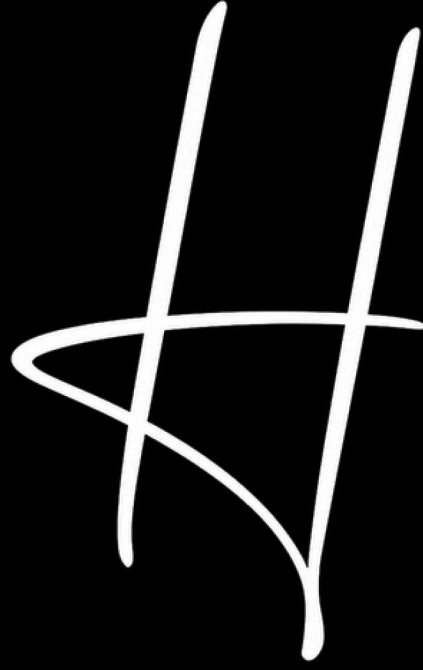




HAFT KHAN

All Prices Are Exclusive Of %5 VAT

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

30

Baba Ghanoush

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

پاذنجان مشوی مدخن ممزوج مع الطحينة والثوم وعصير الليمون

یادمجان دودی میکس شده با ارده، سیر و آب لیمو



30

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



25

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 اسفناج و سبزیجات با ماست، سیر و طعم خنک
بورانی سبانخ



15

Plain Yogurt

Fresh strained yogurt, smooth and refreshing

لبن مصفى وطازج بطعم خفيف

ماست تازه و صافی شده



20

Borani Eggplant

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

بوريه باذنجان ناعمة مع زيت الزيتون ولمسة ليمون ممزوجة باللبن

پوره بادمجان با روغن زيتون و ليمو، مخلوط با ماست



25

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



18

Zeitoon Parvardeh

Marinated green olives with pomegranate molasses, walnuts, and fresh Persian herbs

زيتون أخضر متبل بدبس الرمان، الجوز، وأعشاب فارسية طازجة

زيتون پرورده



45

Avocado & Chicken Salad

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 آووکادو با سینه مرغ گریل شده، آووکادوی رسیده، گوجه گیلاسی، خیار و سبزیجات مخلوط، با سس لیمو و سبزیجات



Fattoush

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 مقلية

،سالاد فتوش با سبزیجات مخلوط، خیار، گوجه، تربچه و چیپس پیتای ترد با سس سماق و لیمو



35

Choopan Salad

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، خیار، فلفل دلمه ای، جعفری، پنیر و پیاز قرمز، با سس سبک روغن زیتون و آب لیمو تازه، و طعمدار شده با ادویه جات



35

Tabbouleh

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



35

40

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 المفروم ناعماً الطماطم، والبصل الأحمر، مع النعناع المجفف، عصير الليمون وزيت الزيتون

سالاد شیرازی



Kashk o Bademjan

Roasted eggplant topped with kashk, garlic, and caramelized onions

بادمجان مشوي مع الكشك والثوم والبصل المكرمل
بادمجان كبابی همراه با کشک، سیر و پیاز کاراملی شده

34



Mirza Ghasemi

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

بادمجان مدخن مطهو مع الطماطم والثوم والبيض يُقدَّم ساخناً
میرزا قاسمی

34



Special Halim Bademjan

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

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

گوشت گوسفندی، برنج، بادمجان، کشک

45



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 بالشعير والبقول)
حصة واحدة من أرز الكرز الحامض (ألبالو بولو)
بد خروف كاملة
سيخان من كباب كوبيده (٢٥٠ غرام لكل سيخان)
سيخان من كباب هفت خوان الخاص (٦٠٠ غرام لكل سيخان)
سيخان واحد من كباب تشنجه (٣٠٠ غرام)
سيخان واحد من كباب الدجاج بدون عظم (٥٠٠ غرام)
بخنة الحضار (قرمه سبزی) وبخنة قیمه (نصف حصة)

1100

2 پرس برنج ساده
2 پرس باقالی پلو
1 پرس االبالو
1 دست گوسفندی کامل
2 سیخان کباب کوبیده (هر کدام ۲۵۰ گرم)
2 سیخان کباب مخصوص هفت خوان (هر سیخان ۶۰۰ گرم)
1 سیخان چنجه (۳۰۰ گرم)
1 سیخان جوجه بدون استخوان (۵۰۰ گرم)
خورشت سبزی و خورشت قیمه (نیم پرس)

Joojeh Kebab (1 person)

81

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

قطع دجاج مُثَبَّلَة ومشوَّبة على الفحم، تُقدَّم مع طماطم مشوَّبة وخيز. خيار بين صدر أو فخذ (غرام 300)

جوجه کباب (گرم 300)

With Iranian Rice 86



Koobideh Kebab (1 person)

75

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

لحم غنم مفروم وطري مشوَّى على الفحم بإتقان، يُقدَّم مع طماطم مشوَّبة وخيز (غرام 150+150)

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

With Iranian Rice 80



Soltani (1 person)

113

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 ويُقدَّمان معاً لتجربة كباب متكاملة، مع طماطم مشوَّبة وخيز

With Iranian Rice 118

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



Kenjeh (1 person) Gusfandi(Lamb)

98

With Iranian Rice 103

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 ومشوَّبة على الأسياخ، طرية وغنيَّة بالنكهة، تُقدَّم مع طماطم مشوَّبة وخيز (غرام 300)

تکه‌های گوشت گوسفندی یا گوشت گوساله مزه‌دار شده و گریل‌شده همراه گوجه کبابی و نان (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 كبابی و نان

83

With Iranian Rice 88

345

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

تشکیلۀ سخنة من أطباق مشوية إيرانية مفضلة، بما في ذلك بارغ، كنجه، 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 کیابی 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 طري مُتبل بالزعفران والأعشاب ومشوى على الفحم، يُقدَّم مع طماطم مشوية وخبز (500 غرام)

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

135

With Iranian Rice 140



95

Barg (1 person)

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

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

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

With Iranian Rice 100



Haft Khan Special Kebab

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

شیشلیک لحم غنم وكباب قلم فخذ الدجاج، يُقدَّم مع صلصة خاصة (غرام 600)

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

107

With Iranian Rice 112



75

Joojeh Masti

Chicken pieces seasoned with yogurt, grilled over charcoal with grilled tomatoes and bread. Breast and thigh (optional) (300 grams)

تَزدهر التقنيات مع معظمها، الكباب الملكي إلى كل الكباب والنان. الصدر وال thigh

جوجه ماستی (300 گرم)

With Iranian Rice 80



Hamour Fish Fillet

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

فيليه سمك الهامور المتبل بالزعفران، يُقدَّم مع صلصة خاصة

فيله ماهی هامور، زعفران، سس مخصوص

75

With Iranian Rice 80



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

435



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

40

Pickle shoor

10

Pickle Naz khatoon

10

Pickle Red cabbage

10

Pickle Liteh

10

10

Pickle Garlic

355

25

سردست گوسفندی همراه با چلو زعفرانی و باقالی پلو

147

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 كوبيده وبرغ وكنجه، مع طماطم مشوية وزبدة محلية وأرز بالزعفران

ترکیب سه سیخ کباب ایرانی: کوبیده، 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

آرز علی الطريقة الشيرازية مع اللوبياء الخضراء والطماطم والزعفران، يُقدَّم مع رقية خروف مطهوه ببطء

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

120



LAMB

120

Pardeh Polo

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

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

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



Chicken Tahchin

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

آرز بالزعفران مقرمش ومخبوز، بطبقات من الدجاج المثلل واللبن والبيض

برنج زعفرانی نرِد و پخته‌شده در فر، لایه‌دار با مرغ مزه‌دار، ماست و تخم‌مرغ

75



Meat & Eggplant Tahchin

Oven-baked meat and rice served with traditional Persian stew

لحم وأرز مخبوزان في الفرن ويُقدَّمان مع بخنة فارسية تقليدية

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

100



75

Zereshk Polo ba Morgh

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

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

برنج زعفرانی ابرانی 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 و فستق، يُقدَّم مع مرقّة قیمة

برنج ایرانی شیرین‌شده ملائم با پوست پرتقال، خلال بادام و پسته؛ سرو شده با خورشنت قیمه

107



125

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 العطري يُقدَّم مع رقبة لحم غنم مطهوءة ببطء، ومزين بالبالو مكرمل وفستق لنكهة فارسية غنية

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 مطهوء مع الكرنب المفروم والأعشاب والتوابل، يُقدَّم مع كرات اللحم

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

93



120

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 مطهوء مع العدس، يُقدَّم مع لحم رقبة الغنم مع العظم مطهوء 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

95



أرز بالألبالو الحلو والحامض على الطريقة الفارسية يُقدّم مع دجاج مكرمل

آلبالو پلوی شیرین و ترش ایرانی همراه با مرغ کاراملی شده

250

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)



125

DIZI/ABGOOSHT (Weekly)

Trenditional 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



175

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

آرز زعفران مخبوز بطبقات من ضلع الخروف الطري مع اللبن والبيض، يُقدَّم ذهبياً ومقرمشاً

145



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

95

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. تقدم مع الأرز

شامل گوشت بره، لوبيا قرمز و لیمو عمانی. سرو با برنج



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. تقدم مع الأرز

شامل گوشت گوسفند و سیب زمینی سرخ کرده. سرو با برنج



95

95

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. تقدم مع الأرز

خورش ماهی جنوبی با تمر هندی، سیر و گشنیز، سرو شده با برنج



Bademjoon Lamb Shank Stew (Weekly)

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

يخنة إیرانیة بالبادجنان والطماطم وساق لحم الخروف المطهو ببطء. تقدم مع الأرز

شامل ماهیچه بره و سرو با برنج



125

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، تقدم مع الأرز

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



95

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



Baghali Polo

Dill & Fava Bean Rice
آرز با باقالی و حبش

25



Zereshk Polo

Barberry Rice
آرز بالزرشک

25



Albalou Polo

آرز بالبرقوق
البالو پلو

25



Plain rice

آرز ابيض
برنج ساده

20



Basmati Rice

آرز بسمتي
برنج بامسماني

11



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 شوریده کامله محشوة بالأعشاب العطرية ومعجون تمر هندي حار، مشوية برفق في الفرن بنكهة فارسية ساحلية أصيلة

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

125

With Iranian Rice 130



Lamb Shank Confit

Traditional Persian confit of lamb shank simmered in oil

موزة خروف مطهية ببطء على الطريقة الفارسية التقليدية في الزيت

ماهیچه گوسفندی به روش سنتی ایرانی که به آرامی در روغن پخته شده است

95



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

97



Lamb Neck Confit

Traditional Persian confit of lamb neck simmered in oil

رقبة خروف مطهية ببطء في الزيت على الطريقة الفارسية التقليدية



95

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 بقری مقطع شرائح رفیعة على طريقة کارباتشيو مع أوراق خضراء طازجة، شرائح بارمیزان، کبر وصوص زيت الزيتون البلسمی

کارپاچو گوشت گاو با برگه‌های سبز تازه، تکه‌های پارمزان، کاپر و سس بالزامیک زیتون

45



47



Fried Calamari Rings

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

حلقه‌های کالیما‌ری مقلی‌ه با سبک‌ تمپورا، تُقَدَّم مع صلصة غمس حامضة
حلقه‌های کالاماری سوخاری به سبک تمپورا، همراه با سس ترش



Dynamite Shrimp

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

روبيان مقلی مقرمش مفتی بصلصة كريمية حارة ويُقَدَّم على الملفوف

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

47



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، تُقدَّم مبردة على الثلج مع كراكرز، توست، كريمة فريش، بصل أحمر مفروم، ثوم معمر، بيض مسلوق، وكايز. متوفرة بعبوات 15 غ، 25 غ، 50 غ، و100 غ
 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 کپیر. 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 مشوي يُقدم مع صلصة الطرخون الكريمة وبطاطس مقلية مقرمشة

145

استیک ریب آی گریل شده همراه با سس خامه‌ای ترخون و سیب‌زمینی سرخ‌کرده

95

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 ومغطی بصلصة کریمیه 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



170

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

میگو 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 صلیصة رومیسکو و شرائح فیله لحم بقري
پاستا ریگاتونی با سس رومسکو و برشهای فیله گوشت گوساله

65



Penne Pasta with Chicken & Mushroom

Penne pasta with chicken and mushroom in a rich creamy sauce

باستا پنی مع الدجاج والفطر بصلصة کریمیة غنية

پاستا پنه با مرغ و قارچ در سس خامه‌ای غلیظ

50



Lasagna

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

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

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

80



Pizza 4Mix

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

75



مزيج مميز من أربعة نكهات في بيتزا واحدة: مارغريتا، بيكانتي، ببيروني وتركي بالفستق

ترکبى ویژه از چهار طعم متفاوت در یک پیتزا: مارگاريتا، پيكانته، پيرونى و بوقلمون پسته‌اى

50

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، موزارلا تازه، ریحان ایتالیایی، پنیر پارمزان رنده‌شده و روغن زیتون فراوان



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 موزارلا، بیکن مشوی، قارچ کینگ اویستر و دکمه‌ای، پیاز قرمز ترشی، خیارشور دانه خردل، میکروگرین و پارمزان رنده‌شده



65

65

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

پیتزا با سس پومودورو، موزارلا، مرغ گریل‌شده، کاهوی بیبی جم، صلصه سبزر، زیتون آسود و آخضر و جبن پارمزان مجفقه



Meat Garlic Pizza

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

پیتزا با سس پومودورو، پنیر موزارلا، شرائح فیله مشویه، صلصه آیولی بالثوم، اوراق الجرجیر و جبن پارمزان مبشور

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



65

65

Pepperoni Pizza

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

پیتزا با سس پومودورو، موزارلا تازه، برش‌های پپرونی، پنیر پارمزان مبشور ولمسه من صلصه الخردل بالعسل



Burrato Pizza

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

پیتزا با سس پومودورو، موزارلا تازه، برش‌های پپرونی، پنیر پارمزان رنده‌شده و سس هانی ماستارد



65

50

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 کاهو، پنیر، پیاز و سس سالسا، همراه با پیاز کاراملی و سیبزمینی 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 فیله گوساله تفت داده شده، پیاز و پنیر ذوب شده، همراه با سیبزمینی سرخ کرده

65



Sliders

Mini beef burgers with cheese and pickles, perfect for sharing

برغر لحم بقري صغير مع الجبنة والمخللات، مثالي للمشاركة
مینی برگرهای گوشت گوساله با پنیر و خیارشور

70



29

Sharbat Sekanjebin

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



33

Saffron Breeze

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



29

Persian Cooler

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



29

Malek Khatoon

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



32

Shiraz

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



29

Havij Bastani

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



20

Doogh

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



25

HaftKhan Doogh

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



25

Virgin Mojito

Fresh mint, lime & soda
نعناع طازج، لیمون و سودا
عناع تازه، لیمو و سودا

**Slushi Mojito**

Fresh mint, lime & soda, crushed ice
نعناع طازج، لیمون وثلج مجروش
نعناع تازه، لیمو و یخ خرد شده



34

Lemonade

Classic refreshing lemon drink
مشروب لیمون منعش کلاسیکی
نوشیدنی کلاسیک لیمویی

**Citrus Sunrise**

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



34

32

Pomegranate Cooler

Pomegranate juice, lime & mint
عصیر رمان مع لیمون و نعناع
آب انار با لیمو و نعناع



28

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 سیاه و شربت پشن فروت که با سودا بهخوبی گازدار شده است



26

Moroccan Mojito

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

مزيج منعش من الليمون الأخضر، النعناع، شراب الأعاف، والشاي المغربي، يُقدّم مع تلج مجروش

ترکیبی طراوت بخش از لیموترش سبز، نعناع، شربت آگاو و چای مراکش که با یخ خردشده سرو می شود



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 استوایی آناناس، زنجبیل، نارگیل و ریحان که با آب بلویری 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
ترکیبی استوایی و خامهای از انبه، توت فرنگی، ماست و مرکبات که کاملاً متعادل و لطیف است



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 مشروبًا ناعمًا ومنعشًا

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

33



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

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
إسبريسو يُسكب فوق آيس كريم الزعفران
اسپرسو ریخته‌شده روی بستنی زعفرانی

Velvet Latte – 34.00

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

Rose Cappuccino – 32.00

کاپتشنو مع الورد
کاپوچینو با عصاره رز

SMOOTHIES

Fruit Smoothies – 34.00

Mango & Pineapple / Mixed Berry / Strawberry & Mango
ماندو و آناناس / توت مشكل / فراولة و مانچ
انبه و آناناس / بری مخلوط / توت فرنگی و انبه

Avocado & Honey Smoothie – 37.00

Creamy avocado blended with Honey
آووکادوی خامه‌ای ترکیب شده با عسل

Berry Melon – 35.00

Strawberry, mint, watermelon
فراولة، نعناع، بطيخ
توت فرنگی، نعناع، هندوانه

MILKSHAKES

Classic Milkshakes – 39.00

Vanilla / Chocolate
فانیلیا / شکولاته
وانیل / شکلات

Berries Milkshake – 39.00

Chocolate ice cream, blueberry
آیس کریم شکولاته، توت آزرک
بستنی شکلاتی، 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

میاه عادیة
آب معدنی

Sparkling Water – 22.00 / 32.00

میاه غازیة
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، شکولاته، زعفران
وانیل، کارامل، شکلات، زعفران

32

Halwa Shirazi

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



Choice of Ice Cream

Vanilla, Chocolate, Saffron, Pistachio

فانیلیا، شکلاته، زعفران، فستق
وانیلی، شکلاتی، زعفرانی، پسته ای

22



22

Falooda Shirazi

حلوی مثلجه تقلیدیه بالنشاء وماء الورد
دسریخی سنتی با نشاسته و گلاب



Falooda Bastani

Falooda Shirazi with saffron ice cream on top

فالوده شیرازی مع بوطه الزعفران
فالوده شیرازی با بستنی زعفرانی

25



Fruit Platter

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

تشکیله فواکه طازجه لشخص، شخصین او أربعة اشخاص
سینی میوه تازه برای ۱، ۲ یا ۴ نفر



Tiramisu

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

حلوی ایتالیایی کلاسیک به طریقات من بسکویت السافویار دیا المنقوع بالیسرینسو و کریمه
الماسکارینی الناعمة

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

35



HAFT KHAN

RESTAURANT COMPLEX