***ТУРЕЦКИЙ РЕСТОРАН А ЛЯ КАРТ***

**АМУСКУЛ**

**Оливковое масло первого холодного отжима, горячая ноготь-пита, эгейские оливки, (сырная тарелка, кубики сыра)**

**Воздушный лаваш (с творожным сыром Тулум, грецкими орехами и курагой)**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**\* Хайдари**

**\* Сырые фрикадельки**

**\* Фисташковая паста**

**\* Тарелка с оливковым маслом**

**\*Фава с жареным арахисом**

**\*Жареные баклажаны**

**\*\*\*\*\*\*\***

**САЛАТ**

**САЛАТ ГАВУРДАГИ**

**Сыр, грецкие орехи и гранат с кислым соусом**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**ФАРШИРОВАННЫЕ фрикадельки**

**ГРИБНАЯ ЗАПЕЧКА С Чеддером**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

**АДАНА СИШ КЕБАБ**

**Рис булгур, перец гриль и помидоры черри, лук сумах**

**ЖАРКА НА ПРОТИВНЕ**

**Рис булгур, перец и помидоры черри на гриле, лук сумах**

**МЯСНЫЕ ШАРИКИ НА ГРИЛЕ**

**Рис булгур, перец и помидоры черри на гриле, лук сумах**

**ОВОЩИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ В ЗЕМЛЯНОМ ГОРШКЕ**

**Запеканка, приготовленная из сезонных овощей, подается с чесночным хлебом.**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ДЕСЕРТЫ**

**ПАКЛАВА С МОРОЖЕНЫМ**

**ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ**