



Т ТЁПЛЫЕ СТРАНЫ

кухня двух берегов



МЕЗЕ

закуски

- | | | |
|--|--------------|--------|
| Дзадзики
<i>из фермерского йогурта со свежими огурцами и турецкой мятой</i> | 320 ₺ | 150 гр |
| Мезе из запеченных баклажан
<i>с хрустящим нутом и кубанскими вялеными томатами</i> | 320 ₺ | 150 гр |
| Мезе из брокколи
<i>с кубанскими семечками, злаками и маслом из свежей кинзы</i> | 360 ₺ | 140 гр |
| Хайдари
<i>из сливочных сыров с запеченными маслинами</i> | 385 ₺ | 140 гр |
| Хумус со свёклой,
<i>фермерским каймаком и таврским кедровым орехом</i> | 360 ₺ | 180 гр |
| Классический хумус по-турецки
<i>с тигровыми креветками, брокколи и миксом из кубанских семечек</i> | 480 ₺ | 200 гр |
| ◆◆◆◆ Ассорти мезе «Гранд Базар»
<i>дзадзики, хайдари, хумус классический, хумус свекольный, мезе из баклажан</i> | 760 ₺ | 400 гр |

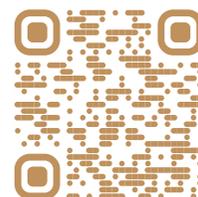


фото блюд можно посмотреть здесь

ХОЛОДНЫЕ

закуски

- Ферментированная свекла** **360 ₺** 120 гр
*на кремовой подушке из эстрагона
с карамелизированным грецким орехом*
- Брускетта по-кубански** **395 ₺** 210 гр
*со спелыми томатами, сливочной страчателлой
и миксом семечек с ароматным маслом*
- Брускетта по-турецки** **450 ₺** 170 гр
*с говядиной пастроми, свежим кресс-салатом
и нежнейшим кремом из феты*
- Нежный паштет** **430 ₺** 210 гр
*из птицы с кубанскими маринованными
яблочками и кремом из айвы*
- Тар-тар из говядины** **620 ₺** 160 гр
*с ароматным лимонным маслом,
картофелем фри и муссом из пармезана*
- Запеченный перец Рамиро** **450 ₺** 200 гр
*с розовыми томатами и кремом из турецких
маслин каламата*
- Маринованный перец Рамиро** **450 ₺** 120 гр
в пряном тимьяне с нежным сливочным сыром
- Подкопченная фермерская индейка** **595 ₺** 170 гр
*с соусом из тунца, ароматным фундуком,
каперсами и турецким пряным маслом*

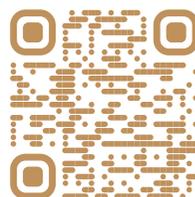


фото блюд можно посмотреть здесь





ХОЛОДНЫЕ закуски

- | | | |
|---|----------------|--------|
| Южная страчателла
<i>с жареными хрустящими баклажанами,
лесными орехами и вялеными томатами</i> | 590 Р | 180 гр |
| Ассорти мясных деликатесов
<i>собственного приготовления (вяленая утиная грудка,
вяленая куриная грудка, суджук, бастурма,
вяленая свинина)</i> | 920 Р | 190 гр |
| Черноморский улов
<i>сельдь слабосоленая, скумбрия копченая,
сезонный улов (хамса/килька)</i> | 860 Р | 410 гр |
| Ассорти кубанского сала
<i>два вида сала с гренками и горчицей</i> | 460 Р | 200 гр |
| Буратта
<i>с джемом из томленных томатов</i> | 860 Р | 280 гр |
| Свежие овощи с кубанских грядок
<i>огурцы, помидоры черри, брокколи, цветная капуста,
морковь, сельдерей, перец болгарский, редис,
перец острый, шпинат, подается с соусом дзадзики</i> | 550 Р | 440 гр |
| Малосольные овощи
<i>бамбук, черри, вешенки, слива, цветная капуста,
огурчики фермерские</i> | 695 Р | 360 гр |
| Плато сыров с финиками
и цветочным мёдом
<i>брынза, пармезан, камамбер, горгонзола,
сыр шанклиш в заатаре (собственного приготовления)</i> | 1 250 Р | 330 гр |



фото блюд можно посмотреть [здесь](#)

САЛАТЫ

- Салат с сочным арбузом,** **395 ₺** 300 гр
мягким фермерским сыром и свежими томатами
- Турецкий салат** **495 ₺** 230 гр
с кальмаром, бобами эдамаме, фасолью и спелым авокадо, подается с заправкой на основе апельсинового фреша и оливкового масла
- Салат с малосоленной брынзой,** **450 ₺** 200 гр
миксом свежей зелени, свежими овощами и грецкими орехами
- Стамбульский салат** **520 ₺** 210 гр
из брокколи, цукини с насыщенной заправкой из вяленых томатов
- Салат из говядины и кукурузы** **940 ₺** 240 гр
приготовленных на гриле, с добавлением зеленой фасоли и молодых томатов
- Цезарь с курицей,** **550 ₺** 230 гр
муссом из пармезана и льняными чипсами
- Цезарь с креветками,** **750 ₺** 230 гр
муссом из пармезана и льняными чипсами
- Салат с нежным куриным бедром,** **580 ₺** 210 гр
грибными чипсами, розовыми томатами, мягким авокадо, заправляется кунжутным маслом
- Салат из кубанских овощей,** **595 ₺** 300 гр
сливочной брынзы и маслин Domat
- Салат по-измирски** **750 ₺** 200 гр
из запеченной форели с бобами эдамаме и злаками



фото блюд можно посмотреть здесь





СУПЫ

Чобра* <i>национальный турецкий суп с говядиной, запеченным перцем и турецкой фасолью</i>	370 ₺	400 гр
Окрошка <i>с вяленой куриной грудкой</i>	380 ₺	350 гр
Окрошка <i>с мортаделлой</i>	380 ₺	350 гр
Борщ зелёный в кубанских традициях <i>подается с румяными помпушками</i>	420 ₺	270/60 гр
Уха наваристая <i>из трех видов рыб (морской окунь, форель, судак)</i>	560 ₺	300 гр
Крем-суп кукурузный <i>с вяленой утиной грудкой и сливочным сыром</i>	595 ₺	350 гр

*Чобра - национальный турецкий суп. Его рецепт был найден в древних кулинарных манускриптах, хранившихся в библиотеках Османской империи. Блюдо представляет собой наваристый мясной бульон, в котором томится нежное говяжье мясо, дополненное целым ансамблем восточных специй.

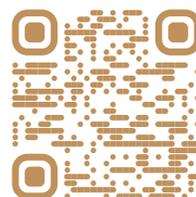


фото блюд можно посмотреть здесь

ГОРЯЧИЕ

закуски

Глазированный баклажан

с помидорами черри

420 ₺ 270 гр

Жареный микс морепродуктов

в хрустящей панировке с соусом васаби

580 ₺ 200/40 гр

Хрустящий камамбер

*фаршированный фисташками и обжаренный
в тонком тесте, подается с виноградным соусом*

730 ₺ 170 гр

Вареники

с картофелем, красной икрой и трюфельным соусом

365 ₺ 170 гр

Оладьи из кабачка

с нежным сливочным кремом и красной икрой

350 ₺ 230 гр

Рагу

*из черноморских рапанов и мидий
в сливочном соусе*

730 ₺ 300 гр

Красные креветки и кальмар

*в сливочно-перечном соусе с кабачками
и картофелем пай*

690 ₺ 250 гр

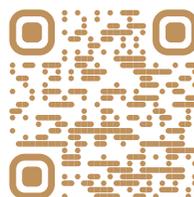


фото блюд можно посмотреть здесь



Лахмаджун – это турецкая пицца в виде тонкой лепёшки в авторской подаче



ИЗ ДРОВЯНОЙ печи

Турецкая лепешка	160 ₺	130 гр
Пиде*		
с говядиной и рублеными свежими овощами	530 ₺	380 гр
с бараниной и миксом ароматной зелени	670 ₺	380 гр
с миксом сыров (сулугуни, моцарелла, горгонзола, пармезан), грушей и трюфельным мёдом	780 ₺	400 гр
♦♦♦♦ гигантский фирменный пиде с 3 видами начинок: говядина, баранина, сыр	985 ₺	570 гр
Лахмаджун		
с мятным хумусом, томатами и кебабом из баранины	750 ₺	400 гр
с пастроми, руколой и каперсами	680 ₺	320 гр
с сыром моцарелла, страчателлой и фисташками	680 ₺	250 гр

*В Турции очень популярны так называемые – Пиде. Это лепешки, часто подаваемые в ресторанах к супу, которые бывают, как с начинкой, так и без. Турки рвут пиде руками и вымачивают в жидких блюдах. «Хлеб любит руки и не любит нож» – так говорят старожилы пекарен.

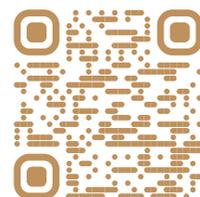
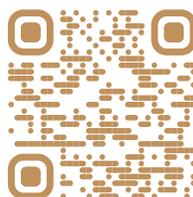


фото блюд можно посмотреть здесь

ГОРЯЧИЕ

блюда из мяса и птицы

- | | |
|---|-----------------------|
| Равиоли из индейки
<i>с вялеными томатами и чипсами из шампиньонов</i> | 420 ₺ 180 гр |
| Нежная индейка
<i>с брокколи, кедровыми орехами, хрустящими цукини и муссом из стамбульской брынзы</i> | 780 ₺ 210 гр |
| Язычки ягненка
<i>отварные и обжаренные с картофельным gratenem, хумусом из фасоли и мясным соусом</i> | 880 ₺ 300 гр |
| Томленые говяжьи щёчки
<i>с картофельными драниками, кремом из свежих огурцов и зелени</i> | 990 ₺ 330 гр |
| ♦♦♦♦ Гигантский бифштекс
<i>из телятины с миксом трав, специй и двумя видами сыра
Фламбируется при подаче</i> | 1 300 ₺ 550 гр |
| Бифштекс
<i>с сулугуни и моцареллой, яйцом пашот и жгучим перцем</i> | 870 ₺ 300 гр |
| Утиная грудка
<i>с фисташками, пюре из картофеля, кумквата и вяленой грушей в специях</i> | 920 ₺ 300 гр |
| ♦♦♦♦ Томленые телячьи ребрышки
<i>подаются с руколой и соусом чимичурри
Томятся 4 часа</i> | 5 800 ₺ 1 шт |
| Жареный цыпленок
<i>подается с мезе дзадзики
Приготовлен в дровяной печи</i> | 1 200 ₺ 1 шт |







ГОРЯЧИЕ

блюда из рыбы

Стейк из корельской форели **1 200 ₺** 200/40 гр
на гриле с бурым рисом и шпинатом

Жареное филе судака **895 ₺** 230 гр
с брокколи, кедровыми орехами и кремом из цветной капусты

Палтус **1 390 ₺** 270 гр
с хумусом из нута, маслинами и маринованными каперсами

Обжаренная угольная треска **1 150 ₺** 230 гр
подается со слайсами из хрустящих кабачков

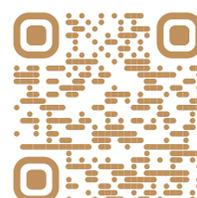


фото блюд можно посмотреть здесь

НА ОГНЕ

Шашлык

Свиная шея	390 ₺	за 100 гр
Куриное бедро	390 ₺	за 100 гр
Бедро индейки	420 ₺	за 100 гр
Мякоть баранины	580 ₺	за 100 гр
Седло барашка	950 ₺	за 100 гр

Каре ягненка [🔒]

980 ₺ за 100 гр

Бараньи семечки *из ребра*

450 ₺ за 100 гр

Кебаб «Фирменный»

из телятины в тонком тесте с турецким сюзме и медом

720 ₺ 340 гр

«Адана-кебаб»

из ягненка и телятины с фисташками и острым перцем, подается с обжаренными на гриле томатами и острым перцем

790 ₺ 340 гр

«Урфа-кебаб»

из мяса ягненка с добавлением острого и болгарского перцев, турецкими травами, подается с обжаренными на гриле томатами и острым перцем

850 ₺ 320 гр

Стейк Денвер

880 ₺ за 100 гр

Стейк Рибай [🔒]

1 100 ₺ за 100 гр

Дорадо на углях

1 990 ₺ 1 шт

Калкан на гриле [🔒]

900 ₺ за 100 гр

Креветки королевские

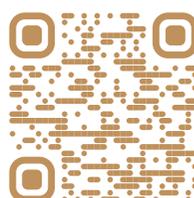
850 ₺ за 100 гр

Кальмар

495 ₺ за 100 гр

Гребешок

690 ₺ за 100 гр







ГАРНИРЫ

Молодая капуста, <i>жаренная на гриле, подается с трюфельным соусом</i>	280 ₺	180 гр
Листовой шпинат, <i>обжаренный на ароматном масле, с пармезаном и миндалем</i>	380 ₺	100 гр
Молодой картофель конфи <i>со сметаной и соусом чимичурри</i>	295 ₺	270 гр
Овощное ассорти на гриле <i>брокколи/шампиньоны/болгарский перец/ кабачки/помидоры/баклажаны</i>	350 ₺	200 гр
Запеченный картофель <i>в панировке из зелени с трюфельным соусом</i>	350 ₺	160 гр
Жареный брокколи на гриле <i>с соусом из арахиса</i>	360 ₺	170 гр

АКВАРИУМ

Морские ежи <i>подаются с хрустящими гренками из черного хлеба</i>	<i>цена уточняется у официанта</i>	1 шт
Устрицы <i>подаются с хрустящими гренками из черного хлеба</i>	<i>цена уточняется у официанта</i>	1 шт

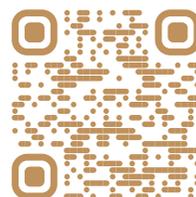


фото блюд можно посмотреть здесь

ДЕСЕРТЫ

Панна-Котта <i>из халвы с мороженым из турецкого йогурта</i>	360 ₺ 170 гр
Кадаиф* <i>трубочка с фисташковой карамелью, свежей малиной и сырным мороженым</i>	550 ₺ 190 гр
Морковный торт <i>с маковым мороженым</i>	490 ₺ 280 гр
Шоколадное Шу <i>с апельсином конфи и фисташковым мороженым</i>	490 ₺ 200 гр
Чизкейк <i>с фисташковой пахлавой</i>	690 ₺ 220 гр
Кюнефе <i>с цветочным медом и фисташками</i>	590 ₺ 230 гр
Сливочно-муссовая фисташка <i>с начинкой из манго-маракуйи</i>	690 ₺ 180 гр
Сокровища Тёплых Стран  <i>шоколадный бисквит в сочетании с миндальным пралине, соленой карамелью и муссом из молочного шоколада, подается со сметанным мороженым</i>	790 ₺ 140 гр
Фирменное мороженое	150 ₺ 50 гр
Сорбет <i>арбуз/малина дыня/тархун лимон/каламанси</i>	130 ₺ 50 гр
Арбуз	110 ₺ 100 гр
Дыня	130 ₺ 100 гр

*Первые упоминания о нем датируются XV веком. Тогда он был доступен только правящей элите. Со временем рецепт распространился среди народа, и по сей день остается одним из самых популярных турецких сладостей







г. Краснодар, ул. Красная 169/1
+7 918 119 99 97

Цены действительны по 31.12.2024

Калькулятор _____

Директор _____

Данная печатная продукция является рекламным продуктом.
Внешний вид блюд может отличаться от представленных на фотографиях.
Подробную информацию Вы можете уточнить у менеджеров зала или по телефону +7 918 119 99 97