

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

Lunch / Обед / À La Carte 12:00 - 17:00









Dinner | Ужин / À la carte 19:00 - 23:00



You can select daily organic vegetable dishes prepared with special Bodrum extra virgin olive oil and authentic Turkish appetizer varieties from the trolley.

На нашей тележке с готовыми блюдами на ваш изысканный вкус представлены блюда(*) из органических овощей, приготовленных с особым оливковым маслом "Бодрум", а также огромное разнообразие турецких закусок – мезэ.

HOT STARTERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ① **TRADITIONAL LAMB KEŞEK**
Keşek wheat with buttered lamb meat
ГУСТАЯ ПШЕНИЧНАЯ КАША С БАРАНИНОЙ
Пшеница, приготовленная с ароматной бараниной и сливочным маслом
- ② **STUFFED CHARD LEAVES**  
With ground meat, roasted tomato sauce and strained yoghurt
ФАРШИРОВАННЫЕ ЛИСТЬЯ МАНГОЛЬДА
Листья листовой свеклы, начиненные мясным фаршем, с соусом из жареных томатов и нежным греческим йогуртом
- ③ **DEEP FRIED DUMPLINGS**    
With ground beef, walnuts and yoghurt sauce
ЖАРЕННЫЕ "ИЧЛИ КЁФТЕ"
Мясной фарш с изысканным соусом из йогурта и грецкого ореха
- ④ **TURKISH KAYSERI MEAT RAVIOLI**  
Homemade Kayseri ravioli with yoghurt with spices and garlic, tomato sauce and butter
МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ ПО ТРАДИЦИОННОЙ РЕЦЕПТУРЕ Г. КАЙСЕРИ
Ароматные домашние пельмешки в сочетании с пряным чесночным йогуртом и томатным соусом, приготовленном на сливочном масле
- ⑤ **STUFFED DRY AUBERGINES**
With ground beef and lamb, rice with fresh herbs, tomato and pepper paste
ФАРШИРОВАННЫЙ СУШЕНЫЙ БАКЛАЖАН
Баклажан, начиненный фаршем из говядины и баранины, пряным рисом и пастой из томатов и перца

SOUPS / СУПЫ

DRY OKRA SOUP

With okra, red pepper flakes and lamb flavored with tomato paste

6

СУП ИЗ СУШЕНОЙ БАМИИ

Бамия, приправленная томатной пастой и красной паприкой, в идеальном сочетании с мясом ягненка.

TRADITIONAL TURKISH RED LENTIL SOUP

With red lentil, onions, carrots, potatoes and butter

7

ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

Красная чечевица, лук, морковь, картофель и сливочное масло.

CHICKEN SOUP

With chicken, strained yogurt, onions, garlic, fresh herbs and butter

8

КУРИНЫЙ СУП

Курица, греческий йогурт, лук, чеснок, свежие приправы и сливочное масло – потрясающий аромат на вашем столе!

SALADS / САЛАТЫ

SHRIMP, BABY ZUCCHINI AND ROCKET SALAD

With shrimp, baby zucchinis, garden rockets, walnuts, cherry tomatoes, bryndza, olive oil, vinegar, and dill

9

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, МИНИ-ЦУКИНИ И ПРЯНОЙ РУККОЛОЙ

Креветки, мини-цукини, руккола, грецкие орехи, помидоры черри, сыр из козьего молока, укроп, заправленные оливковым маслом и уксусом

TURKISH GAVURDAĞI SALAD

With cucumbers, peppers, walnuts, pomegranate dressing and pepper paste

10

САЛАТ "ГАВУРДАЫ"

Легкое сочетание огурцов, перца и грецких орехов в гранатовом соусе с томатной пастой

SHEPHERD SALAD

With tomatoes, cucumbers, peppers, olives, parsley, fresh mint and scallions

11

САЛАТ "ЧОБАН"

Помидоры, огурцы, перец, оливки с добавлением ароматной зелени: петрушка, свежая мята и зеленый лук

ROSE LEAF AGEAN VEGETABLE SALAD

With Aegean vegetables, rose petals, pomegranate seeds, grape vinegar and olive oil dressing

12

САЛАТ ИЗ ЭГЕЙСКИХ ТРАВ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ

Эксклюзивное сочетание эгейских трав, лепестков роз, семян граната, заправленных виноградным уксусом и соусом с оливковым маслом

GRILLED KEBABS / КЕБАБ НА ГРИЛЕ

- ⑬ ADANA STYLE KEBAB  
АДАНА-КЕБАБ
- ⑭ URFA STYLE KEBAB  
УРФА-КЕБАБ
- ⑮ LAMB SKEWER  
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
- ⑯ CHICKEN WINGS  
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
- ⑰ CHICKEN SKEWER  
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
- ⑱ MIXED SULTAN PLATE FOR 2 PEOPLE AND 4 PEOPLE  
СЕТ ИЗ ШАШЛЫКОВ НА 2 ИЛИ 4 ПЕРСОНЫ
- ⑲ LAMB AND AUBERGINE KEBAB  
ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНА
- ⑳ PITA MEATBALLS (SINCE 1867)
Lamb meatballs with onions, garlic, pita, yoghurt, butter and tomato sauce
КОТЛЕТКИ С ПИТОЙ (С 1967 ГОДА)
Ароматные котлеты в сливочном масле, с йогуртом и томатным соусом,
с луком, чесноком и питой
- ㉑ ALI NAZIK KEBAB (SINCE 1516)
Sautéed beef chunks, with roasted aubergines and yoghurt
КЕБАБ "АЛИ-НАЗИК" (С 1516 ГОДА)
Нежное соте из телятины и жареных баклажанов с густым греческим
йогуртом

TRADITIONAL STEWS ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА, ТУШЕННЫЕ В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ

IF YOU WISH, PLEASE ASK YOUR WAITER ABOUT OUR DAILY PREPARED STEWS
IN WOOD FIRE

- ②② ПРОСИМ ВАС УТОЧНИТЬ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ИНФОРМАЦИЮ О
НАШИХ БЛЮДАХ ДНЯ, ТУШЕННЫХ НА ОГНЕ.

FROM THE WOOD OVEN ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ

YOUR CHOICE OF / НА ВАШ ВЫБОР

- ②③ **TURKISH LAHMACUN** 
With ground beef and herbs
ТРАДИЦИОННЫЙ ЛАХМАДЖУН
С мясным фаршем и ароматными приправами в стиле Антепа
- ②④ **HÜNKÂR PIDE**  
With ground beef, aubergine, peppers, scallions and tomatoes
ПИДЕ "ХЮНКАР"
Неповторимое сочетание говяжьего фарша, баклажанов, перца,
зеленого лука и томатов
- ②⑤ **PITA WITH FRIED MEAT**  
ПИДЕ-ЛОДОЧКА С КАВУРМОЙ (ОБЖАРЕННОЕ МЯСО)
- ②⑥ **PITA WITH GROUND MEAT**  
ПИДЕ С ФАРШЕМ
- ②⑦ **PITA WITH CHEESE AND SPICY TURKISH SAUSAGE**  
ПИДЕ С СЫРОМ И СУДЖУКОМ
- ②⑧ **PITA WITH CHEESE AND PASTRAMI**  
ПИДЕ С СЫРОМ И БАСТУРМОЙ
- ②⑨ **PITA WITH CHEESE AND VEGETABLES**  
ПИДЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ
- ③① **PITA WITH CHEESE**  
ПИДЕ С СЫРОМ
- ③① **PITA WITH VEAL CUBES**  
ПИДЕ С НАРЕЗАННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ



MAIN COURSES / ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

STUFFED MELON KEBAB (SINCE 1539)

Melon with almonds, black currants, pistachio, rice, onion, sugar, butter, the inner melon, parsley and mint

32

ФАРШИРОВАННАЯ ДЫНЯ (С 1539 ГОДА)

Неповторимый вкус сочетания дыни, миндаля, черной смородины, арахиса, риса и лука с сахаром, сливочным маслом, петрушкой и мятой

LAMB TANDOORI (SINCE 634)



Lamb cooked in the tandoori oven with traditional methods, with tandoori bread, grilled tomatoes and peppers

33

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ В ТАНДЫРЕ (С 634 ГОДА)

Молочный ягненок, приготовленный традиционным способом в тандыре, с помидорами и перцем-гриль

MEDITERRANEAN WHITE GROUPER FILLET (SINCE 1455)

With seasoned wine sauce

34

ФИЛЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ РЫБЫ ГИРИДА (С 1455 ГОДА)

С винным соусом

TESTI KEBAB (FOR 2 PEOPLE) (SINCE 1174)



Boneless beef, with shallots, garlic, tomatoes, long green peppers, butter and fresh thyme

35

ТЕСТИ-КЕБАБ (НА 2 ПЕРСОНЫ) (С 1174 ГОДА)

Большая порция традиционного турецкого блюда из телячьей вырезки, оттеняемой кусами лука-шалота, чеснока, томатов, острого перца, сливочного масла и свежего тимьяна

AEGEAN STYLE ÇÖKERTME KEBAB (SINCE ANONYMOUS)

Beef tenderloin, with shoestring potatoes, garlic yoghurt, tomato sauce and butter

36

КЕБАБ В ЭГЕЙСКОМ СТИЛЕ

Нежнейшая говяжья вырезка, картофель пай, чесночный йогурт и томатным соус со сливочным маслом

OTTOMAN STUFFED SQUID WITH SHRIMP (SINCE 1456)

With rice, cinnamon, onion, cumin, dry mint and olive oil

37

ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР С КРЕВЕТКАМИ В ОСМАНСКОМ СТИЛЕ (С 1456 ГОДА)

С рисом, корицей, сушеной мятой, пряным тмином и оливковым маслом

DÖNER KEBABS / ДОНЕР-КЕБАБЫ

ISKENDER KEBAB

With crispy pita bread, tomato sauce and yoghurt

38

ИСКЕНДЕР-КЕБАБ

Сочное жареное мясо на хрустящей пите с томатным соусом и йогуртом

DÖNER

With rice, lavash, grilled tomatoes, grilled peppers, butter, Turkish lavash bread

39

ДОНЕР

Приготовленное на вертеле мясо с помидором и перцем-гриль, дополненное сливочным маслом и лавашом

DÖNER KEBAB WRAPPED IN LAVASH BREAD

With tomatoes and onions

40

ДОНЕР-КЕБАБ В ЛАВАШЕ

Ароматное мясо с томатами и луком в лаваше

All kebabs are served with grilled tomatoes, peppers and onions with sumac, bulgur pilaf or rice pilaf.

Все шашлыки подаются с овощами: помидорами, перцем и луком с сумахом, а так же с гарниром: пловом из булгура или риса.

SERVED ACCORDING TO THE GUEST

Meyhane pilaf, rice pilaf, grilled onions with pomegranate syrup

41

В КАЧЕСТВЕ ДОПОЛНЕНИЯ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

Плов "Мейхане", плов из риса, лук-гриль с гранатовым соусом

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

HATAY KÜNEFE

Sweet string cheese pie served with pistachios and Maraş ice cream

42

ХАТАЙ КЮНЕФЕСИ

Традиционный турецкий десерт с арахисом, сыром и густым мороженым-тянучкой из Мараша

TRES LECHES CAKE

Cake with three types of milk

43

ТРИЛИЧЕ

Нежный биквитный торт "Три молока"

ORANGE SEMOLINA HELVA

With vanilla ice cream

44

ПУДИНГ-ХАЛВА НА ОСНОВЕ МАННОЙ КРУПЫ

удачно дополняемый ванильным мороженым. Подается с нежным ванильным мороженым

RICE PUDDING WITH GUM DROPS

Served with roasted powdered hazelnuts

45

СЮТЛАЧ С КАПЕЛЬНОЙ КАМЕДЬЮ

Знаменитый турецкий десерт, приготовленный в печи. Подается с жареным арахисом

BAKLAVA WITH PISTACHIOS

With creamy ice cream

46

ФИСТАШКОВАЯ ПАХЛАВА

Подается с нежным сливочным мороженым

ANTER KATMER

Served with pistachios, buffalo clotted cream and Maraş ice cream

47

КАТМЕР В СТИЛЕ АНТЕПА

Вкуснейшая слоенная лепешка, подается с фисташками, сливками из молока буйволицы и густым мороженым-тянучкой из Мараша

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СВЕЖИХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

48

INHALTSSTOFFE ODER PRODUKTE DIE ALLERGISCHE REAKTIONEN HERVORRUFEN KÖNNEN.
ALERJİYE VEYA İNTOLERANSA NEDEN OLAN BELİRLİ MADDE VEYA ÜRÜNLER



Gluten, glutenhaltiges Getreide und Getreideprodukte

Gluten içeren tahıllar ve bunların ürünleri



Krustentiere und deren Erzeugnisse

Kabuklular ve bunların ürünleri



Ei und Eiprodukte

Yumurta ve yumurta ürünleri



Milch und Milchprodukte

Süt ve süt ürünleri



Fisch und Fischerzeugnisse

Balık ve balık ürünleri



Senf und Senferzeugnisse

Hardal ve hardal ürünleri



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri



Soja und Sojaprodukte

Soya fasülyesi ve soya fasülyesi ürünleri



Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Kereviz ve kereviz ürünleri



Lupine und Lupinenerzeugnisse

Acı bakla ve acı bakla ürünleri



Hülsenfrüchte und Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten

Sert kabuklu meyveler ve bunların ürünleri



Schwefeldioxid und Sulfite

Kükürt dioksit ve süfitler



Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren

Yumuşakçalar ve ürünleri



Sesamsamen und Sesamprodukte

Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri



Speisen mit diesem Zeichen enthalten Schweinefleisch

İşaretili yemeklerimiz domuz eti içerir.

Unser Küchenteam freut sich Ihnen jeglichen kulinarischen Wunsch zu erfüllen

Özel bir isteğiniz varsa, mutfak ekibimiz onu gerçekleştirmekten mutluluk duyacaktır.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor Ihrer Bestellung über Ihre Allergien auf bestimmte Lebensmittel

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa lütfen sipariş vermeden önce servis personeline haber verin.
