Atesh

TURKISH RESTAURANT



MENU

TURSKISH.RESTAURANT.ATESH

Atesh

ONLINE

САЛАТИ

SALADS ✶ САЛАТЫ



1 ЧОБАН САЛАТА 350 гр.

Свежа салата от нарязани домати, краставици, лук, зелена чушка и магданоз, овкусена със зехтин и лимон.

CHOBAN SALAD 350 g.

A refreshing mix of diced tomatoes, cucumbers, onions, green peppers, and parsley, dressed with olive oil and lemon.

ЧОБАН САЛАТ 350 гр.

Свежий салат из помидоров, огурцов, лука, зелёного перца и петрушки. Заправлен оливковым маслом и лимонным соком.



2 СЕЗОННА САЛАТА 350 гр.

Салата с пресни зеленчуци според сезона – свежа, цветна и овкусена с лимон и зехтин.

SEASONAL SALAD 350 g.

A mix of fresh seasonal vegetables, dressed with lemon and olive oil. A light and refreshing side for any meal.

СЕЗОННЫЙ САЛАТ 350 гр.

Салат из свежих овощей по сезону, заправленный лимонным соком и оливковым маслом.



3 ГАВУРДА САЛАТА 350 гр. (*6)

Финно нарязани домати, краставици, лук, магданоз и орехи, овкусени с нар сос, зехтин и лимон.

GAVURDA SALAD 350 g. (*6)

Finely chopped tomatoes, cucumbers, onions, parsley, and walnuts, dressed with pomegranate molasses, lemon juice, and olive oil.

САЛАТ ГАВУРДАГЫ 350 гр. (*6)

Мелко нарезанные помидоры, огурцы, лук, петрушка и грецкие орехи. Заправлен гранатовым соусом, лимоном и оливковым маслом.



4 ГЬОБЕК САЛАТА 350 гр.

Свеж айсберг с домати, краставици и червен лук, овкусен със зехтин и лимон

GYOBEK LETTUCE SALAD 350 g.

Crisp iceberg lettuce with tomatoes, cucumbers, and red onion, dressed with olive oil and lemon.

САЛАТ ИЗ АЙСБЕРГА 350 гр.

Свежий айсберг с помидорами, огурцами и красным луком, заправленный оливковым маслом и лимоном.

5

САЛАТА МУСТАФА КЕМАЛ 350 гр. (*1)

Свежа салата с домати, краставици, печени чушки и червен лук, овкусена със зехтин и сумак, поднесена с плочка козе сирене.

MUSTAFA KEMAL SALAD 350 g. (*1)

A fresh blend of tomatoes, cucumbers, roasted peppers, and red onion, dressed with olive oil and sumac, served with a slice of goat cheese.

САЛАТ МУСТАФА КЕМАЛЬ 350 гр. (*1)

Свежие овощи — помидоры, огурцы, печёный перец и красный лук, заправленные оливковым маслом с сумахом, подаются с кусочком брынза из козьего молока.





6

САЛАТА ЦЕЗАР С ПИЛЕШКО ФИЛЕ 350 гр. (*1.8.)

Класическа салата с крехко пилешко филе, хрупкава айсберг маруля, златисти крутони и настърган пармезан. Завършена с фин дресинг Цезар за балансиран и изтънчен вкус.

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN 350 g. (*1.8.)

A classic salad Caesar with tender chicken breast, crisp iceberg ettuce, golden croutons, and shaved Parmesan. Finished with a smooth Caesar dressing for a perfectly balanced taste.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 350 гр. (*1.8.)

Классический салат Цезарь с нежным куриным филе, со свежими листьями салата, золотистыми крутонами и стружкой пармезана. Завершён соусом Цезарь для гармоничного и изысканного вкуса.

7

САЛАТА ЦЕЗАР СЪС СКАРИДИ 350 гр. (*1.8.3.)

Класическа салата Цезар с хрупкав айсберг, златисти крутони и настърган пармезан, поднесена с сочни скариди на грил и фин дресинг Цезар.

CAESAR SALAD WITH GRILLED SHRIMP 350 g. (*1.8.3.)

A classic salad Caesar with crisp lettuce, golden croutons, and shaved Parmesan, served with juicy grilled shrimp and a smooth Caesar dressing.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 350 гр. (*1.8.3.)

Классический салат Цезарь со свежими листьями салата, золотистыми крутонами и стружкой пармезана, подаётся с сочными креветками на гриле и нежным соусом Цезарь.





8

САЛАТА С БУРАТА, ДОМАТИ И АВОКАДО 350 гр.(*1)

Сочни домати, рукола, кремообразно авокадо и свежа бурата, поднесени с босилеково песто и зехтин.

BURRATA, TOMATO & AVOCADO SALAD 350 g. (*1)

Juicy tomatoes, arugula, creamy avocado, and fresh burrata, served with basil pesto and olive oil.

САЛАТ С БУРАТТОЙ, ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО 350 гр. (*1)

Сочные помидоры, рукколой, нежное авокадо и свежая буратта, подаются с соусом песто и оливковым маслом.

СУПИ
SOUPS * СУПЫ



9 *РИБЕНА ЧОРБА 350 мл. (*4)*
Ароматна чорба, приготвена с прясна риба, зеленчуци и подправки.

*FISH SOUP 350 ml. (*4)*
A flavorful soup made with fresh fish, vegetables, and herbs.

*РЫБНЫЙ СУП 350 мл. (*4)*
Ароматный суп из свежей рыбы с овощами и специями.



10 *ЕЗО ГЕЛИН 350 мл. (*8)*
Традиционна турска супа от червена леща, булгур и ориз, овкусена с домати, мента и люти подправки.

*EZO GELIN SOUP 350 ml. (*8)*
Traditional Turkish soup made with red lentils, bulgur, and rice, flavored with tomatoes, mint, and mild spices.

*СУП ЕЗО ГЕЛИН 350 мл. (*8)*
Традиционный турецкий суп из красной чечевицы, булгура и риса, с помидорами, мятой и пряностями.



11 *АГНЕШКА ЧОРБА 350 мл. (*1.2.8.)*
Традиционна турска супа с крехко агнешко месо зеленчуци и подправки.

*LAMB SOUP 350 ml. (*1.2.8.)*
Traditional Turkish soup with tender lamb, vegetables, and spices.

*СУП С БАРАНИНОЙ 350 мл. (*1.2.8.)*
Традиционный турецкий суп с нежной бараниной, овощами и специями.



12 *ПИЛЕШКА ЧОРБА 350 мл. (*8)*
Традиционна турска супа с крехко пилешко месо, зеленчуци и подправки.

*CHICKEN SOUP 350 ml. (*8)*
Traditional Turkish soup with tender chicken, vegetables, and spices.

*КУРИНЫЙ СУП 350 мл. (*8)*
Традиционный турецкий суп с нежным куриным мясом, овощами и специями.



13 *ТАРАТОР - ДЖАДЖЪК 350 мл. (*1.8.)*
Студена турска супа от кисело мляко, краставици, чесън и копър.

*ДЖАДЖЫК 350 ml. (*1.8.)*
Холодный турецкий суп из йогурта, огурцов, чеснока и укропа.

*JAH-JUK 350 мл. (*1.8.)*
A cold Turkish soup made with yogurt, cucumbers, garlic, and dill.

ПРЕДЯСТИЯ И РАЗЯДКИ

TURKISH STARTERS * ЗАКУСКИ И МЕЗЕ

14

EZME 200 гр.

Фино нарязани домати, люти чушки, магданоз, лук и подправки, овкусени със зехтин и лимон.

EZME 200 g.

Finely chopped tomatoes, hot peppers, onion, and herbs, blended with olive oil and lemon juice.

ЭЗМЕ 200 гр.

Мелко нарезанные помидоры, острый перец, лук и зелень с оливковым маслом и лимонным соком.





15

ШАКШУКА 200 гр.

Леко запържени патладжани, чушки и домати, поднесени в ароматен доматен сос.

SHAKSHUKA 200 g.

Fried eggplants, peppers, and tomatoes in a rich tomato sauce.

ШАКШУКА 200 гр.

Обжаренные баклажаны, перец и помидоры в ароматном томатном соусе.

16

ХУМУС 200 гр. (*8.12.)

Кремообразна разядка от нахут, сусамов тахан, зехтин, лимонов сок и чесън.

HUMMUS 200 g. (*8.12.)

A creamy spread made from chickpeas, tahini, olive oil, lemon juice, and garlic.

ХУМУС 200 гр. (*8.12.)

Нежная паста из нута с тахини, оливковым маслом, лимонным соком и чесноком.





17

ПАТЛАДЖАН С ЦЕДЕНО МЛЯКО 200 гр.

*Печен патладжан, поднесен с кремообразно цедено мляко, чесън и зехтин. (*1.6.)*

EGGPLANT WITH YOGURT 200 g. (*1.6.)

Roasted eggplant served with creamy yogurt, garlic and olive oil.

БАКЛАЖАН С ЙОГУРТОМ 200 гр. (*1.6.)

Запечённый баклажан с йогуртом, чесноком и оливковым маслом.

18

ХАВУЧ ТАРАТОР 200 гр. (*1.6.)

Настъргани моркови, задушени в зехтин и комбинирани с цедено кисело мляко, чесън и орехи.

HAVUCH TARATOR 200 g.(*1.6.)

Grated carrots sautéed in olive oil, mixed with strained yogurt, garlic, and walnuts.

ХАВУЧ ТАРАТОР 200 гр. (*1.6.)

Тёртая морковь, тушённая в оливковом масле и смешанная с йогуртом, чесноком и грецкими орехами.





19

АРТИШОК В ЗЕХТИН 200 гр.

Нежни сърца от артишок, приготвени със зехтин, моркови, грах и лук. Класическо турско ястие, сервирано студено.

ARTICHOKE IN OLIVE OIL 200 g.

Tender artichoke hearts cooked with carrots, peas, and onions in olive oil. A classic Turkish olive oil dish, served cold.

АРТИШОК В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ 200 гр.

Нежные сердцевины артишока с морковью, горошком и луком, тушённые в оливковом масле. Классическое турецкое блюдо, подающееся охлаждённым.



20

АТОМ МЕЗЕ 200 гр. (*1)

Кремообразно цедено кисело мляко, поднесено с пикантно задушени сушени люти чушки в масло.

ATOM MEZE 200 g. (*1)

Thick strained yogurt topped with spicy dried chili peppers sautéed in butter.

АТОМ МЕЗЕ 200 гр. (*1)

Густой йогурт с обжаренным в масле с острым сухим перцем.



21

МОР СУЛТАН 200 гр. (*1)

Цедено кисело мляко, смесено с варено червено зеле, чесън и зехтин.

MOR SULTAN 200 g. (*1)

Strained yogurt blended with red cabbage, garlic and olive oil.

МОР СУЛТАН 200 гр. (*1)

Густой йогурт с красной капустой, чесноком и оливковым маслом.

22 *ХАЙДАРИ 200 гр. (*1)*

Цедено кисело мляко с чесън, копър и зехтин, подправено с ментов акцент.

*HAYDARI 200 g. (*1)*

Thick strained yogurt blended with garlic, dill, mint, and olive oil.

*ХАЙДАРИ 200 гр. (*1)*

Густой йогурт с чесноком, укропом, мятой и оливковым маслом.





23 *БУЛГУР ПИЛАФ 200 гр. (*8)*

Сварен булгур, приготвен с лук, домати и зехтин.

*BULGUR PILAF 200 g. (*8)*

Coarse bulgur cooked with onion, tomatoes, and olive oil.

*ПИЛАВ ИЗ БУЛГУРА 200 гр. (*8)*

Булгур, тушённый с луком, помидорами и оливковым маслом.

24 *СИРЕНЕ ЕЗИНЕ 200 гр. (*1)*

Традиционно турско бяло саламурено сирене от овче, козе и краве мляко. Зряло, с пълтен вкус и кремообразна текстура, произхождащо от региона на Езине.

*EZINE CHEESE 200 g. (*1)*

A traditional Turkish brined white cheese made from sheep's, goat's, and cow's milk. Aged to develop a rich flavor and creamy texture, originating from the Ezine region.

*СЫР ЭЗИНЕ 200 гр. (*1)*

Традиционный турецкая брынза из овечьего, козьего и коровьего молока. Имеет насыщенный вкус и нежную, кремовую текстуру. Родом из региона Эзине.





25 *ПЛОЧКА СИРЕНЕ 100 гр. (*1)*

Плочка саламурено сирене по избор - козе, овче или краве.

*CHEESE PLATTER 100 g. (*1)*

Brined cheese platter – choice of goat, sheep, or cow cheese.

*ТАРЕЛКА БРЫНЗА 200 гр. (*1)*

Тарелка рассольного брынза – на выбор: козий, овечий или коровий.

26 *ПАТЛАДЖАН С ЧЕСЪН И ОРЕХИ 200 гр. (*6)*

Печен патладжан, смесен с натрошени орехи, чесън, зехтин и лимонов сок.

*ROASTED EGGPLANT & WALNUT SPREAD 200 g. (*6)*

Smoky roasted eggplant blended with crushed walnuts, garlic, olive oil, and lemon juice.

*ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЁНОГО БАКЛАЖАНА С ОРЕХАМИ 200 гр. (*6)*

Печёный баклажан с толчёными орехами, чесноком, оливковым маслом и лимонным соком.



27 *ФЕРИШАХ 200 гр.*

Домашна рецепта с карамелизиран лук, чесън и магданоз, задушени в ароматна мазнина от агнешка опашка.

FERISHTAH 200 g.

A rustic warm starter of caramelized onions, garlic and parsley, gently sautéed in rich lamb tail fat.

ФЕРИШТАХ 200 гр.

Домашнее блюдо с карамелизованным луком, чесноком и петрушкой, томлённое в насыщенном курдючном жире.





28 *ПЕЧУРКИ С КАШКАВАЛ 200 гр.*

Ароматни гъби, запечени с кашкавал до златисто.

BAKED MUSHROOMS WITH CHEESE 200 g.

Aromatic mushrooms baked with golden melted cheese.

ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ 200 гр.

Свежие шампиньоны, запечённые с расплавленным сыром до золотистой корочки.



29 *ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ 200 гр.*

Златисто хрупкави картофи, изпържени до съвършенство.

FRENCH FRIES 200 g.

Golden and crispy fried potatoes. A classic side dish loved by all.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 200 гр.

Золотистый и хрустящий жареный картофель.



30 *ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ СЪС СИРЕНЕ 240 гр. (*1)*

*КАРТОФЕЛЬ ФРИ С БОЛГАРСКОЙ БРЫНЗОЙ 240 g. (*1)*

*FRIES WITH BULGARIAN BRINED CHEESE 240 гр. (*1)*



31 *КАРТОФЕН ЧИПС 200 гр.*

Прясно изпържен картофен чипс – хрупкав и златист, приготвен на място.

POTATO CHIPS 200 g.

Freshly fried potato chips – golden, crispy, and made in-house.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЧИПС 200 гр.

Свежий картофельный чипс – хрустящий и золотистый, приготовлен на месте.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

MAIN COURSES * ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



32 ПИЛЕШКИ КРИЛЦА НА ЖАР 350 гр. (*8)

Сочни мариновани пилешки крилца на скара, сервирани с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

GRILLED CHICKEN WINGS 350 g. (*8)

Juicy grilled chicken wings. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ 350 гр. (*8)

Сочные куриные крылышки на гриле, подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



33 ПИЛЕШКИ ШИШ НА ЖАР 350 гр. (*8)

Нежни парчета пилешко месо, мариновани в подправки и изпечени на скара. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

GRILLED CHICKEN SKEWERT 350 g. (*8)

Tender marinated chicken pieces grilled on skewers. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and lavash.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК 350 гр. (*8)

Нежные кусочки курицы, замаринованные в специях и обжаренные на гриле. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.

34 АДАНА КЕБАП 350 гр. (*8)

Пикантен кебап от агнешка и телешка кайма, изпечен на шиш върху жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

ADANA KEBAB 350 g. (*8)

Spicy minced lamb and beef kebab grilled on skewers over open fire. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

АДАНА КЕБАБ 350 гр. (*8)

Острый кебаб из баранины и говядины, жареный на шампуре над углями. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.





35 УРФА КЕБАП 350 гр. (*8)

Мек и нелютив кебап от смляно агнешко и телешко месо, изпечен на шиш. Сервира се с булгур пилаф, грилован домат и пипер, червен лук със сумак и топъл лаваш.

URFA KEBAB 350 g. (*8)

A mild kebab made from minced lamb and beef, grilled on skewers. Served with bulgur pilaf, grilled tomato and pepper, red onion with sumac, and warm lavash.

УРФА КЕБАБ 350 гр. (*8)

Нежный кебаб из рубленой ягнятины и говядины, приготовленный на шампуре. Подаётся с булгуром, жареными на гриле помидором и перцем, красным луком с сумахом и тёплым лавашом.



36 КАБУРГА ШИШ 350 гр. (*8)

Сочни парчета агнешки ребра на шиш, изпечени на жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

KABURGA SHISH 350 g. (*8)

Juicy lamb rib meat grilled on skewers over open fire. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

КАБУРГА ШИШ 350 гр. (*8)

Сочные кусочки бараних рёбрышек на шампуре, жареные на углях. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



37 АГНЕШКИ ШИШ 350 гр. (*8)

Нежни късчета месо от агнешки бут, изпечено на шиш върху жар и сервирано се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

LAMB DELIGHT SKEWERS 350 g. (*8)

Tender, juicy pieces of lamb grilled on skewers. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

БАРАНИЙ ШИШ 350 гр. (*8)

Нежные кусочки баранины — сочные, мягкие и ароматные. Жарятся на шампуре и подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



38 КЮШЛЕМЕ 350 гр. (*8)

Крехки парчета агнешко бон филе на шиш, изпечени на жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

KYUSHNEME 350 g. (*8)

Tender lamb pieces grilled on skewers. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

КЮШНЕМЕ 350 гр. (*8)

Нежные кусочки баранины на шампуре, жареные на углях. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



39 ДЖИГЕР ШИШ 350 гр. (*8)

Агнешки дроб на шиш, маринован и изпечен на жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

CIGER SHIS 350 g. (*8)

Grilled marinated lamb liver on skewers. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

ДЖИГЕР ШИШ 350 гр. (*8)

Бараняя печень на шампуре, маринованная и жареная на углях. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем



40 **ЯЛЪ КАРА С МАСЛО 350 гр.** *(*1.8.)*

традиционно ястие от агнешко месо, бавно сготвено в собствена мазнина и поднесено с разтопено масло. Богат вкус и автентичен аромат от турската кухня.

YALLA KARA WITH BUTTER 350 g. *(*1.8.)*

A traditional lamb specialty, slow-cooked in its own fat and served with melted butter. Rich, authentic flavor from the heart of Turkish cuisine.

ЯЛЛЪ КАРА С МАСЛОМ 350 гр. *(*1.8.)*

Традиционное блюдо из ягнятины, томленое в собственном жире и подаваемое с растопленным маслом. Богатый вкус и подлинный аромат турецкой кухни.



41 **АГНЕШКИ ЛОКУМ 350 гр.** *(*8)*

Крехко агнешко, приготвено на жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

LAMB LOKUM 350 g. *(*8)*

tender lamb, slow-cooked over embers until melt-in-your-mouth soft. Served with roasted pepper, fresh tomatoes, sumac red onion, bulgur, and warm lavash.

ЯГНЁНОК «ЛУКУМ» 350 гр. *(*8)*

нежное мясо ягнёнка, медленно приготовленное на углях до тающей мягкости. Подаётся с печёным перцем, свежими томатами, красным луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашом.



42 **АГНЕШКИ КОТЛЕТ 350 гр.** *(*8)*

Сочни агнешки котлети, изпечени на жар. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

LAMB CHOPS 350 g. *(*8)*

Juicy lamb chops grilled over open fire. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ 350 гр. *(*8)*

Сочное баранье мясо, жаренное на углях. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.

43 АГНЕШКИ КЮФТЕТА 350 гр. (*8)

Сочни кюфтета от прясно смляно агнешко месо, овкусени с подправки по касапски. Изпечени на жар. Сервират се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

LAMB MEATBALLS 350 g. (*8)

Juicy meatballs made from freshly ground lamb, seasoned with butcher-style spices and grilled to perfection. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ 350 гр. (*8)

Сочные котлеты из свежего бараньего фарша с традиционными специями, обжаренные на углях. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.





44 ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА 350 гр. (*8)

Сочно мляно телешко месо, овкусено с подправки и изпечено на скара. Сервират се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

BEEF MEAT BALLS 350 g. (*8)

Juicy ground beef patties, seasoned with spices and grilled. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ 350 гр. (*8)

Сочные говяжьи котлетки, приправленные специями и обжаренные на гриле. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.

45 КЮФТЕТА С КАШКАВАЛ 350 гр. (*8)

Сочно кюфте от телешко месо с пълнеж от кашкавал. Сервират се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

MEATBALLS WITH CHEESE 350 g. (*8)

Juicy grilled beef kofte filled with melted cheese. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac -marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

КОТЛЕТЫ С СЫРОМ 350 гр. (*8)

Сочная котлета из говядины с начинкой из расплавленного сыра. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.





46 ГОВЕЖДИ СУДЖУК НА СКАРА 350 гр. (*8)

Ароматен турски суджук от говежда месо, изпечен на скара до златиста коричка. Сервира се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

GRILLED BEEF SAUSAGE 350 g. (*8)

Spicy Turkish beef sausage grilled to a golden crust. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac -marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

ГОВЯЖИЙ СУДЖУК НА ГРИЛЕ 350 гр. (*8)

Острый турецкий колбасный суджук из говядины, обжаренный на гриле до румяной корочки. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



47 ТЕЛЕШКИ ЛОКУМ 350 гр. (*8)

Изключително крехко телешко бон филе, приготвено на скара. Сервират се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

BEEF LOKUM 350 g. (*8)

Exceptionally tender beef fillet, grilled to perfection. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac-marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

ГОВЯЖИЙ ЛУКУМ 350 гр. (*8)

Нежнейшее филе говядины, приготовленное на гриле. Подаётся с печеным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



48 ТЕЛЕШКИ ШИШ 350 гр. (*8)

Крехки парчета телешко месо, мариновани и изпечени на скара. Сервират се с печен пипер, пресни домати, червен лук със сумак, булгур и топъл лаваш.

BEEF SHISH 350 g. (*8)

Tender marinated beef cubes grilled on skewers. Served with roasted pepper, ripe tomatoes, sumac -marinated red onion, fluffy bulgur, and warm lavash.

ГОВЯЖИЙ ШАШЛЫК 350 гр. (*8)

Нежные кусочки маринованной говядины, приготовленные на гриле. Подаётся с печёным перцем, свежими помидорами, луком с сумахом, булгуром и тёплым лавашем.



49 ТЕЛЕШКИ ДЖИГЕР ШИШ 350 гр.

Крехки хапки от телешки дроб, мариновани и изпечени на шиш. Сервират се с червен лук със сумак, булгур пилаф, грилован домат и пипер, и топъл лаваш.

VEAL LIVER SKEWER 350 g.

Tender pieces of marinated veal liver, grilled on skewers. Served with red onion with sumac, bulgur pilaf, grilled tomato and pepper, and warm lavash.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ 350 гр.

Нежные кусочки телячьей печени, маринованные и приготовленные на шампуре. Подаются с красным луком с сумахом, булгуром, жареными на гриле помидором и перцем, и тёплым лавашом.

50 ВЕГАН ШИШ - СЕБЗЕ ШИШ 350 гр.

Ароматни сезонни зеленчуци – чушки, тиквички, патладжан и гъби, изпечени на шиш върху жар.

GRILLED VEGAN SKEWER 350 g.

A colorful skewer of seasonal vegetables – peppers, zucchini, eggplant, and mushrooms – grilled over open flame.

ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК 350 гр.

Ароматные сезонные овощи — перец, кабачки, баклажан и грибы, приготовленные на шампуре над углями.



51 РИБАЙ СТЕК 300 гр.

Сочно и мраморирано телешко месо, изпечено на скара до съвършенство. Богат вкус и крехка текстура – класика за ценители.

RIBEYE STEAK 300 g.

Juicy, marbled cut of beef grilled to perfection. Rich flavor and tender texture — a timeless favorite for true steak lovers.

СТЕЙК РИБАЙ 300 гр.

Сочный, мраморный кусок говядины, идеально прожаренный на гриле. Богатый вкус и нежная текстура — классика для гурманов.





52 РИБАЙ СТЕК BLACK ANGUS PRIME 288 гр.

Премиум рибай стек от говеждо Black Angus - мраморно, крехко и с наситен вкус. Изпечен на жар до желаната степен и поднесен с морска сол и масло.

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK PRIME 288 g.

Premium ribeye steak from Black Angus beef - richly marbled, tender, and full of flavor. Grilled to your preferred doneness and served with sea salt and butter.

РИБАЙ СТЕЙК BLACK ANGUS PRIME 288 гр.

Отбивная рибай премиум из говядины Black Angus - мраморный, сочный и ароматный. Приготовлен на гриле по вашему вкусу и подан с морской солью и сливочным маслом.

53 Т-БОН СТЕК 300 гр.

Класически Т-бон стек, съчетаващ крехкото филе и сочния рибай в едно цяло парче. Изпечен на жар и поднесен с морска сол.

T-BONE STEAK 300 g.

A classic cut combining tenderloin and strip steak in one. Grilled over open flame and served with sea salt.

ТИ-БОН СТЕЙК 300 гр.

Классический срез с филейной частью и стриплойном в одном стейке. Приготовлен на углях и подаётся с морской солью.





54 АТЕШ КЕБАП 1000 гр. (*8)

Фино подбрана комбинация от майсторски овкусени меса на скара – агнешко, телешко, пилешко и традиционни кебапи.

ATESH KEBAP 1000 g. (*8)

An elegant assortment of expertly seasoned and grilled „meats – lamb, beef, chicken, and traditional kebabs.

АТЕШ КЕБАБ 1000 гр. (*8)

Изысканное ассорти из отборного мяса: ягнёнок, говядина, курица и традиционные кебабы, обжаренные на гриле.

ПРЯСНА ЧЕРНОМОРСКА РИБА

FRESH BLACK SEA FISH * СВЕЖАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА



55 *ЧЕРНОМОРСКИ САФРИД 300 гр. (*4)*

Хрупкав сафрид, изпържен до златисто и поднесен с лимон, червен лук и рукола.

*BLACK SEA HORSE MACKEREL 300 g. (*4)*

Crispy fried horse mackerel, golden-brown and served with lemon, red onion, and arugula.

*ЧЕРНОМОРСКАЯ СТАВРИДА 300 гр. (*4)*

Хрустящая жареная ставрида, обжаренная до золотистой корочки подаётся с лимоном, красным луком и рукколой.



56 *ЧЕРНОКОП НА СКАРА 300 гр. (*4)*

Свеж пресен чернокоп, изпечен на скара до златиста коричка, поднесен с лимон, червен лук, рукола и домати.

*GRILLED BLUEFISH 300 g. (*4)*

Fresh bluefish, grilled to a golden crust with tender, juicy flesh, served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes.

*ЛУФАРЬ НА ГРИЛЕ 300 гр. (*4)*

Свежий черноморский луфарь, приготовленный на гриле до золотистой корочки из нежной сочной серединой, подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами.



57 *ПЪРЖЕН БАРБУН 300 гр. (*4)*

Пресен барбун изпържен, до златисто, поднесен с лимон и свежа гарнитура.

*FRIED RED MULLET 300 g. (*4)*

Fresh red mullet, fried to a golden crisp, served with lemon and fresh garnish.

*ЖАРЕН БАРАБУЛЬКА 300 гр. (*4)*

Свежая барабулька, обжаренная до золотистой корочки, подаётся с лимоном и свежим гарниром.

РИБНА ВИТРИНА

FRESH FISH DISPLAY * ВИТРИНА СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ

Подберете прясна риба от нашата витрина – улов на деня, подбран с внимание и приготвен по ваш вкус: на скара, пържен или на фурна.

Choose from our daily catch – a selection of fresh fish from the display, prepared to your liking: grilled, fried, or oven-baked.

Выберите свежую рыбу из нашей витрины – улов дня, приготовленный по вашему желанию: на гриле, жареная или запечённая.

58

ПЪРЖЕН КАЛКАН 400 гр. (*4)

Пресен черноморски калкан, фино филетиран и изпържен до златиста коричка. Поднася се с лимон, червен лук, рукола и домати - класическа гарнитура в турски стил.

FRIED TURBOT 400 g. (*4)

Fresh Black Sea turbot, delicately filleted and fried to a golden crisp. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes - a traditional Turkish garnish.

ЖАРЕН КАМБАЛА (ТЮРБО) 400 гр. (*4)

Свежая черноморская камбала, аккуратно филеированная и обжареная до золотистой корочки. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами - классический турецкий гарнир.





59

ПЪРЖЕН ВАТОС 350 гр. (*4)

Фино нарязан ватос, изпържен до златиста коричка, с деликатна и крехка текстура. Поднася се с лимон, червен лук, рукола и домати - класическа гарнитура в турски стил.

FRIED SKATE 350 g. (*4)

Thinly sliced skate, fried to a golden crisp with a tender, delicate texture. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes - a traditional Turkish garnish.

ЖАРЕН СКАТ 350 гр. (*4)

Тонко нарезанный скат, обжаренный до золотистой корочки с нежной текстурой. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами — классический турецкий гарнир.

60

ЛАВРАК НА СКАРА 500 гр. (*4)

Пресен лаврак, изпечен на скара до златиста коричка и сочна вътрешност. Поднесен с лимон, червен лук, рукола и домати.

GRILLED SEA BASS 500 g. (*4)

Fresh sea bass, grilled to a golden crust with tender, juicy flesh. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes.

ЛАВРАК НА ГРИЛЕ 500 гр. (*4)

Свежий лаврак, приготовленный на гриле до золотистой корочки и сочной серединой. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами — классический турецкий гарнир.





61

ЦИПУРА НА СКАРА 500 гр. (*4)

Пресна ципура, изпечена на скара до златиста коричка и нежна вътрешност. Поднесена с лимон, червен лук, рукола и домати.

GRILLED GILTHEAD SEABREAM 500 g. (*4)

Fresh gilthead seabream, grilled to a golden crust with tender, delicate flesh. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes.

ЦИПУРА НА ГРИЛЕ 500 гр. (*4)

Свежая ципура, приготовленная на гриле до золотистой корочки и нежной серединой. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами — классический турецкий гарнир.

62 **СЬОМГА ФИЛЕ НА СКАРА 300 гр.** (*4)

Свежо филе от сьомга, изпечено на скара до съвършена сочност и аромат. Поднесено с лимон, червен лук, рукола и домати.

GRILLED SALMON FILLET 300 g. (*4)

Fresh salmon fillet grilled to perfect tenderness and flavor. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes.

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ 300 гр. (*4)

Свежее филе лосося, приготовленное на гриле до идеальной сочности и аромата. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами.





63 **СЬОМГА КОТЛЕТ НА СКАРА 350 гр.** (*4)

Сочен котлет от сьомга, изпечен на скара до златиста коричка и сочна вътрешност. Поднесен с лимон, червен лук, рукола и домати.

GRILLED SALMON STEAK 350 g. (*4)

Juicy salmon steak grilled to a golden crust with a tender, juicy interior. Served with lemon, red onion, arugula, and tomatoes.

СОЧНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ 350 гр. (*4)

Сочное филе лосося, приготовленный на гриле до золотистой корочки с сочной серединой. Подаётся с лимоном, красным луком, рукколой и помидорами.

МОРСКИ ДАРОВЕ

SEAFOOD * МОРЕПРОДУКТЫ

89 **ПЛАТО МОРСКИ ДАРОВЕ 1000 гр.** (*3.5)

Подбрана селекция от морски дарове, приготвени на тиган и сервирани със свежи гарнитури.

ATESH SEAFOOD PLATTER 1000 g. (*3.5)

A refined selection of seafood, pan-cooked and served with fresh garnishes.

МОРСКОЕ ПЛАТО АТЕШ 1000 гр. (*3.5)

Отборные морепродукты, обжаренные на сковороде и поданные со свежим гарниром.





90 **КАЛМАРИ НА ЖАР В МАСЛО 350 гр.** (*5)

Калмари на жар в три вида панировка, приготвени с масло и пикантни подправки.

GRILLED SQUIDS IN BUTTER 350 g. (*5)

Charcoal-grilled calamari in three types of crispy coating, cooked with butter and spicy seasoning.

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ В МАСЛЕ 350 гр. (*5)

Кальмары на углях в тройной хрустящей панировке, приготовленные с маслом и пряными специями.

МОРСКИ ДАРОВЕ

SEAFOOD * МОРЕПРОДУКТЫ



64 *КАЛМАРИ СОТЕ 250 гр. (*1.5.)*

Крехки калмари, сотирани в масло с чесън и ароматни подправки. Апетитно предложение с богат вкус и средиземноморски характер. Поднесени с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили.

*SAUTÉED CALAMARI 250 g. (*1.5.)*

Tender calamari sautéed in butter with garlic and aromatic herbs and spices. A flavorful dish with a Mediterranean touch. Served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

*КАЛЬМАРЫ СОТЕ 250 гр. (*1.5.)*

Нежные кальмары, обжаренные в масле с чесноком и пряными специями. Ароматное блюдо с средиземноморским характером. Подаются с лимоном, сливочно-чесночным дипом или соусом сладкий чили.



65 *КАЛМАРИ В ХРУПКАВА ПАНИРОВКА 280 гр.*

*Крехки калмари в хрупкава панко панировка, изпържени до златисто и поднесени с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили. (*1.5.8.)*

*PANKO-CRUSTED CALAMARI 280 g. (*1.5.8.)*

Tender calamari coated in crispy panko breadcrumbs, fried to golden perfection and served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

*КАЛЬМАРЫ В ПАНКО ПАНИРОВКЕ 280 гр. (*1.5.8.)*

Нежные кальмары в хрустящей панко панировке, обжаренные до золотистой корочки, подаются с лимоном, сливочно-чесночным дипом или соусом сладкий чили.

66 *ХРУПКАВИ СКАРИДИ ТОРПЕДО 250 гр. (*1.5.8.)*

Хрупкави скариди в панировка от панко и кокосови стърготини, изпържени до златисто. Поднесени с лимон с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили.

*TORPEDO SHRIMP 250 гр. (*1.5.8.)*

Crispy torpedo shrimp coated in panko and shredded coconut, fried to golden perfection. Served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

*КРЕВЕТКИ ТОРПЕДО 250 гр. (*1.5.8.)*

Хрустящие креветки в панировке из панко и кокосовой стружки, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с лимоном, сливочно-чесночным дипом или соусом сладкий чили..



67 **ПИКАНТНИ СКАРИДИ С МАСЛИНИ И ГЪБИ 220 гр.** (*1.3.)

Сочни скариди, сотирани с гъби, маслини, чесън и пикантни подправки. Ароматно ястие с характерен средиземноморски вкус.

SPICY SHRIMP WITH OLIVES AND MUSHROOMS 220 g. (*1.3.)

Juicy shrimp sautéed with mushrooms, olives, garlic, and spicy seasonings. A flavorful dish with a bold Mediterranean touch.

ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ С ОЛИВКАМИ И ГРИБАМИ 220 гр. (*1.3.)

Сочные креветки, обжаренные с грибами, оливками, чесноком и пряными специями. Ароматное блюдо со средиземноморским акцентом.





68 **СКАРИДИ В КАРТОФЕНО ГНЕЗДО 220 гр.** (*1.3.)

Хрупкави скариди, поднесени в фино изпържено гнездо от картофени нудълс. Поднесени с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили.

CRISPY SHRIMP IN A POTATO NOODLE NEST 220 g. (*1.3.)

Crispy shrimp served in a delicately fried nest made from potato noodles, Served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ В ГНЕЗДЕ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ ЛАПШИ 220 гр. (*1.3.)

Хрустящие креветки, подаются в нежно обжаренном гнезде из картофельной лапши. Подаются с лимоном, сливочно-чесночным дипом или соусом сладкий чили.



69 **СКАРИДИ СОТЕ 220 гр.** (*1.3.)

Сочни скариди, сотирани в масло с аромат чесън и свеж копър. Поднесени с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили.

SAUTÉED SHRIMP WITH BUTTER, GARLIC & DILL 220 g. (*1.3.)

Juicy shrimp sautéed in butter with fragrant garlic and fresh dill. Served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

КРЕВЕТКИ СОТЕ 220 гр. (*1.3.)

Сочные креветки, обжаренные в масле с ароматным чесноком и свежим укропом. Подаются с лимоном, сливочно-чесночным дипом или соусом сладкий чили.



70 **ЧЕРНОМОРСКИ МИДИ С КОПЪР 700 гр.** (*5)

Свежи черноморски миди, задушени с аромат копър, масло и бяло вино. Класическо морско ястие с фин и балансиран вкус.

BLACK SEA MUSSELS WITH DILL 700 гр. (*5)

Fresh Black Sea mussels, gently steamed with fragrant dill, butter, and white wine. A classic seafood dish with a delicate, balanced flavor.

МИДИИ ИЗ ЧЕРНОГО МОРЯ С УКРОПОМ 700 гр. (*5)

Свежие черноморские мидии, тушёные с ароматным укропом, сливочным маслом и белым вином. Классическое морское блюдо с тонким вкусом.

71 ОКТОПОД ПИПАЛА СОТЕ 180 гр. (*1.5.)

Крехки пипала от октопод, сотирани в маслиново масло с чесън и пресни подправки. Поднесени с лимон, млечно-чеснов дип или сос от сладко чили.

SAUTÉED OCTOPUS TENTACLES 180 g. (*1.5.)

Tender octopus tentacles sautéed in olive oil with garlic and fresh herbs. Served with lemon, creamy garlic dip, or sweet chili sauce.

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА СОТЕ 180 гр. (*1.5.)

Нежные щупальца осьминога, обжаренные в оливковом масле с чесноком и свежими травами. Подаются с лимоном, сливочно -чесночным дипом или соусом сладкий чили.





72 ОКТОПОД ПИПАЛА НА СКАРА 180 гр. (*1.5.)

Пипала от октопод, изпечени на скара до златиста коричка, с крехка текстура и наситен морски вкус. Поднесени с лимон и свежа гарнитура.

GRILLED OCTOPUS TENTACLES 180 g. (*1.5.)

Grilled octopus tentacles with a golden crust and tender texture, delivering rich seafood flavor. Served with lemon and a fresh garnish.

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА НА ГРИЛЕ 180 гр. (*1.5.)

Щупальца осьминога, приготовленные на гриле до золотистой корочки с нежной текстурой и насыщенным морским вкусом. Подаются с лимоном и свежим гарниром.

73 ОМАР ~650 гр. (*1.3.) 74 ОМАР ~1000 гр.

Цял омар, внимателно сварен до съвършенство – с нежно, сочно месо. Поднесен с лимон и свежа гарнитура.

BOILED LOBSTER ~650 g. (*1.3.)

BOILED LOBSTER ~1000 g. 74

Whole lobster, gently boiled to perfection - tender, juicy meat with a natural ocean flavor. Served with lemon and a fresh garnish.

ВАРЁНЫЙ ОМАР ~650 гр. (*1.3.)

ВАРЁНЫЙ ОМАР ~1000 гр. 74

Целый омар, бережно сваренный до идеальной нежности -сочное мясо с естественным морским вкусом. Подаётся с лимоном и свежим гарниром.





75 СТРИДИ 1 бр. (*5.)

Свежи стриди, поднесени върху лед с лимон. Чист морски вкус и деликатна текстура – истинска класика от морето.

OYSTERS 1 pcs. (*5.)

Fresh oysters served on ice with lemon. Pure ocean flavor and delicate texture – a timeless seafood classic.

УСТРИЦЫ 1 шт. (*5.)

Свежие устрицы, подаются на льду с лимоном. Чистый морской вкус и нежная текстура – настоящая морская классика.

ПЕЧИВА НА ПЕЩ

WOOD-FIRED BREADS * ВЫПЕЧКА ИЗ ПЕЧИ



76 *БАЛОН ЕКМЕК 130 гр. (*8.12.)*

Фин турски хляб, изпечен до хрупкава, въздушна форма. Поднася се топъл.

*BALON EKMEK 130 g. (*8.12.)*

Airy, crisp Turkish bread, served warm.

*БАЛОН ЭКМЕК 130 гр. (*8.12.)*

ТВоздушный турецкий хлеб с хрустящей корочкой. Подаётся горячим.



77 *ТЪРНАК ПИДЕ 130 гр. (*8.12.)*

Традиционен турски плосък хляб с характерни отпечатъци, изпечен на пещ.

*TYRNAK PIDE 130 g. (*8.12.)*

Traditional Turkish flatbread with signature finger impressions, oven-baked to perfection.

*ТЫРНАК ПИДЕ 130 гр. (*8.12.)*

Традиционный турецкий лепёшечный хлеб с отпечатками пальцев, запечённый в печи.



78 *ЛАХМАДЖУН 130 гр. (*8)*

Тънка пшенична питка, гарнирана с пикантна смес от мляно месо, домати, лук и подправки. Традиционен турски специалитет, сервиран с лимон и свежи зеленчуци.

*LAHMAJUN 130 g. (*8)*

Thin flatbread topped with a savory blend of minced meat, omatoes, onion, and spices. A classic Turkish delicacy, served with lemon and fresh greens.

*ЛАХМАДЖУН 130 гр. (*8)*

Тонкая лепёшка с пряной смесью из фарша, томатов, лука и специй. Традиционное турецкое блюдо, подаётся с лимоном и свежей зеленью.



79 *ПИДЕ С КАШКАВАЛ 230 гр.* (*1.8.)

Фино замесена турска питка, изпечена на пещ и покрита с ароматен разтопен кашкавал.

CHEESE PIDE 230 g. (*1.8.)

Delicately baked Turkish flatbread topped with rich, melted cheese.

ПИДЕ (ПИРОГ) С СЫРОМ 230 гр. (*1.8.)

Тонкая турецкая лепёшка, запечённая в печи и украшенная тягучим ароматным сыром.

80 *ПИДЕ С ТЕЛЕШКА КАЙМА 230 гр.* (*8)

Тръпно оформено турско пиде, гарнирано с фино подправена телешка кайма, домати и карамелизиран лук.

PIDE WITH GROUND BEEF 230 g. (*8)

Handcrafted Turkish flatbread topped with delicately spiced ground beef, roasted tomatoes, and caramelized onion.

ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ 230 гр. (*8)

Ремесленная турецкая лепёшка с ароматным говяжьим фаршем, помидорами и карамелизованным луком.





81 *ПИДЕ С КАШКАВАЛ И КЪЛЦАНО ПИЛЕШКО МЕСО 230 гр.* (*1.8.)

Турска питка, богато гарнирана с пилешко кълцано месо и кашкавал.

PIDE WITH CHEESE AND CHOPPED CHICKEN MEAT 230 g. (*1.8.)

Turkish flatbread richly topped with chopped chicken meat and cheese.

ПИДЕ (ПИРОГ) С СЫРОМ И РУБЛЕНЫМ КУРИНЫМ МЯСОМ 230 гр. (*1.8.)

Турецкая лепешка, щедро покрытая рубленым куриным мясом и сыром.

ДЕСЕРТИ

DESSERTS * ДЕСЕРТЫ



82 *БАКЛАВА С ОРЕХИ 150 гр.* *(*1.6.8.)*

Класически турски десерт с фини кори, пълнка от орехи и лек захарен сироп.

WALNUT BAKLAVA 150 g. *(*1.6.8.)*

Layers of thin pastry, crushed walnuts, and light syrup.

БАКЛАВА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 150 гр. *(*1.6.8.)*

Тонкое тесто, ароматные грецкие орехи и лёгкий сироп.



83 *БАКЛАВА С ШАМ ФЪСТЪК 150 гр.* *(*1.6.8.)*

Фини кори, пълнеж от шам фъстък и лек захарен сироп.

PISTACHIO BAKLAVA 150 g. *(*1.6.8.)*

Crisp pastry layers with pistachio filling and light syrup.

БАКЛАВА С ФИСТАШКАМИ 150 гр. *(*1.6.8.)*

Тонкие слои теста с фисташковой начинкой и лёгким сиропом.



84 *КАТМЕР 160 гр.* *(*1.6.8.)*

Тънко тесто, пълнено с шам фъстък и масло, леко изпечено и поднесено със сироп или каймак.

KATMER 160 g. *(*1.6.8.)*

Thin pastry filled with pistachios and butter, lightly baked and served with syrup or clotted cream.

КАТМЕР 160 гр. *(*1.6.8.)*

Тонкое тесто с фисташками и маслом, слегка поджаренное и подающееся с сиропом или сметаной.



85 *КЮНЕФЕ 215 гр.* *(*1.8.)*

Хрупкав десерт от кадаиф с разтопено сирене, напоен със сироп и поднесен топъл – класика в турската кухня.

KÜNEFE 215 g. *(*1.8.)*

Crispy kadaif pastry filled with melted cheese, soaked in syrup and served warm — a Turkish dessert classic.

КЮНЕФЕ 215 гр. *(*1.8.)*

Хрустящий десерт из кадаифа с тягучим сыром и сиропом, подается горячим — классика турецкой кухни.

ДЕСЕРТИ

DESSERTS * ДЕСЕРТЫ



86 *СЮТЛЯШ 250 гр. (*1)*

Кремообразен оризов пудинг с мляко, леко запечен и сервиран охладен – нежен турски десерт.

*SUTLASH 250 g. (*1)*

Creamy milk rice pudding, lightly baked and served chilled - a delicate Turkish classic.

*СЮТЛАЧ 250 гр. (*1)*

Нежный молочный рисовый пудинг, слегка запечённый и подающийся охлажденным - классический турецкий десерт.



87 *КАЗАНДИБИ 150 гр. (*1.)*

Класически турски млечен десерт с карамелизирана коричка и кадифена текстура.

*KAZANDIBI 150 g. (*1.)*

Classic Turkish milk dessert with a caramelized top and velvety texture.

*КАЗАНДЫБИ 150 гр. (*1.)*

Классический турецкий молочный десерт с карамелизированной корочкой и бархатистой текстурой.



88 *ТОПКА СЛАДОЛЕД 1 бр. (*1.2.)*

Класически млечен сладолед. Предлага се в различни вкусове.

*ICE CREAM SCOOP 1 pc. (*1.2.)*

Classic dairy ice cream. Available in various flavors.

*ШАРИК МОРОЖЕНОГО 1 шт. (*1.2.)*

Классическое молочное мороженое. Доступно в разных вкусах