

An Anatolian dream from the heart of Turkey

TO ADD



شابو شابو ٢٨
أرز بيلاف بالحمض الضأن والعنب المخلل
(260 cal) (D)

BREAD OVEN



بيدا الجبنة ٢٩
من البحر الأسود مع البيض العضوي
المطبوخ ببطء (1430 cal) (D/G)

لحماجون ٢٩
لحم ضأن بالفلفل الحار مع خضار
وأشباب تركية (G) (120 cal)

زيتون متبّل ١٩
زيتون مشكل مع الفلفل الحار والثوم (G)
(186 cal)

سلطة خضار تركية ٣٩
خضار مقطعة صلصة الزمان
والفسق الطحيم (N) (400 cal)



تشكيلة المزة ٩٨
(حمص، أتوم، رافييك، محمصة، كبة بالطريقة
(1390 cal) (D/G/N) (Börek, Börek, Ravioli, Tahini, Kebab)

MEZE

انتي فيستيكي رافييك ٤٩
جبنة فيتا، جبنة ماعز، فستق
(246 cal) (D/G/N)

محمرة ٣٩
فلفل أحمر مشوي، تغميسة طماطم وجوز
(170 cal) (G/N)

أتوم ٣٩
فلفل وباذنجان مشوي على الغحم مع اللبن الرايب
(230 cal) (D/N)

DESSERT / TATLI



كنافة ٥٠
بمعجنات قطايف تركية مخبوزة بالجبننة المجدولة
وشراب الورد وزهر البرنفال مع آيس كريم الورد مع الحلقوم
(490 cal) (D/E)



ICE CREAM (1 scoop) ١٩
قهوة تركية (D/E) | فانيلا (D/E)
شوكولاتة داكنة وبرغموت (D/E)
(200 cal) (cal 25)

SORBET (1 scoop) ١٩
مشمش وليمون (cal 25)
جوز الهند والأناناس (cal 25)

الشوكولاتة الداكنة محشوة بالكرياميل المثلج مع آيس كريم بنكهة القهوة التركية ٣٩
الشوكولاتة الداكنة محشوة بالكرياميل المثلج مع آيس كريم بنكهة القهوة التركية والهليل (510 cal) (D/N/E/F)

LARGER PLATES / BÜYÜK TABAKLAR



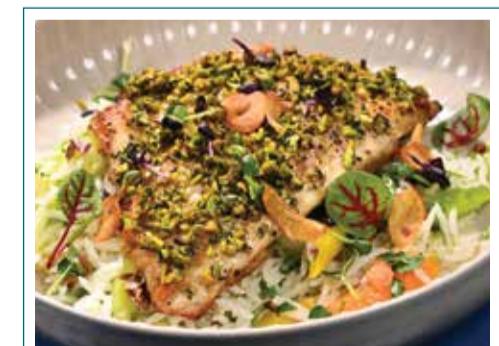
تندير ١٦٩

كتف ضأن مطبوخ ببطء، زعتر وسلطة زيتون.
جاجيك مع خبز لفافاش (770 cal) (D/G)

كبة بالطريقة التركية ٢٩
محشية لحم ضأن وبقر، بربل، زبدة
الجوز واللبن الرايب (N/D/G) (440 cal)

مانتي ٥٩
معكرونة محشية بلح الضأن مع صلصة
الطماطم واللبن الرايب بالثوم (322 cal) (D/G)

أسياخ كفتة لحم الضأن ٥٩
asisax كفتة لحم الضأن مع سلطة الزيتون
(570 cal) (D/G)



سيباس مشوي مع الكراث وزيت الزيتون ٨٩
الانتي الفستق الطبقي، كرات، جزر وأرز (690 cal) (D/F/N)

شيش طاووق ٧٩
دجاج مشوي متبّل باللبن الرايب
(490 cal) (D/G)

**شورت ريب مطهوة على نار
هادئة لمدة ٢٤ ساعة ١٦٩**
متبل بصلصة شواء تركية بالفلفل الحار مع بيوريه
حمص قونية الحار (440 cal) (D/G)

فطر كشكيك ٥٩
رينوتتو الشعير، الفطر الري والكمأة
والمريمية (720 cal) (D/G)