

朝食	7:00 - 10:00
ランチ	11:30 - 15:00
ディナー	17:00 - 22:00
デザート	17:00 - 22:00

ブラックファスト(一日中ご注文いただけます)

エキストラ・バザール フル・ブラックファスト: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 スジユク フレッシュオレンジジュース コーヒーまたは紅茶	10,00€ 19,00€
ヘルシー・ブラックファスト 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€
バグリーール 北アフリカのパンケーキ ハチミツとバター	5,90€

ペイデ オムレツ パンと共にサーブされる

— プレーン	6,50€
— ハーブ和えフェタチーズとトマト	7,50€
— スジユクとパプリカ	7,50€

サンドイッチ

ピタ・ファラッフェル ガーリックソース	5,75€
ピタ・スジユク+オランダチーズ オープン焼き	5,75€
ピタ・メルゲス ガーリックソース	7,50€
ピデ ハーブ和えフェタチーズ トマト	5,50€
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	6,50€
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	8,50€
ピデ 鶏の串焼き カレー風味マヨネーズ	7,75€

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	9,50€
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	8,50€
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€

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	8,95€
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	7,50€
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: € 6,75)	6,50€
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	11,50€
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	10,90€
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	13,75€
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 スジユク ピクルス フライドポテト	10,90€

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	6,00€
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	6,00€
メルジメッキ・チョルバス 炒めたスジユク、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€

**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

12,50€
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)	5,50€
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)	4,95€
カラマリ イカのフライ ガーリックソース	7,50€
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	5,50€
ハイダリ ヨーグルトのディップとパン	5,50€
ファラッフェル ハリッサソース パン(4個)	5,50€
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	6,00€ 一人当たり

アブデュルの前菜(2名様から)シガラ・ボレキ シガラ・スジユク 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

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

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	14,00€
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	14,50€
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	13,25€
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	14,00€
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	13,75€
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	13,75€
ロイヤル・ベルシャ・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	11,90€
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 トゥリイ フライドポテト ラバシュ	16,90€
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	12,90€
メイゲ 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€
ラムのスネ肉 豆とプル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€

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	8,95€
モサマ ナス、ポテト、豆腐、チーズ、ヘーゼルナッツ、トマトのオープン焼き ライス ハイダリ	10,25€
ゲティ・クク 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€

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: 2 3 : 0 0 金曜日・土曜日: 2 4 : 0 0	

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	15,90€ 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	16,75€ 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	15,90€ 一人当たり
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	15,90€ 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	7,75€
---	-------

付け合わせ

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€

デザート(一日中ご注文いただけます)

バグリーール・ババスターニ アルジェリアのパンケーキ パニラアイスクリーム フレッシュフルーツ	7,75€
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	5,50€
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	5,50€
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€ 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 Caramel Chew Chew ストロベリー・チーズケーキ	3,75€

コーヒーのお供

チーズケーキ ナッツとデーツ入り	4,75€
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	5,25€
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	5,25€
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・スジユク 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	7,25€
ガーリックソース ハリッサソース	一人当たり

シガラ・スジユク チーズとスジユクを入れた生地の揚げ物(3個)	5,50€
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)	5,50€
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	5,50€
ハイダリ ヨーグルトのディップとパン	5,50€
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	5,50€
ファラッフェル ハリッサソース パン	5,50€
カラマリ イカのフライ ガーリックソース	7,50€
バレ・モルグ 鶏手羽先の揚げ物 バーベキューソース	6,50€
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€

紅茶	(ラージ:€ 3,90)	2,75€
ミントティー	(ラージ:€ 3,90)	2,90€
コーヒー	(ラージ:€ 3,75)	2,75€
エスプレッソ	(ダブル:€ 3,50)	2,50€
カプチーノ、カフェオレ	(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デー入り)		4,25€

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)、プリスティー		2,95€

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€

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€
水道水	グラス: € 0,60 / カラフ: € 2,50	

コーラ、コーラライト、セブンアップ、ソーダ (33 cl)		2,75€
リプトン・アイ스티ー		3,15€
リプトン・アイ스티ー・グリーン、リプトン・アイ스티ー・ピーチ 、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、シシー		2,75€
ロイヤルクラブ 1 0 0 %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		2,90€
オレンジーナ		3,15€
レッドブル		4,50€

ハイネケン(Heineken) グラス	(小:€ 2,75 / 大 : € 4,00)	3,10€
ウィクセ・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€

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€
ウィクセ・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€

ケイテル 1、ビユー(Vieux)、アップェルコーン (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€
---	--	-------

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

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€
--	--	-------

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€
--	--	-------

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€

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

白 / モンテール (Monterre) / フランス (ソーヴィニオン・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€
白/サットンヒル (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なノートのワイン		3,75€
赤 / モンテール (Monterre) / フランス (メルロー)なめらかで軽い飲み、		
爽やかなスタイルのクリアーな赤ワイン		3,75€
赤/サットンヒル (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€
ロゼ / モンテール (Monterre) / フランス (ガルナッシュ) フルーツの香り豊かでスパイシーな		
フイニッシュの爽やかなドライロゼ		3,75€
白 甘口/クーブラン・モワルー (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。		

サットンヒル (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なノートのワイン		19,75€
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) 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€
ドロステイ・ホフ (Drostdy-Hof WMC) / 南アフリカ (ソーヴィニオン白)		
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€
ビセンテ・ガンディア・ネブラ (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€
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		22,75€

サットンヒル (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€
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・ソーヴイニオン)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€
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		24,00€
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€
バスカ・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)		
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€

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)		
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€
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)		
ミニサイズ(2 0 cl)		5,90€
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€
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) 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€

	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				
	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				

日本の JAPANS