



Menu

*Kao i nas Islamam, tako su i restoranski
meni i kuhinja proizvod i mesavina
tradicionalnih ukusa zemalja arapskog i
perzijskog sveta. Bliskog istoka i u
mnogome i nase masti. Zelim da i Vi
uzivate sa nama!*

Predjela i salate

Više predjela i salata po izboru se poslužuje u malim porcijama kao meze

Humus 290
namaz od leblebija

Baba ganuš 290
namaz od plavog patlidžana

Tabule 290
salata od bulgura, peršuna, paradajza, luka, nane

Salata Kadra 290
salata od sitno seckanog paradajza, krastavaca, paprike, crvenog kupusa i začina

Salata od slatkog krompira 290
uz dodatak cimeta, đumbira, groždica

Salata od svežeg krastavca i jogurta 290
uz dodatak mente i belog luka

Fatuš 290
salata od krastavca, paradajza, luka, paprike, nane, peršuna i prepečenih komada pita hleba

Muhamara 290
namaz od pečenih paprika, oraha sa dodatkom sirupa od nara

Labne 290
sir od cedenog jogurta

Masline 290
kalamata vrsta

Izbor od
5 salata i namaza 1300
10 salata i namaza 2500

Grilovan halumi sir 300
napravljen od mešavine kozijeg, ovčijeg i kravljeg mleka

Falafel 350
pržene ćuftice od leblebija i raznovrsnih začina

Pita hleb 230
tradicionalni hleb Bliskog istoka premazan puterom i belim lukom

Doručak

Slani 800
Jaja na oko, paradajz, krastavac, labne, pita hleb servirano uz čašicu turskog čaja

Slatki 700
Puter, med, slatko od sezonskog voća i pita hleb, servirano uz čašicu turskog čaja i urme

Potraž

Od bundeve 550
Sa tahinijem, suvim groždjem, orasima i jogurtom

Manakiš

*Je popularno jelo u zemljama.
Levanta slično omanjoj pici;
hrskavo testo sa različitim začinima
i nadevima.*

850

Zaatar
najpopularniji manakiš, sa mešavinom začina (majčina dušica, majoran, origano, susam)

Ahmar
sa paprikom i paradajzom, ljutkasto

Jubnah
sa sirom

Olive
sa maslinama

Lahm
sa mlevenim mesom



Glavna jela

Mansaf 1200
Jordanski specijalitet - jagnjetina kuvana u sosu od jogurta

Musaka 1300
na grčki način

Juneći kebab 1400
serviran uz umak od jogurta, vlašca i mešavinu salata na prepečenom pita hlebu servirano uz pirinač

Šiš kebab 1500
marinirani teleći ražnjići sa suvim šljivama servirani na basmati pirinču uz karamelizovani luk

Marinirana jagnjeća rebra 1600
uz grilovani slatki krompir i sos od narandže servirano uz pirinač

Začinjeni pileći ražnjići 1450
grilovani sočni komadići pilećeg mesa i čeri paradajza, servirani na prženom kusu kusa sa povrćem i mentom, uz umak od grčkog jogurta

Grilovana jagnjeća rebra 1500
servirano uz pirinač i umak od jogurta sa krastavcem, belim lukom, orasima i grozđicama

Tazin

Su dugo kuvana jela. poreklom iz Maroka, nazvana po tradicionalnoj posudi u kojoj se kuvaju. Često slatkastog ukusa, sa začinima i suvim voćem.

Piletina sa suvim kajsijama 1350

Junetina sa limunom i maslinama 1400

Servirano uz pirinač ili kus kus



Za zasladiti se....

Voćna salata 500
od svežih plodova, po vašem i našem izboru

Atrium palačinke 560
sa medom, voćem i šlag kremom

Mlečno ledene baklave 480
posute čokoladnim prahom

Baklava 460
sa orasima

Baklava 520
sa pistačom

Halva 300

Grčki jogurt sa medom 350

Keškul 320
puding od kokosa na tradicionalan turski način

Prilozi

Kuskus 230
griz od tvrde pšenice

Sa grožđicama i drugim suvim i koštunjavim voćem

Sa narom ili drugim voćem

Basmati pirinač
vrsta dugozrnastog pirinča sa posebnom aromom

Običan 200

Sa grožđicama i drugim suvim i koštunjavim voćem 250

Ponesite deo bajke...

Poklonite nekome pakovanje baklava (orasi)

Mini 500

Malo 700

Veliko 2100

