</small>	470₺	

КОФЕ	ФИЛЬТРОВАННЫЙ КОФЕ	200₺
	РИСТРЕТТО	200₺
	ЭСПРЕССО	200₺
	АМЕРИКАНО	220₺
	КАПУЧИНО	240₺
	КОФЕ ЛАТТЕ	270₺
	ЛАТТЕ МАКИАТО	240₺
КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ	130₺	

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ	ЛЕДЯНОЙ АМЕРИКАНО <small>американо, коричневый сахар</small>	300₺
	МОКА С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ <small>американо, белый шоколад, молоко, сливки</small>	320₺
	АЙСКОФЕ С ИМБИРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ <small>американо, соус «имбирное печенье»</small>	320₺
	ЛЕДЯНОЙ ТУРЕЦКИЙ МОКА <small>турецкий кофе, шоколадный соус, молоко, сливки</small>	320₺

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	270₺
	САЛЕП (молочный напиток)	270₺

ЗАВАРНОЙ ЧАЙ	ШАЛФЕЙ	200₺
	ЛИПОВЫЙ ЧАЙ	200₺
	ТИМЬЯН ЧАЙ	200₺
	ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ	200₺
	ШИПОВНИК	200₺
	ГИБИСКУС ЧАЙ	200₺
	ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ	50₺

