Бабаганух

Хуммус Бейрути



Хуммус

Мутабаль

ХИТ

## МИНИ-МАЗА

Хуммус,
хуммус Бейрути,
мутабаль, бабагануж,
долма овощная

500 г

**1200 ₽**

КАМПУС

# Холодные закуски

ХИТ

## Хуммус

Протёртый нут
с кунжутной пастой
и оливковым маслом

200 г

**530 ₽**

## Хуммус Бейрути

Протёртый нут
с кунжутной пастой,
оливковым маслом,
помидором и петрушкой

230 г

**560 ₽**

## Мухаммара

Традиционное блюдо
из острого перца, томатной
пасты, грецкого ореха,
кунжутной пасты,
лука и чеснока

200 г

**610 ₽**

*Острое блюдо*

КАМПУС

## Бабагануж

Печёные на углях баклажаны с болгарским перцем, помидорами, луком, зеленью, оливковым маслом и зёрнами граната

200 г

**620 ₽**

## Мутабаль

Печёные на углях баклажаны с кунжутной пастой, оливковым маслом, помидором и зёрнами граната

200 г

**590 ₽**

Хит

## Долма овощная

Маринованные виноградные листья с начинкой из риса и овощей

160 г

**590 ₽**

## Муссака

Тушёные помидоры, болгарский перец, баклажаны с чесноком, луком в оливковом масле

220 г

**530 ₽**

## Рулеты из баклажан

Жареные баклажаны фаршированные сыром Сулугуни, майонезом, чесноком и грецким орехом

200 г

**650 ₽**



## Шанглиш

Маринованный ливанский сыр с овощами, петрушка, помидор, лук, масло оливковое

200 г

**600 ₽**

## Хумус Экстра

Цветная капуста в панировке обжаренная с помидорами Черри подаётся с хумусом с кедровыми орешками

320 г

**790 ₽**

## Сырное ассорти

Сыры: Дор Блю, Камамбер, Пармезан, Сулугуни. Подаются с мёдом и грецким орехом

200 г

**1190 ₽**

## Соленья

Солёные корнишоны и помидоры черри, квашеная красная капуста, маринованный чеснок, маринованный горький перец и черемша

200 г

**520 ₽**

## Овощное ассорти

Свежие помидоры, огурцы, редис, морковь, стебли сельдерея, перец чили, болгарский перец и зелень

250 г

**580 ₽**

## Сельдь с картофелем

Филе сельди с жареным мини картофелем и луком

270 г

**660 ₽**

# Салаты

ХИТ

## Табули

Традиционный салат
из мелко нарезанной
петрушки со свежими
помидорами, луком
и припущенными зёрнами
пшеницы, в соусе
из лимонного сока, мяты
и оливкового масла

220 г

**590 ₽**

ХИТ

## Фатуш

Традиционный салат
из свежих помидоров,
огурцов, редиса,
болгарского перца,
листьев салата, петрушки,
мяты, граната и красного
лука в соусе из лимонного
сока, оливкового масла
и соуса Наршараб.
Подаётся с гренками

250 г

**590 ₽**

ХИТ

## Салат
### с жареным сыром

Микс листьев салата
с помидорами черри,
виноградом и жареным
сыром сулугуни
в панировке

200 г

**750 ₽**



## Греческий

Микс из свежего перца, помидоров, огурцов, листьев салата, маслин и брынзы в заправке из оливкового масла, лимонного сока и орегано

200 г

**690 ₽**

## Руккола с креветками

Руккола, тигровые креветки, кедровый орех, помидоры черри, сыр пармезан, лимонный сок, оливковое масло, соус бальзамик

200 г

**1100 ₽**

## Зелёный салат с апельсином

Микс салат в медовой заправке с апельсином, вялеными томатами и миндалём

250 г

**780 ₽**

## Арабский салат

Салат из свежих помидоров, огурцов, редиса, болгарского перца, листьев салата, петрушки и мяты с пикантным соусом из чеснока, лимонного сока и оливкового масла

200 г

**560 ₽**



ХИТ!

## Цезарь

Листья салата Романо под соусом Цезарь с гренками, перепелиным яйцом и сыром Пармезан

180 г

С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

**750 ₽**

С КРЕВЕТКАМИ

**1140 ₽**

С СЁМГОЙ

**880 ₽**



## Салат Фьюжн

Хоммус, фалафель, редиска, помидор Черри, листья салата, мята, соус Тахина, соус Нарщараб

200 г

**550 ₽**



## Салат Зейтун

Маринованные оливки
с овощами,
перец болгарский,
лук, чеснок, лимон

200 г

**540 ₽**

## Салат Кампус Про

Салат со свеклой,
рукколой
и грецким орехом

200 г

**740 ₽**

## Капрезе

Ломтики сыра Моцарелла
с помидорами и базиликом
под соусом Песто
и кремом Бальзамик

250 г

**850 ₽**

# Горячие закуски

## ФАЛАФЕЛЬ

Жареные во фритюре биточки из молотого нута с добавлением кунжута. Подаются с редисом, солёными огурцами, свежими помидорами, хуммусом и соусом Тахина

470 г (5 шт.)

**810 ₽**

КАМПУС

## ФРАЙЗ МОЦАРЕЛЛА

Запечённый картофель с сыром моцарелла, соус Табаско

220 г

**550 ₽**

## Сужук

Острые обжаренные колбаски из сочного говяжьего фарша с добавлением лука, чеснока, кинзы и специй

180 г

**710 ₽**

ХИТ

## Арайс

Арабская лепёшка, жаренная на углях

*С сыром Моцарелла*

150 г **520 ₽**

*С фаршем из баранины*

150 г **520 ₽**

*Острый с фаршем из баранины и кунжутной присыпкой*

150 г **520 ₽**



## Кебби
### с мясом

Жареные мясные биточки
из припущенных зёрен
пшеницы с начинкой
из бараньего фарша,
лука и кедровых орешков

130 г ( 3 шт.)

**680 ₽**

ХИТ

## Хуммус
### с мясом

Протёртый нут
с кунжутной пастой
и нежнейшими кусочками
обжаренной телятины

200/40 г

**810 ₽**

ХИТ

## Самбусики

Домашние арабские
пирожки во фритюре

150 г

**490 ₽**

*С бараньим фаршем и кедровыми орешками*

*С сыром*

*Со шпинатом и зёрнами граната*

## Спринг Роллз

Хрустящие роллы
с начинкой, жареные
во фритюре

150 г

*С сыром*

**550 ₽**

*С куриным филе, луком и приправой Сумах*

**550 ₽**

# Горячие блюда

ХИТ

## ШАУРМА
### ARABIC

Традиционная арабская шаурма с начинкой из обжаренного на углях куриного филе, солёных огурцов, чесночного соуса и соуса Наршараб. Подаётся с картофелем фри и овощами

550 г

**1050 ₽**



## Шампиньоны с мясом

Нежное мясо баранины жареное с луком и грибами, чеснок

180 г

**880 ₽**





## Стейк Рибай

Мраморное говяжье мясо приготовленное на углях на вашу степень прожарки

200 г

**3300 ₽**



## Говяжьи рёбра

Таящий кусок мяса на кости в горчичном соусе с пряным картофелем

420 г

**1300 ₽**



## Сёмга в сливочном соусе с икрой

Запечённое филе сёмги с креветками, икрой в сливочном соусе

310 г

**1910 ₽**

## Шаурма на тарелке

### с курицей

Ломтики обжаренного куриного филе, подаются с картофелем фри и салатом

200/180 г **950 ₽**

### с телятиной

Ломтики обжаренного маринованного мяса, подаются с картофелем фри и салатом

200/180 г **1050 ₽**

## Долма мясная

Маринованные виноградные листья с начинкой из риса и баранины. Подаётся с лимоном и сметаной

350 г

**850 ₽**

## Фуль

Традиционное арабское блюдо из отварных чёрных бобов, рубленых помидор и петрушки в чесночно-лимонном соусе с оливковым маслом. Подаётся с солёными огурцами, репчатым луком, помидорами и маринованной репой

300/200 г

**690 ₽**

## Кебби Лябание

Мясные биточки из припущенных зёрен пшеницы с начинкой из бараньего фарша, лука и кедровых орешков, запечённые в кисломолочном соусе Лябан. Подаётся с пряным рисом

350/100 г

**900 ₽**

КАМПУС

## БАМИЯ С РИСОМ

300 г

**1050 ₽**

## МЛЎХИЯ С РИСОМ

300 г

**1050 ₽**

## ШАРХАТ С МЯСОМ

Нежная баранина
в лимонном соусе
с грибами и чесноком,
подаётся с рисом

350 г

**1400 ₽**

## С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка
в лимонном соусе
с грибами и чесноком,
подаётся с рисом

400 г

**960 ₽**



## Манты

Манты с начинкой из рубленого мяса ягнёнка и лука, приготовленные на пару. Подаются со сметаной

300 г

**890 ₽**



## Плов

Классический плов с мясом ягненка, рисом, морковью и специями

300 г

**780 ₽**



ХИТ

## Любовь Усмана

Нежное куриное филе с баклажаном, кабачком и болгарским перцем, приготовленные на гриле

180/80 г

**940 ₽**

## КЕБАБ ПО-ИНДИЙСКИ

Нежная баранина
с овощами
в томатном соусе

300 г

**1300 ₽**

## КЕБАБ БИЛЬ КАРАЗ

Баранина
в вишнёвым соусе
с кедровым орехом

300 г

**1300 ₽**

## КУРИЦА КРЕССБИ

Хрустящая куриная
грудка подаётся
с картофелем, овощами
и коктейльным соусом

250 г

**940 ₽**


МАНДИ
МЯСНОЙ
Запечённое мясо
баранины на кости
с копчёным рисом
и орехом
1300 г
2400 ₽


МАНДИ
С КУРИЦЕЙ
Курица запечённая
с пряным рисом
и орешками
900 г
1800 ₽

# Первые блюда

## супы

### Борщ
со сметаной

300/30 г

480 ₽

### Куриный суп с лапшой

300 г

480 ₽

ХИТ

### Адас

Суп-пюре из чечевицы,
с лимоном и гренками

300/50 г

480 ₽


СУП ФЕРИКА
Национальный суп в Ливане из молодой пшеницы с мясом из баранины
400 г
640 ₽
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ
С ГРЕНКАМИ
300/20 г
540 ₽

# Закуски к пиву

## Микс закусок

Кольца кальмара
в панировке,
жареные крылышки,
чесночные гренки,
картофель по-деревенски

450 г

**1200 ₽**

КАМПУС

## Бараны семечки с соусом Аджика

100 г

**790 ₽**

## Жареный сыр

100 г

**470 ₽**

## Орехи Ливанский микс

100 г

**460 ₽**

## Кукурузные начос +2 вида соуса

150/50/50 г

**460 ₽**

## Чесночные гренки

50 г

**290 ₽**

# Банкетные блюда на мангале

## Шашлык «Кампус»
### без свинины

Ассорти шашлыков из телятины, баранины, курицы, куриных крыльев и кебаб из баранины. Подаются с картофелем бэби, чесночным соусом и аджикой

1000/500 г

**5200 ₽**

Кебаб
из баранины
120 г 900 ₽

Шашлык
из баранины
200 г 990 ₽

Шашлык
из курицы
200 г 850 ₽

Шашлык
из телятины
200 г 1150 ₽

Кебаб из курицы
120 г 750 ₽

## ШАШЛЫКИ

Шашлыки подаются
с гарниром из картофеля
фри, салатом из лука,
красного перца,
петрушки и специй,
ломтиками томата и соусом

180/30 г

## КАСТАЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ

Кусочки бараньей вырезки
на косточке. Подаются
с салатом из лука, красного
перца, петрушки
и специй, картофелем фри
и соусом Аджика

200/180/30 г

1950 ₽

## КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
### НА УГЛЯХ

Жареные на углях креветки,
с соусом Провансаль

150/50/20 г

1850 ₽

ХИТ!

## ШАШЛЫК АССОРТИ

Шашлык из курицы, кебаб из баранины, шашлык из телятины. Подаются с салатом из лука, красного перца, петрушки, специями, картофелем бэби, аджикой и чесночным соусом

250/250/30/30 г

**1900 ₽**

## КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ

6 шт.

**790 ₽**

ХИТ!

## ФИЛЕ СЁМГИ

Стейк из сёмги, подаётся с соусом «Наршараб»

150/30 г

**1650 ₽**

## ДОРАДО

Подаётся с соусом «Наршараб»

180/30 г

**1350 ₽**

# Гарниры

«Мини батата»
жаренный на углях
мини картофель
200 г **410 ₽**

Фрике
150 г **540 ₽**

Пряный рис
с кедровыми орешками
150 г **390 ₽**

Картофель по-деревенски
200 г **460 ₽**

Картофель фри
150 г **430 ₽**

Овощи на углях
150 г **510 ₽**

«Захра»
цветная капуста
с молотой зирой,
жаренная во фритюре
200 г **440 ₽**

КАМПУС

# Соусы 50 г

«Тахина»
Кунжутная паста, сметана, чеснок, лимон, соль
170 ₽

Бальзамический
170 ₽

Кетчуп
170 ₽

«Ливанский перчик»
Острый рубленый сушеный перец
170 ₽

Соевый
170 ₽

Хрен
170 ₽

Сметана
170 ₽

Гранатовый
170 ₽

Майонез
170 ₽

Горчица
170 ₽

«Песто»
Свежий базилик, кедровый орех, чеснок, сыр «Пармезан», оливковое масло
170 ₽

«Аджика»
Томат, чеснок, болгарский перец, специи
170 ₽

«Чесночный»
Чеснок, яйцо, растительное масло, соль
170 ₽

«Тар-тар»
Солёные огурцы, укроп, майонез
170 ₽

КАМПУС

# Пицца

## Маргарита

Соус томатный,
орегано, сыр

450 г

**740 ₽**

## Поло

Куриное филе, соус томатный,
орегано, сыр

400 г

**810 ₽**

## Ливанская

Суджук,
болгарский перец,
чили, соус томатный,
орегано, сыр

400 г

**880 ₽**

## Кватро Формаджи
## (4 Сыра)

Соус томатный, орегано, сыр
«Монарелла», «Пармезан»
«Российский» «Дор Блю»

400 г

**880 ₽**

# Паста

ХИТ

## ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ

Фетучини с сочным куриным филе с добавлением сливок, томатов, базилика, шампиньонов и сыра Пармезан

300 г

**850 ₽**

## ФЕТУЧИНИ САЛЬМОНЕ

Фетучини с нежной сёмгой в густом сливочном соусе с добавлением зелени, шампиньонов и сыра Пармезан

300 г

**990 ₽**

## СУПРЕМ ПАСТА

Хрустящая куриная грудка в панировке. Паста фетучини в сливочном соусе

250 г

**910 ₽**

## РЕД ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ

Обжаренные с грибами куриная грудка с базиликом в красном соусе и Пармезане

350 г

**750 ₽**

ХИТ

## ЛЯХМ БАЖИН

Традиционная тонкая лепёшка с фаршем из баранины и долькой лимона

1 шт.

**410 ₽**

## ЗААТАР

Традиционная тонкая лепешка с оливковым маслом и заатар (смесь майорана, душицы и кунжута). Подаётся с рубленым помидором и огурцом

1 шт.

**310 ₽**

## ЖИБНИ

Традиционная тонкая лепёшка с сыром

1 шт.

**480 ₽**

# Лепёшки



## ЗАЙТУН С СЫРОМ

Фаршированные оливки с сыром и перечной пастой

1 шт. **430 ₽**

# БУЛКИ

## ШАУРМА В ЛАВАШЕ

Тёплый сэндвич с обжаренными в специях кусочками мяса, салатом из свежих овощей, картофелем фри и солеными огурчиками

300 г

**ИЗ КУРИЦЫ**

с чесночным соусом

**610 ₽**

**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

с соусом «Тахина»

**740 ₽**

## СЭНДВИЧ ФАЛАФЕЛЬ

Сытный сэндвич с фалафелем с добавлением салата романо, свежего томата, оливных огурчиков, петрушки с мятой и соуса Тахина

300 г **390 ₽**

*с добавлением хуммуса Вместе вкуснее!*

## СЭНДВИЧ КЕБАБ

Сэндвич с сочным кебабом, свежим томатом, луком с зеленью, солеными огурчиками и соусом Тахина

с кебабом из курицы

с кебабом из баранины

300 г **570 ₽**



## ШАКШУКА

Блюдо из яиц жареных в соусе из помидоров, острого перца, лука и приправ

250 г **550 ₽**

# Десерты

## СЛАДКОЕ

### Кнафи

Арабская сладость
из тонкого бархатистого
бисквита и сыра.
Подаётся тёплым
с сахарным сиропом

120 г

**560 ₽**

### Баклава

Арабские сладости
из слоёного теста с орехами
в сахарном сиропе

100 г

**610 ₽**

## Ом Али

Традиционное
Египетский десерт.
Слоёное тесто со сливками
и микс орехов

250 г

**850 ₽**

## Кнафи
### от шефа

Арабская сладость
из тонкого бархатистого
бисквита и сыра.
Подаётся тёплым
с сахарным сиропом

280 г

**750 ₽**

## Крем-брюле

Знаменитый французский десерт на основе сливок с «подожженной» сахарной корочкой

120 г

**510 ₽**

## Тирамису

110 г

**610 ₽**

## Штрудель яблочный

Традиционный штрудель с яблоком, изюмом, грецким орехом и корицей. Подаётся с шариком ванильного мороженого

180 г

**550 ₽**

## Мороженое с ливанской сахарной ватой

Ванильное мороженое с добавлением сахарной ваты

100 г

**660 ₽**

## Мороженое

На ваш выбор: клубничное, ванильное, шоколадное, фисташковое

60 г

**180 ₽**

# Банкетное *меню*

– МАНСАФ –
мясо баранины на кости
под кисло-молочным соусом
с пряным рисом
**1,3 кг 2 400 ₽**

– БАРАН, ЗАПЕЧЁННЫЙ С РИСОМ –
**15/2 кг 34 000 ₽**

– СЁМГА, ЗАПЕЧЁННАЯ С РИСОМ –
**7/1 кг 33 000 ₽**

