

ELA ANATOLIAN RESTAURANT

О Б Е Д - У Ж И Н

ЗАКУСКИ

Чечевичный суп (vj)

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.



Куриный суп

С топленым сливочным маслом, пряными крутонами и лимоном



Холодный суп «Айран аши» (vj)

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



Севиче из креветок

С авокадо, оливковым маслом, лимонным соусом и средиземноморскими травами



Капрезе Моцарелла (vj)

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

С Цезарь 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 (vj)

С сыром Пармезан и соусом из вяленых томатов



Салат с маринованными помидорами

Салат из очищенных помидор с фиолетовым луком и малиной



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

Chicken breast in a creamy mushroom-cheese sauce, topped with grated Parmesan



Манты (vj)

С йогуртом и масляным соусом



Спагетти Болоньезе

С говяжьим фаршем и сыром Пармезан



Пенне Арабиатта (vj)

С томатным соусом и сыром Пармезан



Тост с сыром или Тост Микс

С жареным картофелем



Пицца «Маргарита» (vj)

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 до 24



Бафра Пита

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



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Орехи



Кунжут



Острый
перец



соя



Веган



Вегетарианский



морковь

Пицца с говяжьими ребрышками

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

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



Пита со шпинатом и сыром (vj)

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



Пита с Мясом

С говяжьим фаршем, луком, перцем, помидорами и оливковым маслом с 12 до 24



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Чёкертме Кебаб

Филе, нарезанное соломкой, специальный соус, йогурт, картофель соломкой

Это разновидность кебаба, родившаяся в Бодруме и его окрестностях, названная в честь деревни в этом регионе и зарегистрированная Турецким ведомством по патентам и товарным знакам.



Котлеты по-Балкански

Овощи на гриле, рис, пита со свежими специями, сумахом и петрушкой

Это традиционная котлета, которая своим ароматом венчает исторические улицы балканской страны Боснии и Герцеговины. Она также известна как «Чевапи».



Маринованная куриная грудка на гриле

С запеченными овощами



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

Медовик

Русский пирог с медом



Запеченный рисовый пудинг с Мастикой (vj)

С жареным фундуком

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



Тыквенный мусс с тахини (v)

С крокантом с грецкими орехами



Яблочный пирог (vj)

С ванильным мороженым



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Закуски

Рисовый филло-ролл

Рисовая вермишель с сезонными овощами, микрозеленью и тайским соусом



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