

מסעדה דרוזית אותנטית

אלחיר

מסעדה דרוזית אותנטית

ELKHEIR

Authentic Druze Cuisine

Меню



מסעדת אלחיר

Салаты и домашняя кухня друзей

Домашняя Тхина 35

Мтабаль - баклажанный салат 35

Запеченный баклажан с болгарским перцем и чесноком

Баба гануш 35

Салат из запеченных баклажанов и тхины

Табуле 39

Зеленый салат с бургулем, помидорами, луком, петрушкой, оливковым маслом и свежим лимонным соком

Лабане 35

Домашнее лабане с оливковым маслом и затар

Чипсы **маленькая/большая** 25/35

Приготовленные на месте

Чечевичный Суп 29

Суп Фукайя 35

Аутентичный суп приготовленный из домашнего сыра с кисло-острым вкусом

Кубе 15/19

Домашнее Кубе вегетарианское / мясное, фаршированное грибами / бараниной, луком, миндалем и оливковым маслом



Фалафель 29

Тарелка фалафеля "Эльхир" с домашней тхиной



Бамия (в сезон) 39

Бамия вареная в томатном соусе с чесноком, луком и оливковым маслом

Олиш - Горячий салат из цикория (в сезон) 39

Приготовленный из цикория с луком, оливковым маслом и лимоном



Гриль меню и другие блюда..

Шашлык из куриной грудки

Два шампура маринованной куриной грудки



59

Куриная печень / куриные сердечки

Два шампура на гриле

59

Хумус с мясом

Хумус с приправленным мясом говядины и баранины

59

Домашний шницель

Изготовлен из куриной грудки, покрытый панировкой

59

Шашлык из куриных окорочков (паргит)

Два шампура приправленные специями на гриле



69

Кабаб из баранины

Пикантная порция. Молодой барашек, приправленный специями и луком.

98

Бараньи ребрышки

Приправленное мясо молодой баранины на гриле

110

Детская порция

На выбор: Шницель / один шашлык куриный / печенка / сердечки / паргит

49

Рыба

Свежая ежедневно

Рыба Святого Петра (Мушт)

Жареная или в печи (табун)



79

Рыба Дорадо

Жареная или в печи (табун)

110

Филе Локус

Жареное в панировке из муки

110

Гарниры, включены в стоимость основных блюд:

Овощной салат, хумус, шулбата, мжадара, салат из капусты, рис, питы, оливки и острая приправа.

Салаты для человека не заказавшего основное блюдо 40 шек.



מסעדה אלח'ד

Особенное от Эльхира

Сфиха с мясом в печи (табун)

Запеченное тесто с бараниной и телячьим фаршем приправленным бааратом, посыпанная миндалем



59

Мсахан с курицей и луком в печи (табун)

запеченное тесто с кусочками куриной грудки и лука, приправленное специями, посыпанная миндалем



59

Макруда

Традиционный друзский кебаб. Изготовлен на гриле из телятины и баранины, бургуля, мелко нарезанного лука и перца, приправленный специями



69

Синье с тхиной в печи (табун)

Телятина и баранина запеченная с бургулем и горячей тхиной, посыпанная миндалем



75

Синьес домашним сыром в печи (табун)

Телятина и баранина, запеченная с бургулем и домашним сыром, посыпанная миндалем



75

Синье в томатном соусе

в печи (табун) в сезон

Телятина и баранина, запеченная в томатном соусе, посыпанная миндалем.



75

Синье с бамией в томатном соусе

в печи (табун) в сезон

Телятина и баранина, запеченная с бамией в томатном соусе, посыпанная миндалем.



75

Шиш-барак

Пельмени с начинкой из баранины приготовленные в сырном соусе



98

Мансаф "аль Арис" (жених)

Баранина, приготовленная с рисом и миндалем

149

Мансаф "аль Арис" (жених)

Куриное мясо, приготовленное с рисом и миндалем

75

Маклюба куриная

Куриное мясо, баклажаны и цветная капуста жаренные с томатами и рисом



75



Эльхир без мяса

Фатаер кишек

Домашнее тесто с традиционным друзским сыром и зернами граната.
Сыр приправленный свежем луком, зеленым перцем, оливковым маслом и пряностями



65

Фатаер затар

Домашнее тесто со Свежими листьями затара, нарезанный лук, оливковое масло и домашний сыр, запеченное с зернами граната (в сезон). * Подается также без сыра

59

Фаршированная комбинация

Листья капусты и виноградные листья, фаршированные рисом и специями Баарата



59

Синье с Цветной капустой запеченная с тхиной

Цветная капуста жареная с горячими грибами, приправлена луком и оливковым маслом, запеченная в тхине, с добавкой миндаля.



75

Синье с баклажанами в печи (табун)

Жареные баклажаны, с рисом и домашним томатным соусом, с добавкой миндаля.

75

Хумус с грибами

Хумус Elkheir с горячими грибами, приправленный оливковым маслом и луком



59

Маклюба вегетарианская

Баклажаны и цветная капуста жаренные, с грибами, с томатами и рисом, посыпанная миндалем

75

Фаршированные виноградные листья

Молодые листья винограда собранные в деревне, Фаршированные рисом, с лимоном и приправой баарат

59

Фаршированная капуста

Тонко завернутые капустные листья, фаршированные рисом, с лимоном и приправой баарат

59

Гарниры, включены в стоимость основных блюд:

Овощной салат, хумус, шулбата, мжадара, салат из капусты, рис, питы, оливки и острая приправа.

Салаты для человека не заказавшего основное блюдо 40 шек.



Безалкогольные напитки

Натуральный лимонад **Стакан/графин** 13/29

Минеральная вода / Сода 12

Пепси, Пепси МАХ, виноградный, 7Up, Diet 7Up 13

Пиво мальт (квас) 13

Натуральный сок 19

апельсин / яблоко / морковь / томатный

Натуральный гранатовый сок (в сезон) 23

Свежевыжатый

Горячие напитки

Друзский кофе с кардамоном 12

Чай с мятой 12

Чайник травяного чая

Со свежими специями,
собранными в деревне ежедневно



Десерт

Домашнее Кнафе 29

С особым сыром

Малаби 29

С сиропом, розовой водой
и кедровыми орешками

Катаеф 29

Тесто с начинкой
из Грецких орехов, корицы
и натурального сиропа



Алкобольные напитки в Эльхир

Пиво в бутылке
25

Красное вино
Кабарне савиньон
Мерло
29/120

Белое вино
Эмеральд ризлинг
29/12
Шардоне
35/135

Арак, Виски,
Коньяк, Водка
35

Вина хранятся в специальном
холодильнике, при температуре,
подходящей для каждого
вида вина



История ресторана

Бабушкины Кухонные вкусы сопровождали меня на протяжении всей моей жизни.

Когда эти вкусы начали исчезать из мира, Я решил открыть ресторан, чтобы сохранить ту самую исчезающую кухню.

Многое из сырья поступает непосредственно из деревни. Молодые виноградные листья собирают с лоз умелыми руками, Сирийские оливки замачиваются и маринуются в деревне, специи, как затар и сумак являются самодельными. Как и наше изысканное оливковое масло, и даже йогурт, который мы используем для изготовления лабана, здесь в ресторане.

Как мы уважаем местные продукты, мы уважаем Вас, гости ресторана, поэтому мы используем Только лучшие ингредиенты, без консервантов и порошков любого рода, и мы обещаем готовить нашу пищу с той же самоотдачей и вкусом как мы пробовали в детстве.

**Добро пожаловать
в аутентичный
дружский ресторан Эльхир**



מסערת אלחיר