

LA SOFA

BISTRO SNACK

“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 - Xafer Eck

СУПЫ

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП



БОРЩ

С говядиной и сезонными овощами



ХОЛОДНЫЙ СУП «АЙРАН АШИ» (VJ)

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

Суп «Айран Аши» содержит пробиотики и клетчатку - чрезвычайно полезные питательные вещества для пищеварительной системы. Благодаря содержащимся в нем пробиотикам, он помогает поддерживать нормальный баланс микрофлоры в пищеварительной системе и способствует увеличению количества полезных бактерий в кишечнике



ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-КЕНТУККИ

С соусом Шрирача и чесночным майонезом



ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Тунец, говядина, зелень с каперсами и горчичным соусом чили

Блюдо возникло на северо-западе Италии, в частности в регионе Пьемонт.

Считается, что оно появилось в XIX веке и со временем стало популярным в других частях Италии.



КАПРЕЗЕ МОЦАРЕЛЛА (VJ)

Помидоры, листья рукколы с соусом песто и бальзамической глазурью



САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

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



ТЕПЛЫЙ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ СО СТЕЙКОМ

С сыром Пармезан и медово-горчичным соусом



САЛАТ «ЛОЖКА» (V)

Лук, перец и огурец С гранатовым сиропом и грецкими орехами

Салат из мелко нарезанных помидоров, огурцов и перца. Основной неповторимый вкус достигается благодаря оливковому маслу, собственного приготовления, методом холодного отжима из оливок собранных в нашем саду.



ПАСТА

ФЕТТУЧИНИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ (VJ)

Припущенные ломтики грибов со сливочным соусом и сыром Пармезан



ПЕННЕ АРАБИАТТА (VJ)

С острым томатным соусом и сыром Пармезан



СПАГЕТТИ НЕАПОЛИТАНО (VJ)

С томатным соусом и сыром Пармезан



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Говяжий фарш, обжаренный с овощами, томатным соусом и сыром Пармезан

Неизменный классический вкус итальянской кухни. Спагетти Болоньезе - одно из самых культовых блюд итальянской кухни, любимое как детьми, так и взрослыми по всему миру.



ПИЦЦА / ПИТА / БУРГЕР

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» (VJ)

С сыром Моцарелла и томатным соусом

Согласно официальным данным, мир познакомился с этим восхитительным блюдом в 1889 году, и с тех пор пицца «Маргарита» заняла место самой любимой пиццы в мире



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»

С томатным соусом, сыром Моцарелла, Рокфор, Чеддер, Пармезан



ПИЦЦА МИКС

С томатным соусом, сыром Моцарелла, колбасой, кукурузой, грибами



ПИТА С МЯСОМ

С говяжьим фаршем, луком, перцем, помидорами и оливковым маслом



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



G6PD



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



Боль



Ракообразные

ПИТА С СЫРОМ (VJ)

С сыром и рукколой



ЗАКРЫТАЯ ПИТА С ДОНЕРОМ

Говядина, перец, помидоры, зелень

Приготовьтесь к празднику вкуса с восхитительным дёнером в свежеспеченной пите. Неповторимый вкус мяса с насыщенным вкусом подарит вам наслаждение и восхитительные ощущения



ЛАХМАДЖУН

С говяжьим фаршем, луком, перцем, помидорами и оливковым маслом



БУРГЕР СОФА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ

Карамелизированный лук, измельченная говяжья грудинка с говяжьим беконом, сыр Чеддер, салат «Коул-слоу» и жареный картофель



ГАМБУРГЕР

Салат «Коул-слоу» и жареный картофель



БЛЮДА РЕГИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ

ШИВЕЙДИЗ

Это блюдо Антепа, которое готовится из баранины. Имеет слегка кисловатый вкус из-за приправленного бульона. 15.03.2018 года Антепский шивейдиз был зарегистрирован Турецким ведомством по патентам и товарным знакам и получил географический знак.



КАЙСЕРИ ЯГЛАМА

Имеет большой круг любителей по всему миру. Уникальный вкус и история делают его незабываемым, в каждом кусочке которого ощущаются следы прошлого.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КУРИЦА ТИККА С СОУСОМ ГРАММАССАЛА

Сезонные овощи на гриле и маринованный лук с сумачом



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Соте из сезонных овощей с соусом Бернез



КОТЛЕТЫ И ТЕПЛЫЙ ПИЯЗ ПО-АНТАЛИЙСКИ

Пияз и котлеты по-Анталиийски

Пияз по-Анталиийски имеет популярность, выходящую за пределы провинций, его история насчитывает около ста лет. Он занял свое место среди продуктов с географическим знаком, получив в 2017 году знак «Махреч», зарегистрированный Турецким ведомством по патентам и товарным знакам.



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



G6PD



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



Боль



Ракообразные

ГОБИТ ДОНЕР

Fleisch-Döner, serviert im Gobit-Brot.



ОБЫЧНЫЙ ДОНЕР

С рисом и овощами гриль



ИСКЕНДЕР-КЕБАБ

Хлеб пита, соус Искендер, йогурт и сливочное масло



ДЕСЕРТЫ

ТРИЛЕЧЕ (VJ)

Со свежими сливками и карамельным соусом

Trileçe, ursprünglich bekannt als "Tres Leches", bedeutet "drei Milchsorten" auf Spanisch. Man nimmt an, dass es im 19. Jahrhundert in Nord-, Mittel- und Südamerika sowie in der Karibik entstanden ist.



ЗАПЕЧЕННЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ (VJ)

Подается с мороженым и кусочками фундука



ТАРЕЛКА ТУРЕЦКИХ СЛАДОСТЕЙ (VJ)

Тарелка турецких сладостей (vj)



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



G6PD



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



Боль



Ракообразные