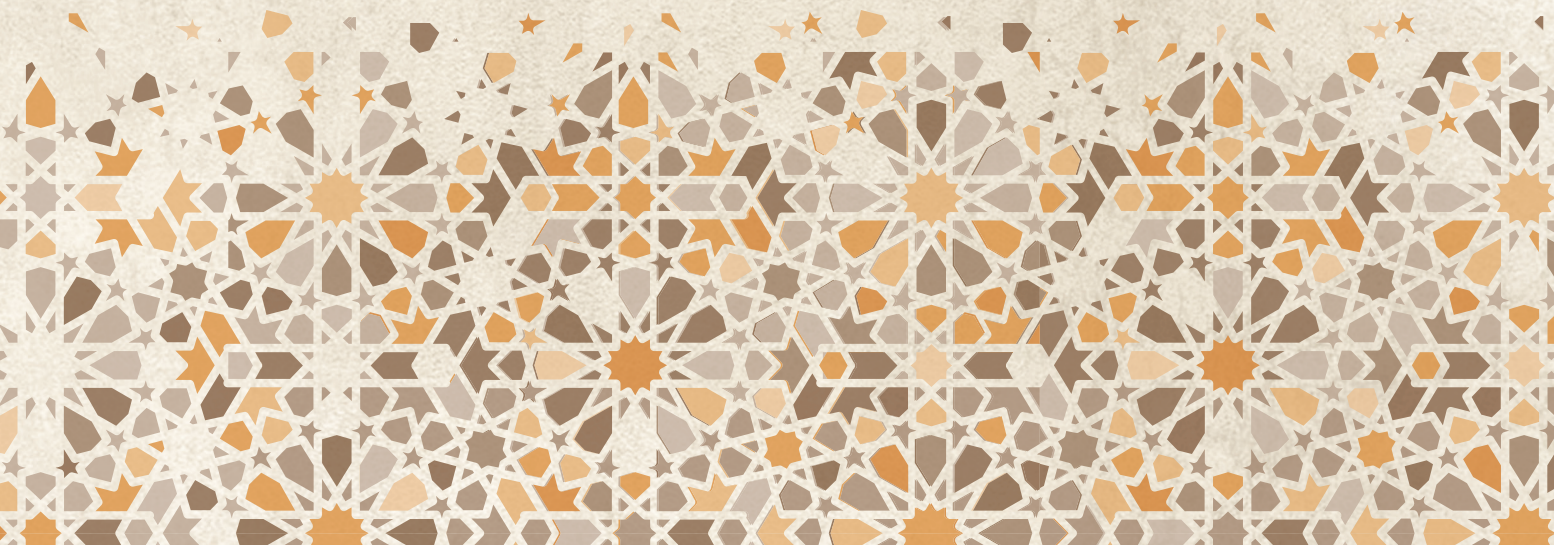




مطعم
السامد
AL IRAQI
RESTAURANT



ABOUT SAMAD AL IRAQI RESTAURANT

Mesopotamian cuisine is one of the oldest culinary traditions in the world, with roots that stretch back over six thousand years. Archaeological discoveries from ancient Iraqi civilisations such as the Sumerians, Akkadians, Babylonians, and Assyrians reveal early recipes prepared for religious festivals and communal gatherings, making them among the earliest recorded expressions of culinary art.

At Samad Al Iraqi Restaurant, we aim to honour this rich heritage by offering our guests authentic Iraqi flavours, prepared with care and respect for tradition.

Alongside our cuisine, we have created an atmosphere inspired by Iraq's architectural and cultural legacy, not tied to a single era, but shaped by centuries of history that together reflect the spirit of Mesopotamian civilisation.

إن المطبخ في بلاد ما بين النهرين له تاريخ طويل يعود إلى أكثر من ستة آلاف سنة مضت، حيث إن بعض الألواح التي وُجدت في الآثار القديمة في العراق لحضارات السومريين والآكديين والبابليين والآشوريين تظهر وصفات لتحضير الطعام الذي كان يُعدّ في المعابد أثناء الأعياد الدينية. وتُعتبر هذه الألواح بمثابة المؤلفات الأولى في فن الطبخ على مرّ التاريخ.

ونحن هنا نحاول أن نقدّم لضيوفنا الكرام بالإضافة إلى الطعام الأصيل طرازاً معمارياً عراقياً يتميّز بخصوصية معمارية عالية، ومع أن خصائصه لا تمثل مرحلة تاريخية معينة ومحدودة في سلسلة التطور المعماري في بلاد الرافدين، بل هي نتائج من التراكمات والتفاعلات المعمارية لقرون عدة تحكي حضارات بلاد ما بين النهرين. إن الطراز المعماري في العراق يُعدّ كنزاً معمارياً فريداً، حيث حاولنا تسليط الضوء على جزء بسيط من الخزين التراثي للعمارة التقليدية في العراق.

IMPORTANT INFORMATION

All our food is prepared in a kitchen where milk, egg, soya, seafood (inc crustaceans), nuts, sesame, gluten and other known allergens may be present.

Our dish descriptions do not include all of the ingredients used to make the dish. Therefore, if you have an allergy, please speak to a member of staff before ordering



All prices are in British Pounds (£)



IRAQI BREAKFAST

Served between 10:00-13:00 Sunday & Saturday

رَبْوَكْ عِرَاقِي

Bagela Bil Dehen

Iraqi style broad beans dish, with hot tannour bread, topped with fried eggs and ghee

17

باقلاء بالدهن

باقلاء مطبوخة على الطريقة العراقية مع خبز التنور الساخن ويقدم عليه البيض المقلي بالدهن الحر

Makhlama

Minced meat cooked with vegetables and eggs

17

مخلمه

لحم مفروم مطبوخ مع تشكيلة من الخضروات والبيض

Eggs with Pastrami

Iraqi pastrami with fried eggs

20

باسطرمة بالبيض

شرائح من الباسطرمة العراقية تقدم مع البيض المقلي

Kahi and Kaymar

Puff pastry served with sugar syrup and clotted cream

20

كاهي وقيمر

قطع من الكاهي تقدم مع القيمر العراقي والحبس

Fried Eggs

Omelette egg made in olive oil

12

بيض عيون

بيض مقلي بزيت الزيتون

Fried Eggs with Tomatoes

Fried eggs with chopped tomatoes and onions

15

بيض بالطماطم

قطع من الطماطم والبصل مقوية مع البيض

Chef's Breakfast

Oil-cured aubergines sauteed with walnuts and garlic, served with labneh, olive oil and thyme

22

ريوك الشيف

مكدوس وزيتون محشي مع كريات لبنه بالزعترو زيت الزيتون

Qaleya

Chunks of fried lamb with onions and Iraqi spices

18

قلية

قطع من لحم الخروف المقلية بالبصل والبهارات العراقية

Chillfry

Iraqi style lamb chunks with a selection of vegetables and tomato sauce

22

جلفراي

قطع من لحم الخروف المطبوخة على الطريقة العراقية بتشكيله من الخضروات وصلصة الطماطم

Ful Medames

Fava beans cooked with olive oil and a selection of herbs and spices

12

فول مدمس

فول مع زيت الزيتون وتشكيلة من البهارات

Vegetable Omelette

Fried eggs with a selection of vegetables

15

أومليت مع الخضروات

بيض مقلي مع تشكيلة من الخضار

Qawarma with Eggs

20

بيض مع قاورما

Qaleya with Eggs

20

بيض مع قلية

Fig Jam

5

مربى التين

Honey

5

عسل

Date Syrup

5

دبس

Kaymar

8

قيمر

COLD STARTERS

المقبلات العراقية المقبلات العراقية

Samad Al-Iraqi's Humous  Humous with the chef's special dressing	11	حمص مطعم صمد العراقي
Humous 	10	حمص
Moutabal  Grilled Aubergine with Tahini sauce	10	متبل
Beetroot Moutabal 	12	متبل شوندر
Baba Ghanoush  Grilled Aubergine with mixed peppers & pomegranate sauce	10	بابا غنوج
Tzatziki  Cucumber and yoghurt with herbs	10	جاجيك
Labna  Yoghurt with herbs	10	لبنة
Olive Platter 	7	طبق زيتون
Stuffed Vine Leaves 	12	ورق عنب
Small Cold Appetisers Platter  Humous, Moutabal, Iraqi Salad	16	طبق مقبلات مشكل صغير حمص، متبل، سلطة عراقية
Large Cold Appetisers Platter  Humous, Moutabal, Iraqi salad, Baba Ghanoush	25	طبق مقبلات مشكل كبير حمص، متبل، بابا غنوج سلطة عراقية

Small Cold Appetizers Platter

طبق مقبلات مشكل صغير





HOT STARTERS

المقبلات الساخنة
الاربع والسبعون

Cheese Pastry Iraqi style spring rolls with cheese	12	بورك بالجبنه
Meat Pastry Iraqi style spring rolls with meat	12	بورك باللحمه
Spicy Potatoes	12	بطاطا حاره
Falafel	12	فلافل
Grilled Halloumi Cheese	12	جبنه الحلووم المشويه
Humous with Meat & Pine Nuts	15	حمص باللحمه

HOT STARTERS

المقبلات الساخنة
الكعبة

Kubbah Halab

Rice dough stuffed with minced meat

15

كبة حلب

كبة رز محشيه باللحم المفروم

Potato Kubbah

Mashed potatoes stuffed with minced meat

15

كبة بطاطا

كبة بطاطا محشيه باللحم المفروم

Trabulsi Kubbah

Burghul kubbah stuffed with minced lamb

15

كبة طرابلسية

Chicken Liver

Served with lemon, garlic & pomegranate molasses

15

كبة دجاج

بالثوم والليمون وحبس الرمان

Lamb Liver

Served with lemon, garlic & pomegranate molasses

15

كبة غنم

بالثوم والليمون وحبس الرمان

Iraqi Pastrami

15

باسطرمة عراقية

Chips

7

بطاطا مقلية

Hot Appetisers Platter

Selection of Iraqi Kubbah

25

مشكل مقبلات حارة

تشكيلة من الكعب العراقية

SALADS

السلطات

Seasonal Salad

A selection of fresh seasonal vegetables with pomegranate, lemon and olive oil dressing

12

سلطة موسمية

تشكيله من الخضروات الموسمية الطازجة وحببات الرمان وتقدم بصلصة الحامض والزيتون

Fattoush Salad

Mixed greens served with tomatoes, fried pieces of bread, sumac, lemon dressing, olive oil and pomegranate molasses

12

سلطه فتوش

تشكيله من الخضروات الطازجة تقدم مع الخبز المحمص والسماق وصلصة الحامض وزيت الزيتون وشراب الرمان

Tabbouleh

Parsley, tomatoes, bulgur, onion, mint, dressed with lemon and olive oil

12

تبولة

بقدونس، طماطم، برغل، بصل، نعناع، تقدم مع زيت الزيتون والليمون

Rocket Salad

Rocket leaves with slices of beetroot, red onion rings, sumac, lemon, olive oil, vinegar and pomegranate molasses dressing

12

سلطه الجرجير

اوراق من الجرجير الطازجة وشرائح الشندر وحلقات البصل الاحمر الطازج والسماق وتقدم مع صلصة الحامض وزيت الزيتون و دبس الرمان وخل

Iraqi Salad

Chopped cucumber, tomato and onions

9

سلطة عراقية

خيار، طماطم، بصل، خل، زيت زيتون وحامض

Aubergine Salad

Fried aubergines, onions and peppers with the restaurant's special dressing

10

سلطة باذنجان

شرائح باذنجان مع بصل وفلفل وطماطة بصلصة المطعم الخاصة

SALADS

السلطات

Beetroot Salad

Chopped beetroot with a special dressing
(Contains garlic)

10

سلطة شوندر

قطع الشوندر بصلصة المطعم الخاصة
(تحتوي على الثوم)

Chef's Special Salad

A selection of seasonal green leaves with
dried figs, walnuts, avocado slices with
vinaigrette, olive oil and mustard dressing

15

سلطة المطعم الخاصة

تشكيله من الاوراق الموسمية الخضراء والتين
المجفف والجوز وشرائح الافوكادو وتقدم
مع صلصة الخل وزيت الزيتون والخردل

Greek Salad with Feta Cheese

15

سلطة يونانية مع جبنة الفيتا

Grilled Halloumi & Avocado Salad

Grilled halloumi cheese, mixed leaves,
tomatoes, cucumber and avocado with
lemon dressing

15

سلطة حلومي مع أفوكادو

جبنة حلومي مشوية، أوراق مشكلة، طماطم
كرزية، خيار وأفوكادو مع صلصة الليمون

Date Salad

Dates, Cherry Tomato, Strawberry,
Red Onions with Grape Vinegar sauce,
Date Syrup, Olive Oil Lemon

15

سلطة تمر

تمر ، طماطة كرزية ، فراولة ، بصل أحمر
الصلصة : خل العنب ، دبس التمر ، زيت الزيتون ، ليمون

Chicken Caesar Salad

Cos lettuce, chicken, parmesan cheese,
croutons and Caesar dressing

15

سلطة قيصر بالدجاج

خس، دجاج، جبن بارميزان، قطع خبز
محمص وصلصة سيزر

Chef's Special Salad
سلطة المطعم الخاصة



Iraqi Salad
سلطة عراقية



Fattoush Salad
سلطه فتوش

IRAQI KUBBAH

الكبة العراقية

Mosul Kubbah

Bulgur pie stuffed with minced meat

20

كبة موصل

كبة برغل محشيه باللحم المفروم

Mosul Kubbah

(Almonds & Raisins)

Bulgur pie stuffed with minced meat, almonds and raisins

20

كبة موصل

(باللوز والكشمش)

كبة برغل محشيه باللحم المفروم
واللوز والكشمش

Kubbah Saray

Bulgur dough stuffed with minced meat and cooked in tomato sauce with chickpeas and vermicelli

24

كبة السراي

كبة محشيه باللحم المفروم مطبوخه
بصلصة الطماطم ومع حب الحمص
والشعرية

Kubbat Hamouth

Iraqi Kubbah stuffed with meat and cooked in tomato sauce and turnip

25

كبة حامض

كبة عراقية محشيه باللحم مطبوخة
بصلصة الطماطم والشلغم

Kubbat Laban

Lamb and cracked wheat shell filled with seasoned minced lamb and almond served with light coriander and garlic, yoghurt sauce and vermicelli rice

25

كبة لبن

برغل مع لحم محشيه لحم مع اللوز والبصل
تقدم صوص اللبن مع الكزبرة والثوم على
الوجبة تقدم مع الرز



MAIN COURSES

الإطباق الرئيسية

Lamb Shoulder (Ideal for Sharing) 95
Iraqi style lamb shoulder with a mix of white, red and biryani rice with vermicelli and raisins. Served with stew

كتف خروف (حجم عائلي)
كتف خروف مطبوخ على الطريقة العراقية ويقدم على ثلاث انواع من الرز (أبيض وأحمر وبياني) مع الشعيرية والكشمش ويقدم مع المرق

Dolma 32
A selection of vine leaves and vegetables stuffed with rice and minced meat. A signature Iraqi dish

دولمه
تشكيله من الخضروات المحشوة بالرز واللحم المفروم مطبوخة على الطريقة العراقية

Lamb Quzi 25
Iraqi style lamb chunks served with a mix of white, red and biryani rice, with vermicelli and raisins. Served with stew

قوزي لحم
قطعة من لحم الخروف مطبوخة على الطريقة العراقية وتقدم على ثلاث أنواع من الرز (الأبيض والأحمر والبياني) مع الشعيرية والكشمش ويقدم مع المرق

Lamb Tashrib 25
Lamb chunks served on hot tannour bread, marinated in tomato sauce and vegetables. Served with white rice

تشريب لحم
قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشريب بصلصة الطماطم والخضروات مع طبق من الرز الأبيض

Tashrib Qaleya 25
Lamb pieces cooked with onions on hot tannour bread, marinated in meat stock. Served with white rice

تشريب قلية
قطع من لحم الخروف المطبوخة مع البصل و مرق اللحم الأبيض وتشرب على خبز التنور الساخن وتقدم مع طبق من الرز

MAIN COURSES

الإطباق الرئيسية

Tashrib Bamieh

Lamb chunks served on hot tannour bread, marinated in okra and tomato stew. Served with white rice

25

تشريب البامية

قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشريب البامية المطبوخة بالطماطم وتقدم مع طبق من الرز الأبيض

Hebiet

Lamb chunks served on hot tannour bread, marinated in meat stock. Served with white rice

25

هبيط

قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشرّب بمرق اللحم وتقدم مع الرز الأبيض

Delimieh

Lamb chunks served on hot tannour bread, a layer of white rice, marinated in vegetables and tomato sauce

25

دليمية

قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وطبقة من الرز الأبيض وتشرّب بصلصة الخضروات والطماطم

Chicken Tashrib

Half chicken served on hot tannour bread marinated in a vegetables and tomato sauce. Served with white rice

24

تشريب الدجاج

نصف دجاجة مطبوخة مع الخضروات وصلصة الطماطم وتقدم على خبز التنور الساخن مع الرز الأبيض

Chicken with Rice

Half roasted chicken on a bed of rice. Served with stew

24

دجاج على التمن

نصف دجاجة متبلّة على طبق من الرز تقدم مع المرق

Chicken Biryani

Seasoned boneless chicken with biryani rice, with raisins & nuts. Served with stew of your choice.

24

برياني دجاج

دجاج بدون عظم مع رز ، بهارات ، مكسرات ومرق

Meat Biryani

Lamb meat served on a platter of biryani rice, cooked with Iraqi spices, peas, carrots, vermicelli and raisins. Served with stew

25

برياني لحم

قطعة من لحم الخروف تقدم على طبق من رز البرياني المطبوخ بالبهارات العراقية والجزر والبازلاء والشعرية والكشمش وتقدم مع المرق

Salmon Biryani

Sliced fried salmon with onions, cilantro, and garlic, served with biryani rice and saffron

27

برياني سلمون

سلمون مقطع مقلي مع البصل والكزبرة والثوم، يُقدّم مع رز البرياني والزعفران

MAIN COURSES

الإطباق الرئيسية

Shrimp Biryani

Rice with shrimps and vegetables served with stew

27

برياني روبيان

روبيان بالرز و الخضروات يقدم مع المرق

Meat Maqluba

Slices of lamb cooked with red rice, aubergine, potatoes, tomatoes. Served with tzatziki

26

مقلوبه لحم

شرائح من لحم الخروف المطبوخة مع الرز الاحمر والباذنجان والبطاطا والطماطم وتقدم مع طبق اللبن والخيار

Chicken Maqluba

Pieces of chicken with rice, aubergine, and grilled potato. Served with tzatziki

25

مقلوبه دجاج

قطع دجاج مطبوخة مع الارز وشرائح الباذنجان والبطاطا المقلية بالبهارات الخاصة ويقدم على الطريقة العراقية تقدم مع طبق اللبن والخيار

Stuffed Lamb

Roasted lamb meat with Iraqi spices, with rice, nuts, and raisins. Served with stew

25

خروف محشي

شرائح من لحم الخروف المشوي تقدم مع الرز المطبوخ بالبهارات العراقية مع المكسرات والكشمش ويقدم مع المرق

Quzi Al Sham

Special dough stuffed with biryani rice cooked with Iraqi spices, lamb or chicken pieces, grilled in the stone oven. Served with stew

26

قوزي الشام

عجينة خاصة محشيه بالرز (برياني) المطبوخ مع البهارات العراقية مع قطع لحم الغنم او الدجاج ومشويه بالفرن الحجري وتقدم مع المرق

Kebab Arouk

Oval-shaped fried kebabs seasoned with chopped vegetables. Served with fried aubergine and potato

25

كباب عروك - كباب طاوة عراقي

أقراص كباب و خضروات مقلية وتقدم مع الباذنجان و البطاطا المقلية

Tepsi Baytinijan

Slices of aubergine and vegetables cooked in tomato sauce. Served with kofta kebab and rice

25

تبسي باذنجان ولحم

شرائح من الباذنجان والخضراوات مطبوخة بصلصة الطماطم وتقدم مع قطع الكفتة بجانب طبق من الرز

Chicken Escalope

Pan-grilled chicken breast with tartar sauce

24

سكالوب دجاج

صدر دجاج مقلي على طريقة البانيه ويقدم مع صلصة التارتار

Chicken Biryani
برياني دجاج



Meat Maqluba
مقلوبه لحم



Dolma
دولمه

IRAQI GRILLS

المشاويح العراقية

Iraqi Kebab

Chargrilled minced lamb

24

كباب عراقي

لحم غنم مفروم ومشوي على الفحم

Chargrilled Chicken

Chargrilled Iraqi style chicken

24

دجاج على الفحم

دجاج متبل على الطريقة العراقية
ومشوي على الفحم

Mixed Grill

Iraqi kebab, chicken kebab, lamb shish tikka
and chicken shish tikka

29

مشوي مشكل

شيش من الكباب العراقي وشيش من
كباب الدجاج و شيش تكة لحم و شيش
تكة دجاج

Kebab Samad Special

Three skewers of Pistachio Kebab,
Pine Kebab and Basil Kebab

27

مشكل كباب مطعم

صمد الخاص

شيش كباب فستق وشيش كباب صنوبر
وشيش كباب ريحان

Iraqi Kebab with Yoghurt

Chargrilled Iraqi Kebab cooked with yoghurt
sauce. The secret of this dish lies in the
preparation method of the yoghurt sauce
with pine nuts

25

كباب باللبن العراقي

كباب عراقي مشوي على الفحم مطبوخ
باللبن العراقي
يكمن سر هذا الطبق بطريقة تحضير
صلصة اللبن مع حبات الصنوبر

Chicken Tikka

Chargrilled chicken breast pieces

24

تكة دجاج

قطع من صدر الدجاج متبل ومشوية
على الفحم

Chicken Kebab

Iraqi style minced chicken kebab

23

كباب الدجاج

لحم دجاج مفروم ومتبل على الطريقة
العراقية

IRAQI GRILLS

المشاويح العراقية

Meat Tikka

Chargrilled lamb pieces

29

تكه لحم

قطع من لحم الخروف مشوية على الفحم

Lamb Chops

Chargrilled Iraqi style lamb chops

29

ريش - ضلوع

قطع من ضلوع الخروف متبلّة و مشوية على الطريقة العراقية

Arais

Chargrilled Iraqi tannour bread stuffed with minced meat

24

عرايس

خيز تنور عراقي محشي باللحم المفروم مشوي على الفحم

Baba Ghanoush Kebab

Smoked lamb kebab served on a roasted aubergine coated with a garlic yoghurt broth

27

كباب بابا غنوج مدخن

كباب مدخن مع البابا غنوج مع اللبن والثوم

Aubergine Lamb Kebab

Grilled aubergine slices on a skewer with minced lamb

27

كباب باذنجان

قطع الباذنجان مشوية مع الكباب المشوي

Stuffed Lamb Kebab

Chargrilled minced lamb stuffed with finely chopped onion, tomato & parsley

27

كباب محشي

كباب محشي بالبصل و الطماطم والمقدونس

Aubergine Lamb Kebab
کباب باذنجان



Mixed Grill
مشوي مشكل



Iraqi Kebab
کباب عراقي





SEAFOOD

الأسماك والمأكولات البحرية

Grilled Salmon

Salmon grilled and marinated
in a special recipe

30

سلمون

فيليه سلمون مشوي متبل بالخلطة
الخاصة

Grilled Sea Bass

31

سي باس مشوي على الفحم

Grilled Shrimps

Chargrilled shrimps, seasoned with
a special recipe

30

روبيان مشوي

روبيان مشوي على الفحم متبل
بالخلطة الخاصة

Fried Shrimps

Deep fried shrimps coated
in bread crumbs

30

روبيان مقلي بانيه

روبيان بالخبز المطحون مقلي بالزيت

SEAFOOD

الأسماك والمأكولات البحرية

MASGOUF

Masgouf is Iraq's traditional method of grilling fish, with roots dating back to ancient Mesopotamia. Freshwater fish is butterflied, lightly marinated, and slow-grilled over open flames using fruit-tree wood, giving the fish its delicate smoky flavour.

طريقة عراقية شهيرة لشواء السمك تعود بجذورها التاريخية الى العصور البابلية و السومرية . يُشوى السمك النهري ببطء على نار مكشوفة باستخدام حطب أشجار الفاكهة، مما يمنحه نكهته الدخانية الرقيقة والمميزة

Masgouf Fish / kg

40

سمك مسكوف / كغم

STEW & RICE

أنواع المرق والرز

White Beans Stew	8	مرق فاصوليا
Okra Stew	8	مرق بامية
Aubergine Stew	8	مرق باذنجان
Potato Stew	8	مرق بطاطا
White Rice	8	تمن أبيض
Red Rice	8	تمن أحمر
Spiced Rice	8	تمن بهارات

WEEKEND DISHES

أطباق نهاية الإسبوع

Broad Bean Rice with Chicken Roasted chicken served on a platter of broad bean rice with tzatziki	25	تمن باقلاء دجاج قطعة من لحم الدجاج تقدم على طبق من رز الباقلاء المطبوخ على الطريقة العراقية تقدم مع المرق طبق اللبن والخيار
Broad Bean Rice with Lamb Lamb served on a platter of broad bean rice with tzatziki	26	تمن باقلاء لحم قطعة من لحم الخروف تقدم على طبق من رز الباقلاء المطبوخ على الطريقة العراقية. تقدم مع المرق طبق اللبن والخيار
Pacha A traditional Iraqi dish made from a selection of sheep's head, trotters, and intestines stuffed with rice and meat; boiled slowly and served with bread sunken in the broth	35	باجة أكله عراقية شعبية تتكون من أرجل ورأس وأحشاء الخروف المسلوقة والمحشية بالرز واللحم. تقدم مع الخبز المشبع بماء اللحم

KIDS MENU

منبوا الأطفال
منبوا الأطفال

Classic Beef Burger 18
Served with chips

برجر لحم
يقدم مع البطاطا المقلية

Classic Chicken Burger 16
Served with chips

برجر دجاج
يقدم مع البطاطا المقلية

DESSERTS

الحلويات
الحلويات

Baklava 9

بقلاوة

Kunafeh 20

كنافة

**Mixed Dates with
Tahini Sauce** 12

تمر مع راشي

Kahi & Kaymar 20

كاهي مع القيمر

Iraqi Klecha Mix 12

كليجة عراقية مشكلة

Mahalabia 8

مهلبيه



Kunafeh
كنافة

FRESH JUICES

All juices are freshly made on our premises

العصائر الطيبية
طعمه حلو رائحته عذبة

Orange Juice	10	عصير البرتقال
Lemon Juice	10	عصير الليمون
Pomegranate Juice	11	عصير رمان
Lemon and Mint Juice	11	عصير ليمون بالنعناع
Apple Juice	10	عصير التفاح
Carrot Juice	10	عصير جزر

Lemon and Mint Juice

عصير ليمون بالنعناع

Apple Juice

عصير التفاح

Orange Juice

عصير البرتقال

Pomegranate Juice

عصير رمان



COLD DRINKS

المشروبات الباردة

Water (Small/Large)	5/8	ماء / صغير - كبير
Soft Drinks	4	مشروبات غازية
Sparkling Water (Small/Large)	5/8	ماء غازية
Natural Yoghurt Drink (Cup)	7	كلاص لبن
Natural Yoghurt Drink (Jug)	17	دولقة لبن

HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Tea Pot	15	أبريق شاي
Turkish Coffee	5	قهوة تركية