



SECRET

Welcome to a peaceful and blissful dining experience among the trees...

At Lujo, we believe that food is also a separate kind of art and joy. Both enjoying it, and preparing it. For this reason, we work with chefs who believe in their work as much as we do, and enjoy preparing the best food for you.

You can relax and choose the food that will make you the happiest among these recipes, carefully selected from the world cuisine.

Intertwined with the fascinating nature of the unique Guvercinlik Bay, the Secret has been created to delight you in every sense. From its design to its location, from the recipes in the menu to their presentations, every detail was planned.

This is your private sanctuary.
We wish you a tasting experience full of art and joy...

SECRET

Добро пожаловать в ресторан, где вы сможете насладиться едой, вместе с радостью и покоем в окружении деревьев ...

В Lujo мы считаем, что еда — это еще один вид искусства и удовольствий. В том числе ее приготовление и поедание. Поэтому мы работаем с шеф-поварами, которые так же, как и мы, верят в свою работу и получают удовольствие от приготовления для Вас самых лучших блюд.

А Вы в спокойной обстановке из тщательно отобранных нами из мировой кухни рецептов можете выбрать тот, который доставит Вам наибольшую радость.

Ресторан Secret, сливающийся с волшебной природой уникального залива Гюверджинлик, создан с тем, чтобы доставить Вам полный спектр удовольствий. Здесь тщательно продумана каждая мелочь, от дизайна до локации, от рецептов в меню до презентации блюд.

Это Ваше приватное пространство.
Желаем Вам получить гастрономический опыт, наполненный искусством и удовольствиями

OPEN ALL DAY / ОТКРЫТ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ДНЯ

Breakfast / Завтрак 07:00 - 12:00

A La Carte / А-ля карт 12:00 - 07:00



COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



SECRET ANTIPASTI

Beef bresaola, beef cotto, roast beef with thyme, beef bacon, lamb cotto, brie cheese and parmesan cheese

1

ЗАКУСКА "СЕКРЕТ"

Брезаола из говядины, прошутто котто из говядины, ростбиф с тимьяном, тонко нарезанный бекон из баранины, сыры Бри и Пармезан

TOMATOES AND BURRATA

With fresh buffalo burrata cheese, tomatoes, basil, pine nuts, extra virgin olive oil

2

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И БУРРАТА

Молодой сыр Буратта, спелые томаты, ароматный базилик, кедровые орехи и оливковое масло первого отжима

CHEF'S MARKET SMOKED FISH PLATE

Smoked Halibut, smoked Mersin Fish, smoked salmon, sword fish with red onions and capers

3

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ "РЫНОК ШЕФА"

Ассорти из копченого палтуса, копченого осетра, лосося, копченой рыбы-меч, сервированное с красным луком и каперсами

SHRIMP AND AVOCADO

With red salmon caviar

4

КРЕВЕТКИ И АВОКАДО

С красной лососевой икрой

AEGEAN SYMPHONY

Tarama, Crete spread with dry tomatoes, beans fava with apricot and stuffed squash blossoms with mussels

5

ЭГЕЙСКАЯ СИМФОНИЯ

Тарама из копченой тресковой икры, критская паста с сушеными помидорами, бобы фава с абрикосами и цветки тыквы, фаршированные мидиями

SCALLOPS CARPACCIO

Ponzu Sauce, Lime Breeze with Mustard and Coriander.

6

КАРПАЧЧО ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ

Соус понзу, лайм-бриз с горчицей и кориандром.

ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ PAID

BELUGA CAVIAR 50 GR.

With chopped onions, parsley, boiled egg, capers, sour cream and toast melba

7

БЕЛУЖЬЯ ИКРА 50 ГР. С РУБЛЕННЫМ ЛУКОМ

Петрушка, вареное яйцо, каперсы, сметана и тост Мельба

FRENCH OYSTER AND LIME LEMON

With chili sauce, balsamic sauce and oyster sauce

8

ФРАНЦУЗСКАЯ УСТРИЦА И ЛАЙМ

Соус чили, бальзамический и устричный соусы



HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 9 **CALAMARI AND SHRIMP TEMPURA**     
With spicy mayonnaise
КАЛЬМАР И КРЕВЕТКИ
обжаренные в темпуре, острый майонез
- 10 **PAN FRIED FOIE GRAS**  
With fresh fruit chutney, blackberry sauce, cream cheese and fresh spices
ФУА-ГРА НА СКОВОРОДЕ
Подается со свежими фруктами, ежевичным соусом, сырным кремом и свежими ароматными специями
- 11 **SEA FOOD BRUSCHETTA**      
With sourdough bread, tomatoes, garlic, calamari, shrimp, octopus, basil and parmesan
БРУСКЕТТА С МОРЕПРОДУКТАМИ
Свежевыпеченный хлеб на закваске, сочные помидоры, пикантные нотки чеснока, кальмары, креветки и осьминог, посыпанные пряным базиликом и пармезаном
- 12 **SAUTÉED SAND MUSSELS**     
With white wine, garlic and oregano bruschetta with tomatoes and parsley
СОТЕ ИЗ МОЛЛЮСКОВ С МИДИЯМИ
Морепродукты, тушенные в белом вине с добавлением чеснока и петрушки и хрустящая брускетта с томатами и орегано
- 13 **DUCK TOPIK**     
With caramelized onions and hummus with pine nuts and pepper
УТКА КОНФИ
С карамелизованным луком, начиненная пастой из арахиса и хумуса с перцем
- 14 **BAKED BODRUM OCTOPUS**    
With butter garlic sauce and garden seasoning
ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСЬМИНОГ "БОДРУМ"
Политый чесночным маслом с ароматом садовых трав
- 15 **CRISPY PIE WITH LOBSTER**      
With crispy zucchini linguini in baklava dough with sesame seeds, and chili sauce
ХРУСТЯЩАЯ БУЛОЧКА С ЛОБСТЕРОМ
Спагетти из цукини с кунжутом и соусом чили в хрустящей булочке

SOUPS / СУПЫ

SPICY SHRIMP SOUP

With onions, zucchini, mussels, garlic, fresh parsley, butter and coriander

16

ОСТРЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Сочетание лука, свежего цукини и мидий с чесноком, петрушкой, сливочным маслом и ароматным кориандром

FRENCH ONION SOUP

With Swiss Cheese and toast

17

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Хрустящий тост с швейцарским сыром

SALADS / САЛАТЫ

MAGIC SPICES BEEF SALAD

Grilled magic Cajun spicy steak slices; served with spinach leaves, all-season greens, and Tapenade Sauce

18

МЯСНОЙ САЛАТ С ВОЛШЕБНОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ

Пряные кусочки антрекота, приготовленные на гриле, листья шпината, смесь молодых салатных листьев "Месклан" и соус Тапенада

SEAFOOD SALAD

With octopus, calamari, shrimp, cuttle fish and crispy vegetables

19

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Морской коктейль из осьминогов, кальмаров, креветок и каракатицы с хрустящими овощами

BABY SPINACH SALAD

With creamy goat cheese & marinated red onions

20

САЛАТ ИЗ БЕБИ-ШПИНАТА С КОЗЬИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

и маринованным красным луком

GREEK SALAD

With plum tomatoes, lettuce, feta cheese, red onion, cucumbers, kalamata olives, lemon and olive oil sauce

21

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Сочные сливовидные томаты, листья салата, белый сыр Эзине, красный лук, свежий огурец, оливки Каламата и соус из оливкового масла и лимонного сока

CAESAR SALAD

With lettuce, garlic croutons, parmesan cheese and Caesar Sauce

22

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ"

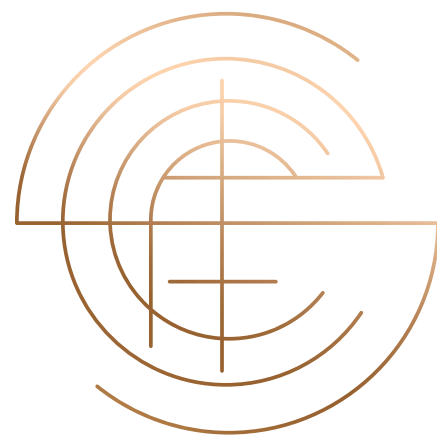
Всеми любимое блюдо с подушкой из листьев салата Айсберг, чесночными сухариками, сыром пармезан и невероятным густым соусом "Цезарь"

According to Your Request / На ваш выбор

Plain / Простой хлеб

With Marinated Shrimps / С морскими креветками

With Grilled Chicken / С курицей-гриль



PASTAS / ПАСТА

Whole-Wheat or Gluten-Free Pasta Available Upon Request
Цельнозерновая или безглютеновая паста по запросу

23 SHRIMP FETTUCINE WITH CREAM SAUCE 🌾 🍷 🧀
ФЕТУЧИНИ С КРЕВЕТКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

CASARECCE AND BEEF RAGU 🌾 🧀
With cherry tomatoes, basil, garlic and parmesan cheese

24 КАЗАРЕЧЧЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ
Сочные томаты черри, ароматный базилик, чеснок и сыр пармезан

BURRATA LINGUINE WITH PESTO SAUCE 🌾 🧀 🍷
With basil, garlic, olive oil and butter

25 ЛИНГВИНИ С СЫРОМ БУРРАТА
Особый аромат блюду придают базилик, чеснок, оливковое масло и соус из базилика и сливочного масла

SPAGHETTI 🌾 🧀 🍷
Served with your choice of Bolognese or Neapolitan Sauce

26 СПАГЕТТИ
с соусом Болоньезе или Неаполитана на выбор

RISOTTO WITH MOUNTAIN MUSHROOM
Served with lamb steak

27 РИЗОТТО С ГОРНЫМИ ГРИБАМИ
Подается со стейком из баранины



MAIN COURSES ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

BEEF TENDERLOIN

28 With seasonal vegetables, baked potatoes and fresh spices

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

С гарниром из сезонных овощей и печеного картофеля с добавлением свежих специй

SALMON WITH MUSTARD

29 Seasonal vegetables with mashed potatoes

СЁМГА С ГОРЧИЦЕЙ

С Сезонными овощами и картофельным пюре

BAKED LAMB RIB

30 With special sauce

РЕБРЫШКИ ЯГНЁНКА В ПЕЧИ

Подаются особым соусом

GRILLED SEABASS FILLET

31 With asparagus, seasonal vegetables, potatoes with garlic, and soy sauce

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ

Подается со спаржей, сезонными овощами и картофелем с чесноком и соевым соусом

PAN FRIED RED MULLET FILLET

32 With seasonal vegetables, Aegean salad with olives and horseradish sauce

ЖАРЕНОЕ НА СКОВОРОДЕ ФИЛЕ БАРАБУЛЬКИ

Сервируется с сезонными овощами, эгейским салатом и соусом из дикой редьки

SHRIMPS WITH OYSTER SAUCE

33 With shrimps, shiitake mushrooms, soybean sprouts and pak choi

КРЕВЕТКИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

Азиатское блюдо из креветок, грибов шиитаке, соевых ростков и пекинской капусты

DRY STRIP STEAK

34 With fresh spices, baked potatoes and mustard sauce

СУШЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА СО СВЕЖИМИ СПЕЦИЯМИ

печеным картофелем и горчичным соусом

JOHN DORY WITH CAPERS SAUCE

35 РЫБА «СВЯТОГО ПЕТРА» С СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ

BEEF RIBS COOKED IN LOW HEAT

36 With wheat risotto

РЕБРА ГОВЯДИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА СЛАБОМ ОГНЕ

С ризотто из пшеницы

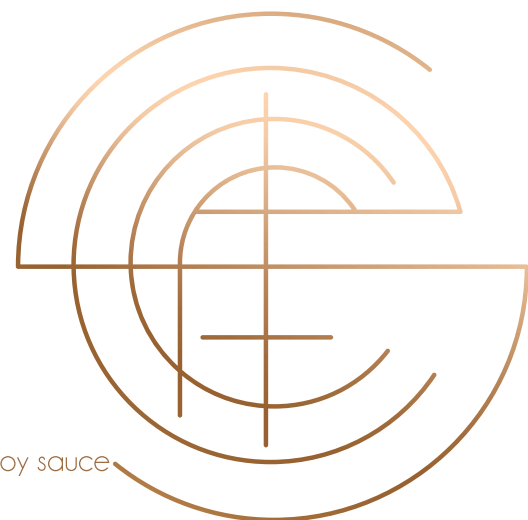
PAID / ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

FRESH LOBSTER

37 According to Your Request, Thermidor or Grilled




















СВЕЖИЙ ЛОБСТЕР

Способ приготовления на ваш выбор: термидор или гриль





DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- 38 **RICOTTA AND PEAR DESSERT**   
with Caramel Sauce and Pine Nut Ice Cream
ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ С РИКОТТОЙ
карамельным соусом и фисташковым мороженым
- 39 **SECRET CHOCOLATE SURPRISE (4 PAX)M**    
СЕКРЕТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ СЮРПРИЗ (ДЛЯ 4-Х ЧЕЛОВЕК)
- 40 **BERRY KAFFIR LIME ICE CREAM**   
with Forest Fruits
КРЕМ ИЗ КАФФИР-ЛАЙМА
с лесными ягодами
- 41 **MANGO KALAMANSI COCO HERBS**  
Coconut Ice Cream
ДЕСЕРТ ИЗ МАНГО, КАЛАМОНДИНА И КОКОСА
с кокосовым джемом и кокосовым мороженым
- 42 **PISTACHIO BAKLAVA**    
with Ice Cream
ТАЮЩАЯ ВО РТУ ФИСТАШКОВАЯ ПАХЛАВА
сервированная с ванильным мороженым
- 43 **CLASSIC TIRAMISU**   
Espresso coffee, mascarpone, savoiardi
КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ
Нежное печенье савоярди, пропитанное крепким эспрессо, в сочетании со сливочным кремом на основе маскарпоне
- 44 **SEASONAL FRESH FRUIT PLATE**
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА ИЗ НАРЕЗАННЫХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

SPECIFIC MATERIALS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGY OR INTOLERANCE

ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ВЫЗЫВАЮТ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

-  **Grains containing gluten and its products**
Глютенсодержащие зерновые культуры и продукты их переработки
-  **Crustaceans (Crustacea) and their products**
Ракообразные и продукты их переработки
-  **Eggs and egg products**
Яйца и яичные продукты
-  **Milk and dairy products (including lactose)**
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)
-  **Fish and fish products**
Рыба и рыбопродукты
-  **Mustard and mustard products**
Горчица и горчичные продукты
-  **Peanuts and peanut products**
Арахис и продукты из арахиса
-  **Soy beans and soy bean products**
Соя и соевые продукты
-  **Celery and celery products**
Сельдерей и продукты его переработки
-  **Lupine and lupine products**
Люпин и продукты из люпина
-  **Hard-shelled fruits and their products**
Плоды с твердой оболочкой и продукты их переработки
-  **Sulfur dioxide and sulfites**
Диоксид серы и сульфиты
-  **Molluscs and their products**
Моллюски и их продукты
-  **Sesame seed and sesame seed products**
Кунжутное семя и кунжутные продукты
-  **Marked dishes contain pork meat**
Блюдо содержит свинину.

Our culinary team will be happy to accommodate any special requests you may have.

Наша команда кулинаров будет рада выполнить любые ваши особые пожелания.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering

Если вы страдаете аллергией на какой-либо продукт, просим Вас сообщать об этом обслуживающему персоналу до заказа блюд.
