

CHEF KEBAB

Turkish and Arabian Restaurant

ЗАКУСКИ

Фуме мясной 500

Сыр Фуме, говяжье мясо, оливковое масло, руккола, грецкий орех, изюм.

Фуме Чеддер 350

С специальным соусом и приправами, фуме говяжье мясо с чеддер сыром.

Говяжья кабургга крокет 350

Говяжьи ребрышки, соус демиглас, сыр чеддер, яйцо, картофельные чипсы, с соусом барбекю.

Говяжий илик 400

Костный жир, красный лук, петрушка, оливковое масло и гранатовый соус.

САЛАТЫ

Шеф салат 500

Салатный микс, помидоры черри, грецкий орех, кукуруза, сыр, гранатовые косточки, лимонно-гранатовый соус.

Чобан салат 350

Помидоры, огурцы, лук, петрушка, оливково-лимонный соус.

Руккола салат 350

Руккола, черри помидоры, сыр пармезан, грецкий орех, красный лук, лимонный и бальзамический соус.

Салат из козьего сыра 400

Салатный микс, черри помидоры, изюм, кукуруза, сыр из козьего молока, кусочки фундука, лимонно-гранатовый соус.

КОТЛЕТЫ ИЗ МАНГАЛА

Кассаб кофте 550

Рубленая мяса, картошка с острым соусом.

Шеф кофте 750

Сыр, петрушка, рубленое мясо, черная паприка, картошка с острым соусом.

Большой сырный кофте 1050

Сыр, петрушка, рубленое мясо, черная паприка, картошка с острым соусом на 4 человека.

БУРГЕРЫ

Шеф бургер 700

200 грамм рубленое говяжье мясо, помидоры, зелень, лук, соленый огурец, сыр чеддер.

Лукум Бургер 800

120 грамм говяжья мякоть, помидоры, зелень, лук, сыр чеддер.

ПАСТА

Пенне Арабиата 500

Томатный соус, оливки, чеснок, острый соус луизиана, черри помидор, песто соус.

Спагетти болоньезе 500

Спагетти макароны с фаршем, соус болоньезе, соус помидорный, лук и молотый черный перец.

Феттучини Альфредо 500

Тальятелле макароны, крем, грибы, петрушка, куриная грудка на гриле, руккола, сыр пармезан.

Маккан Чиз 500

Дирсек макароны, кетчуп, крем, чеддар сыр, приправа Каджун, овощная приправа, петрушка, сыр моцарелла.

ИЗ ПЕЧИ

Лахмаджун 350 | Пиде из фарша 500

Микс пиде 700 | Пиде с мясом 550

DRY AGE MEAT

Даллас Стейк 1500

450-500 грамм, говяжья спинка.

Ти-боне Стейк 1500

450-500 грамм, говяжья спинка.

Томогавк 2750

850-900 грамм, говяжья спинка.

Портерхаус стейк 2750

850-900 грамм, говяжья спинка.

WET AGE MEAT

Дана Бон филе 750

200 грамм, телятина с гарниром.

Лукум 750

200-220 грамм, тонкая нарезанная телятина.

Шашлык из телятины 700

200-220 грамм.

Телятина с сыром Чеддер 800

Подается с горячей тарелкой.

КЕБАБЫ

Адана кебаб 700

Урфа кебаб 700

Бейти кебаб 700

Острый эзме кебаб 800

СОУСЫ

Соус с сыром и грибами 100

Пеппер стейк соус 100

ПИЦЦА

Бифф пицца 600

Грибы, красный лук, телятина, руккола, пармезан, черный молотый перец, оливковое масло.

Четыре Сыра Ровиоли 600

Сыр Чеддер, сыр рокфор, сыр пармезан, крем сыр, руккола.

Брезелла Пицца 600

Рубленое говяжье мясо, черный молотый перец, черри помидоры, сыр пармезан.

Пицца с тунцом 600

Рыба тунец, оливки, соленый огурец, руккола, укроп, свежая мята, черри помидоры.



CHEF KEBAB
Turkish and Arabian Restaurant

CHEF KEBAB

Turkish and Arabian Restaurant

ОТ ШЕФА

Шеф вай-вай	2500
Телятина бонфиле, шоу подана с огнем, на 2,4,6,8 человека.	
Баранина ребрышки	2500
1300 грамм, баранина ребрышки с ананасом на гриле.	
Баранья нога	2100
4 часа готовится в печи, баранья нога, подается с османским пловом.	
Асадо говяжья спинка	1500
4 часа готовится в печи, говяжья спинка, подается с овощами на гриле.	
Оссобука	1000
Говяжья голень с спец соусом, подается с ризотто.	

ИЗ БАРАНИНЫ

Каре ягненка	800
220-250 грамм, Каре ягненка с гарниром.	
Шашлык из Баранины	700
220-250 грамм. Подается с гарниром.	
Баранья спинка	800
220-250 грамм. Подается с гарниром.	

ИЗ КУРИЦЫ

Песто курица	550
Куриная грудка на гриле с гарниром базиликовым соусом.	
Шашлык из курицы	550
Куриный шашлык с гарниром.	
Острые куриные крылышки	450
Куриные крылышки маринованные с острыми специями, подается с гарниром.	
Куриный шашлык с чеддером	550
Куриный шашлык с маслом и соусом чеддер, со специями на горячей тарелке.	

ЗАКУСКИ

Острое зме	350
Хайдари	350
Хумус	350
Атом	350
Чиг кофе	400

СЛАДОСТИ

Катмер	500	Кюнефе	500
Сютлач	400	Суфле	450
Ховуч Бахлава			350



CHEF KEBAB
Turkish and Arabian Restaurant

УЗБЕКСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Ачик-чучук	300
Тонко нарезанные розовые томаты из Узбекистана, речный лук, стручковый перец и ароматный базилик.	
Узбекский салат из нежной телятины с овощами	350
Ташкент	350
Салат из отварной телятины, сочной рыбки с перепелками, жареным луком и мацонежным соусом.	
Салат Бухара	400
Телятина, помидор, болгарский перец, красный лук, баклажаны, соус кисло-сладкий.	

СУПЫ

Маства	350
Мампар	350
Говядина, болгарский перец, тесто, острый перец, лук.	
Шурпа из говядины/баранины	350
Ароматный мясной бульон с овощами.	
Лагман Узбекский	350
Филе баранины с тонкой домашней лапшой, сай с овощами.	
Пельмени по Узбекски	350

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Казан кебаб	500
Каре ягненка обжаренная в казане, картофеля.	
Манты	400
Плов «По-Ташкентски»	400
Лагман Уйгурский	400
Филе говядины с тонкой домашней лапшой, сай с овощами.	
Падшах	500
Нежные филе говядины обжаренные с речным луком.	

ШАШЛЫКИ

Шашлык мякоть баранины	400
Шашлык из говядины	400
Люля из телятины	350
Каре Ягненка	600

АРАБСКОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Бабагануш	350
Баклажаны с перцем, помидорами, луком, зеленью, оливковым маслом, зернами граната.	
Муттабаль	350
Баклажаны с кунжутной пастой, оливковым маслом, помидорами и соком лимона.	
Долма овощная	350
Самбусики с мясом, Самбусики с сыром	200
Табуле	400
Свежие томаты из петрушки, лука и булгура в соусе из лимонного сока, мята и оливковое масло.	
Фатуш	440
Свежий салат, приготовленный из болгарского перца, свежих огурцов и помидоров, салата романа, рукколы, мяты, красный лук, гранатовый сок, граната лимонно-оливковой заправкой с поджаренными кусочками пшеницы.	
Фалафель	400
Жареные кусочки нута с кунжутом. Подается с соевыми огурчиками, свежими помидорами, зеленью и соусом.	
Кебби с мясом	420
Кусочки жареного мяса из пшеницы с начинкой из баранины, лука и кедровых орешков.	
Араес	400
Жареный арабский хлеб с фаршем из баранины.	
Суп из чечевицы	350