

RÜYA

R I Y A D H

An Anatolian dream from the heart of Turkey

DESSERT

فورون سوتلاتش 62

بودينغ الأرز الأناضولي التقليدي، توت أحمر
آيس كريم بنكهة الورد والطقوم (E/D)

145 cal

شيكولاتا في تورك كاهفيسي 52

كرة الشوكولاته الداكنة والكاراميل المملح
مع كريمة الهيل والقهوة التركية (D/E/N/F/SO)

510 cal

بقلاوة البندق 54

مع القشطة، سوريه الحليب المكرمل والقرفة (G/N/D)

500 cal

ميفي تاباء 68

طبق من الفواكه الموسمية مع سوريه المشمش واللایم

340 cal

كنافة 85

عجينة القطايف المخبوزة، الجبنة المجذولة المذابة، شراب
الورد وزهر البرتقال وآيس كريم الفستق الحلبي (N/E/D/G)

* يستغرق تحضيرها ٢٠ دقيقة

770 cal

آيس كريم (أ) 32

مغرفة واحدة

طوى السمس 190 cal | التمر 200 cal | القهوة التركية 190 cal

فستق 190 cal | الشوكولاته الداكنة والبرغموت 220 cal

كاراميل (D/E) 200 cal | ورد 180 cal

سوريه 32

مغرفة واحدة

المشمش واللایم (N) 80 cal | الكرز واللوز 70 cal

الفراولة والربحان 180 cal | المانجو والباشن فروت

شيكيرليميه 32

تشكيلة من الطقوم التركي بالليمون، الورد، والتفاح الأخضر

300 kcal

بيتي فور 35

طوى السمس والشوكولاته الداكنة (SE/SO)

الإجاص والسفرجل الطري المكسو بالسكر (SU)

بسكويت اللوز المر (N/E)

منتجات الحليب (D) غلوتين (G) مكسرات (N) سمس (SE) خردل (M)

كبريتيت (SU) أسماك (F) بيض (E) فول الصويا (SO)

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

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 15%