

HAFT KHAN

All Prices Are Exclusive Of %5 VAT



BREAKFAST

IRANIAN | INTERNATIONAL

Kaleh Pacheh

کَلَّة وِباچَّة
کله پاچه

Sheep's Head & Trotters – 219.0

کَلَّة وِباچَّة کاملة
کله پاچه کامل

Sheep's Head – 184.0

کله
رأس الخروف

Half a Face Meat – 55.0

نیم صورت
نصف الوجه

Tongue with Pharynx – 55.0

زبان با حلق و حنجره
لسان مع الحلق والحنجرة

Half a Brain in Soup – 25.0

آب گوشت نصف مغز
شوربة نصف دماغ

Trotters – 19.0

پاچه
أقدام الخروف

Tripe – 29.0

سیرابی
کرشمة

Brain – 28.0

مغز
دماغ

Ash Sabzi Shirazi - 39

Traditional Shirazi herb soup made with fresh greens, tender beans, and aromatic spices, slow-cooked and served warm for an authentic and hearty Persian breakfast

شوربة تقليدية من شيراز تُحضّر من خضار طازجة، بقوليات مطهية ببطء وتوابل عطرية. تقدّم ساخنة لوجبة فطور فارسية أصيلة ومريحة

سوپ سنتی شیرازی تهیه شده از سبزیهای تازه، حبوبات نرم و ادویه های معطر که به آرامی پخته شده و به صورت گرم برای یک صبحانه اصیل و مقوی ایرانی سرو می شود

Scramble Bun

Slider Potato bun filled with scrambled egg, bacon, cheese sauce and saute mushroom

58



خيز سلايدر بالبطاطا محشو بالبيض المخفوق، لحم مقدد، صلصة جبن وفطر مقلي
اسلايدر به همراه نان سيب زميني، اسكرامبل، بيكن، سس پنير و قارچ سرخ شده

69

Seven point plate

avocado, kale, spinach, halloumi cheese, scrambled, quinoa, beetroot, mushroom

آفوكادو، كال، سبانخ، جبن حلومي، بيض مخفوق، كينوا شمندر وفطر

آفوكادو، كيل، اسفناج، پنير هالومي، اسكرامبل، كينوا، ليو و فارچ



Poached egg with smoked salmon

english muffin topped with poached egg, avocado sliced, hollandaise sauce and smoked salmon sliced

مافن إنجليزي مع بيض مسلوقة، شرائح أفوكادو، صلصة هولنديز وشرائح سلمون مدخن

مافين انگليسي به همراه تخم مرغ عسلي، برش های آفوكادو، سس هلندی و ورقه های سالمون دودی



79

59

Eggs Benedict

english muffin topped with guacamole, poached eggs, bacon, hollandaise sauce, micro green and rocola

مافن إنجليزي مع غواكامولي، بيض مسلوقة، لحم مقعد، صلصة هولنديز، ميكرو جرين وروكولا

مافين انگليسي به همراه گواكاموله، تخم مرغ عسلي، بيكن، سس هلندی، ميكروجرين و روکولا



Homous lobia kebab

kenje kebab topped red beans stew and homous

کباب کینجه مع حساء لوبيا حمراء وحمص

کينجه کباب به همراه خوراکی لوبيا قرمز و حموص



69

39

Fresh Bowl

avocado sliced, green dip, apple julienne, egg boild, red radish and sesame

شرائح أفوكادو، صلصة خضراء، شرائح تفاح، بيض مسلوقة، فجل أحمر وسمنسم

اسلايس آفوكادو، ديب سبز، سبب رشته شده تخم مرغ پخته، تربچه و کنجد



Shakshouka

eggs poached in a sauce of tomatoes, olive oil, onion, and garlic, cumin, paprika, cheese and parsley leaves

بيض مسلوقة في صلصة طماطم طازجة، زيت زيتون، بصل، ثوم، كمون، فلفل أحمر، جبن وأوراق بقدونس

تخم مرغ پخته شده در سس گوجه فرنگی تازه، روغن زيتون، فلفل، پیاز، سیر پاپریکا، پنیر و برگ جعفری



42

French toast

Fried brioche toast with fresh berries with cream and chocolate

توست فرنسی مقلي مع توت الفراولة، التوت الأحمر، والتوت الأزرق مع كريمة وشوكولاتة

نان بريوش سرخ شده با توت فرنگی، رزبری و بلوبری به همراه خامه و شکلات

46



English sizzling plate

69



sun side egg with halloumi fried, red beans stew, bacon, sweet corn, sausage and mushroom on the hot plater

بيض ساند سايد مع جبن حلومي مقلي، حساء لوبيا حمراء، لحم مقعد، ذرة حلوة، سجق وقطر على صينية ساخنة

تخم مرغ نيمرو به همراه پنير هالومي، خوراک لوبيا، بيکن، ذرت شيرين، سوسيس و قارچ بروی ظرف داغ چدنی

Ghormeh fried eggs

Confit lamb with fried eggs with fresh bread and side dish



49

لحم الغُرمه مع البيض المقلي، يُقدّم مع خبز طازج
گوشت بره قورمه شده با نیمرو همراه با نان تازه

OMLET VEGES

French style omlet topped with green marrow, onion, capsicum, mushroom, sun-dried tomato and micro green

أومليت فرنسي مع كوسة مفرومة، بصل، فلفل حلو، فطر، طماطم مجففة وميكرو جرين
املت با تاپينگ كدو سبز، پياز، فلفل رنگی، قارچ، گوجه خشك و ميكروگرين



Lunch & Dinner

Available from 12:00 PM TO 2:00 AM

HAFT KHAN

RESTAURANT COMPLEX

Soup of the Day

Ask your server for today's freshly prepared soup

يرجى سؤال النادل عن شوربة اليوم الطازجة

برای اطلاع از سوپ تازه امروز از گارسون سوال بفرمایید

STARTERS

COLD

23

Baba Ghanoush

Smoky roasted eggplant blended with tahini, garlic, and lemon juice

بادنجان مشوی مدخن ممزوج مع الطحينة والثوم وعصير الليمون
بادمجان دودی میکس شده با ارده، سیر و آب لیمو



26

Hummus

Classic chickpea and tahini dip with lemon juice and olive oil

غموس الحمص مع الطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون
پیش غذای نخود و ارده با آب لیمو و روغن زیتون



23

Borani Spinach

Creamy spinach and herb dip, served chilled with a touch of garlic, mixed with yogurt

غموس السبانخ بالأعشاب مع اللبن والثوم يُقدَّم بارداً
دپ اسپنچ و سبزیجات با ماست، سیر و طعم خنک
بورانی سبانخ



23

Beetroot Yogurt

Creamy yogurt blended with roasted beetroot, dill, and a touch of garlic for a naturally sweet and refreshing Persian starter

لبن کریمی ممزوج بالشمندر المشوي والشبث ولمسة خفيفة من
الثوم، كمقبلات إيرانية منعشة وحلوة بطبيعتها

ماست خامه‌ای ترکیب شده با چغندر کبابی، شوید و مقدار کمی
سیر؛ پیش‌غذای ایرانی با طعمی طبیعی، شیرین و تازه



15

Plain Yogurt

Fresh strained yogurt, smooth and refreshing
لبن مصفى وطازح بطعم خفيف
ماست تازه و صافى شده



21

Mast Khiar

Traditional Persian yogurt with cucumber, dried mint, and herbs

لبن بالخيار - لبن إيراني تقليدي يُقدَّم مع الخيار والنعناع المجفف والأعشاب العطرية
ماست و خيار



29

Zeitoun Parvardeh

Marinated green olives with pomegranate molasses, walnuts, and fresh Persian herbs
زيتون أخضر متبل بديس الرمان، الجوز، وأعشاب فارسية طازجة
زيتون پرورده



Borani Eggplant

Silky eggplant purée with olive oil and a hint of lemon mixed with yogurt

بوریه بادنجان ناعمة مع زيت الزيتون ولمسة ليمون ممزوجة باللبن
پوره بادمجان با روغن زيتون و ليمو، مخلوط با ماست

23



21

Mast Moosir

Creamy yogurt with Persian shallots

لبن كريمي ممزوج بالموصير الفارسي
ماست موسير



39

Kashk o Kadoo

Sautéed zucchini layered with kashk (Persian curd whey), fried garlic and onions, and dried mint

كوسا مقليه بطبقات، مغطاة بالكشك (مصنوع اللبن الفارسي)، ثوم وبصل مقليين ونعناع

كدو تفت داده شده لایه‌ای، کشک، سیر و پیاز

**Kashk o Bademjan**

Roasted eggplant topped with kashk, garlic, and caramelized onions

بادنجان مشوي مع الكشك والثوم والبصل المكرمل

بادمجان كبابی همراه با کشک، سیر و پیاز کاراملی شده

39



34

Onion Dilmah

Crispy rolled onion with light seasoning and saffron tomato sauce.

لفائف بصل مقرمش متبل بخفة ويُقدّم مع صلصة طماطم بالزعفران
پیاز ترد رول شده با ادویه ملایم و سس گوجه‌فرنگی زعفرانی

**Mirza Ghasemi**

Smoked eggplant with tomato, garlic, and egg, served warm

بادنجان مدخن مطهو مع الطماطم والثوم والبيض يُقدّم ساخناً
میرزا قاسمی

42



39

Special Halim Bademjan

Traditional Persian eggplant dish made with lamb, rice, eggplant, and kashk

طبق ایرانی تقلیدی محضّر من لحم الغنم، الأرز، البادنجان، والكشك

گوشت گوسفندی، برنج، بادمجان، کشک





Caviar Platter

An elegant appetizer featuring Persian caviar, served chilled on ice with crackers, toast points, crème fraîche, chopped red onion, chives, hard-boiled eggs, and capers. Available in 15 g, 25 g, 50 g, and 100 g tins

مقبلات فاخرة من الكافيار الفارسي، تُقدّم مبردة على الثلج مع كراكرز، توست، كريمة فريش، بصل أحمر مفروم، ثوم معمر، بيض مسلوق، وكاير. متوفرة بعبوات 15غ، 25غ، 50غ، و100غ
 بشقاب خاویار؛ پیش‌غذای لوکس شامل خاویار ایرانی، سرو شده به‌صورت خنک روی یخ همراه با کراکر، نان تست، کرم فرش، پیاز قرمز خردشده، تره، تخم‌مرغ آب‌پز و کپپر. قابل سفارش در بسته‌های ۱۵، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ گرم

- 15 Gram 390
- 25 Gram 530
- 50 Gram 850
- 100 Gram 1350



An additional charge of **AED 100** will apply for each bowl of smoked salmon

سیتم إضافة مبلغ **100 درهم إماراتي** عن كل وعاء من السلمون المدخن
 به ازای هر کاسه سالمون دودی، مبلغ **۱۰۰ درهم** به صورت‌حساب اضافه خواهد شد

Avocado & Chicken Salad

59

Grilled chicken breast with ripe avocado, cherry tomatoes, cucumber, and mixed greens, finished with a light lemon herb vinaigrette

صدر دجاج مشوي مع أفوكادو ناضج، طماطم كرزية، خيار وخضروات مشكلة، مع تتبيلة خفيفة من الأعشاب والليمون

سالاد مرغ و أفوكادو با سينه مرغ گريل شده، آووكادوي رسیده، گوجه گیلاسی، خيار و سبزیجات مخلوط، با سس لیمو و سبزیجات



Fattoush

39

A Levantine salad with mixed greens, cucumber, tomato, radish, and crispy toasted pita chips, tossed in a tangy sumac-lemon dressing.

سلطة شامية بالخضروات المشكلة، الخيار، الطماطم، الفجل وقطع خبز بيتا محمص مقرمشة

سالاد فتوش با سبزیجات مخلوط، خيار، گوجه، تربچه و جیبس پیتای ترد با سس سماق و لیمو



Choopan Salad

39

A refreshing and healthy salad prepared with cherry tomatoes, cucumber, capsicum, parsley, cheese, and red onion, lightly dressed with olive oil and fresh lemon juice, finished with selected seasoning spices

سلطة منعشة وصحية محضرة من الطماطم الكرزية، الخيار، الفلفل الحلو، البقدونس، الجبن، والبصل الأحمر، مع تتبيلة خفيفة من زيت الزيتون وعصير الليمون الطازج، ومكثفة بتوابل مختارة

سالادی تازه و سالم تهیه شده از گوجه گیلاسی، خيار، فلفل دلمه ای، جعفری، پنیر و پیاز قرمز، با سس سبک روغن زیتون و آب لیمو تازه، و طعم دار شده با ادویه جات



Tabbouleh

39

A fresh Levantine parsley salad with bulgur, tomatoes, mint, lemon, and olive oil

سالاد شامية طازجة مع البقدونس، البرغل الطماطم، النعناع، الليمون وزيت الزيتون

سالاد تبوله با جعفری تازه، بلغور، گوجه، نعناع، لیمو و روغن زیتون



41

Shirazi Salad

Refreshing Persian salad made with finely diced cucumber, tomato, and red onion, tossed with dried mint, lemon juice, and olive oil

سلطة فارسية منعشة مع الخيار المقروم ناعماً الطماطم، والبصل الأحمر، مع النعناع المجفف، عصير الليمون وزيت الزيتون

سالاد شیرازی



Grilled Fruit & Quinoa Salad

Grilled seasonal fruits served with tricolor quinoa, lettuce, and a honey-lemon (mustard) dressing.

فواكه موسمية مشوية مع كينوا ثلاثية الألوان، خس، وصوص عسل وليمون



53

سالاد میوه گریل شده با کینوا سه رنگ، کاهو و سس عسل و لیمو

Barg (Plater)

289

Thin slices of tenderloin lamb marinated with saffron and onions, grilled over open flame with grilled tomato and Bread(500g)

شرانج رقیعة من لحم التندرلوین الغنمی مُثَمَّلة بالزعفران والبصل، مشویة علی النار المباشرة مع طماطم مشویة وخبز(500 غرام)

ورقه‌های نازک راسته گوسفندی مزه‌دار شده با زعفران و پیاز، همراه گوجه کبابی و نان (500 گرم)



Shishlik (Plater)

375

Persian Succulent lamb Chops marinated with saffron and herbs, grilled over charcoal served with grilled tomato and Bread (800g)

صلع خروف طری مُثَمَّل بالزعفران والأعشاب ومشوی علی الفحم، تُقدَّم مع طماطم مشویة وخبز (800 غرام)

راسته دنده گوسفندی مزه‌دار شده با زعفران و سبزیجات معطرهمراه گوجه کبابی و نان(800 گرم)



Koobideh Kebab (Plater)

155

Juicy minced lamb kebab grilled to perfection over charcoal with grilled tomato and Bread (500 g)

لحم عنیم مفروم وطری مشوی علی الفحم بإتقان، تُقدَّم مع طماطم مشویة وخبز (500 غرام)

کباب چرخ‌کرده‌ی گوسفندی آبدار، همراه گوجه کبابی و نان (500 گرم)



Joojeh Kebab (Plater)

125

Marinated chicken pieces grilled over charcoal with grilled tomato and Bread. Choice of breast and thigh (500g)

قطع دجاج مُثَمَّلة ومشویة علی الفحم، تُقدَّم مع طماطم مشویة وخبز، خیار بین صدر او فخذ (500 غرام)

جوجه کباب (500 گرم)



Haft Khan Special Platter

(Serves 8)

2 servings of plain steamed rice
2 servings of baghali polo (rice with dill and fava beans)
1 serving of albajoo polo (sour cherry rice)
1 whole lamb shank
2 koobideh kebabs (250 g each)
2 Haft Khan special kebabs (600 g each)
1 skewer of chenjeh kebab (300 g)
1 skewer of boneless chicken kebab (500 g)
Ghormeh Sabzi stew and Gheymeh stew (half portion)

حصتان من الأرز الأبيض
حصتان من باقالي بولو (أرز بالتبوت والبقول)
حصّة واحدة من أرز الكرز الحامض (ألبا بولو)
بد خروف كاملة
سيخان من كباب كوبيده (٢٥٠ غرام لكل سيخ)
سيخان من كباب هفت خوان الخاص (٦٠٠ غرام لكل سيخ)
سيخ واحد من كباب تشنجه (٣٠٠ غرام)
سيخ واحد من كباب الدجاج بدون عظم (٥٠٠ غرام)
بيخنة الخضار (قرمه سبزی) وبيخنة قیمه (نصف حصّة)

1350

2 پرس برنج ساده
2 پرس باقالی بولو
1 پرس البالوبلو
1 دست گوسفندی کامل
2 سیخ کباب کوبیده (هرکدام ٢٥٠ گرم)
2 سیخ کباب مخصوص هفت خوان (هر سیخ ٦٠٠ گرم)
1 سیخ چنجه (٣٠٠ گرم)
1 سیخ جوجه بدون استخوان (٥٠٠ گرم)
خورشت سبزی و خورشت قیمه (نیم پرس)

Barg (1 person)

Thin slices of tenderloin lamb marinated with saffron and onions, grilled over open flame with grilled tomato and Bread(300g)

175

شرائح رفيعة من لحم التندربولون الغنمي مُثبلة بالزعفران والبصل، مشوية على النار المباشرة مع طماطم مشوية وخبز (300 غرام)

ورقه‌های نازک راسته گوسفندی مزه‌دار شده با زعفران و پیاز، همراه گوجه کبابی و نان (300 گرم)



Koobideh Kebab (1 person)

Juicy minced lamb kebab grilled to perfection over charcoal with grilled tomato and Bread (150+150 g)

80

لحم غنم مفروم وطري مشوى على الفحم بإتقان، يُقدّم مع طماطم مشوية وخبز (غرام 150+150)

کباب چرخ‌کرده‌ی گوسفندی آبدار، همراه گوجه کبابی و نان (گرم 150+150)



Soltani (1 person)

One juicy skewer Barg and one Koobide, grilled to perfection and served together for the ultimate kebab experience served with grilled tomato and Bread

140

سیخ من برگ الطری و سیخ من الکووبیده، مشویان بإتقان و تُقدّمان معاً لتجربة کباب متکاملة، مع طماطم مشوية وخبز

یک سیخ برگ آبدار و یک سیخ کووبیده، گریل‌شده همراه گوجه کبابی و نان



Kenjeh (1 person) Gusfandi(Lamb) Gusale (Veal)

115
84

Chunks of marinated lamb or Veal grilled on skewers, juicy and flavorful with grilled tomato and Bread (300g)

قطع لحم غنم أو لحم عجل مُثبلة ومشوية على الأسياخ؛ طرية وغميئة بالنكهة، تُقدّم مع طماطم مشوية وخبز (غرام 300)

تکه‌های گوشت گوسفندی یا گوشت گوساله مزه‌دار شده و گریل‌شده همراه گوجه کبابی و نان (گرم 300)



Joojeh Kebab (1 person)

Marinated chicken pieces grilled over charcoal with grilled tomato and Bread. Choice of breast and thigh (300g)

75

قطع دجاج مُثبلة ومشوية على الفحم، تُقدّم مع طماطم مشوية وخبز. خيار بين صدر أو فخذ(غرام 300)

جوجه کباب (گرم 300)



Darbari

A perfect combination of one Joojeh Kebab and one flavorful Koobideh, grilled to perfection with grilled tomato and bread



مزيج مثالي من سيخ واحد من جوجه سيخ وواحد من كوبيده اللذيذة، مشوي بالكامل ويقدم مع طماطم مشوية وخبز
تركيب يك سيخ جوجه كباب و يك سيخ كوبيده ، كباب شده به طور كامل و سرو با گوجه كبابي و نان

560

Mix Grill Platter for 3

A generous selection of Persian grilled favorites, including Barg, Kenjeh, Joojeh, two skewers of Koobideh, served with rice, grilled tomato, and bread

تشکیله سخیه من اطاق مشویه ایرانیه مفصله، بما فی ذلک بارغ، کنجه، جوج
سیخان من کوبیده، تقدم مع الأرز والطماطم المشویه والخبز

انتخاب فراوانی از غذاهای محبوب گریل شده ایرانی، شامل برگ، چنجه، جوجه، دو سیخ
کوبیده، سرو شده با برنج، گوجه کبابی و نان



Shishlik (1 person)

Persian Succulent lamb Chops marinated with saffron and herbs, grilled over charcoal served with grilled tomato and Bread (500g)

صلع خروف طری مُثَلّ بالزعفران والأعشاب ومشوی علی الفحم، تُقدّم مع طماطم مشویه
وخبز (500 غرام)

راسته دنده گوسفندی مزهدار شده با زعفران و سبزیجات معطرهمراه گوجه کبابی و نان (500 گرم)

235



175

Barg (1 person)

Thin slices of tenderloin lamb marinated with saffron and onions, grilled over open flame with grilled tomato and Bread (300g)

شراخ رفیعه من لحم التندرلوین الغنمی مُثَلّة بالزعفران
والبصل، مشویه علی النار المباشرة مع طماطم مشویه وخبز (300 غرام)

ورقه‌های نازک راسته گوسفندی مزهدار شده با زعفران و پیاز،
همراه گوجه کبابی و نان (300 گرم)



Shrimp Kebab

Char-grilled shrimp skewers with lemon and herbs, with grilled tomato and Bread

أسياخ روپييان مشویه علی الفحم مع الليمون والأعشاب
العطرية، تُقدّم مع طماطم مشویه وخبز

سیخ‌های میگو با لیمو و سبزیجات معطر، همراه گوجه
کبابی و نان

144



Mix Grill Platter for 4

A premium assortment of our signature kebabs: Barg, Kenjeh, Joojeh, Shishlik, and two skewers of Koobideh, served with rice, grilled tomato, and bread

تشكيلة ممتازة من كبابنا المميز: بارغ، كنجة، جوجه، شيشليك، وسيخان من كوبيده، تُقدم مع الأرز والطماطم المشوية والخبز

695



برگ، كنجة، جوجه، شيشليك و دو سيخ كوبيده، سرو شده با برنج، گوجه كبابی و نان

85

Bone-In Chicken Kebab

Marinated chicken pieces with olive oil and saffron (500g)

قطع دجاج متبل بزيت الزيتون والزعفران (500 غرام)
مرغ تكهشده با روغن زيتون و زعفران (500 گرم)



65

Masti Joojeh

Chicken breast marinated in strained yogurt and special spices (300 g)

صدر دجاج متبل باللبن الزبادي المصفى وبهارات خاصة (300 غرام)
سینه مرغ، ماست چکیده، ادویه مخصوص (300 گرم)



84

Masti Tikka

veal fillet marinated in strained yogurt (300 g)

غرام فيليه لحم العجل متبل باللبن الزبادي المصفى (300 غرام)
فيله گوساله، ماست چکیده (300 گرم)



215

Haft Khan Special Kebab

Lamb shishlik and chicken drumstick kebab, served with special house sauce (600 g)

شيشليك لحم غنم وكباب قلم فخذ الدجاج، يُقدّم مع
صلصة خاصة (600 غرام)
شيشليك، قلم ران مرغ، سس مخصوص (600 گرم)



Hamour Fish Fillet

Tender hamour fish fillet flavored with saffron, served with special house sauce

فيله سمك الهامور المتبل بالزعفران، يُقدّم مع صلصة خاصة
فيله ماهی هامور، زعفران، سس مخصوص

95



Lamb Shoulder Plate 4 PERSON

Slow-cooked lamb shoulder served with saffron rice and Baghali Polo

کتف غنم مطهو ببطء يُقدَّم مع أرز بالزعفران وباقالی بولو

41

Pickle shoor

15

Pickle Naz khatoon

15

Pickle Red cabbage

15

Pickle Liteh

15

15

Pickle Garlic

545

سردست گوسفندی همراه با چلو زعفرانی و باقالی بولو

279

Kaseh Kabab

A mix of Persian kebabs total of 3 skewer of Koobideh, Barg, and Kenjeh, served with grilled tomato, local butter, and saffron rice

تشکيلة من ثلاثة أسياخ كباب إيراني: كباب كوييده وبرغ وكنجه، مع طماطم مشوية وزبدة محلية وأرز بالزعفران

ترکیب سه سیخ کباب ایرانی: کوییده، برگ و چنجه، همراه با گوجه کبابی، کره محلی و برنج زعفرانی



Loobia Sabz Polo with Lamb Neck

A Shirazi-style rice infused with green beans, tomatoes, and saffron, paired with slow-cooked lamb neck

أرز على الطريقة الشيرازية مع اللوبيا الخضراء والطماطم والزعفران، يُقدّم مع رقبة خروف مطهوه ببطء

برنج شیرازی با لوبیاسبز، گوجه و زعفران، همراه با گردن گوسفندی آرام‌پز

185



LAMB

165

Pardeh Polo

Persian Spiced rice with persian barberries and almonds, wrapped in a golden Aubergine crust, filled with your choice of meat lamb or chicken

أرز إيراني منقّل مع الزرشك واللوز، ملفوف بقشرة بادنجان ذهبي ومحشوّ بلحم الخروف أو الدجاج حسب الاختيار

برنج ادویه‌ای ایرانی با زرشک و بادام، پیچیده در لایه بادمجان طلائی و پر شده با گوشت انتخابی: گوسفندی یا مرغ

CHICKEN

115



Chicken Tahchin

Classic Persian baked crispy saffron rice layered with marinated chicken, yogurt, and egg

أرز بالزعفران مقرمش ومخبوز، بطبقات من الدجاج المنقّل واللبن والبيض و برنج زعفرانی تُرد و پخته‌شده در فر، لایه‌دار با مرغ مزهدار، ماست و تخم‌مرغ

110



Meat & Eggplant Tahchin

Oven-baked meat and rice served with traditional Persian stew

لحم وأرز مخبوزان في الفرن وتقدّمان مع بختة فارسية تقليدية

گوشت و برنج پخته‌شده در فر، سرو شده همراه با خورش سنتی ایرانی

165



110

Zereshk Polo ba Morgh

Persian saffron rice with persian barberries served with tender chicken in a rich saffron tomato sauce

أرز إيراني بالزعفران والزرشك، يُقدّم مع دجاج طري بصلصة الزعفران والطماطم

برنج زعفرانی ایرانی با زرشک، همراه مرغ لطیف در سس غلیظ زعفرانی-گوجه



Shekar Polo Shirazi

A gently sweeten Persian rice dish with tangerina, Almond and Pistachios flake, Served with Ghimeh Stew

أرز إيراني محليّ بقليل من قشر اليوسفي مع لوز وفستق، يُقدّم مع مرقّة قيمّة

برنج ایرانی شیرین‌شده ملایم با پوست پرتقال، خلال بادام و پسته؛ سرو شده با خورشت قیمه



175

195

Albaloo Polo LAMB

Fragrant sour cherry rice paired with tender slow-cooked lamb neck, finished with glazed cherries and pistachios for a rich Persian flavor

أرز بالآلبالو العطريّ يُقدّم مع رقبة لحم غنم مطهوه ببطء، ومزين بالآلبالو مكرمل وفستق ولنكهة فارسية غنيّة

برنج معطر آلبالویی همراه با گردن گوسفند آرام‌پز شده، تکمیل‌شده با آلبالوی براق و پسته برای طعمی اصیل ایرانی



Kalam Polo Shirazi

Persian rice dish cooked with finely shredded cabbage, fresh herbs, and a blend of spices, served with meat balls

أرز إيراني مطهوّ مع الكرنب المفروم والأعشاب والتوابل، يُقدّم مع كرات اللحم

برنج ایرانی پخته‌شده با کلم ریز خردشده، سبزیجات تازه و ادویه‌ها؛ همراه کوفته گوشت



119

185

Adas Polo with Lamb Neck

Persian rice cooked with lentils, served with slow-braised lamb neck on the bone, complemented with raisins and walnuts

ارز إيراني مطهو مع العدس، يُقدّم مع لحم رقبة الغنم مع العظم مطهو على مهل، مع الزبيب والجوز

گوشت گردن گوسفندی با استخوان، برنج، عدس، کشمش و گردو



ALBALOO POLO CHICKEN

Traditional Persian sweet & sour cherry rice served with caramelized chicken

130



أرز بالألبالو الحلو والحامض على الطريقة الفارسية يُقدّم مع دجاج مكرمل
ألبالو پلوی شیرین و ترش ایرانی همراه با مرغ کاراملی شده

Lapoloee

165

Oven-baked meat and rice served with traditional Persian stew

لحم وأرز مخبوزان في الفرن ويُقدّمان مع بختة فارسية تقليدية
گوشت و برنج پخته‌شده در فر، سرو شده همراه با خورش سنتی ایرانی



Shakhdar Polo

440

A special pot of Persian colorful rice with whole saffron-marinated chicken, stuffed with nuts and dried fruits (for two persons)

قدر خاص من الأرز الفارسي الملون مع دجاج كامل ممتلئ بالزعفران، ومحشو بالمكسرات والفواكه المجففة (لشخصين)
دیس مخصوص برنج رنگی ایرانی با مرغ کامل مزه‌دار شده با زعفران، پر شده با مغزها و میوه‌های خشک (مناسب دو نفر)



115

DIZI/ABGOOSHT

Traditional Persian Ragout a rich slow-cooked stew with lamb, chickpeas, beans, potatoes, and tomato, served with fresh bread

طبقی ایرانی تقلیدی مطهو ببطء من لحم الغنم، الحمص، الفاصولياء، البطاطس والطماطم،
و يُقدّم مع الخبز الطازج

خوراک سنتی ایرانی با گوشت گوسفند، نخود، لوبیا، سیب‌زمینی و گوجه، پخته‌شده به آرامی و سرو با نان تازه



255

Haft Khan Special Chelow Gosht

Persian steamed rice served with slow-braised lamb on the bone, flavored with special aromatic spices, garnished with slivered pistachios and almonds, tangerine peel, raisins, and walnuts

آرز ایرانی مطهو مع العدس، يُقدّم مع لحم رقبة الغنم مع العظم مطهو على مهل، مع الزبيب والجوز

گوشت گردن گوسفندی با استخوان، برنج، عدس، کشمش و گردو



Dandeh Polo

Layered saffron rice baked with tender lamb ribs, yogurt, and egg, served golden and crisp

آرزو زعفران مخبوز بطبقات من ضلع الخروف الطري مع اللبن والبيض، يُقدّم ذهبياً ومقرمشاً

189

برنج زعفرانی لایه‌دار پخته‌شده با دنده‌های لطیف گوسفندی، ماست و تخم‌مرغ؛ سرو شده طلایی و ترد

85

Qormeh Sabzi

Classic Persian herb stew with lamb, kidney beans, and dried lime. Served with Rice

يخنة إيرانية تقليدية بالأعشاب، لحم الخروف، الفاصوليا الحمراء والليمون المجفف. تُقدّم مع الأرز

شامل گوشت بره، لوبيا قرمز و ليموعمانی. سرو با برنج



85

Qeimeh

Persian split pea stew with tomato and lamb, topped with crispy fries. Served with Rice

يخنة إيرانية باللوبيا المجزوءة، الطماطم ولحم الخروف ومغطاة بالبطاطس المقلية. تُقدّم مع الأرز

شامل گوشت گوسفند و سیبزمینی سرخکرده. سرو با برنج



120

Okra Stew

Slow-cooked lamb meat shank simmered with okra, tomatoes, and aromatic spices for a rich southern-style Persian stew. Served with Rice

ساق لحم خروف مطهو ببطء مع البامية والطماطم وتوابل عطرية بنكهة إيرانية جنوية. تُقدّم مع الأرز

ماهیچه بره آرامپز شده با بامیه، گوجه و ادویه های معطر؛ سبک جنوبی و غلیظ. سرو با برنج



129

Bademjoon Lamb Shank Stew

Persian eggplant stew slow-cooked with tomatoes and tender lamb meat shank. Served with Rice

يخنة إيرانية بالبادنجان والطماطم وساق لحم الخروف المطهو ببطء. تُقدّم مع الأرز

شامل ماهیچه بره و سرو با برنج



129

Qalieh with Fish

Southern Persian fish stew with tamarind, garlic, and cilantro. Served with rice

يخنة السمك على الطريقة الجنوبية مع التمر الهندي والثوم والكزبرة. تُقدّم مع الأرز

خورش ماهی جنوبی با تمر هندي، سير و گشنيز، سرو شده با برنج



129

Qalieh with Shrimp

Aromatic southern-style shrimp stew with tamarind and herbs. Served with rice

خنة جمبري على الطريقة الجنوبية مع التمر الهندي والأعشاب. تُقدّم مع الأرز

خورش میگو جنوبی معطر با تمر هندي و سبزیجات، سرو شده با برنج



Fesenjan

Persian pomegranate and walnut stew with chicken. Served with Rice

يخنة إيرانية بالرمان والجوز، مع خيار الدجاج أو كرات لحم الخروف. تُقدَّم مع الأرز

شامل رب انار و گردو، انتخاب مرغ یا کوفته گوشت بره. سرو با برنج



109
119

Chicken
Meatball

Baghali Polo

Dill & Fava Bean Rice
آرز بالباقلاء والشبث

35



Zereshk Polo

Barberry Rice
آرز بالزرشك

37



Plain rice

آرز ابيض
برنج ساده

31



Albalou Polo

آرز بالبرقوق
البالو پلو

35



SEA FOOD

Zobeidi Fish

Zobeidi Fish with Veg Fries, Capsicum Sauce & Hashou

سمك الزبيدي مع بطاطس وخضار مقلية، صلصة الفلفل الحلو وخبثو
ماهی حلوا با سیب زمینی سرخ کرده سبزیجات، سس فلفل دلمه ای شیرین و خبثو

159



Shoureideh Fish

Whole Shoureideh fish filled with aromatic herb hashou and spicy tamarind paste, gently oven-roasted for an authentic Persian coastal flavor

سمكة شوریده كاملة محشوة بالأعشاب العطرية ومعجون تمر هندي حار، مشوية برفق في الفرن بنكهة فخرسية ساحلية أصيلة

ماهی کامل شوریده، شکم پر شده با حبثو سبزیجات معطر و تمر هندي تند، به آرامی در فر پخته شده با طعمی اصیل از سواحل جنوب ایران

155



Lamb Shank Confit

135

Traditional Persian confit of lamb shank simmered in oil

موزة خروف مطهية ببطء على الطريقة الفارسية التقليدية في الزيت
ماهيچه گوسفندی به روش سنتی ایرانی که به آرامی در روغن پخته شده است



Chicken Caramelized

79

Slow-cooked chicken in oil, crisp on the outside and juicy inside

دجاج مطهو ببطء في الزيت، مقرمش من الخارج وطري من الداخل
مرغ پخته شده به آرامی در روغن، ترد از بیرون و آبدار از داخل



Lamb Neck Confit

Traditional Persian confit of lamb neck simmered in oil

رقبة خروف مطهية ببطء في الزيت على الطريقة الفارسية التقليدية



135

گردن گوسفندی پخته شده به روش کانفیت سنتی ایرانی در روغن

Beef Stroganoff

Tender strips of beef in a creamy mushroom sauce, served with crispy potato on top

شرائح لحم بقري طرية بصلصة فطر كريمية، تُقدم مع بطاطس مقرمشة
نوارهای لطیف گوشت گوساله در سس خامه‌ای قارچ، سرو شده با سیب‌زمینی ترد



Tongue & Mushroom Ragout

Braised beef tongue cooked with mushrooms in a rich ragout sauce and fries

لسان بقر مطهو ببطء مع الفطر في صلصة راجو غنية، يُقدم مع بطاطس مقلية

زبان گوساله آرام‌پز شده با قارچ در سس راگوی غلیظ، همراه با سیب‌زمینی سرخ‌کرده



INTERNATIONAL

Available from 12:00 PM TO 2:00 AM

HAFT KHAN

RESTAURANT COMPLEX

Carpaccio with Green Leaves

Thinly sliced beef carpaccio style served with fresh green leaves, parmesan shreds, capers, and balsamic olive dressing

لحم بقرى مقطع شرائح رفيعة على طريقة كارباتشيو مع أوراق خضراء طازجة، شرائح بارميزان، كبر وصوص زيت الزيتون البلسمی
كارپاچيو گوشت گاو با برگه‌های سبز تازه، تکه‌های پارمزان، کاپر و سس بالزامیک زيتون

67



54



Fried Calamari Rings

Tempura-fried calamari rings served with a tangy dipping sauce.

حلقات کالیمازی مقلیة بأسلوب التمبرورا، تُقدَّم مع صلصة غمس حامضة
حلقة‌های کالاماری سوخاری به سبک تمپورا، همراه با سس ترش

56



Dynamite Shrimp

Crispy fried shrimp tossed in a spicy creamy sauce, served over cabbage

روبیان مقلی مقرمش مغطى بصلصة كريمة حارة ويُقدَّم على الملفوف
میگو سوخاری ترد در سس کرمی تند، سرو شده روی کلم



Caviar Platter

An elegant appetizer featuring Persian caviar, served chilled on ice with crackers, toast points, crème fraîche, chopped red onion, chives, hard-boiled eggs, and capers. Available in 15 g, 25 g, 50 g, and 100 g tins

مقبلات فاخرة من الكافيار الفارسي، تُقدّم مبردة على الثلج مع كراكرز، توست، كريمة فريش، بصل أحمر مفروم، ثوم معمر، بيض مسلوق، وكاين. متوفرة بعبوات 15غ، 25غ، 50غ، و100غ
 بشقاب خاویار؛ پیش‌غذای لوکس شامل خاویار ایرانی، سرو شده به‌صورت خنک روی یخ همراه با کراکر، نان تست، کرم فرش، پیاز قرمز خردشده، تره، تخم‌مرغ آب‌پز و کپپر. قابل سفارش در بسته‌های ۱۵، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ گرم

- 15 Gram 390
- 25 Gram 530
- 50 Gram 850
- 100 Gram 1350



An additional charge of AED 100 will apply for each bowl of smoked salmon

سیتم إضافة مبلغ 100 درهم إماراتي عن كل وعاء من السلمون المدخن
 به ازای هر کاسه سالمون دودی، مبلغ ۱۰۰ درهم به صورت‌حساب اضافه خواهد شد

Tenderloin Fillet Angus Steak

Prime Angus tenderloin fillet, exceptionally tender and delicately flavored, grilled to perfection and served with mashed potato or fries

فيليه أنغوس فاخر، طري للغاية وبنكهة متوازنة، مشوي بإتقان ويُقدَّم مع بطاطس مهروسة أو مقلية



Rib-Eye Steak with Tarragon Sauce & Fries

Grilled rib-eye steak served with creamy tarragon sauce and crispy fries

ستیک ریب آی مشوی یقدم مع صلصة الطرخون الکریمیة و بطاطس مقلیة مقرمشة

245

الستیک ریب آی گریل شده همراه با سس خامه ای ترخون و سیب زمینی سرخ کرده

109

Grilled Salmon Fillet with Lime & Dill Sauce

Grilled salmon fillet topped with a fresh lime and dill cream sauce and vegetable

فیله سلمون مشوی بصلصة الليمون والشبث - فیله سلمون مشوی ومغظی بصلصة کریمیة بالليمون والشبث مع الخضار. خيار بين هرس البطاطس أو البطاطس المقلية

فیله سالمون گریل شده با سس لیمو و شوید - فیله سالمون گریل شده با سس خامه ای لیمو و شوید، همراه سبزیجات. انتخاب پوره سیب زمینی یا سیب زمینی سرخ کرده



235

Grilled Shrimp with Tropical Salsa

Char-grilled shrimp served with zesty tropical fruit salsa, vegetables, and a side dish

جمبري مشوي على الفحم يُقدم مع سالسا فواكه استوائية منعشة، خضار وطبق جانبي میگوئی گریل شده روی زغال، سرو شده با سالسای میوه های استوایی، سبزیجات و دورچین



Rigatoni Pasta with Beef Tenderloin

Rigatoni pasta with romesco sauce and sliced beef tenderloin

باستا ریگاتونی مع صلصة رومیسکو و شرائح فیلیه لحم بقري
پاستا ریگاتونی با سس رومسکو و برش‌های فیله گوشت گوساله

105



Penne Pasta with Chicken & Mushroom

Penne pasta with chicken and mushroom in a rich creamy sauce

باستا پینّی مع الدجاج والفطر بصلصة کریمیة غنية
پاستا پنه با مرغ و قارچ در سس خامه‌ای غلیظ

85



Lasagna

Fresh handmade pasta, beef ragout, mozzarella, fresh white sauce

مکرونة طازجة محضرة يدويًا مع راجو اللحم، موزاريللا
وصلصة بيضاء طازجة

پاستای تازه دست‌ساز با راگوی گوشت، پنیر موزارلا و
سس سفید تازه

115



Pizza 4Mix

A signature mix featuring four distinct flavors on one pizza:
Margherita, Picante, Pepperoni, and Pistachio Turkey

115



مزيج مميز من أربعة نكهات في بيتزا واحدة: مارغريتا، بيكانتي، بيبروني وتركي بالفستق
تركيبي ویژه از چهار طعم متفاوت در یک بيتزا: مارگاريتا، بيكانته، بيبروني و بوقلمون پسته‌ای

80

Margherita Pizza

Classic Italian-style pizza with pomodoro sauce, fresh mozzarella, Italian basil, grated parmesan, and extra virgin olive oil

پیتزا ایتالیایی کلاسیک با سس پومودورو، موزاریلا تازه، ریحان ایتالیایی، پنیر پارمزان رنده‌شده و روغن زیتون فرابکر

**Picante Pizza**

Bianca sauce topped with mozzarella cheese, charcoal-style bacon, king oyster and button mushrooms, pickled red onions, mustard seed pickles, microgreens, and grated parmesan

پیتزا بصلصه بیانکا مع جین موزاریلا، بیکن مشوی علی الفحم بطریقه الشیف، فطر کینگ اویستر و فطر زنی، بصل احمر مخلل، مخلل حبوب الخردل، خضار صغیره وجین بارمیزان میشور

پیتزا با سس بیانکا، پنیر موزاریلا، بیکن ذغالی به سبک سرآشپز، قارچ کینگ اویستر و دکمه‌ای، پیاز قرمز ترشی، خیارشور دانه خردل، میکروگرین و پارمزان رنده‌شده



110

105

Chicken Caesar Pizza

Pomodoro sauce pizza topped with mozzarella, grilled chicken, baby gem lettuce, sun-dried tomatoes, Caesar dressing, black and green olives, and grated parmesan

مع موزاریلا، دجاج مشوی، خس بیبی جم، طماطم مجفقه، صلصه سبزر، زیتون اسود واخضر وجین بارمیزان میشور

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا، مرغ گریل‌شده، کاهوی بیبی جم، گوجه خشک، سس سزار، زیتون سیاه و سبز و پارمزان رنده‌شده

**Meat Garlic Pizza**

Pomodoro sauce topped with mozzarella cheese, roasted tenderloin slices, garlic aioli sauce, arugula leaves, and grated parmesan

پیتزا بصلصه پومودورو مع جین موزاریلا، شرائح فیله مشویه، صلصه آیولی بالثوم، أوراق الجرجیر وجین بارمیزان میشور

پیتزا با سس پومودورو، پنیر موزاریلا، برش‌های فیله گوساله برشته، سس آیولی سیر، برگ روکولا و پارمزان رنده‌شده



115

105

Pepperoni Pizza

Pomodoro sauce pizza topped with fresh mozzarella, pepperoni slices, grated parmesan, finished with honey mustard sauce

پیتزا بصلصه پومودورو مع موزاریلا تازه، شرائح پیپرونی، جین بارمیزان میشور ولمسه من صلصه الخردل بالعسل

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا تازه، برش‌های پیرونی، پنیر پارمزان رنده‌شده و سس هانی ماستارد



115

Burrato Pizza

Pomodoro sauce pizza topped with fresh mozzarella, pepperoni slices, grated parmesan, finished with honey mustard sauce

پیتزا بصلصه پومودورو مع موزاریلا تازه، شرائح پیپرونی، جین بارمیزان میشور ولمسه من صلصه الخردل بالعسل

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا تازه، برش‌های پیرونی، پنیر پارمزان رنده‌شده و سس هانی ماستارد



95

Hamburger

Classic beef patty with lettuce, cheese, onion, and salsa sauce, topped with caramelized onion, served with fries

قرص لحم بقري كلاسيكي مع خس، جبنة، بصل، وصلصة سالسا، مع بصل مكرمل ويقدم مع بطاطس مقلية

برگر كلاسيك گوشت گوساله با كاهو، پنير، پياز و سس سالسا، همراه با پياز كاراملی و سيب زمینی سرخ کرده



Philly Cheese Burger

Juicy beef patty topped with sautéed beef fillet, onions, and melted cheese, served with fries

برغر لحم بقري طري مغطى بشرائح فيليه لحم سوتيه، بصل وجبنة مذابة، يُقدم مع بطاطس مقلية

برگر آبدار گوشت گوساله با فيله گوساله تفت داده شده، پياز و پنير ذوب شده، همراه با سيب زمینی سرخ کرده

107



Sliders

Mini beef burgers with cheese and pickles, perfect for sharing

برغر لحم بقري صغير مع الجبنة والمخللات، مثالي للمشاركة ميني برگرهای گوشت گوساله با پنير و خيارشور

109



29

Sharbat Sekanjebin

Mint & vinegar syrup with cucumber slices
شراب النعناع والخل مع شرائح الخيار
شربت نعنای و سرکه همراه با برش‌های خیار



Saffron Breeze

Lemonade with saffron & rose
ليمونادة مع الزعفران وماء الورد
ليموناد با زعفران و گلاب

33



29

Persian Cooler

Teff seeds, rosewater, basil seeds
حبوب الشيريت، ماء الورد، وبذور الريحان
دانه تخم شيريتي، گلاب و تخم ريحان



Malek Khatoon

Sweet basil seed, Bahar narenj & purple flower
بذور الريحان الحلو، زهر النارنج وزهرة بنفسجية
تخم ريحان، بهار نارنج و گل بنفش

29



Shiraz

32

Basil seeds, saffron, orange blossom, rose, lime, honey
حبوب الريحان، الزعفران، زهر البرتقال، الورد، الليمون والعسل
تخم ريحان، زعفران، بهار نارنج، گلاب، ليمو و عسل شيراز



Havij Bastani

Carrot juice with saffron ice cream & rosewater
عصير الجزر مع بوظة الزعفران وماء الورد
آب هويج با بستنی زعفرانی و گلاب

29



20

Doogh

Salted yogurt drink with mint, served still
شراب اللبن المملح بالنعناع
دوغ



HaftKhan Doogh

Salted yogurt drink with mint, Bidmeshk, lime
شراب اللبن بالنعناع والبيدمشك والليمون
دوغ با نعنای، بيدمشک و ليمو

25



32

Virgin Mojito

Fresh mint, lime & soda
نعناع طازج، ليمون وصودا
عناع تازه، ليمو و سودا



34

Slushi Mojito

Fresh mint, lime & soda, crushed ice
نعناع طازج، ليمون وثلج مجروش
نعناع تازه، ليمو و يخ خرد شده



29

Lemonade

Classic refreshing lemon drink
مشروب ليمون منعش كلاسيكي
نوشيدنی كلاسيك ليمویی

**Citrus Sunrise**

Orange and pomegranate layered with lemon fizz, bright and tangy
مشروب منعش بطبقات من البرتقال والرمان مع فوار الليمون، منعش وحامضي
نعناع تازه، ليمو و يخ خرد شده



32

Pomegranate Cooler

Pomegranate juice, lime & mint
عصير رمان مع ليمون ونعناع
آب انار با ليمو و نعناع



36

Passion Mojito

Fruity mix of lime, orange, blackberries, and passion fruit syrup, perfectly fizzy with soda

مزيج فاكهي من الليمون الأخضر، البرتقال، التوت الأسود، وشراب فاكهة العاطفة، مع لمسة غازية مثالية من الصودا
تركيبي ميوهاي از ليموترش سبز، پرتقال، تمشک سياه و شربت پشن فروت که با سودا به خوبی گازدار شده است



36

Moroccan Mojito

A refreshing blend of lime, mint, agave, and Moroccan tea, served over crushed ice

مزيج منعش من الليمون الأخضر، النعناع، شراب الأغاف، والشاي المغربي، يُقدّم مع ثلج مجروش
ترکيبی طراوت بخش از ليموترش سبز، نعناع، شربت آگاو و چای مراکش که با یخ خرد شده سرو می شود



38

Havana Dream

Tropical flavors of pineapple, ginger, coconut, and basil, topped with blueberry sparkling juice

نکھات استوائیة من الأناناس، الزنجبيل، جوز الهند، والريحان، ومُرْتَن عصير توت أزرق فوار

طعمهای استوایی آناناس، زنجبیل، نارگیل و ریحان که با آب بلوبری گازدار تکمیل شده است



38

Mango Tango

A creamy tropical blend of mango, strawberries, yogurt, and citrus, perfectly balanced and smooth

مزيج استوائي كريمي من المانجو، الفراولة، الزبادي، والحمضيات، متوازن وناعم بشكل مثالي
ترکيبی استوایی و خامه ای از انبه، توت فرنگی، ماست و مرکبات که کاملاً متعادل و لطیف است



38

Tokyo Ginger

A bold fusion of fresh ginger, strawberries, and orange, blended into a smooth, invigorating drink

مزيج جريء من الزنجبيل الطازج، الفراولة، والبرتقال، ممزوج ليعطي مشروباً ناعماً ومنعشاً

ترکيبی جسورانه از زنجبیل تازه، توت فرنگی و پرتقال که به نوشیدنی ای نرم و انرژی بخش تبدیل شده است



COLD DRINKS

Fresh Juices – 28.00

Orange / Apple / Carrot / Pomegranate / Watermelon
برتقال / تفاح / جزر / رمان / بطيخ
پرتقال / سیب / هویج / انار / هندوانه

Iced Teas – 34.00

Lemon / Peach / Saffron & Honey / Hibiscus & Rose
ليمون / خوخ / زعفران و عسل / کزکدیه و ورد
لیمو / هلو / زعفران و عسل / هیبیسکوس و رز

HOT DRINKS

Persian Black Tea – 16.00

شاي أسود إيراني
چای سیاه ایرانی

Green Tea – 19.00

شاي أخضر
چای سبز

Massala Tea – 19.00

شاي ماسالا
چای ماسالا

Black Tea Pot for 2 – 31.00

إبريق شاي أسود لشخصين
قوری چای سیاه دو نفره

Saffron Tea – 19.00

شاي الزعفران
چای زعفران

Karak Tea – 16.00

شاي كرك
چای کرک

Haft Khan Tea – 24.00

شاي هفت خوان
چای هفت خوان

Black Tea Pot for 4 – 59.00

إبريق شاي أسود لأربعة أشخاص
قوری چای سیاه چهار نفره

COFFEES

CLASSIC

Espresso – 18.00

اسپرسو

Americano – 22.00

آمریکانو

Cortado – 29.00

کورتادو

Flat White – 25.00

فلت وایت

Cappuccino – 24.00

کاپوچینو

Latte – 24.00

لاته

Spanish Latte – 26.00

لاته اسپانیایی

Add Syrup _ 6.00

Nutella
Lotous
Chocolate
Saffron
Lavender
Salted Caramel
Caramel

BREWED

Turkish Coffee – 22.00

قهوة تركية
قهوه ترک

V60 Pour Over – 33.00

في 60 تقطير يدوي
وی ۶۰ دم‌آوری دستی

Driper - 33.00

قهوه فرانسوی

HAFTKHAN

SPECIALITIES

Haft Khan Signature Brew – 33.00

cold brew

Haft Khan Affogato – 35.00

Espresso poured over saffron ice cream
اسپرسو نیسکب فوق آیس کریم الزعفران
اسپرسو ریخته شده روی بستنی زعفرانی

Velvet Latte – 34.00

A luxurious blend of espresso, honey, and silky cream
مزیج فاخر من الإسبریسو، العسل، وكريمة ناعمة حريرية
ترکیبی لوکس از اسپرسو، عسل و خامه‌ای لطیف و ابریشمی

Rose Cappuccino – 32.00

کاپتیشنو مع الورد
کاپوچینو با عصاره رز

SMOOTHIES

Fruit Smoothies – 34.00

Banana & Strawberry / Mango & Pineapple / Mixed Berry / Passionfruit & Peach / Strawberry & Mango

موز و فراولة / مانجو و آناناس / توت مشكل / باشن فروت و خوخ / فراولة و مانج
موز و توت فرنگی / انبه و آناناس / بری مخلوط / پشن فروت و هلو / توت فرنگی و انبه

Avocado & Honey Smoothie – 37.00

Creamy avocado blended with Honey
آووکادوی خامه ای ترکیب شده با عسل

Berry Melon – 35.00

Strawberry, mint, watermelon

فراولة، نعناع، بطیخ
توت فرنگی، نعناع، هندوانه

MILKSHAKES

Classic Milkshakes – 39.00

Vanilla / Chocolate / Pistachio / Salted Caramel

فانیلیا / شوکولاته / فستق / کرامیل مملح
وانیل / شکلات / پسته / کارامل نمکی

Berries Milkshake – 39.00

Chocolate ice cream, raspberry, strawberry, blueberry

آیس کریم الشوکولاته، توت العلیق، فراولة، توت أزرق
بستنی شکلاتی، تمشک، توت فرنگی، بلوبری

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Zero Coke / Light Coca-Cola / Sprite / Fanta – 18.00

کوکاکولا / کوکاکولا زیرو / کوکاکولا لایت / سبرایت / فانتا

Still Water – 16.00 / 22.00

مياه عادية
آب معدنی

Sparkling Water – 22.00 / 32.00

مياه غازية
آب گازدار

Red Bull – 31.00

رید بُل

ADDITIONAL

Choice of Milk – 8.00

Soy, Almond, Coconut, Oat

صویا، لوز، جوز الهند، شوفان
سویا، بادام، نارگیل، جو دوسر

choice of Syrups – 5.00

Vanilla, Caramel, Chocolate, Saffron

فانیلیا، کرامیل، شوکولاته، زعفران
وانیل، کارامل، شکلات، زعفران

45

Pistachio Petit Gâteau

Rich chocolate cake layered with chocolate mousse, pistachio, and milk chocolate

کیک شکولاته غنی بطبقات من موس شکولاته و الفستق و شکولاته بالحلیم

کیک شکلاتی غنی با لایه‌های موس شکلات، پسته و شکلات شیری



45

Hazelnut Petit Gâteau

Chocolate cake filled with chocolate mousse, hazelnut, and dark chocolate.

کیک شکولاته محشو بموس شکولاته و البندق و شکولاته الداکنه
کیک شکلاتی پرشده با موس شکلات، فندق و شکلات تلخ



30

Brownies

Classic rich chocolate brownies with a fudgy center.

براونیز شکولاته کلاسیکی بقلب طری و غنی
براونی شکلاتی کلاسیک با مغز نرم



56

Kunafa Pistachio Cheesecake

Creamy cheesecake layered with crispy Kunafa, topped with roasted pistachios and light pistachio paste

تشیزیک کریمی بطبقات من الکنافة المقرمشة، مغطى بفستق محمص ومعجون فستق خفیف

چیژیک خامه‌ای با لایه کنافه ترد، پسته برشته و کرم پسته



42

Fresh Choco bowl

Fresh hot chocolate over seasonal berries

شکولاته ساخنة طازجة فوق فواكه موسمية
شکلات داغ تازه روی میوه‌های فصل



Strawberry Tart

Crisp tart shell filled with smooth vanilla cream and strawberry jam, topped with fresh strawberries

قالب تارت مقرمش محشو بکریمه فانلیلیا ناعمة ومری الفراولة ومزین
بفراولة طازجة

تارت ترد با کرم وانیلی لطیف، مربای توت‌فرنگی و توت‌فرنگی تازه



45

19

Nun Khomei

Classic Persian choux pastry filled with light whipped cream.

معجنات ایرانی تقلیدی محشوة بکريمة مخفوقة خفيفة
شیرینی سنتی ایرانی باخمیر شوو خامه سبک



32

Halwa Shirazi

حلوی تقلیدی من شیراز بقوام ناعم و نكهة ماء الورد
دسر سنتی شیرازی بافت لطیف و عطر گلاب



22

Falooda Shirazi

حلوی مثلجة تقلیدی بالنشاء و ماء الورد
دسریخی سنتی با نشاسته و گلاب



Fruit Platter

1 person – 28.00 | 2 persons – 59.00 | 4 persons – 89.00

تشکیله فواکه طازجة لشخص، شخصین أو أربعة أشخاص
سینی میوه تازه برای، ۲ یا ۴ نفر



Ranginak Platter

Date and walnut dessert with cinnamon flour and butter

حلوی ایرانی جنوبیة من التمر و الجوز مع دقيق محمص و قرفة
دسر جنوبی با خرما و گردو، آرد قنداده و دارچین

32



Choice of Ice Cream

Vanilla, Chocolate, Saffron, Pistachio

فانلیلیا، شوکولاته، زعفران، فستق
وانیلی، شکلاتی، زعفرانی، پسته ای

22



25

Falooda Bastani

Falooda Shirazi with saffron ice cream on top

فالوده شیرازی مع بوظة الزعفران
فالوده شیرازی با بستنی زعفرانی



52

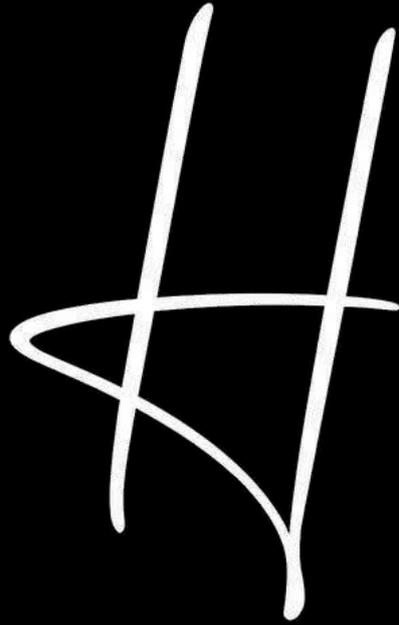
Tiramisu

Classic Italian layered dessert with espresso-soaked ladyfingers and creamy mascarpone

حلوی ایتالیة کلاسیکة بطبقات من بسکویت السافو و رديا المنقوع بالیسپرینسو و کريمة
الماسکارپونی الناعمة

دسر کلاسیک ایتالیایی لایه لایه با بیسکویت های آغشته به اسپرسو و کرم ماسکارپونه
لطیف





HAFT KHAN