

# ÇURHEA BISTRO

## MENÜ

### YÖRESEL ÇORBALAR / СУПЫ МЕСТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### MUĞLA KEBAP ÇORBASI

##### ТРАДИЦИОННЫЙ СУП РЕГИОНА МУГЛАР

"Mevsimine göre Oğlak, Kuzu veya Dana eti ile hazırlanır"

"Его готовят из Козлятины, Баранины или Телятины в зависимости от сезона"

Muğla yöresinin geleneksel olarak köy evlerinde kıymet gören kebab çorbası Yöre sebzeleri ile özleştirilmiş kemik suyu, fırında pişirilmiş etler ile birleştirilir ve patates, taze dağ kekiği, yeşil biber, sarımsaklı ekmeç ile lezzetlendirilerek servis edilir.

Деревенский Традиционный Суп-кебаб ценится в домах региона Мугла.

Бульон на Кости с местными овощами отлично сочетается с запеченным в духовке мясом и подается с картофелем, свежим тимьяном, зеленым перцем, чесночным хлебом.



#### MUĞLA SENTEZLEMESİ "TARHANA ÇORBASI"

##### СУП «ТАРХАНА» РЕГИОНА МУГЛА

Muğla tarhanası, yeşil bakla, bulgur, Fethiye susamı, acılı köy domatesi ezmesi ve Höşmerim " tereyağı kızartması" ile hazırlanmış Tarhana Çorbası beraberinde Mısır ekmeği ile

Суп тархана с добавлением зеленых бобов, булгура, кунжута из Фетхие, острой деревенской томатной пасты и «картошки фри с маслом» Хёшмерим с кукурузным хлебом.



### ASYA MAKARNALI ÇORBALAR / АЗИАТСКИЕ СУПЫ С ЛАПШОЙ

#### KIRMIZI KÖRİLİ TAYLAND ÇORBASI

##### ТАЙСКИЙ СУП С КРАСНЫМ КАРРИ

Spaghetti modelinde pirinç makarnası, tiftiklenmiş tavuk etleri, tavuk suyu, Hindistan cevizi sütü, acı biber, yeşil limon, kırmızı köri ezmesi

В состав блюда входят рисовые спагетти, куриное филе, куриный бульон, кокосовое молоко, острый перец, лайм, красная паста карри



#### JAPON USULÜ BALIK ÇORBASI

##### РЫБНЫЙ СУП ПО-ЯПОНСКИ

Wasabi, soya sütü ve lemon grass ile tatlandırılmış Balık suyu içinde karışık deniz ürünleri, tofu dilimleri, yassı pirinç makarnası, Shiitake mantarı, Matsutake mantarı, mini havuç ve yeşil limon

Микс из морепродуктов, ломтики сыра тофу в рыбном бульоне, приправленном васаби, соевым молоком и лимонной травой, рисовая паста, грибы шиитаке, грибы мацутаке, мини-морковь и лайм



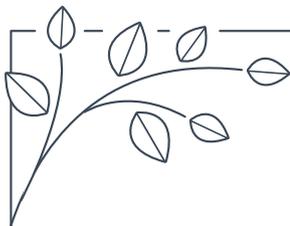
#### BAHARATLI VE DANA ETLİ NOODLE ÇORBASI

##### ОСТРЫЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛАПШОЙ

Yıldız anason, zencefil, sarımsak, pirinç şarabı, sriracha sos, kırmızı fasulye ezmesi, soya sos ve acı biber ile hazırlanmış et suyu içinde Çin Makarnası " eggnoodle" ve ağır ateşte pişirilmiş dana etleri

Китайская яичная лапша и тушеная говядина в бульоне, приготовленная с анисом, имбирем, чесноком, рисовым вином, соусом шрирача, пастой из красной фасоли, соевым соусом и острым перцем





## SALATALAR / САЛАТЫ

### AVOKADOLU TON BALIĞI SALATASI САЛАТ С ТУНЦОМ И АВОКАДО

*Akdeniz salatası üzerinde avokado, zeytin, kiraz domates, ton balığı ve limon sosu*  
Средиземноморский салат с авокадо, оливками, помидорами черри, тунцом и лимонной заправкой



### ÇOBAN SALATASI САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

*Domates, salatalık, kuru soğan, zeytin, maydanoz, sivri biber ve zeytinyağlı limon sos*  
Помидор, огурец, лук, оливки, петрушка, зеленый перец и лимонный соус с оливковым маслом



### ELMALI İSPANAK SALATASI САЛАТ ИЗ ШПИНАТА С ЯБЛОКАМИ

*Taze ispanak yaprakları, tütsülenmiş toфу peyniri, yeşil ve kırmızı elma dilimleri, kuru üzüm, kavrulmuş badem ve karamelize elma sosu*  
Листья свежего шпината, копченый сыр тофу, ломтики зеленого и красного яблока, изюм, жареный миндаль и соус из карамелизированных яблок



## ZENGİN İÇERİKLİ SICAK APERATİFLER ВАРИАНТЫ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

### PEYNİR ERİTMELİ PENNE MAKARNASI ПАСТА ПЕННЕ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

*Sarımsaklı krem sos, kavurulmuş bacon dilimleri, kiraz domates, mini ispanak yaprakları ve eritilmiş peynir gratine ile*  
Чесночный сливочный соус, обжаренные ломтики бекона, помидоры черри, мини-листья шпината и гратэн из плавленого сыра



### TAVUK KÖFTELİ SPAGHETTI СПАГЕТТИ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

*Tereyağında kavurulmuş yeşil jülyen kabaklar, sarımsak, soğan, taze fesleğen ve tavada kızartılmış mini tavuk köfteleri ile*  
Зеленые цуккини, обжаренные в масле с чесноком, луком, свежим базиликом и обжаренными на сковороде куриными мини-фрикадельками



### KARİDESLİ BURGU MAKARNASI ПАСТА ФУЗИЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ И ГРИБАМИ В СОУСЕ ПЕСТО

*Hafif acı biberlerle kavurulmuş karides ve Fethiye mantarları eşliğinde hazırlanmış Burgu makarnası "Fusulli", taze fesleğenli pesto sosu ve eskitilmiş kaşar peyniri rendesi ile*  
Паста Фузилли, приготовленная с креветками и грибами из региона Фетхие, обжаренная с нежным острым перцем, соусом песто со свежим базиликом и тертым сыром Чеддер



### KIZARMIŞ BURRATA PEYNİRİ ЖАРЕННЫЙ СЫР БУРРАТА

*Panko ekmek kırıntıları ile kaplanarak derin yağda kızartılmış Burrata peyniri, ballı taze tarhun sosu ve mini sebzeler*  
Обжаренный во фритюре сыр Burrata с панировочными сухарями панко, соусом из свежего меда с эстрагоном и мини-овощами





## DANA SUCUKLU KROKET КРОКЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Bezelye ve sebzelerle zenginleştirilip fritözde kızartılmış Sucuk kroketleri, limon ile tatlandırılmış Ricotta peynir kreması eşliğinde*  
Крокеты, насыщенные горохом и овощами, обжаренные во фритюре, подаются с сырным кремом Рикотта со вкусом лимона



## BURGERLER / БУРГЕРЫ

### TANDIR BURGER

#### БУРГЕР ТАНДУРИ

*Ağır ateşte pişirilmiş dana tandir etleri, marul, karamelize soğan, teriyaki sos, eritilmiş cheddar peyniri*  
Мясо говядины тандури, листья салата, карамелизированный лук, соус терияки, плавленый сыр Чеддер



### KIZIL KAYA BURGER

#### «МОКРЫЙ» БУРГЕР

*Ev yapımı burger eti, çitir domuz "bacon", çedar peyniri, karamelize soğan, salatalık turşusu, domates, marul*  
Мясо, приготовленное по-Домашнему, хрустящий бекон, сыр чеддер, карамелизированный лук, маринованные огурцы, помидоры, листья салата



### VEGAN BURGER

#### ВЕГАНСКИЙ БУРГЕР

*Soğan, ayçiçek yağı, bezelye lifi, soya ile hazırlanmış Vagan köfte, ızgarada pişirilmiş domates, soğan, biber, marul yaprağı, Vegan ekmeği ve patates cips ile*  
Веганские фрикадельки, приготовленные с луком, подсолнечным маслом, горохом, соей, помидорами на гриле, луком, перцем, листьями салата, веганским хлебом и картофельными чипсами



## BUHARDA PIŞİRİLMİŞ "ASYA BAO BUNS" SANDVIÇLER АЗИАТСКИЕ БУЛОЧКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ

### BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN - DANA ETLİ

#### БУЛОЧКИ НА ПАРУ С ГОВЯДИНОЙ

*Tavada oyster ve soya sos ile sotelenmiş Jülyen dana eti dilimleri, kavrulmuş susam, marul, salatalık, yeşil soğan ve Acı toz kırmızı biber, sake ve bal ile hazırlanmış "Gochujang" sosu eşliğinde*  
Жюльен из телятины, обжаренный на сковороде с устричным и соевым соусом, жареным кунжутом, листьями салата, огурцом, зеленым луком и соусом «Кочхуджан», приготовленным с чили и медом



### BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN – TAVUKLU

#### БУЛОЧКИ НА ПАРУ С КУРИЦЕЙ

*Cajun fıstığı, susam, sarımsak ve zencefil ile kızartılmış Kore usulü tavuk etleri, soya sos ve bal ile tatlandırılmış ketçap sos eşliğinde*  
Куриное соте по-корейски, обжаренное с ореховой приправой каджун, кунжутом, чесноком и имбирем, с кетчупом и соевым соусом и медом

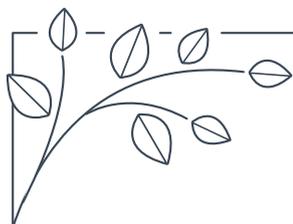


### BUHARDA HAŞLANMIŞ BAO BUN – VEGAN

#### ВЕГАНСКИЕ БУЛОЧКИ НА ПАРУ

*Bezelye proteini, bezelye lifi, soğan, nişasta ve kereviz aroması ile hazırlanmış Schnitzel, Akdeniz yeşillikleri ve patates cips ile*  
Веганский шницель из горохового белка, гороховой клетчатки, лука, крахмала и сельдерея со вкусом средиземноморской зелени и картофельных чипсов





## ANA YEMEKLER / ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### THAI USULÜ KÖRİLİ TAVUK

#### КУРИЦА В КОКОСОВОМ СОУСЕ КАРРИ ПО-ТАЙСКИ

*Hindistan cevizi sütü, kişniş, köri tozu ve köri ezmesi ile pişirilmiş Tavuk etleri, safranlı basmati pilavı eşliğinde*

Куриное мясо, приготовленное с кокосовым молоком, кориандром, соусом и пастой карри с рисом басмати и шафраном



### BALSAMİK SİRKELİ DANA BONFİLE

#### ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ

*Balsamik sirkesi ile pişirilmiş dana bonfile dilimleri, rokfor peyniri ile tatlandırılmış yeşil yapraklar, kiraz domates ve tane mısırlar ile*  
Кусочки говяжьей вырезки, приготовленные с бальзамическим уксусом, зеленые листья, приправленные сыром рокфор, помидорами черри и кукурузными зернами



### SUMAK MARİNELİ KUZU ETİ

#### БАРАНИНА В СПЕЦИЯХ СУМАХ

*Sumak ekşisi ile marine edilerek tavada pişirilmiş Kuzu eti, Patlıcan ezmesi "Baba Ganoush" ve*

*Turunc ekşisi ile harmanlanmış Akdeniz yeşillikleri*

Мясо ягненка, маринованное в сиропе со специями сумак и приготовленное на сковороде, паста из баклажанов «Баба Гануш» и средиземноморская зелень с цитрусовым сиропом



### SUCUKLU KARİDESİ

#### КРЕВЕТКИ С КОЛБАСОЙ

*Tereyağında kavrulmuş sucuk dilimleri, acı yeşil biber, domates, sarımsak, beyaz şarap ve Karidesler*

Ломтики колбасы, обжаренные в масле, острый зеленый перец, помидоры, чеснок, белое вино и креветки



## VEGAN SEÇENEKLER / ВЕГАНСКИЕ ВАРИАНТЫ

### TOFU PEYNİRLİ İSKENDER KEBABİ

#### ИСКЕНДЕР КЕБАБ С СЫРОМ ТОФУ

*Domates sos ile ıslatılmış Vegan ekmekek dilimleri, ince dilimlenmiş Tofu peynir kebabı, ızgara sebze ve buharda pişirilmiş pilav*  
Ломтики веганского хлеба, пропитанные томатным соусом, тонко нарезанный сыр тофу, овощи на гриле и рис на пару



### IZGARA VEGAN KÖFTE

#### ВЕГАНСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ГРИЛЕ

*Buğday, soya fasulyesi ve bezelye proteini ile hazırlanmış Vegan Köfte, Akdeniz yeşillikleri ve patates cips ile*

Веганские фрикадельки из пшеницы, сои и горохового белка, со средиземноморской зеленью и картофельными чипсами



### TÜTSÜLENMİŞ VEGAN TOFU PEYNİRİ

#### КОПЧЕНЫЙ ВЕГАНСКИЙ СЫР ТОФУ

*Tütsülenmiş ve ızgarada pişirilmiş Tofu peyniri, acılı Meksika sosu, Akdeniz yeşillikleri, Vegan ekmeği ve patates cips ile*

Копченый и жареный сыр Тофу, острый мексиканский соус, средиземноморская зелень, веганским хлебом и картофельные чипсы



## TATLILAR / ДЕСЕРТЫ

### ŞEHRAZAT ДЕСЕРТ «ШАХЕРЕЗАДА»

*Geleneksel Osmanlı saray tatlısı ev yapımı süt kreması, çerez ve vişne ekşisi*  
Традиционный османский дворцовый десерт с домашними сливками, орехами и вишней



### ÇİKOLATALI VE NARLI TART ШОКОЛАДНО-ГРАНАТОВЫЙ TART

*Kavrulmuş fıstık parçaları ve vanilyalı dondurma ile*  
Десерт подается с обжаренным арахисом и ванильным мороженым



### SÜT ÇAYLI KREM KAMEL МОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

*Tayland süt çayı ve Hindistan cevizi sütü ile hazırlanmış Krem karamel tatlısı,  
yeşil toz fıstık ve gül yaprakları eşliğinde*  
Сливочно-карамельный десерт, приготовленный из тайского чая с молоком и кокосового молока,  
с зелеными фисташками и лепестками роз



### EV YAPIMI DONDURMA ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

*Çikolatalı, vanilyalı, yaban mersinli*  
Шоколадное, ванильное, черничное



Kükürtdioksit  
ve Sülfidler  
Sulphur Dioxide  
& Sulphites



Soya  
Soy



Kabuklular ve Ürünleri  
Crustaceans



Sarımsak  
Garlic



Yumurta  
Egg



Balık  
ve Ürünleri  
Sea Products



Glüten  
Gluten



Kereviz  
Celery



Yumurta & Süt  
Egg & Milk



Süt Ürünleri  
Milk



Yumuşakçalar  
ve Ürünleri  
Molluscs



Acı Bakla  
Lupins



Hardal  
Mustard



Sert Kabuklu Meyveler  
ve Ürünleri  
Nuts



Soğan  
Onion



Domuz  
Pork



Yer Fıstığı  
Peanut



Susam ve Ürünleri  
Sesame



Vegan



Yöresel  
Regional



Baharatlı  
Spicy



Ekstra Baharatlı  
Very Spicy



Alkol  
Alcohol



Vejetaryen  
Vegetarian