

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



Суп «Ювалама»

Со сливочным маслом и мятой

“ «Ювалама» делает особенным то, что он готовится коллективными усилиями и по особым случаям. Для нас, Ela Excellence, каждый день особенный”



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

СЦезарь Кардини создал один из самых популярных салатов в мире - салат «Цезарь», использовав 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



БЛЮДА РЕГИОНАЛЬНЫХ

Сахарная Фасоль

Фасоль Сахарная из Испира, томленная в печи по-черноморски с перцем Кале



Аналы Кызлы (Мать и Дочь)

Мелкие фрикадельки из булгура с Крупными фрикадельками, фаршированными мясным фаршем

Аналы Кызлы - одно из самых особенных и значимых блюд турецкой кухни. В основе происхождения этого вкуснейшего блюда лежит плодородная почва и богатое культурное наследие Анатолии



Кеме Аши с йогуртом

Мясо, нарезанное кубиками, грибы, нут, лук-шалот

Кеме Аши с йогуртом – 500-летнее блюдо из Газиантепа, преданное забвению.



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



Тальятели с курицей и грибами

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



Манты (vj)

С йогуртом и масляным соусом



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Орехи



Кунжут



Острый
перец



соя



Веган



Вегетарианский



морковь

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



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



Бафра Пита

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



Пита со шпинатом и сыром (vj)

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



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк на гриле «Кафе де Пари»

Бейби морковь, жареный картофель с соусом «Кафе де Пари»



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Орехи



Кунжут



Острый
перец



соя



Веган



Вегетарианский



морковь

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



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Горчица



Рыба



Ракообразные



Орехи



Кунжут



Острый
перец

соя



Веган



Вегетарианский



морковь

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