



Hot Appetizer	
<b>Kibbeh</b> ( Couscous with minced meat & pomegranate sauce )	25
<b>Fish Fillet With Shrimps</b> ( Fried fish fillet and shrimps, served with aioli sauce )	45
<b>Saj</b> ( Choices of cheese or zaatar or labneh with fresh vegetable sides )	23

Cold Appetizer	
<b>Caviar</b> ( 30 grams of Caspian Sea caviar with side dish )	Price date
<b>Moutable</b> ( Grilled eggplant with tahini sauce & labneh )	15
<b>Hummus</b> ( Mashed chickpeas with tahini and olive oil )	16
<b>Stuffed Vine Leaves</b> ( Vine leaves stuffed with chopped parsley, tomato, onion, Egyptian rice, lemon juice )	17
<b>Hummus With Lamb</b> ( Mashed chickpeas with tahini and fried lamb meat )	25
<b>Tabbouleh</b> ( Chopped parsley, tomato, onion, bulgar rice, mint then mixed with extra virgin olive oil and lemon )	16
<b>Baba Ghanoush</b> ( Grilled eggplant, chopped parsley, tomato, walnuts, mixed with extra virgin olive oil and lemon )	18
<b>Smoked Salmon Pancake</b> ( Pancake with smoked salmon served with special sauce )	32
<b>Mercimek Koftesi</b> ( Cous cous with mercimek, and lettuce )	25
<b>Arabic Mixed Mezza</b> ( Combination of hummus, tabbouleh, moutable, kibbeh, & vine leaves special cucumber yogurt )	35
<b>Yogurt &amp; Cucumbers</b>	10

Service charge 15%

پیش غذا گرم	
25	کیه ( باغور عربی به همراه گوشت چرخ شده و سس انار )
45	فیله ماهی به همراه میگو پختنی ( فیله ماهی سرخ شده با سس آوایی )
23	ترکیب ساج ( پنیر ، زیتون ، انبه به همراه مخلقت )

پیش غذا سرد	
قیمت روز	خاویار ( ۳۰ گرم بنویگا درجه یک به همراه مخلقت )
15	متبل ( پاندجان کباب شده به همراه سس ارده و ماست )
16	حمص ( نخود پخته شده به همراه ارده )
17	دلمه برگ مو ( دلمه عربی با پرتاج و سبزیجات )
25	حمص با گوشت ( گوشت ، روغن زیتون ، فلفل ، پاندماج پرک )
16	تبوله ( چغری تازه به همراه نمنا ، گوجه فرنگی و سس مخصوص )
18	پاپا غنوج ( پاندجان کباب شده ، گوجه فرنگی به همراه سس ارده )
32	سالمون دودی ( پنکیک به همراه سالمون دودی و سس مخصوص )
25	مرچمک ( باغور ترکی به همراه عدس ترکی و کاهو )
35	ترکیب مزه عربی ( حمص ، تبوله ، متبل ، کیه ، دلمه )
10	ماست و خیار مخصوص

۱۵٪ سروس

DELZHIN	
<b>Soup</b>	
<b>Valide Sultan Soup</b> (Yogurt, egg, Turkish kofia, and fresh herbs)	20
<b>Ezogelin Soup</b> (Lentil, bulgur rice, mint, Turkish spices)	17
<b>Soup of the Day</b> (A special soup prepared by chef)	15
<b>Salad</b>	
<b>Quinoa Salad</b> (Quinoa, halloumi cheese, cherry tomato, cucumber, black olives, corn kernels, rucola leaves, served with vegetable dressing)	27
<b>Shrimps Salad</b> (Lettuce, toasted bread with caesar dressing shrimp and parmesan chips)	45
<b>Chicken Caesar Salad</b> (Lettuce, toasted bread with caesar dressing, chicken, parmesan chips)	30
<b>Rucola Salad</b> (Rucola, bacon, almond flakes, quail egg, dried fruits, sprout and special sauce)	28
<b>Pad Thai Salad</b> (Fried noodles, chives, celery, carrot, chicken, green beans, lettuce, & thai sauce)	29
<b>Artichoke Salad</b> (Lolo rossa lettuce, blue cheese, walnuts, flake almond, cucumber artichoke, seasonal sour fruits, parmesan chips, & walnut cheese sauce)	30
<b>Fattoush Salad</b> (Romaine lettuce, tomato, cucumber, radish, fresh mint, crispy bread and pomegranate sauce)	26
Service charge 15%	

DELZHIN	
<b>سوپ</b>	
<b>سوپ والیده سلطان</b> (ماست، تخم مرغ، کوفته ترکی، به همراه سبزیجات معطر)	20
<b>سوپ ازوگالین</b> (دال عدس، بلغور ترکی، برنج، نعنا)	17
<b>سوپ روز</b> (سوپ مخصوص آماده شده توسط سرآشپز)	15
<b>سالاد</b>	
<b>سالاد کینوا</b> (کینوا، پنیر هالومی، کوفته گریلی، خیار، زیتون سیاه، ذرت، روگلتا یا درسیک سبزیجات)	27
<b>سالاد میگو</b> (مغز کاهو یا سس سزار و میگوی پنیر پارمیدیان رست شده)	45
<b>سالاد سزار مرغ</b> (مغز کاهو یا سس سزار و مرغ، پنیر پارمیدیان رست شده)	30
<b>سالاد روگلتا</b> (روگلتا، پنیر، بادام پرک، تخم بلدرچین پوچ شده، میوه خشک، جوتنه، سس مخصوص)	28
<b>سالاد پاتای</b> (نودل سوخاری، پیازچه، کرفس، هویج، مرغ، لوبیا سبز، کاهو، سس تائی)	29
<b>سالاد آرتیشو</b> (کاهو فرانسه، پنیر پلوچی، گردو، بادام پرک، خیار، آرتیشو، میوه های ترش فصل، پنیر پارمیدیان سرخ شده، سس پنیر و گردو)	30
<b>سالاد فتوش</b> (کاهو، کوفته، خیار، ترنجبین، نعنا تازه، سس انار، نان سرخ شده)	26
۱۵٪ خدمات	

DELZHIN	
<b>Meat</b>	
<b>Lamb Chops</b> (Lamb chops with mustard, honey, pistachio powder, potato puree, served with mustard gravy sauce)	65
<b>Grilled Steak Fillet</b> (Grilled beef fillet served with vegetables, gratin potato, and peanut butter sauce)	67
<b>Grilled Rib Eye</b> (Grilled rib eye steak served with vegetable, gratin potato, & asparagus herbed sauce)	75
<b>Kebab Batinjan</b> (Turkish kofia, potato, batinjan with herbs & turkish rice)	50
<b>Lamb with steamed rice</b>	52
<b>Seafood</b>	
<b>Seafood Platter With Steamed Rice</b> (Variety of Persian Gulf seafood and prawn with herbal, tartar sauce, served with steamed rice)	78
<b>Grilled Hammour</b> (Grilled hammour fillet with saffron, shrimp bisque and vegetables)	65
<b>Gilled Prawns</b> (Grilled prawns with Middle Eastern couscous & caviar sauce)	70
<b>Grilled Salmon</b> (Grilled salmon fillet with olive crout, parmesan cheese, potato puree, fried noodles and teriyaki sauce)	60
<b>Tamarind shrimps qalieh with steamed rice</b>	62
<b>Rice With</b>	12
Service charge 15%	

DELZHIN	
<b>غذای گوشتی</b>	
<b>لحم چپس</b> (دنده گوسفند به همراه فرول، عسل، پودر پسته، پوره سیب زمینی و سس گریوی فرول)	65
<b>فیله استیک گریل</b> (فیله گوساله گریل شده به همراه سبزیجات، دوغین پوتینو و سس کره پنیر بادام زمینی)	67
<b>گریل ریب آئی</b> (ریب آئی گریل شده به همراه سبزیجات، دوغین پوتینو و سس مارچوبه یا سبزیجات معطر)	75
<b>کباب بادهجان</b> (کوفته ترکی، سیب زمینی، بادهجان به همراه سبزیجات معطر)	50
<b>ماهیچه با کته (سس مخصوص)</b>	52
<b>غذای دریایی</b>	
<b>پشقاب دریایی و میگو با کته</b> (انواع ماهی های فصل جنوب، پاستا مخصوص جنوب)	78
<b>گریل ماهور</b> (ماهی ماهور گریل شده به همراه زعفران و بیسکت میگو)	65
<b>میگوی گریل</b> (شاه میگو گریل شده با بلغور ترس، مخمترانه و سس خاوار)	70
<b>سالمون گریل</b> (سالمون گریل شده با کرست زیتون و پنیر پارمیدیان، پوره سیب زمینی، اسفناج، نودل سوخاری و سس تائی)	60
<b>قلیه میگو با کته</b>	62
<b>کته</b>	12
۱۵٪ خدمات	

 <b>Lebanese</b>	
<b>Shish Taouk</b> (Char-grilled cube of fresh chicken marinated with special arabic sauce)	38
<b>Mixed Grill</b> (Combination of meat kebab, shish taouk, lamb awsal, and lamb chops, lamb kofeh)	60
<b>Lamb Mansaf</b> (Lamb neck with vermicelli rice and tahini sauce)	55
<b>Tikka</b> (Lamb cutlets marinated with Arabic special spices)	48
<b>Meat Arayes</b> (Char-grilled minced meat in Arabic bread, served with cucumber yogurt sauce)	39
<b>Meat Biryani</b> (Biryani rice topped with sauteed lamb meat, fried onions, and nut, served with cucumber yogurt)	52
<b>Poultry</b>	
<b>Roasted Quail</b> (Roasted quails with Middle Eastern couscous served with grilled vegetables)	43
<b>Chicken Tantuni</b> (Pieces of marinated chicken thigh with hot sauce, Turkish bulgur served with rice)	55
<b>Roasted Chicken</b> (Roasted marinated chicken with whole-wheat, potato & special sauce)	45
<b>Stuffed Chicken Legs</b> (Stuffed chicken legs served with vegetable, baked potato, and nandos sauce)	45
<b>Sour chicken kebab with steamed rice</b>	49
<b>Stewed sour grapes with chicken &amp; steamed rice</b>	38
Service charge 15%	

 <b>غذای لبنانی</b>	
<b>شیش طاووک</b> ( مرغ کباب شده به همراه سبزیجات و سس مخصوص عربی )	38
<b>میگس گریل</b> ( شیش طاووک - لیمو تنکه - لیمو چایس - لیمو کفته )	60
<b>لمب منسف</b> ( گردن گوسفند به همراه برنج و تارمسلی و سس ارده )	55
<b>تیکه</b> ( تیکه های لیمو با ادویه عربی )	48
<b>ارایس گوشت</b> ( نان ساج - به همراه میگس گوشت گوسفندی - سبزی و ادویه جات عربی )	39
<b>بریانی گوشت</b> ( پلو معطر به همراه تانیچه با سس مخصوص عربی )	52
<b>غذای فلکیان</b>	
<b>بلدچین</b> ( بلدچین گریل با باغور مخمیرانه و سبزیجات گریل شده )	43
<b>تانتونی مرغ</b> ( تک های ران مرغ نرزه دار شده در سس تند به همراه باغور ترکی و برنج )	55
<b>چوجه مرغ رست شده</b> ( مرغ رست شده به همراه فریگا - سبب زمینی و سس مخصوص )	45
<b>ران مرغ پر شده</b> ( ران مرغ پر شده ، سبزیجات به همراه سیب زمینی توری و سس نانوز )	45
<b>اکبر چوجه با کته</b>	49
<b>قوره پادحجان با مرغ و کته</b>	38
۱۵ % سروس	

 <b>Cakes &amp; Desserts</b>	
<b>Rose Cheese Cake</b>	17
<b>Baklava Cake With Amaretto Sauce</b>	18
<b>Cinnamon Rolls Arabic</b>	17
<b>Arabik Baklava</b>	17
<b>Kunafa with icecream</b>	25
<b>Turkish Delight With Lokam</b>	20
<b>Bontie</b> (Coconut taste with chocolate)	16
<b>Sour Cherry dark chocolate</b> (Dark chocolate mousse & sour cherry marmalade)	17
<b>Vanilla &amp; Caramel Cake</b> (Cream vanilla sponge with caramel layer)	18
<b>Cara</b> (Caramel & milky chocolate sponge & sliced of almond)	18
<b>Fruit Platter</b>	28
Service charge 15%	

 <b>دسر و کیک</b>	
<b>چیز کیک رز</b>	17
<b>کیک باقلوا به همراه سس پادام</b>	18
<b>رول دارچین</b>	17
<b>باقلاوی عربی</b>	17
<b>کنافه به همراه بستنی</b>	25
<b>ترکیش دی لیت به همراه تیکه ی لوزوم</b>	20
<b>بونتی</b> ( کیک نارنگی به همراه شکلات )	16
<b>دارگ شکلات آبیالو</b> ( موس شکلات دارک با پوره آبیالو )	17
<b>وانیل کارامل</b> ( کیک وانیل کرم با روکش کارامل )	18
<b>کارا</b> ( کیک شکلات شیرینی به همراه کارامل و پادام )	18
<b>بشقاب میوه های تازه فصل</b>	28
۱۵ % سروس	

DELZHIN	
Cold Drinks	
Seasonal Fresh Juice	16
Rose & Saffron Drink	18
Jalap & Wild Blackberry	20
Iced Latte (Ginger / Cinnamon / Caramel / Chocolate)	20
Lemonade (Mint / Ginger / Rose)	20
Aisha (Rosemary, Amaretto, Lemon, Mint)	20
Iranian Mocktail (Yogurt, Cucumber, Mint, Lemon, Cumin)	22
Beirut Bull (Red bull, Musk willow, Hazelnut, Cactus, Lemon)	24
Passion Fruit (Mango, Pineapple, Passion fruit, Lemon)	23
Ginger Flips (Ginger, Mango, Coconut, Cinnamon, ice cream)	23
Bingo (Pineapple, Mango, Strawberry & ice cream)	23
Spring Sense (Pineapple, Strawberry, Coconut, Aloe vera)	25
Service charge 15%	

DELZHIN	
نوشیدنیهای سرد	
16	آب میوه فصل
18	شرbet رز و زعفران
20	شرbet خرما و شاه توت جنگلی
20	آیس لاته ( زنجبیل / کارامل / شکلات / دارچین )
20	لیموناد ( ساده / نعنا / زنجبیل / رز )
20	آیशा ( رزماری ، بادام تلخ ، لیمونرش ، نعنا )
22	ماکتیل ایرانی ( ماست ، خیار ، نعنا ، لیمونرش ، زیره )
24	بیروت بول ( ربنول ، بیدمشک ، فندق ، ککتوس ، لیمونرش )
23	پشن فروت ( انبه ، آنتاس ، پشن فروت ، لیمو )
23	جینجر فلیپس ( زنجبیل ، انبه ، نارگیل ، دارچین ، بستنی )
23	بینگو ( آنتاسی ، انبه ، توت فرنگی و بستنی )
25	اسپرینگ سنس ( آنتاس ، توت فرنگی ، نارگیل ، آلوورا )
۱۵٪ سروس	

DELZHIN	
Coffee	
Turkish Coffee	25
Arabian Coffee	1 Portion 23 2 Portion 35
Chemex	35
Espresso	17
Cappuccino	19
Latte	20
Flat White	20
Ginger Latte	22
Irish Black Forest	24
Saffron Macchiato	30
Hot drinks	
Cinnamon & Orange Herbal Tea	1 Portion 25 2 Portion 30
Black Tea Wild Fruit	1 Portion 17 2 Portion 23
Green Tea Tangerine Peel & Lemon	1 Portion 15 2 Portion 20
Moroccan Tea	1 Portion 17 2 Portion 27
Hazelnut Dark Chocolate	24
Salep	23
Service charge 15%	

DELZHIN	
قهوه	
25	قهوه ترک
23	قهوه عربی
35	کمکس
17	اسپرسو
19	کاپوچینو
20	لاته
20	فلت وایت
22	جینجر لاته
24	آیریش بک فاست
30	ماکیاتو زعفران
قهوه های خاص را می توان با دارچین ، هل ، چیک ، و گیاهان وشنی هم سرو نمود.	
نوشیدنی های گرم	
25	دمنوش استانبولی پرتقال و دارچین
30	چای سیاه و میوه های جنگلی
17	چای سبز به همراه پوست نارنگی و لیمو
23	چای مراکش
15	دارک چاکلت فندق
20	شعلب
17	
27	
24	
23	
۱۵٪ سروس	