

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.

Executive Chef - Zafer Tok

ЗАКУСКИ И СОУСЫ ОТ ЗАВЕДЕНИЯ

Воздушный лаваш, Сыр Эзине, (VJ)

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

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 Гюлюклу, 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

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХИНГЕЛЬ (VJ)

С йогуртом и соусом из красного перца

Черкесы, обосновавшиеся в Сивасе во время Великого черкесского переселения в 1860-х годах, принесли с собой свои культурные ценности и кухню.

Сиваские Хингель Манти являются одной из таких ценностей



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 (V)

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



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



острый перец



Ракообразные

САЛАТ С АВОКАДО И МАШЕМ (V)

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.



АДАНА КЕБАБ

С овощами на гриле и маринованным луком сумачом

Традиция приготовления мяса на огне в кочевых культурах сыграла важную роль в зарождении Адана кебаба.



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.



КУЛЬБАСТЫ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ

С Хатайскими дроблеными оливками и теплым сое из помидор

Богос Пиранян, 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.



КУРИНЫЙ КЕБАБ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПЕРГАМЕНТЕ

Изысканное блюдо из куриной грудки, с апельсином, картофелем и свежим тимьяном

Метод приготовления в пергаменте позволяет блюду готовиться под собственным паром, подчеркивая натуральные ароматы ингредиентов.



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



Арахис



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



острый перец



Ракообразные

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

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



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ



КУРИЦА ГРИЛЬ



СПАГЕТТИ НЕАПОЛИТАНО



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



Арахис



Вегетарианский



Вегетарианский



морковь



острый перец



Ракообразные