

<b>オムレツ</b>	
— プレーン	6,50€
— ハーブ和えフェタチーズとトマト	7,50€
— スジुकとパプリカ	7,50€

<b>サンドイッチ</b>	
<b>ビタ・ファラッフェル</b> ガーリックソース	5,75€
<b>ビタ・スジुक+オランダチーズ</b> オープン焼き	5,75€
<b>ビタ・メルゲス</b> ガーリックソース	7,50€
<b>ビデ</b> ハーブ和えフェタチーズ トマト	5,50€
<b>ビデ・ヘルシー</b> 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	6,50€
<b>ビデ</b> 鶏の串焼き カレー風味マヨネーズ	7,75€

<b>サラダ</b>	
<b>カラマリ・サラダ</b> イカのフライ タブレサラダ ガーリックソース	9,50€
<b>ファラッフェル・サラダ</b> ファラッフェル タブレサラダ ガーリックソース	8,50€
<b>チキン・サラダ</b> 鶏の串焼き タブレサラダ カレー風味マヨネーズ	9,25€
<b>ザルーク・サラダ</b> ナスオープン焼き トマトとタブレサラダ マリネされたオリーブ	9,25€

<b>軽食</b>	
<b>テプシ・ボレーイ</b> 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	8,95€
<b>ドゥルム</b> 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	7,50€
<b>ラフマジュン</b> 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: € 6,75)	6,50€
<b>ケバブ・バレ・モルグ</b> 鶏手羽先のグリル バーベキューソース フライドポテト	10,90€
<b>ランチ・ダンデ</b> 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	13,75€
<b>子牛のキョフテのビタ</b> 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 スジुक ピクルス フライドポテト	10,90€

<b>スープ</b>	
<b>チュニジア・スープ</b> チュニジア風魚介スープ サフラン 鮭 魚介類	6,00€
<b>ニューデリー・スープ</b> 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	6,00€
<b>メルジメッキ・ Cholbas</b> 炒めたスジुक、ヨーグルト入りトルコのレンズ豆のスープ	6,00€
*スープはタジンで注文することもできます(2名様から)	10,75€

<b>ナハル</b> <b>ボニュームランチ:</b> 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	12,50€
	一人当たり

<b>お子様メニュー</b> (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	7,75€

<b>前菜</b> (一日中ご注文いただけます)	
<b>シガラ・ボレキ</b> 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)	5,50€
<b>サルマ</b> 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)	4,95€
<b>カラマリ</b> イカのフライ ガーリックソース	7,50€
<b>フムス</b> 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	5,50€
<b>ハイダリ</b> ヨーグルトのディップとパン	5,50€
<b>ファラッフェル</b> ハリッサソース パン(4個)	5,50€
<b>イルファンの前菜</b> (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	6,00€
	一人当たり

<b>アブデュルの前菜</b> (2名様から)シガラ・ボレキ シガラ・スジुक 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	6,75€
	一人当たり

<b>バレ・モルグ</b> 鶏手羽先の揚げ物 バーベキューソース	6,50€
----------------------------------	-------

<b>メインディッシュ</b> (16:30から)	
<b>クスクス(肉料理)</b> 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	14,00€
<b>クスクス(魚料理)</b> 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	14,50€
<b>ドルマ</b> 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	13,25€
<b>タビック・シシケバブ</b> 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	14,00€
<b>ヨーグルトル・アダナ</b> 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	13,75€
<b>ブリック・シシケバブ</b> 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	13,75€
<b>ロイヤル・ペルシャ・ラム</b> ラム肉、ひよこ豆、アーモンドのシチュー ライス ハイダリ	11,90€
<b>ダンデ</b> 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 トゥリイ フライドポテト ラバシュ	16,90€
<b>子牛のキョフテ</b> 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	12,90€
<b>メイゲー</b> 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	13,90€
<b>ラムのスネ肉</b> 豆とプレーンとともにスパイス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	15,90€

<b>ベジタリアン料理</b> (16:30から)	
<b>テプシ・ボレーイ</b> 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	8,95€
<b>モサマ</b> ナス、ポテト、豆腐、チーズ、ヘーゼルナッツ、トマトのオープン焼き ライス ハイダリ	10,25€
<b>ゲティ・クク</b> 緑色と黄色のクク 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	13,25€

<b>当日の肉料理はすべてハラールを使用しています</b>	
<b>*****</b>	
<b>ラストオーダー 日曜日—木曜日: 22:30 金曜日・土曜日: 23:00</b>	

<b>特別メニュー</b> 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。	
<b>ビザール・バザール(肉料理)</b> 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	15,90€
<b>ビザール・バザール(魚料理)</b> 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	一人当たり 16,75€
<b>ビザール・バザール(ベジタリアン)</b> 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	一人当たり 15,90€

<b>本日の料理</b> 日替わりの特別料理	8,90€
------------------------	-------

<b>付け合わせ</b>	
ポテトとマヨネーズまたはライスの追加	3,00€
パンの追加	1,85€
タブレサラダの追加	3,00€
ソースの追加	0,60€
生クリーム of 追加	0,60€

<b>デザート</b> (一日中ご注文いただけます)	
<b>バグリール・バ・バスターニ</b> 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	7,75€
<b>ヤイラ</b> 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	5,50€
<b>シャバット・バスタニ</b> 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	5,50€
<b>オアシスとベン&amp;ジェリーズのアイスクリーム</b> (2名様から) スペッククック 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	6,75€
<b>ベン&amp;ジェリーズのアイスクリーム</b> (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 Caramel Chew Chew ストロベリー・チーズケーキ	一人当たり 3,75€

<b>コーヒーのお供</b>	
<b>チーズケーキ ナッツとデーツ入り</b>	4,75€
<b>Dudokのリンゴタルト</b>	4,50€
<b>チョコレート・トリュフタルト</b>	4,50€
<b>バクラヴァ</b>	5,25€
<b>バザールコーヒー/紅茶</b> 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	5,25€
<b>コーヒーとDudokのリンゴタルトのセット</b>	5,75€

<b>アペタイザー</b> (一日中ご注文いただけます)	
<b>バザールアペタイザー盛り合わせ</b> (2名様から)シガラ・ボレキ シガラ・スジुक 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	7,25€
	一人当たり

<b>シガラ・スジुक</b> チーズとスジुकを入れた生地の揚げ物(3個)	5,50€
<b>シガラ・ボレキ</b> 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)	5,50€
<b>フムス</b> 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	5,50€
<b>ハイダリ</b> ヨーグルトのディップとパン	5,50€
<b>ペイニル・エズメ</b> フェタチーズのムース パプリカピュレ パン	5,50€
<b>ファラッフェル</b> ハリッサソース パン	5,50€
<b>カラマリ</b> イカのフライ ガーリックソース	7,50€
<b>バレ・モルグ</b> 鶏手羽先の揚げ物 バーベキューソース	6,50€
<b>スモークアーモンド</b> お一人分	3,50€
<b>ハーブ和えフェタチーズ</b> パン	3,75€
<b>オリーブのマリネ</b>	3,50€

<b>ジュース</b>		
リンゴジュース	(ラージ:€ 3,90)	2,75€
オレンジジュース	(ラージ:€ 3,90)	2,90€
グレープフルーツジュース	(ラージ:€ 3,75)	2,75€
アップルパイ	(ダブル:€ 3,50)	2,50€
アップルパイ、カプチーノ	(ラージ:€ 3,90)	2,90€
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		5,90€
カラヒージョ(エスプレッソにスペインのブランドー入り)		4,25€

<b>ココア</b>		
ホットココア	(ラージ:€ 3,90)	2,75€
ココア	(ラージ:€ 3,75)	2,75€
ココア、カプチーノ	(ダブル:€ 3,50)	2,50€
ココア、カプチーノ	(ラージ:€ 3,90)	2,90€
ココア、ココア、ココア		5,90€
ココア、ココア		4,25€

<b>ミルク</b>		
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: € 3.45)、フリストイー		2,95€

<b>フレッシュフルーツジュース</b>		
オレンジジュース、グレープフルーツジュース		3,50€
オレンジジュース、グレープフルーツジュース (ラージ)		4,95€

<b>ミネラルウォーター</b>		
ソーシー・レッド(炭酸)、ソーシー・ブルー(炭酸なし)	(0,75 l : € 5,90)	2,75€
<b>水道水</b> <b>グラス: € 0,60 / カラフ: € 2,50</b>		

<b>ソフトドリンク</b>		
コーラ、コーラライト、セブンアップ、シシー、ソーダ (33 cl)		2,75€
<b>リプトン・アイスティー</b>		3,15€
<b>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</b> 、AAドリンク、リヴェラ・ライト		2,95€
コココーラ、 (33 cl)、フェルナンデス		2,90€
ビターレモン、トニック、ジンジャーエール、カシス		2,75€
ロイヤルクラブ 1 0 0 %ナチュラルリングジュース、グレープジュース(オーガニック)、		
トマトジュース		2,90€
オレンジーナ		3,15€
レッドブル		4,50€

<b>生ビール</b>		
ハイネケン(Heineken) グラス	(小:€ 2,75 / 大 : € 4,00)	3,10€
ヴィクセ・ヴィッテ(Wieckse Witte)	(小 : € 3,50)	4,25€
マーフィーズ・レッド (Murphy's Red)	(0,50 l : € 5,90)	3,90€

<b>ビール(ボトル)</b>		
デュベル(Duvel)		4,90€
クリーク(Kriek)		3,25€
アフリゲム・ブロンド(Affligem blond)、アフリゲム・ダブル(Affligem dubbel)		4,50€
アフリゲム・トリプル(Affligem tripel)		4,70€
エフェス(Efes) トルコビール		3,25€
ハイネケン・ロングネック(Heineken longneck)		3,25€
デスペラドス(Desperados)、ソル (Sol)		4,50€
ヴィクセ・ヴィッテ・ロゼビール (Wieckse Witte rosé bier)		4,00€
ハイネケン 0. 0 (Heineken 0.0) ノンアルコールビール		2,90€
アムステル・ラドラー (Amstel Radler)		3,00€

<b>オランダの蒸留酒</b>		
ケイテル 1 、ビュー (Vieux)、アップフェルコーン (Apfelkorn)、アウデ・ボクマ (Oude Bokma)、		
クーペール (Coebergh)、サファリ (Safari)、ヤガメイスター (Jägermeister)		3,00€

<b>外国産の蒸留酒</b>		
ハバナクラブ・ラム (Havana Club rum、Tanqueray gin、テキーラ・シルバー (Tequila Silver)、		
ウォッカ		4,25€
テキーラ・ゴールド (Tequila Gold)		4,50€

<b>ウイスキー</b>		
ジョニー・ウォーカー・レッド (J.Walker Red)、ジェームソン (Jameson)、Glennfiddich、Jack Daniels		4,50€

<b>ポート/シェリー/ベルモット</b>		
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€

<b>アペリティフ / リキユール</b>		
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€

<b>食後酒</b>		
ジョゼフ・ガイ (Joseph Guy)、カルバドス (Calvados)、グラツァ (Grappa)		4,50€
クルボアジェ (Courvoisier)、マーテル (Martell)		5,00€

<b>ハウスワイン</b>		
<b>白/ モンテール</b> (Monterre) / フランス (ソーヴィニヨン・ブラン)		
柑橘系と青リンゴの爽やかで口当たりの軽いワイン		3,75€
<b>白/サットンヒル</b> (Sutton Hill) / オーストラリア (シャルドネ)		
ややドライ、ミディアム(ボディ)、淡黄色のワイン、マンゴーとパパイヤの柔らかいノートのワイン ...		3,75€
<b>赤/ モンテール</b> (Monterre)/ フランス (メルロー)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		3,75€
<b>赤/サットンヒル</b> (Sutton Hill) / オーストラリア(シラーズ)		
美しくエレガントで、スパイシー、赤い果実の香りにハーブとバニラを組み合わせた濃い赤の		
ワイン		3,75€

<b>ロゼ/ モンテール</b> (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		3,75€

<b>白 甘口/クーブラン・モワルー</b> (Couperin Moulleux) / フランス (コロンパール/ウニ・ブラン)、アプリコット風味のまるやかな甘口ワイン		3,75€
* 50clのカラフ: € 12,50 100clのカラフ: € 22,00でのご注文もできます。		

<b>ワインリスト 白</b>		
<b>サットンヒル</b> (Sutton Hill) / オーストラリア (シャルドネ)		
ややドライ、ミディアム(ボディ)、淡黄色のワイン、マンゴーとパパイヤの柔らかいノートのワイン ...		19,75€
<b>ルイージ・ボスカ フィンカ・ラ・リンダ</b> (Luigi Bosca Finca La Linda) / アルゼンチン (シャルドネ) 1 0 0 %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		24,00€
<b>ドロステイ・ホフ</b> (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		22,50€
<b>ビセンテ・ガンディア・ネブラ</b> (Vicente 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		22,75€
<b>アルボス</b> (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		22,75€

<b>ワインリスト 赤</b>		
<b>サットンヒル</b> (Sutton Hill) / オーストラリア(シラーズ)		
美しくエレガントで、スパイシー、赤い果実の香りにハーブとバニラを組み合わせた濃い赤の		
ワイン		19,75€
<b>レクセレンス・ド・ボナシア</b> (L'Excellence de Bonassia) / モロッコ (メルロー/カベルネ・ソーヴ		
イニヨン)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		24,00€
<b>ルイージ・ボスカ フィンカ・ラ・リンダ</b> (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		24,00€
<b>ボデガス・コト・リオハ・クリアンザ</b> (Bodegas Coto Rioja Crianza) / スペイン (テンブラニーロ		
ヨ) フローラルな香りの温かみのあるフルボディーのワイン		24,50€
<b>バスカ・パッシメント・ロミオ&amp;ジュリエット</b> (Pasqua Passimento Romeo & Juliet) / イタリア(		
メルロー/コルヴィーニャ/クローアチア)		
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		29,00€

<b>スパークリングワイン</b>		
<b>フォラドール・プロセッコ・フリザンテ</b> (Follador Prosecco Frizzante)/ イタリア (プロセッコ)		
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		22,50€
<b>フォラドール・プロセッコ・フリザンテ</b> (Follador Prosecco Frizzante)/ イタリア (プロセッコ)		
ミニサイズ( 2 0 cl)		5,90€
<b>ムッサ・カバ・ブルット</b> (MVSA Cava Brut) / スペイン (パレリャーダ/マカベオ/チャレッコ)		
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		23,00€
<b>テタンジェ ブリュット・レゼルヴ</b> (Taittinger Brut Reserve) / フランス (ピノ・ムニエ/ピノ・ノワール/シャルドネ) ビュアで爽やか、独特な中辛口のスパークリングワイン		55,00€

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

<b>ホテル・バザール/ロッテルダム</b>	
中近東、アフリカ、南米の雰囲気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