

# RÜYA

R I Y A D H

An Anatolian dream from the heart of Turkey

## DESSERT

### 62 فورون سوتلاتش

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

145 cal

### 52 شيكولاتا في تورك كاهفيسي

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

510 cal

### 54 بقلوة البندق

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

500 cal

### 68 ميفي تاباء

طبق من الفواكه الموسمية مع سوريه المشمش واللايم

340 cal

### 85 كنافة

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

\* يستغرق تحضيرها ٢٠ دقيقة

770 cal

### 32 آيس كريم (أ)

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

### 32 سوريه

مغرفة واحدة

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

الفراولة والربحان 180 cal | المانجو والباشن فروت

### 32 شيكيري ليميه

تشكيلة من الطقوم التركي بالليمون، الورد، والتفاح الأخضر

300 kcal

### 35 بيتي فور

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)

كبريتات (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%