

RUYA

ITHRA

A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape

BUSINESS LUNCH

2 COURSE ₺ 99 PER PERSON

3 COURSE ₺ 139 PER PERSON

TO START Choose One

Atom char broiled peppers & aubergines on fried garlic yoghurt with bread
(D/N) (230 Cal) 787 1180 34 min

Muhammara roasted red pepper, tomato & walnut dip with bread
(G/N) (170 Cal) 787 44 min

Turkish Style Kibbeh lamb & beef, bulgur wheat dumplings, walnut butter & yoghurt
(N/D/G) (440 Cal) 787 144 min

Hummus creamy chickpeas, tahini, lemon, topped with crispy chickpeas
(G) (345 Cal) 787 125 min

Börek filo-wrapped feta cheese with carrots, courgette & walnuts
(D/G/N) (492 Cal) 1180 52 min

Turkish Spoon Salad chopped vegetables, pomegranate dressing & pistachios
(N/SU) (280 Cal) 1180 52 min

TO FOLLOW Choose One

Two Cheese Pide from Black Sea with slow-cooked organic egg
(D/G) (1430 Cal) 787 130 min

Şiş Tavuk yogurt & chili-marinated grilled chicken thigh
(D/G) (490 Cal) 1180 95 min

Lamb kofta with a warm olive salad, cherry tomatoes, and pistachios
(D/G) (570 Cal) 1180 35 min

Grilled Sea Bream & Zeytinyağlı Pirasa Antep pistachio crust, baby leeks, carrots & rice
(D/F/N) (690 Cal) 1180 72 min

Baby Chicken cornfed baby chicken with spicy walnut
(D/N/E) (370 Cal) 787 69 min

TO ADD Choose One

Triple Cooked chips garlic, lemon & chili
((G)) (190 Cal) 787 69 min

Steamed Rice jasmine Rice
(D/G) (129 Cal) 393 34 min

DESSERT Choose One

Fırın Sütlaç traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum
(D/E) (445 Cal) 42 min

Pistachio Baklava filo pastry and pistachio served with vanilla ice cream
(D/G/N) (340 Cal) 88 min

RUYA

ITHRA

A dream that will take you to an unforgettable Turkish escape

BUSINESS LUNCH

2 COURSE ₪ 99 PER PERSON

3 COURSE ₪ 139 PER PERSON

TO START Choose One

أتوم فلفل وباذنجان مشوي على الفحم مع اللبن الرائب بالتوم المقلي مع خبز البيدا الترك (D/N) (230 cal) 1180 34 min

محمرة فلفل أحمر مشوي، تغميسة طماطم وجوز خبز البيدا التركي (G/N) (170 cal) 787 44 min

كبة بالطريقة التركية محشية لحم ضأن وبقر، برغل، زبدة الجوز واللبن الرائب (N/D/G) (440 cal) 787 144 min

حمص حمص كريمي مع طحينة وليمون، مغطى بالحمص المقرمش والخبز (G) (345 cal) 787 125 min

بوريك جبنة فيتا يعجينة فيلو مع جزر، كوسا وجوز (D/G/N) (492 Cal) 1180 52 min

سلطة خضار تركية خضار مقطعة، صلصة الرمان والفسق الطبي (N/SU) (280 Cal) 1180 52 min

TO FOLLOW Choose One

بيدا الجبنة من البحر الأسود مع مع البيض العضوي المطبوخ ببطء (D/G) (1430 Cal) 787 130 min

شيش طاووق دجاج مشوي متبل باللبن الرائب والفلفل الحار (D/G) (490 Cal) 1180 95 min

أسياخ كفتة لحم الضأن مع سلطة الزيتون والطماطم الكرزية والفسق (D/G) (570 Cal) 1180 55 min

سيباس مشوي مع الكراث وزيت الزيتون انتيب الفستق الطبي، كراث، جزر وأرز (D/F/N) (690 Cal) 1180 92 min

دجاجة صغيرة مشوية مع الجوز الحار (D/N/E) (370 Cal) 787 69 min

TO ADD Choose One

بطاطا مقلية التوم، الليمون والفلفل الحار ((G)) (190 Cal) 787 69 min

أرز مطهو على البخار أرز الياسمين (D/G) (129 Cal) 393 34 min

DESSERT Choose One

سوتلاج بالفرن بودنج الأرز الأناضولي التقليدي، التوت الأحمر وآيس كريم الورد مع الحلجوم (D/E) (445 Cal) 42 min

بقلاوة بالفسق عجينة فيلو مع الفستق تقدم مع آيس كريم الفانيليا (D/G/N) (340 Cal) 88 min

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

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

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