

RÜYA

R I Y A D H

An Anatolian dream from the heart of Turkey

MEZE

COLD / SOĞUK

زيتنيالي إنغينا 84

الخرشوف المشوي مع
الرمان والصنوبر (N/SU)
300 cal

انتيب فستكلي رفيق 65

خبز الساوردوه مع جبنة الفيتا وجبنة
الماعز الرائبة والفسق (D/G)
103 cal

أتوم 45

بوربه الباذنجان والجوز مع رقائق
الباذنجان المقرمشة (D/N)
130 cal

محمرة 58

الفلفل الأحمر المشوي مع
الطماطم وصوص الجوز وخبز الساوردوه (D/N/G)
170 cal

سلطة الحلومي والأعشاب المشكلة 75

مع الأعشاب الطازجة، صوص اللبن
الرائب وخبز الخزة المحمص (D/G/SE/S/M/C)
110 cal

كينوا 65

سلطة الكينوا مع المكسرات
وصوص الرمان (N/S/G)
103 cal

كاربوز دوماتوس 60

سلطة البطيخ وجبنة الماعز
مع الطماطم والصنوبر (D/N/G)
300 cal

HOT / SICAK

فطائر باللبن 48

فطائر مع اللبن والشمر
100 cal

أجنحة الدجاج 68

أجنحة الدجاج المشوية الطار
بفلفل ماراش الأحمر
200 cal

بوريك 58

عجينة فيلو محشية بجبنة
الفيتا، الجزر، الكوسا والجوز
200 cal

أموتس بايلديه 75

كونفيت الباذنجان، يصل مطهي، صوص
الطماطم جبنة الفيتا والصنوبر
220 cal

أتشلي كوفتة 58

دامبلنج لحم الضأن وقمح البرغل
مع زبدة الجوز واللبن الرائب
440 cal

تشكيلة من المقبلات 195

أتشلي كوفتة - برك
رفيق - أتوم - محمرة
180 cal

بيبي سكويد 88

الخبز المغلف بالسميت
وصوص الأفوكادو (G/D/SE/M)
125 cal

لامب مانتي 82

مانتي لحم الضأن مع الطماطم، اللبن
الرائب بالتوم المحمص والزعر (D/G/E)
60 cal

حمص إيليك 68

نخاع العظم مشوي مع لحم البقر
المطبوخ ببطء والحمص (SE/GL/G)
870 cal

شورية عدس 48

شورية العدس الأحمر م
زبدة بالنعناع والفلفل (D/G)
60 cal

علي نازك 150

لحم الضأن المشوي مع الباذنجان
المدخن واللبن الرائب بالتوم (D/G)
750 cal

أضنة كباب 125

لحم ضأن مقطّع باليد مع الطماطم
المشوية على الفحم (G)
210 cal

شيش طاووق 84

دجاج مشوي متبل باللبن
الرائب والفلفل الطار (D/S/G)
370 cal

BREAD OVEN / FIRIN

سلة الخبز الطازج 25

الخبز التركي | 140 cal | السميت
الساوردوه 284 cal

فطيرة تركية بنوعين من الجبنة من البحر الأسود

مع الكما الطازج والبيض العضوي المطهي ببطء 1500 cal (D/G/E) 74
مع البيض العضوي المطهي ببطء 1430 cal (D/G) 42
مع سجق روبا الطار 1500 cal (D/G) 65

لحماجون

فطيرة لحم الضأن الطار مع الخضار والأعشاب 120 cal (G) 52
الباذنجان المحمص والفلفل 100 cal (G) 46

LARGER PLATES / BÜYÜK TABAKLAR

ستيك ريب أي 295

ستيك ريب أي بتتبيلة القهوة التركية
والبطاطا المقرمشة بالزعر (G/D/M/SE)
320 cal

تندير 285

كتف لحم الضأن المطهو
ببطء مع سلطة الزيتون (SE/SU)
100 cal

شورت ريب مطهو لمدة 24 ساعة 295

شورت ريب تركي متبل بصوص الباربيكيو
الطار مع بوربه حمص قونية الطار (D/SU/G/F/C/M)
440 cal

كورو فاصوليا 195

فاصوليا بيضاء مطبوخة ببطء مع لحم
الضأن وصوص الطماطم (D)
420 cal

ريش لحم الضأن 195

شرايح لحم الضأن مع الباذنجان المدخن
واللبن الرائب بالطماطم والنعناع (D/SU)
170 cal

غوفيتش 88

خضار مطبوخة بالفخار مع صوص
الطماطم والفلفل الأحمر
1200 cal

سكر كورديس 285

الروبيان القرمزي مع الأرز (D/G/SH)
490 cal

سمك السي باس المشوي 230

سمكة سي باس مشوية متبلة بالأعشاب
وصوص الليمون والشمر المخمل (D/SU/F)
330 cal

TO ADD / İLAVE

طبق الفلفل الحار 19

بوربه الفلفل الحار، الفلفل التركي
الطار والفلفل المفروم (SU)
70 cal

بطاطا مقليه

مع الثوم، الليمون والفلفل (G) 190 cal 45
مع الكما وجبنة البارميزان (G) 250 cal 52

فيريك بيلاف 45

أرز بيلاف الأخضر بالقمح (D)
860 cal

شيبوت بيلاف 48

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

الأرز بالبخار 25

أرز الياسمين
129 cal

سلطة خضار تركية 45

خضار مقطعة بصوص الرمان (N/SU)
400 cal

إزغارا بروكلي 70

بروكلي مشوي مع بوربه
البندق وخل السجق (D/N/SU)
165 cal

أسماك وقشريات (S) منتجات الحليب (D) غلوتين (G) مكسرات (N) سمسم (SE) خردل (M) كرفس (C) كبريتيت (SU) أسماك (F) بيض (E)

يحتاج البالغون إلى 2000 سعرة حرارية في اليوم، لكن احتياجات السعرات الحرارية الفردية قد تختلف من شخص لآخر

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%