



Израильская страничка

Выход

Цена

Холодные закуски

Мезе – ассорти холодных израильских закусок

Мы собрали самые популярные израильские закуски в одно блюдо: хумус, форшмак, торши, фалафель, рулет из щуки, бабагануш

450/200 г

490 ₺

Рулет из щуки

Традиционное холодное блюдо, приготовленное по старинному еврейскому рецепту

100/70 г

320 ₺

Форшмак с грушей

Холодная закуска из сельди, груши, куриного яйца, сельдерея и сливочного масла. Подаем в виде паштета с гренками из белого хлеба

155 г

250 ₺

Хумус с фалафелем

Хумус – традиционная холодная закуска из гороха нут. Мы подаем хумус с фалафелем и пастой из кунжутного семени тхина

220 г

260 ₺

Горячая закуска

Гефилте фиш

Медальоны из карпа с морковью и свеклой в овощном бульоне

290 г

460 ₺

Суп

Мизрахи

Настоящий израильский суп с говядиной, который мы готовим на медленном огне в течение трех суток. Пряный, ароматный и в меру острый, этот суп никого не оставляет равнодушным.

Подаем с хумусом и питой

250/75 г

250 ₺





Израильская страничка

Выход

Цена

Горячие блюда

Храйме из дорадо

Горячее блюдо кухни марокканских евреев. Готовим из филе дорадо с овощами и томатами

400 г

850 ₺

Цимес с говядиной

Сладкое рагу с овощами. Мы добавляем в наш цимес говядину, благодаря чему блюдо становится очень сытным и вкусным

280/160 г

650 ₺

Израильбургер с чипсами

Сочный бургер из телятины, лука фри и свежих овощей. Подаем с чипсами собственного приготовления

200/130 г

460 ₺

Напитки

Лимонана

Национальный израильский напиток из лимона и мяты

200 мл

50 ₺

Яйн а Кармель

Слабоалкогольный тонизирующий напиток из местечка Кармель на основе красного вина с добавлением фруктов

200 мл

50 ₺

