

# 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 Гюлюклю, 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



G6PD



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



Боль



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 сумахом

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



Vegetarianский



Vegetarianски



морковь



Боль



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



## КУРИЦА ГРИЛЬ



## СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ



## ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

## СПАГЕТТИ НЕАПОЛИТАНО



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Орехи



Кунжут



Горчица



Сельдерей



GGPD



Вегетарианский



Вегетариански



морковь



Боль



Ракообразные