

מסעדה דרוזית אותנטית

# אלח'יר

מסעדה דרוזית אותנטית

## ELKHEIR

Authentic Druze Cuisine

# Menu



מסעדת אלח'יר

## 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'ר

## 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.**



מסעדת אלחיר

## 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