

An Anatolian dream from the heart of Turkey

TO ADD

BREAD OVEN

MEZE



**شابوت بيلاف 28 ₪**  
أرز بيلاف بلحم الضأن والعنب المخلل  
مع أوراق العنب (D) (260 cal)

**بيلاف 16 ₪**  
أرز سادة مطهو على البخار (D) (165 cal)

**طبق تشيلي 28 ₪**  
هريسة، تشيلي ترقي مع قطع الفلفل الحار (G) (50 cal)

**بطاطا مقلية 28 ₪**  
بطاطا مقلية الثوم، الليمون والفلفل الحار (G) (190 cal)

**لحماجون 29 ₪**  
لحم ضأن بالفلفل الحار مع خضار  
وأعشاب تركية (G) (120 cal)

**بيدا الجبنة 29 ₪**  
من البحر الأسود مع مع البيض العضوي  
المطبوخ ببطء (D/G) (1430 cal)

**سلة خبز تركي 16 ₪**  
طازج بيدا / سيميت / ساوردو (D/G) (624 cal)



**بيدا السبانخ 29 ₪**  
سبانخ، فليفلة، شبت وجبنة فيتا  
(D/G) (1430 cal) (D/G) (460 cal)

**زيتون متبل 19 ₪**  
زيتون مشكل مع الفلفل الحار والثوم (G) (186 cal)

**سلطة خضار تركية 39 ₪**  
خضار مقطعة، صلصة الرمان  
والفستق الحلبي (N) (400 cal)

**سلطة الكيسير 39 ₪**  
التركية برغل، طماطم، خيار، بصل أخضر،  
نعناع و بقدونس (G) (290 cal)

**بوريك 36 ₪**  
جبنة فيتا بعجينة فيلو مع جزر،  
كوسا وجوز (D/G/N) (492 cal)

**حمص مع نخاع العظم 49 ₪**  
حمص كريمي، طحينة، شورت ريب وخبز (G/D) (480 cal)

**حمص سادة 39 ₪**  
حمص كريمي، طحينة، ليمون ومغطى بالحمص  
المقرمش والخبز (G/D) (480 cal) (G) (345 cal)



**تشكيلة المزة 98 ₪**  
(حمص، أتوم، رافيك، محمرة، كبة بالطريقة  
التركية، بوريك) (D/G/N) (1390 cal)

**انتيب فيستيكلي رافيك 49 ₪**  
جبنة فيتا، جبنة ماعز، فستق  
مع خبز البيدا التركي (D/G/N) (246 cal)

**محمرة 39 ₪**  
فلفل أحمر مشوي، تغميسة طماطم وجوز  
مع خبز الساوردو (G/N) (170 cal)

**أتوم 39 ₪**  
فلفل وباذنجان مشوي على الفحم مع اللبن الرائب  
بالثوم المقلي مع خبز البيدا التركي (D/N) (230 cal)

DESSERT / TATLI

LARGER PLATES / BÜYÜK TABAKLAR



**كنافة 50 ₪**  
بمعجنات قطايف تركية مخبوزة بالجبنة المجدولة  
وشراب الورد وزهر البرتقال مع آيس كريم الفستق  
(يقدم لشخصين) \* يستغرق 20 دقيقة للتحضير

**ICE CREAM 19 ₪ (1 scoop)**  
قهوة تركية (D/E) | فانيليا (D/E) (200 cal)  
شوكولاتة داكنة وبرتغول (D/E) (200 cal)

**SORBET 19 ₪ (1 scoop)**  
شمش وليمون (25 cal)  
جوز الهند والأناناس (25 cal)

**سوتلاج بالفرن 39 ₪**  
بودنغ الأرز الأناضولي التقليدي،  
التوت الأحمر وآيس كريم الورد مع الحلقوم (D/E) (445 cal)

**كاتمر 99 ₪**  
معجنات فيلو، فستق،  
آيس كريم فانيليا (D/G/N) (750 cal)



**شيكولاتا مع آيس كريم بنكهة  
القهوة التركية 39 ₪**  
الشوكولاتة الداكنة محشوة بالكرايميل المملح مع  
آيس كريم بنكهة القهوة التركية والهيل  
(D/N/E/F) (510 cal)



**تندير 169 ₪**  
كتف ضأن المطهو ببطء، زعتر وسلطة زيتون،  
جاجيك مع خبز للافاش (G/D) (770 cal) (يقدم لشخصين)

**شيش طاووق 79 ₪**  
دجاج مشوي متبل باللبن الرائب  
والفلفل الحار (D/G) (490 cal)

**شورت ريب مطهوة على نار  
هادئة لمدة 24 ساعة 169 ₪**  
متبل بصلصة شواء تركية بالفلفل الحار مع بيوريه  
حمص قونية الحار (D/G) (440 cal)

**فطر كشيك 59 ₪**  
ريزوتو الشعير، الفطر البري والكمأة  
والمريمية (D/G) (720 cal)



**سيباس مشوي مع الكراث  
وزيت الزيتون 89 ₪**  
النتيب الفستق الحلبي، كراث، جزر وأرز (D/E/N) (690 cal)

(S) Seafood or Shellfish (D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (SE) Sesame (M) Mustard (C) Celery (SU) Sulphites (F) Fish (E) Egg

For additional dietary requirements, please reach out to our team.All prices are inclusive of VAT 15%.

Adults need 2,000 calories per day on average and individual calorie needs may vary from person to person.