



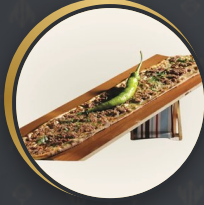
Türkiye



Bahrain · البحرين

HOŞ GELDİNİZ

Welcome · أهلاً وسهلاً



KONYA
Etli Ekmek
Konya flatbread



BURSA
İskender
İskender kebab



ADANA
Adana Kebabı
Adana kebab



MARDİN
İçli Köfte
Stuffed kibbeh



SARAY MUTFAĞI
Osmanlı Güveci · Ottoman palace güvec
طاجن عثماني



GAZİANTEP
Baklava
Baklava



HATAY
Künefe
Künefe



MUĞLA
Çöktirme
Çöktirme kebab



ANADOLU
Keşkek
Keşkek

Osmanlı saray mutfağından Anadolu'nun dört bir yanına

From the Ottoman palace kitchen to every corner of Anatolia

من مطبخ القصر العثماني إلى كل أرجاء الأناضول

MENU

Geleneksel Türk Mutfağı · Traditional Turkish Cuisine · المطبخ التركي التقليدي

Tala Plaza, Shop 34, Road 328, Al Suqayyah, Manama · +973 3329 2226 · www.konyalibh.com

**Turkish Breakfast for One** *Tek*

3.900 BD

الفطور التركي (لشخص واحد)

Kişilik Türk Kahvaltısı

Menemen, black and green olives, tomatoes, cucumber, two kinds of cheese, jam and Nutella, tahini with molasses, walnuts and dried apricot, simit — served with fresh Turkish bread and unlimited Turkish tea.

منمن، زيتون أسود وأخضر، طماطم، خيار، نوعان من الجبن، مرني ونوتيلاتا، طحينية مع دبس، جوز ومشمش مجفف، سميت، يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي غير محدود.

Turkish Breakfast for Two *İki*

8.100 BD

الفطور التركي (لشخصين)

Kişilik Türk Kahvaltısı

Menemen, sucuk with egg, black and green olives, tomatoes, cucumber, three kinds of cheese, jam and Nutella, tahini with molasses, walnuts and dried apricot, simit and cheese pide — served with fresh Turkish bread and unlimited Turkish tea.

منمن، سميت مع البيض، زيتون أسود وأخضر، طماطم، خيار، ثلاثة أنواع من الجبن، مرني ونوتيلاتا، طحينية مع دبس، جوز ومشمش مجفف، سميت، يبدأ بالجبن، يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي غير محدود.

Sucuk with Eggs *Sucuklu Yumurta*

2.400 BD

سميت مع البيض

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

يُقدّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Kavurma with Eggs *Kavurmalı Yumurta*

2.900 BD

كاورما مع البيض

Slow-cooked roasted beef tenderloin with sunny-side-up eggs, served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

لحم بقري مشوي مطهو ببطء حتى الكمال، يُقدّم مع بيض عيون وخبز تركي طازج وشاي تركي.

Omelette *Omlet*

1.300 BD

أومليت

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

يُقدّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Omelette with Cheese *Peynirli Omlet*

1.700 BD

أومليت بالجبن

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

يُقدّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Van Gölü

Lake Van is the largest lake in Türkiye, at 1,640 metres above sea level. The city is known across the country for its rich Van breakfast.

بحيرة وان أكبر بحيرة في تركيا، وتقع على ارتفاع 1640 متراً فوق سطح البحر، وتشتهر المدينة في أنحاء البلاد بفطور وان الغني.

Fried Eggs (Sunny Side Up) *Sahanda**Yumurta*

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

1.500 BD

بيض عيون

يُقدَّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Menemen

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

1.900 BD

منمن

يُقدَّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Menemen with Cheese *Peynirli**Menemen*

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea.

2.300 BD

منمن بالجبن

يُقدَّم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

Cheese Platter *Peynir Tabagı*

Braised cheese, Turkish white cheese, Turkish kashkaval, Turkish cheddar or Ezine cheese.

3.200 BD

طبق أجبان

جبنة مشوية، جبنة بيضاء تركية، جبنة قشقوان تركية، جبنة شيدر تركية، وجبنة إزيي.

Grilled Halloumi *Izgara Hellim*

Grilled Turkish halloumi served with bread.

2.400 BD

جبنة الحلوم المشوية

جبنة حلومي تركية مشوية تُقدَّم مع الخبز.

Simit

Famous Turkish pastry.

0.600 BD

سميت تركي

معجنات تركية مشهورة.

Poğaç

Your choice of plain, cheese or black olive.

0.700 BD

بُقاچا (فطيرة تركية)

اختيارك: سادة، جبنة أو زيتون أسود.

Boiled Egg (1 pc) *Haşlanmış Yumurta (1 adet)*

Cooked the way you like it.

0.500 BD

بيضة مسلوقة (1 حبة)

تُحضَّر حسب رغبتك.

Extras *Ekstralar*

Jam, olives or Nutella (choice of one).

0.500 BD

إضافات

مرلي، زيتون، نوتيلا (اختر واحداً).

Turkish Toast *Türk Tostu*

Toasted Turkish bread filled with melted cheese and fresh tomatoes, served hot and crispy.

1.500 BD

توست تركي

خبز تركي محمص محشو بالجبن الذائب والطماطم الطازجة، يُقدَّم ساخناً ومقرمشاً.

Toast with Sucuk *Sucuklu Tost*

Toasted Turkish bread filled with melted cheese, sucuk and fresh tomatoes, served hot and crispy.

2.400 BD

توست بالسجق

خبز تركي محمص محشو بالجبن الذائب والسجق والطماطم الطازجة، يُقدَّم ساخناً ومقرمشاً.

French Fries *Patates Kızartması*

Golden fries cooked in sunflower oil.

1.500 BD

بطاطس مقلية

بطاطس ذهبية مقلية بزيت دوار الشمس.

Kız Kulesi • İstanbul

The Maiden's Tower stands on a tiny islet at the entrance of the Bosphorus. Rebuilt many times since Byzantine days, it has served as a lighthouse, a customs post and a symbol of İstanbul.

يقف برج الفتاة على جزيرة صغيرة عند مدخل البوسفور. أعيد بناؤه مرات عديدة منذ العهد البيزنطي، واستخدم منارة ومركزاً للجمارك ورمزاً لإسطنبول.

**Lentil Soup****Mercimek Çorbası**

Traditional Turkish lentil soup made with red lentils, butter and spices. Smooth, rich and comforting.

شوربة العدس التركية التقليدية، تُحضّر من العدس الأحمر والزبدة والتوابل. غنية، ناعمة ودافئة.

1.400 BD

شوربة العدس**Ezogelin Soup****Ezogelin Çorbası**

Traditional Turkish Ezogelin soup made with red lentils, rice, bulgur and spices. Rich, hearty and full of flavor.

شوربة إيزوغلين التركية التقليدية، تُحضّر من العدس الأحمر والأرز والبرغل والتوابل. غنية، مشبعة وملينة بالنكهة.

1.400 BD

شوربة إيزوغلين**Chicken Vermicelli Soup****Tél Şehriyeli Tavuk Çorbası**

Traditional chicken soup with vermicelli, prepared with tender chicken, toasted vermicelli and spices. Light, comforting and flavorful.

شوربة الدجاج بالشعيرية التقليدية، تُحضّر من الدجاج الطري والشعيرية المحمصّة والتوابل. خفيفة، دافئة ولذيذة.

1.600 BD

شوربة الدجاج بالشعيرية**Brain Soup****Beyin Çorbası**

Traditional Turkish brain soup prepared with tender lamb brain, butter and spices. Rich, smooth and flavorful.

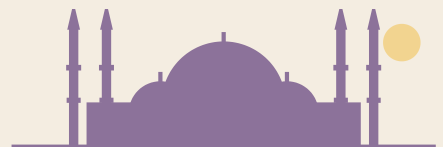
شوربة المخ التركية التقليدية، تُحضّر من مخ الغنم الطري مع الزبدة والتوابل. غنية، ناعمة ولذيذة.

2.200 BD

شوربة المخ**Ayasofya • İstanbul**

Built in 537 by Emperor Justinian, Hagia Sophia was the world's largest dome for nearly a thousand years. After 1453 it became a mosque and the model for Ottoman architecture.

بُنيت آيا صوفيا عام 537 في عهد الإمبراطور جستنيان، وظلت قبتها الأكبر في العالم نحو ألف عام. بعد عام 1453 أصبحت مسجداً وتمودجا للعمارة العثمانية.





Kelle Paça Soup (Lamb Head and Trotters)

Kelle Paça Çorbasi

Traditional Turkish kelle paça soup made with slow-cooked lamb head and trotters, enriched with garlic and spices. Rich, hearty and full of flavor.

شوربة كوارع ورأس الغنم التركية التقليدية، تُحضّر من الرأس والكوارع المطهّوة ببطء مع الثوم والتوابل. غنية، مشبعة وملينة بالنكهة.

2.200 BD



Mixed Soup (Head and Brain)

Karışık Çorba (Kelle ve Beyin)

Traditional Turkish mixed soup prepared with lamb head and brain, slow-cooked with garlic and spices. Rich, intense and full of flavor.

شوربة تركية مشكلة تُحضّر من رأس الغنم والمخ المطهّو ببطء مع الثوم والتوابل. غنية، قوية الطعم وملينة بالنكهة.

2.200 BD



Mushroom Soup

Mantar Çorbasi

A rich and creamy mushroom soup prepared with fresh mushrooms, butter and special spices. Smooth, warming and full of deep earthy flavor.

شوربة فطر كريمية محضّرة من الفطر الطازج والزبدة خاصة. قوامها ناعم ودافئ وغني بنكهة الفطر العميقة.

1.400 BD

Sultanahmet Camii - İstanbul

Completed in 1616 for Sultan Ahmed I, the Blue Mosque takes its name from more than 20,000 blue İznik tiles. It is one of the few mosques in the world with six minarets.

اكتمل الجامع الأزرق عام 1616 للسلطان أحمد الأول، وسمي بذلك لأكثر من عشرين ألف بلاطة زرقاء من إزنيق. وهو من المساجد القليلة في العالم ذات المآذن الست.





Rocket Salad with Cheese سلطة الجرجير والجبن

Peynirli Roka Salatası

Fresh arugula leaves with Turkish cheese, olive oil and a light dressing. Simple, fresh and refreshing.

جرجير طازج مع الجبن التركي وزيت الزيتون وتبيلة خفيفة. بسيطة، منعشة ولذيذة.

1.800

BD



Shepherd Salad (Çoban) سلطة الراعي (تشوبان)

Çoban Salata

A fresh mix of tomatoes, cucumbers, onions, peppers and parsley with olive oil and lemon dressing. Light, fresh and refreshing.

خليط طازج من الطماطم والخيار والبصل والفلفل والبقدونس مع زيت الزيتون والليمون. خفيفة ومنعشة.

1.200

BD



Gavurdağı Salad سلطة غافور داغ

Gavurdağı Salatası

Chopped tomatoes, cucumbers, onions, walnuts and parsley with pomegranate molasses and olive oil. Fresh, tangy and rich in flavor.

طماطم وخيار وبصل وجوز وبقدونس مع دبس الرمان وزيت الزيتون. منعشة، حامضة وغنية بالنكهة.

2.100

BD



Chicken Salad سلطة الدجاج

Tavuk Salata

Grilled chicken served with fresh greens, tomatoes, cucumbers and a light dressing. Healthy, fresh and satisfying.

دجاج مشوي مع خضار طازجة مثل الخس والطماطم والخيار وتبيلة خفيفة. صحية، منعشة ومشبعة.

2.400

BD

Saat Kulesi - Konak - İzmir

The Konak Clock Tower was built in 1901 to mark the 25th year of Sultan Abdülhamid II's reign. Its clock was a gift from the German Emperor Wilhelm II.

يُبنى برج ساعة كوناك عام 1901 احتفالاً بمرور 25 عاماً على حكم السلطان عبد الحميد الثاني، وكانت ساعته هدية من الإمبراطور الألماني فيلهلم الثاني.



**Halloumi Salad***Hellim Salatasi*

Grilled halloumi cheese served with fresh greens, tomatoes, cucumbers and an olive oil dressing. Warm, fresh and flavorful.

جبن الحلوم المشوي مع خضار طازجة مثل الخس والطماطم والخيار وزيت الزيتون. دافئة، منعشة ولذيذة.

2.700

BD



سلطة الحلوم

**Tabbouleh***Tabule*

Fresh parsley salad with tomatoes, bulgur, mint, lemon juice and olive oil. Light, fresh and zesty.

بقدونس طازج مع الطماطم والبرغل والنعناع وعصير الليمون وزيت الزيتون. خفيفة، منعشة وحامضة قليلاً.

1.200

BD



سلطة التبولة

**Fattoush Salad***Fattuş Salatasi*

Crisp mixed vegetables with toasted bread, sumac and a lemon-olive oil dressing. Fresh, crunchy and flavorful.

خضار طازجة مع الخبز المحمص والسماق وتبيلة الليمون وزيت الزيتون. مقرمشة، منعشة ولذيذة.

1.800

BD



سلطة الفتوش

**Tuna Salad***Ton Balıkh Salatı*

Tuna served over fresh greens with tomatoes, cucumbers, red onion, olives and sweet corn.

تونة مع خضار طازجة وطماطم وخيار وبصل أحمر وزيتون وذرة حلوة.

1.800

BD

سلطة التونة

Nemrut Dağı • Adıyaman

At 2,134 metres, King Antiochus I of Commagene built a tomb guarded by giant stone heads in the 1st century BC. Sunrise here is one of Türkiye's most famous views.

على ارتفاع 2134 متراً، بنى الملك أنطيوخوس الأول ملك كوماجين في القرن الأول قبل الميلاد ضريحاً تحرسه رؤوس حجرية عملاقة، ويعد شروق الشمس هنا من أشهر المناظر في تركيا.

All prices are inclusive of 10% VAT.





Eggplant Salad

Patlıcan Salatası

Smoked eggplant mixed with fresh vegetables, olive oil and special seasoning. Light, smoky and flavorful.

باذنجان مشوي ممزوج بالخضار الطازجة وزيت الزيتون والتوابل الخاصة. خفيفة، مدخنة ولذيذة.

1.200 BD



سلطة الباذنجان



Haydari

Traditional Turkish yogurt dip prepared with strained yogurt, herbs, garlic and olive oil. Creamy, refreshing and flavorful.

مقبلات تركية تقليدية تُحضّر من اللبن مع الأعشاب والثوم وزيت الزيتون. كريمية، منعشة ولذيذة.

1.200 BD



حيدري



Muhammara

Traditional spicy dip made with red peppers, walnuts, breadcrumbs and olive oil. Rich, smoky and full of flavor.

مقبلات تقليدية حارة تُحضّر من الفلفل الأحمر والجوز والبقسماط وزيت الزيتون. غنية، مدخنة ومليئة بالنكهة.

1.500 BD



محمرة



Mutabbal

Mutabbal (Babaganus)

Smoked eggplant blended with tahini, yogurt, garlic and olive oil. Creamy, smoky and flavorful.

باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة واللبن والثوم وزيت الزيتون. كريمي، مدخن ولذيذ.

1.500 BD



متبل



Hummus

Humus

Creamy chickpea dip blended with tahini, lemon juice, garlic and olive oil. Smooth, rich and flavorful.

حمص مهروس ممزوج بالطحينة وعصير الليمون والثوم وزيت الزيتون. كريمي، غني ولذيذ.

1.200 BD



حمص



Çiğ Köfte

A traditional bulgur mixture prepared with special spices, herbs and pomegranate molasses. Rich in flavor and slightly spicy.

خليط البرغل التقليدي المحضّر بالتوابل الخاصة والأعشاب ودبس الرمان. غني بالنكهة وحار قليلاً.

1.500 BD



تشّي كفتة

Galata Kulesi • İstanbul

Rising 67 metres above the Golden Horn, the Galata Tower was built in 1348. Legend says Hezârfen Ahmed Çelebi flew from its top across the Bosphorus in the 17th century.

يرتفع برج غلطة 67 متراً فوق القرن الذهبي، وقد بُني عام 1348. وتقول الأسطورة إن هزأرفن أحمد جلبي طار من قته عبر البوسفور في القرن السابع عشر.



**Mixed Mezze Platter**

مشكل مقبلات

Karışık Meze Tabagı

A selection of traditional cold appetizers including hummus, mutabbal, haydari, muhammara and more. Perfect for sharing and full of flavor.

تشكيلة من المقبلات الباردة التقليدية مثل الحمص والمبتل والحيدري والمحمرة وغيرها، مثالية للمشاركة وغنية بالنكهات.

3.500 BD

**Small Mixed Mezze Platter** مشكل مقبلات صغير*Küçük Karışık Meze Tabagı*

A smaller selection of our traditional cold appetizers such as hummus, mutabbal, haydari and muhammara.

تشكيلة أصغر من مقبلاتنا الباردة التقليدية مثل الحمص والمبتل والحيدري والمحمرة.

1.900 BD

**Eggplant with Tomato**

بازنجان بالطماطم

Domatesli Patlıcan

Roasted eggplant prepared with fresh tomatoes, garlic and olive oil. Light, flavorful and delicious.

بازنجان مشوي مع الطماطم الطازجة والثوم وزيت الزيتون. خفيف، لذيذ وغني بالنكهة.

1.200 BD

**Stuffed Vine Leaves**

ورق عنب محشي

Zeytinyağlı Yaprak Sarma

Vine leaves stuffed with rice, herbs and olive oil. Light, slightly tangy and traditional.

أوراق العنب محشوة بالأرز والأعشاب وزيت الزيتون. خفيفة، حامضة قليلاً وتقليدية.

1.500 BD

**Spicy Ezme (Acılı Ezme)**

إزمي حار

Acılı Ezme

A spicy Turkish appetizer prepared with tomatoes, peppers, onions, herbs and pomegranate molasses. Fresh, spicy and rich in flavor.

مقبلات تركية حارة تُحضّر من الطماطم والفلفل والبصل والأعشاب ودبس الرمان. طازجة، حارة وغنية بالنكهة.

1.400 BD

**Göbeklitepe • Şanlıurfa**

Göbeklitepe in Şanlıurfa is about 12,000 years old, older than Stonehenge and the pyramids. Its carved T-shaped pillars changed what we know about the first civilisations.

يبلغ عمر غوبكلي تبه في شانلي أورفا نحو 12 ألف عام، فهو أقدم من ستونهنج والأهرامات، وقد غيرت أعمدته المنحوتة على شكل حرف T ما نعرفه عن أولى الحضارات.



**Cacık****جاجيك**

A traditional Turkish yogurt appetizer with cucumber, garlic, dill and olive oil. Cool, light and refreshing.
مقبلات تركية تقليدية من اللبن مع الخيار والثوم والشبت وزيت الزيتون. باردة، خفيفة ومنعشة.

1.200 BD

**Charcoal-Roasted Eggplant and Pepper*****Közlenmiş Patlıcan ve Biber***

A smoky and flavorful mezze prepared with charcoal-roasted eggplant, roasted peppers and garlic, mixed with rich olive oil. Smooth, rustic and full of deep smoky aroma.
مقبلات غنية بنكهة مدخنة من الباذنجان والفلفل المشوي مع الثوم وزيت الزيتون. قوامها ناعم وطعمها أصيل ودافئ.

1.500 BD

**Turkish Rice Pilaf****أرز أبيض (بيلاف)*****Pirinç Pilavı***

Traditional Turkish white rice cooked with butter for a soft, fluffy texture. Simple, light and delicious.

أرز أبيض على الطريقة التركية مطبوخ مع الزبدة ليصبح طرياً وخفيفاً. بسيط، ناعم ولذيذ.

0.700 BD

**Baked Mushrooms (Mantar Güveç)*****Mantar Güveç***

Oven-baked mushrooms cooked with tomatoes, peppers, cheese and special spices. Rich, warm and flavorful.

فطر مشوي في الفرن مع الطماطم والفلفل والجبن والتوابل الخاصة. غني، دافئ ولذيذ.

2.500 BD

**Bulgur Pilaf****برغل مطبوخ*****Bulgur Pilavı***

Traditional Turkish bulgur cooked with butter and light spices. Soft, flavorful and wholesome.

برغل مطبوخ على الطريقة التركية مع الزبدة وتوابل خفيفة. طري، لذيذ ومغذٍ.

0.700 BD

**Peri Bacaları ve Balonlar · Kapadokya**

Volcanic eruptions millions of years ago shaped the fairy chimneys of Cappadocia. People carved homes and underground cities into the soft rock; today hot-air balloons fill its sky at sunrise.

شكّلت ثورات بركانية قبل ملايين السنين مداخل الجن في كابادوكيا. نحت الناس بيوتاً ومدناً تحت الأرض في الصخر اللين، واليوم تملأ المناطيد سماءها عند الشروق.





Boiled Kibbeh (2 pcs)

كبة مسلوقة باللبن (حبتان)

Haşlama İçli Köfte (2 adet)

Traditional boiled kibbeh filled with seasoned minced beef, served with creamy garlic yogurt and a touch of butter and dried mint.

كبة مسلوقة محشوة بلحم البقر المتبل، تُقدّم مع لبن بالثوم ولمسة من الزبدة والنعناع المجفف.

2.200 BD



Keşkek (Harees)

كشكك (هريس)

Keşkek

A traditional Turkish dish made with slow-cooked wheat and tender meat, mixed until creamy and smooth. Rich, hearty and comforting.

طبق تركي تقليدي يحضّر من القمح المطبوخ ببطء مع اللحم ويخلط حتى يصبح كريمياً. غني، مشبع ومرغّب.

0.900 BD



Mini Lahmacun

لحم بعجين ميني

Thin Turkish flatbread topped with minced meat, tomatoes, peppers and herbs. Crispy, savory and full of flavor.

عجينة تركية رقيقة مع لحم مفروم وطماطم وفلفل وأعشاب. مقرمشة، لذيذة وغنية بالنكهة.

1.700 BD



İçli Köfte (2 pcs)

كبة مقليّة محشّية (حبتان)

İçli Köfte (2 adet)

Crispy bulgur shell filled with seasoned minced meat, onions and spices. Golden, juicy and flavorful.

قشرة من البرغل المحشي باللحم المفروم والبصل والتوابل. مقرمشة، غنية ولذيذة.

1.700 BD



French Fries

بطاطس مقليّة

Patates Kızartması

Crispy golden potato fries, lightly salted and served hot. Simple, crunchy and delicious.

بطاطس ذهبية مقليّة ومالحة خفيفاً وتُقدّم ساخنة. بسيطة، مقرمشة ولذيذة.

1.500 BD



Pamukkale Travertenleri

Pamukkale, the 'cotton castle', is made of white travertine terraces formed by warm mineral springs. Above it lie the ruins of the ancient spa city of Hierapolis.

باموكالي، أي «قلعة القطن»، مدرجات بيضاء من الترافرتين كوّنّها ينابيع معدنية دافئة، وفوقها أطلال مدينة هيرابوليس العلاجية القديمة.

Camel Kebab (Turkish Style) *Türk*

Usulü Deve Kebabı

كباب لحم الجمل على الطريقة التركية



At Konyalı Ahmet Usta in Manama we took one of Türkiye's most famous kebabs, the Urfa kebab, and made it with camel meat — Turkish grill tradition and the Arabian Peninsula's oldest meat, together on one plate.

Manama'daki Konyalı Ahmet Usta'da Türkiye'nin en meşhur kebablarından Urfa kebabını deve etiyle yaptık: Türk mangal geleneği ile Arap Yarımadası'nın en köklü eti aynı tabakta.

في كونيالي أحمد أوستا بالمنامة أخذنا أحد أشهر أنواع الكباب في تركيا، كباب أورفا، وحضرناه بلحم الجمل — تقاليد الشواء التركية وأعرق لحوم الجزيرة العربية في طبق واحد.

Why camel meat?

- Lean: camel meat is generally lower in fat than beef and lamb.
- A source of high-quality protein.
- Naturally provides iron, zinc and B vitamins.
- A traditional meat of the Arabian Peninsula, enjoyed for centuries.

Neden deve eti?

- Yağsız: deve eti genellikle dana ve kuzu etinden daha az yağ içerir.
- Kaliteli bir protein kaynağıdır.
- Doğal olarak demir, çinko ve B vitaminleri içerir.
- Arap Yarımadası'nın yüzyıllardır sevilen geleneksel etidir.

لماذا لحم الجمل؟

- قليل الدهون: لحم الجمل عموماً أقل دهوناً من لحم البقر والضأن.
- مصدر للبروتين عالي الجودة.
- يوفر بشكل طبيعي الحديد والزنك وفيتامينات ب.
- لحم تقليدي في الجزيرة العربية يُستمتع به منذ قرون.

5.500

BD

Celsus Kütüphanesi • Efes

The Library of Celsus in Ephesus was built around 117 AD and once held about 12,000 scrolls, making it one of the great libraries of the ancient world.

بُنيت مكتبة سلسوس في أفسس نحو عام 117 م، وكانت تضم نحو 12 ألف لفافة، فكانت من أعظم مكتبات العالم القديم.

All prices are inclusive of 10% VAT.





Konya Pide Mevlana

Konya Mevlana Pide

Traditional Turkish pide from Konya, topped with minced meat and spices and baked in a stone oven. Crispy, flavorful and authentic.

بيدا تركية تقليدية من قونيا، مغطاة باللحم المفروم والتوابل ومخبوزة في الفرن الحجري. مقرمشة، لذيذة وأصيلة.

3.500 BD

بيدا مولانا (قونيا)



Konya Pide with Chopped Meat (Bıçak Arası)

Konya Bıçak Arası Pide

Traditional Turkish pide topped with finely chopped meat and baked in a stone oven. Juicy, rich and full of flavor.

بيدا تركية تقليدية مغطاة باللحم المفروم ناعماً ومخبوزة في الفرن الحجري. عصيرية، غنية وملينة بالنكهة.

plain / sade 3.500 BD *

with cheese / peynirli 3.900 BD

بيدا بيقاق آراسي



Konya Pide with Minced Meat

Konya Kıymalı Pide

Traditional Turkish stone-oven flatbread topped with finely chopped beef, tomatoes, peppers and spices. Crispy, juicy and flavorful.

خبز تركي تقليدي مخبوز في الفرن الحجري ومغطى بلحم بقري مفروم ناعماً مع الطماطم والفلفل والتوابل. مقرمش، طري وملء بالنكهة.

plain / sade 3.500 BD *

with cheese / peynirli 3.900 BD

بيدا قونيا باللحم المفروم



Konya Pide with Cheese

Konya Kaşarlı Pide

Traditional Turkish stone-oven pide topped with melted kaşar cheese. Warm, creamy and deliciously soft.

بيدا تركية تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بجبن كاشار الذائب. دافئة، كريمية وناعمة ولذيذة.

3.100 BD



بيدا قونيا بالجبن



Beyti Wrap

Beyti Sarma

Minced meat wrapped in thin lavash, grilled and served with tomato sauce and yogurt. Rich, juicy and flavorful.

لحم مفروم ملفوف بخبز اللافاش الرقيق، ومشوي ويقدم مع صلصة الطماطم واللبن. غني، طري وملء بالنكهة.

4.800 BD

بيتي ملفوف



Çökertme Kebab

Çökertme Kebabı

Thin crispy potatoes topped with tender beef strips, garlic yogurt and tomato sauce. Rich, crispy and flavorful.

بطاطس مقرمشة رفيعة مع شرائح لحم بقري طري ولبن بالثوم وصلصة الطماطم. غني، مقرمش ولذيذ.

6.500 BD

شوكرما كباب

Balıköl ve Urfa Kalesi • Şanlıurfa

According to tradition, Prophet Abraham was thrown into a fire here, and the fire turned into water and the logs into fish. The sacred fish of Balıkölü are still protected today.

تقول الرواية إن النبي إبراهيم أُلقي في النار هنا، فصارت النار ماءً والحطب سمكاً، وما زالت أسماك بحيرة باليكي غول مقدسة ومحمية حتى اليوم.





Lamb Shank

موزة لحم الضأن

Kuzu İncik

Slow-cooked lamb shank braised until tender in a rich sauce with spices. Juicy, soft and full of flavor.

موزة لحم الضأن مطبوخة ببطء حتى تصبح طرية مع صلصة غنية وتوابل. طرية، غنية وملئية بالنكهة.

7.900 BD



Ali Nazik

علي نازك

Smoked eggplant purée topped with tender grilled beef and garlic yogurt. Rich, creamy and full of flavor.

بازنجان مشوي مهروس مع لحم بقري مشوي طري ولبن بالثوم. كريمي، غني وملئي بالنكهة.

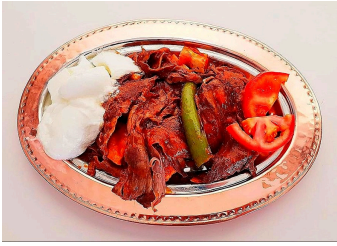
5.400 BD

Selimiye Camii - Edirne

Mimar Sinan called the Selimiye Mosque (1575) his masterpiece. Its dome is one of the largest in Ottoman architecture, surrounded by four slender minarets.

اعتبر المعمار سنان جامع السليمية (1575) تحفته الكبرى، وقبته من أكبر القباب في العمارة العثمانية، تحيط بها أربع مآذن رشيقة.



**Beef İskender Döner***Et İskender*

İskender is a classic Turkish dish of thinly sliced döner beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, with yogurt on the side.

شراخ دوزر كباب تُقدَّم على خبز البيتزا مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن. غني، لذيذ ويطعم تركي كلاسيكي.

4.700 BD

إسكندر دوزر

**Beef Döner Plate***Et Döner Porsiyon*

Sliced beef döner served with rice or fries and salad. Juicy, flavorful and satisfying.

شراخ لحم بقري دوزر تُقدَّم مع الأرز أو البطاطس وسلطة. طري، لذيذ ومشبع.

4.350 BD

طبق دوزر لحم بقري

**Chicken İskender***Tavuk İskender*

Grilled chicken pieces served over pita bread with tomato sauce, melted butter and yogurt. Light, rich and flavorful.

قطع دجاج مشوي تُقدَّم على خبز البيتزا مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن. خفيف، غني ولذيذ.

3.700 BD

إسكندر دجاج

**Chicken Döner Plate***Tavuk Döner Porsiyon*

Sliced seasoned chicken döner, served plain or with bread. Juicy, light and flavorful.

شراخ دجاج دوزر متبيلة تُقدَّم سادة أو مع الخبز. خفيف، طري ولذيذ.

3.400 BD

دوزر دجاج سادة

**Tombik Döner (Chubby Döner)***Tombik Döner*

Thin-cut seasoned beef döner slices, grilled and served juicy and rich in flavor.

شراخ رفيعة من لحم دوزر بقري متبل ومشوي. خفيف، طري ومليء بالنكهة.

Beef / Dana 2.900 BD *

Chicken / Tavuk 2.500 BD

دوزر لحم سميك

**Döner Sandwich***Döner Sandviç*

Sliced beef or chicken döner served in fresh bread with salad and sauce. Fresh, juicy and satisfying.

شراخ دوزر لحم أو دجاج تُقدَّم في خبز طازج مع الخضار والصلصة. طازج، عصيري ومشبع.

Beef / Dana 2.900 BD *

Chicken / Tavuk 2.500 BD

ساندويتش دوزر

Ulu Cami • Bursa

Bursa's Grand Mosque (1399) has 20 domes, built after Sultan Bayezid I vowed to build twenty mosques. Bursa is also the birthplace of İskender kebab.

يضم الجامع الكبير في بورصة (1399) عشرين قبة، بُني بعد أن نذر السلطان بايزيد الأول أن يبني عشرين مسجداً. وبورصة موطن كباب الإسكندر.



**Beyti Kebab***Beyti Kebab*

Minced beef kebab wrapped in thin lavash bread, grilled and served with tomato sauce and yogurt. Juicy, rich and flavorful.

كباب لحم مفروم ملفوف بخبز اللافاش الرقيق ومشوي، ويقدم مع صلصة الطماطم واللين، غني، طري ومليء بالنكهة.

4.200 BD

كباب بيتي

**Adana Kebab***Adana Kebab*

Spicy minced beef kebab grilled over charcoal and seasoned with traditional Turkish spices. Bold, juicy and full of flavor.

كباب لحم بقري مفروم حار مشوي على الفحم ومتبل بالتوابل التركية التقليدية. قوي، عصيري ومليء بالنكهة.

4.200 BD



كباب أضنة

**Urfa Kebab***Urfa Kebab*

Mild minced beef kebab grilled over charcoal and seasoned with traditional Turkish spices. Juicy, tender and full of flavor.

كباب لحم بقري مفروم خفيف مشوي على الفحم ومتبل بالتوابل التركية التقليدية. طري، عصيري ومليء بالنكهة.

4.200 BD

كباب أورفا

**Eggplant Kebab***Pathcan Kebab*

Layers of eggplant and minced beef grilled together with spices. Smoky, juicy and full of flavor.

طبقات من الباذنجان ولحم البقر المفروم مشوية معاً بالتوابل. مدخن، عصيري ومليء بالنكهة.

4.400 BD

كباب الباذنجان

**Tomato and Onion Kebab***Soğanlı Domatesli Kebab*

Grilled minced beef kebab cooked with fresh tomatoes and onions, seasoned with spices. Juicy, rich and flavorful.

كباب لحم بقري مفروم مشوي مع الطماطم الطازجة والبصل ومتبل بالتوابل. عصيري، غني ومليء بالنكهة.

4.400 BD

كباب الطماطم والبصل

**Beef Tenderloin Shish***Dana Bonfile Şiş*

Grilled beef tenderloin skewers, juicy, tender and full of rich flavor. Perfectly seasoned and cooked over charcoal.

أسياخ لحم بقري فيليه مشوية، طرية وعصيرية وغنية بالنكهة. متبلة ومشوية على الفحم بإتقان.

5.900 BD

شيش لحم بقري (فيليه)

Taşköprü ve Sabancı Camii • Adana

Adana's Taşköprü stone bridge dates back to the Roman era and is one of the oldest bridges still in use. Behind it rises the six-minaret Sabancı Mosque. Adana gave its name to the spicy Adana kebab.

يعود جسر طاش كوبرو الحجري في أضنة إلى العصر الروماني، وهو من أقدم الجسور التي ما زالت مستخدمة، وخلفه جامع سابانجي ذو المآذن الست. ومن أضنة جاء اسم كباب أضنة الحار.

All prices are inclusive of 10% VAT.



**Mixed Kebab***Karışık Kebab*

A delicious combination of one Adana kebab skewer, half a chicken skewer, half a beef skewer and grilled meats. Rich, juicy and full of flavor.

تشكيلة لذيذة تحتوي على سيخ أضنة، نصف دجاج و نصف سيخ لحم بقري مشوي، مع مشاي متنوعة. غنية، عصيرية ومتنوعة بالنكهات.

7.900

BD

طبق مشاي مشكل

**Adana Kebab Iskender***Adana Iskender*

Spicy Adana kebab served over pita bread with tomato sauce, melted butter and yogurt. Bold, juicy and full of flavor.

كباب أضنة الحار يُقدم على خبز البيت مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن. قوي، عصيري ومليء بالنكهة.

4.700

BD



إسكندر كباب أضنة

**Urfa Kebab Iskender***Urfa Iskender*

Mild Urfa kebab served over pita bread with tomato sauce, melted butter and yogurt. Tender, juicy and full of flavor.

كباب أورفا الخفيف يُقدم على خبز البيت مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن. طري، عصيري ومليء بالنكهة.

4.700

BD

إسكندر كباب أورفا

**Çöp Şiş (Beef on Wooden Skewers)***Çöp Şiş*

Small cubes of beef, marinated with spices and grilled over charcoal on thin wooden skewers — the classic Turkish çöp şiş. Juicy, tender and full of flavour.

قطع صغيرة من لحم البقر متبلة بالبهارات ومشوية على الفحم في أسياخ خشبية رفيعة - «الشوب شيش» التركي الكلاسيكي. طرية وغنية بالنكهة.

5.800

BD

تشوب شيش - لحم بقري على أسياخ خشبية

**Vali Kebab***Vali Kebab*

A delicious combination of one skewer of Adana or Urfa kebab, one chicken skewer, one beef skewer and one mini lahmacun. Rich, juicy and full of variety. A meal to share for two.

تشكيلة لذيذة تحتوي على سيخ أضنة أو أورفا، سيخ دجاج، سيخ لحم بقري، ولحم بعجين صغير. غنية، عصيرية ومتنوعة بالنكهات. وجبة للمشاركة تكفي شخصين.

11.800

BD

كباب والي

**Lamb Chops***Kuzu Pirzola*

Grilled lamb chops, tender, juicy and rich in flavor. Perfectly seasoned and cooked over charcoal.

ریش لحم الضأن مشوية، طرية وعصيرية وغنية بالنكهة. متبلة ومشوية على الفحم بإتقان.

7.900

BD

شرائح لحم الضأن (ریش)

Safranbolu Evleri • Karabük

Safranbolu's wooden Ottoman houses are on the UNESCO World Heritage List. The town took its name from saffron and is also known for its lokum.

بيوت سفرانبولو العثمانية الخشبية مدرجة على قائمة التراث العالمي لليونسكو، وقد أخذت البلدة اسمها من الزعفران وتشتهر أيضًا بالراحة (اللوكوم).



**Chicken Shish**

شيش دجاج

Tavuk Şiş

Grilled boneless chicken thigh skewers, marinated with spices and cooked over charcoal. Juicy, tender and full of flavor.

أسيخ نغذ دجاج بدون عظم مشوية ومتبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. عصيرية، طرية وملبّنة بالنكهة.

3.500 BD

**Chicken Breast Shish (Diet)** شيش دجاج دايت*Diyet Tavuk Şiş*

Grilled chicken breast skewers, marinated with spices and cooked over charcoal. Lean, tender and healthy with a light flavor.

أسيخ من صدر الدجاج مشوية ومتبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. خفيفة، صحية وقليلة الدهون.

3.500 BD

**Chicken Chops**

شرائح دجاج مشوية

Tavuk Pirzola

Grilled chicken chops, marinated with spices and cooked over charcoal. Juicy, tender and full of flavor.

شرائح دجاج مشوية متبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. عصيرية، طرية وملبّنة بالنكهة.

4.200 BD

**Chicken Wings**

أجنحة دجاج مشوية

Tavuk Kanat

Grilled chicken wings, marinated with spices and cooked over charcoal. Crispy, juicy and flavorful.

أجنحة دجاج مشوية متبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. مقرمشة، عصيرية ولذيذة.

3.700 BD

**Chicken Breast**

صدر دجاج مشوي

Izgara Tavuk Göğsü

Grilled chicken breast, marinated with spices and cooked over charcoal. Lean, tender and healthy.

صدر دجاج مشوي، متبلّ بالتوابل ومطهوه على الفحم. قليل الدهن، طري وصحي.

3.900 BD

İshak Paşa Sarayı • Ağrı

İshak Paşa Palace, completed in 1784 near Doğubayazıt, combines Ottoman, Persian and Seljuk styles at the foot of Mount Ağrı.

اكتمل قصر إسماعيل باشا عام 1784 قرب دوغو بلزيدي، ويجمع بين الطرز العثمانية والفارسية والسلاجقية عند سفح جبل أغري.

All prices are inclusive of 10% VAT.





Konya Special Platter

طبق كونيا الخاص

Konya Özel Tabagı

Adana kebab, chicken shish, tomato kebab, plain meat döner, Turkish meatballs, etli ekmek, wooden-skewered beef, lamb chops, grilled tomatoes and chili, parsley and red cabbage, with Turkish bulgur pilaf. Served with Turkish bread and lavash.

كباب أضنة، شيش طاووق، كباب بالطماطم، دوز لحم، كرات اللحم التركية، إيلي إكميك، لحم على أسياخ خشبية، قطع لحم الضأن، طماطم وفلفل مشوي، بقدونس ومخلل ملفوف أحمر، مع برغل تركي. يقدم مع الخبز التركي واللافاش.



2 persons

2 kişilik · لشخصين

15.900 BD



3 persons

3 kişilik · لثلاثة أشخاص

22.100 BD



4 persons

4 kişilik · لأربعة أشخاص

28.900 BD

Metre Kebab

كباب المتر

Metre Kebabi

A unique delicacy of Turkish cuisine, made from fresh beef and lamb tail fat and cooked over an open flame. The meat is marinated in a blend of spices, 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 mezzes.

طبق فريد من المأكولات التركية، يُحضّر من لحم البقر الطازج ودهن ذيل الحمل ويطهى على نار مفتوحة. يتبل اللحم بمزيج من التوابل ثم ينظم على أسياخ طويلة ويشوى حتى يصل إلى الكمال. يعرف بشكله الطويل المميز وتقديمه الخاص، وعادة ما يقدم مع الأرز أو البرغل أو مجموعة متنوعة من المقبلات.



3-4 persons

3-4 kişilik · ل 3-4 أشخاص

15.900 BD



Mevlana Türbesi - Konya

Under its turquoise dome lies Mevlana Celaleddin Rumi, the 13th-century poet of love and tolerance. Konya was the Seljuk capital and is famous for etli ekmek and firin kebabi.

تحت القبة الفيروزية يرقد مولانا جلال الدين الرومي، شاعر المحبة والتسامح في القرن الثالث عشر. كانت قونية عاصمة السلاجقة، وتشتهر بخبز اللحم وكباب الفرن.



A 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 — a tradition passed down from the Ottoman Empire. Each güveç is a meal to share for two.

Yüzyıllardır süregelen bir lezzet geleneği olan Osmanlı yemeği. Türk ve Osmanlı mutfağının zengin mirasından ilham alan güveçte kuzu, tavuk veya dana etiniz zengin ve aromatik bir sosta yavaş yavaş pişirilir. Pişerken susamlı ekmekle kapatılır; böylece tüm lezzet ve et suyu içeride kalır. Osmanlı'dan günümüze uzanan bu gelenekte her güveç iki kişilik paylaşım yemeğidir.

طبق عثماني تركي، تقليد من النكهات لقرون. مستوحى من التراث الغني للمأكولات التركية والعثمانية، يتم طهي اختيارك من لحم الضأن أو الدجاج أو اللحم البقري ببطء حتى الكمال في صلصة غنية وملينة بالنكهات. أثناء الطهي يُختم الطبق بخبز مغطى بالسهم، مما يحبس جميع النكهات والعصائر داخله، وهي طريقة انتقلت عبر قرون من الإمبراطورية العثمانية. كل طاجن وجبة للمشاركة تكفي شخصين.



Ottoman Güveç – Beef طاجن لحم البقر العثماني

Osmanlı Güveç – Dana

Slow-cooked in a rich, flavorful sauce and sealed with sesame-topped bread to keep every flavor and juice inside. A meal to share for two.

يُطهى ببطء في صلصة غنية وملينة بالنكهات ويُختم بخبز مغطى بالسهم ليحبس كل النكهات والعصائر. وجبة للمشاركة تكفي شخصين.

7.900

BD



Ottoman Güveç – Chicken طاجن الدجاج العثماني

Osmanlı Güveç – Tavuk

Slow-cooked in a rich, flavorful sauce and sealed with sesame-topped bread to keep every flavor and juice inside. A meal to share for two.

يُطهى ببطء في صلصة غنية وملينة بالنكهات ويُختم بخبز مغطى بالسهم ليحبس كل النكهات والعصائر. وجبة للمشاركة تكفي شخصين.

7.200

BD



Ottoman Güveç – Meatball كفتة العثماني بالطاجن

Osmanlı Güveç – Köfte

Slow-cooked in a rich, flavorful sauce and sealed with sesame-topped bread to keep every flavor and juice inside. A meal to share for two.

يُطهى ببطء في صلصة غنية وملينة بالنكهات ويُختم بخبز مغطى بالسهم ليحبس كل النكهات والعصائر. وجبة للمشاركة تكفي شخصين.

7.600

BD



Ottoman Güveç – Lamb طاجن ريش الضأن العثماني

Osmanlı Güveç – Kuzu Pirzola

Slow-cooked in a rich, flavorful sauce and sealed with sesame-topped bread to keep every flavor and juice inside. A meal to share for two.

يُطهى ببطء في صلصة غنية وملينة بالنكهات ويُختم بخبز مغطى بالسهم ليحبس كل النكهات والعصائر. وجبة للمشاركة تكفي شخصين.

9.600

BD



Aspendos Antik Tiyatrosu • Antalya

Built around 155 AD, the Aspendos theatre near Antalya could seat about 15,000 people and is still used for concerts today.

يُبنى مسرح أسبندوس قرب أنطاليا نحو عام 155 م، وكان يتسع لنحو 15 ألف شخص، وما زال يستضيف الحفلات حتى اليوم.

All prices are inclusive of 10% VAT.



**Special Pide (Kuşbaşı)**

بيدا خاصة

Kuşbaşı Pide

Traditional stone-oven pide topped with cubed tenderloin beef (kuşbaşı) cooked with spices. Juicy, rich and full of flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بمكعبات لحم فيليه (كوشباشي) مع التوابل. عصيرية، غنية وملينة بالنكهة.

4.800 BD

**Pide with Minced Meat**

بيدا باللحم المفروم

Kıymalı Pide

Traditional stone-oven pide topped with seasoned minced beef, tomatoes, peppers and spices. Juicy, savory and full of flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة باللحم البقري المفروم مع الطماطم والفلفل ولذيذة. عصيرية، لذیذة وملينة بالنكهة.

3.100 BD

**Pide with Meat and Cheese**

بيدا باللحم المفروم والجبن

Kıymalı Kaşarlı Pide

Traditional stone-oven pide topped with seasoned minced beef and melted cheese. Juicy, rich and full of flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة باللحم البقري المفروم والجبن الذائب. عصيرية، غنية وملينة بالنكهة.

3.300 BD

**Pide with Cheese**

بيدا بالجبن

Kaşarlı Pide

Traditional stone-oven pide topped with melted cheese. Warm, soft and deliciously creamy.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بالجبن الذائب. دافئة، ناعمة وكريمة ولذيذة.

2.500 BD

**Pide with Sucuk and Cheese**

بيدا بالسجق والجبن

Sucuklu Kaşarlı Pide

Traditional stone-oven pide topped with Turkish spicy sausage (sucuk) and melted cheese. Rich, savory and full of flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بالسجق التركي الحار والجبن الذائب. غنية، لذیذة وملينة بالنكهة.

3.300 BD

Uzungöl • Trabzon

Uzungöl is a mountain lake in the green valleys of Trabzon on the Black Sea, home of the boat-shaped Karadeniz pide.

أوزونغول بحيرة جبلية في وديان طرابزون الخضراء على البحر الأسود، موطن بيدا البحر الأسود ذات الشكل القاري.

All prices are inclusive of 10% VAT.





Lahmacun

لحم بعجين

Thin Turkish flatbread topped with seasoned minced beef, tomatoes, peppers, onions and herbs. Crispy, light and full of flavor.

عجينة تركية رقيقة مغطاة باللحم البقري المفروم المتبل مع الطماطم والفلفل والبصل والأعشاب. مقرمشة، خفيفة وملیئة بالنكهة.

2.500 BD



Pide with Spinach and Cheese

بيدا بالسبانخ والجبن

Ispanaklı Peynirli Pide

Traditional stone-oven pide topped with spinach, cheese, onions and spices. Light, healthy and flavorful.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بالسبانخ والجبن والبصل والتوابل. خفيفة، صحية وملیئة بالنكهة.

2.400 BD



Pide with Vegetables and Cheese

بيدا بالخضار والجبن

Sebzeli Kaşarlı Pide

Traditional stone-oven pide topped with fresh mixed vegetables and melted cheese. Light, creamy and full of flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بخضار طازجة والجبن الذائب. خفيفة، كريمية وملیئة بالنكهة.

2.500 BD



Pide with Kavurma

بيدا بالقاورما

Kavurmah Pide

Traditional stone-oven pide topped with Turkey's famous Rize kavurma and melted cheese. Rich, juicy and full of authentic flavor.

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بقاورما ريزه الشهيرة والجبن الذائب. غنية، عصيرية وملیئة بالنكهة الأصيلة.

3.800 BD



Pizza with Kavurma

بيتزا بالقاورما

Kavurmah Pizza

A special fusion of Turkish and Italian flavors: Turkey's famous Rize kavurma, melted cheese and rich tomato sauce on freshly baked pizza dough. Smoky, juicy and full of flavor.

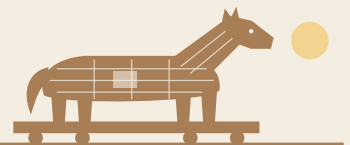
مزيج مميز بين النكهات التركية والإيطالية، مغطاة بقاورما ريزه الشهيرة مع الجبن الذائب وصلصة الطماطم الغنية على عجينة بيتزا طازجة. مدخنة، عصيرية وملیئة بالنكهة.

4.800 BD

Truva Atı • Çanakkale

The ancient city of Troy in Çanakkale is known from Homer's Iliad. A wooden horse recalls the legend of the soldiers hidden inside.

تشتهر مدينة طروادة القديمة في جناق قلعة بإلياذة هوميروس، ويذكر الحصان الخشبي بأسطورة الجنود المختبئين بداخله.





Terracotta Meatballs كفتة بالطاجن الفخاري

Çömlek Köfte

Oven-baked meatballs cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers and spices. Juicy, hearty and full of flavor.
كفتة مطهية في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل. عصيرية، مشبعة ومليئة بالنكهة.

4.300 BD



Terracotta Meatballs with Cheese كفتة بالطاجن الفخاري بالجبن

Peynirli Çömlek Köfte

Oven-baked meatballs cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers, spices and melted cheese. Juicy, hearty and full of flavor.
كفتة مطهية في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل وجبن ذائب. عصيرية، مشبعة ومليئة بالنكهة.

4.600 BD



Terracotta Chicken دجاج بالطاجن الفخاري

Çömlek Tavuk

Oven-baked chicken cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers and spices. Juicy, tender and full of flavor.
دجاج مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل. عصيري، طري ومليء بالنكهة.

3.900 BD



Terracotta Beef لحم بقري بالطاجن الفخاري

Çömlek Et

Oven-baked beef cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers and spices. Juicy, tender and full of flavor.
لحم بقري مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل. عصيري، طري ومليء بالنكهة.

5.500 BD



Terracotta Chicken with Cheese دجاج بالجبن بالطاجن الفخاري

Peynirli Çömlek Tavuk

Oven-baked chicken cooked in a clay pot with rich tomato sauce and topped with melted cheese. Juicy, creamy and full of flavor.
دجاج مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية ومغطى بالجبن الذائب. عصيري، كريمي ومليء بالنكهة.

4.200 BD



Terracotta Beef with Cheese لحم بقري بالجبن بالطاجن الفخاري

Peynirli Çömlek Et

Oven-baked beef cooked in a clay pot with rich tomato sauce and topped with melted cheese. Juicy, hearty and full of flavor.
لحم بقري مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية ومغطى بالجبن الذائب. عصيري، مشبع ومليء بالنكهة.

5.800 BD

Çanakkale Şehitler Abidesi

The Çanakkale Martyrs' Memorial honours those who fell in the Battle of Gallipoli in 1915, a defining moment of courage and unity for Türkiye.

يُخلد نصب شهداء جناح قلعة ذكرى من سقطوا في معركة جاليبولي عام 1915، وهي لحظة فاصلة من الشجاعة والوحدة في تاريخ تركيا.





Shashlik

شيشليك

Şaşlık

Juicy marinated beef skewers, charcoal-grilled and served with grilled vegetables.

أسيّاخ لحم بقري متبلة ومشوية على الفحم، تُقدّم مع الخضار المشوية.

7.900

BD



Chef's Grill

مشاوي الشيف

Şef Izgara

A mixed grill platter with veal lokum, shashlik, grilled köfte, cheese-filled köfte and prime ribeye. Rich, juicy and full of flavor.

طبق مشاوي مشكلة يحتوي على لوكوم لحم العجل، شيشليك، كفتة مشوية، كفتة محشية بالجبن، وريب آي بريميوم. غني، عصيري ومليء بالنكهة.

11.900

BD

Anıtkabir • Ankara

Anıtkabir is the mausoleum of Mustafa Kemal Atatürk, founder of the Republic of Türkiye. Completed in 1953, it stands on a hill overlooking the capital.

أنيتكابير ضريح مصطفى كمال أتاتورك مؤسس الجمهورية التركية، اكتمل عام 1953 ويقف على تلة تطل على العاصمة.

All prices are inclusive of 10% VAT.



**Veal Lokum***Dana Lokum*

Whole-cut veal tenderloin grilled to perfection, juicy and tender with rich flavor.

لحم عجل طري مشوي، عصيري وغني بالنكهة.

9.500 BD

لوكوم لحم العجل

**Prime Ribeye***Prime Antrikot*

Grilled prime ribeye steak, juicy, tender and rich in flavor. Perfectly cooked for a classic steak experience.

ستيك ريب آي بريميوم مشوي، طري وعصيري وغني بالنكهة. مطهو بإتقان لتجربة ستيك كلاسيكية.

9.500 BD

ريب آي بريميوم

**Grilled Köfte***Izgara Köfte*

Traditional Turkish grilled minced beef patties seasoned with spices and herbs. Juicy, smoky and flavorful.

كفتة لحم بقري مشوية على الطريقة التركية مع التوابل والأعشاب. عصيرية، مدخنة ولذيذة.

4.900 BD

كفتة مشوية

**Grilled Köfte with Cheese***Peynir Dolgulu Izgara Köfte*

Traditional grilled meatballs filled with melted cheese. Juicy, smoky and rich in flavor.

كفتة لحم مشوية محشية بالجبن الذائب داخلها. عصيرية، مدخنة وغنية بالنكهة.

5.700 BD

كفتة مشوية محشية بالجبن

Çifte Minareli Medrese • Erzurum

The Double Minaret Madrasa of Erzurum dates from the 13th century. Erzurum is also the home of cağ kebabi, grilled on a horizontal skewer.

تعود المدرسة ذات المئذنتين في أرضروم إلى القرن الثالث عشر، وأرضروم موطن كباب الجاغ المشوي على سيخ أفقي.

All prices are inclusive of 10% VAT.



**Special Burger**

تشيز برغر خاص

Özel Burger

Juicy grilled beef patty with melted cheese, fresh vegetables and special sauce in a soft bun. Rich, creamy and flavorful.

قطعة لحم بقري مشوية مع جبن ذائب وخضار طازجة وصلصة خاصة داخل خبز طري. غني، كريمي ولذيذ.

4.100 BD

**Saj Kavurma**

قاورما على الصاج

Sac Kavurma

Tender beef sautéed on a traditional saj with butter, peppers and spices. Rich, juicy and full of flavor.

لحم بقري طري مطهو على الصاج التقليدي مع الزبدة والفلفل والتوابل. غني، عصيري ومليء بالنكهة.

5.500 BD

**Beef Kavurma (Dana Kavurma)**

قاورما لحم بقري

Dana Kavurma

Slow-cooked tender beef sautéed with butter, onions and spices. Rich, juicy and full of flavor.

لحم بقري مطبوخ ببطء مع الزبدة والبصل والتوابل. غني، عصيري ومليء بالنكهة.

4.500 BD

Hasankeyf • Batman

Hasankeyf on the Tigris river was home to many civilisations for about 12,000 years. The pillars of its 12th-century bridge once carried caravans across the river.

كانت حصن كيفا على نهر دجلة موطناً لحضارات كثيرة على مدى نحو 12 ألف عام، وكانت أعمدة جسرهما من القرن الثاني عشر تحمل القوافل عبر النهر.



**T-Bone Steak**

ستيك تي بون

Grilled T-bone steak, juicy, tender and full of rich beef flavor. Perfectly cooked for a premium steak experience.

ستيك تي بون مشوي، طري وعصيري وغني بنكهة اللحم. مطهو بإتقان لتجربة ستيك فاخرة.

350 g

11.700

BD

**Ribeye Steak**

ستيك ريب آي

Antrikot Steak

Grilled ribeye steak, juicy, tender and rich in flavor. Perfectly cooked for a classic steak experience.

ستيك ريب آي مشوي، طري وعصيري وغني بالنكهة. مطهو بإتقان لتجربة ستيك كلاسيكية.

350 g

11.700

BD

Yalıboyu Evleri ve Kral Kaya Mezarları · Amasya

In Amasya, Ottoman houses line the Yeşilirmak river beneath the rock-cut tombs of the Pontic kings. Many Ottoman princes were trained here.

في أماسيا تصطف البيوت العثمانية على نهر يشيل إرمك تحت مقابر ملوك البنطس المنحوتة في الصخر، وقد تدرّب فيها كثير من الأمراء العثمانيين.





Kids' Meatballs

وجبة أطفال كفتة

Çocuk Köfte

Juicy grilled meatballs served with fries. Tasty, simple and perfect for kids.

كفتة مشوية عصيرية تُقدَّم مع البطاطس المقلية. لذيذة، بسيطة ومناسبة للأطفال.

2.500 BD



Chicken Fingers

أصابع دجاج

Tavuk Parmak

Crispy breaded chicken strips, golden and juicy inside. Served hot and delicious.

أصابع دجاج مقرمشة مغطاة بالقسماط، ذهبية وطرية من الداخل. تقدم ساخنة ولذيذة.

1.900 BD



Kids' Burger

برغر أطفال

Çocuk Burger

Small juicy beef burger served with a soft bun, lettuce and cheese. Simple, tasty and perfect for kids.

برغر لحم بقرى صغير يُقدَّم مع خبز طري وخس وجبن. بسيط، لذيذ ومناسب للأطفال.

1.900 BD



Chicken Nuggets

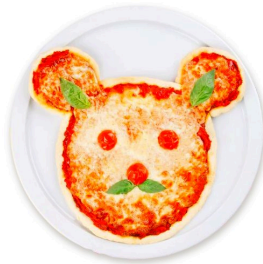
قطع الدجاج المقرمشة

Tavuk Nugget

Golden, crispy chicken nuggets made from tender chicken breast, coated in seasoned breadcrumbs and fried until perfectly crunchy. Served hot with dipping sauce.

قطع دجاج مقرمشة ذهبية تُقدَّم مع صلصة التغميس.

1.900 BD



Kids' Pizza

بيتزا أطفال

Çocuk Pizza

A delicious mini pizza topped with tomato sauce and mozzarella cheese, specially made for kids.

بيتزا أطفال محضرة بصلصة الطماطم والجبن، مناسبة للأطفال.

1.900 BD



Onion Rings

حلقات البصل

Soğan Halkası

Crispy golden onion rings served with dipping sauce.

حلقات بصل مقرمشة تُقدَّم مع صلصة التغميس.

1.900 BD



Erciyes Dağı · Kayseri

Mount Erciyes, an extinct volcano of 3,917 metres, rises above Kayseri. The city is famous for pastirma and tiny manti dumplings.

يرتفع جبل أرجيس، وهو بركان خامد بارتفاع 3917 متراً، فوق قيصري، وتشتهر المدينة بالبسطمة وفطائر المانتى الصغيرة.





Baklava with Ice Cream بقالوة مع آيس كريم

Dondurmalı Baklava

Warm, crispy baklava served with creamy traditional ice cream. Rich, sweet and perfectly balanced.

بقالوة مقرمشة دافئة تُقدَّم مع آيس كريم كريمي تقليدي. غنية، حلوة ومثالية التوازن.

3.400 BD



Classic Baklava

Klasik Baklava

A selection of classic Turkish sweets, served fresh. Rich and full of authentic flavor.

تشكيلة من الحلويات التركية الكلاسيكية تُقدَّم طازجة وغنية بالنكهة الأصيلة.

2.900 BD



Künefe with Cheese

Peynirli Künefe

A traditional Turkish dessert of shredded pastry filled with melted cheese, baked until golden and soaked in sweet syrup. Warm, crispy and rich.

حلى تركي تقليدي من عجينة الكادائف محشوة بالجبن الذائب، مخبوزة حتى تكتسب لوناً ذهبياً ومشبعة بالشيرة الحلوة. دافئة، مقرمشة وغنية.

2.900 BD



Kazandibi

كازانديبي

A traditional Turkish milk dessert with a caramelized top layer and a creamy pudding base. Soft, light and deliciously sweet.

حلى تركي تقليدي من الحليب بطبقة كراميل محروقة من الأعلى وقوام كريمي من الأسفل. ناعمة، خفيفة وحلوة ولذيذة.

1.500 BD



Gaziantep Kalesi

Gaziantep Castle has watched over the city for more than 2,000 years. Gaziantep is a UNESCO City of Gastronomy, famous for its baklava and pistachios.

تُحرس قلعة غازي عنتاب المدينة منذ أكثر من ألفي عام. وغازي عنتاب مدينة إبداع في فن الطهي لدى اليونسكو، وتشتهر بالبقالوة والفستق.





Baked Rice Pudding (Sütlaç) أرز بالحليب

Fırın Sütlaç

A traditional Turkish baked rice pudding made with milk, rice and sugar. Creamy, light and sweet.
حلوى تركية تقليدية من الأرز والحليب والسكر تُخبز بالفرن. كريمية، خفيفة وحلوة.

1.500 BD



Trilece تريليتشا

Trileçe

Soft sponge cake soaked in three kinds of milk, topped with creamy caramel. Light, moist and sweet.
كيك إسفنجي طري مُشبع بثلاثة أنواع من الحليب ومغطى بالكراميل الكريمي. خفيف، طري وحلو.

2.400 BD



Pistachio Kadayıf كاداييف بالفستق

Fıstıklı Kadayıf

Crispy shredded pastry filled with pistachios, baked and soaked in sweet syrup. Rich, crunchy and delicious.
عجينة كاداييف مقرمشة محشوة بالفستق، مخبوزة ومشبعة بالشيرة الحلوة. غنية، مقرمشة ولذيذة.

3.500 BD



Fruit Plate طبق فواكه

Meyve Tabagı

A plate of fresh seasonal fruit.
طبق من الفواكه الطازجة الموسمية.

2.800 BD



Hattuša Aslanlı Kapı · Çorum

Hattusa near Çorum was the capital of the Hittite Empire about 3,500 years ago. Its Lion Gate still guards the ancient city walls.

كانت حاتوشا قرب جوروم عاصمة الإمبراطورية الحيثية قبل نحو 3500 عام، وما زالت بوابة الأسود تحرس أسوار المدينة القديمة.

All prices are inclusive of 10% VAT.





Turkish Ayran

عيران تركي

Ayran

A traditional Turkish yogurt drink, served chilled with mint or plain.

مشروب لبن تركي تقليدي بارد، يُقدَّم سادة أو مع النعناع.

1.100

BD



Pepsi	بيبيسي	0.650	BD	
7UP	سفن أب	0.650	BD	
Pellegrino 750 ml	بيلغرينو 750 مل	2.200	BD	
Perrier 250 ml	بيريه 250 مل	1.500	BD	
Aqua Neva 750 ml	أكوا نيفا 750 مل	1.000	BD	

Kinza	كينزا	0.650	BD	
Mirinda	ميرندا	0.650	BD	
Beypazarı Soda	صودا بيبازاري	0.900	BD	
Aqua Neva 250 ml	أكوا نيفا 250 مل	0.600	BD	
Aquafina 1.5 L	أكوافينا 1.5 لتر	0.700	BD	

Aquafina 1,5 L

Ölüdeniz • Muğla

Ölüdeniz near Fethiye is a calm turquoise lagoon. Paragliders take off from Mount Babadağ, nearly 2,000 metres above the beach.

أولودنيز قرب فتحية بحيرة شاطئية فيروزية هادئة، ينطلق منها هواة الطيران المظلي من جبل باباداغ على ارتفاع نحو ألفي متر فوق الشاطئ.



Fresh Juices

TAZE MEYVE SULARI

العصائر الطازجة



STRAWBERRY JUICE

Çilek Suyu

عصير فراولة

1.900 BD



MANGO JUICE

Mango Suyu

عصير مانجو

1.800 BD



POMEGRANATE JUICE

Nar Suyu

عصير رمان

2.200 BD



PINEAPPLE JUICE

Ananas Suyu

عصير أناناس

2.100 BD



ORANGE JUICE

Portakal Suyu

عصير برتقال

1.500 BD



LEMON AND MINT

Naneli Limonata

ليمون بالنعناع

1.500 BD



WATERMELON JUICE

Karpuş Suyu

عصير بطيخ

1.800 BD



FRUIT COCKTAIL JUICE

Karışık Meyve Suyu

كوكتيل عصير

2.200 BD

Apple Juice
Elma Suyu

عصير تفاح

1.500 BD

Kiwi Juice
Kivi Suyu

عصير كيوي

1.500 BD

Melon Juice
Kavun Suyu

عصير شمام

1.400 BD

Carrot Juice
Havuç Suyu

عصير جزر

1.400 BD

Yivli Minare • Kaleiçi • Antalya

The fluted Yivli Minaret was built by the Seljuks in the 13th century and has become the symbol of Antalya, standing above the old harbour of Kaleiçi.

بنى السلاجقة المثلثة المحرزة (يفلي منارة) في القرن الثالث عشر، وأصبحت رمز أنطاليا، وتقف فوق الميناء القديم في كالينشي.

All prices are inclusive of 10% VAT.



Mojitos & Specials

MOJITO VE ÖZEL İÇECEKLER

الموهيتو والمشروبات المميزة



TURKISH LEMONADE

Türk Limonatası

ليمونادة تركية

1.400 BD 🌱



RED BULL MOJITO

موهيتو ريډ بول

3.100 BD



CHERRY MOJITO

Vişne Mojito

موهيتو الكرز

2.200 BD 🌱



PEACH MOJITO

Şeftali Mojito

موهيتو الخوخ

2.200 BD 🌱



LEMON MOJITO

Limon Mojito

موهيتو الليمون

2.100 BD 🌱



PASSION FRUIT MOJITO

Passion Meyveli Mojito

موهيتو فاكهة الباشن

2.200 BD 🌱



BLUE MOJITO

Mavi Mojito

موهيتو أزرق

1.900 BD 🌱



ICED TEA - LEMON

Limonlu Buzlu Çay

آيس تي بالليمون

1.900 BD 🌱



ICED TEA - PEACH

Şeftalili Buzlu Çay

آيس تي بالخروخ

1.900 BD 🌱

Bodrum Kalesi

Bodrum Castle was built in the 15th century on the harbour of ancient Halicarnassus. Today it houses the Museum of Underwater Archaeology.

بُنيت قلعة بودروم في القرن الخامس عشر على ميناء هاليكارناسوس القديمة، وتضم اليوم متحف الآثار الغارقة.

All prices are inclusive of 10% VAT.



Milkshakes

MILKSHAKE

الميلك شيك



VANILLA MILKSHAKE

Vanilyalı Milkshake

ميلك شيك فانيلا

1.900 BD



STRAWBERRY MILKSHAKE

Çilekli Milkshake

ميلك شيك فراولة

2.100 BD



OREO MILKSHAKE

Oreolu Milkshake

ميلك شيك أوريو

2.300 BD



MANGO MILKSHAKE

Mangolu Milkshake

ميلك شيك مانجو

2.100 BD



CHOCOLATE MILKSHAKE

Çikolatalı Milkshake

ميلك شيك شوكولاتة

2.200 BD

Mardin Eski Şehir • Zinciriye

Mardin's honey-coloured stone houses climb a hill above the plains of Mesopotamia. The 14th-century Zinciriye Madraşa crowns the old town.

تتدرج بيوت ماردین الحجرية ذات اللون العسلي على تلة تطل على سهول بلاد الرافدين، ويتوج المدينة القديمة مدرسة زنجيرية من القرن الرابع عشر.

All prices are inclusive of 10% VAT.



Turkish Tea <i>Türk Çayı</i>	شاي تركي	0.500	BD	🌱
Camomile Tea <i>Paşatya Çayı</i>	شاي البابونج	0.800	BD	🌱
Apple Tea <i>Elma Çayı</i>	شاي التفاح	0.800	BD	🌱
Tea Pot (any flavor) <i>Demlik Çayı (Seçenekli)</i>	إبريق شاي (أي نوع)	1.700	BD	🌱
Ginger and Honey Tea <i>Zencefilli Ballı Çayı</i>	شاي الزنجبيل والعسل	0.800	BD	🌱
Espresso	إسبريسو	1.100	BD	🌱
Latte	لاتيه	1.400	BD	🌱
Iced Spanish Latte <i>Buzlu Spanish Latte</i>	سبانش لاتيه مثليج	1.100	BD	🌱
Iced Caramel Matcha <i>Buzlu Karamelli Matcha</i>	ماتشا كراميل مثليج	1.700	BD	🌱
Iced Mango Matcha <i>Buzlu Mangolu Matcha</i>	ماتشا مانجو مثليج	1.700	BD	🌱
Iced Coffee <i>Buzlu Kahve</i>	قهوة مثليجة	1.400	BD	🌱
Spanish Coffee	سبانش كوفي	1.400	BD	🌱
Iced Mocha <i>Buzlu Mocha</i>	موكا مثليجة	1.500	BD	🌱
Matcha Latte	ماتشا لاتيه	0.900	BD	🌱

Tea Cup <i>Çay (Fincan)</i>	كوب شاي	0.800	BD	🌱
Mint Tea <i>Nane Çayı</i>	شاي بالنعناع	0.800	BD	🌱
Green Tea <i>Yeşil Çay</i>	شاي أخضر	0.800	BD	🌱
Iranian Tea <i>İran Çayı</i>	شاي إيراني	0.800	BD	🌱
Turkish Coffee <i>Türk Kahvesi</i>	قهوة تركية	1.200	BD	🌱
Double Espresso	دبل إسبريسو	1.100	BD	🌱
Macchiato	ماكياتو	1.700	BD	🌱
V60 (Hot or Cold) <i>V60 (Sıcak veya Soğuk)</i>	في 60 (ساخن أو بارد)	1.400	BD	🌱
Iced Matcha Latte <i>Buzlu Matcha Latte</i>	ماتشا لاتيه مثليج	1.400	BD	🌱
Americano	أمريكانو	1.100	BD	🌱
Mocha	موكا	1.500	BD	🌱
Nescafé	نسكافيه	0.900	BD	🌱
Iced Caramel Macchiato <i>Buzlu Karamel Macchiato</i>	كراميل ماكياتو مثليج	1.400	BD	🌱
Iced Strawberry Matcha <i>Buzlu Çilekli Matcha</i>	ماتشا فراولة مثليجة	1.400	BD	🌱

Afiyet olsun!

شكراً لزيارتكم، بالهناء والشفاء · Thank you for dining with us

Tala Plaza, Shop 34, Building 142, Road 328, Al Suqayyah, Manama, Kingdom of Bahrain

Phone +973 3329 2226 · Email info@konyalibh.com · Web www.konyalibh.com

Open every day · Her gün açık 11:00 – 00:00 · Thursday & Friday · Perşembe ve Cuma 11:00 – 01:00

All prices are inclusive of 10% VAT. · Tüm fiyatlara %10 KDV dahildir. · جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة 10%.

Operated by Lavanda Palace Restaurant and Cafe W.L.L., CR 169066-01

Çay Bahçeleri · Rize

Tea has been grown on the steep green hills of Rize since the 1930s. Almost all Turkish tea comes from this Black Sea region.

يُزعم الشاي على تلال ريزه الخضراء شديدة الانحدار منذ ثلاثينيات القرن العشرين، ويأتي معظم الشاي التركي من منطقة البحر الأسود هذه.

All prices are inclusive of 10% VAT.