



Шарфан

этно-ресторан

Согласно официальным данным, на территории Крыма проживает более 80 национальностей, зафиксировано 125 этносов. Национальная Крымская кухня это результат многовекового отбора продуктов и их сочетания, обобщенный опытом многих поколений. Влияние на нее оказали почти все соседствующие страны, но особенно ярко выделяются среднеазиатские кулинарные мотивы, выраженные множеством мясных и овощных блюд, отличающихся разнообразием и количеством применяемых пряностей. И как гласит народная казахская мудрость: «Если человек хочет познать душу другого народа, он должен это сделать с помощью языка, а также с помощью желудка».

+7 (978) 920 48 78



Данный экземпляр является рекламной продукцией.
Внешний вид готовых блюд может отличаться от фотографий.

Утверждено
генеральным директором

Кулевич Т.Е. _____

МЕТНО

закуски

МЯСНОЕ АССОРТИ

Махан, язык говяжий, колбаса ханская, острый перец, микрогрин

180 гр 920 р

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Локальные сыры Крыма: брынза, выдержанный, овечий, подаются с бахчисарайским мёдом, орехами и виноградом

220 гр 850 р

выпечка




КАРАИМСКИЕ ПИРОЖКИ

Нежные пирожки с сочной и ароматной начинкой из говядины, лука и томатов, с хрустящей золотистой корочкой

1 шт. 250 р

ДОМАШНЯЯ ЛЕПЁШКА

1 шт. 55 р

-  Вегетарианское блюдо
-  Подходит для детей
-  Шеф-повар рекомендует

десерты

ЛУКУМ КРЫМСКИЙ

100 гр 300 р

КАТЛАМА С МАКОМ

Маковый татарский пирог

150 гр 300 р

МУТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ

Рогалики в сахарной пудре с орехами и сахаром

100 гр 250 р





блюда на заказ

КЕБАБЫ

Слово кебаб означает на турецком «жечь, обугливать». Оно стало синонимом слову tabağah, обозначающему блюдо из кусочков мяса

КАЗАН КЕБАБ

Восточное блюдо из жареной баранины с золотистым картофелем, приготовленной в казане

350 гр 950 ₽

ХАЗАР-КЕБАБ

Жареная говядина с золотистым картофелем и томатным соусом с зеленью

330 гр 850 ₽

ДЫМЛАМА «ИЗ БАРАНИНЫ»

Баранина, тушенная с овощами в собственном соку

2000 гр 2900 ₽

ТАНДЫР КЕБАБ

Блюдо из маринованного мяса баранины, исключительно курдючной породы, запекается по особому рецепту

1500 гр 3200 ₽

ПЛОВ ОТ ШЕФА

Плов из мяса молодого барашка, хорезмский рис «Лазер», жёлтая морковь, репчатый лук, барбарис и зира

1500\250 гр 2500 ₽



КЕБАБЫ

салаты

АЧИК-ЧУЧУК

Традиционный салат из сочных Крымских помидоров, с добавлением репчатого лука, базилика и стручкового перца

200 гр 390 ₽

ШАКАРОП

Салат из сочных Крымских помидоров, огурцов, репчатого лука и сезонной зелени

200 гр 390 ₽

ДЕРЕВЕНСКИЙ

Деревенский салат с помидором, огурцом, редисом, сметаной и яйцом

200 гр 450 ₽

САЛАТ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Чечевица, помидоры черри, перец, листья салата, брынза, грецкий орех, мята, кинза

210 гр 450 ₽

САЛАТ ТАБУЛЕ

Помидоры черри, огурцы, паста пшеницы, мята, петрушка, заправлен оливковым маслом с мускатным орехом, корицей и соком лимона

250 гр 450 ₽



супы

ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ

Ароматный прозрачный бульон с мясом ягнёнка и овощами

350 гр 590 ₽

ХАМУР ДОЛМА

Маленькие пельмени собственного производства из говядины в бульоне

350 гр 500 ₽

ЛАГМАН

Традиционное Крымское блюдо с говядиной, овощами, домашней лапшой в ароматном соусе

400 гр 560 ₽

ТОКМАЧ

Суп из цыпленка с домашней лапшой, морковью, луком и зеленью

350 гр 500 ₽



МАНТЫ

горячие закуски

ПАРОВЫЕ МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

200\40 гр 400 р

ЖАРЕННЫЕ МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

180\40 гр 400 р

ЙУЗЮМ ЙАПРАК САРМАСЫ

Рубленая говядина с рисом в виноградных листьях
с мацони и зеленью

200\50 гр 480 р

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПЛОВ «ЧАЙХАНСКИЙ» С БАРАНИНОЙ

Классический фаргандский плов из хорезмского риса «Лазер», мяса молодого барашка, чеснока и ароматных специй

250 гр 480 р

ПЛОВ «БАХЧИСАРАЙСКИЙ» С ГОВЯДИНОЙ, НУТОМ И ИЗЮМОМ

Плов из мяса крымской говядины, жёлтой моркови, хорезмского риса «Лазер», с добавлением гороха нут и изюма

250 гр 450 р

ЖАРЕННЫЙ ЛАГМАН

Обжаренная говядина с овощами и домашней лапшой

350 гр 520 р

КОЙ КОВУРМА

Каре баранины с печеными овощами

300 гр 1000 р

ПЛОВ