

ELA ANATOLIAN RESTAURANT

О Б Е Д - У Ж И Н

СУПЫ

Чечевичный суп (вег.)

С топленым сливочным маслом, пряными крутонами и лимоном

Чечевица была обнаружена на Ближнем Востоке около 9 000 лет назад. Чечевица, в частности выращиваемая в Месопотамии, известна как бобовая культура, богатая белком и клетчаткой.



Суп из морепродуктов с зернистой текстурой

с костным бульоном, шафраном и оливковым маслом холодного отжима



Куриный суп

С топленым сливочным маслом, пряными крутонами и лимоном



Холодный суп Айран аши (вег.)

С зеленой чечевицей, льняным семенем, дробленой пшеницей, нутом и оливковым маслом первого отжима



ЗАКУСКИ

Севиче из креветок

С авокадо, оливковым маслом, лимонным соусом и средиземноморскими травами



Капрезе Моцарелла (вег.)

С мясистыми помидорами, поджаренным багетом с чесноком, кедровыми орехами, песто из рукколы и базилика



САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с курицей

Салат Романо, соус Цезарь, жареный нут со специями, помидоры Черри и сыр Пармезан

СЦезарь Кардини создал один из самых популярных салатов в мире - салат «Цезарь», используя последние продукты, имеющиеся в его кладовой и применив весь свой талант, чтобы не оставить гостей голодными. Нет человека, который не испробовал легендарный вкус салата «Цезарь», а если и не пробовал, то хотя бы не слышал о нем.



Зеленый салат (вег.)

С сыром Пармезан и соусом из вяленых томатов



Салат из свёклы и авокадо

с киноа, грейпфрутом, сушёными цитрусами, жареным миндалём, микрозеленью и свекольным соусом



ПАСТА / ПИЦЦА / ПИТА / СЭНДВИЧ

Американский бургер с говядиной

Домашние котлеты для бургера, салат-латук, помидоры, маринованные огурцы корнишоны, (сыр по желанию) С жареным картофелем и салатом «Коул Слоу»

Гамбургер прошел долгий путь, пока не стал тем, чем он является сегодня. Этот путь начался в 1 веке нашей эры



Сэндвич со стейком

Говяжье филе, жареный лук, грибы, помидоры, маринованные огурцы корнишоны, соус Барбекю и жареный картофель



Тальятелли с курицей и грибами

Куриное филе в сливочно-грибном сырном соусе с тёртым сыром Пармезан



Манты (вег.)

С йогуртом и масляным соусом



Спагетти Болоньезе

С говяжьим фаршем и сыром Пармезан



Пенне Арабиатта (вег.)

С томатным соусом и сыром Пармезан



Тост с сыром или Тост Микс

С жареным картофелем



Пицца «Маргарита» (вег.)

С сыром Моцарелла, томатным соусом, свежим базиликом и оливковым маслом первого отжима



Пицца с креветками и тунцом

С сыром Моцарелла, бейби креветками, консервированным тунцом, свежей кукурузой
с 12:00 до 24:00



Пицца с говяжьими ребрышками

С сыром Моцарелла, томленными на медленном огне говяжьими ребрышками и перцем Халапеньо

Термин «пицца» происходит от глагола «Pinsere», что в переводе с латинского означает «дробить, измельчать»
с 12:00 до 24:00



Бафра Пита

Обжаренный с луком говяжий фарш, приправленный черным перцем, со сливочным маслом
с 12:00 до 24:00



Пита со шпинатом и сыром (вег.)

Сыр Моцарелла, красный перец Капия обжаренный с луком
с 12:00 до 24:00



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Говяжья вырезка в собственном соусе

с сезонными овощами в сливочном масле, кешкеком с киноа и ростками зелёного нута



Ислама кёфте

подаётся с хлебом, пропитанным мясным бульоном и красным перцем, с запечёнными перцами и томатами

Фирменное блюдо региона Адапазары, имеющее географическое указание и известное по всей стране



Венский шницель

Тонко отбитая куриная грудка с картофельным салатом и сливочным маслом



Морской окунь с соусом Меньер

Соте из тыквы, свежая спаржа и соус Меньер с эстрагоном



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный пирог

С карамельным соусом и ванильным мороженым



Запеченный рисовый пудинг с Мастикой (вег.)

С жареным фундуком

Десерт под названием «Молочное блюдо», появившийся в османской кухне в XV веке, дошел до нас сегодня как рисовый пудинг.



Десерт из тыквы с тахином и халвой (v)

С ореховым крокантом



Яблочный пирог (вег.)

С ванильным мороженым



Глютен Яйца Молоко лактоза Горчица Рыба Ракообразные Орехи Кунжут Острый перец соя Веган Вегетарианский морковь Сульфит

ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Закуски

Артишоки в оливковом масле

с красной свёклой и микрозеленью



Горячая Закуска

Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны, грибы и чесночный соус на оливковом масле



Основное Блюдо

Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



ДЕСЕРТ

Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлеты гриль



Курица гриль



Спагетти Болоньезе



Спагетти Неаполитано



Жареный картофель



Глютен

Яйца

Молоко
лактоза

Горчица

Рыба

Ракообразные

Орехи

Кунжут

Острый
перец

соя

Веган

Вегетарианский

морковь

Сульфит