

RAMADAN IFTAR MENU

قائمة رمضان

COLD APPETIZER

Salad-e Shirazi

Cucumber, tomato, onion, lime dressing

Mast-o Khair

Yoghurt, walnuts, raisins, cucumber

Borani Badmjan

Baked eggplant mixed with creamy yoghurt and garlic

HOT APPETIZER

Dolmeh Mix

Whole mixed bell pepper, tomato stuffed with rice, lentils, minced lamb and mixed herbs

Ash Jow

Slow cook barley soup with carrot, parsley and fresh cream

Ashe Reshteh

Persian-style soup with noodles, mixed herbs, red kidney beans and chick peas

MAIN DISHES

Kabab Koobide

Lamb minced kebab, onion and saffron

Kabab-e Tikkemasti

Beef tenderloin, yoghurt marinate

Jooje Kabab

Chicken breast kebab marinated in saffron and fresh lime juice

Kabab Shashlik

Lamb chops, marinated in saffron, onion, black pepper

Khoresh Bamieh

Tender lamb cubes with okra cooking in tomato cause

DESSERT

Ferreni

Fried rice flour, sugar, milk and damask rose jam

QAR 150 PER PERSON

Including water and special Iranian mocktails

المقبلات الباردة

سلطة اي شيرازي

خيار، طماطم، بصل، ليمون حامض

ماست و خيار

زبادي، جوز، زبيب، خيار

بوراني بادمجان

باذنجان محمص مخلوط مع اللبن والثوم

مقبلات ساخنة

دولما ميكس

فلفل محشو بالطماطم و الأرز والعدس ولحم الضأن وخلطة الاعشاب

اش جو

حساء الشعير مطهو ببطء مع الجزر والبقدونس والقشدة الطازجة

آش رشته

حساء النودلز بالطريقة الفارسية، خلطة الأعشاب، فاصولياء حمراء وحمص

الأطباق الرئيسية

كباب كوبيد

كباب خروف، بصل، زعفران

كباب اي تيكيماستي

لحم البقر بالزبادي

كباب جوج

كباب الدجاج متبل بالزعفران وعصير الليمون الطازج

كباب شاشليك

شرايح لحم الضأن، منقوع الزعفران، بصل، فلفل أسود

بامية خوريش

لحم ضأن مطهو مع البامية و مرق الطماطم

حلويات

فيرريني

طحين الأرز المغلي، سكر، حليب و مربى الورد الدمشقي

السعر للشخص الواحد: 100. رق

شاملة للمياه و الموكتيلات الإيرانية الخاصة