

A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape

VEGAN MENU

₪139 PER PERSON

TO START

سلة خبز تركي طازج يبدأ / ساوردو (G) (624 cal)

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

حمص حمص، طحينة، ليمون (G) (345 cal)

سلطة خضار تركية خضار مقطعة، صلصة الرمان والفسنق الحلي (N) (400 cal)

سلطة الكيسير التركية برغل، طماطم، خيار، بصل أخضر، نعناع و بقونس (G) (290 cal)

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

HOT

فطر كشيك ريزوتو الشعير، الفطر البري والكماة والمريمية (D/G) (720 cal)

لحماجون اباذنجان، فليفلة، ليمون (G) (120 cal)

بطاطا مقالية الثوم، الليمون والفلفل الحار (G/V) (190 cal)

طبق تشيلي هريسة، تشيلي تركي مع قطع الفلفل الحار (G) (50 cal)

DESSERT

SORBET (1 scoop)

جوز الهند والأناناس

مشمش وليمون

A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape

GLUTEN MENU

179 ₪ PER PERSON

TO START

سلة خبز تركي طازج تشكيلة من الخبز الطازج الخالي من الغلوتين

انتيب فيستيكلي رافيك جينة فينا، جينة ماعز، فستق مع خبز البيدا التركي (D/G/N) (cal ٢٤٦)

حمص حمص كريمي، طحينة، ليمون ومغطى بالحمص المقرمش (G) (cal 345)

زيتون متبل زيتون مشكل مع الفلفل الحار والثوم (G) (cal ١٨٦)

سلطة خضار تركية خضار مقطعة، صلصة الرمان والفسق الحلبي (N) (cal 400)

HOT

تندير كتف ضأن المطهوو ببطء، زعتر وسلطة زيتون، جاجيك مع خبز لافاش (G/D) (cal 770) (يقدم لشخصين)

شيش طاووق دجاج مشوي متبل باللين الرائب والفلفل الحار (D/G) (cal 490)

بطاطا مقلية الثوم الثوم، الليمون والفلفل الحار (G/V) (cal 190)

طبق تشيلي هريسة، تشيلي تركي مع قطع الفلفل الحار (G) (cal 50)

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

DESSERT

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

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

ICE CREAM (1 scoop)

شوكولاتة داكنة وبرغموت / فانيليا

SORBET (1 scoop)

مشمش وليمون / جوز الهند والآناناس