



TURKISH RESTAURANT
&
STEAKHOUSE



M E N U



ONE PERSON TURKISH BREAKFAST

Menemen , black and green olive , tomatoes , cucumber , two kind of cheese, jam and nutella , tahini with molasses , walnut and dry appricot, simit , served with fresh Turkish bread and unlimited Turkish Tea

3.900

TWO PERSON TURKISH BREAKFAST

Menemen , sucuk with egg ,black and green olive , tomatoes , cucumber , three kind of cheese, jam and nutella , tahini with molasses , walnut and dry appricot, simit pide with cheese, served with fresh Turkish bread and unlimited Turkish Tea

8.100

SUCUK WITH EGG

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

2.400

KAVURMA WITH EGG

Roasted beef tenderloin slowly cooked for perfection and pair with sunny side egg , Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

2.900

OMELET

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

1.300

OMELET WITH CHEESE

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

1.700

SUNNY SIDE UP EGG

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

1.500

MENEMEN

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

1.900

MENEMEN WITH CHEESE

Served with fresh Turkish bread and Turkish tea

2.300

الفطور التركي (لشخص واحد)

منمن، زيتون أسود وأخضر، طماطم، خيار، ثلاثة أنواع من الجبن، مربى ونوتيللا، طحينة مع دبس، جوز ومشمش مجفف، سميت، يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي غير محدود

الفطور التركي (لشخصين)

منمن، سجق مع البيض، زيتون أسود وأخضر، طماطم، خيار، ثلاثة أنواع من الجبن، مربى ونوتيللا، طحينة مع دبس، جوز ومشمش مجفف، سميت، بيده بالجبن، يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي غير محدود.

سجق مع البيض

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

كاورما مع البيض

لحم بقري مشوي مطهو ببطء حتى الكمال ويقدم مع بيض عيون، يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

أومليت

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

أومليت بالجبن

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

بيض عيون

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

منمن

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

منمن بالجبن

يقدم مع خبز تركي طازج وشاي تركي.

All prices are inclusive of 10% VAT

BREAKFAST



CHEESE PLATTER

braised cheese , turkish white cheese,
turkish khaskaval cheese , turkish
cheddar cheese or ezine cheese

3.200

GRILLED HALLOMI CHEESE

Grilled turkish hallolmi cheese served
with bread

2.400

SIMIT

Famous turkish pastry

0.600

POGACA

Your choose of plain , cheese or with
black olive

0.700

BOILED EGG 1 PCS

Cook with your choose

0.500

EXTRAS

Jams. olives , nutella (your chhose of
one)

0.500

TURKISH TOAST

Toasted Turkish bread filled with melted
cheese,, and fresh tomatoes, served hot
and crispy.

1.500

TOAST WITH SUCUK

Toasted Turkish bread filled with melted
cheese, sucuk, and fresh tomatoes,
served hot and crispy.

2.400

FRENCH FRIES

Golden french fries cook with sunflower
oil

1.200

طبق أجبان

جبنة مشوية، جبنة بيضاء تركية، جبنة
قشقوان تركية، جبنة شيدر تركية، وجبنة
إزيني.

جبنة الحلوم المشوية

جبنة حلومي تركية مشوية تُقدّم مع الخبز

سميت تركي

معجنات تركية مشهورة

بُقاجا (فطيرة تركية)

اختيارك: سادة، جبنة أو زيتون أسود

بيضة مسلوقة (1 حبة)

تُحضّر حسب رغبتك

إضافات

مربى، زيتون، نوتيللا

توست تركي

خبز تركي محمص محشو بالجبن الذائب
والسجق والطماطم الطازجة ويُقدّم
ساخنًا ومقرمشاً

توست بالسجق

خبز تركي محمص محشو بالجبن الذائب
والسجق والطماطم الطازجة ويُقدّم
ساخنًا ومقرمشاً

بطاطس مقلية

بطاطس ذهبية مقلية بزيت دوار الشمس

SOUPS

EZOGLIN SOUP

Traditional Turkish Ezogelin soup made with red lentils, rice, bulgur, and spices. Rich, hearty, and full of flavor.

شوربة إيزوغلين

شوربة إيزوغلين التركية التقليدية، تُحضّر من العدس الأحمر والأرز والبرغل والتوابل غنية، مشبعة، ومليئة بالنكهة

1.400

BRAIN SOUP

Traditional Turkish brain soup prepared with tender lamb brain, butter, and spices. Rich, smooth, and flavorful.

شوربة المخ

شوربة المخ التركية التقليدية، تُحضّر من مخ الغنم الطري مع الزبدة والتوابل. غنية، ناعمة، ولذيذة

2.200

MIXED SOUP

Traditional Turkish mixed soup prepared with lamb head and brain, slow-cooked with garlic and spices. Rich, intense, and full of flavor.

شوربة مشكلة (رأس ومخ)

شوربة تركية مشكلة تُحضّر من رأس الغنم والمخ، المطهو ببطء مع الثوم والتوابل. غنية، قوية الطعم، ومليئة بالنكهة

2.200

LENTIL SOUP

Traditional Turkish lentil soup made with red lentils, butter, and spices. Smooth, rich, and comforting.

شوربة العدس

شوربة العدس التركية التقليدية، تُحضّر من العدس الأحمر والزبدة والتوابل. غنية، ناعمة، ودافئة

1.400

CHICKEN SOUP

Traditional chicken soup with vermicelli, prepared with tender chicken, toasted vermicelli, and spices. Light, comforting, and flavorful.

شوربة الدجاج بالشعيرية

شوربة الدجاج بالشعيرية التقليدية، تُحضّر من الدجاج الطري والشعيرية المحمصة ولذيذة، دافئة، ولذيذة

1.600

LAMB HEAD SOUP

Traditional Turkish Kelle Paça soup made with slow-cooked lamb head and trotters, enriched with garlic and spices. Rich, hearty, and full of flavor.

شوربة كوارع ورأس الغنم

شوربة كوارع ورأس الغنم التركية التقليدية، تُحضّر من الرأس والكوارع المطهية ببطء مع الثوم والتوابل غنية، مشبعة، ومليئة بالنكهة

2.200

MUSHROOM SOUP

A rich and creamy mushroom soup prepared with fresh mushrooms, butter, and special spices. Smooth, warming, and full of deep earthy flavor.

شوربة الفطر

شوربة فطر كريمية محضرة من الفطر الطازج والزبدة وتوابل خاصة. قوامها ناعم ودافئ وغني بنكهة الفطر العميقة

1.400

All prices are inclusive of 10% VAT

SALADS

ARABIC SALAD

Fresh mix of tomatoes, cucumbers, onions, peppers, and parsley with olive oil and lemon dressing. Light, fresh, and refreshing.

سلطة الشيفر (الراعي)

خليط من الطماطم والخيار والبصل والقلفل والبقدونس مع زيت الزيتون والليمون. خفيفة ومنعشة.

1.200

CHICKEN SALAD

Grilled chicken served with fresh greens, tomatoes, cucumbers, and light dressing. Healthy, fresh, and satisfying.

سلطة الدجاج

دجاج مشوي مع خضار طازجة مثل الخس والطماطم والخيار وتبيلة خفيفة. صحية، منعشة، ومشبعة.

2.400

TABBOULEH

Fresh parsley salad with tomatoes, bulgur, mint, lemon juice, and olive oil. Light, fresh, and zesty.

سلطة التبولة

بققدونس طازج مع الطماطم والبرغل والنعناع وعصير الليمون وزيت الزيتون. خفيفة، منعشة، وحامضة قليلاً.

1.200

TUNA SALAD

Fresh parsley salad with tomatoes, bulgur, mint, lemon juice, and olive oil. Light, fresh, and zesty.

سلطة التبولة

بققدونس طازج مع الطماطم والبرغل والنعناع وعصير الليمون وزيت الزيتون. خفيفة، منعشة، وحامضة قليلاً.

1.200

ROCKET SALAD W CHEESE

Fresh arugula leaves combined with Turkish cheese, olive oil, and light dressing. Simple, fresh, and refreshing.

سلطة الجرجير والجبن

جرجير طازج مع الجبن التركي وزيت الزيتون وتبيلة خفيفة. بسيطة، منعشة، ولذيذة.

1.800

GAVURDAG SALAD

Chopped tomatoes, cucumbers, onions, walnuts, and parsley with pomegranate molasses and olive oil. Fresh, tangy, and rich in flavor.

سلطة غافور داغ

طماطم وخيار وبصل وجوز وبقدونس مع دبس الرمان وزيت الزيتون. منعشة، حامضة، وغنية بالنكهة.

2.100

HALLOUMI SALAD

Grilled halloumi cheese served with fresh greens, tomatoes, cucumbers, and olive oil dressing. Warm, fresh, and flavorful.

سلطة الحلوم

جبين الحلوم المشوي مع خضار طازجة مثل الخس والطماطم والخيار وزيت الزيتون. دافئة، منعشة، ولذيذة.

2.700

FATTOUSH SALAD

Crisp mixed vegetables with toasted bread, sumac, and lemon-olive oil dressing. Fresh, crunchy, and flavorful.

سلطة الفتوش

خضار طازجة مع الخبز المحمص والسماق وتبيلة الليمون وزيت الزيتون. منعشة، مقرمشة، ولذيذة.

1.800

MEZZES & APPETIZERS

HAYDARI

Traditional Turkish yogurt dip prepared with strained yogurt, herbs, garlic, and olive oil. Creamy, refreshing, and flavorful.

حيدري

مقبلات تركية تقليدية تُحضّر من اللبنة مع الأعشاب والثوم وزيت الزيتون. كريمية، منعشة، ولذيذة.

1.200



EGGPLANT SALAD

Smoked eggplant mixed with fresh vegetables, olive oil, and special seasoning. Light, smoky, and flavorful.

سلطة الباذنجان

باذنجان مشوي ممزوج بالخضار الطازجة، وزيت الزيتون والتوابل الخاصة. خفيفة، مدخنة، ولذيذة.

1.200

MUHAMMARA

Traditional spicy dip made with red peppers, walnuts, breadcrumbs, and olive oil. Rich, smoky, and full of flavor.

محمرة

مقبلات تقليدية حارة تُحضّر من الفلفل الأحمر والجوز والبقسماط وزيت الزيتون. غنية، مدخنة، ومليئة بالنكهة.

1.500



MUTABBAL

Smoked eggplant blended with tahini, yogurt, garlic, and olive oil. Creamy, smoky, and flavorful.

متبل

باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة واللبن، والثوم وزيت الزيتون. كريمي، مدخن، ولذيذ.

1.500



HUMUS

Creamy chickpea dip blended with tahini, lemon juice, garlic, and olive oil. Smooth, rich, and flavorful.

حمص

حمص مهروس ممزوج بالطحينة وعصير الليمون والثوم وزيت الزيتون. كريمي، غني، ولذيذ.

1.200



CIG KOFTE

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

تشي كفتة

خليط البرغل التقليدي المحضّر بالتوابل الخاصة والأعشاب ودبس الرمان. غني بالنكهة وحار قليلاً.

1.500



MIX MEZZE

A selection of traditional cold appetizers including hummus, mutabbal, haydari, muhammara, and more. Perfect for sharing and full of flavor.

مشكل مقبلات

تشكيلة من المقبلات الباردة التقليدية مثل الحمص والتمبل والحيدري والمحمرة وغيرها. مثالية للمشاركة وغنية بالنكهات.



3.500

All prices are inclusive of 10% VAT

MEZZES & APPETIZERS

WINE LEAVES

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

ورق عنب محشي

أوراق العنب محشوة بالأرز والأعشاب، وزيت الزيتون. خفيفة، حامضة قليلاً، وتقليدية.

1.500



EGGPLAND WITH TOMATO

Roasted eggplant prepared with fresh tomatoes, garlic, and olive oil. Light, flavorful, and delicious.

باذنجان بالطماطم

باذنجان مشوي مع الطماطم الطازجة والثوم وزيت الزيتون. خفيف، لذيذ، وغني بالنكهة.

1.200



ACILI EZME

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

إزمي حار

مقبلات تركية حارة تُحضّر من الطماطم والفلفل والبصل والأعشاب ودبس الرمان. طازجة، حارة، وغنية بالنكهة.

1.400



CACIK

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

جَاجِك

مقبلات تركية تقليدية من اللبن مع الخيار، والثوم والشبت وزيت الزيتون. باردة، خفيفة، ومنعشة.

1.200



Charcoal Roasted Eggplant & Pepper

A smoky and flavorful mezze prepared with charcoal-roasted eggplant, roasted peppers, and garlic, mixed with rich olive oil. Smooth, rustic, and full of deep smoky aroma.

باذنجان وفلفل مشوي على الفحم

مقبلات غنية بنكهة مدخنة من الباذنجان والفلفل المشوي على الفحم مع الثوم وزيت الزيتون. قوامها ناعم وطعمها أصيل ودافئ.

1.500



KIBBEH BOILED

Traditional boiled kibbeh filled with seasoned minced beef, served with creamy garlic yogurt and a touch of butter and dried mint.

كبة مسلوقة باللبن

كبة مسلوقة محشوة بلحم البقر المتبل، تُقدم مع لبن بالثوم ولمسة من الزبدة والنعناع المجفف.

2PCS

2.200



ONION RING AND MOZERALLA STICK

Crispy golden potato fries, lightly salted and served hot. Simple, crunchy, and delicious.

بطاطس مقلية

بطاطس ذهبية مقلية ومملحة خفيفاً، وتُقدّم ساخنة. بسيطة، مقرمشة، ولذيذة.

1.200



MEZZES & APPETIZERS

BULGUR RICE

Traditional Turkish bulgur cooked with butter and light spices. Soft, flavorful, and wholesome.

برغل مطبوخ

برغل مطبوخ على الطريقة التركية مع الزبدة وتوابل خفيفة. طري، لذيذ، ومغذي.

0.700



HAREES

Traditional Turkish dish made with slow-cooked wheat and tender meat, mixed until creamy and smooth. Rich, hearty, and comforting.

كشكك

طبق تركي تقليدي يُحضّر من القمح المطبوخ ببطء مع اللحم ويُخلط حتى يصبح كريميًا. غني، مشبع، ومريح.

0.900



ICLI KOFTE 2 pcs

Crispy bulgur shell filled with seasoned minced meat, onions, and spices. Golden, juicy, and flavorful.

كبة مقلية محشية

قشرة من البرغل المحشي باللحم المفروم والبصل والتوابل. مقرمشة، غنية، ولذيذة.

2PCS

1.700



CASSEROLE MUSHROOM

Oven-baked mushrooms cooked with tomatoes, peppers, cheese, and special spices. Rich, warm, and flavorful.

طاجن الفطر

فطر مشوي في الفرن مع الطماطم والفلفل والجبن والتوابل الخاصة. غني، دافئ، ولذيذ.

2.500



WHITE RICE

Traditional Turkish white rice cooked with butter for a soft and fluffy texture. Simple, light, and delicious.

أرز أبيض (بياض بلاف)

أرز أبيض على الطريقة التركية مطبوخ مع الزبدة ليصبح طريًا وخفيفًا. بسيط، ناعم، ولذيذ.

0.700



MINI LAHMACUN

Thin Turkish flatbread topped with minced meat, tomatoes, peppers, and herbs. Crispy, savory, and full of flavor.

لحم بعجين ميني

عجينة تركية رقيقة مع لحم مفروم وطماطم وفلفل وأعشاب. مقرمشة، لذيذة، وغنية بالنكهة.

1.700



FRENCH FRIES

Crispy golden potato fries, lightly salted and served hot. Simple, crunchy, and delicious.

بطاطس مقلية

بطاطس ذهبية مقلية ومملحة خفيفًا وتُقدّم ساخنة. بسيطة، مقرمشة، ولذيذة.

1.200



All prices are inclusive of 10% VAT

SPECIALS

KONYA PIDE CUPS MEAT

Traditional Turkish pide topped with finely chopped beef, baked in a stone oven. Juicy, rich, and full of flavor.

بيدا بيجاق آراسي

بيدا تركية تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بلحم بقري مفروم ناعماً مع التوابل. غنية، طرية، ومليئة بالنكهة.

3.900

cheese

3.500



KONYA PIDE CHEESE

Traditional Turkish stone oven pide topped with melted kaşar cheese. Warm, creamy, and deliciously soft.

بيدا قونيا بالجبن كاشار

بيدا تركية تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بجبن كاشار الذائب دافئة، كريمية، وناعمة ولذيذة.

3.100



OVEN KEBAB (LAMB)

Slow-cooked boneless lamb baked in a traditional oven with its own juices and light spices. Tender, rich, and full of flavor.

كباب الفرن (لحم ضأن)

لحم ضأن بدون عظم مطبوخ ببطء في الفرن التقليدي مع عصائره الطبيعية وتوابل خفيفة. طري، غني، ومليء بالنكهة.

7.200



KONYA PIDE MEVLANA

Traditional Turkish pide from Konya, topped with minced meat, spices, and baked in a stone oven. Crispy, flavorful, and authentic.

بطاطس مقلية

بيدا تركية تقليدية من قونيا، مغطاة باللحم المفروم والتوابل ومخبوزة في الفرن الحجري. مقرمشة، لذيذة، وأصيلة.

3.500



KONYA PIDE MINCED MEAT

Traditional Turkish stone oven flatbread topped with finely chopped beef, tomatoes, peppers, and spices. Crispy, juicy, and flavorful.

خبز باللحم على طريقة قونيا

خبز تركي تقليدي مخبوز في الفرن الحجري ومغطى بلحم بقري مفروم ناعماً مع الطماطم والفلفل والتوابل. مقرمش، طري ومليء بالنكهة.

3.900

cheese

3.500



BEYTI WRAP

Minced meat wrapped in thin lavash, grilled and served with tomato sauce and yogurt. Rich, juicy, and flavorful.

بيتي ملفوف

لحم مفروم ملفوف بخبز اللافاش الرقيق ومشوي ويُقدَّم مع صلصة الطماطم واللبن غني، طري، ومليء بالنكهة.

4.800

CHOKERTME

Thin crispy potatoes topped with tender beef strips, garlic yogurt, and tomato sauce. Rich, crispy, and flavorful.

شوكرتما كباب

بطاطس مقرمشة رفيعة مع شرائح لحم بقري طري ولبن بالثوم وصلصة الطماطم غني، مقرمش، ولذيذ.

6.500



All prices are inclusive of 10% VAT

DONERS

PLAIN MEAT DONER

Sliced beef doner served with rice or fries and salad. Juicy, flavorful, and satisfying.

طبق دونر لحم بقري

شرائح لحم بقري دونر تُقدَّم مع الأرز أو البطاطس وسلطة. لذيذ، ومشبع.

4.200



MEAT ISKENDER DONER

Iskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

إسكندر دونر

شرائح دونر كباب تُقدَّم على خبز البيتزا مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن غني، لذيذ، وطعم تركي كلاسيكي.

4.700



PLAIN CHICKEN DONER

Sliced seasoned chicken doner served plain or with bread. Juicy, light, and flavorful.

دونر دجاج سادة

شرائح دجاج دونر متبلة تُقدَّم سادة أو مع الخبز. خفيف، طري، ولذيذ.

3.200



CHICKEN ISKENDER

Grilled chicken pieces served over pita bread with tomato sauce, melted butter, and yogurt. Light, rich, and flavorful.

إسكندر دجاج

قطع دجاج مشوي تُقدَّم على خبز البيتزا مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن خفيف، غني، ولذيذ.

3.700



SANDWICH DONER

Sliced beef or chicken doner served in fresh bread with salad and sauce. Fresh, juicy, and satisfying.

ساندويتش دونر

شرائح دونر لحم أو دجاج تُقدَّم في خبز طازج مع الخضار والصلصة. طازج، عصيري، ومشبع.

2.900

BEEF

2.500

CHICKEN



CHUBBY MEAT DONER

Thin cut seasoned beef doner slices, grilled and served juicy and rich in flavor.

دونر لحم سميك

شرائح رفيعة من لحم دونر بقري متبل ومشوي، خفيف، طري، ومليء بالنكهة.

2.900

BEEF

2.500

CHICKEN



All prices are inclusive of 10% VAT

LAMB SHANK

Slow-cooked lamb shank braised until tender with rich sauce and spices. Juicy, soft, and full of flavor.

موزة لحم الضأن

موزة لحم الضأن مطبوخة ببطء حتى تصبح طرية مع صلصة غنية وتوابل. طرية، غنية، ومليئة بالنكهة.



7.900

ALI NAZIK

Smoked eggplant puree topped with tender grilled beef and garlic yogurt. Rich, creamy, and full of flavor.

علي نازك

بازنجان مشوي مهروس مع لحم بقري مشوي طري ولبن بالثوم. كريمي، غني، ومليء بالنكهة.



5.400

KEBABS

ADANA KEBAB

Spicy minced beef kebab grilled over charcoal, seasoned with traditional Turkish spices. Bold, juicy, and full of flavor.

كباب أضنة

كباب لحم بقري مفروم حار مشوي على الفحم ومتبل بالتوابل التركية التقليدية قوي، عصيري، ومليء بالنكهة

4.200



BEYTI KEBAB

Minced beef kebab wrapped in thin lavash bread, grilled and served with tomato sauce and yogurt. Juicy, rich, and flavorful.

كباب بيتي

كباب لحم مفروم ملفوف بخبز اللافاش الرقيق ومشوي ويُقدَّم مع صلصة الطماطم واللبن. غني، طري، ومليء بالنكهة

4.200

URFA KEBAB

Mild minced beef kebab grilled over charcoal, seasoned with traditional Turkish spices. Juicy, tender, and full of flavor.

كباب أورفا

كباب لحم بقري مفروم خفيف مشوي على الفحم ومتبل بالتوابل التركية التقليدية طري، عصيري، ومليء بالنكهة

4.200



EGGPLANT KEBAB

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

كباب الباذنجان

طبقات من الباذنجان ولحم البقري المفروم مشوية معًا بالتوابل. مدخن، عصيري، ومليء بالنكهة

4.400



TOMATO & ONION KEBAB

Grilled minced beef kebab cooked with fresh tomatoes and onions, seasoned with spices. Juicy, rich, and flavorful.

إسكندر دوفر باللحم

كباب لحم بقري مفروم مشوي مع الطماطم، الطازجة والبصل ومتبل بالتوابل. عصيري، غني، ومليء بالنكهة

4.400



GRILL SHISH

Grilled beef tenderloin skewers, juicy, tender, and full of rich flavor. Perfectly seasoned and cooked over charcoal.

شيش لحم بقري (فيله)

أسيخ لحم بقري فيليه مشوية، طرية وعصيرية وغنية بالنكهة. متبلّة ومشوية على الفحم بإتقان

5.900



All prices are inclusive of 10% VAT

KONYA SPECIAL



KONYA SPECIAL

Adana Kebab , Skewerd Chicken , Tomatoes
Kebab Plain Meat Doner, Turkish Meatballs ,
Etli Ekmek ,Wooden Skewerd Beef , Lamb
Chops , grilled tomatoes, grilled chilli , parsley,
red cabbage with Turkish Bulgur Rice Served
with Turkish Bread and lavas

طبق كونيا الخاص

كباب أضنا، شيش طاووق، كباب بالطماطم،
دونر اللحم العادي، كرات اللحم التركية، ايتلي
إكميك، اوصال اللحم، قطع لحم الضأن،
طماطم مشوية، فلفل مشوي، بقدونس،
مخلل ملفوف أحمر، مع برغل تركي، يقدم
مع الخبز التركي

2 PERSON

14.900

3 PERSON

20.900

4 PERSON

28.400



METER KEBAB

Metre Kebab – A unique delicacy of Turkish cuisine,
Metre Kebab is made from fresh beef meat and lamb
tail fat, cooked over an open flame. The meat is
marinated with a blend of spices to enhance its flavor
and aroma, then carefully threaded onto long skewers
and grilled to perfection. Known for its distinctive long
shape and special presentation, it is typically served
with rice, bulgur, or a variety of mezes. Every bite
offers a rich, flavorful experience that leaves a lasting
impression on the palate.

METER KEBAB

كباب المتر - هو طبق فريد من المأكولات التركية، يتم
تحضيره من لحم البقر الطازج ودهن ذيل الحمل،
ويطهى على نار مفتوحة. يتم تتبيل اللحم بمزيج من
التوابل لتعزيز نكهته ورائحته، ثم يتم خيوطه بعناية
على أسياخ طويلة ويشوى حتى يصل إلى الكمال.
يُعرف شكله الطويل المميز وتقديمه الخاص، وعادة
ما يُقدّم مع الأرز، البرغل، أو مجموعة متنوعة من
المقبلات. كل قضمة تقدم تجربة غنية ولذيذة تترك
انطباعاً دائماً على الحاسة الذوقية.

14.900

All prices are inclusive of 10% VAT



MEAL TO SHARE FOR TWO

طاجن لحم البقر العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ BEEF

7.900

كفتة العثماني بالطاجن
OTTOMAN GÜVEÇ MEATBALL

7.600

طاجن الدجاج العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ CHICKEN

7.200

طاجن لحم الضأن العثماني
OTTOMAN GÜVEÇ LAMB CHOP

8.700

Turkish Ottoman Dish – A Tradition of Flavor for Centuries!

Inspired by the rich heritage of Turkish and Ottoman cuisines, your choice of lamb, chicken, or beef is slow-cooked to perfection in a rich, flavorful sauce. As it bakes, the dish is sealed with sesame-topped bread, trapping all the flavors and juices inside. This method, a tradition passed down through centuries from the Ottoman Empire, offers an unforgettable experience with every bite, filled with history and authenticity. Discover the elegant flavors of Turkish and Ottoman cuisine, with this traditional dish wrapped in sesame-topped bread!

طبق عثماني تركي - تقليد من النكهات لقرون!

مستوحى من التراث الغني للمأكولات التركية والعثمانية، يتم طهي اختيارك من اللحم الضأن أو الدجاج أو اللحم البقري ببطء حتى الوصول إلى الكمال في صلصة غنية ومليئة بالنكهات. أثناء الطهي، يتم ختم الطبق بخبز مغطى بالسمن، مما يحبس جميع النكهات والعصائر داخل الطبق. هذه الطريقة، التي انتقلت عبر قرون من الإمبراطورية العثمانية، تقدم تجربة لا تُنسى مع كل قضمة، مليئة بالتاريخ والأصالة. اكتشف نكهات المأكولات التركية والعثمانية الأنيقة مع هذا الطبق التقليدي المغلف بخبز مغطى بالسمن!

KEBABS

ADANA KEBAB ISKENDER

Spicy Adana kebab served over pita bread with tomato sauce, melted butter, and yogurt. Bold, juicy, and full of flavor.

إسكندر كباب أضنة

كباب أضنة الحار يُقدَّم على خبز البيت مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن قوي، عصيري، ومليء بالنكهة

4.700



MIXED KEBAB

A delicious combination including one skewer Adana kebab, half chicken, half beef skewer, and grilled meats. Rich, juicy, and full of flavor.

طبق مشاوي مشكل

تشكيلة لذيذة تحتوي على سيخ أضنة، نصف دجاج ونصف لحم بقري مشوي، مع مشاوي متنوعة. غني، عصيري، ومتنوع بالنكهات

7.900

URFA KEBAB ISKENDER

Iskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

إسكندر كباب أورفا

كباب أورفا الخفيف يُقدَّم على خبز البيت مع صلصة الطماطم والزبدة المذابة واللبن طري، عصيري، ومليء بالنكهة

4.700



WOODEN SKEWERED BEEF

Grilled beef skewers cooked over charcoal on wooden sticks, seasoned with spices. Juicy, tender, and full of flavor.

أسيخ لحم بقري خشبية

أسيخ لحم بقري مشوية على الفحم على عيدان خشبية ومتبلة بالتوابل. عصيرية طرية، ومليئة بالنكهة

5.600



VALI KEBAB

A delicious combination including 1 skewer Adana or Urfa kebab, 1 skewer chicken, 1 skewer beef, and 1 mini lahmacun. Rich, juicy, and full of variety.

كباب والي

تشكيلة لذيذة تحتوي على سيخ أضنة أو أورفا، سيخ دجاج، سيخ لحم بقري، ولحماقون صغير، غني، عصيري، ومتنوع بالنكهات

MEAL TO SHARE FOR TWO

11.800



LAMB CHOPS

Grilled lamb chops, tender, juicy, and rich in flavor. Perfectly seasoned and cooked over charcoal.

شرائح لحم الضأن (ريش)

ريش لحم الضأن مشوية، طرية وعصيرية وغنية بالنكهة. متبلة ومشوية على الفحم بإتقان

6.300



All prices are inclusive of 10% VAT

KEBABS



CHICKEN SHISH

Grilled boneless chicken thigh skewers, marinated with spices and cooked over charcoal. Juicy, tender, and full of flavor.

شيش دجاج

أسيخ فخذ دجاج بدون عظم مشوية ومتبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. عصيرية، طرية، ومليئة بالنكهة.

3.400

CHICKEN SHISH DIET

Grilled chicken breast skewers, marinated with spices and cooked over charcoal. Lean, tender, and healthy with a light flavor.

شيش دجاج دايت

أسيخ من صدر الدجاج مشوية ومتبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. خفيفة صحية، وقليلة السعرات.

3.400



CHICKEN CHOPS

Grilled chicken chops, marinated with spices and cooked over charcoal. Juicy, tender, and full of flavor.

شرائح دجاج مشوية

شرائح دجاج مشوية متبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. عصيرية، طرية، ومليئة بالنكهة.

4.200

CHICKEN WING

Grilled chicken wings, marinated with spices and cooked over charcoal. Crispy, juicy, and flavorful.

أجنحة دجاج مشوية

أجنحة دجاج مشوية متبلّة بالتوابل ومطهوه على الفحم. مقرمشة، عصيرية، ولذيذة.

3.700



CHICKEN BREST

Grilled chicken breast, marinated with spices and cooked over charcoal. Lean, tender, and healthy.

صدر دجاج مشوي

Grilled chicken breast, marinated with spices and cooked over charcoal. Lean, tender, and healthy.

3.400

BAKERY

PIDE MINCED MEAT

Traditional stone oven pide topped with seasoned minced beef, tomatoes, peppers, and spices. Juicy, savory, and full of flavor.

بيدا باللحم المفروم

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة باللحم البقري المفروم مع الطماطم والفلفل والتوابل. عصيرية، لذيذة، ومليئة بالنكهة.

3.100



SPECIAL PIDE

Traditional stone oven pide topped with cubed tenderloin beef (kushbashi) cooked with spices. Juicy, rich, and full of flavor.

بيدا خاصة

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بمكعبات لحم فيليه (كوشباشي) مع التوابل. عصيرية، غنية، ومليئة بالنكهة.

4.800

PIDE MEAT AND CHEESE

Traditional stone oven pide topped with seasoned minced beef and melted cheese. Juicy, rich, and full of flavor.

بيدا باللحم المفروم والجبن

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة باللحم البقري المفروم والجبن الذائب. عصيرية، غنية، ومليئة بالنكهة.

3.300



PIDE CHEESE

Traditional stone oven pide topped with melted cheese. Warm, soft, and deliciously creamy.

بيدا بالجبن

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بالجبن الذائب. دافئة، ناعمة، وكريمية ولذيذة.

2.500

SUCUK & CHEESE PIDE

Traditional stone oven pide topped with Turkish spicy sausage and melted cheese. Rich, savory, and full of flavor.

بيدا بالسجق والجبن

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري ومغطاة بالسجق التركي الحار والجبن الذائب. غنية، لذيذة، ومليئة بالنكهة.

2.500



LAHMACUN

Thin Turkish flatbread topped with seasoned minced beef, tomatoes, peppers, onions, and herbs. Crispy, light, and full of flavor.

لحم بعجين

عجينة تركية رقيقة مغطاة باللحم البقري المفروم المتبل مع الطماطم والفلفل، والبصل والأعشاب. مقرمشة، خفيفة، ومليئة بالنكهة.

2.500



All prices are inclusive of 10% VAT

BAKERY

SPINACH & CHEESE PIDE

Traditional stone oven pide topped with spinach, onions, and spices. Light, healthy, and flavorful.

بيدا بالسبانخ

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري، ومغطاة بالسبانخ والبصل والتوابل. خفيفة، وصحية، ومليئة بالنكهة.

2.400

SPINACH & EGG PIDE

Traditional stone oven pide topped with spinach and fresh eggs. Soft, light, and full of flavor.

بيدا بالسبانخ والبيض

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري، ومغطاة بالسبانخ والبيض الطازج. ناعمة، خفيفة، ومليئة بالنكهة.

2.500

VEGETABLE & CHEESE PIDE

Traditional stone oven pide topped with fresh mixed vegetables and melted cheese. Light, creamy, and full of flavor.

بيدا بالخضار والجبن

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري، ومغطاة بخضار طازجة والجبن الذائب. خفيفة، كريمية، ومليئة بالنكهة.

2.500

PIDE WITH KAVURMA

Traditional stone oven pide topped with Turkey's famous Rize Kavurma and melted cheese. Rich, juicy, and full of authentic flavor.

بيدا بالقاورما

بيدا تقليدية مخبوزة في الفرن الحجري، ومغطاة بقاورما ريزه الشهيرة والجبن الذائب. غنية، عصيرية، ومليئة بالنكهة الأصلية.

3.800

PIZZA WITH KAVURMA

A special fusion of Turkish and Italian flavors, topped with Turkey's famous Rize Kavurma, melted cheese, and rich tomato sauce on freshly baked pizza dough. Smoky, juicy, and full of flavor.

بيتزا بالقاورما

مزيج مميز بين النكهات التركية والإيطالية، مغطاة بقاورما ريزه الشهيرة مع الجبن الذائب وصلصة الطماطم الغنية على عجينة بيتزا طازجة. مدخنة، عصيرية، ومليئة بالنكهة.

4.800

All prices are inclusive of 10% VAT

TERRACOTTA

MEATBALLS WITH CHEESE

Oven-baked meatballs cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers, spices, and melted cheese. Juicy, hearty, and full of flavor.

كفتة بالطاجن الفخاري بالجبن

كفتة مطهية في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل وجبن ذائب. عصيرية، مشبعة، ومليئة بالنكهة

4.600



MEATBALLS TERRACOTTA

Oven-baked meatballs cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers, and spices. Juicy, hearty, and full of flavor.

كفتة بالطاجن الفخاري

كفتة مطهية في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل عصيرية، مشبعة، ومليئة بالنكهة

4.300



CHICKEN TERRACOTTA

Oven-baked chicken cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers, and spices. Juicy, tender, and full of flavor.

دجاج بالطاجن الفخاري

دجاج مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل عصيري، طري، ومليء بالنكهة

3.900



BEEF TERRACOTTA

Oven-baked beef cooked in a clay pot with rich tomato sauce, peppers, and spices. Juicy, tender, and full of flavor.

لحم بقري بالطاجن الفخاري

لحم بقري مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية وفلفل وتوابل عصيري، طري، ومليء بالنكهة

5.500



CHICKEN WITH CHEESE

Oven-baked chicken cooked in a clay pot with rich tomato sauce and topped with melted cheese. Juicy, creamy, and full of flavor.

دجاج بالجبن بالطاجن الفخاري

دجاج مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية ومغطى بالجبن الذائب. عصيري، كريمي، ومليء بالنكهة

4.200



BEEF WITH CHEESE

Oven-baked beef cooked in a clay pot with rich tomato sauce and topped with melted cheese. Juicy, hearty, and full of flavor.

لحم بقري بالجبن بالطاجن الفخاري

لحم بقري مطهو في طاجن فخاري بالفرن مع صلصة طماطم غنية ومغطى بالجبن الذائب. عصيري، مشبع، ومليء بالنكهة

5.800



STEAK SPECIALS

SHASHLIK

Juicy marinated beef skewers, charcoal-grilled and served with grilled vegetables.

شيشليك

أسيخ لحم بقري متبلة ومشوية على الفحم، تُقدم مع الخضار المشوية



7.900

CHIEFS GRILL

A mixed grill platter including veal lokum, shashlik, grilled köfte, cheese-filled köfte, and prime ribeye. Rich, juicy, and full of flavor.

مشاوي الشيف

طبق مشاوي مشكلة يحتوي على لوكوم لحم العجل، شيشليك، كفتة مشوية، كفتة محشية بالجبن، وريب آي بريميوم. غني عصيري، وملء بالنكهة



11.900

STEAKS

RIBEYE PRIME

Grilled prime ribeye steak, juicy, tender, and rich in flavor. Perfectly cooked for a classic steak experience.

ريب آي بريميوم

ستيك ريب آي بريميوم مشوي، طري وعصيري وغني بالنكهة. مطهو بإتقان لتجربة ستيك كلاسيكية.

9.500



GRILLED MEATBALLS CHEESE

Traditional grilled meatballs filled with melted cheese inside. Juicy, smoky, and rich in flavor.

كفتة مشوية محشية بالجبن

كفتة لحم مشوية محشية بالجبن الذائب داخلها. عصيرية، مدخنة، وغنية بالنكهة.

5.700



SAJ KAVURMA

Tender beef sautéed on a traditional saj with butter, peppers, and spices. Rich, juicy, and full of flavor.

قاورما على الصاج

لحم بقري مطهو على الصاج التقليدي، مع الزبدة والفلفل والتوابل. غني، عصيري، وملء بالنكهة.

5.500



VEAL LOKUM

Whole cut veal tenderloin grilled to perfection, juicy and tender with rich flavor.

لوكوم لحم العجل

لحم عجل طري مشوي، عصيري وغني بالنكهة.

9.500

GRILLED MEATBALLS

Traditional Turkish grilled minced beef patties, seasoned with spices and herbs. Juicy, smoky, and flavorful.

كفتة مشوية

كفتة لحم بقري مشوية على الطريقة التركية، مع التوابل والأعشاب. عصيرية، مدخنة، ولذيذة.

4.900

SPECIAL BURGER

Juicy grilled beef patty with melted cheese, fresh vegetables, and special sauce in a soft bun. Rich, creamy, and flavorful.

تشيز برغر خاص

قطعة لحم بقري مشوية مع جبن ذائب وخضار طازجة وصلصة خاصة داخل خبز طري. غني، كريمي، وملء بالنكهة.

4.100

DANA KAVURMA

Slow-cooked tender beef sautéed with butter, onions, and spices. Rich, juicy, and full of flavor.

قاورما لحم بقري

لحم بقري مطبوخ ببطء مع الزبدة والبصل والتوابل. غني، عصيري، وملء بالنكهة.



4.500

All prices are inclusive of 10% VAT

STEAKS



T-BONE STEAK

Grilled T-bone steak, juicy, tender, and full of rich beef flavor. Perfectly cooked for a premium steak experience.

ستيك تي بون

ستيك تي بون مشوي، طري وعصيري وغني بنكهة اللحم. مطهو بإتقان لتجربة ستيك فاخرة.

350 G

11.700

RIBEYE STEAK

Grilled ribeye steak, juicy, tender, and rich in flavor. Perfectly cooked for a classic steak experience.

ستيك ريب آي

ستيك ريب آي مشوي، طري وعصيري وغني بالنكهة. مطهو بإتقان لتجربة ستيك كلاسيكية.

350 G



11.700

BEEF RIBS

Slow-cooked beef ribs, tender, juicy, and rich in flavor. Served with a smoky and savory taste.

ضلوع لحم بقري

ضلوع لحم بقري مطهية ببطء، طرية وعصيرية وغنية بالنكهة. تُقدَّم بطعم مدخن ولذيذ.

500g



17.900

All prices are inclusive of 10% VAT

KIDS MENU

CHICKEN FINGER

Crispy breaded chicken strips, golden and juicy inside. Served hot and delicious.

أصابع دجاج

أصابع دجاج مقرمشة مغطاة بالبقسماط ذهبية وطرية من الداخل. تُقدَّم ساخنة ولذيذة.

1.900



KIDS MEATBALLS

Juicy grilled meatballs served with fries. Tasty, simple, and perfect for kids.

وجبة أطفال كفتة

كفتة مشوية عصيرية تُقدَّم مع البطاطس المقلية. لذيذة، بسيطة، ومناسبة للأطفال.

1.900

KIDS BURGER

Small juicy beef burger served with soft bun, lettuce, and cheese. Simple, tasty, and perfect for kids.

برغر أطفال

برغر لحم بقري صغير يُقدَّم مع خبز طري وخس وجبن. بسيط، لذيذ، ومناسب للأطفال.

1.900



CHICKEN NUGGETS

Golden, crispy chicken nuggets made from tender chicken breast, coated in seasoned breadcrumbs and fried until perfectly crunchy. Served hot with your choice of dipping sauce. Perfect as a snack, appetizer, or side.

قطع الدجاج المقرمشة

قطع دجاج مقرمشة ذهبية تُقدَّم مع صلصة التغميس.

1.900



ONION RING

Crispy golden onion rings served with dipping sauce.

حلقات بصل مقرمشة تُقدَّم مع صلصة التغميس.

1.400



KIDS PIZZA

A delicious mini pizza topped with tomato sauce and mozzarella cheese, specially made for kids.

إسكندر دونر باللحم

بيتزا أطفال محضرة بصلصة الطماطم والجبن، مناسبة للأطفال.

1.900



DESSERTS

CLASSIC BAKLAVA

A selection of classic Turkish sweets served fresh, rich, and full of authentic flavor.

حلوى تركية تقليدية

تشكيلة من الحلويات التركية الكلاسيكية تُقدَّم طازجة وغنية بالنكهة الأصيلة.

2.900



DIAMOND SHAPE BAKLAVA

Warm crispy baklava served with creamy traditional ice cream. Rich, sweet, and perfectly balanced.

بقلاوة مع آيس كريم

بقلاوة مقرمشة دافئة تُقدَّم مع آيس كريم كريمي تقليدي. غنية، حلوة، ومثالية التوازن.

3.400



KUNEFE WITH CHEESE

Traditional Turkish dessert made with shredded pastry filled with melted cheese, baked until golden and soaked in sweet syrup. Warm, crispy, and rich.

كنافة بالجبن

حلوى تركية تقليدية من عجينة الكاداييف محشوة بالجبن الذائب، مخبوزة حتى تكتسب لونًا ذهبيًا ومشبعة بالشيرة الحلوة دافئة، مقرمشة، وغنية.

2.900



KAZANDIBI

Traditional Turkish milk dessert with a caramelized top layer and creamy pudding base. Soft, light, and deliciously sweet.

كازانديبي

حلوى تركية تقليدية من الحليب بطبقة كراميل محروقة من الأعلى وقوام كريمي من الأسفل. ناعمة، خفيفة، وحلوة ولذيذة.

1.500



RICE PUDDING

Traditional Turkish baked rice pudding made with milk, rice, and sugar. Creamy, light, and sweet.

أرز بالحليب

حلوى تركية تقليدية من الأرز والحليب، والسكر تُخبز بالفرن. كريمية، خفيفة وحلوة.

1.500



TRILICE

Soft sponge cake soaked in three kinds of milk, topped with creamy caramel. Light, moist, and sweet.

تريليتشا

كيك إسفنجي طري مُشبع بثلاثة أنواع من الحليب ومغطى بالكراميل الكريمي. خفيف، طري، وحلو.

1.900



All prices are inclusive of 10% VAT

DESSERTS



FISTIKLI KADAYIF

Crispy shredded pastry filled with pistachios, baked and soaked in sweet syrup. Rich, crunchy, and delicious.

إسكندر دونر باللحم

عجينة كاداييف مقرمشة محشوة بالفستق، مخبوزة ومشبعة بالشيرة الحلوة. غنية، مقرمشة، ولذيذة.

3.500

DRINKS

TURKISH AYRAN

İskender Doner is a Turkish dish made with thinly sliced beef served over pita bread, topped with tomato sauce and melted butter, and served with yogurt.

1.100

with mint or plain



SOFT DRINK

PEPSI `S	0.650	BEYPAZARI SODA	0.900
KINZA `S	0.650	PERRIER 250ML	1.500
7UP	0.650	AQUA NEVA 250ML	0.600
MIRINDA	0.650	AQUA NEVA 750ML	1.000
PELLEGRINO 750ML	2.200	AQUAFINA 1.5LITER	0.700

SOFT DRINK

ORANGE JUICES	1.400	POMAGRANADE	2.100
MANGO JUICES	1.400	KIWI	1.500
APPLE JUICES	1.500	STRAWBERRY SHAKE	1.900
WATERMELON	1.400	MILK SHAKE	1.900
SWEETMELON	1.400	CARROT JUICES	1.400

All prices are inclusive of 10% VAT

JUICES

FRESH FRUITS



**STRAWBERRY
JUICES**
1.900



**MANGO
JUICES**
1.800



**POMEGRANADE
JUICE**
2.200



**PINEAPPLE
JUICES**
2.100



**ORANGE
JUICES**
1.500



LEMONMINT
1.500



**WATERMELON
JUICES**
1.800



COKCTAIL JUICES
2.200

mojitos

specials



TURKISH LEMONATE
1.400



**REDBULL
MOJITO**
3.100



CHERRY MOJITO
2.200



PEACH MOJITO
2.200



**LEMON
MOJITO**
2.100



**PASSION
FRUIT MOJITO**
2.200



BLUE MOJITO
1.900



ICE TEA LEMON
1.900



ICE TEA PEACH
1.900

shakes

specials



VANILLA MILKSHAKE
1.900



**STRAWBERRY
MILKSHAKE**
2.100



OREO MILKSHAKE
2.300



**MANGO
MILKSHAKE**
2.100



**CHOCOLATE
MILKSHAKE**
2.200

COFFEE & TEAS

TEA

TURKISH TEA	0.500	GREEN TEA	0.800
TEA CUP	0.800	TEA POT (ANY)	1.700
CAMOMILE TEA	0.800	IRANIAN TEA	0.800
MINT TEA	0.800	GINGERHONEY TEA	0.800
APPLE TEA	0.800		

COFFE

TURKISH COFFEE	1.200	AMERICANO	1.100
ESPRESSO	1.100	ICED COFFES	1.400
DOUBLE ESPRESSO	1.100	MOCHA	1.500
LATTE	1.400	SPANISH COFFE	1.400
MACHIATTO	1.700	NESCAFE	0.900
ICE SPANISH LATTE	1.100	ICE MOCHA	1.500
V60 COLD OR HOT	1.400	ICE CAREMAL MACHIATTO	1.400
ICE CARAMEL MATCHA	1.700	MATCHA LATTE	0.900
ICE MATCHA LATTE	1.400	ICE STRAWBERRY MATCHA	1.400
ICE MANGO MATCHA	1.700		

All prices are inclusive of 10% VAT