

HAFT KHAN

All Prices Are Exclusive Of %5 VAT



BREAKFAST

IRANIAN | INTERNATIONAL

HAFTKHAN BREAKFAST

FOR TWO PERSON

79



- Flat Bread / Cheese (Manousheh)
- Cheese Platter: Halloumi / Mozzarella / Feta
- Sour cherry jam & Cream
- Lime & Zaatar Ball
- Hummus
- Green & Black Olive
- Honey & Butter
- Beetroot Dip
- Cucumber, Tomato & Red Radish
- Fruit Salad
- Baba Ghanoush
- Basil
- Sunny Side Eggs
- Nut Plate
- Fresh Breads

Kaleh Pacheh

کَلَّة وِباچَة
کله پاچه

Sheep's Head & Trotters – 219.0

کَلَّة وِباچَة کامله
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
شوربه 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

شوربه تقليديه من شیراز نُحْضَر من خضار طازجة، بقولیات 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

آفوکادو، کال، سبانخ، جین حلومی، بیض مخفوق، کینوا شمندر و فطر

آفوکادو، کیل، اسفناج، پنیر هالومی، اسکرامبل، کینوا، لیو و فارچ



Poached egg with smoked salmon

79

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

مافن انجلیزی مع بیض مسلوک، شرانج آفوکادو، صلصة هولندیز وشرانج سلمون مدخن

مافین انگلیسی به همراه تخم مرغ عسلی، برش های آفوکادو، سس هلندی و ورقه های سالمون دودی



Eggs Benedict

59

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

مافن انجلیزی مع گواکامولی، بیض مسلوک، لحم مققد، صلصة هولندیز، میکرو جرین و روکولا

مافین انگلیسی به همراه گواکاموله، تخم مرغ عسلی، بیکن، سس هلندی، میکروگرین و روکولا



Homous lobia kebab

69

kenje kebab topped red beans stew and homous

کیاب کینجه مع حساء لوبیا حمراء و حقمص

کینجه کیاب به همراه خوراکی لوبیا قرمز و حموص



Fresh Bowl

39

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

شرانج آفوکادو، صلصة خضراء، شرانج تفاح، بیض مسلوک، فجل احمر وسمسم

اسلایس آفوکادو، دپ سبز، سیب رشته شده تخم مرغ پخته، تربچه و کنجد



Shakshouka

42

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

بیض مسلوک فی صلصة طماطم طازجه، زيت زيتون، بصل، ثوم، کمون، فلفل احمر، جین واوراق پقدونس

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



French toast

Fried brioche toast with fresh berries with cream and chocolate

توست فرنیسی مقلي مع توت الفراولة، التوت الأحمر، والتوت الأزرق مع کریمه و شوکولاته

نان بریوش 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

SOUPS

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

11.5 ✓



~~26~~

Hummus

Classic chickpea and tahini dip with lemon juice and olive oil

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

13 ✓



~~23~~

Borani Spinach

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

غموس السبانخ بالأعشاب مع اللبن والثوم يُقدّم بارداً
دیب اسفناج و سبزیجات با ماست، سیر و طعم خنک
بورانی سبانخ

11.5 ✓



~~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

11.5 ✓



Enjoy 50% off all menu items.

~~15~~

Plain Yogurt

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



7.5



~~23~~

Borani Eggplant

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

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



11.5



~~21~~

Mast Khiar

Traditional Persian yogurt with cucumber, dried mint, and herbs

لبن بالخيار - لبن إيراني تقليدي يُقدّم مع الخيار والنعناع المجفّف والأعشاب العطرية
ماست و خيار



10.5



~~21~~

Mast Moosir

Creamy yogurt with Persian shallots

لبن كريمي ممزوج بالموصير الفارسي
ماست موسير



10.5



~~29~~

Zeitoun Parvardeh

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



14.5



Enjoy 50% off all menu items.

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~~



19.5



Mirza Ghasemi

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

بادنجان مدخن مطهو مع الطماطم والثوم والبيض يُقدّم ساخناً
میرزا قاسمی

~~42~~



21



Special Halim Bademjan

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

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

گوشت گوسفندی، برنج، بادمجان، کشک

~~49~~



24.5



Enjoy 50% off all menu items.

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 گيلاسی، خيار و سبزیجات مخلوط، با سس لیمو و سبزیجات

29.5



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 مقرمشة.

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

19.5



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، ومُنكهة 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

19.5



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

19.5



~~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

20.5



Enjoy 50% off all menu items.

Barg (Plater)

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

~~289~~

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)

144.5 ✓

**Shishlik (Plater)**

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

~~375~~

صلع خروف طري 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)

187.5 ✓

**Koobideh Kebab (Plater)**

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

~~155~~

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

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

77.5 ✓

**Joojeh Kebab (Plater)**

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

~~125~~

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

جوجه کباب (500 گرم)

62.5 ✓



Enjoy 50% off all menu items.

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 albaloo 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 بالشبث والبقول)
- حصة واحدة من أرز الكرّز الحامض (ألبالو 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)
- بخنة الخضار (قرمه سبزی) وبخنة قیمه (نصف حصة)

675



~~1350~~

- 2 پرس برنج ساده
- 2 پرس باقالی پلو
- 1 پرس البالوپلو
- 1 دست گوسفندی کامل
- 2 سیخ کباب کوبیده (هر کدام 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 خورشست قیمه (نیم پرس)

Joojeh Kebab (1 person)

~~75~~

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

قطع دجاج مُثَبَّلَة ومَشْوِيَة على الفحم، تُقَدَّم مع طماطم مشوية وخيزر. خيار بين صدر أو فخذ (300 غرام)
جوجه كباب (300 گرم)



37.5



Koobideh Kebab (1 person)

~~80~~

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

لحم غنم مفروم وطري مشوي على الفحم بإتقان، تُقَدَّم مع طماطم مشوية وخيزر (150+150)
كباب چرخ‌کردهی گوسفندی آبدار، همراه گوجه کبابی و نان (150+150 گرم)



40



Soltani (1 person)

~~140~~

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

سیخ من برگ الطري وسيخ من الكوبيده، مشويان بإتقان وتُقَدَّمان معاً لتجربة كباب متكاملة، مع طماطم مشوية وخيزر

یک سیخ برگ آبدار و یک سیخ کوبیده، گریل شده همراه گوجه کبابی و نان



70



Kenjeh (1 person) Gusfandi(Lamb)

~~115~~

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

قطع لحم غنم أو لحم عجل مُثَبَّلَة ومَشْوِيَة على الأسياخ، طرية وغنيّة باللحمة، تُقَدَّم مع طماطم مشوية وخيزر (300 غرام)

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



57.5



Enjoy 50% off all menu items.

Darbari

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



62



~~124~~

مزيج مثالي من سيخ واحد من جوجه سيخ وواحد من كوبيده اللذيذة، مشوي بالكامل ويُقدم مع طماطم مشوية وخبز

تركيب يك سيخ جوجه كباب و يك سيخ كوبيده ، كباب شده به طور كامل و سرو با گوجه كبابی 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

تشكيلة سخية من أطباق مشوية إيرانية مفضلة، بما في ذلك بارغ، كنجة، جوج، سيخان من كوبيده، تقدم مع الأرز والطماطم المشوية والخبز

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



280 ✓

Shishlik (1 person)

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

ضلع خروف طری مُتبل بالزعفران والأعشاب ومشوى على الفحم، يُقدّم مع طماطم مشوية وخبز (500 غرام)

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

~~235~~

117.5 ✓

~~175~~

Barg (1 person)

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

شرائح رفیعة من لحم التندربولین الغنمی مُتبلّة 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)



87.5 ✓

Shrimp Kebab

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

أسیخا روپیان مشوية على الفحم مع الليمون والأعشاب العطرية، تُقدّم مع طماطم مشوية وخبز

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

~~144~~

72 ✓

~~95~~

Hamour Fish Fillet

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

فیله سمک الهامور المتبل بالزعفران، يُقدّم مع صلصة خاصة

فیله ماهی هامور، زعفران، سس مخصوص



47.5 ✓

Haft Khan Special Kebab

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

شیشلیک لحم غنم وکباب قلم فخذ الدجاج، يُقدّم مع صلصة خاصة(600 غرام)

شیشلیک، قلم ران مرغ، سس مخصوص (600 گرم)

~~215~~

107.5 ✓



Enjoy 50% off all menu items.

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~~

347.5 ✓



برگ، چنجه، جوجه، شیشلیک و دو سیخ کوبیده، سرو شده با برنج، گوجه کبابی و نان

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

~~20.5~~ ~~41~~

Pickle shoor

~~7.5~~ ~~15~~

Pickle Naz khatoon

~~7.5~~ ~~15~~

Pickle Red cabbage

~~15~~

7.5

Pickle Liteh

~~15~~

7.5

~~15~~

Pickle Garlic

7.5

10.5

~~21~~

~~545~~

272.5



سردست گوسفندی همراه با چلو زعفرانی و باقالی پلو

Enjoy 50% off all menu items.

~~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 كويده وبرغ وكنجه، مع طماطم مشوية وزبدة محلية وأرز بالزعفران

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



139.5 ✓

Loobia Sabz Polo with Lamb Neck

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

آرز علی الطريقة الشيرازية مع اللوبياء الخضراء والطماطم والزعفران، يُقدّم مع رقبة خروف مطهوه ببطء

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

~~185~~

92.5 ✓



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

آرز ایرانی منبث مع الزرشك واللوز، ملفوف بقشرة بادنجان ذهبي ومحشو بلحم الخروف أو الدجاج حسب الاختيار

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

82.5 ✓

**Chicken Tahchin**

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

آرز بالزعفران مقرمش ومخبوز، بطبقات من الدجاج المنبث واللبن والبيض و برنج زعفرانی نرّد و پخته‌شده در فر، لایه‌دار با مرغ مزهدار، ماست و تخم‌مرغ

~~110~~

55 ✓

**Meat & Eggplant Tahchin**

Oven-baked meat and rice served with traditional Persian stew

لحم وأرز مخبوزان في الفرن ويُقدّمان مع بخنة فارسية تقليدية

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

~~165~~

82.5 ✓



Enjoy 50% off all menu items.

~~110~~

Zereshk Polo ba Morgh

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

آرز ایرانی بالزعفران والزرشك، يُقدّم مع دجاج طري بصلصة الزعفران والطماطم

برنج زعفرانی ایرانی با زرشك، همراه مرغ لطيف در سس غليظ زعفرانی-گوجه



55



Shekar Polo Shirazi

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

آرز ایرانی محليّ بقليل من قشر اليوسفي مع لوز و فستق، يُقدّم مع مرقّة قيمّة

برنج ایرانی شیرین شده ملايم با پوست پرتقال، خلال بادام و پسته؛ سرو شده با خورشت قيمه

~~175~~

87.5



~~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

آرز بالآلبالو العطري يُقدّم مع رقبة لحم غنم مطهوه ببطء، ومزين بالآلبالو مكرمل وفستق لنتكهة فارسية غنية

برنج معطر آلبالویی همراه با گردن گوسفند آرام پز شده، تکميل شده با آلبالوی براق و پسته برای طعمی اصیل ایرانی



97.5



Kalam Polo Shirazi

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

آرز ایرانی مطهوّ مع الكرنب المفروم والأعشاب والتوابل، يُقدّم مع كرات اللحم

برنج ایرانی پخته شده با كلم ريز خرد شده، سبزيجات تازه و ادويهها؛ همراه گوخته گوشت

~~119~~

59.5



~~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 ایرانی مطهوّ مع العدس، يُقدّم مع لحم رقبة الغنم مع العظم مطهوّ على مهل، مع الزبيب والجوز

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



92.5



Enjoy 50% off all menu items.

ALBALOO POLO CHICKEN

Traditional Persian sweet & sour cherry rice served with caramelized chicken

65 ✓

~~130~~



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

~~440~~

Shakhdar Polo

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 متبل بالزعفران، ومحمشو بالمكسرات والفواكه المجففة (لشخصين)
دیس مخصوص برنج رنگی ایرانی با مرغ کامل مزه دار شده با زعفران، پر شده با مغزها و میوه های خشک (مناسب دو نفر)



220



~~115~~

DIZI/ABGOOSHT (Weekly)

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

طبق ایرانی تقلیدی مطهو ببطء من لحم الغنم، الحمص، الفاصولياء، البطاطس والطماطم، ويُقدّم مع الخبز الطازج

خوراک سنتی ایرانی با گوشت گوسفند، نخود، لوبیا، سیب زمینی و گوجه، پخته شده به آرامی و سرو با نان تازه

57.5



~~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

127.5



Enjoy 50% off all menu items.

Dandeh Polo

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

أرز بالزعفران مخبوز بطبقات من ضلع الخروف الطري مع اللبن والبيض، يُقدَّم ذهبياً ومقرمشاً

~~189~~

94.5



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

STEWES
PERSIAN

~~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

42.5



Qeimeh

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

يخنة إيرانية باللوبيا المجزوة، الطماطم ولحم الخروف ومغطاة بالبطاطس المقلية. تُقدّم مع الأرز
شامل گوشت گوسفند و سیب‌زمینی سرخ‌کرده. سرو با برنج

~~85~~

42.5



~~120~~

Okra Stew (Weekly)

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 مطهؤ ببطء مع البامية والطماطم وتوابل عطرية بنكهة إيرانية جنوبية. تُقدّم مع الأرز

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

60



Bademjoon Lamb Shank Stew (Weekly)

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

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

شامل ماهیچه بره و سرو با برنج

~~129~~

64.5



~~129~~

Qalieh with Fish (Weekly)

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

64.5



Qalieh with Shrimp (Weekly)

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

~~129~~

64.5



Enjoy 50% off all menu items.

Fesenjan (Weekly)

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

54.5

59.5



~~109~~
~~119~~

Chicken
Meatball

Baghali Polo

Dill & Fava Bean Rice
أرز بالباقلاء والشبت

~~35~~



17.5



Zereshk Polo

Barberry Rice
أرز بالزرشك

~~37~~



18.5



Plain rice

أرز أبيض
برنج ساده

~~31~~



15.5



Albalou Polo

أرز بالبرقوق
البالو پلو

~~35~~



17.5



SEA FOOD

Shoureideh Fish

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

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

ماهی کامل شوریده، شکمپر شده با حشو سبزیجات معطر و تمر هندی تند، به آرامی در فر پخته شده با طعمی اصیل از سواحل جنوب ایران

~~155~~



77.5



Enjoy 50% off all menu items.

Lamb Shank Confit

Traditional Persian confit of lamb shank simmered in oil
موزه خروف مطهية ببطء على الطريقة الفارسية التقليدية في الزيت
ماهیچه گوسفندی به روش سنتی ایرانی که به آرامی در روغن پخته شده است

~~135~~



67.5



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

~~114~~



57



Enjoy 50% off all menu items.

Lamb Neck Confit

Traditional Persian confit of lamb neck simmered in oil

رقبة خروف مطهية ببطء في الزيت على الطريقة الفارسية التقليدية

67.5



~~135~~

گردن گوسفندی پخته شده به روش کانفیت سنتی ایرانی در روغن

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~~

33.5



~~54~~



Fried Calamari Rings

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

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

27 ✓



28 ✓

Dynamite Shrimp

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

روبیان مقلی مقرمش مغطی بصلصة کریمیة حارة وُیقدَّم علی الملفوف

میگو سوخاری ترد در سس کریمی تند، سرو شده روی کلم

~~56~~



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

مقيلات فاخرة من الكافيار الفارسي، تُقدّم مبردة على الفلج 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 کبیر. قابل سفارش در بسته‌های ۱۵، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ گرم

15 Gram

~~390~~

195



25 Gram

~~530~~

265



50 Gram

~~850~~

425



100 Gram

~~1350~~

675



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



122.5



~~245~~

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~~

122.5



استیک 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

54.5



~~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

میگوی گریل شده روی زغال، سرو شده با سالسای میوه های استوایی، سبزیجات و دورچین



1175



Enjoy 50% off all menu items.

Rigatoni Pasta with Beef Tenderloin

Rigatoni pasta with romesco sauce and sliced beef tenderloin

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

~~105~~

52.5



Penne Pasta with Chicken & Mushroom

Penne pasta with chicken and mushroom in a rich creamy sauce

باستا بیٹی مع الدجاج والفطر بصلصة کریمیة غنية
پاستا پنه با مرغ و قارچ در سس خامه ای غلیظ

~~85~~



42.5



Lasagna

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

مکرونة طازجة محضرة يدویاً مع راجو اللحم، موزاریلا
وصلصة بیضاء طازجة

پاستای تازه دست ساز با راگوی گوشت، پنیر موزارلا و
سس سفید تازه

~~115~~

57.5



Enjoy 50% off all menu items.

Pizza 4Mix

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

~~115~~

57.5



مزيج مميّز من أربعة نكهات في بيتزا واحدة: مارغريتا، بيكانتي، ببيروني وتركي بالفستق
تركيبي ویژه از چهار طعم متفاوت در يك بيتزا: مارگاريتا، بيكانته، پبيروني و بوقلمون پسته‌اي

~~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، پنیر پارمزان رنده شده و روغن زیتون فرابکر

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا تازه، پنیر پارمزان رنده شده و روغن زیتون فرابکر

40 ✓

**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 با سس بیانکا، پنیر موزاریلا، بیکن مشوی علی الفحم بطریقه الشیف، قطر کینگ اویستر و قطر رژی، بصل أحمر مخلل، مخلل حیوب الخردل، خضار صغيرة وجبن پارمیزان میشور

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

~~110~~

55 ✓

~~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 أسود وأخضر وجبن پارمیزان میشور

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا، مرغ گریل شده، کاهوی بیبی جم، گوجه خشک، سس سزار، زیتون سیاه و سبز و پارمزان رنده شده

52.5 ✓

**Meat Garlic Pizza**

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

پیتزا بصلصه پومودورو مع جبن موزاریلا، شرائح فیله مشویه، صلصه آیولی بالثوم، أوراق الجرجير وجبن پارمیزان میشور

پیتزا با سس پومودورو، پنیر موزاریلا، برش های فیله گوساله برشته، سس آیولی سیر، برگ روکولا و پارمزان رنده شده

~~115~~

57.5 ✓

~~105~~**Pepperoni Pizza**

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

پیتزا بصلصه پومودورو مع موزاریلا طازجة، شرائح بیپرونی، جبن پارمیزان میشور ولمسه من صلصه الخردل بالعسل

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا تازه، برش های پیرونی، پنیر پارمزان رنده شده و سس هانی ماستارد

52.5 ✓

**Burrato Pizza**

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

پیتزا بصلصه پومودورو مع موزاریلا طازجة، شرائح بیپرونی، جبن پارمیزان میشور ولمسه من صلصه الخردل بالعسل

پیتزا با سس پومودورو، موزاریلا تازه، برش های پیرونی، پنیر پارمزان رنده شده و سس هانی ماستارد

~~115~~

57.5 ✓



Enjoy 50% off all menu items.

~~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 ويُقدم مع بطاطس مقلية

برگر كلاسيك گوشت گوساله با كاهو، پنير، پياز و سس سالسا، همراه با پياز كاراملى و سيب زمينى سرخ كرده



47.5



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 مذاية، يُقدم مع بطاطس مقلية

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

~~107~~

53.5



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 خيار شور

~~109~~

54.5



Enjoy 50% off all menu items.

DRINKS

PERSIAN

~~29~~**Sharbat Sekanjebin**

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



14.5

**Saffron Breeze**

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



16.5

~~29~~**Persian Cooler**

Teff seeds, rosewater, basil seeds
 حبوب الشربة، ماء الورد، وبذور الريحان
 دانه تخم شربتی، گلاب و تخم ریحان



14.5

**Malek Khatoon**

Sweet basil seed, Bahar narenj & purple flower
 بذور الريحان الخلو، زهر النارنج وزهرة بنفسجية
 تخم ریحان، بهارنارنج و گل بنفش



14.5

~~32~~**Shiraz**

Basil seeds, saffron, orange blossom, rose, lime, honey
 بذور الريحان، الزعفران، زهر البرتقال، الورد، الليمون والعسل
 تخم ریحان، زعفران، بهارنارنج، گلاب، ليمو و عسل شیراز



16

**Havij Bastani**

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



14.5

~~20~~**Doogh**

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



10

**HaftKhan Doogh**

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



12.5



Enjoy 50% off all menu items.

MOCKTAILS

~~32~~

Virgin Mojito

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



16



Slushi Mojito

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



~~34~~
17



~~29~~

Lemonade

Classic refreshing lemon drink
مشروب ليمون منعش كلاسيكي
نوشيدنی كلاسيك ليمویی



14.5



Citrus Sunrise

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



~~34~~
17



~~32~~

Pomegranate Cooler

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



16



Enjoy 50% off all menu items.

~~36~~

Passion Mojito

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

مزیج فاکھی من الییمون الأخضر، البرتقال، التوت الأسود، وشراب فاکهة العاطفة، مع لمسة غازية مثالية من الصودا
ترکیبی میوه‌ای از لیموترش سبز، پرتقال، تمشک سیاه و شربت پشن فروت که با سودا به خوبی گازدار شده است



18



Moroccan Mojito

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

مزیج منعش من الییمون الأخضر، النعناع، شراب الأعاف، والشاي المغربي، يُقدّم مع تلج مجروش

ترکیبی طراوت بخش از لیموترش سبز، نعناع، شربت آگاو و چای مراکشی که با یخ خردشده سرو می‌شود



18



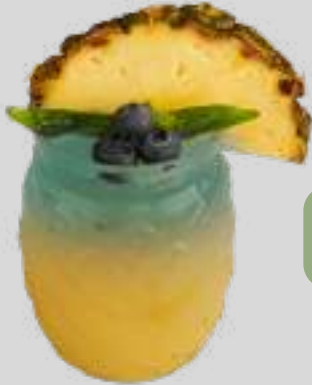
~~38~~

Havana Dream

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

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

طعم‌های استوائی آناناس، زنجبیل، نارگیل و ریحان که با آب بلویری گازدار تکمیل شده است



19



Mango Tango

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

مزیج استوائی کریمی من المانجو، الفراولة، الزبادي، والحمضيات، متوازن وناعم بشكل مثالي

ترکیبی استوائی و خامه‌ای از انبه، توت‌فرنگی، ماست و مرکبات که کاملاً متعادل و لطیف است



19



Tokyo Ginger

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

مزیج جریء من الزنجبیل الطازج، الفراولة، والبرتقال، ممزوج ليعطي مشروبًا ناعمًا ومنعشًا

ترکیبی جسورانه از زنجبیل تازه، توت‌فرنگی و پرتقال که به نوشیدنی‌ای نرم و انرژی‌بخش تبدیل شده است



~~38~~

19



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

Saffron & Honey
زعفران و عسل
زعفران و عسل

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
Lotus
Chocolate
Saffron
Lavender
Salted Caramel
Caramel

BREWED

Turkish Coffee – 22.00

قهوه ترکیه
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 پورید فوق آیس کریم زعفران
اسپرسو ریخته شده روی بستنی زعفرانی

Velvet Latte – 34.00

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

Rose Cappuccino – 32.00

کاپتشینو مع الورد
کاپوچینو با عصاره رز

Enjoy 50% off all menu items.

SMOOTHIES

Fruit Smoothies – 34.00

Mango & Pineapple / Mixed Berry / Strawberry & Mango
ماندو و آناناس / توت مشكل / فراوله و مانچ
انبه و آناناس / برى مخلوط / توت فرنگى و انبه

Avocado & Honey Smoothie – 37.00

Creamy avocado blended with Honey
آووكادوى خامه‌اى تركيب شده با عسل

Berry Melon – 35.00

Strawberry, mint, watermelon
فراوله، نعناع، بطيخ
توت فرنگى، نعناع، هندوانه

MILKSHAKES

Classic Milkshakes – 39.00

Vanilla / Chocolate
فانيليا / شوكولاته
وانيل / شكلات

Berries Milkshake – 39.00

Chocolate ice cream, blueberry
آيس كريم الشوكولاته، توت أزرق
بستنى شكلاتى، بلوبرى

SOFT DRINKS

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

كوكاكولا / كوكاكولا زيرو / كوكاكولا لايت / سبرايت / فانتا

Still Water – 16.00 / 22.00

مياه عادية
آب معدنى

Sparkling Water – 22.00 / 32.00

مياه غازية
آب گازدار

Red Bull – 31.00

ريد بُل

ADDITIONAL

Choice of Milk – 8.00

Soy, Almond, Coconut, Oat
صويا، لوز، جوز الهند، شوفان
سويا، بادام، نارگيل، جو دوسر

choice of Syrups – 5.00

Vanilla, Caramel, Chocolate, Saffron
فانيليا، كراميل، شوكولاته، زعفران
وانيل، كارامل، شكلات، زعفران

Enjoy 50% off all menu items.

~~40~~

Mango mirage tart

Mango puree, cream, sponge
Allergen: Mango, coconut, eggs, gluten

20



Choco eclair

Eclair, chocolate praline
Allergen: Gluten, milk, eggs

~~32~~

16



~~39~~

Sunwave

Cream cheese, violet, mango confit
Allergen: Dairy, Eggs, Gluten

19.5



Flaked almond tart

Almond sponge, vanilla Garnish
Allergen: Nuts, dairy, eggs, gluten

~~32~~

16



~~42~~

Ruby dream

Raspberry jam, mousse, sponge
Allergen: Raspberry, gluten

21



Silk date

Praline, date sponge
Allergen: Gluten, eggs

~~39~~

19.5



~~34~~

Cream berry cheesecake

Sponge, raspberry jam, praline
Allergen: Gluten, eggs, milk

17

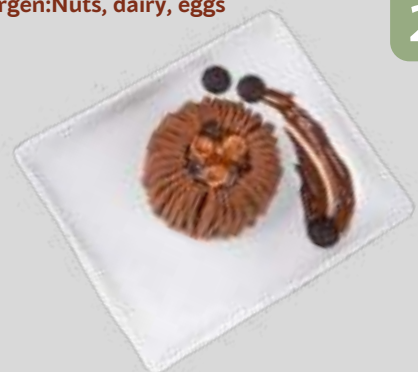


Hazelnut symphony

Hazelnut sponge, hazelnut praline, hazelnut mousse
Allergen: Nuts, dairy, eggs

~~44~~

22



Enjoy 50% off all menu items.

~~32~~

Halwa Shirazi

حلوى تقليدية من شيراز بقوام ناعم ونكهة ماء الورد
دسر سنتي شيرازي بافت لطيف و عطر گلاب



16



Choice of Ice Cream

Vanilla, Chocolate, Saffron, Pistachio

فانيليا، شوكولاتة، زعفران، فستق
وانيلي، شکلاتی، زعفرانی، پسته ای

~~22~~

11



~~22~~

Falooda Shirazi

حلوى مثلجة تقليدية بالنشاء وماء الورد
دسرخي سنتي با نشاسته و گلاب



11



Falooda Bastani

Falooda Shirazi with saffron ice cream on top

فالوده شیرازی مع بوظة الزعفران
فالوده شیرازی با بستنی زعفرانی

~~25~~



12.5



Fruit Platter

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

تشکيلة فواكه طازجة لشخص، شخصين أو أربعة أشخاص
سینی میوه تازه برای، ۲ یا ۴ نفر



Tiramisu

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

حلوی ایتالیایی کلاسیک به طبقات من بسکویت‌السا فوایدیالمنقوعبالسیریسو و کریمه
الماسکارزونی الناعمة

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

~~52~~

26



Golden crunch tart

Pecans, corn syrup

Allergen: Gluten, eggs

~~32~~



16



Enjoy 50% off all menu items.



HAFT KHAN