

# ASMA

Welcome to Asma,

Where the most delicious recipes of Anatolian cuisine are prepared with great care.

Various regional kebabs, colorful mezzes that accompany them, salads and desserts... How would you like to begin your cultural journey?

The kebabs are almost impossible to replicate without regional meat, spices and fresh vegetables. Here we use fresh and natural ingredients perfect for the dishes we choose for you.

Our mezzes are prepared with fresh products locally farmed by Bodrum's regional producers.

The Anatolia region is strong both in animal husbandry and agriculture. This results in vegetables, pastries and rice accompanying the meats sometimes in the dishes themselves, and sometimes as garnishes. Don't forget to try them as well for a full cultural experience.

And of course, desserts...

The classical baklava, regional kunefe, or lighter flavors such as orange semolina or a rice pudding are waiting for those with a sweet tooth.

Care, taste and history will accompany you in your journey to the Anatolian culture.

Enjoy your meal!



Добро пожаловать в ресторан Asma, где самые восхитительные рецепты анатолийской кухни приготовят для Вас с особой тщательностью.

Большое разнообразие кебабов, разноцветье закусок, салатов и десертов ... Как бы Вам хотелось

начать свое культурное путешествие? Настоятельно рекомендуем попробовать кебабы, которые практически невозможно повторить без использования местного мяса, специй и свежих овощей, и которые здесь приготовят для Вас из самых свежих и натуральных продуктов.

Не забудьте попробовать и наши закуски, приготовленные из свежайших продуктов от местных Бодрумских производителей.

Как результат развитого животноводства и сельского хозяйства в Анатолии, мясо у нас подается вместе с овощами, изделиями из теста и рисом, которые иногда добавляются в само блюдо, а иногда выступают в качестве гарнира. Не забудьте попробовать и их для полноты культурного опыта.


И, конечно, сладости ...

Любителей сладкого ждут классическая пахлава и присущие различным регионам виды кюнефе, предпочитающих более легкие десерты - апельсиновой пудинг из манной крупы или молочный пудинг с рисом, и еще большой выбор десертов.

В этом путешествии, в котором Вы откроете для себя культуру Анатолии, Вас всегда будут сопровождать тщательность, вкус и история.

Приятного аппетита!

OPENING HOURS / ЧАСЫ РАБОТЫ | 08:00 - 11:00



Cemal Süreyya, the master poet states that "Breakfast should have something to do with happiness." The first meal of the day in the Turkish culinary tradition has an importance by deserving the definition of "Turkish breakfast" in the world. The products leaving different flavors in the mouth conquers the hearts with delicious varieties in the very center of our breakfast tables. Let's explore our local and traditional breakfast varieties, the main ingredients of many sweet and savory recipes in Turkish cuisine, together with the recipes prepared by our experienced chefs...

«Завтрак как-то связан с счастьем» - сказал поэт Джемаль Сюрея... И традиционная для Турции первая трапеза дня заслуженно завоевала известность во всем мире под названием «Турецкий завтрак». Турецкий завтрак состоит из продуктов, которые сами по себе радуют вкусовые рецепторы, а их сочетание не оставит равнодушным даже самого взыскательного гурмана! Приглашаем открыть для себя замечательные и разнообразные блюда традиционного турецкого завтрака, заботливо приготовленные нашими поварами...


## ANATOLIAN REGIONAL BREAKFAST VARIETIES

### ТРАДИЦИОННЫЙ АНАТОЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Mihaliç cheese, Van herby cheese,      
Zine cheese, Diyarbakır Plaited Cheese, String Cheese, Erzincan Tulum Cheese, Aged Cheese, Goat Cheese, Kars Aged Yellow Cheese, Molasses with Tahini, Jam Varieties, Organic Yoghurt in Casserole, Natural Butter, Honey Comb, Olives Varieties, Tomato from Çanakkale region, Cucumber, Garden Greens, Beef Ham, Turkey Ham, Turkish Pastrami, Sesame Bagel, Seasonal Fresh Fruit and ajika






①

Сыр «Михалыччик», ванский сыр с зеленью, сыр «Эзине», диарбакырский сыр-косичка, сыр «Диль», эрзинджанский сыр «Тулум», карский зрелый сыр, тахини-пекмез (патока), варенье-ассорти, деревенский органик-йогурт в горшочке, деревенское сливочное масло, сотовый мед, маслины, оливки, чанаккалейские помидоры, ченгелийские деревенские огурцы, эгейская зелень, кайсерийская бастурма, османский суджук с артизанским соусом, копченая говьяжья вырезка, фруктовое ассорти по сезону, аджика.





## SPECIAL BREAKFASTS СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАВТРАКИ

- ② YÖRÜK FLAKY PASTRY WITH SESAME PASTE     
ЙОРУКСКИЙ КАТМЕР (СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА) С КУНЖУТНОЙ ПАСТОЙ.
- ③ TURKISH MELTED CHEESE WITH BUTTER    
КУЙМАК (ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР «ЧЕЧИЛЬ» СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ)

## PASTRIES / МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- ④ WRAPPED PHYLLO VARIETIES    
ГЁЗЛЕМЕ (ЖАРЕННЫЕ ЛЕПЕШКИ)  
  
With potato / С картофелем  
With cheese / С сыром  
With eggplant / С баклажаном  
With minced meat / С мясным фаршем  
With spinach / / Со шпинатом
- ⑤ TRADITIONAL TURKISH PASTRY BASKET       
ТРАДИЦИОННАЯ ТУРЕЦКАЯ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА (СИМИТ, ПОГАЧА)
- ⑥ TURKISH FRIED BREAD   
ПИШИ (ЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ ВЫПЕЧКА)



## HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ⑦ GRILLED HELLIM CHEESE 🍳  
СЫР «ХЕЛУМИ»-ГРИЛЬ
- ⑧ HASH BROWN WITH POTATOES 🍳  
МЮДЖВЕР (КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ)
- ⑨ SAUTÉED MUSHROOM 🍳  
ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ

## EGG VARIETIES БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

- ⑩ BOILED EGG  
3, 5 or 8 minutes according to your request  
ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА  
Варенные яйца: на выбор 3-, 5-, 8-минутной варки.

## OMELET VARIETIES ОМЛЕТЫ

Prepared with spicy Turkish dried pastrami, smoked veal entrecote, Turkish sausage, mushroom, cheese, tomatoes, onion or peeper according to your request.

- ⑪ На выбор: с бастурмой, копченой говяжьей вырезкой, суджуком, грибами, сыром, помидорами, луком или перцем.
- ⑫ MENEMEN 🍳 🍳  
Scrambled Eggs Cooked with Tomatoes & Green Pepper  
МЕНЕМЕН  
Яичница-болтуня с помидорами и зеленым перцем
- ⑬ ROASTED EGGS WITH BRAISED BEEF 🍳 🍳  
ЯИЧНИЦА С КАУРОМОЙ (ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ)
- ⑭ EGGS WITH DRY TURKISH PASTRAMI 🍳 🍳 🍳  
ЯИЧНИЦА С БАСТУРМОЙ



## TOAST VARIETIES ТОСТЫ

### FLAT BAKED TOAST

Çemen Sauce and pastrami, tomatoes, Kars kashkaval and pickled gherkins

15

### ТОСТ С БАЗЛАМОЙ (ДРОЖЖЕВОЙ ЛЕПЕШКОЙ)

Тмин, бастурма, помидоры, карский зрелый сыр, маринованные огурцы

### TOAST WITH BRAIDED MEAT

Toast bread, Kars kashkaval, smoked meat, sausage, Turkish sausage and pickled gherkins

16

### ТОСТ С КАУРМОЙ

Тостовый хлеб, карский зрелый сыр, копченая говядина, сосиски, суджук, маринованные огурцы

### LIGHT SANDWICH

Bran Bread, diet cheese, Çanakkale tomato

17

### ДИЕТИЧЕСКИЙ СЭНДВИЧ

Хлеб с отрубями, обезжиренный сыр, чанаккалейский помидоры



## 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.

---