



Welcome to Alarga!

A trip to Bodrum could never be complete without a fish dinner by the gorgeous Aegean Sea... great choice!

The extraordinary positioning of this geography allows us to access a variety of fresh fish and seafood daily. And the ingenious chefs of Alarga prepare those fish and seafood perfectly for you to enjoy.

Grill, steamed or fried... If you have a special preference, you can ask our service staff for help, or you can choose your fish and trust our chefs' decision for the most appropriate cooking method.

Enjoy your meal!

* Some fresh daily fish are subject to an extra cost.

Добро пожаловать в Alarga !

Нельзя приехать в Бодрум и не насладиться блюдом из рыбы на берегу великолепного Эгейского моря ... Отличный выбор!

Благодаря исключительному расположению, каждый день Бодрум предлагает великое множество свежей рыбы и морепродуктов. Умелые шеф-повара ресторана Alarga идеально приготовят для вас рыбу и морепродукты.

На гриле, тушеную или жареную... Если у вас есть особые предпочтения, Вы можете обратиться за помощью к обслуживающему персоналу или выбрать рыбу и довериться решению шеф-повара, который знает наилучший вариант приготовления Вашей рыбы.

Приятного аппетита!

* В зависимости от сезона за некоторые виды рыбы взимается дополнительная плата.

OPENING HOURS / ЧАСЫ РАБОТЫ

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

Dinner / Ужин / À La Carte 19:00 - 23:00



FOODS FROM TWO SEA SHORES OF AEGEAN

Is Served from 19:00 To 23:00 Hours

Deluxe Mezze Choice: Fresh Aegean Herbs

You can choose among traditional Turkish and Greek mezzes depending on your preference from our service trolley.

ВКУСЫ, СОБРАННЫЕ С ОБЕИХ БЕРЕГОВ ЭГЕЙСКОГО МОРЯ

Подается с 19:00 до 23:00 часов

Широкий выбор роскошных закусок на ваш изысканный вкус.

Вы можете выбрать традиционные турецкие и греческие закуски, свежие эгейские травы и иные деликатесы



COLD STARTERS ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

TOMATO AND MOZZARELLA

Fresh buffalo mozzarella, tomatoes, basil, pine nuts, extra virgin olive oil

①

ТОМАТЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Свежая моцарелла Буффало, спелые томаты, ароматный базилик, арахис, оливковое масло первого отжима

MARINATED SEA BASS WITH ORANGE AND FENNEL

Sea bass with orange, fennel, lemon, extra virgin olive oil

②

МОРСКОЙ СИБАС С АПЕЛЬСИНАМИ И ФЕНХЕЛЕМ

Морской сибас, фенхель, цитрусовая нотка апельсинов и лимонов и оливковое масло первого отжима

OCTOPUS CARPACCIO

With Mediterranean greens, balsamic cream, basil and honey lemon sauce

③

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Ароматная средиземноморская зелень, бальзамический крем, базилик и медово-лимонный соус

SALMON GRAVLAX

With lemon confit, soybeans, watermelon cappers, avocado, grapefruit and extra virgin olive oil

④

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось в сухом пряном маринаде с лимонным конфи, соевыми бобами, каперсами, спелым авокадо, грейпфрутом и оливковым маслом первого отжима

AEGEAN SYMPHONY

Tarama, crete butter with dried tomatoes, bean 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

HOT APPETIZERS ГОРЯЧИЕ АПЕРИТИВЫ

BEER PLATE

Mozzarella sticks, onion rings, sausage, Greek dumplings, breaded fish and tartar sauce

6

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Палочки моцареллы, луковые кольца, колбаски, греческий мясной пирог, рыба в панировке и соус Тартар

FRIED CALAMARI

With garden greens and tarator sauce

7

ЖАРЕННЫЙ КАЛЬМАР

Со свежей садовой зеленью и пикантным соусом Тартар

BAKED BODRUM OCTOPUS

With butter garlic sauce and vegetable salad with sumac

8

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСЬМИНОГ "БОДРУМ"

Подается с чесночно-сливочным соусом и овощным салатом, приправленным сумахом

SEA FOOD BRUSCHETTA

Sourdough bread, tomatoes, garlic, calamari, shrimp, octopus, basil and with parmesan

9

БРУСКЕТТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Свежевыпеченный хлеб на закваске, сочные помидоры, пикантные нотки чеснока, кальмары, креветки и осьминог, посыпанные пряным базиликом и пармезаном

CRISPY PIE WITH PRAWN

Crispy Zucchini Linguini with Sesame and Chili Sauce

10

ХРУСТЯЩИЙ ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящий Лингуини с цуккини с кунжутом и соусом чили

SOUPS / СУПЫ

FISHERMAN'S SOUP

⑪ With seasonal Aegean fish, root vegetables and fresh spices

УХА

Сезонная эгейская рыба, корнеплоды и свежие ароматные травы

TOSCANO TOMATO SOUP

⑫ With fresh thyme and dried bread

ТОМАТНЫЙ СУП ПО-ТОСКАНСКИ

Со свежим тимьяном и подсушенным хлебом

SALADS / САЛАТЫ

ARTICHOKE SALAD WITH LEMON

⑬ Crispy artichoke with sesame seeds, garden rockets, dried tomatoes, fresh lemon and olive oil sauce

САЛАТ С АРТИШОКАМИ И ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Хрустящие артишоки, семена кунжута, пряная руккола, сушеные томаты, освежающий соус из оливкового масла и лимонного сока

HEALTHY SALAD

⑭ With broccoli, green apple, fresh mint, avocado, garden rockets, walnuts, cucumber and fresh lime sauce

САЛАТ "ПОЛЕЗНЫЙ"

Брокколи, зеленое яблоко, свежая мята, спелое авокадо, пряная руккола, ядра грецкого ореха, хрустящие огурцы под соусом из свежего лайма

TUNA FISH SALAD

⑮ With Mediterranean greens, corn, red onion, dill, with horseradish sauce

САЛАТ ИЗ ТУНЦА

Средиземноморская зелень, сладкая кукуруза, хрустящий красный лук, укроп, соус из дикой редьки

GREEK SALAD

⑯ With plum tomatoes, lettuce, Ezine feta cheese, red onion, cucumber, Kalamata olives and lemon and olive oil sauce

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

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

CAESAR SALAD

⑰ With lettuce, garlic croutons, parmesan cheese and Caesar sauce

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ"

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

According to Your Preference / На ваш выбор

Plain / Простой хлеб

With Marinated Shrimps / С маринованными креветками

With Grilled Chicken / Izgara Tavuk ile

SANDWICHES / САНДВИЧИ

ART & JOY BURGER



Dry aged beef burger, smoked beef, caramelized onion with french fries

18

БУРГЕР ART&JOY

Бургер с телятиной сухой выдержки, копченое мясо, карамелизованный лук и жареный картофель

STEAK SANDWICH



Caramelized onions, jalapeno peppers, cheddar cheese in panini bread, with french fries

19

САНДВИЧ СО СТЕЙКОМ

Карамелизованный лук с жгучим перцем халапеньо, сыром Чеддер и картофельными чипсами в панини

ALARGA BURGER



Smoked salmon, crispy lettuce, avocado, onion sauce in hamburger buns with Aegean herbs, with tomato salsa

20

БУРГЕР "АЛАРГА"

Воздушные булочки с эгейскими травами, копченым лососем, хрустящими листьями салата, нежным авокадо, пропитанные луковым соусом и томатной сальсой

PASTAS / ПАСТА

RIGATONI WITH BEEF STEAK



With garlic, chili peppers, tomato sauce and basil

21

РИГАТОНИ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Мясная паста с чесноком, острым перцем, томатным соусом и пряным базиликом

SEAFOOD LINGUINE



With tomato sauce, basil and light seafood sauce

22

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Блюдо завершают томатный соус, базилик и легкий соус из морепродуктов

VEGETABLE TAGLIATELLE WITH PESTO SAUCE



With sauteed zucchini, aubergine, red pepper, garlic and cream

23

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ОВОЩАМИ И ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА

Обжаренные цуккини, баклажаны и красный перец с пикантной ноткой чеснока и нежным сливочным соусом

SEAFOOD LASAGNE



With tomato sauce, basil and light seafood sauce

24

ЛАЗАНЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Особый вкус блюду придают томатный соус, базилик и легкий соус из морепродуктов

MAIN COURSES / ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

JEWELS FROM THE AEGEAN SEA (19:00 – 23:00)

From the Fisherman's Counter, a Selection of Seasonal and Daily Fresh Fish from the Aegean Sea Served with Different Cooking Techniques According to Your Preference: Grilled, Salted, Pan Fried, Steamed

25

ДРАГОЦЕННОСТИ ЭГЕЙСКОГО МОРЯ

Сезонная свежая рыба, пойманная в Эгейском море
Подается на ваш выбор: жаренная на гриле, на сковороде, в соли или приготовленная на пару

GRILLED LAMB LOIN

With wheat risotto, mashed carrots, shallots, fresh seasoning and lamb jui sauce

26

СЕДЛО БАРАШКА НА ГРИЛЕ

С гарниром из пшеничного ризотто, морковного пюре, лука-шалота со свежими специями и соусом для баранины

STEAMED SALMON

With beans fava, baby artichoke and seasonal vegetables

27

ЛОСОСЬ НА ПАРУ

На гарнир подается зеленая фасоль и запеченный картофель с артишоками и сезонными овощами

GRILLED SEABASS FILLET

With sauteed spinach, soy sauce, potatoes with fresh seasoning

28

ФИЛЕ МОРСКОГО СИБАСА НА ГРИЛЕ

Картофель с пряным соусом, соте из шпината, соевый соус

GRILLED CHICKEN BREAST

With grilled fennel, fresh seasoning and rice with lemon

29

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

Лимонный рис и жареный на гриле фенхель со свежими специями

SLICED BEEF FILLET

Served with oyster mushrooms, pak choy Chinese cabbage and garlic potatoes

30

ЛОМТИКИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Подаются с вешенками, китайской капустой пак-чой и чесночным картофелем

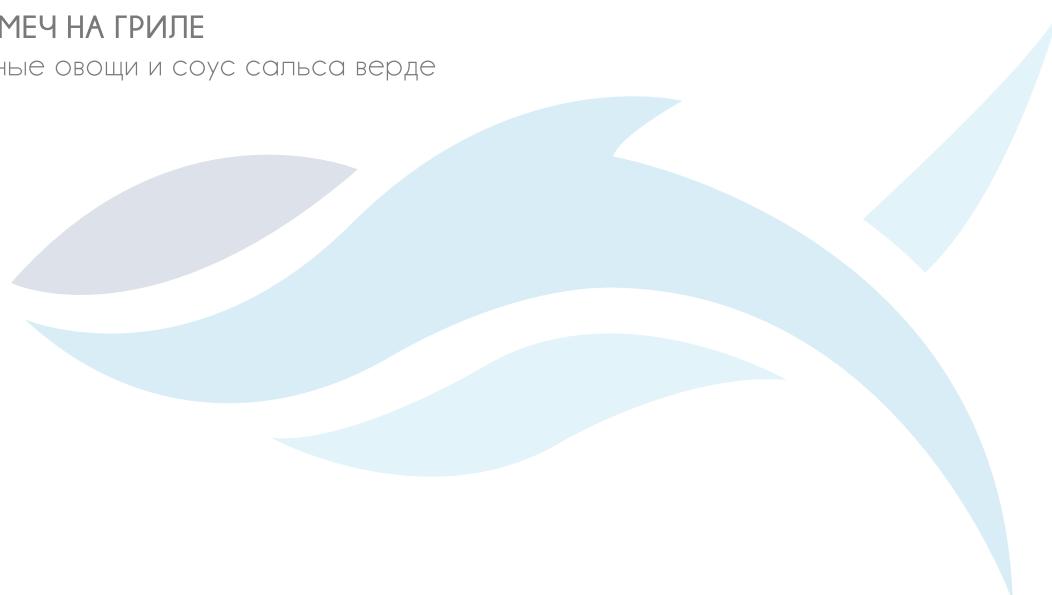
GRILLED SWORD FISH

With seasonal vegetables and salsa verde sauce

31

РЫБА-МЕЧ НА ГРИЛЕ

Сезонные овощи и соус сальса верде


















DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

- 32 **MANGO CHIA SEED PUDDING** 🍷 🍷 🍷
ПУДИНГ СО СПЕЛЫМ МАНГО И СЕМЕНАМИ ЧИА
М
- 33 **FISHERMANS CLASSIC OVEN BAKED HALVA** 🍷 🍷
Hazelnut tahini halva combined with lemon casserole
КЛАССИЧЕСКАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ ХАЛВА
с лесным орехом, лимоном и тахини
- 34 **TRES LECHEs IVORY CREAM**
КРЕМОВЫЙ ДЕСЕРТ "ТРИ МОЛОКА"
- 35 **SAN SEBASTIAN CHEESECAKE** 🍷 🍷 🍷
ЧИЗКЕЙК "САН-СЕБАСТЬЯН"
- 36 **VANILLA CREME BRULEE** 🍷 🍷
КРЕМ-БРЮЛЕ СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- 37 **BLACK FOREST** 🍷 🍷 🍷
With amarena cherries, chocolate mousse and hazelnut spread
ТОРТ "ЧЕРНЫЙ ЛЕС"
С ягодами вишни сорта Амарена, шоколадным муссом
и фундучным спредом
- 38 **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.
