



*Меню*

ВОСТОК БЛИЖЕ,  
ЧЕМ ТЫ ДУМАЕШЬ





*Дорогой гость, приветствуем тебя в нашем ресторане!*

Лаффа – Первый ресторан во Владивостоке, объединивший традиционные рецепты Ближнего Востока и их авторские интерпретации. Лаффа – это про атмосферу. Мы создаем её абсолютно для каждого, кто к нам приходит. Караоке-зал, разнообразие меню, детская комната, терраса с видом на исторический центр города. Лаффа – это ресторан в котором каждый житель и гость города ощутит атмосферу Востока.


*Восток ближе, чем ты думаешь!*

Наш сайт:  
[laffarest.ru](http://laffarest.ru)



Подписывайся!  
[@laffa.rest](https://www.instagram.com/laffa.rest)



 +7 (423) 239 30 00

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите официанту.  
Меню является рекламным материалом. Фотографии могут отличаться от реальной подачи. Цены указаны в рублях.

# ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА LAFFA КАЖДЫЙ ДЕНЬ

СКИДКА НА ВЫНОС -10%

 @laffa.rest

СКАНИРУЙ QR-КОД  
И ЗАКАЗЫВАЙ  
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА  
ИЗ LAFFA С ДОСТАВКОЙ



СКИДКА -10% НА ВЫНОС



Андрей Кузлякин – бренд-шеф ресторана Лаффа, делится с нами своими секретами и авторством интерпретации традиционных вкусов Ближнего и Дальнего Востока.

Несколько лет Андрей перенимал уникальный опыт приготовления блюд в Дагестане, странах Азии, Турции и на Балканах, собирая по частям, переплетая стили и балансируя вкусы, адаптируя рецепты в уникальное предложение – авторскую коллекцию блюд меню ресторана Лаффа.

Восхищенный традициями, идеями, Андрей верит в людей, в команду, которой горы по плечу.

Добро пожаловать в наш гастрономический мир!

# Блюдо шефа



## Гювеч с креветкой

Шампиньонами, сливочно-томатным соусом, киноа.

690 ₽

250 г

# Холодные закуски



**Брюшки лосося Том Ям**

С сырно-кокосовым муссом.

**490 ₽**

170 г



Мезе – еда для очень неспешной жизни, от турецкого meze, «вкус, закуска» — это набор закусок или маленьких блюд. Национальная еда в Ливане, популярна в странах Кавказского региона, Турции, Греции и Сербии.

**Мезе из морепродуктов** 780 ₽  
225 / 70 г  
Маринованные мидии, кальмар в соусе кимчи, брющки лосося с огурцом.

**Мезе Себзе** 610 ₽

Хумус классический, хумус тыквенный с брокколи, печёные баклажаны, лабне, лобио. 370 г



**Рулетики из баклажанов** 390 ₽

С сыром, орехами, зеленью. 125 г





**Ассорти  
восточных сыров** 780 ₽  
320 г

Сулугуни с черносливом и грецким орехом, сулугуни с зеленью и вялеными томатами, гебжалия, чечил, карамельный соус, гриссини.



**Мясное ассорти** 760 ₽

220 г  
Карпаччо из курицы, пряная индейка, сырокопченая свинина, маринованные овощи, сливочный хрен.



**Дары Сванетии** 550 ₽

330 г  
Домашнее сало, квашеная капуста, слабосолёный огурец, маринованные шампиньоны, черри, печёный баклажан.

**Слабосолёный лосось** 590 ₽  
140 г

Со сливочным сыром и огурцом.



# Горячие закуски

Лаффа – ближневосточная лепешка из пресного теста с начинкой.

Самбусики – хрустящие арабские жареные пирожки. Самбусики появились в Средневековой Индии и были популярны среди мусульманских торговцев, которые привезли их в Малайзию и Индонезию.



Лаффа мясная 410 ₽  
210 г

Лаффа с зеленью и сыром сулугуни 390 ₽  
210 г

Лаффа с грибами и сыром 390 ₽  
240 г

Самбусики с мясом 390 ₽  
170 / 40 г

Самбусики с сыром 370 ₽  
170 / 40 г

# Салаты



**Салат с вялеными томатами**

**430 ₽**

Зелёный салат с вялеными томатами и сырным муссом.

175 г



**Салат  
с хрустящими  
баклажанами** **550 ₽**  
250 г

Овощами, творожным сыром  
и кисло-сладким соусом.



**Салат с говядиной** **530 ₽**

Свежей зеленью **180 г**  
и вялеными томатами.



**Салат с языком** **510 ₽**

Салат с говяжьим **180 г**  
языком, миксом салатов,  
перепелиным яйцом  
и имбирной заправкой.

**Салат овощной****390 ₺**

Овощной салат с томатами, огурцом, красным луком и зеленью. Соус на выбор: ореховый, сметана или масло.

250 г

**Салат со слабосолёным лососем****590 ₺**

Овощами и сметанно-горчичной заправкой.

230 г

**Аве, каридес****570 ₺**

Креветка, айсберг, томаты, перепелиное яйцо, соус цезарь.

200 г

**Салат с манго и кальмаром****530 ₺**

Шпинатом, огурцом, киноа и соусом «манго-чили».

210 г

**Аве, товук****470 ₺**

Куриное филе, айсберг, томаты, перепелиное яйцо, соус цезарь.

210 г

# Хумус

Хумус – это традиционная арабская закуска, приготовленная из нутового пюре с добавлением кунжутной пасты, оливкового масла, лимонного сока и чеснока, специй и трав.

С арабского название «humus» переводится предсказуемо – «нут» или «турецкий горох». Первые упоминания о нём появились ещё в XIII веке в египетских поваренных книгах, задолго до формирования современных ближневосточных государств.



**Хумус с томлёной говядиной** 550 ₽  
280 г

Хумус, томленая говядина, шампиньоны, томаты черри, мясной соус.

**Хумус с печёными овощами** 490 ₽  
310 г

Хумус, печеный перец, баклажан, вяленые томаты, сырный мусс.



**Хумус из тыквы  
с маринованной  
брокколи**

**390 ₽**

250 г

Хумус, тыква, маринованная  
брокколи.



**Хумус  
с хрустящими  
баклажанами и сыром**

**470 ₽**

270 г

Хумус, хрустящие баклажаны,  
творожный сыр, орехи.

# Первые блюда



**Харчо с телятиной** 450 ₽

Телятина, томаты,  
рис, зелень. 350 г



**Шурпа  
с бараниной** 490 ₽

Мякоть баранины,  
картофель, болгарский  
перец, специи. 350 г



**Лагман** 420 ₽

Домашняя вытяжная  
лапша, телятина, овощи,  
специи. 350 г



**Куриный суп  
с птитимом**

**390 Р**

300 г

Куриный бульон,  
бедро куриное, птитим,  
овощи.



**Том Ям**

**690 Р**

350 г

Классический рецепт,  
бульон на кокосовом  
молоке, морепродукты,  
овощи, лайм, красный  
перец, специи.



**Крем-суп грибной**

**400 Р**

320 г

Шампиньоны, сливки,  
овощи.



# Лагманы



**Лагман  
с морепродуктами  
и овощами**

**590 Р**

280 г

Вытяжная лапша,  
морепродукты, овощи,  
пряный сливочный соус.



**Важу лагман** **450 Р**

Вытяжная лапша, **270 г**  
телятина, овощи  
пряный томатный соус.

### Товук лагман

450 ₽

Вытяжная лапша,  
куриное бедро, овощи,  
сливочный соус  
со сванской солью.

250 г



### Тили лагман

570 ₽

Вытяжная лапша,  
говяжий язык, овощи,  
сливочный соус.

270 г

# Плов

В восточной кухне, как и на самом Востоке, есть место волшебству. Считается, чтобы плов получился вкусным и ароматным, мастер должен знать магическую формулу, которая звучит «зирвак, зира, девзира». А на самом же деле, это и есть рецепт вкуснейшего плова: зирвак – мясо с луком и морковью, зира – специя, а девзира – особый вид риса, который лучше всего подходит для приготовления плова.



## Ферганский плов из баранины

470 ₽

Праздничный плов из риса девзира с бараниной, турецким горохом нут, изюмом и зёрнами граната.

300 г

## Ташкентский плов из телятины

470 ₽

Праздничный плов из риса лазер с телятиной, барбарисом и куркумой.

300 г

# Птитим



## Птитим с томлёным мясом

570 ₽

Птитим с трюфельным маслом и пармезаном, томлёная говядина, шампиньоны, томаты, мясной соус.

250 г

## Птитим с грибами

430 ₽

Птитим, грибы, сливочный соус, трюфельное масло.

210 г

## Острый птитим с креветкой

480 ₽

Птитим с тигровой креветкой, томатами конкассе в пикантном сливочном соусе.

220 г

# Мангал

**Шашлык из курицы 480 ₽**

150 / 40 / 20 г

**Шашлык 650 ₽**

**из морепродуктов**

100 / 70 / 20 г

**Шашлык 380 ₽**

**из шампиньонов**

150 / 20 г

**Шашлык из свинины 530 ₽**

145 / 50 / 20 г

**Шашлык из телятины 690 ₽**

150 / 50 / 20 г

**Шашлык из ягнёнка 730 ₽**

150 / 50 / 20 г



**Кебаб из баранины 560 ₽**

130 / 50 / 20 г

**Кебаб из курицы 430 ₽**

130 / 50 / 20 г

**Кебаб из телятины 530 ₽**

130 / 50 / 20 г

**Кебаб из телятины со свининой 510 ₽**

130 / 50 / 20 г

**Уч панжа из телятины 850 Р**

Мякоть телятины, бараний курдюк, маринованный лук, лепёшка и пряный томатный соус.

210 / 65 / 20 г

**Уч панжа из индейки 640 Р**

Филе индейки, бекон, маринованный лук, лепёшка и пряный томатный соус.

210 / 65 / 20 г





**Картофель  
с салом в тандыре** 220 ₽  
150 г

**Картофельные  
дольки со сванской  
солью** 190 ₽  
150 г

**Бейти-кебаб** 580 ₽

Кебаб из телятины  
со свиной, запечённый  
в тонком тесте с сыром  
сулугуни и домашней аджикой.  
Соус сацебели, чесночный соус.



**Овощи гриль** 360 ₽

Баклажан, цукини,  
перец и томаты  
со сванской солью,  
приготовленные на мангале.

**Картофельное пюре** 190 ₽

150 г





# Блюда из рыбы

## Окунь Берекс

790 ₺

Под соусом шкмерули  
и маринованной брокколи.

250 г



## Кальмар гриль с салатом

590 ₺

195 г

Обжаренный на гриле  
кальмар, шпинат, томаты  
черри, авторская заправка  
из зелени.



## Камбала на гриле

590 ₺

Цельная камбала  
на гриле, овощи, авторский соус.

280 г

## Фиш & Чипс

450 ₺

Филе камбалы, сладкая аджика,  
сырный соус, вяленые томаты,  
шпинат.

210 г

# Հորաշուք Բլյոթ



## Долма

Виноградный лист, телятина, свинина,  
рис, специи, томатный соус, сырный крем.

450 ₺

200 г



**Чашушули  
из томлёной  
телятины**

**550 Р**

280 г

В пряно-томатном соусе  
с картофельным пюре.

**Шкмерули**

**490 Р**

230 г

Куриное бедро  
в сливочно-чесночном  
соусе со сванской солью,  
картофельное пюре,  
свежая зелень.



**Урама из курицы  
с овощами**

**590 Р**

250 г

Рулада из курицы с овощами,  
сырно-сливочный соус.



**Мусака**

**560 Р**

230 г

Запеченный мясной  
фарш, овощи, сыр.

**Куриное филе  
с овощами  
гриль**

**530 Р**

150 / 90 / 60 г

Куриное филе, перец  
болгарский, цуккини,  
чесночный соус.

# Ленив самси



**Хинкали с бараниной** 150 ₺  
Отварные или во фритюре 110 г

**Хинкали с беконом и грибами** 120 ₺  
Отварные или во фритюре 110 г

**Хинкали с острой свиной** 120 ₺  
Отварные или во фритюре 110 г

**Хинкали с телятиной** 130 ₺  
Отварные или во фритюре 110 г

**Хинкали со свиной и говядиной** 130 ₺  
Отварные или во фритюре 110 г

Традиционные узбекские манты на пару с рубленным мясом.

**Манты с бараниной** 410 ₺  
3 шт. 150 / 40 г

**Манты с телятиной** 360 ₺  
3 шт. 150 / 40 г

**Мини-хинкали с креветкой** 390 ₺  
120 / 40 г

**Мини-хинкали Том Ям** 410 ₺  
120 / 40 г



# Выпечка



Хачапури  
по-аджарски.

470 ₽

350 г



Хачапури  
с грушей  
и горгондзой

550 ₽

390 г



**Кубдари карбонара** 450 ₽

Сливочный соус, сыр  
и бекон. 380 / 20 г



**Хычин  
с картофелем  
и сыром**

380 ₽  
320 / 50 г



**Пеновани хачапури** 490 ₽

Пирог из слоеного  
теста с грузинскими  
сырами. 300 г



**Пита** 100 ₽

Израильская лепёшка  
из бездрожжевого теста. 70 г

**Тандырная лепёшка** 120 ₽

125 г

### Кубдари ВВQ

690 Р

Телятина, бекон,  
овощи, сыр сулугуни,  
карамелизованный лук  
соус барбекю.

410 г



### Хачапури по-мегрельски

470 Р

Традиционная грузинская  
лепёшка с сыром внутри  
и снаружи.

350 г



### Кубдари с томатами и мягким сыром

430 Р

350 г



Кубдари – открытый  
грузинский пирог  
с начинками.

# Десерты



Пряный фондан 410 ₽  
Яффа  
100 / 50 / 20 г



Томлёная слива 420 ₽  
с сырным кремом  
и хрустящей сырной  
пастилой с орехом  
170 г



Атаиф 380 ₽  
105 г



**Сан Себастьян**

**420 Р**

110 / 45 г



**Шоколадный мусс  
с пьяной вишней**

**380 Р**

180 г

**Богурсак**

**370 Р**

140 / 50 г



# КАРАОКЕ В ЛАФФА

亲爱的朋友，

欢迎光临 LAFFA 饭店！

ПОЙ ВМЕСТЕ С НАМИ

СР-ЧТ-ВС 21:00 – 00:00

ПТ-СБ 21:00 – 02:00





