



МЕНЮ А ЛЯ КАРТ «АМБЕР» AMBER ALACARTE MENÜ

ВКУСЫ РЕГИОНА • YÖREDEN TADIMLAR

ЗАКУСКА С БАКЛАЖАНАМИ

Перетертые копченые баклажаны со свежими сливками, обжаренные семена кунжута с чесноком и помидорами, чипсами и свежими листьями мяты.

PATLICANLI FEYRUZ

Taze kaymak ile havanda ezilmiş tütüslü patlican, sarımsak ve domates üzerinde kavrulmuş susam, hamur kıtırları ve taze nane yaprakları



ЭГЕЙСКАЯ ШАКШУКА

Смесь вкуснейших сезонных овощей и эгейских трав с йогуртом из буйволиного молока и тахини в оливковом масле холодного отжима с добавлением тмина.

EGELİ ŞAKSUKA

Manda yoğurdu ve tahin ile harmanlanmış egenin lezzetli mevsim sebzeleri ve ege otları harmanı ile "şakşuka" soğuk sıkım zeytinyağı ve kimyon lezzeti eşliğinde



ХУМУС ПАЧА

Обжаренный картофель с добавлением нута, ростбиф из говядины, арахис, маринованные корнишоны, яблочный уксус, оливковое масло холодного отжима и обжаренные чесночные зерна

HUMUS PAÇA

İnceltilmiş nohut humus eşliğinde kızarmış patatesler, zırhlanmış dana eti kavurması, fıstık, kornişon turşu, elma sirkesi, sızma zeytinyağı ve kızarmış sarımsak taneleri



ЗАКУСКА ТУТСУЛУ

Помидоры Черри с дымком, деревенский сыр с красным и зеленым перцем, чесноком, грецкими орехами, жареным арахисом, свежие веточки тимьяна, базилик, сливовый сироп и оливковое масло.

TÜTSÜLÜ

Tütsü ile tatlandırılmış kiraz domates, kapy biber, yeşil cin biber, sarımsak eşliğinde fethiye köy peyniri, ceviz, kavrulmuş fıstık, taze kekik dalları, fesleğen, erik ekşisi ve zeytinyağı



ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА БОСТАНА

Сезонные овощи, специи Сумах, семена граната, грецкие орехи, вишня, натуральное масло холодного отжима и оливки Эгейского региона.

BOSTANA

Mevsim sebzeleri, sumak, nar taneleri, ceviz, vişne ekşisi, ege zeytinlerinin soğuk sıkım doğal yağı ve buz ile servis ettiğimiz serin ve ekşi bahar salatası





СУПЫ • ÇORBA

СУП ИЗ БАМИИ

Аппетитный суп, уникальный для региона Конья в Центральной Анатолии. Мелко нарезанное мясо ягненка, паста из перцев, мясной бульон, лимон и сушеные мини-ростки бамии.

BAMYA ÇİÇEÖİ ÇORBASI

"İç Anadolunun Konya yöresine özgü iştah açıcı çorbası"

İnce doğranmış kuzu etleri, biber salçası, kemik suyu, limon ve kurutulmuş mini bamya filizleri ile



ОТБОРНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЕГИОНОВ BÖLGELERDEN SEÇME APERATİF SICAKLAR

ФАРШИРОВАННЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ РЕГИОНА АНТАКЬЯ

Фаршированные котлетки с мясом баранины, пастой из перцев, грецкими орехами и фисташками с гранатовым соусом. Блюдо региона Антакья.

ANTAKYA ORUK KÖFTESİ (MEZAPOTAMYA COĞRAFYASI)

Zırhlanmış kuzu eti, biber salçası, ceviz içi ve Antep fıstığı ile doldurulmuş Antakya usulü içli köfte, nar ekşisi ile tatlandırılmış acuka sosu eşliğinde



ПЕЧЕНЬ РЕГИОНОВ ИЗМИРА, ЧАНАККАЛЕ И ТЕКИРДАГ (ЭГЕЙСКИЕ РЕГИОНЫ)

Печень ягненка, обжаренная в сливочном масле из Трабзона с острым перцем, карамелизированным красным луком и петрушкой

YAPRAK CIĞER (İZMİR, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ – EGE BÖLGESİ)

Trabzon Vakfıkebir tereyağında kavrulmuş kuzu ciğerleri, acılı cin biber, karamelize kırmızı soğan ve maydanoz



КАРТОФЕЛЬ С ПАСТОЙ ТАХИНИ (РЕГИОНЫ СРЕДИЗЕМНОГО И МРАМОРНОГО МОРЕЙ – БАЛЫКЭСИР, БУРДУР, ИСПАРТА)

Обжаренные дольки картофеля с фаршем из баранины в йогуртовом соусе с пастой тахини и приправленные тмином

TAHİNLİ PATATES (BALIKESİR, BURDUR, ISPARTA – AKDENİZ VE MARMARA)

Çıtır kızartılmış taze patates dilimleri üzerinde kavrulmuş kuzu kıyması, tahin ile tatlandırılmış yoğurt sosu ve kimyon baharatı ile



ОБЖАРЕННОЕ СОТЕ ИЗ ЗЕЛЕНИ (ЭГЕЙСКИЙ РЕГИОН)

Обжаренная свежая зелень Эгейского региона с чесночным йогуртом и томатным соусом

OT KAVURMASI (EGE BÖLGESİ)

Ege bölgesinden taze toplanmış organik Ege ot çeşitleri kavurması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА РЕГИОНОВ АНАТОЛИИ
ANADOLUDAN SEÇME ANA YEMEKLER

КЕБАБ РЕГИОНА МАЛАТЬЯ

Обжаренная мелко нарезанная говядина рибай на подушке из баклажанов с пастой из перцев, фисташками и пряным маслом

GELELİ KEBABI (MALATYA)

Patlıcan söğürtmesi üzerinde ince doğranmış dana antrikot etleri kavurması, biber salçası, Antep fıstığı ve baharatlı tereyağı ile



БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ (ГАЗИАНТЕП)

Измельченная пшеница, паста из перцев, стебли сельдерея, жареные баклажаны, нут и вырезка ягненка, приготовленные в печи с пастой тахини и чесночным йогуртом из буйволиного молока

FIRINDA KUZU KÜŞLEME (GAZİANTEP)

Yarma buğday, biber salçası, kereviz sapları, közleme patlıcan ve nohut ile toprak güveçte pişirilmiş kuzu bonfilesi üzerinde tahin ve sarımsaklı manda yoğurdu



ИНДЖИК ТАНДЫР (ЭРЗУРУМ, УЗБЕКИСТАН)

Баранья рулька, маринованная с тимьяном и тмином и приготовленная на медленном огне в каменной печи. Подается с традиционным узбекским пловом

İNCİK TANDIR (ERZURUM, ÖZBEKİSTAN)

Kekik ve kimyon ile marine edilerek taş fırında ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik etleri, Geleneksel Özbek pilavı eşliğinde



КОПЧЕНЫЕ РЕБРА (РЕГИОН МУГЛА)

Свежие и натуральные копченые ребрышки региона Мугла, приготовленные на медленном огне двумя разными способами в кастрюле и в духовке с мясным соусом, лавровым листом и картофелем

OĞLAK KABURGASI (MUĞLA YÖRÜKLERİ)

Tencerede ve fırında iki farklı yöntemle ağır ateşte pişirilmiş Muğla bölgesi yörüklerinin taze ve doğal oğlak kaburgaları, defne ile tatlandırılmış ekşili et sosu ve patates ile



ТИРЕ КЕБАБ (ИЗМИР)

Котлетки, приготовленные из баранины на гриле с томатным соусом, перцем гриль и петрушкой

TİRE KEBABI (İZMİR)

Ege bölgesinden taze toplanmış organik Ege ot çeşitleri kavurması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile



«Традиционный узбекский плов подается вместе с нашими основными блюдами из Анатолии»

“Anadolu dan seçme ana yemeklerimizin yanında Geleneksel Özbek pilavı servis edilmektedir”





ОСНОВНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА KEBAP KÜLTÜRÜNDEN ANA YEMEKLER

(Совместная гастрономия исторической и культурной кухни турецких и арабских регионов)
(Mezopotamya Türk ve Arap mutfağının Sentezlenmiş Kültürel Gastronomi Tarihinden)

БЕЙТИ КЕБАБ

Завернутое в лаваш мясо ягненка, телятины и козье мясо, приправленное чесноком и петрушкой в сочетании с фисташками, сливочным маслом, томатным соусом и соусом из йогурта

BEYTİ KEBABI

Lavaş ekmeğine sarılmış sarımsak ve maydanoz ile tatlandırılarak zırlanmış kuzu, dana ve oğlak eti karışımı ile hazırlanmış "Beyti Kebabi" Antep fıstığı, tereyağı, domates sosu ve süzme yoğurt sosu eşliğinde



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Мясо ягненка, маринованное с томатной пастой, йогуртом и оливковым маслом и приготовленное на гриле

KUZU ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş kuzu etleri



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

Куриный шашлык, маринованный в томатной пасте, йогурте и оливковом масле и приготовленный на гриле

TAVUK ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş tavuk etleri



ТУРЕЦКАЯ ЛЕПЕШКА ЛАХМАДЖУН И АДАНА КЕБАБ

Адана Кебаб, приготовленный на гриле в каменной печи, подается с хрустящей и острой турецкой лепешкой лахмаджун.

LAHMACUN ARASINDA ADANA KEBAP

Taş fırında çitir ve acılı lahmacun arasında servis edilen kömür ızgarada pişirilmiş Adana Kebabi



(Наши основные мясные блюда подаются с выпеченным хлебом,
булочкой Балыкэсир и рисом с изюмом)

(Kebap kültüründen ana yemeklerimiz çakıl taşları üzerinde pişirilmiş zahterli ekmeç, Balıkesir seferberlik çöreği ve kuru üzümlü iç pilavı ile servis edilir)



ДВОРЦОВЫЕ СЛАДОСТИ • SARAY TATLILARINDAN

ХУРМА С ПАСТОЙ ТАХИНИ

Финики, обжаренные в масле, сливки из буйволиного молока, мед, жареный кунжут и паста тахини

TAHİNLİ HURMA

Tereyağında kavrulmuş hurma taneleri, manda kaymağı, bal, kavrulmuş susam ve tahin sos



СЛАДКАЯ ХАЛВА ИЗ РЕГИОНА ЭДИРНЕ

Жареная халва по дворцовому рецепту, приготовленная из сливочного масла, муки и молотого миндаля, а также молочные сливки с жареным миндалем на гарнир

EDİRNE SARAYLISI "HELVA-İ HAKANI" (EDİRNE)

Tereyağı, un ve toz badem ile hazırlanmış tarihi sarayların helva kavurması ve yanında süt kaymağı ve kavrulmuş bademler ile



«РАЙСКАЯ ХАЛВА» (РЕГИОН ГАЗИАНТЕП)

Десерт «Райская халва», уникальный для нашего региона Килис, приготовленный с зелеными фисташками, тестом кадаиф, маслом и щербетом, приправленный корицей в сливках из буйволиного молока

CENNET ÇAMURU (GAZİANTEP)

Yeşil Antep fıstığı, kadayıf, tereyağı ve şerbet ile hazırlanmış Kilis yöremize özgü "Cennet Çamuru" tatlısı, üzerinde tarçın tozu ve manda kaymağı



МОЛОЧНАЯ ХАЛВА "СЮККЕРИ" (РЕГИРН БУРСА)

Молочная халва региона Бурса, приготовленная из муки, сахара, масла, ванили, жареного арахиса, кадаифа и фисташек.

SÜT HELVASI "SÜKKERİ" (BURSA)

Taş fırında çitir ve acılı lahmacun arasında servis edilen kömür ızgarada pişirilmiş Adana Kebabi



ВИШНЕВЫЙ ГЮЛЛАЧ (ДВОРЦОВАЯ КУХНЯ 1489 ГОДА) (КАСТАМОНУ)

Молоко, сахар, вода розы, вишневый сок, зеленая порошкообразная фисташка с сушеной вишней

GULLAC WITH CHERRY (1489 SENESİ SARAY MUTFAĞI) (KASTAMONU)

Süt, şeker, gülsuyu, vişne suyu, yeşil toz fıstık ve kurutulmuş vişne taneleri eşliğinde



Kükürtdioksit ve Sülfidler
Sulphur Dioxide & Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



Balık ve Ürünleri
Sea Products



Glütten
Gluten



Kereviz
Celery



Süt Ürünleri
Milk



Yumuşakçalar ve Ürünleri
Molluscs



Acı Bakla
Lupins



Hardal
Mustard



Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri
Nuts



Soğan
Onion



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Vegan



Vejeteryan
Vegetarian



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Ekstra Baharatlı
Very Spicy