

# LA SOFA

Lounge & Grill

## “ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В LA SOFA”

Расслабьтесь и насладитесь изысканными блюдами нашей кухни Lounge & Grill, приготовленными с любовью и мастерством. Наши блюда созданы для того, чтобы отправить Вас в гастрономическое путешествие с богатым дымным вкусом и свежайшими ингредиентами.

## ЗАКУСКИ И СОУСЫ ОТ ЗАВЕДЕНИЯ

Воздушный лаваш, Сыр Эзине, (вег.)

Грецкий орех, Сливочное масло, Фава из артишока, Соус-паста, Маставе, Дживе, Мамзана, Хибеш, Хайдари

### ДОЛМА

Фаршированный лук, Фаршированные цветки, Фаршированный инжир

Любые виды долмы, в приготовлении которых используются различные ингредиенты – от листьев айвы до виноградных листьев, – считаются одними из важнейших блюд Дворцовой кухни Османской Империи с XV века и до наших дней. Людей, которые специализировались в приготовлении таких блюд, называли «Долмаджи».



## СУПЫ

### СУП ГЮЛЮКЛЮ

Куриные фрикадельки со сливочным маслом и мятой

Суп Гюлюккю, один из любимых супов местной кухни Аланьи, часто подают в качестве угощения на традиционных свадебных обедах и приглашениях. Этому блюду присвоен географический знак



### СУП КЫРЛАНГЫЧ (ЛАСТОЧКА)

С пшеницей и садовыми овощами

Этот суп был одним из самых любимых супов Султанской кухни в 1764 году.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ИЧЛИ КЁФТЕ ПО-АНТЕРПСКИ

с йогуртовым соусом



◆ SPaşaeli 6N Karasakız ◆

Выразительный выбор; яркие фруктовые ноты уравновешивают пряность.

## БЁРЕК МИХРАБ

Бёрек ролл с белым сыром

Бёрек Михраб получили свое название благодаря изысканной форме и искусной тонкой работе, напоминающей михраб мечети Бёрек Михраб - это вкус Анатолии, рожденный в результате сочетания терпения и искусного мастерства.



## ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ЭДИРНИНСКИ

С маринованным луком и сумахом, и петрушкой



## ТЕПЛЫЙ ХУМУС С БАРАНИНОЙ

Теплый хумус с кусочками мяса ягненка, маринованными в луковом соке и тимьяне, и жареными фисташками.

Это блюдо также готовят как традиционное блюдо в таких странах, как Турция, Армения, Кипр и Греция. В Турции его готовят в регионах Хатай и Мерсин. В последние годы стал достаточно популярным блюдом в Европе и Америке.



## ФАРШИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ С ВИШНЕЙ И МЯСОМ

Фаршированные виноградные листья с мясом, ароматизированные вишней и йогуртом

Фаршированные виноградные листья с вишней и мясом – одно из незаменимых блюд Дворцовой кухни Османской Империи и турецкой кухни. Слегка кисловатый вкус вишни и мягкая текстура риса уравновешиваются водой, создавая гармонию сладкого и кислого вкусов.



## БАФРА ПИТА

С рукколой

Бафра Пита была запатентована Турецким ведомством по патентам и товарным знакам в 2005 году и вошла в список зарегистрированных продуктов г. Самсун.



## ЛАХМАДЖУНЫ ФЫНДЫК (МИНИ ЛАХМАДЖУНЫ)

С рукколой

На Ближнем Востоке это блюдо, также известно как «Лахм Би Ажин» или «Сфиха», хотя и не совсем то же самое, что лахмаджун, готовят в разных формах и с разными сочетаниями ингредиентов.



## САЛАТЫ

### САЛАТ ТАБЛАДЖИ (В.)

Помидор, петрушка, красный перец хлопьями, фиолетовый лук, сумах, гранатовый сироп и оливковое масло

Этот салат готовится из мелко нарезанных помидоров, лука, петрушки и сумаха и заправляется лимонным соком и оливковым маслом. Получил свое название «Табладжи», благодаря быстрому и искусному приготовлению мастерами кебаба на подносах



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



Арахис



Сульфит



Вегетариански



морковь



острый перец



СОЯ

## САЛАТ С АВОКАДО И МАШЕМ (В.)

Свежие специи, помидоры, разноцветные листья салата, соус тахини с уксусом  
Маш – продукт, богатый клетчаткой. Поэтому он обладает способностью снижать уровень холестерина, а авокадо способностью нормализовать работу сердечно-сосудистой системы и снижать депрессивные проявления.



## САЛАТ ПИМПИРИН

Портулак, зеленый лук, помидоры черри и чесночный йогуртовый соус  
Способствует снижению веса и полезен для здоровья сердца.



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## ШЕХЗАДЕ ЛОКУМУ (НАСЛАЖДЕНИЕ ПРИНЦА)

Филе говядины, густой йогурт, томатный соус, хрустящий картофель и сливочное масло  
Шехзаде локуму готовится из нежного и сытного филе говядины, вдохновленного вкусами Дворцовой кухни Османской Империи. Получило свое название от роскошных деликатесов, украшавших столы принцев. По своему вкусу и подаче это одно из незабываемых главных блюд особых приглашений и торжеств.



◆ Porta Caeli Ament ◆

Фирменное сочетание; элегантные танины создают баланс.

## АДАНА КЕБАБ

С овощами на гриле и маринованным луком сумахом  
Традиция приготовления мяса на огне в кочевых культурах сыграла важную роль в зарождении Адана кебаба.



◆ Kavaklıdere Selection / Öküzgözü-Boğazkere ◆

Рекомендация шефа; яркие фруктовые ноты и сбалансированные танины создают выразительное сочетание.

## БЕЙТИ КЕБАБ С ЙОГУРТОМ

С томатным соусом Конкасе и чесночным йогуртом  
Название Бейти происходит от названия ресторана Бейти, открытого в 1945 году. Считается, что рецепт этого блюда восходит к дворцовой кухне Османской империи и дошедшим до наших дней.



## СЕДЛО ЯГНЕНКА

Баранина на гриле, с чесночным рисом и овощами  
«Чесночный рис» – ароматное и вкусное блюдо из риса, имеющее давнюю историю в средиземноморской кухне. Это здоровая пища, приготовленная из натуральных и простых ингредиентов, особенно в сельской местности.



◆ Paşaeli K2 ◆

Фирменное сочетание; насыщенное тело и пряные ноты создают мощную гармонию.

## КУЛЬБАСТЫ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ

С Хатайскими дроблеными оливками и теплым соте из помидор  
Богос Пираниян, работавший поваром в Анатолийском колледже Мерзифона в 1896-1915 годах, в своей книге «Книга повара», написанной в 1914 году, пишет, что приготовление пищи – это не только практическое или техническое мастерство, но и отражение идей, культуры и даже дыхания повара.



## КУРИНАЯ КОТЛЕТА НА ГРИЛЕ (КЮЛЬБАСТЫ)

Подаётся с жареными помидорами, перцем на гриле и луком сумахом



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



Арахис



Сульфит



Вегетариански



морковь



острый перец



СОЯ

## ДЕСЕРТЫ

### КЮНЕФЕ

Со сливочным мороженым

Считается, что впервые появился в регионах Алеппо и Дамаска, где готовили сырные десерты. В Турции это достаточно известный и любимый многими десерт, который по-разному готовят в провинциях Хатай, Газиантеп и Юго-Восточная Анатолия



### ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ

Со взбитыми сливками, тахини и грецкими орехами

Один из традиционных незаменимых вкусов Анталии



### МУХАЛЛЕБИ АЛАЧАТЫ

С грильяжем из фундука

Десерт, отражающий спокойный и естественный образ жизни Алачаты, станет идеальным вариантом для тех, кто любит как современные, так и традиционные вкусы. Несмотря на то, что его обычно предпочитают в качестве освежающего десерта в летние месяцы, он является украшением стола в любое время года.



## ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

### 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



### КОТЛЕТЫ ГРИЛЬ



### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ



## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

### КУРИЦА ГРИЛЬ



### СПАГЕТТИ НЕАПОЛИТАНО



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



Арахис



Сульфит



Вегетариански



морковь



острый перец



СОЯ