

	<b>Закуски</b>	tl
☞	<b>Закуска «Хемингуэй»</b>   Домашний хлеб Хемингуэй*, сыр фета с травами и специями, мутабаль (соус из баклажанов и тахини) и чесночное сливочное масло, подаётся со свеженарезанными овощами	95
✓	<b>Фалафель по-египетски</b>   Фалафель домашнего приготовления с бобами, луком, чесноком, петрушкой, кориандром, подаётся с тахини и хлебом пита	125
🍷	<b>Жареные баклажаны</b>   жареные баклажаны целиком, без кожуры, подаются на тахини, приправленные гранатовым сиропом и свежими зёрнами граната	145
	<b>Шпинат и тахини Борани</b>   шпинат, йогурт, тахини, сыр Измир Тулум, подаётся со сливочным соусом чили	250
☞	<b>Традиционное мезе на двоих</b>   сезонный вегетарианский ассортимент закусок, подаваемый со свежеиспеченной хлебной корзинкой	330
	<b>Мидии с чесноком</b>   жареные мидии с чесноком, базиликом, белым вином, лимоном, оливковым и сливочным маслом	330
	<b>Копчёный лосось</b>   подаётся с ломтиками авокадо, свеклой, укропом, петрушкой, помидорами черри, рукколой, сыром пармезан, заправлен бальзамическим соусом	450
	<b>К пиву на двоих</b>   жареные кальмары и креветки, луковые кольца, куриные гужоны, жареный халлуми, подаётся с салатом, нарезанным вручную картофелем фри и медовой горчицей	480

## Салаты

	<b>Салат «Панзанелла»</b>   классический итальянский хлебный салат с помидорами черри, огурцом, базиликом, красным луком, сельдереем, заправленный оливковым маслом, тимьяном и бальзамическим соусом	130
🍷	<b>Салат «Деревенский»</b>   помидоры, огурцы, перец, оливки, зеленый лук и петрушка, подаётся с сыром фета	200
✓	<b>Салат от шеф-повара</b>   руккола, помидоры, зеленый лук, свекла, авокадо, зеленые яблоки, грецкие орехи, сыр фета, подаётся с виноградным уксусом, оливковым маслом и медовой заправкой	250
	<b>Салат «Цезарь»</b>   кусочки курицы на гриле, листья салат ромен, крутоны, пармезан, подаётся с классической заправкой цезарь	260

## Сэндвичи

🍷	<b>Сэндвич с курицей и авокадо</b>   курица-пашот, помидоры черри, халлуми на гриле, авокадо, руккола, соус бикла (солёные огурцы, яйцо и специи), хлеб чабатта, подаётся с нарезанным вручную картофелем фри	260
	<b>Клубный сэндвич</b>   с курицей, говяжьей ветчиной, сыром, жареным яйцом, листьями салата, маринованными огурцами и майонезом, в поджаренной булочке Кафе Париж, подаётся с нарезанным вручную картофелем фри	280
☞	<b>Кипрская Шефталия в пите</b>   домашняя шефталия, лук, петрушка, помидоры, подаётся в хлебе пита с салатом сумак	360
	<b>Сэндвич с лососем</b>   обжаренные ломтики лосося, руккола, помидоры черри, красный лук, сыр лане и бальзамический соус, подаётся в цельнозерновом хлебе чабатта с рукколой	380

## Домашние супы

	<b>Суп Дня</b>   филе рыбы, морковь, сельдерей, чеснок, подаётся с лимоном и крутонами	105
	<b>Рыбный суп</b>   филе рыбы, морковь, сельдерей, чеснок, подаётся с лимоном и крутонами	170

## Паста

✓	<b>Спагетти «Алио и олио»</b>   спагетти домашнего приготовления, чеснок, перец чили, сердечки артишоков, петрушка, оливковое масло, подаётся с сыром пармезан	220
☞	<b>Татар Борек</b>   домашние турецкие традиционные равиоли, наполненные фаршем и специями в томатном соусе, пассерованные с йогуртом и сливочным маслом	300
	<b>Феттучини «Альфредо»</b>   паста феттучини, грибы, курица, базилик, чеснок, сливки, подаётся с сыром пармезан	320
	<b>Феттучини с морепродуктами</b>   паста феттучини, креветки, кальмары, мидии, помидоры черри, оливковое масло, подаётся с сыром пармезан	420
	<b>Пенне с лососем</b>   паста пенне, лосось, вяленые томаты, сливки, чеснок, базилик, капари и укроп, подаётся с сыром пармезан	560

## Пицца и Пиде

	<b>Пицца Маргарита</b>   томатный соус домашнего приготовления, моцарелла, помидоры, руккола	260
--	--	-----

\*Домашний хлеб Хемингуэй состоит на 50 % из цельнозерновой и на 50 % из белой муки

<b>Пицца с беконом</b>   с домашним томатным соусом, моцареллой, артишоками, красным перцем, грибами, беконом, рукколой	380
<b>Пицца «Четыре сезона»</b>   с домашним томатным соусом, моцареллой, рукколой, тунцом, грибами, кукурузой, перцем, черными и зелеными оливками	430
<b>Пицца «Хемингуэй»</b>   с томатным соусом домашнего приготовления, моцареллой, базиликом, жареными помидорами, сушеной салями, перцем, грибами, кукурузой, оливками	470
<b>Турецкий лахмаджун</b>   с пряным фаршем и помидорами, подаётся с петрушкой, рукколой и лимоном	240
☞ <b>Домашняя турецкая лепешка</b>   подаётся с одной из следующих начинок и сезонной зеленью:	
Сыр Чеддер и Базилик	150
Шпинат   с различными овощами и сыром фета	155
Мясной фарш & сыр ЧЕДДЕР	350

## Из моря

<b>Жареные кальмары</b>   классические жареные кальмары, подаются с сезонной зеленью, нарезанным вручную картофелем фри и соусом тартар	320
<b>Рыба на гриле</b>   рыба на гриле, сезонная зелень, корень сельдерея и картофельный гратен, подаётся с овощами и сливочным соусом с каперсами	430
<b>Фаршированные кальмары на гриле</b>   кальмары на гриле, фаршированные халуми и овощами, подаются с сезонной зеленью и овощами	470
<b>Запеканка из креветок</b>   крупные креветки с маслом, чесноком, каперсами, базиликом, белым вином и сушеным острым перцем, подаются с домашним хлебом «Хемингуэй»	730
<b>Филе лосося Аква- Пацца</b>   два ломтика филе лосося, белое вино, бульон из морепродуктов, сливочное масло, базилик, подаётся с жареным томатным соусом черри	960
<b>Филе дикого сибаса на гриле</b>   дикий сибас на гриле, сезонная зелень, корень сельдерея и картофельный гратен, подаётся с овощами и сливочным соусом с каперсами	1050
<b>Осьминог на гриле</b>   осьминог, приправленный вином и свежими специями, подаётся с горячим хумусом и домашним хлебом «Хемингуэй»	1500

## С земли

<b>Курица-гриль</b>   филе куриного бедра на гриле, сезонный салат из помидоров и баклажанов, подаётся с нарезанным вручную картофелем фри	310
☞ <b>Куриный кебаб Халлуми</b>   маринованная куриная грудка, фаршированная халлуми, томатным соусом и баклажанами, подаётся с сезонным салатом или нарезанным вручную картофелем фри	320
<b>Бургер «Хемингуэй»</b>   наш фирменный бургер из говядины весом 180 г, с жареным луком, грибами, помидорами, солёными огурцами, сыром, подаётся с салатом и нарезанным вручную картофелем фри	420
☞ <b>Запеканка с фрикадельками</b>   фирменные фрикадельки от шеф-повара с острым томатным соусом и сыром чеддер, перцем-гриль, помидорами, подаются с питой и йогуртом	580
☞ <b>Микс-кебаб</b>   баранья отбивная на рёбрышке, шашлык из баранины, домашняя шепталия, маринованное куриное бедро, помидоры и перец на гриле, подаётся с нарезанным вручную картофелем фри и небольшим салатом	585
<b>Бараньи отбивные на рёбрышке</b>   бараньи отбивные на гриле, перец на гриле, помидоры, лук, йогурт, нарезанный вручную картофель фри, подаётся с хлебом пита	675
<b>Жареный рулет-антрекот</b>   подается с корнем сельдерея, картофельным гратеном и соусом демиглас со свежей зеленью	750
<b>Филе «Искендер»</b>   ломтики говяжьего филе, баклажаны с йогуртом, помидорами черри с традиционным маслом и томатным соусом, подаются с питой и перцем-гриль	950
<b>Филе говядины</b>   филе говядины 300г, спаржа, лук-шалот, морковь, грибы, подается с печёным картофелем	1250
*специальные соусы уточняйте у официанта	

## Десерты

<b>Лимонный крем-брюле</b>   подаётся с карамелизированным коричневым сахаром	100
<b>Тарелка свежих фруктов</b>   сезонные фрукты, подаются с кремом маскарпоне	125
<b>Шоколадное суфле</b>   наше знаменитое шоколадное лакомство, подаваемое с ягодным соусом и ванильным мороженым	160
<b>Пахлава «Хемингуэй»</b>   наша особенная ореховая пахлава, подаётся с ванильным мороженым	170
<b>Чизкейк Сан-Себастьян</b>   подаётся с соусом из лесных ягод	170
<b>Мороженое и сорбет</b>   ваниль, шоколад, клубника, карамель, дыня, печенье	**
** 60 TL за шарик мороженого	