



*AUTHENTIC
TURKISH DINING
& STEAK VENUE*

TURKISH BREAKFAST FOR ONE PERSON

A Turkish breakfast for one includes three types of cheese, pastirma, sliced turkey and salami, freshly sliced cucumbers and tomatoes, grilled green and black olives, two types of homemade jam, Nutella for a sweet touch, your choice of Menemen or Sucuk with eggs, and freshly baked Turkish bread with Simit. Enjoy the rich flavors of a traditional Turkish breakfast!

إفطار تركي لشخص واحد

إفطار تركي لشخص واحد يتضمن ثلاثة أنواع من الجبن، الباسطurma، الديك الرومي المقطع والمرتديلا، الخيار والطماطم المقطعة حديثا، الزيتون الأخضر والأسود المشوي، نوعان من المربي المنزلية، نوتيلا لإضافة لمسة حلوة، اختيارك بين المنيمن أو السجق مع البيض، وخبز تركي طازج مع السميت. استمتع بنكهات الإفطار التركي التقليدي الغنية!



BD6.000

Unlimited
Turkish
Tea

TURKISH BREAKFAST FOR TWO OR FOUR

This special Turkish breakfast is prepared with the finest flavors and includes butter, black and green olives, sliced tomatoes and cucumbers, crispy French fries, Menemen, Sucuk with eggs, Nutella, a cheese platter with three types of cheese, turkey mortadella, salami, pastirma, honey, tahini and grape molasses, Simit and Poğaç, Trabzon cheese pide, and is served with freshly baked Turkish bread. You can enjoy this delightful breakfast for two or four people—it's your choice!

إفطار تركي لشخصين أو أربعة

يتم تحضير هذا الإفطار التركي الخاص بأفضل النكهات ويتضمن زبدة، زيتون أسود وأخضر، طماطم وخيار مقطعة، بطاطس مقالية مقرمشة، منمن، سجق مع البيض، نوتيلا، طبق جبن يحتوي على ثلاثة أنواع من الجبن التركية، مرتديلا تركية، باسطurma، عسل، طحينة ومربي العنب، سميت و بوجاكا، بيتا جبن طرابزون، ويقدم مع خبز تركي طازج. يمكنك الاستمتاع بهذا الإفطار اللذيذ لشخصين أو أربعة الاختيار لك!



2 PERSON
BD 11.000

4 PERSON
BD 20.000

Unlimited
Turkish
Tea

*Konya Usulü Organik
Serpme Köy Kahvattısı
Organic mixed breakfast*

EXTRA BREAKFAST

FROM BAKERY AND PASTRY

معجنات بالفرن

Gozleme with spinach	BD 3.000	فتيرة بالسبانخ
Gozleme with mincet meat	BD 3.000	فتيرة باللحم المفروم
Gozleme with parsley & cheese	BD 3.000	فتيرة بالجبنه البيضاء مع البقدونس
Pide with cheese	BD 3.000	بيدا مع جبن
Pide with sucuk	BD 3.000	بيدا مع سجق
Sigara Boregi	BD 2.100	سيقارة بورقي
Su Boregi	BD 2.500	سو بورقي
Simit	BD 0.600	خبز سميت
Pide With Labnah	BD 3.000	بيدا مع اللبنه

EGG VARIETIES

وجبات البيض

Omelet with cheese	BD 2.800	بيض جبن
Omelet with sucuk	BD 3.000	بيض سجق
Omelet with pastirma	BD 3.100	بيض مع باسطرما
Eggs with mincet meat	BD 2.200	بيض لحم مفروم
Boiled eggs 2pcs	BD 1.500	بيض مسلوق
Menemen	BD 2.800	مينمين
Menemen With Cheese	BD 3.100	مينمين جبن
Menemen With Cheese & Sucuk	BD 3.700	مينمين جبن سجق

EXTRA

اضافات

Bal & Kaymak	BD 2.700	بال و كيماك
Cheese Plate	BD 3.000	طبق جبن
Sucuk	BD 3.000	سجق
Baloon Bread	BD 0.600	خبز بالون
Fresh Juices	BD 2.000	عصائر طازجة

SOUPS

LENTIL SOUP

A staple of Turkish cuisine, lentil soup is a nutritious and hearty dish that warms the soul. Made from carefully selected red lentils, blended with butter and spices, this delicious soup has a smooth texture and a rich flavor. For an extra touch of taste, it is traditionally served with melted butter infused with red pepper flakes. A perfect, healthy, and comforting start to your meal!

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 2.700

شوربة العدس

شوربة العدس - تعد شوربة العدس من الأطباق الأساسية في المطبخ التركي، حيث تتميز بقيمتها الغذائية العالية ومذاقها اللذيذ. تُحضر باستخدام عدس أحمر مختار بعناية، يُمزج مع الزبدة والتوابل ليمنح قوامًا ناعمًا ونكهة غنية. تُقدّم تقليديًا مع الزبدة المذابة والمكثفة برفائق الفلفل الأحمر لإضافة طعم مميز. بداية مثالية، صحية، ودافئة لوجبتك!



EZOGLIN SOUP

Ezogelin soup, one of the traditional flavors of Turkish cuisine, is a nutritious and satisfying starter. Prepared with the perfect harmony of red lentils, rice, and bulgur, this soup is enriched with tomatoes and spices, leaving an unforgettable taste on the palate. When served with lemon and butter-infused red pepper flakes, its flavor reaches a whole new level. A warm, healthy, and delicious choice to start your meal!

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 2.700

شوربة ازوجلين

شوربة ازوجلين - تعد شوربة ازوجلين واحدة من النكهات التقليدية في المطبخ التركي، وهي وجبة مفيدة ومشبعة كمقبلات. تُحضر بمزيج متكامل من العدس الأحمر والأرز والبرغل، وتُغزّز نكهتها بإضافة الطماطم والتوابل، مما يترك مذاقًا لا يُنسى على الحواس. عند تقديمها مع الليمون والزبدة المذابة مع رقائق الفلفل الأحمر، يصل طعمها إلى مستوى جديد تمامًا. اختيار دافئ وصحي ولذيذ لبداية وجبتك!



CHICKEN SOUP WITH VERMICELLI

Chicken Soup with Vermicelli - Known for its rich flavor and nutritious qualities, chicken soup with vermicelli is a perfect choice for those seeking a light yet satisfying start. Made with carefully boiled chicken, buttery toasted vermicelli, and a blend of spices, this soup delivers warmth and comfort in every spoonful. When served with a touch of lemon, it gains a refreshing taste. A classic dish that is both healing and delicious!

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 2.700

شوربة الدجاج بالشعيرية

شوربة الدجاج بالشعيرية - بفضل نكهتها الغنية وقيمتها الغذائية العالية، تعد شوربة الدجاج بالشعيرية خيارًا مثاليًا لمن يبحثون عن بداية لطيفة ومشبعة في أوقات انقضاء. تُحضر باستخدام دجاج مسلووق بعناية، وشعيرية محمصة بالزبدة، ومزيج من التوابل، مما يمنح كل ملعقة دفءًا وراحة. عند تقديمها مع لمسة من الليمون، تكتسب طعمًا منعشًا، طبق كلاسيكي يجمع بين الفوائد الصحية والمذاق اللذيذ!



Soups



BRAIN SOUP

شوربة المخ

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 2.700



LAMB HEAD SOUP شوربة لحمة الرأس

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 3.100



MIXED SOUP

شوربة مشكلة

Served with fresh butter sauce and fresh Traditional Turkish Bread

BD 3.100



ROCKET SALAD سلطة الجرجير مع الجبن WITH CHEESE

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 3.200



ARABIC SALAD سلطة عربية

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 2.800



GAVURDAG SALAD سلطة جافورداغ

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 3.100



CHICKEN SALAD سلطة الدجاج

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 3.100



HALLOMI CHEESE SALAD سلطة جبنة الحلوم

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 3.200



SALADS

MEZZES

HUMMUS WITH PASTRAMI

حمص مع لحم البسطرما

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.800



HUMMUS

حمص

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.100



HUMMUS WITH MINCED MEAT

حمص باللحم المفروم

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.600



CIG KOFTE

كُفتة تركية (بدون لحم)

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 1.600



BALLOON BREAD

خبز البالون

BD 0.600



MEZES



TABBOULEH

تبولة

Served with Pomagranade Sauces and Olive oil

BD 2.700



EGGPLANT SALAD سلطة الباذنجان

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.100



HAYDARI

سلطة الزبادي

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.100



MUHAMMARA

محمرة

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.100



MUTEBBEL LABNE سلطة الطحينة

Served with olive oil and Turkish Bread

BD 2.300

MIX MEZZE PLATE

Spicy Mezze
Hummus
Stuffed Vine Leaves
Mutebbel
Muhammara
Eggplant Salad, Tabbouleh
With sliced tomatoes and cucumber
Served with Turkish Bread, olive oil and pomagranade sauces

مقبلات مشكلة



BD 3.900

EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE

باذنجان مع
صلصة الطماطم

Served with olive oil and Turkish Bread



BD 2.100

STUFFED VINE LEAVES (SARMA)

ورق العنب

Served with sliced tomatoes and Turkish Bread



BD 2.200

SPICY MEZZE

صلصة حارة

Served with olive oil and Turkish Bread



BD 2.100

CACIK

جاجيك

Served with olive oil and Turkish Bread



BD 2.100

MEZZES

HOT APPETIZERS



MINI LAHMACUN

لحم بالعجين
(صغير)

Served with parsley and lemon

WITH
CHEESE
2.400

BD 2.000



İÇLİ KÖFTE

كبه محشوة باللحم

Served with sliced tomatoes and lemon

2PCS

4PCS

BD 1.700

BD 3.200



FRENCH FRIES

بطاطس مقلية

Served with Ketchup and mayonnesse

BD 1.200



CASSEROLE MUSHROOM
WITH CHEESE

طاجن فطر بالجبن

Served Turkish Bread

BD 3.100



BULGUR RICE OR TURKISH WHITE RICE

برغل تركي أو أرز أبيض تركي

BD 0.900

OTTOMAN MENU



طاجن لحم البقر العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ BEEF

BD 7.900

كُفتة العثماني بالطاجن
OTTOMAN GÜVEÇ MEATBALL

BD 7.600

طاجن الدجاج العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ CHICKEN

BD 7.200

طاجن لحم الضأن العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ LAMB CHOP

BD 9.700

Turkish Ottoman Dish – A Tradition of Flavor for Centuries!

Inspired by the rich heritage of Turkish and Ottoman cuisines, your choice of lamb, chicken, or beef is slow-cooked to perfection in a rich, flavorful sauce. As it bakes, the dish is sealed with sesame-topped bread, trapping all the flavors and juices inside. This method, a tradition passed down through centuries from the Ottoman Empire, offers an unforgettable experience with every bite, filled with history and authenticity. Discover the elegant flavors of Turkish and Ottoman cuisine, with this traditional dish wrapped in sesame-topped bread!

طبق عثماني تركي - تقليد من النكهات لقرون!

مستوحى من التراث الغني للمأكولات التركية والعثمانية، يتم طهي اختيارك من اللحم الضأن أو الدجاج أو اللحم البقري ببطء حتى الوصول إلى الكمال في صلصة غنية ومليئة بالنكهات. أثناء الطهي، يتم ختم الطبق بخبز مغطى بالسمسم، مما يحبس جميع النكهات والعصائر داخل الطبق. هذه الطريقة، التي انتقلت عبر قرون من الإمبراطورية العثمانية، تقدم تجربة لا تُنسى مع كل قضمة، مليئة بالتاريخ والأصالة. اكتشف نكهات المأكولات التركية والعثمانية الأنيقة مع هذا الطبق التقليدي المغلف بخبز مغطى بالسمسم!

MENU OF KONYA



KONYA SPECIAL

Adana Kebab , Skewerd Chicken , Tomatoes Kebab Plain Meat Doner, Turkish Meatballs , Etli Ekmek , Wooden Skewerd Beef , Lamb Chops , grilled tomatoes, grilled chilli , parsley, red cabbage with Turkish Bulgur Rice Served with Turkish Bread and lavas

طبق كونيا الخاص

كباب أضنا، شيش طاووق، كباب بالطماطم، دونر اللحم العادي، كرات اللحم التركية، ايتلي إكميك، اوصال اللحم، قطع لحم الضأن، طماطم مشوية، فلفل مشوي، بقدونس، مخلل ملفوف أحمر، مع برغل تركي، يقدم مع الخبز التركي

2=3 PERSON

BD 20.500

3-4PERSON

BD 29.500

4-5 PERSON

BD 38.400

METER KEBAB

متر كباب



2-3 PERSON MEAL

Metre Kebab – A unique delicacy of Turkish cuisine, Metre Kebab is made from fresh beef meat and lamb tail fat, cooked over an open flame. The meat is marinated with a blend of spices to enhance its flavor and aroma, then carefully threaded onto long skewers and grilled to perfection. Known for its distinctive long shape and special presentation, it is typically served with rice, bulgur, or a variety of mezes. Every bite offers a rich, flavorful experience that leaves a lasting impression on the palate.

كباب المتر - هو طبق فريد من المأكولات التركية. يتم تحضيره من لحم البقر الطازج ودهن ذيل الحمل. ويُطهى على نار مفتوحة. يتم تنبيل اللحم بمزيج من التوابل لتعزيز نكهته ورائحته. ثم يتم خبوطه بعناية على أسياخ طويلة ونشوي حتى يصل إلى الكمال. يُعرف شكله الطويل المميز وتقديمه الخاص. وعادة ما يُقدّم مع الأرز، البرغل، أو مجموعة متنوعة من المقبلات. كل قضمة تقدم تجربة غنية ولذيذة تترك انطباعاً دائماً على الحاسة الذوقية.

BD 18.100

SPECIAL

BEYTI WRAP

Expertly seasoned minced meat is grilled to perfection, wrapped in thin lavash bread, and baked with butter for a crispy texture. Inside, a layer of melted cheese is added to enhance the flavor, while the wrap is then topped with a rich tomato sauce, more melted cheese, and a drizzle of butter for an irresistible finish. Served with creamy yogurt, this dish combines the savory taste of Turkish kebabs with the creamy goodness of cheese, making it a true delight for the senses.

بيتى لفة

يتم تنبيل اللحم المفروم بعناية وشويه حتى ينضج تماماً، ثم يلف في خبز لافاش رقيق ويخبز بالزبدة للحصول على قوام مقرمش. يتم إضافة طبقة من الجبن المذاب داخل اللافافة لتعزيز النكهة، ثم يتم تنويع اللافافة بصلصة الطماطم الغنية، المزيد من الجبن المذاب، ورشة من الزبدة لإضفاء لمسة نهائية لا تقاوم. تقدم مع الزبادي الكريمي، مما يجعل هذا الطبق مزيحاً من نكهات الكباب التركي اللذيذة مع الطعم الكريمي للجبن، ليكون متعة حقيقية للحواس.



BD 6.100

ALI NAZIK KEBAB

Tender, grilled beef is served over a rich, smoky eggplant purée mixed with creamy yogurt and garlic. It is then topped with melted butter to enhance the flavor. This dish offers the perfect balance of smoky, creamy, and savory flavors, showcasing the timeless elegance of Ottoman cuisine.

كباب علي نازيك

يُقدم لحم البقر المشوي الطري فوق هريس الباذنجان الغني ذو النكهة المدخنة، والممزوج بالزبادي الكريمي والثوم. ثم يُغطى بالزبدة المذابة لتعزيز النكهة. يجمع هذا الطبق بين النكهات المدخنة والكريمة والمالحة بشكل مثالي، مما يعكس الأناقة الخالدة للمطبخ العثماني.



BD 6.500

KUZU INCIK (LAMB SHANK)

Slow-cooked to perfection, our tender and juicy lamb shank melts in your mouth! Marinated with special spices and cooked for hours in the oven or on the stove, this dish offers a rich flavor and irresistible texture. Served with rice or roasted vegetables, lamb shank is one of the most beloved dishes of Turkish cuisine. Order now and experience this exquisite taste!

موزات لحم الضأن

مطهو ببطء حتى يصل إلى الكمال، لحم الساق الضأن الطري يذوب في فمك! مُتبّل بتوابل خاصة ومطهو لساعات في الفرن أو على الموقد، هذا الطبق يقدم نكهة غنية وملمساً لا يقاوم. يُقدّم مع الأرز أو الخضروات المشوية، ويُعتبر لحم الساق الضأن من أشهر وألذ الأطباق في المطبخ التركي. اطلب الآن واستمتع بهذه التجربة المميزة!



BD 8.700

OVEN BAKE BEEF (150gm)

Marinated in special spices and olive oil, the boneless beef ribs are slow-cooked at low heat, creating a perfectly crispy exterior while keeping the interior tender and juicy. Served with lightly roasted vegetables, this unique dish is enhanced with butter and fresh herbs. The deep flavor of the roasted meat adds a touch of elegance and taste to your table.

لحم بقري مشوي بالفرن (150 جم)

يتم تنبيل أضلاع اللحم البقري الخالية من العظم بتوابل خاصة وزيت الزيتون، ثم تطهى ببطء على درجة حرارة منخفضة، مما يمنحها قشرة مقرمشة تماماً بينما يبقى الداخل طرياً وعصارياً. يُقدم الطبق مع خضار مشوية خفيفة، ويعزز بالزبدة والأعشاب الطازجة. يضيف الطعم العميق للحوم المشوية لمسة من الأناقة والمذاق الراقي على مائدتك.



BD 7.200

CHOKERTME KEBAB

Thinly sliced, tender beef and juicy meatballs are served with a creamy yogurt and garlic sauce. Crispy fried potatoes perfectly complement the rich flavors of the meat and meatballs. Topped with melted butter and a flavorful spice sauce, this traditional Aegean dish is transformed into an unforgettable taste experience.

كباب شمكرتما

يُقدم لحم شرائح رقيقة وكرات اللحم العصيرية مع صلصة الزبادي الكريمة والثوم. تكمل البطاطس المقلية المقرمشة النكهات الغنية للحوم وكرات اللحم بشكل مثالي. يُزين بالزبدة المذابة وصلصة التوابل الشهية، مما يحول هذا الطبق التقليدي من منطقة إيجة إلى تجربة طعم لا تنسى.



BD 7.200

KONYA PIDE

KONYA MEVLANA PIDE

A thin, crispy dough is topped with a carefully prepared minced meat filling and baked to perfection in a stone oven, achieving a golden-brown crust. Made with fresh ingredients, this pide offers a soft interior and an unforgettable taste that lingers on the palate. Konya's traditional pide provides a unique experience in every bite.

BD 4.300

كونيا مولانا بيده

عجينة رقيقة ومقرمشة يتم تزيينها بحشوة من اللحم المفروم المعد بعناية وتُخبز حتى الوصول إلى الكمال في فرن حجري، مما يعطيها قشرة ذهبية اللون. مصنوعة من مكونات طازجة، تقدم هذه البيتي لحمًا داخلية ناعمة وطعمًا لا يُنسى يدوم في الفم. تقدم بيتي قونية التقليدية تجربة فريدة في كل قضمة.



KONYA PIDE CUPS MEAT

A thinly rolled dough is topped with generous portions of meat, fresh spices, and vegetables, then baked to perfection in a stone oven. The soft yet crispy dough, combined with the satisfying flavor of the meat, makes every bite unforgettable. Konya's famous Bıçak Arası pide offers a unique taste where traditional recipes meet modern twists.

BD 4.300

بيدا العجين المحشوة باللحم

عجينة رقيقة تغطي بخصص سخية من اللحم الطازج، والتوابل العطرية، والخضروات، ثم تُخبز بإتقان في فرن حجري. تتمتع العجينة الطرية والمقرمشة مع النكهة الغنية للحوم، مما يجعل كل لقمة تجربة لا تُنسى. تقدم بيده "بىچاك أراسى" الشهيرة في كونيا مذاقاً فريداً يجمع بين الوصفات التقليدية والمسات العصرية



BD 4.800
WITH CHEESE

KONYA PIDE MINCED MEAT

A thin, elongated dough topped with a carefully prepared minced meat filling is baked in a stone oven, creating a crispy exterior and a soft, tender interior. The meat is seasoned with rich spices and fresh ingredients, making this unique dish one of Konya's most beloved traditional meals. Served with grilled peppers, this pide offers an unforgettable taste experience in every bite.

BD 4.300

بيده كونيا باللحم المفروم

عجينة رقيقة وطويلة تُغطي بحشوة لحم مفروم محضرة بعناية، ثم تُخبز في فرن حجري لتكتسب قشرة مقرمشة من الخارج وقواماً طرياً وليناً من الداخل. يتم تبسيل اللحم بتوابل غنية ومكونات طازجة، مما يجعل هذا الطبق الفريد واحداً من أشهر الأطباق التقليدية في كونيا. يُقدم مع "الفلل المشوي"، ليمنحك تجربة طعم لا تُنسى في كل لقمة.



BD 4.800
WITH CHEESE

KONYA PIDE WITH CHEESE

Generously topped with grated cheese, this thin dough is baked to perfection in a stone oven. The warm, melted cheese combined with the soft dough creates an unforgettable taste in every bite. Konya's traditional pide, made with fresh ingredients, is the perfect choice for cheese lovers.

BD 3.800

بيده كونيا بالجبن

مغطاة بجبن مبشور بوفرة، تُخبز هذه العجينة الرقيقة حتى الكمال في فرن حجري. الجبن الذائب الدافئ ممزوجاً بالعجينة الطرية يخلق طعمًا لا يُنسى في كل قضمة. بيتي قونية التقليدية، المصنوعة من مكونات طازجة، هي الاختيار المثالي لعشاق الجبن.



DÖNER & ISKENDER



MEAT ISKENDER DONER

A beloved Turkish classic, Iskender Et Döner features thinly sliced beef döner, perfectly grilled to achieve a rich and smoky flavor. The meat is served over a bed of soft, toasted pide (Turkish flatbread) pieces, and generously topped with a tangy tomato-based sauce. Melted butter is poured over the dish, creating a savory and indulgent finish. A dollop of creamy yogurt on the side balances the flavors, making every bite a delightful combination of tender meat, crispy bread, and creamy richness. Often accompanied by rice or bulgur, this dish offers a true taste of Turkish culinary tradition.

إسكندر لحم دونر

إسكندر لحم الدونر هو طبق تركي كلاسيكي محبوب يتكون من شرائح رقيقة من لحم الدونر البقري المشوي بشكل مثالي للحصول على نكهة غنية وممدحة. يتم تقديم اللحم على طبقة من قطع العيش التركي المحمص (بيدا)، وتغطى بصلصة طماطم حامضة ولذيذة. يتم صب الزبدة المذابة على الطبق، مما يخلق لمسة غنية ودسمة. تُضاف القليل من الزبادي الكريمي على الجانب لتوازن النكهات، مما يجعل كل قضمة مزيجاً لذيذاً من اللحم الطري، والخبز المقرمش، والبراء الكريمي. غالباً ما يُقدّم مع الأرز أو البزرغل، مما يحدد طعماً حقيقياً للثقافة الطهو التركية.

BD 6.300



PLAIN MEAT DONER

Thinly sliced, perfectly seasoned beef is cooked to perfection on a vertical rotisserie and served with warm, fresh bread. The exterior is crispy, while the inside remains tender and juicy, with flavors enhanced by rich spices. Simple yet impactful, it offers an unforgettable taste with every bite.

دونر لحم عادي

يُقطع اللحم البقري الرقيق بدقة، ويُتبّل بتوابل غنية، ثم يُطهى على شواء عمودي حتى يصبح مقرمشاً من الخارج وطرياً وعصارياً من الداخل. يُقدّم مع خبز دافئ وطازج، مما يعزّز النكهات الغنية بالتوابل. بسيط لكنه قوي في تأثيره، ويمنحك طعماً لا يُنسى في كل لقمة.

BD 6.100



CHICKEN ISKENDER

Juicy, tender slices of well-seasoned chicken doner are placed over a bed of warm, soft pide bread. The dish is generously drizzled with a rich tomato sauce and melted butter, enhancing the savory and aromatic flavors. Served with a side of creamy yogurt, this variation of the classic Turkish Iskender offers a lighter yet equally delicious experience, combining satisfying textures and unforgettable taste in every bite.

إسكندر دجاج

تُوضع شرائح الدجاج المشهية والطرّة والمتبلّة جيّداً فوق طبقة من خبز البيد الدافئ والطري. تُسكب فوقها صلصة الطماطم الغنية والزبدة المذابة، مما يعزّز النكهات الشهية والعطرية. تُقدّم مع جانب من الزبادي الكريمي، مما يجعل هذه النسخة من الإسكندر التركي التقليدي أخف وزناً لكن بنفس الطعم اللذيذ، مع توازن مثالي بين القوام والطعم الذي لا يُنسى في كل لقمة.

BD 5.400



PLAIN CHICKEN DONER

Thinly sliced, perfectly seasoned chicken döner is cooked to perfection on a vertical rotisserie and served with warm, fresh bread. The exterior is crispy, while the inside remains tender and juicy, flavored with rich spices that leave a lasting taste with every bite. Paired with fluffy, fragrant Turkish white rice and crispy golden French fries, this dish offers a satisfying and complete meal that's sure to please your taste buds.

دونر دجاج عادي

تُقطع شرائح الدجاج الرقيقة والمتبلّة بدقة، ثم تُطهى على الشواية العمودية حتى تصبح مقرمشة من الخارج وطريّة وعصارية من الداخل، مع نكهات غنية بالتوابل التي تترك طعماً لا يُنسى في كل لقمة. يُقدّم مع خبز دافئ وطازج، بالإضافة إلى الأرز التركي الأبيض الرقيق والبطاطس المقلية الذهبية المقرمشة، ليمنحك وجبة كاملة ومرضية ترضي حاسة التذوق لديك.

BD 5.200

تشابي دونر دجاج CHUBBY DONER CHICKEN

120 G

BD 3.700

تشابي دونر لحم CHUBBY DONER MEAT

120 G

BD 4.100



MEAT DONER WRAP

DONER MEAT WRAPPED
IN LAVASH BREAD.
SERVED WITH FRIED
POTATOES, LETTUCE,
ONIONS, TOMATOES,
PICKLES

100G

BD 3.700

دونر راب اللحم

دونر راب اللحم بخبز اللوش
والبيسل والطماطم والمخلل
يقدم مع البطاطس المقلية



CHICKEN DONER WRAP

CHICKEN DONER
WRAPPED IN LAVASH
BREAD
SERVED WITH FRIED
POTATOES, LETTUCE,
ONIONS, TOMATOES,
PICKLES

100G

BD 3.200

دونر راب دجاج

دونر راب الدجاج بخبز اللوش
والبيسل والطماطم والمخلل
يقدم مع البطاطس المقلية



ADANA or URFA KEBAB WRAP

ADANA KABAB
WRAPPED IN LAVASH
BREAD
SERVED WITH FRIED
POTATOES, LETTUCE,
ONIONS, TOMATOES,
PICKLES

90G

BD 3.200

اضنة كباب راب

اضنة كباب بخبز اللوش
والبيسل والطماطم والمخلل
يقدم مع البطاطس المقلية



SKEWERD CHICKEN WRAP

A delicious and satisfying choice!
Specially marinated chicken skewers
are grilled to perfection, keeping their
tender and juicy texture. Wrapped in
fresh lavash bread and enriched with
onions, tomatoes, lettuce, and
pickles. Served with crispy fries,
ketchup, and mayonnaise.

120 G

BD 3.200

ساندويش شيش طاووق



WRAPS

KEBABS



KOFTA KEBAB

Skewered minced meat served on tomatoes sauce, melted cheese and condiments.
(Choice of spicy minced meat or not spicy)

كباب بالصوص

كباب مكون من صوص الطماطم فوقه كفتة أضنة الحارة المقطعة صغيرا أو كفتة اورفا الغير حارة المقطعة صغيرا يقدم مع فطائر جينة القشقوان، الطماطم المشوية، الفلفل وأرز البرغل، البقسونس، وضيافتنا الخاصة.

BD 5.400



BEYTI KEBAB PLAIN

Expertly seasoned minced meat is grilled to perfection, wrapped in thin lavash bread, and baked with butter for a crispy texture. Served with a side of creamy yogurt, Beyti Kebab is a beloved Turkish dish known for its tender meat, delicious combination of spices, and a perfect balance of textures. Every bite offers a satisfying experience, full of authentic Turkish flavor.

كباب بيتي سادة

يتم تسيل اللحم المفروم بعناية ويتم شواؤه حتى يصل إلى درجة الكمال، ثم تُلف في خبز لافانج رقيق وتُخبز بالزبدة ليحصل على قوام مقرمش. يُقدّم مع جانب من الزبادي الكريمي، ويُعتبر كباب بيتي من الأطباق التركية المحبوبة والمعروفة بلحمها الطري وتوليفة التوابل اللذيذة، مما يمنحك تجربة طعام ممتعة مليئة بالنكهات التركية الأصيلة.

BD 5.300



KEBAB WITH PISTACHIO

This delicious kebab is made with expertly seasoned minced meat, skillfully mixed with finely chopped pistachios to create a unique and rich flavor. The meat is grilled to perfection, offering a tender, juicy interior with a slightly crispy exterior. The addition of pistachios adds a delightful crunch and a subtle nutty sweetness, perfectly complementing the savory meat. Served with fresh, warm bread, this dish offers a perfect balance of flavors and textures, providing an unforgettable taste experience.

يتم تحضير هذا الكباب باستخدام اللحم المفروم الممتل بعناية، وتُمزج مع البقسق المفروم بشكل دقيق لإصفاء نكهة غنية وفريدة. يتم شوي اللحم حتى يصل إلى درجة الكمال، مما يمنح الكباب طراوة من الداخل مع قشرة مقرمشة من الخارج. يضيف البقسق لمسة من الفرمشة وحلاوة خفيفة، مما يعزز الطعم اللذيذ للحم. يُقدّم مع خبز طازج ودافئ، مما يخلق توازنا مثاليا بين النكهات والقوام في كل قضمة.

BD 6.100



ADANA KEBAB

Spicy minced meat Kebab skewered with grill tomatoes, pepper and condiments.

كباب أضنة

طبق مكون كباب اضنة الحارة وطماطم، فلفل مشوي، ويقدم معه ضيافتنا الخاصة.

BD 5.100



URFA KEBAB

Non spicy minced meat Kebab with grill tomatoes, pepper and condiments.

كباب اورفا

طبق مكون من كباب اورفا غير الحارة وطماطم، فلفل مشوي، ويقدم معه ضيافتنا الخاصة.

BD 5.100

EGGPLANT KEBAB

كباب الباذنجان

Mince Meat Kebab with Eggplant served with roasted tomatoes, pepper and condiments.

طبق مكون من كباب وبادنجان مشوي يقدم معه طماطم مشوية وفلفل وبقدونس وأرز البرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 5.800

TOMATOES KEBAB

كباب بالطماطم

Mince Meat Kebab with tomato served with pepper and condiments.

طبق مكون من كباب وطماطم مشوية، يقدم معه فلفل وبقدونس وأرز البرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD5.800

ONIONS KEBAB

كباب بالبصل

Mince Meat Kebab and onion served with roasted tomato, pepper and condiments.

طبق مكون من كباب وبصل مشوي، يقدم معه طماطم مشوية وفلفل وبقدونس وأرز البرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD5.800

GRILL SHISH BEEF TENDERLOIN

Grilled Shish served with onion, tomatoes, pepper and condiments.

اللحم المشوي اللحم المشوي يقدم معه البقدونس والخبز البلدي والبصل بالبهارات والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 6.500

MIXED KEBAB

كباب متنوع

Spicy minced meat or non spicy minced meat skewered chicken skewered beef served with grill tomatoes pepper, bulgur rice and condiments

طبق مكون من كفتة أضنة الحارة وكفتة أورفا غير الحارة، شيش طاووق، وبصل مشوي، يقدم معه طماطم مشوية وفلفل وبقدونس وأرز البرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 8.000

1 PERSON MEAL

KEBABS

KEBABS



أضنة اسكندر كباب ADANA ISKENDER KEBAB

Spicy minced meat on skewer with bread cubs, yoghurt, Tomatoes sauce and condiments.

أضنة كباب حارة مع قطع الخبز والزبادي وصوص الطماطم والزبدة.

BD 5.400



اورفا اسكندر كباب URFA ISKENDER KEBAB

Non spicy minced meat on skewer with bread cubs, yoghurt, Tomatoes sauce and condiments.

اورفا كباب غير حارة مع قطع الخبز والزبادي وصوص الطماطم والزبدة.

BD 5.400



لحم تندرلاين يقر مشوي على WOODEN SKEWERED BEEF TENDERLOIN

Wooden Skewered Beef Tenderloin is a premium cut of tender beef, marinated in a blend of spices and herbs, then carefully skewered onto wooden sticks and grilled to perfection. The beef is seared to develop a delicious smoky flavor on the outside while keeping its juicy tenderness on the inside.

هو قطع فاخرة من لحم البقر الطري، مُبلّ بمزيج من التوابل والأعشاب، ثم يتم تنسيجه بعناية على أسياخ خشبية ويتم شواؤه حتى الكمال. يتم تحمير اللحم لتطوير نكهة مدخنة لذيذة من الخارج مع الحفاظ على طراوته وعصارته من الداخل.

BD 6.100



كباب والي VALI KEBAB

Vali Kebabi includes one portion of Adana or Urfa kebab, one portion of chicken, one portion of beef skewer, and mini lahmacun. It is served with bulgur pilaf and grilled vegetables on the side. This rich platter offers a variety of flavors, making it a perfect choice for meat lovers and guaranteed to satisfy your taste buds.

يتضمن كباب والي وجبة مكونة من حصة من كباب أضنة أو أورفا، حصة من الدجاج، حصة من شيش اللحم البقري، ولاهمانشون صغير. يُقدّم مع أرز البرغل والخضروات المشوية على الجانب. هذه الصحن الغني يقدم مجموعة متنوعة من النكهات، مما يجعله خيارًا مثاليًا لعشاق اللحوم ويضمن إرضاء ذوقك.

2 PERSON MEAL

BD 14.200



الريش الضاني LAMB CHOPS

Lamb chops served with parsley, onion salad, roasted tomatoes, pepper and condiments.

الريش الضاني المشوية يقدم معها البقدونس والخبز البلدي والبصل بالبهارات والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.

BD 7.200

CHICKEN GRILLS

SKEWERED CHICKEN

Skewered boneless chicken leg served with grilled tomatoes, pepper and condiments.

شيش طاووق

قطع دجاج صغيرة مشوية، يقدم معها البقدونس والخبز البلدي والبصل بالبهارات والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 4.800

SKEWERED CHICKEN DIET

Skewered chicken breast served with tomatoes, pepper and condiments.

شيش طاووق داييت

قطع صدر دجاج صغيرة مشوية، يقدم معها البقدونس والخبز البلدي والبصل بالبهارات والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 4.800

GRILLED CHICKEN CHOPS

Chicken Chops served with Bulgur, onion, tomatoes, pepper and condiments.

أفخاذ الدجاج المشوية

قطع أفخاذ دجاج مشوية، يقدم معها البقدونس بالبهارات والبصل والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD5.100

GRILLED CHICKEN WINGS

Grilled Chicken Wings served with Bulgur, onion, tomatoes, pepper and condiments.

أجنحة الدجاج المشوية

قطع أجنحة دجاج مشوية، يقدم معها البقدونس بالبهارات والبصل والطماطم المشوية والفلفل والبرغل، وضيافتنا الخاصة.



BD 5.100

GRILLED CHICKEN BREAST

The chicken breast is grilled over charcoal, locking in its juices, then rested and finished in a cast-iron pan. It is served alongside crispy French fries, grilled carrots, zucchini, onions, and mushrooms. Topped with a rich demi-glaze sauce and accompanied by creamy mashed potatoes, this dish offers a perfect balance of tender meat and flavorful sides, creating an unforgettable dining experience.

صدور الدجاج المشوية

تُشوى صدر الدجاج على الفحم، مما يحبس عصاراته، ثم تترك ليرتاح وتُكَبَّل طهيه في مقلاة حديدية. يُقدَّم مع بطاطس مقرمشة، وقطر. يُضاف فوقه صوص الديمي جلاس القوي ويُقدَّم مع بطاطس مهروسة كريمية. هذا الطبق يقدم توازناً مثالياً بين اللحم الطري والمقبلات ذات النكهات المميزة، مما يخلق تجربة طعام لا تُنسى.



BD 4.800

TERRACOTTAS



KONYA TERRACOTA

Konya Minced Meat Terracotta is a traditional Turkish dish made with finely minced meat, cooked to perfection in a terracotta dish. The minced meat is seasoned with a blend of aromatic spices, creating a rich and savory flavor. As it cooks in the terracotta, it absorbs all the spices and becomes tender and juicy. The dish is often served sizzling hot, offering a mouthwatering aroma that enhances the dining experience. Typically served with traditional Turkish bread, Konya Minced Meat Terracotta provides a hearty, satisfying meal that showcases the delicious flavors of Konya's culinary tradition.

طاجن لحم كونيا

كونيا لحم مفروم في طاجن فخاري هو طبق تركي تقليدي يتم تحضيره من اللحم المفروم الناعم، ويطهى حتى يصبح طرياً في طاجن فخاري. يتم تشييل اللحم بمزيج من التوابل العطرية التي تعطيه نكهة غنية ولذيذة. أثناء الطهي في الطاجن، يمتص اللحم جميع النكهات ويصبح طرياً وعصيراً. تقدم الطبق عادة ساخناً، مما يعزز تجربة الطعام برائحة الشهية. عادة ما تقدم مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله وجبة مشبعة ولذيذة تظهر أفضل نكهات المأكولات التقليدية في كونيا.

BD 5.300



KONYA TERRACOTA CHEESE

Konya Minced Meat in Terracotta with Cheese is a traditional Turkish dish made with finely minced meat, cooked to perfection in a terracotta dish, topped with melted cheese. The minced meat is seasoned with a blend of aromatic spices, creating a rich and savory flavor. As it cooks in the terracotta, the meat absorbs all the spices and becomes tender and juicy, while the cheese melts on top, adding a creamy and indulgent touch. The dish is typically served sizzling hot, enhancing the dining experience with its irresistible aroma. It is usually served with traditional Turkish bread, making it a hearty and delicious meal that showcases the best flavors of Konya's culinary tradition.

طاجن لحم كونيا بالجبن

كونيا لحم مفروم في طاجن فخاري بالجبن هو طبق تركي تقليدي يتم تحضيره من اللحم المفروم الناعم، ويطهى حتى يصبح طرياً في طاجن فخاري. يتم تشييل اللحم بمزيج من التوابل العطرية التي تعطيه نكهة غنية ولذيذة. أثناء الطهي في الطاجن، يمتص اللحم جميع النكهات ويصبح طرياً وعصيراً. بينما تذوب الجبن فوق اللحم، تضيف لمسة كريمية وغنية. تقدم الطبق عادة ساخناً، مما يعزز تجربة الطعام برائحة الشهية. عادة ما تقدم مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله وجبة مشبعة ولذيذة تظهر أفضل نكهات المأكولات التقليدية في كونيا.

BD 5.800



MEATBALLS TERRACOTA

We serve Meatballs Terracotta, a delicious Turkish dish where tender, flavorful meatballs are cooked in a terracotta dish. The meatballs are made from a blend of ground meat, herbs, and spices, offering a rich and savory taste. As they cook in the terracotta, they absorb all the aromatic flavors while remaining juicy and tender. Served sizzling hot, this dish enhances the dining experience. It is typically accompanied by traditional Turkish bread, creating a satisfying and flavorful meal that highlights the best of Turkish comfort food.

طاجن الكفتة

تقدم كرات اللحم في طاجن فخاري، وهو طبق تركي لذيذ حيث يتم طهي كرات اللحم اللينة والمليئة بالمشروبات العطرية في طاجن فخاري. يتم تحضير كرات اللحم من مزيج من اللحم المفروم، الأعشاب، والتوابل. مما يمنحها طعماً غنياً ولذيذاً. أثناء الطهي في الطاجن، يمتص كرات اللحم جميع النكهات العطرية، مما يجعلها تبقى عصيرية وطرية. يتم تقديم الطبق عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله وجبة مشبعة ولذيذة تبرز أفضل ما في المأكولات التركية التقليدية.

BD 5.100



MEATBALLS TERRACOTA CHEESE

We serve Meatballs in Terracotta with Cheese, a delicious Turkish dish where tender and flavorful meatballs are cooked in a terracotta dish with melted cheese. The meatballs are made from a blend of ground meat, herbs, and spices, giving them a rich and savory flavor. As they cook in the terracotta, the meatballs absorb all the aromatic flavors, while the cheese melts on top, adding a creamy and indulgent touch. The dish is served sizzling hot, enhancing the dining experience. It is typically accompanied by traditional Turkish bread, making it a satisfying and delicious meal that highlights the best of Turkish comfort food.

كرات اللحم في طاجن فخاري بالجبن

تقدم كرات اللحم في طاجن فخاري بالجبن، وهو طبق تركي لذيذ حيث يتم طهي كرات اللحم اللينة والمليئة بالمشروبات العطرية مع إضافة الجبن. يتم تحضير كرات اللحم من مزيج من اللحم المفروم، الأعشاب، والتوابل. مما يمنحها طعماً غنياً ولذيذاً. أثناء الطهي في الطاجن، يمتص كرات اللحم جميع النكهات العطرية، ويذوب الجبن فوقها لإضافة لمسة كريمية وغنية. تقدم الطبق عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله وجبة مشبعة ولذيذة تبرز أفضل ما في المأكولات التركية التقليدية.

BD 5.400

SKEWERED CHICKEN TERRACOTA

Skewered Chicken Terracotta is a savory Turkish dish where marinated pieces of tender chicken are threaded onto skewers and cooked in a terracotta dish. The chicken is seasoned with a rich blend of spices, allowing it to absorb all the aromatic flavors. As it grills in the terracotta dish, the meat becomes juicy and flavorful, while the dish itself retains heat, creating a sizzling presentation. Typically served with traditional Turkish bread, this dish offers a simple yet delicious experience, combining the tender chicken with the bold spices for an unforgettable taste.

دجاج مشوي في طاجن فخاري

دجاج مشوي في طاجن فخاري هو طبق تركي لذيذ يتم تحضيره من قطع الدجاج المهينة بعناية وتخبيط على أسياخ ثم تطهى في طاجن فخاري. يتم تتبيل الدجاج بمزيج غني من التوابل التي تسمح له بامتصاص النكهات العطرية أثناء الشواء في الطاجن، يصبح اللحم طرياً وعصيراً، بينما يحتفظ الطاجن بالحرارة، مما يخلق عرضاً مذهلاً. يُقدم عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعل هذا الطبق تجربة لذيذة وبساطة، حيث يجمع بين نكهات الدجاج الطرية والتوابل القوية لخلق طعم لا ينسى.



BD 5.100

SKEWERED CHICKEN TERRACOTA CHEESE

Skewered Chicken Terracotta with Cheese is a delicious Turkish dish where marinated pieces of tender chicken are threaded onto skewers and cooked in a terracotta dish. The chicken is seasoned with a blend of aromatic spices, allowing the flavors to develop and infuse the meat. Once cooked, melted cheese is added on top, creating a rich and creamy finish. The terracotta dish retains the heat, making the chicken juicy and flavorful while enhancing the presentation. Typically served with traditional Turkish bread, this dish offers a delightful combination of savory chicken, spices, and cheese, making it an irresistible treat.

دجاج مشوي في طاجن فخاري بالجبن

دجاج مشوي في طاجن فخاري بالجبن هو طبق تركي لذيذ يتم تحضيره من قطع الدجاج المهينة بعناية وتخبيط على أسياخ ثم تطهى في طاجن فخاري. يتم تتبيل الدجاج بمزيج غني من التوابل العطرية التي تسمح بتعزيز النكهات واختراق اللحم. بعد الطهي، يتم إضافة الجبن الذائب على الوجه ليمتص الطبق لمسة غنية وكريمة. يساعد الطاجن الفخاري على الاحتفاظ بالحرارة، مما يجعل الدجاج طرياً وعصيراً مع تحسين العرض التقديمي. يُقدم عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعل هذا الطبق مزيجاً لا يقاوم من نكهات الدجاج الحارة والجبن.



BD 5.400

SKEWERED BEEF TERRACOTA

Skewered Beef Terracotta is a flavorful Turkish dish where marinated pieces of beef are threaded onto skewers and cooked in a terracotta dish. The beef is seasoned with a blend of aromatic spices, allowing it to absorb rich flavors while cooking. As the meat grills, it becomes tender and juicy, infused with the essence of the spices. The terracotta dish helps retain the heat, creating a unique, sizzling presentation that enhances the overall dining experience. It's typically served with traditional Turkish bread, making it a simple yet satisfying and delicious dish.

لحم بقر مشوي في طاجن فخاري

لحم بقر مشوي في طاجن فخاري هو طبق تركي لذيذ حيث يتم خيط قطع اللحم البقري الممتلئة على أسياخ وتطهى في طاجن فخاري. يتم تتبيل اللحم بمزيج غني من التوابل العطرية التي تمنحه نكهات الشواء، يصبح اللحم طرياً وعصيراً، ممزوجاً مع نكهات التوابل. يساعد الطاجن الفخاري على الاحتفاظ بالحرارة، مما يخلق عرضاً فريداً وممتعاً يعزز تجربة الطعام. يُقدم عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله طبقاً بسيطاً ومريضاً ولذيذاً.



BD 5.900

SKEWERED BEEF TERRACOTA CHEESE

Skewered Beef Terracotta is a flavorful Turkish dish where marinated pieces of beef are threaded onto skewers and cooked in a terracotta dish. The beef is seasoned with a blend of aromatic spices, allowing it to absorb rich flavors while cooking. As the meat grills, it becomes tender and juicy, infused with the essence of the spices topped with cheese. The terracotta dish helps retain the heat, creating a unique, sizzling presentation that enhances the overall dining experience. It's typically served with traditional Turkish bread, making it a simple yet satisfying and delicious dish.

لحم بقر مشوي في طاجن فخاري بالجبن

لحم بقر مشوي في طاجن فخاري بالجبن هو طبق تركي لذيذ حيث يتم خيط قطع اللحم البقري الممتلئة على أسياخ وتطهى في طاجن فخاري مع إضافة الجبن. يتم تتبيل اللحم بمزيج غني من التوابل العطرية التي تمنحه نكهات الشواء، يصبح اللحم طرياً وعصيراً، مع ذوبان الجبن فوقه ليضيف لمسة غنية ودسمة. يساعد الطاجن الفخاري على الاحتفاظ بالحرارة، مما يخلق عرضاً فريداً وممتعاً يعزز تجربة الطعام. يُقدم عادة مع الخبز التركي التقليدي، مما يجعله طبقاً بسيطاً ومريضاً ولذيذاً.



BD 6.200

TERRACOTTAS

PIDE



SPECIAL PIDE

A savory Turkish pide made with tender, juicy beef ribs as the main ingredient. The meat is slow-cooked to perfection, allowing the flavors to develop, then finely shredded and placed on a thin, crispy dough. Topped with melted cheese and aromatic spices, this pide is baked until golden brown, offering a rich and satisfying taste with each bite. The combination of the succulent beef ribs and crispy dough makes it a truly indulgent dish.

بيتا خاص

بيتا تركية لذيذة مصنوعة من أضلاع لحم البقر الطرية والعصيرية كالمكون الرئيسي. يتم طهي اللحم ببطء حتى يصبح طرياً تماماً، مما يسمح للنكهات بالانطور. ثم يُفْرَم ناعماً ويوضع على عجينة رقيقة ومقرمشة. يتم تزيينها بالجبن المذاب والتوابل العطرية. ونخبز حتى تصبح ذهبية اللون. مما يضفي طعماً غنياً ومُرضياً مع كل قضمة. تجمع هذه البيتات بين أضلاع لحم البقر الطرية والعجينة المقرمشة لتكون طبقاً غنياً ولذيذاً.

BD 4.800



PIDE MINCE MEAT بيذا اللحم المفروم

A Turkish style pizza with minced meat

بيذا امحضرة علي الطريقة التركية مع اللحم المفروم

BD 3.500



PIDE MEAT AND CHEESE

بيذا اللحم المفروم والجبنه

A Turkish style pizza with minced meat and cheese.

بيذا امحضرة علي الطريقة التركية باللحم المفروم والجبنه

BD 3.800



PIDE CHEESE

بيذا بالجبنه

A Turkish style pizza with melted mild cheese on.

بيدا امحضرة علي الطريقة التركية بالجبنه

BD 3.000



PIDE CHEESE WITH SUCUK بيذا الجبنه والسجق

A Turkish style pizza with Turkish style pepperoni with melted mild cheese on.

بيدا امحضرة علي الطريقة التركية مع لحم السجق (الاديب)

3.800

TURKISH STYLE PIZZAS

LAHMACUN
لحمة بالعجين

BD 3.200

لفاف لحمة بالعجين مع الكباب
LAHMACUN WRAP WITH KEBAB

cheese
extra
BD 0.500

BD 7.500



PIDE SPINACH

A Turkish style pizza
with spinach and
cheese

ONE PCS OF OUR CHOOSE PLAIN
, CHEESE OR WITH EGG

BD 3.200



PIDE LABNEH & HONEY

لبنة بالعسل

FLAT PIDA WITH
LABNAH ON HONEY

BD 3.200



PIDE LABNEH & ZA`ATAR

لبنة زعتر

FLAT PIDA WITH
LABNAH ON ZA`ATAR

لبنة جبن بالزعتر

BD 3.200



KIDS MENU



GRILLED MEATBALLS كرات اللحم المشوية

BD 3.200



CHICKEN FINGERS أصابع الدجاج

BD 3.000



KIDS BURGER برجر الاطفال

BD 3.200

STEAK BURGER



SPECIAL CHEESEBURGER

Our Special Cheeseburger features a juicy, tender beef patty, perfectly seasoned and grilled to your liking. Topped with a generous layer of melted cheese, fresh lettuce, tomatoes, and pickles, this burger is served on a soft, toasted bun. Accompanied by crispy French fries, tangy pickles, and the perfect pairing of ketchup and mayonnaise, this burger offers a complete, satisfying meal. Every bite is packed with flavor and texture, making it the ultimate burger experience!

برجر الجبن الخاص

يتميز برجر الجبن الخاص بقطعة لحم بقرى طرية وعصارية، مثيلة بشكل مثالي ومشوية حسب رغبتك. يُغطى بطبقة وفيرة من الجبن الذائب، مع الخس الطازج والطماطم والمخللات، ويُقدم على خبز طري محمص. تُرافقه بطاطس مقليه مقرمشة، ومخللات لذيذة، ودمج مثالي من الكاتشب والمايونيز. هذا البرجر يقدم وجبة كاملة ومشبعة. كل قضمة مليئة بالنكهة والقوام، مما يجعله تجربة البرجر المثالية!

BD 4.500



CHEFS BURGER

Our Chef's Burger features succulent pieces of beef tenderloin, made from the finest quality beef, perfectly seasoned, and grilled to perfection. Topped with a layer of melted cheese, fresh lettuce, tomatoes, onions, and pickles, this burger offers a true gourmet experience. Served on a soft, toasted bun, it comes with crispy French fries and your choice of ketchup and mayonnaise for a complete and satisfying meal. Every bite is a blend of rich, juicy flavors and textures, making it the perfect choice for burger enthusiasts.

برجر الشيف

يتميز برجر الشيف بقطع لحم فيليه بقر لذيذة، مصنوعة من أفضل أنواع اللحم، مثيلة بشكل مثالي ومشوية حتى الكمال. يُغطى بطبقة من الجبن الذائب، والخس الطازج، والطماطم، والبصل، والمخللات، مما يجعله تجربة ذواقة حقيقية. يُقدم على خبز طري محمص، مع بطاطس مقليه مقرمشة واختيارك من الكاتشب والمايونيز لوجبة كاملة ومشبعة. كل قضمة هي مزيج من النكهات الغنية والعصارية، مما يجعله الخيار المثالي لمحبي البرجر.

BD 4.500

STEAK



VEAL LOKUM

Veal Lokum is a premium cut of veal, typically taken from the tenderloin, known for its exceptional tenderness and delicate texture. The veal is cooked on a charcoal grill, then seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter, resulting in a rich and savory flavor. It is served with a side of zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. The dish is finished with a delicious demi-glaze sauce, offering a perfect balance of savory and creamy flavors. Served sizzling hot, Veal Lokum provides a memorable dining experience with mouthwatering aromas and exquisite taste.

قطع لحم العجل

لوكم لحم العجل هو قطعة مميزة من لحم العجل، عادة ما يتم أخذها من منطقة الفخذ (التندرلوكوم)، وتُعرف بملامستها الطرية والنكهة الرفيعة. يتم طهي اللحم على شواية الفحم، ثم يُشوى على حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة، مما يمنحه طعماً غنياً ولذيذاً. يُقدَّم مع جانب من الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، وبطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بحصاة صوص ديمي جلاس لذيذة، مما يخلق توازناً مثالياً بين النكهات المالحة والكريمية. يُقدَّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى براحة شهية وطعم رائع.

BD 10.400



ENTRECOTE

Entrecôte is a premium cut of beef, typically taken from the rib section, located between the ribs of the cow, often referred to as the rib-eye steak. Cooked on a charcoal grill, then seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter, Entrecôte combines rich flavors and a tender texture. It is served with a side of zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. The dish is finished with a delicious demi-glaze sauce, offering a perfect balance of savory and creamy flavors. Served sizzling hot, it provides an unforgettable dining experience, full of mouthwatering aromas and exquisite taste.

انتريكوت

أنتريكوت هو قطع لحم مميزة تُؤخذ من منطقة الأضلاع في البقرة، بين الأضلاع، ويُعرف أيضاً بشريحة لحم الريب آي. يتم طهي أنتريكوت على شواية الفحم، ثم يُشوى على حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة، مما يخلق طعماً غنياً وملمساً طرياً. يُقدَّم مع جانب من الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، وبطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بحصاة صوص ديمي جلاس لذيذة، مما يمنح المريح نكهة غنية وكريمية. يُقدَّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى مع رائحة شهية وطعم رائع.

BD 9.100



NEW YORK STEAK

New York Steak is a premium cut of beef, typically taken from the short loin section, known for its tenderness and rich flavor. Cooked on a charcoal grill, then seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter, New York Steak delivers a perfect balance of savory flavors and a tender, juicy texture. It is served with a side of zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. The dish is finished with a delicious demi-glaze sauce, adding a creamy and savory touch to the steak. Served sizzling hot, it offers a memorable dining experience with irresistible aromas and an exquisite taste.

شريحة لحم نيويورك

ستيك نيويورك هو قطع لحم مميزة تُؤخذ من منطقة الظهر العليا (الشورت لوين)، وتُعرف بملامستها الطرية ونكهتها الغنية. يتم طهيها على شواية الفحم، ثم يُشوى على حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة، مما يمنح ستيك نيويورك توازناً مثالياً بين النكهات المالحة والملحس الطري والعصاري. يُقدَّم مع جانب من الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، وبطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بحصاة صوص ديمي جلاس لذيذة، مما يضفي لمسة كريمية ومالحة للستيك. يُقدَّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى مع رائحة شهية وطعم رائع.

BD 12.900



SHASHLIK

Beef Shashlik is a premium dish made from marinated chunks of tender beef, typically skewered and grilled to perfection. The beef is marinated with a blend of aromatic spices and herbs to enhance its flavor and tenderness. It is cooked on a charcoal grill, which adds a smoky aroma and seals in the juiciness of the beef. Beef Shashlik is served with a side of grilled vegetables such as zucchini, onions, mushrooms, and carrots, accompanied by mashed potatoes. The dish is finished with a rich demi-glaze sauce, adding a savory and creamy touch to the grilled meat. Served sizzling hot, it provides a flavorful and unforgettable dining experience.

شاشليك

شيش لحم بقر هو طبق مميز يتكون من قطع لحم بقر طرية مخللة، عادة ما تُشوى على أسياخ حتى تُطهى بشكل مثالي. يتم تزيين اللحم بعصير من الفواكه الحمضية والأعشاب لتعزيز نكهته وملامسه الطرية. يتم طهيها على شواية الفحم، مما يضفي رائحة مدخنة ويحفظ عصارة اللحم. يُقدَّم شيش لحم بقر مع جانب من الخضروات المشوية مثل الكوسا، البصل، الفطر، والجزر، مع بطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بحصاة صوص ديمي جلاس غني، مما يضفي لمسة كريمية ومالحة إلى اللحم المشوي. يُقدَّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام غنية لا تُنسى.

BD 9.100

T BONE STEAK

T-Bone Steak is a premium cut of beef, taken from the short loin section, known for its combination of two tender cuts – the filet mignon and the striploin – separated by a characteristic T-shaped bone. Cooked on a charcoal grill, then seared to perfection in a cast-iron skillet with butter, T-Bone Steak delivers a rich and juicy flavor with a perfect balance of tenderness and texture. It is served with a side of grilled vegetables such as zucchini, onions, mushrooms, and carrots, along with mashed potatoes. The dish is finished with a savory demi-glace sauce, enhancing the flavors of the steak. Served sizzling hot, it offers a mouthwatering and memorable dining experience.

BD13.000

شريحة لحم تي بون

ستيك تي-بون هو قطع لحم مميزة تؤخذ من منطقة الشورت لوين، وتعرف بتجمعها لقطعتين طريتين من اللحم - فيلية مينيون وشرائخ لحم الستريب لوين - يفصل بينهما العظم المميز على شكل حرف T. يُطهى على شواية الفحم، ثم يُشوى بشكل مثالي في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة، مما يمنح ستيك تي-بون طعماً غنياً وعصيرياً مع توازن مثالي بين الطراوة والملمس. يُقدّم مع جانب من الخضروات المشوية مثل الكوسا، البصل، الفطر، والجزر، مع بطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بتغطية صوص ديمي جلاس لذيذ، مما يعزز نكهات اللحم. يُقدّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام شهية لا تُنسى.



350GR

RIBEYE STEAK

Ribeye Steak is a premium cut of beef, known for its marbling and rich flavor. Taken from the rib section, it offers a combination of tenderness and juicy, savory taste. Grilled to perfection on a charcoal grill, then seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter, Ribeye Steak delivers a rich, beefy flavor with a melt-in-your-mouth texture. It is served with a side of grilled vegetables like zucchini, onions, mushrooms, and carrots, along with mashed potatoes. The dish is finished with a flavorful demi-glace sauce, enhancing the steak's savory profile. Served sizzling hot, it promises an unforgettable dining experience with mouthwatering aromas and exquisite taste.

BD13.000

ستيك ريب آي

ستيك ريب آي هو قطع لحم مميزة تؤخذ من منطقة الأضلاع، وتعرف بمذاقه الغني والدهون المتوزعة داخل اللحم، مما يمنحه طراوة ونكهة لذيذة. يتم طهيها على شواية الفحم، ثم تُشوى على حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة، مما يخلق طعماً غنياً وقواماً طرياً يذوب في الفم. يُقدّم مع جانب من الخضروات المشوية مثل الكوسا، البصل، الفطر، والجزر، مع بطاطا مهروسة. يتم الانتهاء من الطبق بتغطية صوص ديمي جلاس لذيذ، مما يعزز نكهة الستيك. يُقدّم الطبق ساخناً، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى مع رائحة شهية وطعم رائع.



350GR

BEEF RIBS

Your beef ribs are slow-cooked for hours over low heat, then seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter. This unique dish is served with a live show, where it is finished by cooking alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, it is topped with a delicious demi-glace sauce and served to perfection.

450GRAM

BD 12.500

أضلاع لحم البقر

أضلاع لحم البقر تُطهى ببطء لساعات على حرارة منخفضة، ثم تُشوى على درجات حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة. يُقدّم هذا الطبق الفريد مع عرض حي، حيث يتم الانتهاء من طهيها بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، وبطاطا مهروسة. في النهاية، يتم تغطيتها بصوص ديمي جلاس لذيذ ويُقدّم بالتقان.

900GRAM

BD 24.000



STEAK

STEAK



BEEF TENDERLOIN

Beef tenderloin, known for its exceptional tenderness, is cooked on a charcoal grill to bring out its rich flavor. After grilling, it is seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter to achieve a perfect balance of a crispy exterior and a juicy, tender interior. This exquisite dish is served alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, it is topped with a delicious demi-glace sauce and served to perfection, providing a truly unforgettable dining experience.

خاصرة العجل

تندلويون اللحم البقري، المعروف بطرية استثنائية، يُشوى على شواية الفحم لإبراز نكهته الغنية. بعد الشواء، يتم تحميره في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة على درجات حرارة عالية لتحقيق التوازن المثالي بين القشرة المقرمشة والقوام الطري والعصاري من الداخل. يُقدّم هذا الطبق الرائع بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، والبطاطس المهروسة. وأخيراً، يُغطى بصلصة ديمي جلاس اللذيذة ويُقدّم بأفضل شكل، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى.

BD 11.700



BABY TENDERLOIN

Baby tenderloin, known for its delicate texture and tenderness, is cooked on a charcoal grill to bring out its rich flavors. After grilling, it is seared at high temperatures in a cast-iron skillet with butter to achieve a crispy exterior while maintaining a tender, juicy interior. This exceptional dish is served with a live show, where it is finished by cooking alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, it is topped with a flavorful demi-glace sauce and served to perfection, offering an unforgettable and exquisite dining experience.

خاصرة صغير العجل

يُعرف ديمي تندلويون بشوامة الزخرفي وفراولته. ويتم طهيها على شواية الفحم لإبراز نكهته الغنية بعد الشواء، يتم تحميره على درجات حرارة عالية في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة لتحقيق قشرة مقرمشة مع الحفاظ على داخل طري وعصيري. يُقدّم هذا الطبق الاستثنائي مع عرض حي، حيث يتم الانتهاء من طهيها بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، وبطاطا مهروسة، في النهاية، يتم تغطيتها بصلصة ديمي جلاس لذيذة ويُقدّم بإتقان، مما يوفر تجربة طعام لا تُنسى ومميزة.

450 G

For 2 person لشخصين

BD 13.000

900 G

For 4 person لـ 4 أشخاص

BD 25.000



GRILLED MEAT BALLS

Grilled beef meatballs, made from finely seasoned ground beef, are cooked over a charcoal grill to bring out their rich and smoky flavors. After grilling, they are seared in a cast-iron skillet with butter to achieve a crispy, golden exterior while maintaining a juicy and tender interior. This savory dish is served alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, they are topped with a flavorful demi-glace sauce and served to perfection, offering a rich and unforgettable dining experience.

كرات اللحم المشوية

كفتة اللحم المشوية، المصنوعة من اللحم المفروم المتبل بدقة، تُشوى على شواية الفحم لإبراز نكهاتها الغنية والمدخنة. بعد الشواء، يتم تحميرها في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة لتحقيق قشرة ذهبية ومقرمشة مع الحفاظ على قوامها الطري والعصاري من الداخل. يُقدّم هذا الطبق اللذيذ بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، والبطاطس المهروسة. وأخيراً، يُغطى بصلصة ديمي جلاس اللذيذة ويُقدّم بأفضل شكل، مما يوفر تجربة طعام غنية لا تُنسى.

BD 6.500



GRILLED MEAT BALLS WITH CHEESE

Grilled beef meatballs, made from finely seasoned ground beef and stuffed with melted cheese, are cooked over a charcoal grill to enhance their rich and smoky flavors. After grilling, they are seared in a cast-iron skillet with butter to achieve a crispy, golden exterior while maintaining a juicy and tender interior. This exceptional dish is served alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, it is topped with a flavorful demi-glace sauce and served to perfection, offering a rich and unforgettable dining experience.

كفتة اللحم البقري المشوية بالجبن

تُحمّر كفتة اللحم البقري المشوية من لحم بقري مفروم وممتلئ بالجبن، محشوة بالجبن المذائب، ثم تُشوى على شواية الفحم لتعزيز نكهتها الغنية والمدخنة. بعد الشواء، يتم تحميرها في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة للحصول على قشرة ذهبية مقرمشة مع الحفاظ على قوامها الطري والعصاري من الداخل. يُقدّم هذا الطبق المميز بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، والبطاطس المهروسة. وأخيراً، يُغطى بصلصة ديمي جلاس اللذيذة ويُقدّم بأفضل شكل، مما يضمن تجربة طعام غنية لا تُنسى.

BD 6.900

STEAK

CHEF`S GRILL

Chef's Grill is a premium selection of grilled meats, featuring Entrecôte, Tenderloin, Shashlik, Beef Meatballs with Cheese, and Beef Meatballs. Each cut is carefully seasoned and grilled over charcoal to enhance its rich and smoky flavors. After grilling, the meats are seared in a cast-iron skillet with butter to achieve a crispy, golden exterior while maintaining a tender and juicy interior. This exceptional dish is served alongside zucchini, onions, mushrooms, carrots, and mashed potatoes. Finally, it is topped with a flavorful demi-glace sauce and served to perfection, ensuring a rich and unforgettable dining experience.

مشويات الشيف

شيفر جريل هو اختيار فاخر من اللحوم المشوية، ويشمل الانتريكوت، الشاشليك، كفتة اللحم البقري بالحبن، وكفتة اللحم البقري. يتم تنبيل كل قطعة بعناية وشويها على شواية الفحم لتعزز نكهتها الغنية والمدخنة. بعد الشواء، يتم تحمير اللحوم في مقلاة من الحديد الزهر مع الزبدة للحصول على قشرة ذهبية مقرمشة مع الحفاظ على قوامها الطري والعصاري من الداخل. تقدم هذا الطبق المميز بجانب الكوسا، البصل، الفطر، الجزر، والبطاطس المهروسة. وأخيرًا، يُعطي بصلصة ديمي جلاس اللذيذة وتُقدّم بأفضل شكل، مما يضمن تجربة طعام غنية لا تنسى.



BD 12.300

SAC KAVURMA

Tender pieces of meat are cooked on a traditional "sac" (iron plate) with a perfect blend of spices and vegetables, creating a savory, aromatic dish. Served alongside fluffy, fragrant rice and soft, cheesy bread, this dish offers a delightful combination of rich flavors and textures. The tender meat, paired with the creamy cheese bread and rice, creates an unforgettable meal that brings the essence of Turkish cuisine to your table.

بساج كافورما

تُطهى قطع اللحم الطرية على "الساج" التقليدي (اللوح الحديدي) مع مزيج مثالي من التوابل والخضروات، مما ينتج طبقاً شهياً وعطرياً. يُقدّم مع أرز ناعم وعطره وخبز طري بالحبن، مما يوفر مزيجاً لذيذاً من النكهات والقوام. اللحم الطري، مع خبز الجبن الكريمي والأرز، يخلق وجبة لا تنسى تنقل جوهر المطبخ التركي إلى مائدتك.



BD 7.200

DANA KAVURMA

Sautéed Beef with Eggs

Sautéed beef with eggs, or "Kavurma," is a beloved traditional Turkish dish. Tender beef is carefully sautéed and combined with eggs, creating a rich, flavorful combination. This dish offers a perfect balance of savory meat and creamy eggs, providing a comforting and satisfying experience in every bite. It's a dish that captures the essence of Turkish home cooking, simple yet delicious.

لحم مقلي بالبيض

لحم مقلي بالبيض، أو "كافورما"، هو طبق تركي تقليدي محبوب. يتم قلي اللحم الطري بعناية ثم مزجه مع البيض، مما يخلق توليفة غنية ولذيذة من النكهات. يقدم هذا الطبق توارنا مثاليًا بين اللحم المالح والبيض الكريمي، مما يوفر تجربة مريحة ومرضية مع كل قضمة. إنه طبق يعكس جوهر الطهي التركي المنزلي، بسيط ولكن لذيذ.



BD 7.600

DESSERT



DIAMOND SHAPE
BAKLAVA

بقلاوة بالايسكريم

BD 4.000



PISTACHIO ROLL

رول الفستق

BD 3.100



TRADITIONAL BAKLAVA

بقلاوة

BD 3.100



KUNAFI WITH
CHEESE

كنافة بالجبن

BD 3.700



KAZANDIBI

كازانديبي

BD 1.900

CHOCOLATE BROWNIES



BD 2.500

RICE PUDING



BD 1.900

TRILICE

تريليشا



BD 3.100

BURMA KADAYIF

بورما قطايف



BD 3.100

MILK SHAKES ICE CREAM

STRAWBERRY MILKSHAKE

مخفوق الفراولة بالحليب



BD 2.000

CHOCOLATE ICE CREAM

ايسكريم الشوكولا



BD 2.000

FRAPPE SHAKE

مخفوق فراي



BD 2.000

VANILLA ICE CREAM

ايسكريم الفانيليا



BD 2.000

VANILLA MILKSHAKE

مخفوق الفانيليا بالحليب



BD 2.000

STRAWBERRY ICE CREAM

ايسكريم الفراولة



BD 2.000

CHOCOLATE MILKSHAKE

مخفوق الشوكولا بالحليب



BD 2.000





BEVERAGE

SOFT DRINK

PEPSI OR DIET PEPSI

0.850

KINZA COLA , KINZA CITRUS , KINZA MIRINDA

0.850

7UP

0.850

7UP LIGHT

0.850

MIRANDA CITRUS

0.850

MIRANDA ORANGE

0.850

MOUNTAIN DEW

0.850

SHANI

0.850

AYRAN

0.900

PELLEGRINO 750ML

2.500

BEYPAZARI PLAIN SODA

0.900

PERRIER 200ML

1.500

WATER 750ML

1.400

WATER 250ML

0.800

ICE TEA

0.900



FRESH JUICE

MANGO JUICE

عصير المانجو



BD 2.000

KIWI JUICE

عصير الكيوي



BD 2.000

ORANGE JUICE

عصير البرتقال



BD 2.000

PINEAPPLE JUICE

عصير الأناناس



BD 2.200

APPLE JUICE

عصير التفاح



BD 2.000

BANANA SHAKE

مخفوق الموز بالحليب



BD 2.200

WATERMELON JUICE

عصير بطيخ



BD 2.000

STRAWBERRY SHAKE

مخفوق الفراولة بالحليب



BD 2.200

SWEETMELON JUICE

عصير شمام



BD 2.000

LEMON MINT JUICE

عصير الليمون بالنعناع



BD 2.000

STRAWBERRY JUICE

عصير الفراولة



BD 2.000

CARROT JUICE

عصير الجزر



BD 2.000

POMEGRANATE JUICE

عصير الرمان



BD 2.000

MIXED JUICE

عصير مشكل



BD 2.500

SMOOTHIES



**ELITE ORGANIC WELL GREENS
SMOOTHIE**

BD 2.000



**ELITE ORGANIC MERRY
BERRY SMOOTHIE**

BD 2.000



**ELITE ORGANIC TROPIC
BREEZE SMOOTHIE**

BD 2.000

COFFEES & TEAS

TEAS

MINT TEA	شاي بالنعناع	1.700
CAMOMILE TEA	شاي البابونج	1.700
GREEN TEA	شاي اخضر	1.700
CUP OF TEA	كوب شاي	1.200

COFFEE

TURKISH COFFEE	قهوة تركية	1.700
ESPRESSO	اسبريسو	0.900
CAPPUCCINO	اسبريسو	1.200
DOUBLE ESPRESSO	كابيتشينو	1.400
AMERICANO	امريكانو	1.400
COFFEE LATTE	كوفي لاتيه	1.400
ICE LATTE	لاتيه مثلج	1.400
CARAMEL MACCHIATO	كاراميل ماكياتو	1.700
FRAPPUCCINO	فراپيتشينو	2.200