



А Л И А

19.00 - 22.00

ЗАКУСКИ

- Мезе и Начос -8 €**
Йогурт с чесноком, острая томатная паста, хумус, копченый баклажан, пита, кукурузные начос
- Жареный перец по-испански -5 €**
с морской солью
- Бамя Темпура -6 €**
Чесночный йогурт, масляный соус с чили
- Палочки Фалафель -6 €**
Кунжут, тахини, йогуртовы
- Хлеб с томатами по-испански -6 €**
Поджареный хлеб, помидоры, чеснок, оливковое масло, оливковая паста

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Карпаччо из копченого лосося -14 €**
С соусом Бальзамик и виноградной патокой
- Карпаччо из говядины -14 €**
Перепелиное яйцо, руккола, Пармезан, горчица, бальзамик
- Тартар из Тунца -14 €**
Авокадо, кунжутное масло, лайм, пападам
- Буррата с хумусом -12 €**
Хумус с горчицей и травами, чесночным хлебом, ростками сои
- Свекольные каннелони -5 €**
рулет из свеклы с фисташками и хумусом с кориандром
- Пияз «Салат из белой фасоли» -6 €**
Перепелиное яйцо, помидоры черри, лук, соус тахини
- Салат Табуле -8 €**
гранат, кориандр, петрушка, фенхель, киноа, соус из граната и оливкового масла
- Салат из осьминога с картофелем -20 €**
Осьминог, молодой картофель, Васоби, горошек, чимичурри соус
- Греческий салат с креветками -8 €**
Сыр фета, огурец, помидор, черные оливки каламата, креветки, красный лук, соус из оливкового масла
- Салат Цезарь из королевского краба -26 €**
(дополнительная плата)
Маринованная капуста, помидоры, редис, королевский краб, острый соус цезарь

RAW BAR

- Устрицы "12 шт" -100 € (дополнительная плата)**
с соусом Миньонет
- Устрицы "6 шт" -50 € (дополнительная плата)**
с соусом Миньонет
- Икра белуги Black Pearl 50гр -320 € (дополнительная плата)**
блины, свежие сливки, вареное яйцо, лук, лимон, каперсы
- Икра осетра Golden Sturgeon 50gr -265 € (дополнительная плата)**
блины, свежие сливки, вареное яйцо, лук, лимон, каперсы

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Спринг-ролл по-турецки с начинкой из четырех сыров -12 €**
Белый сыр Эзине, моцарелла, творожный сыр, сыр Рикотта, мед с кунжутом, густой сливочный соус
- Греческие мидии Саганаки -12 €**
Тушеные мидии, сыр Фета, белое вино, кориандр, лук, помидоры, чеснок
- Креветки Гамбас аль Аджилло -14 €**
Креветки с чесноком по-испански, лук-шалот, грибы, масляный соус перцем чили
- Виноградные листья, фаршированные креветками -12 €**
Креветки, малина, копченый йогурт
- Баклажаны пармиджано -10 €**
Баклажаны, смесь сыров Моцарелла, Пармезан, Гауда, соус Конкассе
- Ризотто из Булгура с трюфелем -18 €**
Белые грибы, каштаны, трюфель, белое вино, шпинат, пармезан
- Шашлык из осьминога на гриле -22 €**
Соус Биск с тарханой, зелень
- Крабовый пирог -16 €**
Королевский краб, перепелиное яйцо, ростки сои, измельченный перец чили
- Жареные мини кальмары -14 €**
Дип-соус с тахини и чесноком, зелень
- Фаршированные Тефтели -10 €**
Баклажаны, стейк Рибай из телятины, моцарелла, фисташки, чесночный йогурт, соус Конкассе
- Фрикадельки Инегель -10 €**
Микс из специй, йогурт-чили, зелень
- Тако с бараниной тандури -12 €**
Красный лук, авокадо-майонез, зеленый лук, помидоры, ростки сои
- Фаршированные виноградные листья с жареным сыром Халлуми -10 €**
С соусом аджика

РИС И ПАСТА

- Паэлья -18 €**
Креветки, мидии, курица, чоризо
- Турецкие Пельмени -12 €**
Йогурт с мятой и чесноком, говяжий фарш, масляный соус перцем чили
- Лингвини с трюфелем -30 € (дополнительная плата)**
Трюфель, белое вино, сливочно-грибной соус
- Капеллини с хвостом омара -75 € (дополнительная плата)**
Масло-чумиккури, томатный соус

АВТОРСКИЕ БЛЮДА

- Кебаб в керамической посуде с пшеничной лепешкой -22 €**
Стейк Рибай, лук-шалот, грибы, помидоры, чеснок, зеленый перец
- Кюнефе из Креветок -14 €**
Сыр Моцарелла, креветки, Беарнский соус
- Чокертме Кебаб -18 €**
Жареный картофель по-домашнему, телячья вырезка, чесночный йогурт, соус Конкассе
- Шашлык из Сибаса -16 €**
соус Тартар, зелень

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Бараньи отбивные на длинной кости -28€**
С зеленью
- Шашлык из курицы -14 €**
С зеленью
- Лангустин 1кг -150 € (дополнительная плата)**
На гриле, отварной или жареный на сковороде
- Черная треск Мисо -56 € (дополнительная плата)**
С соусом Биск и пахтой
- Королевский Краб -150 € (дополнительная плата)**
с соусом Миньонет
- Лобстер - 1кг -150 € (дополнительная плата)**
На гриле, отварной или жареный на сковороде
- Дорадо, запеченная в соли -18 €**
Масляно-чесночный соус, Беарнский соус
- Морской язык жареный на сковороде -18 €**
Соус из каперсов и лайма
- Чилийский сибас - 52 € (дополнительная плата)**
Масляный соус с виноградной патокой
- Королевские креветки 1кг -100 € (дополнительная плата)**
На гриле, отварные или жареные на сковороде
- Стейк Рибай 28-дневной сухой выдержки 450гр -48 € (дополнительная плата)**
Жареный картофель и зелень

ГАРНИРЫ

- Сладкий картофель Каджун -6 €**
Сладкий картофель и со специями каджун
- Кускус -8 €**
Белое вино, спаржа, сыр пармезан
- Жареный картофель по-домашнему -6 €**
с острым майонезом
- Грибы Вешенка -8 €**
Морская соль, сливочное масло
- Рис на курином бульоне -5 €**
- Брокколи Кажун -5 €**
Жареная с чесноком
- Спарда на гриле -9 €**

ДЕСЕРТЫ

- Запеченная Тыква -10 €**
С густыми сливками Каймак тахини и грецким орехом
- Катмер -12 €**
Слоеная выпечка с фисташками и мороженое
- Шоколадное суфле -10 €**
Подается с Мороженым
- Эклер-кольцо -9 €**
С Лесными ягодами
- Seasonal Fruit Platter -12 €**
Гранола боул с фруктами и
- Мороженое в ассортименте "1 шарик" -3 €**