

ЗАВТРАКИ

Шакшука ^{280 г}	620.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
Сырники из топлёного творога ^{110 / 65 г}	550.-
С соусом из вишни и черешни	
★ Драники с лососем ^{145 / 45 / 40 / 30 / 15 г} и яйцом пашот	690.-
С соусом дзадзика и свежей зеленью	

ЗАКУСКИ

ННТ Домашняя икра из овощей ^{155 / 50 г}	490.-
Икра из баклажанов, цукини, томатов, моркови, лука и болгарского перца. Подается с лепёшкой Роти парата	
Сельдь с печёным картофелем ^{85 / 85 / 60 / 15 г} и гренками из бородинского хлеба	390.-
Подается со свежей зеленью, редисом, красным луком и яблоками	
Сет из брускетт на выбор ^{40 / 40 / 40 г}	600.-
-С угрём, авокадо, спайси соусом с тобико и кунжутом -С лососем, авокадо, зелёным луком, соевым соусом, оливковым маслом и кинзой	
-С тунцом, помидорами, зелёным луком, базиликом, оливковым и кунжутным маслом и соусом чили	
🌿 Розовые томаты и огурцы ^{250 / 50 г} с чесночным соусом и карибикой	560.-
Ассорти домашних сыров ^{190 / 125 г}	1 150.-
Качота, имеретинский домашний, чечил, скаморца, тартуфетто, вяленые томаты, сладкие мини-перчики, халапеньо, маслины, солёные огурцы, чесночные гренки и базилик	
Ассорти фермерских сыров ^{260 г}	1 950.-
Пармезан, Дор блю, Маасдам, Камамбер, Durr 6 месяцев	
Казы по-татарски ^{80 / 15 г}	600.-
Домашняя сыровяленая колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Казы по-узбекски ^{80 / 15 г}	600.-
Домашняя отварная колбаса из конины с добавлением ароматных специй. Подается со свежей зеленью и красным луком	
Отварной говяжий язык ^{100 / 25 / 20 г}	600.-
Подается с хреном и горчицей	
🌿 Домашние соленья ^{315 г}	470.-
Квашеная капуста, солёные огурцы, бочковые томаты, солёный перец, маринованные томаты черри, маринованный чеснок, черемша. Подается с ароматной зеленью	
🌿 Капуста квашеная ^{160 г}	180.-
🌿 Огурцы бочковые ^{160 г}	180.-
🌿 Помидоры солёные ^{160 г}	180.-
Свежая зелень ^{70 г}	260.-
Душистый укроп, петрушка, кинза, базилик и зелёный лук	
ННТ Жареный сулугуни с томатами ^{140 / 100 г}	520.-
Шакшука ^{280 г}	620.-
Блюдо из яиц, томатного лечо с болгарским и стручковым перцем, куркумой, зирой и орегано по израильскому рецепту	
★ Запечённый баклажан ^{250 г} с брынзой и томатами	600.-
Заправляется оливковым маслом с чесноком, зеленью и соевым соусом	
Гренки чесночные ^{100 г}	200.-

ЛЕПИМ

🌿 Хинкали с говядиной ^{3 шт / 300 г}	350.-
С пряными специями и кинзой	
🌿 Хинкали с бараниной ^{3 шт / 300 г}	380.-
С пряными специями и кинзой	
Манты с бараниной ^{190 / 30 г}	380.-
Подаются со сметаной	
Классические пельмени ^{300 г} с говядиной	480.-

САЛАТЫ

🌿 Салат из капусты ^{150 г} и моркови с ароматным маслом	250.-
Рекомендовано к шашлыкам	
Буррата с узбекскими томатами ^{260 г}	890.-
С базиликом и оливковым маслом	
🌿 Салат из розовых томатов ^{150 г} с базиликом	380.-
Розовые томаты, репчатый лук, ароматный базилик и перец чили	
Моцарелла с томатами ^{230 г} и соусом песто	650.-
С рукколой и бальзамическим кремом	
Ташкент ^{160 г}	520.-
Салат из отварной телятины и сочной редьки с перепелиными яйцами, жареным луком и майонезным соусом	
★ Стейк салат ^{220 г}	890.-
Нежная говядина с запечёнными баклажанами, цукини, болгарским перцем, свежей зеленью и красным луком. Заправляется соусами шисо и чимичурри	
Цезарь с курицей ^{255 г}	710.-
Цезарь с креветками ^{245 г}	790.-
Зелёный салат с креветками ^{215 г}	850.-
С рукколой, шпинатом, салатом Романо, томатами, огурцами, сыром пармезан и кешью. Заправляется растительным маслом с зеленью и соусом Понзу Юдзу	
Греческий салат ^{350 г}	650.-
Салат с языком и рукколой ^{150 г} с ореховым соусом	620.-
С розовыми томатами и сыром пармезан	
Оливье ^{200 г}	580.-
С курицей, креветкой, крабом и крабовым мясом сурими	
🌿 Узбекский салат из нежной ^{150 г} телятины с овощами	520.-
В томатно-соевом соусе с перьями зелёного лука, огурцами, острым перцем и ароматной кинзой	
🌿 Салат из свежих овощей ^{270 г}	450.-
Из розовых томатов, огурцов, сладкого перца, редиса, красного и репчатого лука и кинзы. Заправляется деревенским маслом	
🌿 Салат с киноа, ^{280 г} томатами и авокадо	660.-
Киноа с авокадо, помидорами, шпинатом, огурцами юдзу, грецкими орехами и секретной заправкой	

ПОКЕ

Поке с креветкой темпура ^{400 г}	930.-
С креветкой темпура, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом, соусами унаги и специальным соусом	
Поке с лососем ^{355 г}	990.-
С лососем, рисом, ананасом, пюре из авокадо, бобами эдамаме, салатом чука, маринованными огурцами, икрой тобико, имбирём, кунжутом и специальным соусом	

ЖАРИМ

Пичча нон	Лепёшка из тонкого теста с начинкой
С тыквой ^{180 г}	260.-
С сыром и томатами ^{180 г}	310.-
И ароматной кинзой	
С бараниной ^{180 г}	310.-
Чебуреки	
С курицей ^{2 шт / 150 г}	300.-
И ароматной кинзой	
С телятиной ^{160 г}	350.-
И ароматной кинзой	
С бараниной ^{160 г}	350.-
И ароматной кинзой	

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Суп куриный с домашней лапшой ^{350 г}	380.-
Лагман ^{370 / 20 г}	470.-
Сытный густой бульон с бараниной, овощами, устричным соусом, бадьяном и домашней лапшой. Подается с аджикой	
☆ Шурпа ^{365 г}	590.-
Ароматный мясной бульон с бараниной, картофелем и ароматной зеленью	
Мясная солянка с копченостями ^{250/30/25 г}	450.-
Подается со сметаной, зеленью и лимоном	
ННТ Рыбный суп ^{350 г}	590.-
С филе дорадо, овощами и зеленью	
Домашний борщ ^{350 / 30 г}	450.-
С нежной телятиной и овощами. Подается со сметаной	
Щавелевый суп с телятиной ^{300 / 30 г}	450.-
С перепелиными яйцами, зеленью и сметаной	
Грибной крем-суп ^{300 / 15 г}	460.-
Из белых грибов и шампиньонов со сливками. Подается с пшеничными гренками	
🌿 Харчо ^{300 / 20 г}	450.-
Грузинский суп из телятины со спелыми томатами, рисом и ароматными специями. Подается с аджикой	
Суп-пюре из тыквы ^{350 / 15 г}	350.-
Подается с пшеничными гренками	
🌿 Том ям ^{370 / 100 / 10 г}	670.-
Тайский суп на кокосовом молоке с мидиями, креветками, кальмарами, грибами и помидорами. Подается с рисом, лаймом и перцем чили	

ПИЦЦА

Маргарита ^{395 г}	580.-
С розовыми томатами, сыром моцарелла, соусом песто и фирменным томатным соусом	
🌿 Пепперони ^{370 г}	600.-
С пепперони, сырами моцарелла и пармезан и фирменным томатным соусом	
Четыре сыра ^{420 г}	680.-
С сырами моцарелла, дор блю, сулугуни, чеддер и пармезан и соусом бешамель	
С курицей и грибами ^{420 г}	580.-
С кусочками маринованной куриной грудки, шампиньонами, сыром моцарелла, кольцами красного лука и соусом бешамель	
Мясная ^{475 г}	720.-
С ветчиной маранелло, пепперони, салями, кусочками маринованной телятины, пармской ветчиной, сыром моцарелла и фирменным томатным соусом	

ШАУРМА

Кусочки обжаренного на углях мяса с томатами, листьями салата, солёными огурцами и чесночным соусом в хрустящем лаваше	
С курицей ^{285 г}	490.-
С телятиной ^{285 г}	650.-
С бараниной ^{285 г}	650.-

ВЫПЕЧКА

Кок-самса с сулугуни и зеленью ^{1 шт / 115 г}	290.-
☆ Кок-самса с сулугуни и томатами ^{1 шт / 115 г}	290.-
Самса бейби с телятиной ^{2 шт / 80 г}	270.-
Самса с бараниной ^{1 шт / 100 г}	270.-
Хачапури по-мегрельски с сыром ^{380 г}	520.-
Грузинский пирог с начинкой из смеси сыров	
ННТ Хачапури по-аджарски ^{330 г}	500.-
В виде лодочки с тремя видами сыра и яичным желтком Дополнительный яичный желток: 50.-	
Лепёшка из тандыра ^{1 шт / 120 г}	130.-
Лепёшка Роти парата ^{1 шт / 50 г}	150.-

ГРИЛЬ И МАНГАЛ

Каре ягнёнка ^{200 / 100 г}	1 850.-
Запечённое на гриле каре ягнёнка. Подаётся с запечённым томатом и свежей зеленью	
Куриные бёдрышки на гриле ^{240 / 130 / 20 г}	710.-
Подаются с томатами, цукини и сладким перцем, приготовленными на гриле	
Стейк из сёмги на гриле ^{150 / 25 / 30 / 25 г}	1 250.-
Подаётся со шпинатом, сырным соусом и лимоном	
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	470.-

Шашлык

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из курицы ^{100 / 80 г}	390.-
Из баранины ^{100 / 80 г}	520.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	550.-
Из бараньей печени ^{100 / 80 г}	400.-
Из креветок ^{100 / 50 г}	630.-

Подаётся с лимоном на лаваше

Люля-кебаб

Подаётся с красным луком, запечённым томатом и свежей зеленью на лаваше

Из баранины ^{100 / 80 г}	430.-
Из телятины ^{100 / 80 г}	450.-
Из курицы ^{100 / 80 г}	390.-

Соусы ^{50 г}

Аджика, Наршараб, Шашлычный, Чесночный, Томатный, Сацебели, Сырный, Ткемали красный, Мацони с зеленью и чесноком	110.-
Песто, Аджика Уйгурская, Цезарь	190.-

ДЕСЕРТЫ

Орешки с варёной сгущёнкой ^{150 г} и арахисом	380.-
Медовик ^{120 / 30 / 30 г}	400.-
Подаётся с ванильным соусом и мороженым	
НIT Наполеон ^{160 / 60 г}	450.-
Подаётся с клубничным и ванильным соусами	
Шоколадный торт ^{120 / 40 г}	400.-
Из тонких шоколадных коржей с шоколадным кремом. Украшается физалисом	
☆ Павлова с ягодами ^{200 г}	600.-
Воздушное безе с нежнейшим маскарпоне, свежими ягодами и оригинальным соусом из манго	
Сырники из топлёного творога ^{110 / 65 г}	550.-
С соусом из вишни и черешни	
Чизкейк баскский ^{160 / 50 г}	520.-
Мягкий внутри, обожжённый снаружи	
Варенье на выбор ^{100 г}	190.-
Из черешни, грецкого ореха, кизила, инжира, айвы, малины, клубники	
Сорбет ^{50 г}	190.-
Манго-маракуйя, лимон, малина-клубника	
Мороженое ^{50 г}	190.-
Ванильное, шоколадное, фисташковое, Чёрный лес, Тирамису	
🌿 Фруктовая ваза ^{1600 г}	1 950.-
Ананас, киви, клубника, апельсин, виноград, яблоки	



электронное меню
кухни и бара

Пожалуйста, сообщите вашему официанту,
если у вас есть аллергия на какие-либо продукты!
Все цены указаны в рублях.

ПЛОВ **НIT**

Плов ^{250 г}	530.-
Узбекский плов из баранины и риса Лазер с жёлтой морковью, чесноком, зирой и барбарисом	
Добавки к плову:	
Ачичук ^{50 г}	115.-
Маринованный лук ^{20 г}	75.-
Жареный чеснок ^{30 г}	75.-
Гранат ^{20 г}	75.-

ГОРЯЧЕЕ

Дорадо ^{1 шт / 250 / 60 г}	1 150.-
Запечённая с розмарином и соусом сладкий чили. Подаётся с соусом песто, базиликом и лимоном	
☆ Бургер Дабл Олд Скул с сыром ^{346 г}	700.-
Двойная котлета из говядины, картофельная булочка, помидоры, листья салата, маринованные огурцы, красный лук, майонез, кетчуп и перечный соус	
Куриные котлеты ^{180 / 150 / 55 г} с картофельным пюре	590.-
Подаются с грибным соусом. На пару / жареные	
Домашние котлеты из телятины ^{160 / 150 / 40 г} с картофельным пюре	690.-
Подаются с трюфельным соусом. На пару / жареные	
Куриная грудка с овощами ^{245 г}	590.-
Обжаренная в соевом соусе со сладким перцем, вешенками, огурцами, зеленью и кунжутом	
НIT Бефстроганов с картофельным пюре ^{390 г}	880.-
Вырезка из говядины, обжаренная с луком и тушённая в сливочном соусе, с картофельным пюре и солёными огурчиками	
☆ Харисса Чикен ^{195 / 85 г}	790.-
Обжаренная куриная грудка в соусе Харисса. Подаётся с гарниром из шпината, редиса, цукини и яблока	
Телятина с грибами в соевом соусе ^{300 г}	820.-
Со спаржей, листьями кинзы, зелёным луком и кресс-салатом	
☆ Баранья печень с яблоками и луком ^{300 г}	580.-
Обжаренная в соевом соусе	
Сёмга на пару с овощами ^{160 / 150 / 30 / 25 г}	1 250.-
Подаётся с приготовленными на пару морковью, цукини, стручковой фасолью, сырным соусом и лимоном	
Колбаски из баранины ^{130 / 200 / 30 г} и говядины с сыром	670.-
Стушёной капустой, картофелем фри, розовыми томатами, красным луком и свежей зеленью	
Жареная мраморная говядина ^{330 г} с запечённым картофелем	1 050.-
Украшается зеленью и перчиками бикиньо	
Медальоны Филе-миньон ^{140 / 80 / 30 г} с перечным соусом	1 100.-
Подаётся с красным луком, запечёнными томатами и свежей зеленью на лаваше	

ГАРНИРЫ

Картофель фри ^{150 г}	290.-
Морковь с розмарином ^{150 / 30 г}	250.-
Картофельное пюре ^{150 г}	200.-
Жареный картофель ^{250 / 30 г} с грибами и луком	320.-
С копчёной сметаной	
Жареный шпинат с зелёным луком ^{150 г}	350.-
Запечённый картофель ^{150 г} с топлёным маслом	250.-
Рис ^{150 г}	200.-
НIT Овощи гриль ^{200 / 25 г}	470.-

ВОКИ

Основа на выбор: Гречневая соба, Удон, Рисовая лапша, Рис	
Соус на выбор: Терияки, Устричный, Том ям	
🌿 С говядиной ^{330 г}	680.-
🌿 С курицей ^{330 г}	590.-
🌿 С морепродуктами ^{330 г}	650.-
🌿 С овощами ^{330 г}	550.-

СУШИ И РОЛЛЫ

Суши

Сяке ^{35 г}	160.-
Лосось	
Унаги ^{33 г}	180.-
Угорь	
Эби ^{35 г}	160.-
Креветка	

🌿 Гунканы

Сяке спайс ^{35 г}	170.-
С лососем спайс	
Эби спайс ^{35 г}	160.-
С креветкой спайс	
Унаги спайс ^{35 г}	190.-
С угрём спайс	
Кани спайс ^{35 г}	200.-
Мясо краба, крабовое мясо сурими, соус спайс	

Роллы

Сяке Маки ^{100 г}	350.-
Ролл с лососем	
🌿 Авокадо Маки ^{100 г}	260.-
Ролл с авокадо	
🌿 Каппа Маки ^{100 г}	250.-
Ролл с огурцом и кунжутом	
Унаги Маки ^{100 г}	420.-
Ролл с угрём, кунжутом и соусом унаги	
☆ С крабом и угрём ^{180 г} в трюфельном соусе	820.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, угорь, авокадо, шампиньоны, кунжут, соусы трюфельный и унаги	
Калифорния ^{190 г}	750.-
Крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, тобико	
Филадельфия ^{195 г}	750.-
Лосось, огурец, сыр филадельфия	
🌿 Лосось Абури ^{210 г}	820.-
Креветка, авокадо, лосось, кунжут, тобико, соус спайси и унаги	
НIT Дракон ^{190 г}	740.-
Креветка, угорь, сыр филадельфия, авокадо, кунжут, соус унаги	
Тёплый ролл четыре сыра ^{220 г}	580.-
Угорь, сыры чеддер, гауда, филадельфия и пармезан, виноград, кляр	
🌿 Тёплый ролл Кранч ^{240 г}	710.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, сыр филадельфия, кляр, кунжут, соусы спайси и унаги	
Ролл Креветка темпура ^{220 г}	720.-
Креветка темпурная, авокадо, лосось, сыр филадельфия, кунжут, соусы перикара и унаги	
☆ Ролл Запечённый лосось ^{215 г}	790.-
Лосось, крабовое мясо, крабовое мясо сурими, авокадо, огурец, сырный соус, зелёный лук, соус унаги и икра тобико	