

## المقبلات الباردة

١٩	شيكي - سوزمي منتج حليب تقليدي مع الشبت	٤٥	طبق خضار طازجة وأعشاب أعشاب طازجة مشككة مع طماطم وخيار وفلفل أخضر وفجل وبصل
٤٤	كوكو مع الأعشاب والمكسرات أومليت تقليدي مع تشكيلة من الأعشاب والمكسرات	٤٧٥	كافيار أسود
٣٩	باذنجان لفانغي لفائف باذنجان مشوية محشوة بالجوز والبصل وصوص البرقوق	٣٢	باذنجان مزه باذنجان مشوي يقدم مع صلصة الفلفل الأحمر
٤٢	لفانغي بالدجاج لفائف صدر دجاج محشوة بالجوز والبصل وصوص البرقوق	٢٨	كافيار الباذنجان يقدم مع الباذنجان المفروم، الفلفل، الطماطم، الخضرة، البصل والثوم مع الزبدة المنزلية
٤٩	طبق أجبان أذربيجاني أجبان أذربيجانية متنوعة		
٣٣	مخللات محضرة في المطعم تشكيلة من مخللات الفواكه والخضار من غابالا		

## المقبلات الساخنة

٦٣	غيورزا عجين محشو بلحم الضأن المفروم يقدم مقلي أو مسلوق -	٨٤	دجاج لفانغي دجاج مزرعة مطهو في الفرن ومحشو بالجوز والبصل وصوص البرقوق
٩٥	كوتوم لفانغي سمك أذربيجاني محلي مطهو في الفرن بدون عظم ومحشو بالجوز والبصل وصوص البرقوق	٥٥	شكشوكة على الطريقة الأذربيجانية أومليت تقليدي مع طماطم باكو مطهوه على نار هادئة

## باكو كوتاب

عجينة رقيقة بشكل هلال محشوة

٩

مع اللحم

٩

مع الجبنة

٨

مع النوراق الخضراء

٨

مع القرع



## السلطات

تشتهر الخضار والأوراق الخضراء الأذربيجانية بطعمها اللذيذ ومذاقها المميز

٦٠	<b>سلطة الكباب</b> لحم ضان متبل مشوي مع خضروات وأعشاب مشكله يقدم مع صوص الرومان	٦٠	<b>سلطة لحم بقر مع صلصة الكباب</b> لحم بقر متبل، يقدم مع مزيج من الخضراوات والخضره، مزين بزيت السمسم وصلصة الكباب
٥٣	<b>منقل</b> ،بادنجان مشوي ومقطع، فلفل، طماطم، أعشاب وثوم مزينة بزيت الزيتون	٥٥	<b>سلطة خضار مع رمان</b> طماطم طازجة، خيار، رومان، فجل، شبت مع صلصة الجبن والرومان
٥٠	<b>تشوبان</b> طماطم مقطعة، خيار وتشكيلة من الأعشاب الطازجة والبصل مع تتبيلة الليمون وزيت الزيتون	٥٣	<b>سلطة الدجاج بصلصة البرتقال</b> لحم صدر دجاج متبل مشوي ، يقدم مع مزيج من الفواكه والخضروات، مزين بصلصة البرتقال
٥٥	<b>سلطة طماطم باكو مع البصل الاحمر</b> طماطم طازجة مقطعة ،كرز مع بصل أحمر بتتبيله القرانيا	٥٥	<b>سلطة مع جبنة الماعز</b> ،طماطم مقطعة شرائح، أعشاب طازجة مشكلة جبنة الماعز، مع تتبيلة زيت الزيتون وصوص البرقوق
٥٠	<b>سلطة ساخنة مع شرائح صدر دجاج</b> طماطم، خيار، ملفوف أحمر مقطع مع صدر دجاج متبل ومشوي		

## الأطباق الجانبية

٢٧	<b>بطاطا محضرة في المطعم</b>
٢٧	<b>يخنة الخضار</b>
٢٧	<b>أرز</b>
٣٢	<b>خضار مشوية</b>
٢٧	<b>بطاطا مهروسة</b>
٢٧	<b>بطاطا مقلية</b>

## ساج أوستو

مطهو بالطريقة الأذربيجانية. مقدم مع البصل والبادنجان والطماطم والبطاطا والفلفل

١٢٩	<b>ساج دجاج</b>
٢٧٩	<b>ساج سمك الحفش</b>
١٣٩	<b>ساج لحم ضان</b>
١٤٩	<b>ساج لحم عجل</b>



## أطباق البيلاف الأذربيجانية التقليدية

أرز مطهو مع الزعفران وتقدم مع الفواكه المجففة

### تورشو غوافورما

لحم ضأن، بصل، كستناء، برقوق مجفف

### سابزي

لحم ضأن مع أوراق خضراء مشككة ومقطعة

### فيسينجان

كرات دجاج، جوز، برقوق

### تشيري

دجاج مقلي، كرز، بصل

### بيلاف شاه

عجينة مقلية محشوة بالارز ولحم ضأن

وبصل وبرقوق مجفف وكستناء

### بيلاف دوشيمي

دجاج، كستناء، جوز، بصل

### بيلاف فيلاج

لحم ضأن، سفرجل، قرع، كستناء، بصل

## أطباق التنور

جميع الأطباق مطهوه بفرن الطين التقليدي على الفحم

### دجاج في فرن التنور

١٢٦

### ضلع لحم ضأن في فرن التنور

٤٦٠

### كتف لحم ضأن في فرن التنور

٢٦٥

### لحم ضأن في فرن التنور

١١٠٠

## الشوربات

تحضر جميع الشوربات وفق وصفات تقليدية  
وتقدم بطريقة منزلية

### دوفغا

شوربة مع لبن وتشكيلة من الأعشاب، بيض، تقدم باردة  
أو ساخنة

٣٩

### دوغراماتش

شوربة لبن باردة مع أعشاب وخيار مقطوع مكعبات

١٩

### أريشتا

كرات الدجاج مع شرائح عجينة مقطعة  
مطهوه بمرقة الدجاج

٤٩

### عدس

شوربة كريمية مع عدس أحمر، بصل، جزر، طماطم

٤٢

### الدجاج

مرقة دجاج مع شرائح دجاج وجزر وبصل وزبدة وبطاطا

٤٤

### دوشبارا

شوربة أذربيجانية تقليدية مع مرقة دجاج وزبدة، مغطاة  
بعجين ملفوف محشو بلحم الضأن وتقدم مع تتبيلة الخل  
والنعنع الناشف

٤٩

### كوفتا - بوزباش

شوربة تقليدية مع كرات لحم ضأن، حمص، زعفران وبطاطا  
مطهوه بمرقة لحم

٦٨

### شيكي بيتي

لحم ضأن في وعاء فخار، دهن ذيل الخروف، بازلاء مقطعة،  
برقوق مجفف، مطهو بمرقة لحم

٧٥



## أطباق الكباب والمنقل

جميع الأطباق مشوية على أسياخ تقليدية ومقدمة مع الطماطم والفلفل والبصل والتعشاب الطازجة

٨٩	باسطرما لحم عجل لحم بقر متبل	٧٩	دجاج لولا دجاج مفروم مع الدهن
٩٩	كباب ضلع لحم ضأن أضلاع ضأن صغير	٨٥	سمك مقلي من نهري كورا وأراز سمك السلمون المرقط أو سمك كتم مع صلصة رمان
٨٩	كباب لحم ضأن قطع من لحم الضأن	١١٩	كباب سلمون مقدم مع بطاطا مهروسة وصلصة الرمان
٩٥	كباب لولا لحم ضأن مفروم مع الدهن	٨٥	دجاج مع صلصة حامضة قطع دجاج مسحب مع صوص الرومان
٨٥	كباب لولا كرز يقدم مع لحم الغنم المفروم، الدجاج، الكرز صلصة الليمون الحامض والكرز	٣٩	بطاطا مع دهن الخيل بطاطا مشوية مع دهن الخيل
٨٠	كباب دجاج قطع دجاج متنوعة بالعظم	٣٥	بطاطا لولا بطاطا مفرومة مشوية بدهن لحم الضأن
١٩٩	شيش كباب سمك الحفش كباب سمك الحفش مع صوص الرومان	١١٩	منقل غوافورما لحم بقر منزوع العظم متبل ومطهو على الجمر ومقدم مع خضار مشوي وثوم مع صوص الرومان
٧٩	كباب خان امعاء غنم ملفوف مع كبده ضأن	١٠٩	لحم عجل
٨٩	لفائف باكو دهن ملفوف بلحم بقر متبل بالحليب	٩٩	لحم ضأن دجاج



## الأطباق الساخنة

٩٥	<b>دولما اذربيجانية تقليدية</b> ورق عنب ناعم محشو بلحم الضأن مع الكزبرة والنعنع الطازج	٨٥	<b>دييز-بييز</b> كبد وكلية ضأن مقلية مع دهن وبطاطا
		٨٥	<b>بوغلما لحم ضأن</b> فخذة ضأن مع خضار مطهوه على نار هادئة
١٩٥	<b>لحم عجل مع كستناء وبرقوق</b> لحم عجل مع برقوق مجفف وبصل وتتبيلة البخار، صلصة قرانيا حامضة، مخبوز في عجينة مقرمشة، مقدم مع رمان وأعشاب	٧٥	<b>كباب تافا</b> قطع لحم عجل مفروم تقدم مع البيض المسلوق والطماطم
٩٥	<b>غوافورما دجاج</b> دجاج مزرعة مع بطاطا وبصل وفطر وطماطم	٨٥	<b>بيب - دولما</b> أوراق بيب محشوة بلحم ضأن المفروم
١١٠	<b>غوافورما لحم بقري</b> لحم بقر مقلي مع بطاطا، فطر، طماطم وبصل	٧٥	<b>دولما تريو</b> باذنجان، وطماطم، وفلفل محشو بلحم الضأن مع دهن الخروف والريحان والنعنع
١٠٥	<b>غوافورما لحم ضأن</b> لحم ضأن مقلي مع بطاطا وفطر وبصل وطماطم	١٣٥	<b>دجاج بصلصة الرمان</b> دجاج مقلي مع الكستناء ومزين بصلصة الرومان
٢٣٥	<b>شاه قورما</b> تعد من ٣ وصفات الأكثر شعبية من المطبخ الأذربيجاني. دجاج مشوي في المقلاة ولحم الضأن المقلي ولحم البقر المقلي والبطاطا والفطر ومعجون الطماطم محشو في عجينه مقرمشه	٩٥	<b>تشيفرمتا دجاج</b> دجاج مزرعة مقلي مع بصل وطماطم وبيض
٩٥	<b>دجاج تاباكا</b> دجاجة كاملة مقلية في مقلاة كبيرة مضغوطة	١٤٩	<b>لفائف الدجاج الساخن في التنور</b> لفائف الدجاج مع الكرز والفطر والكستناء والبرقوق مزينة بصلصة الكرز والعنب
	<b>باكو قورما بصلصة النعناع</b> يتم تقديم اللحم المقلي في المقلاة مع مزيج من الخضروات ومزينة بصلصة النعناع	١٦٥	<b>سردك سمك الحفش</b> سمك الحفش مع طماطم صغيرة، ثوم وبقدونس تطهى على نار هادئة
١١٠	<b>لحم الخروف</b>	٨٥	<b>يرباك كينغال</b> عجينة مقطعة مع لحم ضأن مفروم وبصل
١٢٠	<b>لحم العجل</b>		



## الحلويات

حلويات أذربيجانية تقليدية محضرة في المطعم

١٥	بقلوة	٥٩	طبق فواكه موسمية
١٥	شيكيربورا	٢٩	آيس كريم
١٥	بادامبورا	٢٩	مربي
١٥	موتاكلي		،كرزدلو، كرز حامض، خووخ، جوز، سفرجل،
١٥	شيكي هالفا		،تين، برقوقفراولة، قرانيا
١٩	حلوى القرع		،كشمش أسود، مشمش، بطيخ، زيتون
١٥	كاراباكه كاتا	٥٥	فواكه مجففة ومكسرات مشكلة

## شاي مثلج محضر في المطعم

٢٩	ليمون، خووخ، مانجا، ريحان، استراجون، عسل وزنجبيل، تفاح ،ونعنع، خووخ ورومان توت عليق وتوت بري
----	--

## أنواع كوكتيل غير كحولية

٣٢	ليمون ونعنع
٣٢	زنجبيل ونعنع
٣٩	تشكيلة من كوكتيل موهيتو فيرجن ،كلاسيكي، فراولة، مانجا، أناناس توت العليق، تفاح
٤٠	فيرجن كولادا
٤٠	ميلك شيك /فراولة/ موز/ كيوي/ شوكولاتة/ فانيلا كراميل/ مانجا/ خووخ



## مياه معدنية

٤٠ / ٢٢

0.5 لتر / 1.0 لتر (أكوابانا)

٤٠ / ٢٢

0.5 لتر / 1.0 لتر (سان بيليفرينو)

## مشروبات غازية

٢٢

كوكا كولا / كولا زيرو / فانتا / سبرايت

٤٩

(كومبوت (إبريق واحد

، فيجوا، كورنيل، كرز، برقوق، ثمر العليق

سفرجل، مشمش

٣٢

ليموناضة محضرة في المطعم

/إستراجون/ نعنع/ ليمون وزنجبيل/ كمثرى

عنب/ ريحان/ فواكه استوائية/ رومان

٢٥

لبن عيران

## عصائر طازجة

٣٨

/برتقال/ أناناس/ جزر/ تفاح/ جريب فروت

٤٩

رومان

## سموزي

٣٥

/توت/ موز وفراولة

/فراولة وتوت العليق

/خوخ ومانجاوخ وتفاح

فراولة وكشمش أسود



## مشروبات مثلجة

٣٩

إبطيخ/ فراولة/ خوخ  
مانجا/ توت العليق

## القهوة والمشروبات الساخنة

٤٠

(إبريق واحد) شاي أذربيجاني

٢٣

ايسبريسو

٢٨

دبل ايسبريسو

٢٥

أمريكانو

٢٨

كابتشينو

٢٨

لاتيه

٢٨

موكا

٢٨

ماكياتو

٣٤

راف كوفي

٣٤

هوت تشوكليت

٣٩

هوت تشوكليت مثلجة

٣٩

فرايبي مثلجة

شوكولاتة، كراميل، بندق، فانيلا

٣٤

قهوة مثلجة

