

## منيو الافطار

زيتون، تمر مجدول، فواكه مجففة  
سلة الخبز الطازج

شوربة عدس شوربة العدس الأحمر مع زبدة بالنعناع والفلغل 60 cal (D/G)

### MEZE

#### COLD / SOĞUK

أتوم الفلغل المشوي والباذنجان المشوي مع اللبن الرائب

بالتوم المقلي ويقدم مع خبز البيدا 130 cal (D/N)

رفيق خبز الساوردوه مع جبنة الفيتا وجبنة الماعز الرائبة والفستق 103 cal

محمرة الفلغل الأحمر المشوي مع الطماطم وصوص الجوز وخبز الساوردره 170 cal (D/N/G)

سلطة خضار تركية خضار مقطعة بصوص الرمان 400 cal (N/SU)

حمص 40 cal

#### HOT / SICAK

بوريك عجينة فيلو محشية بجبنة الفيتا، الجزر، الكوسا والجوز 200 cal (N/G/E/D)

منمان بيض مخفوق مع صلصة الطماطم 400 cal (N/SU)

#### BREAD OVEN / FIRIN

فطيرة تركية بنوعين من الجبنة من البحر الأسود 1430 cal (D/G)

لحماجون فطيرة لحم الضأن الطار مع الخضار والأعشاب 120 cal (G)

#### LARGER PLATES / BÜYÜK TABAKLAR

بلاتر المشاوي التركية أضنة كباب، شيش طاووق، ريش لحم الضأن تقدم مع الأرز بالبخار

#### DESSERT

كنافة عجينة القطايف المخبوزة، الجبنة المجدولة المذابة، شراب

الورد وزهر البرتقال وأيس كريم الفستق الحلبي 770 cal (N/E/D/G)

#### DRINKS

شاي، قهوة سعودية، لبن عيران وكوكتيلات رمضانبة

SAR 158

للشخص