



БОСФОР 25





«Босфор 25» – это не просто корнер турецкой кухни, это путешествие в самое сердце Стамбула, гастрономическое откровение, где Восток встречается с Западом, а древние традиции оживают в каждом блюде.

Вообразите себя на узких улочках Стамбула, где воздух пропитан запахом специй и жареного мяса. Именно эти ощущения мы попытались воссоздать в «Босфор 25». Наш корнер – это место, где можно забыть о повседневной суете и погрузиться в атмосферу турецкого гостеприимства.

В основе нашей кухни – лучшие сорта мяса, отобранные с особой тщательностью. Баранина, говядина, курица – каждое блюдо готовится по старинным рецептам, передающимся из поколения в поколение.

Кебабы, стейки, ребрышки ягненка – разнообразие вкусов поразит даже самого искушенного гурмана. Но это лишь малая часть нашего кулинарного арсенала. Откройте для себя пикантный вкус Адана кебаб, насладитесь нежной текстурой мезе, приготовленного по секретному рецепту.

Мы предлагаем не только еду, но и настоящий ритуал. Завершите свой обед или ужин чашечкой ароматного чая и отведайте традиционные сладости – пахлаву. Каждый кусочек – это маленькое удовольствие, которое перенесет вас на берега Босфора.

Почувствуйте себя как дома, наслаждаясь вкусом настоящей турецкой кухни. Добро пожаловать в «Босфор 25»! Мы уверены, что однажды посетив нас, вы навсегда полюбите Турцию и ее богатую культуру.



БОСФОР 25

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей, печеных перцев и муссом из сыра фета

Огурец, помидор, печеный перец, масло оливковое, сыр фета, мусс фета, красный лук, орегано

190 гр./ 590 руб

Сочное и ароматное блюдо, которое порадует вас сочетанием хрустящих огурцов и помидоров, сладкого печёного перца и нежного мусса из сыра фета. Оливковое масло, красный лук и орегано добавляют салату изысканные нотки и делают вкус ещё более насыщенным.

Сезонные томаты с ялтинским луком и кинзой

Помидор, красный лук, кинза, масло оливковое, соль

200 гр./ 390 руб

Свежий салат, который порадует вас яркими вкусами лета, — сочные помидоры в гармонии с сладковатым ялтинским луком и ароматной кинзой. Оливковое масло и соль подчёркивают естественную сладость и свежесть овощей. Попробуйте и ощутите лето в каждой ложке!





БОСФОР 25

СТЕЙК-САЛАТ

Салат-гриль с нежным муссом фета и сочным мясом

Салат фриллис, укроп, петрушка, кинза, печеный перец, красный лук маринованный, перец халапеньо, кукуруза гриль, цуккини гриль, соус перечный, мусс фета, помидор

Мясо на выбор: скерт стейк, шашлык из ягненка, шашлык из курицы

320 гр./ 950 руб

Настоящая гармония контрастов в одной тарелке. Хрустящие листья фриллиса, ароматная зелень петрушки, укропа и кинзы встречаются со сладким запеченным перцем и пикантным маринованным луком. Овощи гриль — цуккини и золотистая кукуруза — добавляют блюду уютный дымный аромат, а перец халапеньо и перечный соус деликатно согревают.

Всю эту гамму вкусов окутывает воздушный сливочный мусс из феты. Дополните это гастрономическое удовольствие сочным мясом на ваш выбор: brutальным скерт-стейком, ароматным шашлыком из ягненка или нежной курицей.





БОСФОР 25

ЗАКУСКИ

Туршу (маринованные турецкие овощи)

Помидор соленый, черемша, огурец соленый, перец маринованный, капуста по-гурийски, капуста кимчи

160 гр./ **520 руб**

Микс оливок

Оливки микс, масло оливковое, орегано

110 гр./ **520 руб**

Закуска из микса оливок с лёгким ароматом орегано. Оливковое масло придаёт блюду мягкость и насыщенность. Вкус сбалансированный, с характерной для оливок солёностью и лёгкой пряностью.

Закуска из запеченного баклажана с кунжутом Кимчи

Баклажан гриль, перец, кимчи кунжут, заправка, пита гриль

200 гр./ **690 руб**

Гармоничное сочетание хрустящего баклажана, сладкого перца, пикантного кимчи и кунжута, дополненное аппетитной заправкой и кусочком пита гриль.

Мезе из Мусса сыра фета с оливками и орегано

Сливки, сыр креметта, сыр фета, оливки, орегано, пита гриль

180 гр./ **550 руб**

Нежным мусс из сыров фета и креметте со сливками, дополненным солёными нотками оливок и пряным ароматом орегано, а хрустящая пита гриль добавит блюду особую текстуру.

Сет закусок

Мусс фета, закуска из баклажана и перца печеного, оливки, капуста кимчи, пита гриль

200 гр./ **690 руб**

Мусс из феты сочетается с закуской из печёного баклажана и перца, солёноватостью оливок и остротой капусты кимчи. Дополняет композицию хрустящая пита-гриль.



БОСФОР 25

СУПЫ

Шурпа с томленной говяжьей щекой и запеченными овощами

Говяжий бульон, щечки говяжьи, перец печеный, морковь, картофель минни, кинза, чеснок

500 гр./ **650 руб**

Нежные томлёные говяжьи щёки и запечённые овощи: перец, морковь и мини-картофель. Свежая кинза и чеснок добавляют блюду пикантности и яркости.

Куриный бульон с птитимом и куриным бедром гриль

Куриный бульон, птитим, куриное бедро, лук, морковь, сливочное масло, зелень

500 гр./ **450 руб**

Нежное куриное бедро гриль, рассыпчатый птитим и богатый вкус куриного бульона гармонично сочетаются с лёгкой сладостью моркови и пикантностью лука, а сливочное масло и свежая зелень добавляют блюду изысканные нотки.





БОСФОР 25

СТЕЙКИ

Отбивная из свинины

Свиная шея, заправка из соевого соуса и кунжута, морская соль

230 гр./ **790 руб**

Стейк мачете

Говядина скерт, маринад, морская соль, соус томатный

250 гр./ **1350 руб**

Стейк рибай

Рибай, морская соль, розмарин, соус томатный

250 гр./ **2500 руб**

Ребрышки ягненка гриль

Каре ягненка, специи, лепешка гриль, лук маринованный, зелень, лук ялтинский, лимон, соус томатный

250 гр./ **1200 руб**





БОСФОР 25

МАНГАЛ/ГРИЛЬ

Адана кебаб из курицы

Куриное бедро/грудка, жир говяжий, лук репчатый, перец чили, лаваш, зелень, лук ялтинский, лимон, соус томатный

250 гр./ **650 руб**

Люля из куриного бедра с болгарским перцем, пикантным перцем чили и репчатым луком, дополненная говяжьим жиром, создаёт неповторимое сочетание вкусов, а лаваш, зелень, ялтинский лук, лимон и томатный соус делают это блюдо по-настоящему незабываемым.

Адана кебаб из свинины и говядины

Свинина шея, мякоть говядины, жир говяжий, лук репчатый, перец чили, лаваш, зелень, лук ялтинский, лимон, соус томатный

250 гр./ **790 руб**

Сочное блюдо с насыщенным мясным вкусом. В нём гармонично сочетаются нежность свинины и выразительность говядины, дополненные лёгкой остротой халыпенью и свежестью зелени. Подается с лавашом и томатным соусом.

Адана кебаб из ягненка

Баранина мякоть, жир говяжий, лук репчатый, перец чили, лаваш, зелень, лук ялтинский, лимон, соус томатный

250 гр./ **790 руб**

Погрузитесь в атмосферу восточной кухни с нашим люля — сочным и ароматным, приготовленным из нежной баранины. Острые нотки перца чили и сладость ялтинского лука в сочетании с говяжьим жиром и репчатым луком создают неповторимый вкус, а томатный соус, зелень и лимон добавляют блюду яркости. Подается с лавашом — идеальное сочетание для ценителей мясных деликатесов.





БОСФОР 25

МАНГАЛ/ГРИЛЬ

Шиш кебаб из куриного бедра

230 гр./ 650 руб

Нежное куриное бедро, пропитанное томатным маринадом, в сочетании с ялтинским луком, зеленью и лимоном, подаётся с хрустящей лепёшкой гриль и томатным соусом.

Шиш кебаб из куриных крыльев

380 гр./ 550 руб

Нежные куриные крылья, маринованные в авторских специях и обжаренные до хрустящей корочки на открытом огне. Блюдо подается на тонком пшеничном лаваше, который впитывает все мясные соки. Долька лимона добавит освежающую кислинку, а наш классический томатный соус с пряными травами идеально подчеркнет вкус мяса.

Шиш кебаб из свиной шеи

230 гр./ 750 руб

Нежный шашлык из свинины, маринованной в ароматном томатном соусе, подарит вам истинное гастрономическое наслаждение.

К мясу мы подаём лаваш, свежую зелень, сладкий ялтинский лук и ломтик лимона, которые подчеркнут неповторимый вкус блюда.

Шиш кебаб из ягненка

230 гр./ 890 руб

Нежный шашлык из сочной мякоти ягнёнка, маринованной в ароматном томатном соусе, подарит вам истинное гастрономическое наслаждение.

К мясу мы подаём лаваш, свежую зелень, сладкий ялтинский лук и ломтик лимона, которые подчеркнут неповторимый вкус блюда.

Шиш кебаб из мраморной говядины

230 гр./ 900 руб

Сочное мясо скерт, маринованное и приготовленное на огне. Подаётся с ароматной лепёшкой гриль, ялтинским луком, зеленью, томатным соусом и лимоном.



БОСФОР 25

ДЛЯ КОМПАНИИ

Набор из курицы

Шашлык из куриного бедра, люля из курицы, шашлык из куриных крыльев, лаваш, соус томатный, соус барбекю, томаты, ялтинский лук, зелень, халапеньо, лимон

890 гр./ 1700 руб

Сытный набор для компании, объединивший шашлык из бедра, куриное люля и хрустящие крылья. Подается с овощным гарниром, ялтинским луком, зеленью и острым халапеньо. В комплекте — лаваш и два вида соуса (томатный и барбекю) для полного раскрытия вкуса мяса.

Набор ассорти

Шашлык из куриного бедра, шашлык из мраморной говядины, шашлык из свинины, лаваш, соус томатный, соус чесночный, томаты, ялтинский лук, зелень, халапеньо, лимон

830 гр./ 2100 руб

Абсолютный фаворит для ценителей гриля: сочное куриное бедро, премиальная мраморная говядина и классическая свинина. Мясное трио подается на тонком лаваше с гарниром из свежих томатов, сладкого ялтинского лука и зелени. Остроту халапеньо и свежесть лимона идеально дополняют два авторских соуса — пряный томатный и нежный чесночный.





БОСФОР 25

МАНГАЛ/ГРИЛЬ

Дон кебаб с курицей

Турецкий донер из фарша люля со свежими овощами и йогуртовым соусом

250 гр./ **650 руб**

Сочная куриная начинка в лепёшке с яркими акцентами маринованного перца и помидора. Йогуртовый соус придаёт лёгкую кислинку, специи — пряный аромат.

Дон-кебаб из курицы — сочетание хрустящей лепёшки и нежной текстуры фарша с освежающими нотками.

Дон кебаб с говядиной

Турецкий донер с мраморной говядиной, свежими овощами и йогуртовым соусом

250 гр./ **790 руб**

Сочное мясо мраморной говядины, приготовленное на огне, в сочетании со свежими овощами и ароматными специями. Лепёшка и йогуртовый соус дополняют вкус шашлыка. Дон кебаб из говядины — гармоничное сочетание хрустящих и мягких текстур, пикантности и нежности.

Дон кебаб со свининой и говядиной

Турецкий донер со свининой и мраморной говядиной, свежими овощами и йогуртовым соусом

250 гр./ **790 руб**

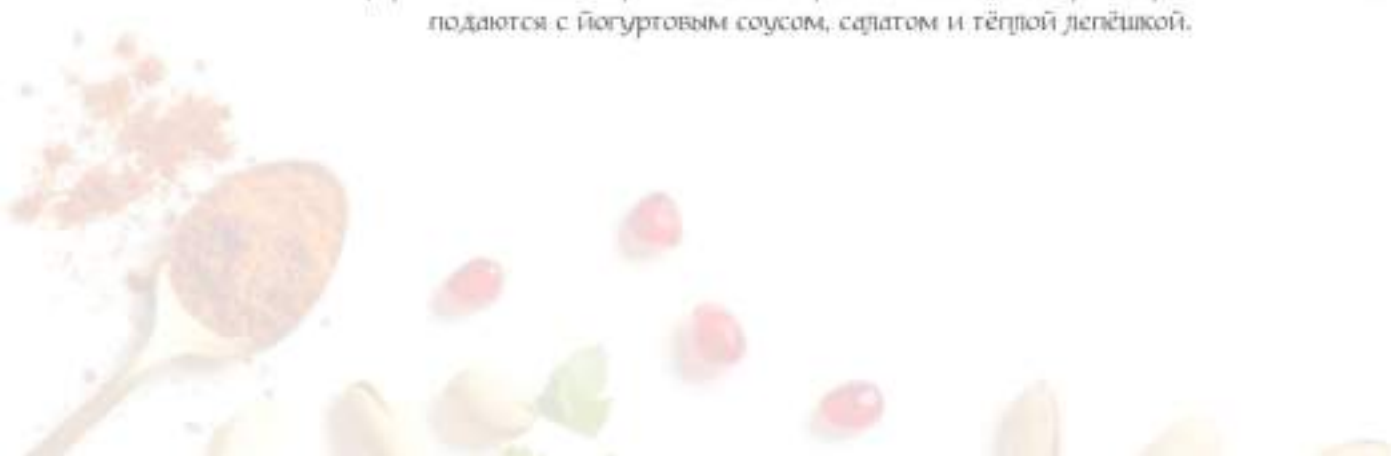
Нежный фарш из свинины и говядины, маринованный перец, свежие помидоры и ароматные специи, подаются с йогуртовым соусом, салатом и тёплой лепёшкой.

Дон кебаб кефта ягненок

Турецкий донер из острого люля ягненка (фарш/шашлык), помидора, йогуртового соуса, маринованного перца

250 гр./ **890/990 руб**

Нежный фарш из ягнёнка, маринованный перец, свежие помидоры и ароматные специи, подаются с йогуртовым соусом, салатом и тёплой лепёшкой.





БОСФОР 25

СУЛТАН КЕБАБ

Султан кебаб с цыпленком

Шашлык из цыпленка, лаваш, капуста кимчи, огурец, томаты, фриллис, ялтинский лук, соленые томаты, пита, чесночный соус

280 гр./ **850 руб**

Сочные кусочки шашлыка из фермерского цыпленка, приготовленные на углях. Подаются с аутентичной капустой кимчи, сладким ялтинским луком и хрустящим салатом фриллис. Свежесть томатов и огурцов гармонирует с пикантностью соленых помидоров, а теплый лаваш, пышная пита и крафтовый чесночный соус создают идеальный баланс вкусов.

Султан кебаб с говядиной

Шашлык из мраморной говядины, лаваш, капуста кимчи, огурец, томаты, фриллис, ялтинский лук, соленые томаты, пита, чесночный соус

280 гр./ **1350 руб**

Шашлык из мраморной говядины с восточным акцентом. Премиальное мясо с дымком в окружении ярких гарниров: от остроты кимчи до сладости ялтинского лука. Подается с миксом свежих и соленых овощей, листьями фриллис и двумя видами традиционного хлеба — лавашом и пышной питой.





БОСФОР 25

МАНГАЛ/ГРИЛЬ

Балык экмек

Багет, филе дорады на гриле, свежие овощи, масло оливковое, чеснок, ялтинский лук

250 гр./ **990 руб**

Сочное филе дорады, приготовленное на гриле, сочетается с хрустящим багетом, свежими овощами, ароматным чесноком и сладким ялтинским луком, а завершает вкусовую симфонию нежное оливковое масло.

Дорадо на мангале

350-400 гр./ **1300 руб**

Сочная рыба с хрустящей корочкой. Дорадо, приготовленная на мангале, пропитана ароматом трав и специй. Лёгкая кислинка лимона и морская соль подчёркивают натуральный вкус рыбы.





БОСФОР 25

ГАРНИРЫ

Овощи гриль

Кукуруза, цуккини, помидор, баклажан

209 гр./ 350 руб

Сочные овощи, приготовленные на гриле. Кукуруза, цуккини, помидоры и баклажаны сохраняют свою текстуру и приобретают лёгкий дымный аромат.

Запеченный мини картофель с травами

Мини картофель, масло сливочное, розмарин

201 гр./ 320 руб

Мини-картофель запечён до золотистой корочки. Внутри он мягкий и нежный, снаружи — слегка хрустящий. Розмарин придаёт блюду пряный аромат, а сливочное масло — кремовую текстуру.

Кукуруза на гриле со сливочным маслом и морской солью

261 гр./ 390 руб

Сочные початки кукурузы, обжаренные на гриле. Сливочное масло придаёт мягкость и нежность, а морская соль подчёркивает натуральный вкус. Гарнир, который порадует своей простотой и изысканностью.

ХЛЕБ И СОУСЫ:

Пита гриль

60 гр./ 120 руб

Соус йогуртовый с чесноком и зеленью

40 гр./ 120 руб

Соус томатный

40 гр./ 120 руб

Соус перечный

40 гр./ 120 руб





БОСФОР 25

ДЕСЕРТЫ

Шоколадная пахлава с грецким орехом

65 гр./ 250 руб

Десерт с хрустящей текстурой и насыщенным шоколадным вкусом. В каждом кусочке чувствуется нежная сладость шоколада и лёгкая терпкость грецкого ореха. Шоколадная пахлава отлично подойдёт для завершения трапезы.

Хавуч-дилим с фисташками

155 гр./ 550 руб

Нежный десерт с хрустящей текстурой. Пахлава с фисташками тает во рту, оставляя приятное послевкусие. Хавуч-дилим с фисташками — идеальный выбор для любителей сладких лакомств.

Хавуч-дилим с грецким орехом

155 гр./ 550 руб

Нежный десерт с хрустящей текстурой. Пахлава с грецким орехом тает во рту, оставляя приятное послевкусие. Хавуч-дилим с грецким орехом — идеальный выбор для любителей сладких лакомств.





БОСФОР 25

НАПИТКИ

Лимонад Kazbegi

Тархун, Сапериани, Груша, Лимон,
Крем-сливки, Фейхоа

500 мл./ **330 руб**

Вода DAUSUZ

С газом/ Без газа

330 мл./ **200 руб**

Coca-Cola

330 мл./ **300 руб**

Морс Клюква

300 мл./ **200 руб**

Компот урюк

300 мл./ **200 руб**





БОСФОР 25

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай в ассортименте

350 мл./ **200 руб**

1200 мл./ **550 руб**

Гидатлинская долина

Плоды шиповника, плоды боярышника, мята горная узколистная (листья), зверобой (цветы, листья), черный тмин

Тизан «Гидатлинская долина» представляет собой сбор из трав, которые выросли в экологически чистых горных районах Дагестана. Это уникальное сочетание пользы и отличного вкуса. Такой напиток придаст сил и энергии, повысит сопротивляемость организма простудным заболеваниям, поддержит ваши силы в любое время года.

Порт Петровск

Чай черный байховый высший сорт, чабрец (листья, цветы), плоды горного шиповника

В травах, входящих в состав чая, содержится большое количество антиоксидантов, которые продлевают молодость и оказывают оздоровительное действие на организм человека. Плоды горного шиповника помогут ослабленному иммунитету, поэтому чай особенно рекомендуется употреблять в холодное время года. А чабрец поможет справиться с простудными заболеваниями и кашлем.

Жемчужина каспия

Чай чёрный высший сорт OPI, родендрон адамса

Чайный напиток для бодрости духа и тела! Особенно полезен такой чай будет по утрам, он придаст энергии на целый день.

Чайный напиток помогает при головной боли, способствует снижению уровня холестерина, успокаивает нервы и усиливает кровоток. Напиток будет полезен людям любого возраста.

Кстати, чай с рододендроном способствует снижению веса, он полезен при диетах, имеет мочегонный эффект.





БОСФОР 25

ЧАЙНАЯ КАРТА

Легенда Шамильских гор

Чай черный байховый высший сорт, мята горная узколистная (листья), зверобой (цветы, листья), черный тмин, горный тмин

Напиток успокаивает, снимает напряжение и усталость, приводит в порядок мысли и чувства.

Компоненты, входящие в состав чайного напитка, укрепляют иммунитет, обладают способностью восстанавливать силы, а сам чай изготовлен по старинным кавказским рецептам.

Хочбар

Чай черный байховый высший сорт, зверобой (цветы), черный тмин, горный тмин

В состав чайного напитка входят уникальные травы, которые издавна собираются на Кавказе и употребляются для повышения защитных сил организма.

К примеру, семена горного и черного тмина активизируют пищеварение и обладают общеукрепляющим действием.

Душевный

Чай черный байховый высший сорт, вербена

«Душевный» — чайный напиток, в состав которого входят дикорастущие травы и чёрный чай высшего сорта.

В состав чайного напитка входит уникальная трава вербена, которая издавна собирается на Кавказе и употребляется для повышения защитных сил организма.





БОСФОР 25

ЧАЙНАЯ КАРТА

Цада

Дикорастущие травы высокогорного Дагестана (смородина, шиповник, зизифора, цикорий)

Компоненты, входящие в состав чайного напитка, укрепляют иммунитет и обладают способностью восстанавливать силы.

Травы, входящие в состав — дикорастущие, собранные в горах Дагестана, а сам напиток изготовлен по старинным кавказским рецептам. Это экологически чистый продукт, который поможет справиться с хандрой и депрессией, наполнит организм витаминами.

Чарующий гуниб

Лист смородины, дикорастущие травы высокогорного Дагестана: чабрец, душица

Отличный сбор, состоящий из сушеных трав, растущих в Дагестане. Все растения собраны вручную в экологически чистых районах. Это настоящий горный эликсир, который подарит заряд бодрости уже после первого глотка!

Сокровища Тидиба

Плоды шиповника, мята горная узколистная (листья), зизифора (цветы, листья), черный тмин, горный тмин

Все растения дикорастущие, напитанные горячим кавказским солнцем — настоящий кладезь целебных веществ!

К примеру, шиповник — одно из лучших средств для профилактики простуды и повышения иммунитета. Семена черного тмина положительно влияют на укрепление организма, повышают работоспособность и общий тонус.

Составы каждого тизана и любого из чайных напитков с травами тщательно сбалансированы таким образом, чтобы они оказывали максимальную пользу для человеческого организма.

Для составления сборов мы используем старинные рецепты и обязательно руководствуемся последними достижениями ученых в области фитотерапии. Отличное здоровье, отличное настроение, бодрость духа и тела — в каждой чашке чая!



БОСФОР 25