MUSAKA

RESTAURANT

САЛАТЫ

Ролл-салат из дикой семги «Персидский» — 3990 ₸

Дикая семга обжаривается в воздушном японском кляре темпура и дополняется пикантным розовым имбирем. Подается на подушке из микса свежей зелени с терпким грейпфрутом

Хрустящие баклажаны с авторским соусом — 3790 ₸

Баклажаны подрумяниваются до хрустящей корочки и заправляются авторским соусом. Дополняются сочными спелыми томатами и кунжутными семечками.

Салат «Тахини» — 3890 ₸

Аппетитно обжаренные на гриле кусочки курочки на подушке из свежих овощей с кунжутным соусом тахини.

Салат «Каламата» — 3690 ₸

Средиземноморское сочетание микса свежей зелени, овощей, оливок сорта Каламата и обжаренного козьего сыра. Все приправляется специями с оливковым маслом. Подается вместе с хрустящей лепешкой пита.

Теплый салат из конины с анисом — 3990 ₸

Тёплый салат из конины с анисом – это сочетание сочной обжаренной конины с ароматом аниса, свежими овощами и зеленью. Мясо нежное, с лёгким пряным оттенком, а овощи добавляют свежесть и текстурное разнообразие.

Салат с рукколой и креветками — 3990 ₸

Салат с рукколой и креветками — легкое и изысканное сочетание сочных креветок, пикантной рукколы и свежих овощей, заправленное ароматным соусом.

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

ЗАКУСКИ

Хрустящие креветки с чипсами — 4590 ₸

Панированные креветки быстро обжариваются до хрустящей корочки. Подаются с чипсами и соусом сладкий чили.

Хумус с тахини — 2590 ₸

Сытная закуска в лучших традициях Востока. Пряный аромат специй, нежная сладковатая текстура нута и горячая с пылу с жару лепешка пита.

Долма из виноградных листьев — 3890 ₸

Нежная начинка из фарша телятины и ягненка с восточными специями заворачивается в виноградные листья. Подается с освежающим чесночным соусом.

Сырная Лепешка с соусом сальса — 3890 ₸

Проверенный веками домашний рецепт восточной закуски. Тесто замешивается на кефире и сливочном масле и щедро наполняется начинкой из двух домашних сыров. Подается с ароматным томатным соусом сальса.

Казы из конины с салатом кимчи — 5590 ₸

Казы из конины с салатом кимчи – это пикантное блюдо, где казы (традиционная конская колбаса) подаётся с острым и ферментированным корейским салатом кимчи. Казы придаёт насыщенный мясной вкус, а кимчи добавляет остроту и кислинку, создавая интересное сочетание текстур и ароматов.

СУПЫ

Куриный суп с золотистым бульоном — 2890 ₸

Диетическая фермерская курочка, овощи с огорода, классические специи и домашняя лапша. Идеален для любой погоды.

Крем-суп из чечевицы — 2890 ₸

Сытный, пряный и густой, суп приготовлен по алжирскому рецепту. В него добавляются сезонные овощи, восточные специи и сливки.

Хашлама — 3990 ₸

Классика кавказских гор. Наваристый бульон, нежное мясо ягненка, сезонные овощи и яркие специи. Щедро посыпается свежей зеленью.

Северный сливочный суп с семгой — 3990 ₸

Дикая морская семга и овощи варятся в нежном сливочном бульоне со свежими и вялеными томатами.

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Сорпа из конины — 3990 ₸

Сорпа из конины — традиционный казахский бульон, приготовленный на основе конины. Блюдо обладает насыщенным вкусом и ароматом, подается горячим с кусочками мяса и зеленью.

Фасолевый суп по-арабски — 2890 ₸

Ароматный суп с кремовой текстурой готовится из красной фасоли со специями и свежими томатами. Подается с рубленой зеленью и чесноком.

Суп из морепродуктов — 3990 ₸

Ароматный бульон, наполненный свежими морепродуктами - креветками, кальмарами и лососем, приправленный ароматными специями и зеленью.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофель по-домашнему с мясом и со сливками — 4590 ₸

Это сытное блюдо, приготовленное из нарезанного картофеля лука и грибы шампиньонами, подается с соленым огурцом и перчиком.

Курица темпура с жареным рисом — 4690 ₸

Это блюдо, состоящее из кусочков курицы, обжаренных в легком и хрустящем тесте темпура, и подаваемое с ароматным жареным рисом. Рис обычно готовится с овощами и соевым соусом, что придает ему насыщенный вкус. Блюдо сочетает в себе нежную курицу с хрустящей корочкой и сытный, вкусный рис.

Рибай стейк — 7390 ₸

Это сочный и ароматный отруб говядины, взятый из реберной части туши. Он отличается мраморностью — тонкими жировыми прослойками, которые при приготовлении расплавляются, придавая мясу богатый вкус, на гарнир подаются картофельные дольки и сочные томаты.

Цыпленок Манди — 4990 ₸

Идеальное сочетание курицы, риса и смеси специй. Птица маринуется в соусе по старинному арабскому рецепту. Подается с рисом басмати и обжаренными сухофруктами.

Стейк из дикой семги с гарниром — 7490 ₸

Семга слегка выдерживается в цитрусовом маринаде из специй, оливкового маслом и апельсина, а затем обжаривается на гриле. В качестве гарнира идет нежное картофельное пюре и припущенный молодой шпинат.

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Сырне с питой — 5390 ₸

Сырне с питой — нежное, ароматное жаркое из мяса и картофеля, приготовленное по традиционному рецепту, подается с мягкой, свежей питой.

Мусака — 4390 ₸

Любимое блюдо средиземноморских рыбаков в авторской интерпретации нашего шеф-повара. Представляет собой сытную запеканку из сочной молодой телятины, баклажанов, тертого сыра, вяленых томатов и густого соуса. Готовится и подается в специальных горшочках.

Каре ягненка с овощами на гриле — 5490 ₸

Каре ягнёнка с овощами на гриле – это изысканное блюдо, где нежное, сочное мясо ягнёнка обжаривается до золотистой корочки и подаётся с ароматными, слегка подрумяненными овощами на гриле. Овощи добавляют свежие и дымные нотки, идеально дополняя вкус ягнёнка.

Кебаб из ягненка — 4390 ₸

Нежный ягненок, свежая зелень, топленое масло, восточные специи. Все это дополняется запеченным баклажаном и хрустящим багетом. Подается с острым соусом сальса.

Тушеная конина — 5790 ₸

Филе конины тушится в ароматных специях с молодым луком. Подается вместе с гарниром из молодого картофеля, подрумяненным на сливочном масле.

Паста с курицей и грибами — 4590 ₸

Сочные кусочки куриного мяса и ароматных грибов, обжаренных в сливочном соусе с добавлением чеснока и трав, смешанные с домашними макаронами.

Паста болоньезе — 4690 ₸

Традиционный итальянский соус из говядины, томатов, овощей, поданный с горячими домашними макаронами и пармезаном.

Паста с лососем — 5590 ₸

Нежные кусочки лосося в сливочном соусе с чесноком и зеленью, поданные с домашними макаронами.

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Паста карбонара — 4490 ₸

Ароматное блюдо с ветчиной из говядины, яйцом, пармезаном и чёрным перцем, поданное с горячими домашним спагетти.

Баранина манди — 6590 ₸

Традиционное арабское блюдо, состоящее из медленно запеченной баранины с пряностями и ароматным рисом, приправленным сушеными фруктами и орехами.

Куырдак с питой — 4890 ₸

Куырдак с восточной лепешкой пита — это сочетание традиционного казахского блюда из обжаренных кусочков мяса, картофеля и лука с мягкой питой, популярной на Ближнем Востоке. Куырдак, приготовленный на сильном огне, имеет насыщенный и слегка пряный вкус, который прекрасно дополняется лёгкостью и воздушностью питы, позволяющей собирать мясной сок и специи, создавая гармоничное и сытное блюдо.

Тибон стейк — 7390 ₸

Это крупный отруб говядины, включающий две части: филе миньон и стриплойн, который готовится на гриле до желаемой степени прожарки и подают с минимальными приправами, чтобы сохранить естественный вкус мяса. На гарнир подаются картофельные дольки и сочные томаты.

Курица карри — 4890 ₸

Это блюдо, приготовленное из куриного мяса, тушится в густом соусе на основе специй карри. Соус включает кокосовое молоко, лук, чеснок, имбирь и помидоры. Блюдо имеет насыщенный аромат и слегка острый вкус, подается с рисом.

ДЛЯ ДЕТОК

Мини-пицца “Маргарита” — 2590 ₸

Мини-пицца 4 сыра — 2590 ₸

Наггетсы с картошкой фри — 2590 ₸

Пельмешки в сливочном бульоне — 2590 ₸

Вареники с картофелем — 2590 ₸

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Шашлычки из семги	2990 ₸

ВЫПЕЧКА

Баурсаки с каймаком	2590 ₸
Чебуреки с соусом сальса	2790 ₸
Хлебная корзина	1990 ₸
Пита	550 ₸

СОУСА

Кетчуп	590 ₸
Сырный	590 ₸
Сальса	590 ₸
Барбекю	590 ₸
Сметана	590 ₸

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	1190 ₸
Рис белый	1190 ₸
Овощи гриль	1790 ₸
Картофель фри	1190 ₸

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

МЕНЮ НА КОМПАНИЮ
6-7 ПЕРСОН
(время приготовления — от 40 мин)

Бешбармак — 35000 ₸

Традиционное блюдо с варёным тестом, сочным мясом конины (казы и жая) и ароматным туздыком. Подаётся с зелёным луком для свежести и яркости вкуса.

Мясной микс — 43000 ₸

Ассорти из различных видов мяса, включая рибай, курицу манди, куриную грудку, люля-кебаб и баранину манди, подающееся с жареными овощами и картофелем. Идеальный выбор для любителей насыщенных мясных вкусов.

Манты с говядиной — 28000 ₸

Сочные паровые пирожки из тонкого теста, начинённые нежным рубленым говядиной с луком. Классика восточной кухни с насыщенным вкусом.

Ассорти из ягненка — 41000 ₸

Целая ножка ягненка с теплым салатом и молодым картофелем — 45000 ₸

БАРНОЕ МЕНЮ

ЧАЙ

Бедуинский чай «Карак» — 1690 ₸ *(250 мл)*

черный чай, молоко, кардамон

Чай «Ташкентский» — 1890 ₸

черный чай, зеленый чай, мед, мята, лимон, апельсин

Марокканский чай — 1890 ₸

бадьян, корица, апельсин, лимон, гвоздика, гранатовый сироп

Облепиховый чай — 1890 ₸

облепиха, лимон, мед, черный или зеленый чай

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Тары чай 1890 ₸

тары, молоко, черный чай

Имбирный чай 1890 ₸

мята, имбирь, лимон, мед

Ягодный чай 1890 ₸

малина, брусника, клубника, черный чай

Малиновый чай 1890 ₸

черный чай, мята, малина, сироп малиновый

Брусничный чай 1890 ₸

черный чай, брусника, мед

Черный чай 1590 ₸

Зеленый чай 1590 ₸

ДОПОЛНЕНИЯ К ЧАЮ

Молоко 590 ₸

Лимон 590 ₸

Мед 790 ₸

Шоколад “Казахстан” 990 ₸

КОФЕ

Американо 1190 ₸

Каппучино 1290 ₸

Эспрессо 1090 ₸

Латте 1290 ₸

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

Айс Кофе	1490 ₸
Гляссе	1890 ₸
Сиропы в ассортименте	290 ₸

ЛИМОНАДЫ

Манго-маракуйя	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Цитрусовый лимонад	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Мохито	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Мохито клубничный	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Киви-лайм	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Ягодный	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Грейпфрутовый	890 ₸/2290 ₸ *(250 мл/1 л)*
Айс-ти в ассортименте (малина, клубника, персик, гранат)	2290 ₸

КОКТЕЙЛЬ

Клубничный	1690 ₸
Ванильный	1690 ₸
Шоколадный	1690 ₸
Баббл Гам	1690 ₸
Банановый	1690 ₸

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%

НАПИТКИ

Tassay 0,25 л	890 ₸
Tassay с газом 0,25 л	890 ₸
Tassay Excellent 0,75 л	2190 ₸
Coca-Cola 0,25 л	890 ₸
Натахтари 0,5 л	1390 ₸
Боржоми 0,5 л	1890 ₸
Соки в ассортименте	890 ₸
Red Bull 0,25 л	1390 ₸
Бал кымыз	1490 ₸

ФРЕШ

Гранатовый	2190 ₸
Апельсиновый	1890 ₸
Яблочный	1890 ₸
Морковный	1890 ₸
Грейпфрутовый	1890 ₸

ONLINE MENU

ОБСЛУЖИВАНИЕ 0%