

1150
370
480
510
510
490
470
410
490
490
310
590
610

450
450

670

120
410

100
100
100

890
590
710

670
610
690
690
610
670
590



: Завтраки
Большой завтрак в Тель-Авиве
Овсянка с финиками и хрустящей гранолой
Омлет с козьим сыром и харисой
Белая шушука с соусом аджобланко
Зелёная шушука с соусом из шпината и рукколы
Печёночные панкейки
Латкес из картофеля с яблочным соусом и сметаной
Ленивые вареники с йогуртом и корицей
Маковый рулет с финиковым сиропом и йогуртом
Пита-завтрак с яйцом
Сэндвич с яичным салатом
Туна сэндвич с яйцом по-караимски
Ростбиф сэндвич с жареным яйцом

: Намазки/соленья

Нежный хумус
Тахина с перетёртыми томатами, с хумом и израильским хлебом
Сет мезе с питой (туна-салат, яичный салат с сельдереем, тахина с томатом, соус тартар, хумус, бабагануш)
Домашние маринованные огурцы
Оливки Ночеллара



: Выпечка

Израильский хлеб
Бездрожжевой хлеб
Пита

: Закуски

Большая израильская тарелка
Сет козьих сыров
Севиче из сибаса с печёным баклажаном, солёным лимоном и козьим сыром
Рубленый паштет из двух видов печени с яблочным джемом
Тартар из сердечек индейки
Ростбиф из кнакеля
Израильский салат с тахиной
Салат из печёной цветной капусты с тахиной и патокой
Салат с запечёнными овощами, орехами и козьим йогуртом
Пита-салат с швармой из индейки

Bshushu (бешУшу) - делать что-то скрытно, в тайне от большинства, делиться секретами только в узком кругу. Проносим эту идею сквозь все пространство, кухню и бар. Главное для нас - умение получать удовольствие, наслаждаться вкусами: в наших поездках в Израиль мы вдохновились рецептами с кухонь местных жителей, арабских закусовых и модных тель-авивских ресторанов и решили показать true Tel-Aviv в Москве.

690
510

610
550
490
510

510
1250
610
1390
1300
690
710
990
1850

450
490
390
450
510
310
450

210
210
490
450



BSHUSHU

: Супы

Израильский луковый суп
Еврейский пенициллин с швармой

: Pita

Араис из ягнёнка в пите на гриле с израильским салатом
Пита с печенью цыплёнка
Пита с запечённой на огне цветной капустой
Пита с швармой из индейки

: Горячее

Запечённая вермишель с чернилами каракатицы
Аргентинские креветки запечённые с анисовой водкой
Креплах с шпинатом и козьим сыром в курином бульоне
Запечённая в печи треска с припущенным фенхелем
Филе сибаса на пару с соусом храйме и кускусом
Кошери с швармой из индейки и израильским салатом
Кюфта из ягнёнка и телятины с салатом из зелени
Язычки ягнёнка с кольраби и соусом из запечённых перцев
Стейки на шампурах с запечёнными овощами

: Гарниры/овощи из хоспера

Кошери со специями
Картофельные дольки с сыром фрико и горчичным айоли
Запечённый картофель с горчичным айоли
Запечённая цветная капуста с жареным зелёным луком
Запечённый батат с греческим йогуртом
Запечённые перцы с оливковым маслом
Запечённый баклажан с тахиной



: Десерты

Трюфель из кешью
Трюфель из фиников с бананом
Финиковый тофи с мороженым из халвы
Малаби с розовой водой



Латкес - оладушек из тертого картофеля
Хариса - красная паста из перцев чили и букета трав
Яйца по-караимски - яйца, которые варятся 8 часов, за счет чего белок карамелизируется
Схуг - перетертые зеленые перцы с оливковым маслом
Араис - мясной кебаб, запечённый на огне в пите
Креплах - израильские пельмешки с сыром и зеленью
Кошери - арабский микс риса, вермишели и чечевицы со специями
Малаби - восточный десерт на основе сливок, сахара и молока