



КУРКУМА

РЕСТОРАН • ЧАЙХАНА

Дорогие гости!

Добро пожаловать в наш уютный оазис восточного гостеприимства.

Шеф-повар ресторана Дмитрий Дикушин приготовил для Вас оригинальный микс классических рецептов арабских, берберских, узбекских, марокканских и средиземноморских блюд. Ароматная выпечка из тандыра, мясо, в том числе халяль, приготовленное на открытом огне, сытный тажин, лагман ручной работы и настоящий узбекский плов от истинных мастеров своего дела.

Вкусного, ароматного и яркого Вам знакомства с традициями восточной гастрономической культуры!

*С заботой и вниманием к Вам,
команда ресторана «Куркума»*



Будем благодарны за оценку нашего сервиса!

Управляющая рестораном Бессонова Кристина



WhatsApp

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Буррата на узбекской лепёшке с томатами и зелёным маслом



Хумус с кальмаром

ДЛЯ НАЧАЛА

ХУМУС традиционная закуска из нутового пюре с тхиной

Ливанский классический рецепт 130 г 320

С кальмаром, зеленью и печёным чесноком 130 г 420

С цыплёнком каджу 150 г 360

С печёными баклажанами и узбекскими томатами 210 г 360



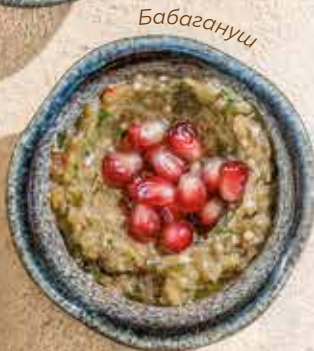
Мухаммара



Оливки



Матбуха



Бабагануш



Домашний сыр

МЕЗЕ особое знакомство с ближневосточными традициями

Бабагануш 120 г 260
запечённые баклажаны со специями и оливковым маслом

Домашний сыр 120 г 260
с солёными лимонами

Мухаммара 120 г 280
из сладкого перца, томатов и грецких орехов

Матбуха 120 г 260
из томлёных томатов с чесноком и чили

Оливки 80 г 320
с пряными травами

Ассорти мезе и марокканские булочки батбуты 400 г 760

ЗАКУСКИ

Фалафель с хумусом и табуле 260 г 420

Яичница Шакшука 260 г 440
с томлёными томатами и сладким перцем
+ страчателла – 140


Буррата на узбекской лепёшке 250 г 520
с томатами и зелёным маслом

Жареный сулугуни 130 г 390
с бруснично-имбирным соусом

СЫРЫ на выбор 50 г 160 250 г 640

из собственной сыроварни
брынза, гауда, голландский,
бюш, пьяная коза





**Хрустящие баклажаны
и томаты конфи**
с азиатской заправкой


150 г 480



**С пастроми из говядины,
овощами гриль**
и кунжутным соусом


260 г 520

САПАТЫ



**С хрустящими лангустинами,
рукколой, авокадо**
и соусом сладкий чили

175 г 590




**"Аль Фатуш" из свежих
овощей и козьим сыром**
с сумахом

230 г 460



С цыплёнком каджун
и йогуртовым соусом

220 г 460



**С пряным лососем, томатами
и маринованным кабачком**

200 г 640



ВЫПЕЧКА

КУТАБЫ 1 шт

пшеничная лепёшка из пресного теста с начинкой

с зеленью – 280 ↗

с домашней брынзой – 320

с мясом – 340

ЧЕБУРЕКИ 1 шт

с сыром – 280

↘ с бараниной – 320

300 г ПИДЕ

турецкий открытый пирог из сдобного теста

с тремя видами сыра – 480

↗ с копчёной грудинкой и яйцом – 520

с телятиной, томатами и сыром – 540

ВОСТОЧНЫЙ ХЛЕБ

← Узбекская лепёшка из тандыра – 120

Марокканские булочки батбуты – 120

Тонкий лаваш – 80

+ оливковое масло и заатар – 80

СУПЫ

Турецкий суп-пюре
с чечевицей

300 г 340

+ жареные креветки в кунжуте 40 г 180

+ хрустящий бекон 30 г 160



Шурпа
из баранины

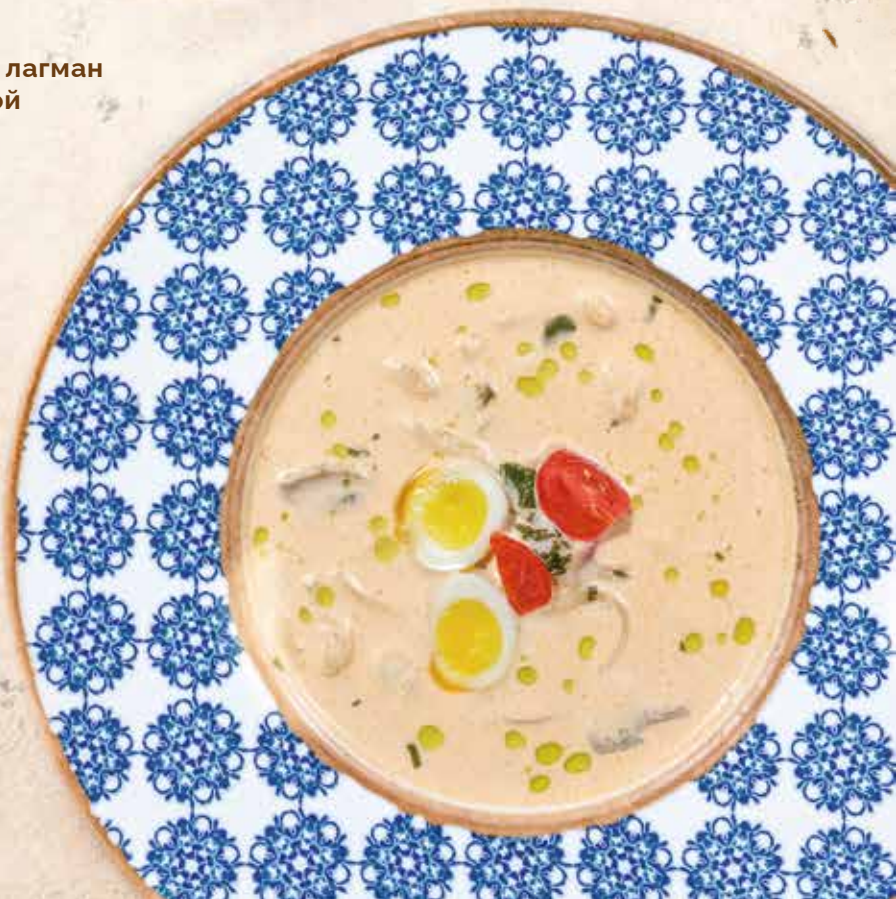
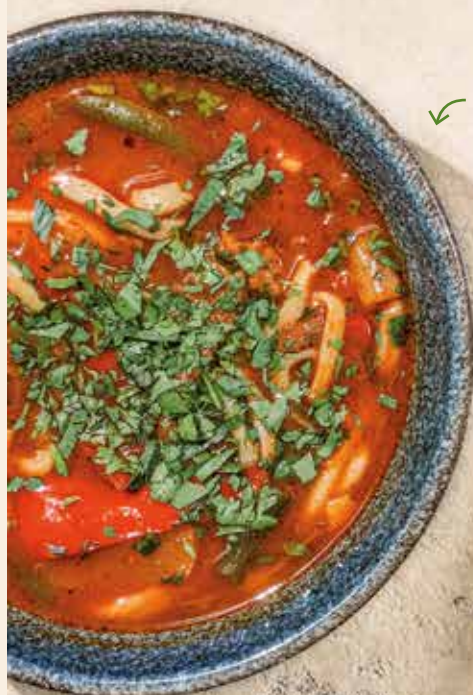
400 г 420

Сливочный суп
с морепродуктами
и пряным чили

280 г 520

Уйгурский лагман
с говядиной

350 г 420



МЯСО И ПТИЦА

Каре ягнёнка
с Ливанским хумусом
и гранатом

230 г 880 →



Томлёная утиная ножка
в яблочной глазури
с булгуром

← 260 г 640



Филе говядины Ангус
с печёным картофелем
и брусничным соусом

220 г 1200 →

прожарка medium rare





Мусака

✓ 330 г 560

традиционное блюдо из баклажанов, телятины и томатов, запечённых под сливочным соусом и сыром Сулугуни

Рубленый бифштекс из мраморной говядины с брусничным соусом

→ 200 г 620



Томлёный окорок ягнёнка

← 1800 г 2800

запечённый в пряных травах с молодым картофелем и сладким луком

рекомендуем на двоих

ГОРЯЧЕЕ

ТАЖИН

Традиционное ароматное блюдо марокканской кухни, которое мы готовим в оригинальной посуде

Подаём с кускусом или рисом на ваш выбор

с цыплёнком, нутом и сливочным соусом 350 г 540 →

с ягнёнком, сухофруктами и мёдом 360 г 580



ПЛОВ

Ежедневно ранним утром наш мастер по плову Карим готовит традиционный узбекский плов. Его главные ингредиенты: рис, желтую морковь и специи - мы привозим напрямую из Узбекистана

с цыплёнком и изюмом 280 г 380

← с гиссарским ягнёнком и барбарисом 280 г 480

с говядиной и нутом 280 г 420

+ салат Аччик-чучук 100 г 180

Хрустящие мини-манты с бараниной

→ 300 г 820

*Готовим вручную
Подаются со сметаной*



ЛАГМАН

Один из символов
кухни Средней Азии.
Кстати, пшеничную лапшу
для лагмана мы готовим
исключительно вручную

с говядиной, овощами
и зелёной фасолью

300 г 420 →



с копчёным цыплёнком
и сливочным карри

← 240 г 380



с морепродуктами
в пряном кокосовом соусе

300 г 640 →

+ тигровые креветки 30 г 180



Дорадо
с печёными
овощами

1 шт 880



РЫБА

И МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар
на гриле
с домашним сыром
и солёными лимонами

150 г 520



Лосось в белом вине
со шпинатом
и миндалём

150 г 920



МАНГАЛ

ШАШЛЫК

из цыплёнка 120 / 70 / 50 г 440

из свинины 120 / 70 / 50 г 460

из телятины 120 / 70 / 50 г 580

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из цыплёнка 120 / 70 / 50 г 380

из баранины 120 / 70 / 50 г 520

Подаём на лаваше с томатным соусом и зелёным перцем

ОВОЦИ

мини-картофель 180 г 220

перец 120 г 280

баклажан 120 г 280

кабачок 120 г 220

тыква на гриле 160 г 280

с йогуртовым кремом

ассорти 230 г 360

баклажан, кабачок, перец, томаты

*По вашему желанию
приготовим на пару*

СОУСЫ 50 г

Острый томатный соус - 80

Из сливы с пряностями - 100

Дзадзики - 100

Гранатовый - 100

Йогуртовый - 120

ГАРНИРЫ

Печёный молодой
картофель с розмарином 155 г 160

Кускус 150 г 180
восточная пшеничная крупа

Свежие овощи 150 г 220

Жареная пряная спаржа 70 г 260





Орехи и сухофрукты



Медовый торт

с абрикосово-сметанным кремом

190 г 360

СПАДКОЕ

классические рецепты
с оригинальным акцентом
от шеф-кондитера

ВОСТОЧНЫЕ СПАДОСТИ

Чак-чак с орехами 100 г 240

Рахат Лукум 100 г 140

Пахлава 1 шт 160

кокос / грецкий орех / нутелла / фисташка

Орехи и сухофрукты 200 г 380

Чак-чак с орехами



Чизкейк Пахлава

с гречишным мёдом и фисташками

150 г 460

Мороженое и сорбеты

ванильное / фисташковое /
шоколадное / гранатовый сорбет

1 шарик 120





**Большое ассорти
восточных сладостей**

пахлава / рахат лукум

35 шт 3600



**Наполеон
с солёной карамелью**

190 г 380

**Малаби из козьего
молока с фисташками
и сиропом из розы**

180 г 380

Варенье

*черешня / айва / инжир / фейхоа /
кизил / роза / абрикос / клубника*

100 г 180



Пахлава - фисташка



Мёд
*белый липовый /
майский горный*

50 г 160

**Шоколадный малаби
с жареным кофе
и лесными орехами**

160 г 380



**Меренговый рулет
с черничным соусом**

200 г 420



КОФЕ

Кофе в турке с пряностями 60 мл 220

варим в турке на песке по традиционному рецепту

Кофе в турке с пряностями



КЛАССИКА

Эспрессо	30 мл	160
Двойной эспрессо	60 мл	220
Американо	150 мл	160
Капучино	180 мл	240
Латте	300 мл	260
Флэт Уайт	180 мл	260

Голубая матча Орхидея



Матча Латте



АВТОРСКИЙ

Эспрессо-тоник маракуйя со льдом	300 мл	280
Флэт Уайт Солёная карамель	180 мл	280
Фисташковый Раф	300 мл	280

КОФЕ НЕ КОФЕ

Латте Куркума на банановом молоке	300 мл	280
Голубая матча Орхидея	300 мл	320
Матча Латте	300 мл	320

По вашему желанию приготовим на кокосовом или банановом молоке + 90



Латте Куркума

ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ 600 мл 290
Ассам / Эрл Грей / Сенча / Жасмин

ТРАВЯНОЙ И ЦВЕТОЧНЫЙ 600 мл 340

Гречишный с корицей
Каркаде из суданской розы Гибискус
Травяной Тизан из сушёных цветов и фруктов
Ройбуш с сушёной клубникой

ТРАДИЦИИ

Турецкий чай 600 мл 280
символ национальной культуры. Крепкий чёрный чай, приготовленный традиционным методом

Масала 450 мл 380
заваренный на молоке чёрный чай со смесью восточных специй и трав



Марокканский

Гранатовый

Фруктовый
Жоним

Имбирный
Канд Чой

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

600 мл

Марокканский

420

с лаймом, корицей и бадьяном

Гранатовый

420

с яблоком и тимьяном

Облепиховый

420

с лимоном и имбирём

Жасминовый

420

с фейхоа и апельсином

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ

600 мл

Имбирный Канд Чой

360

мёд, имбирь, лимон, мята

Фруктовый Жоним

380

мандарин, лайм, корица, бадьян, кардамон

КОМПЛЕКЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

Количество
завариваний



ЧЁРНЫЙ ПУЭР	Шу Пуэр от Фабрики Гуцзюнь «Хун Инь» <i>бодрящий чай с древесными и ореховыми нотами и длительным многогранным послевкусием</i>	8-10	420
ЗЁЛЕНый ПУЭР	Шен Пуэр от Фабрики Юнмин «Биндао» <i>слегка терпкий, травяной, подкопчёный чай с нотами компота из сухофруктов</i>	7-9	420
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ	Лапсанг Сушонг <i>обладает терпким, насыщенным вкусом и смолистым сосновым запахом. Согревает и тонизирует</i>	5-6	420
ЗЁЛЕНый ЧАЙ	Лун Цзин / Колодец Дракона <i>чистый, тонкий, слегка терпкий, свежий цветочный вкус, богатство которого раскрывается с каждой новой заваркой</i>	8-10	420
СВЕТЛый УЛУН	Те Гуань Инь <i>классический бирюзовый чай. Нежный, маслянистый, цветочный вкус с нотами сирени, свежих цветов и летнего луга. Успокаивает, нормализует давление. Идеален для вечернего чаепития</i>	7-9	420
ТЁМНЫЙ УЛУН	Да Хун Пао <i>чай с большим содержанием природного серотонина. В нём вы найдёте ноты тёмного шоколада, цикория и карамели. Веселит и располагает к общению</i>	7-9	420

Облепиховый лимонад



Малина-Юдзу

350 мл 240



Имбирный лимонад



без алкоголя
0+
без алкоголя

Киви-Фейхоа

350 мл 240



НАПИТКИ

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Облепиховый 250 мл / 500 мл / 1 л 190 / 260 / 480

Имбирный 250 мл / 500 мл / 1 л 190 / 260 / 480

МИЛКШЕЙКИ

350 мл 340

Ванильный
Банановый
Шоколадный

Ягодный морс

500 мл / 1 л 220 / 390

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода Руссе Квелле газ / негаз 500 / 700 мл 240 / 280

Вода Саирме газ / негаз 500 мл 280

Вода Бонаква газ / негаз 330 мл 180

Rich Кола / Rich тоник 330 мл 190

Сок Rich в ассортименте 200 мл 180



ФРЕШИ 200 мл

Яблочный 290

Апельсиновый 290

Грейпфрутовый 320

Ананасовый 360

Гранатовый 460

Мы готовим соки холодного отжима.

Они не окисляются и сохраняют максимум полезных элементов в течение 72 часов

КОКТЕЙЛИ

18+

Айва-Анчан-Тоник

Айвовый джин,
тоник, лайм

440



Кровавая Мэри

водка на аджике, томатный
сок, хмели-сунели

440



Грейпфрут Гранат Лайм

водка на грейпфруте,
лаймовый кордиал,
гранатовое вино

440



Мартини Фиеро Тоник

Martini Fiero, тоник, апельсин

Специальная цена 360

ПИВО

РАЗЛИВНОЕ

Хайдеггер Хель

светлое фильтрованное

Аусвайс

пшеничное нефильтованное

300 / 500 мл

240 / 340

240 / 340

БУТЫЛОЧНОЕ

Майзелс Вайс Дункель

тёмный Эль

Майзелс

светлое безалкогольное

500 мл

480

420

ВИНО

ИГРИСТОЕ И ШАМПАНСКОЕ

Мартини Просекко

ИТАЛИЯ / ВЕНЕТО

187 мл / 755 мл
690 / 2600

Мартини Асти

ИТАЛИЯ / ПЬЕМОНТ

740 / 2900

Био Био Бабблс

ИТАЛИЯ

цитрусы, зелёное яблоко

125 мл / 755 мл
360 / 2200

Буве Брют Розе

ФРАНЦИЯ

почти шампань

4200

Драппье Зеро Дозаж Брют Натюр

ФРАНЦИЯ / ШАМПАНЬ

10600

БЕЛОЕ

Кейп Ориджинал Шенен Блан

ЮАР

тропические фрукты

380 / 2200

Братья Асканели Ркацители Квеври

ГРУЗИЯ

оранжевое

520 / 2900

Кло дю Шарм Совиньон Блан

ФРАНЦИЯ

свежее и легкое

440 / 2600

Эрнст Людвиг Рислинг

ГЕРМАНИЯ

цитрусы в бокале

2600

Мастри Вернаколи Гевюрцтраминер

ИТАЛИЯ

самое ароматное

3400

Альта Виста Торронтес

АРГЕНТИНА

к рыбе и овощам

3200

Моранера Гави

ИТАЛИЯ

лёгкое и нежное

3400

Люньи Л'Аурор Бургонь Шардоне

ФРАНЦИЯ

гармония и баланс

4200

Лет Террасен Грюнер Вельтлинер

АВСТРИЯ

как Пино Гриджио

3200

Уджиано Верментино

ИТАЛИЯ

из Тосканы с любовью

3800

РОЗОВОЕ

Санвиджилио Пино Гриджио

ИТАЛИЯ

отличный аперитив

380 / 2200

КРАСНОЕ

Кейп Ориджинал Пинотаж

ЮАР

спелая вишня и черника

380 / 2200

Симонсиг Каберне Совиньон-Шираз

ЮАР

насыщенное и пряное

440 / 2580

Льебре Темпранильо-Гарнача

ИСПАНИЯ

очень сочное

420 / 2400

Лисбоа Тарамбола

ПОРТУГАЛИЯ

ноты спелых ягод

3600

Шато дю Седр Эритаж Мальбек

ФРАНЦИЯ

плотное и элегантное

3800

Дуэ Пальме Саличе Салентино

ИТАЛИЯ

мягкое полусухое с юга

3600

Лонг Барн Зинфандель

США

нежное и легкое

4400

Шато Пескье Террас Руж

ФРАНЦИЯ

сложное и глубокое

4800

Д'Аренберг Стамп Джамп Шираз

АВСТРАЛИЯ

под мясо

3400

Мапу Карменер Ротшильд

ЧИЛИ

как Мерло

3400

Каччата Кьянти Классико

ИТАЛИЯ

Кьянти с птичкой

3800

Берония Крианса

ИСПАНИЯ

Риоха

4600

ПЛОДОВОЕ красное, полусладкое

Гранатовое АРМЕНИЯ

320 / 1770

Ежевичное АРМЕНИЯ

320 / 1770

Вишнёвое СЕРБИЯ

320 / 1770

СТОПОВОЕ сухое

Белое СЕРБИЯ

290 / 1200

Красное СЕРБИЯ

290 / 1200

АЛКОГОЛЬ

НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

*собственного
приготовления*

Лимон - Абрикос

Чёрная смородина - Саган Дайля

Вишня - Миндаль

Гранат - Гибискус

40 мл 220

ВЕРМУТЫ, БИТТЕРЫ, АМАРО 40 мл

Мартини Фиеро	220
Мартини Бьянко	220
Мартини Ризерва Биттер	320
Апероль	280
Фернет Бранка	480
Бехеровка	280
Кампари	340

ВОДКА 40 мл

Грей Гуз	390
Абсолют	280
Белуга	320
Русский стандарт	180
Дж. Дж. Уитли Ревень	220

ДЖИН 40 мл

Бомбей Сапфир	490
Бифитер	420
Уитли Нейл Персик	360
Беркшир Терновый	380

ТЕКИЛА 40 мл

Ольмека Альтос Плата	460
----------------------	-----

РОМ 40 мл

Бакарди Карта Нэгра	290
Бакарди Спайсд	290
Бакарди 8	480
Дэд Мэн'с Фингерс Кокос / Манго	320
Гавана Клуб 3	380
Гавана Клуб 7	480
Бичхаус Пинк / Спайсд	440

ВИСКИ 40 мл

ШОТЛАНДСКИЙ

Вильям Лоусонс	280
Вильям Лоусонс Супер Чили	280
Дюарс Уайт Лейбл	320
Дьюарс 8 Кариббеан Смуз	440
Дьюарс 12 лет	520
Балантайнс Файнст	440
Чивас Ригал 12	620
Гленливет 12 лет	720

ИРЛАНДСКИЙ

Джеймесон	460
Самуэль Гелстон Сингл Молт	380
Поугс Сингл Молт	420
Натерджек Бленд №1	460

УЭЛЬС

Абер Фоллс	420
------------	-----

АМЕРИКАНСКИЙ

Джим Бим	420
Уайлд Тёки 81	480
Мэйкерс Марк	620
Джек Дэниел'с Олд №7	460

КОНЬЯК 40 мл

Монэ VS	520
Мартель VS	580
Фрапен VS 1270	980

БРЕНДИ 40 мл

Арарат 5	380
Арарат Абрикос	420
Арарат Вишня	420
Булар Гран Соланж	590
Соберано 5	440



Еда с акцентом
Дмитрий Дикушин

Гостеприимство
Кристина Бессонова

**Приглашаем Вас стать частью клуба лояльности
в новом приложении BerezhkaClub**



Внешний вид блюда может отличаться от фото, представленного в меню.
Рекламный буклет, цены в рублях РФ.