

תוספת תפוחי אדמה מטוגנים עם מיוזנ ותוספת אורז.	€ 2.90
תוספת לחם	€ 1.75
תוספת סלט טבולה	€ 2.95
תוספת רוטב	€ 0.50
תוספת קצפת	€ 0.50

קינוחים

Bahgrir ba Bastani - פנקייק עם גלידה וניל ופירות טריים	€ 7.50
Yayla – יוגורט טורקי עדין עם דבש ואגוזי מלך	€ 5.25
Sjårbåt Båstàni – גלידה סורבה עם פירות טריים וסירופ נענע.	€ 5.25
חגיגה עם גלידת בן וג'רי (מינימום שני סועדים) - קינוח מלכותי עם עוגה (spekkoek), פירות טורקיים, סוהאן, מוס שוקולד ופירות טריים.	€ 6.50
גלידת בן וג'רי – בטעמים שונים:	סדא לכל

Cookie Dough - Chocolate Fudge Brownie - ChunkyMonkey Strawberry - Cheesecake	€ 3.60
---	--------

עם קפה

עוגת גבינה עם אגוזים ותמרים	€ 4.50
עוגת תפוחים Dudok	€ 4.50
עוגת שוקולד-קמחן.	€ 4.50
בקלאווה	€ 4.95
קפה או תה של בור – קפה או תה עם בקלאווה, פירות טורקיים.	€ 4.90
קפה עם עוגת תפוחים Dudok.	€ 5.75

חטיפים

החטיפים של בוז (<i>מינימום שני סועדים</i>) - sigara böregi (סיגרים בורקס) sigara sucuk, שקדים מעושנים, זיתים, פלפל וכנפי עוף מטוגנים עם רוטב שום-חריסה.	€ 6.90
סדא לכל	

sigara sucuk – בצק מטוגן ממומא בגבינה וסוג'וק (3 יחידות)	€ 5.25
Sigara Böregi – בצק יופקה ממולא בגבינת פטה, נענע ופטרזוליה (3 יחידות).	€ 5.25
חומוס – סלט חומוס עשיר מגרגרי חומוס, שמן זית, טחינה ולחם.	€ 5.25
היידרי – מנה מזינה עם לחם.	€ 5.25
Peynir ezme – מוס גבינת פטה ורוטב פפריקה עם לחם.	€ 5.25
פאלפל עם חריסה.	€ 5.25
קלמרי – קלמרי מטוגן עם רוטב שום.	€ 7.25
Baleh Morgh – כנפי עוף מטוגנים עם רוטב ברביקיו.	€ 6.25
שקדים מעושנים, לפי מנה.	€ 3.50
פטה תתובלת עם לחם.	€ 3.75
זיתים כבושים.	€ 3.50

המיוחדים שלנו מינימום שני סועדים

כל המנות בכיור בזאר מוגשות עם אורז, Shiraz mix תפוחי אדמה מטוגנים, רוטב יוגורט עם מטבל יוגורט דיפ וסלט טבולה.

ביזר בזאר (בשר) –קבב עגל צלוי, עוף וירקות, כדרת בשר בקר, שקדים וגרגרי חומוס וכדורי בשר בקר/כבש

ביזר בזאר (דגים) – שיפודי טונה וחסלונים טריים עם כדרת דגים, מולים ורוטב.

ביזר בזאר (צמחוני) – קבב פטריות צלוי עם כדרת שעועית ושוזיפים, פאלפל, ארטישוק קלוי ואלוק.

סדא לכל

סדא לכל

מנות ראשונות מנות עיקריות

מנת היום – כל יום משהו מיוחד.

קוסקוס (בשר) – שיפודי קבב מבקר, עוף וירקות על האש, ירקות קלויים, תותי פרוטי , רוטב זעפרן ועגבנייה קלויה.

קוסקוס (דגים) – שיפודי טונה וחסילונים טריים על האש, ירקות קלויים, תותי פרוטי, רוטב זעפרן ועגבנייה קלויה

דולמה – פלפל, חציל וכרוב ממולא בבשר כבש טחון עם אורז, רוטב עגבניות, הידרי ותפוחי אדמה מטוגנים.

Tavuk שיש קבב עוף – קבב צלוי עשוי מזעפרן ויוגורט, עוף מושרה עם אורז, מיוזנ-קארי, היידרי ותפוחי אדמה מטוגנים

קבב אדנה – קבב צלוי מבשר כבש ובשר בקר טחון עם לבש, אורז, עגבנייה קלויה,

רוטב יוגורט עם יוגורט דיפ (*musir*) והיידרי.

Pilic שיש קבב עוף - קבב צלוי עשוי מפילה עוף מושרה עם אורז, היידרי ותפוחי אדמה מטוגנים.

Royal Persian Lamb - נזיד מבשר כבש, גרגרי חומוס, שקדים עם אורז והיידרי.

Dàndè – צלעות עגל על האש (כ-700 ג') עם רוטב ברביקיו, נזיד ותפוחי אדמה מטוגנים.

קציצות עגל - בשר עגל טחון ומטוגן עם תאנים ופיסטוק, היידרה, עגבנייה ותפוחי אדמה מטוגנים

Meeghoe – שיפודי חסילונים צלויים עם רוטב קארי עדין, ירקות קלויים, אורז וסלט.

שוק כבש – מבושל ברוטב עשבי טיבול עם שעועית ושוזיפים, Shiraz mix אורז, רוטב יוגורט עם יוגורט דיפ

וסלט טבולה.

מנות ראשונות

sigara böregi (סיגרים בורקס) – סיגרים מבצק יופקה ממולאים בגבינת פטה, נענע ופטרזוליה (3 יחידות)...

סרמה – עלי גפן מושרים וממולאים באורז פילאף ורוטב יוגורט עם מטבל יוגורט דיפ (*musir*) (4 יחידות)

קלמרי – קלמרי מטוגן עם רוטב שום.

חומוס – סלט חומוס עשיר מגרגרי חומוס, שמן זית, טחינה ולחם.

היידרי – מנה מזינה עם לחם.

פאלפל עם חריסה (4 יחידות)

מנת פתיחה של אירפן (מינימום שני סועדים) – זאלוק, חומוס, היידרי (ממרח יוגורט מטובל), סרמה,

ezme peynir (ממרח גבינה), sigara böregi ולחם.

מנת פתיחה של, עבדול (*מינימום שני סועדים*)- sigara böregi (סיגרים בורקס) sigara sucuk פאלפל,

כנפי עוף מטוגנים, רוטב שום ולחם.

Baleh Morgh – כנפי עוף מטוגנים עם רוטב ברביקיו.

סדא לכל

סדא לכל

מרקים

מרק טוניסאי – מרק דגים טוניסאי עשיר, עשוי עם זעפרן, סלמון, ופירות ים.

מרק נזו דלהי – מרק פפריקה עשיר עם פפריקה וקארי מאדרס.

מרק עדשים – – מרק עדשים טורקי עם סוג'וק מטוגן ויוגורט.

כל המרקים אפשר גם להזמין עם טאג'ין (מינימום שני סועדים)

סדא לכל

סלטים

- סלט קלמרי – קלמרי מטוגן עם סלט טבולה מרענן ורוטב שום.

- סלט פאלפל – פאלפל עם סלט טבולה מרענן ורוטב שום.

- סלט עוף - שיפודי עוף צלויים עם סלט טבולה מרענן ורוטב מיוזנ-קארי.

- סלט זעלוק – סלט מחצילים אפויים, עגבניות עם סלט תבולה טרי וזיתים כבושים.

תפריט ילדים

שיפוד עוף צלוי ופאלפל עם תפוחי אדמה מטוגנים, מיוזנ, סלט פירות וגלידה.

המסעדה פתוחה מיום ראשון עד יום חמישי עד 22.30.

ביום שישי עד 22.30.

עברית

HEBREEUWS

יינות הבית

לבן – Monterre / צרפת (סוביינון לבן), יין עדין ומרענן בטעם הדרים ותפוח.	€ 3.50
לבן – Lindermans / אוסטרליה (שרדונה), יין מושלם בטעם פירות מובהק עם ניחוח של פירות צהובים בשלים	€ 3.50
אדום – Monterre / צרפת / (מרלו), יין אדום קליל עם טנין עדין וסגנון מרענן.	€ 3.50
אדום – Lindermans / אוסטרליה (שיראז / קברנה סוביינון), יין נהדר, חזק עם טונים של דובדבנים ופלפל שחור.	€ 3.50
רחה – Monterre / צרפת (גרנז'), יין רוחה יבש ומרענן חזק בטעם פירות עם סימנת עשבי טיבול.	€ 3.50
לבן מתוק – Couperin Moulleux צרפת (Colombard/Ugni Blanc), יין מתוק מושלם עם ניחוח של אפרסק ומשמששccccc.	€ 3.50
ניתן להזמין את כל היינות שלנו גם בלגין של 50 סמ"ק. € 12.00 או € 19.50 לבקבוק.	

תפריט יין לבן

Luigi Bosca Finca La Linda / ארגנטינה (שרדונה), יין מושלם עשוי 100% שרדונה, ללא התיישנות בחבית	€ 23.00
Drostdy-Hof WMC / דרום אפריקה (סוביינון בלאן), יין עשיר בניחוח של פסיפלורה, מלון ואננס, רוחני וטרופי	€ 21.00
Vincente Gandia Nebla / ספרד (<i>Verdejo</i>),יין פירות מרענן, טונים ירוקים וסימנת עדינה.	€ 21.50
Arbos / איטליה (<i>Pinot Grigio</i>), יין סיציליאני בטעם עשיר מרענן עם עשבי טיבול.	€ 21.50

תפריט יין אדום

L'Excellence de Bonassia / מורוקו (מרלו / קברנה סוביינון), יין כבד, ישון בחביות עץ אלון עם טונים של פלפל שחור.	€ 23.00
Luigi Bosca Finca la Linda Malbec / ארגנטינה (מלבק), טעם של עשבי טיבול	€ 23.00
עם טונים של פירות אדומים, טעם בשל אך לא כבד.	€ 23.00
Bodegas Coto Rioja Crianza / ספרד (<i>Tempranillo</i>), יין מחמם עם זר ניחוחות של פרחים וסימנת מלאה.	€ 23.50
הילטיא / (<i>Merlot/Corvina/Croatina</i>) , יין איטלקי רומנטי עשוי מענבים יבשים	€ 28.00

תפריט יין רוחה

Hoya de Cadenas Rosado / ספרד (<i>Garnacha tinta / Carinena</i>), יין רוחה מלא, קצת פירותי ועשיר	€ 21.50
---	---------

יינות תוססים

Follador Prosecco Frizzante / איטליה (<i>Prosecco</i>), יין חצי יבש וקצת תוסס, בטעם פירות	€ 21.50
Follador Prosecco Frizzante / איטליה (<i>Prosecco</i>), קטן (20 סמ"ק).	€ 5.50
MVSA Cava Brut / ספרד (<i>Perelada / Macabeo / Xarel-Lo</i>),יין קל תוסס עם טונים עדינים של פרחים וקציפה עדינה.	€ 23.00
Taittinger Brut Reserve / צרפת (<i>פינו מונייה / פינו נואר / שרדונה</i>), שמפניה מעדנת, טהורה, מרעננת עם קציפה עדינה.	€ 55.00

BAZAR / AMSTERDAM

ALBERT CUYPSTRAAT 182 • 1073 BL AMSTERDAM

TEL. +31(0)20 675 05 44

all@bazaramsterdam.nl • www.bazaramsterdam.nl

HOTEL BAZAR / ROTTERDAM

בית מלון עם חדרים באווירה מזרחית, אפריקאית ודרום אמריקאית

חדר ליחיד כולל ארוחת בוקר החל מ-€70

חדר זוגי כולל ארוחת בוקר החל מ-€40 לאורח

WITTE DE WITHSTRAAT 16 • 3012 BP ROTTERDAM

TEL. +31(0)10 206 51 51

all@hotelbazar.nl • www.hotelbazar.nl

קפה / תה

תה	(גדול € 3.50)	€ 2.50
תה עם נענע.	(גדול € 3.75)	€ 2.75
קפה		€ 2.50
אספרסו	(כפול € 3.10)	€ 2.25
קפוצ'ינו, הפוך.	(גדול € 3.50)	€ 2.75
אירי, צרפת, ספרדי או בייליס		€ 5.90
קאקז'ילו (אספרסו עם ברנדי ספרדי)		€ 4.00

חלב

חלב / חלב חמאה.		€ 2.00
שוקו (חם או קר / עם קצפת € 3.25), Fristi		€ 2.90

מיצים סחוטים

מיץ תפוזים / מיץ אשכוליות.		€ 3.00
מיץ תפוזים / מיץ אשכוליות (גדול)		€ 4.75

מים מינרלים

Sourcy אדום, Sourcy כחול.	(0.75 ליטר € 5.50)	€ 2.50
מים מהברז - € 0.50 לכוס / € 2.00 לבקבוק		

שתייה קלה

קולה, קולה לייט, סוון-אפ, סודה (33 סמ"ק).		€ 2.50
אייס תה של ליפטון		€ 3.00
אייס תה ירוק של ליפטון, אייס תה אפרסק של ליפטון, פרגנדס, שתייה AA		€ 2.75
ביטר למון, קוקה-קולה, מי טוניק, ג'ינג'ר אייל, קסיס		€ 2.50
מיץ תפוזים תוסס של רויאל קלאב (100% טבעי), מיץ ענבים (אורגני), מיץ עגבניות.		€ 2.50
אורגנינה, ריוולה לייט.		€ 2.90
רד בול		€ 4.50

בירה מהחבית

כוס היינקיין.	(קטן € 2.25 / גדול € 3.50)	€ 2.90
בירה בהירה	(קטן € 3.00)	€ 3.75
מרפיס אדום.	(חצי ליטר € 5.00).	€ 3.50

בירה מהבקבוק

דובל.		€ 4.50
קריק		€ 3.00
אפליגם בלונז, אפליגם דאבל		€ 3.90
אפליגם טריפל		€ 4.00
אפס – בירה טורקית		€ 3.00
היינקין (בקבוק עם הצואר הארון)		€ 3.00
דספרדוס, סול		€ 4.25
וייקסה לבן – רוחה.		€ 3.75
Jillz (הערובת של סיידה, להת שעורה ומים בטעם פירות)		€ 2.25
היינקן 0,0, בירה נטולת אלכוהול.		€ 2.25
אמסטל רדלך.		

משקאות אלכוהול מקומיים

Ketel 1, Vieux, Apfelkorn, Oude Bokma, Coebergh, Safari, Jägermeister		€ 3.00
---	--	--------

משקאות אלכוהול תוצרת חוץ

הוואנה קלאב רום (לבן/חום), ג'ין גורדון, טקילה כסף, וודקה		€ 4.25
טקילה זהב.		€ 4.50

וויסקי

ג'וני ווקר אדום, ג'יימסון.		€ 4.50
----------------------------	--	--------

פורט / שרי / וורמוט

פורט (אדום / לבן), שרי (מדיום / יבש), מרטיני (לבן / אדום / יבש)		€ 3.50
---	--	--------

אפרטיבים / ליקרים

קמפרי, מליבו.		€ 3.25
אוזו, סמבוקה, סאוטרן קומפורט, אמרטו, בייליס, פרנג'ליקו, קלואה, ראקי טיה מריה, דרמבו.		€ 4.00
קואנטרו , גראן מרנייה.		€ 4.25

משקאות אפתר

ז'וזף גיא, קלבדוס, גראפה		€ 4.50
קרווסייה, מרטל.		€ 5.00