ブレックファスト（一日中ご注文いただけます）

エキストラ・バザール　フル・ブレックファスト：ピデ　アチュマ　シミット　フェタチーズのマリネ　ハーブ入りクリームチーズ　カイマク　アプリコットジャム　ハチミツ　バグリール　フレッシュフルーツ付きヨーグルト ゆで卵　チーズ　スジュク　フレッシュオレンジジュース　コーヒーまたは紅茶 …… 10,00€

２名様用 …… 19,00€

ヘルシー・ブレックファスト　マイルドなトルコヨーグルトとフルーツサラダフレッシュオレンジジュース …… 6,90€

バグリール　北アフリカのパンケーキ　ハチミツとバター …… 5,90€

ベイデ　オムレツ　パンと共にサーブされる

— プレーン …… 6,00€

— ハーブ和えフェタチーズとトマト …… 7,00€

— スジュクとパプリカ …… 7,00€

サンドイッチ

ピタ・ファラッフェル　ガーリックソース …… 5,50€

ピタ・スジュク＋オランダチーズ　オーブン焼き …… 5,50€

ピタ・メルゲス　ガーリックソース …… 7,25€

ピデ　ハーブ和えフェタチーズ　トマト …… 5,00€

ピデ・ヘルシー　グリルドチキン　オランダチーズ　ゆで卵　ヨーグルトソース …… 6,25€

ラバシュ　タヒニでマリネした細切り子牛肉のソテー　タマネギ　インゲン豆　パプリカ　マッシュルーム　ハリッサソース …… 8,25€

ピデ　鶏の串焼き　カレー風味マヨネーズ …… 7,25€

サラダ

カラマリ・サラダ　イカのフライ　タブレサラダ　ガーリックソース …… 9,25€

ファラッフェル・サラダ　ファラッフェル　タブレサラダ　ガーリックソース …… 8,25€

チキン・サラダ　鶏の串焼き　タブレサラダ　カレー風味マヨネーズ …… 9,25€

ザルーク・サラダ　ナスオーブン焼き　トマトとタブレサラダ　マリネされたオリーブ …… 8,90€

軽食

テプシ・ボレーイ　フェタチーズのユフカ生地はさみ焼き　サラダ　ハイダリ　オリーブ　ウォールナッツ　ハーブ …… 8,90€

ドゥルム　牛とラムの合い挽きのケバブグリルとピヤズのラバシュ巻き　ワイルドガーリック入りヨーグルトソース …… 7,25€

ラフマジュン　トマト、子牛のひき肉、ガーリックソースのトルコピザ（チーズ入り：€ 6,50） …… 6,25€

フムスと子牛肉　細切り子牛肉のソテーとフムス　タブレサラダ　ラバシュ …… 10,90€

ケバブ・バレ・モルグ　鶏手羽先のグリル　バーベキューソース　フライドポテト …… 10,25€

ランチ・ダンデ　子牛のスペアリブ（± 400g）のグリル　バーベキューソース　フライドポテト …… 13,25€

子牛のキョフテのピタ　子牛のひき肉、イチジク、ピスタチオのバーガー　オニオン　ハリッサソース　トマト　スジュク　ピクルス　フライドポテト …… 10,50€

スープ

チュニジア・スープ　チュニジア風魚介スープ　サフラン　鮭　魚介類 …… 5,90€

ニューデリー・スープ　トマト、パプリカ、マドラスカレー入りのクリーミーなパプリカスープ …… 5,90€

メルジメッキ・チョルバス　炒めたスジュク、ヨーグルト入りトルコのレンズ豆のスープ …… 5,90€

＊スープはタジンで注文することもできます（２名様から） …… 10,50€

ナハル　ボニュームランチ：ザルーク　ハイダリ　フムス　ペイニル・エズメ　サルマ　シガラ・ボレキ　鶏の串焼き　ファラッフェル　鶏手羽先の揚げ物　メルゲス　フライドポテト　オリーブのマリネ …… 11,90€ 一人当たり

前菜（一日中ご注文いただけます）

シガラ・ボレキ　フェタチーズ、ミント、パセリを包んだヤフカ生地の揚げ物（３個） …… 5,25€

サルマ　マリネしたブドウの葉のピラフ包み　ワイルドガーリック入りヨーグルトソース（４個） …… 4,90€

カラマリ　イカのフライ　ガーリックソース …… 7,25€

フムス　ひよこ豆のクリーミーなムース　オリーブオイル　タヒニ　パン …… 5,25€

ハイダリ　ヨーグルトのディップとパン …… 5,25€

ファラッフェル　ハリッサソース　パン（４個） …… 5,25€

イルファンの前菜（２名様から）ザルーク　フムス　ハイダリ　サルマ　ペイニル・エズメ　シガラ・ボレキ　パン …… 5,90€ 一人当たり

アブドュルの前菜（２名様から）シガラ・ボレキ　シガラ・スジュク　ファラッフェル　鶏手羽先の揚げ物　ガーリックソース　パン …… 6,50€ 一人当たり

バレ・モルグ　鶏手羽先の揚げ物　バーベキューソース …… 6,25€

メインディッシュ（１６：３０から）

本日の料理 日替わりの特別料理 …… 8,90€

クスクス（肉料理）　子牛肉、鶏肉と野菜のケバブ　野菜のロースト　シラーズミックス　サフランソース …… 13,75€

クスクス（魚料理）　新鮮なマグロとエビの串焼き　野菜のロースト　シラーズミックス　サフランソース …… 13,90€

ドルマ　パプリカ、ナス、キャベツのローストに子牛のひき肉とライスの詰め物 …… 12,75€

タビック・シシケバブ　サフランとヨーグルトでマリネした鶏のムネ肉のケバブ　ライス　カレー風味マヨネーズ　ハイダリ　フライドポテト …… 13,75€

ヨーグルトル・アダナ　牛とラムのひき肉のケバブ　ラバシュ　ライス　トマトのグリル　ワイルドガーリック入りヨーグルトソース　ハイダリ …… 13,25€

ピリック・シシケバブ　マリネした鶏もも肉のケバブ　ライス　ハイダリ　フライドポテト …… 13,25€

ロイヤル・ペルシャ・ラム　ラム肉、ひよこ豆、アーモンドのシチュー　ライス　ハイダリ …… 11,50€

ダンデ　マリネした子牛のスペアリブ(± 700g)のグリル　バーベキューソース　トゥリィ　フライドポテト　ラバシュ …… 16,50€

子牛のキョフテ　ピスタチオとイチジク入り子牛のひき肉のグリル　ハイダリ　フライドポテト …… 12,75€

メイグー　エビの串焼き　マイルドカレーソース　野菜のロースト　ライス　サラダ …… 13,25€

ラムのスネ肉　豆とプルーンとともにスパイシソースで煮たシチュー　シラーズミックス　ライス　ワイルドガーリック入りヨーグルトソース　タブレサラダ …… 15,25€

ベジタリアン料理（１６：３０から）

テプシ・ボレーイ　フェタチーズのユフカ生地はさみ焼き　サラダ　ハイダリ　オリーブ　ウォールナッツ　ハーブ …… 8,90€

モサマ　ナス、ポテト、豆腐、チーズ、ヘーゼルナッツ、トマトのオーブン焼き　ライス　ハイダリ …… 9,90€

ゲティ・ココ　緑色と黄色のココ ポートベローマッシュルームのグリル　ファラッフェル　トマトのグリル　タマネギのコンポート　オリーブ　ラバシュ　ライス　ハイダリ …… 12,90€

当店の肉料理はすべてハラールを使用しています

****

ラストオーダー　日曜日―木曜日：２３：００　金曜日・土曜日：23:30

特別メニュー　２名様から（１６：３０から）

すべてのビザール・バザールメニューにはライス、シラーズミックス、フライドポテト、ワイルドガーリック入りヨーグルトソース、タブレサラダが付きます。

ビザール・バザール（肉料理）　子牛肉、鶏肉と野菜のケバブ　牛肉、アーモンド、ひよこ豆のシチュー　牛とラム肉の合い挽きのコフテ …… 15,50€ 一人当たり

ビザール・バザール（魚料理）　新鮮なマグロとエビの串焼き　魚とムール貝のトマトソースシチュー …… 16,25€ 一人当たり

ビザール・バザール（ベジタリアン）　マッシュルームのケバブ　豆とプラムのシチュー　ファラッフェル　アーティチョークのグリル　ザルーク …… 15,50€ 一人当たり

お子様メニュー（一日中ご注文いただけます）

鶏の串焼き ファラッフェル フライドポテト マヨネーズ　フルーツサラダ　アイスクリームコーン …… 7,25€

付け合わせ

ポテトとマヨネーズまたはライスの追加 …… 2,90€

パンの追加 …… 1,75€

タブレサラダの追加 …… 2,90€

ソースの追加 …… 0,50€

生クリームの追加 …… 0,50€

デザート（一日中ご注文いただけます）

バグリール・パ・バスターニ　アルジェリアのパンケーキ　バニラアイスクリーム　フレッシュフルーツ …… 7,50€

ヤイラ　マイルドなトルコヨーグルト ハチミツとウォールナッツ …… 5,25€

シャバット・バスタニ　フレッシュフルーツとミントシロップ添えシャーベット …… 5,25€

オアシスとベン＆ジェリーズのアイスクリーム（２名様から）スペックククック　ターキッシュ・ディライト　ソハン　チョコレートムース　フレッシュフルーツのデザート盛り合わせ …… 6,50€ 一人当たり

ベン＆ジェリーズのアイスクリーム（ミニカップ）　クッキーカーニバル　チョコレート・ファッジ・ブラウニー　チャンキーモンキー　ストロベリー・チーズケーキ …… 3,60€

コーヒーのお供

チーズケーキ　ナッツとデーツ入り …… 4,50€

Dudokのリンゴタルト …… 4,50€

チョコレート・トリュフタルト …… 4,50€

バクラヴァ …… 4,95€

バザールコーヒー/紅茶　バクラヴァ　ターキッシュ・ディライト　パシュマク（夏期はご提供できません）　ソハンにコーヒーまたは紅茶のセット …… 4,90€

コーヒーとDudokのリンゴタルトのセット …… 5,75€

アペタイザー（一日中ご注文いただけます）

バザールアペタイザー盛り合わせ（２名様から）シガラ・ボレキ　シガラ・スジュク　スモークアーモンド　オリーブ　ファラッフェル 鶏手羽先の揚げ物　ガーリックソース　ハリッサソース …… 6,90€ 一人当たり

シガラ・スジュク　チーズとスジュクを入れた生地の揚げ物（３個） …… 5,25€

シガラ・ボレキ　フェタチーズ、ミント、パセリを包んだヤフカ生地の揚げ物（３個） …… 5,25€

フムス　ひよこ豆のクリーミーなムース　オリーブオイル　タヒニ　パン …… 5,25€

ハイダリ　ヨーグルトのディップとパン …… 5,25€

ペイニル・エズメ　フェタチーズのムース　パプリカピュレ　パン …… 5,25€

ファラッフェル　ハリッサソース　パン …… 5,25€

カラマリ　イカのフライ　ガーリックソース …… 7,25€

バレ・モルグ　鶏手羽先の揚げ物　バーベキューソース …… 6,25€

スモークアーモンド お一人分 …… 3,50€

ハーブ和えフェタチーズ　パン …… 3,75€

オリーブのマリネ …… 3,50€

コーヒー / 紅茶

紅茶	(ラージ:€ 3,75)	2,50€
ミントティー	(ラージ:€ 3,90)	2,75€
コーヒー	(ラージ:€ 3,50)	2,50€
エスプレッソ	(ダブル:€ 3,25)	2,25€
カプチーノ、カフェオレ	(ラージ:€ 3,75)	2,75€
アイリッシュコーヒー、フレンチコーヒー、スパニッシュコーヒー、ベイリーズ・コーヒー		6,25€
カラヒージョ(エスプレッソにスペインのブランデー入り)		4,25€

ミルク

ミルク / バターミルク	2,00€
チョコレートミルク(ホット／コールド、生クリーム付き: € 3,25)、フリスティー	2,90€

フレッシュフルーツジュース

オレンジジュース、グレープフルーツジュース	
オレンジジュース、グレープフルーツジュース (ラージ)	3,25€ 4,90€

ミネラルウォーター

ソーシー・レッド(炭酸)、ソーシー・ブルー(炭酸なし) (0,75 l: € 5,50)	
水道水　グラス: € 0,50 / カラフ: € 2,00	2,50€

ソフトドリンク

コーラ、コーラライト、セブンアップ、シシー、ソーダ (33 cl)	2,50€
リプトン・アイスティー	3,00€
リプトン・アイスティー・グリーン、リプトン・アイスティー・ピーチ、フェルナンデス、AAドリンク	2,75€
ビターレモン、コカコーラ、トニック、ジンジャーエール、カシス	2,50€
ロイヤルクラブ１００％ナチュラルリンゴジュース、グレープジュース(オーガニック)、トマトジュース	2,50€
オランジーナ、リヴェラ・ライト	2,90€
レッドブル	4,50€

生ビール

ハイネケン(Heineken) グラス (小:€ 2,50 / 大 : € 3,90)	
ヴィクセ・ヴィッテ(Wieckse Witte) (小 : € 3,25)	2,90€
マーフィーズ・レッド (Murphy's Red) (0,50 l: € 5,50)	3,75€
	3,50€

ビール(ボトル)

デュベル(Duvel)	4,50€
クリーク(Kriek)	3,00€
アフリゲム・ブロンド(Affligem blond)、アフリゲム・ダブル(Affligem dubbel)	3,90€
アフリゲム・トリプル(Affligem tripel)	4,00€
エフェス(Efes)　トルコビール	3,00€
ハイネケン・ロングネック(Heineken longneck)	3,00€
デスペラドス(Desperados)、ソル (Sol)	4,25€
ヴィクセ・ヴィッテ・ロゼビール (Wieckse Witte rosé bier)	3,75€
ハイネケン０．０(Heineken 0.0)　ノンアルコールビール	2,25€
アムステル・ラドラー(Amstel Radler)	2,25€

オランダの蒸留酒

ケイテル１、ビュー(Vieux)、アプフェルコーン (Apfelkorn)、アウデ・ボクマ (Oude Bokma)、クーベール (Coebergh)、サファリ (Safari)、ヤガメイスター (Jägermeister)	3,00€

外国産の蒸留酒

ハバナクラブ・ラム(Havana Club rum、白／茶)、Tanqueray gin、テキーラ・シルバー (Tequilla Silver)、ウォッカ	4,25€
テキーラ・ゴールド (Tequila Gold)	4,50€

ウイスキー

ジョニー・ウォーカー・レッド (J.Walker Red)、ジェームソン (Jameson), Glenfiddich	4,50€

ポート / シェリー / ベルモット

ポート(赤／白)、シェリー(ミディアム／ドライ)、マーティーニ(白／赤／ドライ)	3,50€

アペリティフ　/　リキュール

カンパリ(Campari)、マリブ (Malibu)	3,25€
ウーゾ(Ouzo)、サンブッカ (Sambucca)、サザン・コンフォート (Southern Comfort)、アマレット (Amaretto)、ベイリーズ (Bailey's)、フランジェリコ (Frangelico)、カルーア (Kahlua)、ラキ (Raki)、ティア・マリア (Tia Maria)、ドランブイ (Drambuie), Licor 43	4,00€
コアントロー (Cointreau)、グランマニエ(Grand Marnier)	4,25€

食後酒

ジョゼフ・ガイ (Joseph Guy)、カルバドス (Calvados)、グラッパ (Grappa)	4,50€
クルボアジェ (Courvoisier)、マーテル (Martell)	5,00€

ハウスワイン

白 / モンテール (Monterre) / フランス (ソーヴィニヨン・ブラン) 3,50€
柑橘系と青リンゴの爽やかで口当たりの軽いワイン

白/リンデマンズ (Lindemans) / オーストラリア (シャルドネ) 3,50€
熟したフルーツの香りのまろやかでフルーティーなワイン

赤 / モンテール (Monterre)/ フランス (メルロー) 3,50€
なめらかで軽い渋み、爽やかなスタイルのクリアーな赤ワイン

赤/ リンデマンズ (Lindemans) / オーストラリア(シラーズ/カベルネソーヴィニヨン) 3,50€
チェリーと黒コショウの香りの深みのあるワイン

ロゼ / モンテール (Monterre) / フランス (グルナッシュ)　フルーツの香り豊かでスパイシーなフィニッシュの爽やかなドライロゼ 3,50€

白　甘口 / クープラン・モウルー (Couperin Moulleux) / フランス (コロンバール/ウニ・ブラン)、アプリコット風味のまろやかな甘口ワイン 3,50€
＊50clのカラフ: € 12,00 または ボトル :€ 19,50でのご注文もできます。

ワインリスト　白

ルイージ・ボスカ フィンカ・ラ・リンダ (Luigi Bosca Finca La Linda) / アルゼンチン (シャルドネ)　１００％シャルドネで作られたフルボディーのワイン、木樽熟成でない 23,00€

ドロスディ・ホフ(Drostdy-Hof WMC) / 南アフリカ (ソーヴィニヨン白)
パッションフルーツ、メロン、パイナップルの香りのジューシーでトロピカルなワイン 21,00€

ビセンテ・ガンディア・ネブラ (Vincente Gandia Nebla) / スペイン (ベルデホ)
爽やかでフルーティーなグリーン・トーンのワイン、マイルドな後味 21,50€

アルボス (Arbos) / イタリア (ピノ・グリジオ)
爽やかで豊か、スパイシーなシシリア産ワイン 21,50€

ワインリスト　赤

レクセレンス・ド・ボナシア (L'Excellence de Bonassia) / モロッコ (メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン)黒コショウの風味のあるオーク熟成の重みのあるワイン 23,00€

ルイージ・ボスカ フィンカ・ラ・リンダ (Luigi Bosca Finca la Linda) / アルゼンチン (マルベック)　熟成されているが重すぎない、チェリーの香り深いスパイシーなワイン 23,00€

ボデガス・コト・リオハ・クリアンザ (Bodegas Coto Rioja Crianza) / スペイン (テンプラニーリョ)　フローラルな香りの温かみのあるフルボディのワイン 23,50€

パスカ・パッシメント・ロミオ＆ジュリエット (Pasqua Passimento Romeo & Juliet) / イタリア(メルロー／コルヴィーニャ／クロアチア) 28,00€
干しぶどうなどから作られたロマンチックなイタリアワイン

スパークリングワイン

フォラドール・プロセッコ・フリザンテ(Follador Prosecco Frizzante)/ イタリア (プロセッコ) 21,50€
中辛口のフルーティーで柔らかな口当たりのスパークリングワイン

フォラドール・プロセッコ・フリザンテ(Follador Prosecco Frizzante)/ イタリア (プロセッコ) 5,50€
ミニサイズ(２０cl)

ムッサ・カバ・ブルット (MVSA Cava Brut) / スペイン (パレリャーダ/マカベオ/チャレッロ) 23,00€
軽くフルーティーでフローラル、繊細な軽い泡立ちのスパークリングワイン

テタンジェ ブリュット・レゼルヴ (Taittinger Brut Reserve) / フランス (ピノ・ムニエ/ピノ・ノワール/シャルドネ)　ピュアで爽やか、独特な中辛口のスパークリングワイン 55,00€

バザール / アムステルダム
ALBERT CUYPSTRAAT 182 • 1073 BL　AMSTERDAM
電話: +31(0)20 675 05 44
all@bazaramsterdam.nl • www.bazaramsterdam.nl

ホテル・バザール / ロッテルダム
中近東、アフリカ、南米の雰囲気にスタイリングされた客室
朝食付きシングルルーム　€70から
朝食付きダブル／ツインルーム　お一人様 €40から
WITTE DE WITHSTRAAT 16 • 3012 BP　ROTTERDAM
電話: +31(0)10 206 51 51
all@hotelbazar.nl • www.hotelbazar.nl

日本の
JAPANS