B E L U G A

Persian Grill

لقد عُرفت نكهات المطبخ الفارسي بتعقيدها وسحرها منذ آلاف السنين،
واستمتع بها العديد من الحضارات على مر العصور، قديمها وحديثها

قمنا بإعادة إحياء هذه الوصفات الأصلية، وصقلناها بعناية فائقة بالتعاون مع نخبة من الطهاة الموهوبين،
لنقدم لكم مزيجاً متناغماً من الأعشاب الطبيعية والتوابل النادرة، والدواجن اليافعة،
والمأكولات البحرية الطازجة، ولحوم الضأن الحر، تُطهى جميعها بدقة لا مثيل لها

غايتنا أن تدهش أطباقنا حواسك، وأن تشعر بالترحاب الملكي، وأن تأسر نكهاتنا وجدانك
انضموا إلينا في رحلة عبر الزمن... ومرحباً بكم في ولادة جديدة للمطبخ الفارسي

مرحباً بكم في **Beluga®**
المؤسسون

المقبلات الباردة

Masto Khiar زبادي وخيار
زبادي منزلي، خيار مفروم، نعناع جاف

Masto Musir زبادي وبصل الزيز الثوم
اللبنة وبصل الزيز الثوم

Burani بوراني
سبانخ مطبوخة وزبادي منزلي

Humus الحمص
حمص مسلوق ناعم وطحينة وزيت الزيتون

Shirazi Salad سلطة شيرازية
خيار وطماطم وبصل مفروم وحب رمان وأفوكادو وعصير الحصرم

Salad Olvieh سلطة أوليفية
بطاطس ودجاج وبيض مسلوق وجزر وبازلاء ومايونيز وعصير الليمون

Panir Sabzi جبن بالخضار
أنواع الخضار وجبنة فتا والجوز والزيتون

Caesar Salad سلطة سيزر
أفوكادو وخس وخيار وطماطم كرزية وريحان وزيتون وجوز وصلصة

Chicken Caesar Saladسلطة سيزر الدجاج
أفوكادو وخس وخيار وطماطم كرزية وريحان وزيتون وجوز وصلصة ودجاج مشوي

Prawn Caesar Saladسلطة سيزر الروبيان
أفوكادو وخس وخيار وطماطم كرزية وريحان وزيتون وجوز وصلصة وروبيان مقلي

Zeytoon & Khiarshur زيتون بالخيار المخلل
زيتون، خيار مخلل، فطر، خضروات عطرية

Zeytoon Parvarde زيتون متبل
زيتون، دبس رمان، جوز، حب رمان، خضروات عطرية

Mixed Pickles مخلل مشكّل
قرنبيط، جزر، خيار، فلفل أخضر، ثوم، خضروات عطرية

Baba Ghanoush بابا غنوج
باذنجان مشوي، طحينة، زبادي، ثوم، بقدونس مفروم للزينة

المقبلات الساخنة

Dolma Felfel ملفوف الفلفل
فلفل حلو محشو بالأرز والحمص والخضروات العطرية يطهى بصلصة الطماطم

Kuku Sabzi كوكو بالخضار
خضروات عطرية وبيض وبرباريس وجوز

Mirza Ghasemi ميرزا قاسمي
باذنجان مشوي وطماطم وبيض وثوم

Kashke Bademjan كشك الباذنجان
باذنجان مقلي وبصل مقلي وثوم وكشك ونعناع

SoupeJoh شوربة الشعير
دجاج، عصير الطماطم، خضروات، شعير والقليل من الكريمة

Dal Soup شوربة دال
شوربة العدس الدال، ممزوجة بمهروس الطماطم والحليب، ومنكهة بتوابل خفيفة وراقية

Ash Omaj آش أُماج
حساء فارسي تقليدي كثيف القوام، غني بالبقوليات والأعشاب والحبوب، مع إضافة الكشك (مصل اللبن المجفف

تەديك (تەچين) مع المرق
ملاحظة: وصفتنا الجديدة والمحسّنة تتكوّن من طبقة فاخرة من "التەچين"،
تعلوها إحدى أنواع المرق حسب اختياركم (قورمه سبزي أو قيمه

Zabane Barreh لسان الخروف
لسان الخروف المطبوخ مع المرق

MIX STARTER صينية المقبلات
خمسة خيارات من المقبلات الساخنة والباردة حسب طلب الزبون

Crispy Rice & Stew طبق التەديك الأرز المحترق أو الحكاك والمرق
مرق الخضار قورمة أو شرائح الباذنجان

King Prawn روبيان مقلي

Naanخبز بالسمسم
Naan Pistachioخبز بالفستق

Fried Chips بطاطس مقلية

الكباب

Chelo Kubide تشيلو كباب
سيخين كباب من لحم الضأن العضوي المفروم مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Jujeh تشيلو كباب دجاج
دجاج عضوي متبل مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Jujeh On the Bone تشيلو كباب بفيليه دجاج بالعظم
دجاجة واحدة ونصف دجاجة عضوية متبلة مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Morgh تشيلو كباب بشرائح الدجاج
شرائح الدجاج العضوي المتبل مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Bakhtiari تشيلو كباب بختياري
قطع لحم خروف وشرائح دجاج عضوي متبل مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Chenjeh تشيلو كباب شنجة
قطع لحم خروف وشرائح دجاج عضوي متبل قطع لحم خروف وشرائح دجاج عضوي متبل
مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Shishlig تشيلو كباب شاشليك
سيخ مشوي من ريش لحم الضأن الطري والمتبل، يُقدَّم مع أرز مطهوّ على البخار و/أو سلطة

Chelo Barg تشيلو كباب شرائح
سيخ مشوي من شرائح رفيعة وطرية من فيليه لحم الضأن المتبل بعناية،
يُقدَّم مع أرز مطهوّ على البخار أو سلطة موسمية فاخرة

Chelo Jujeh Makhsoos تشيلو كباب دجاج خاص
سيخ من شرائح فيليه الدجاج الطري المتبل والمشوي، مع سيخ من لحم الضأن المفروم المتبل،
يُقدمان مع أرز مطهو على البخار أو سلطة حسب الرغبة

Chelo Morgh Makhsoos تشيلو كباب شرائح دجاج خاص
سيخ من شرائح صدور الدجاج الرفيعة والمتبلة بعناية، مشوية بإتقان،
إلى جانب سيخ من لحم الضأن المفروم والمُتبل، يُقدّم مع أرز مطهوّ على البخار أو سلطة موسمية

Chelo Chenje Makhsoos تشيلو كباب شنجة خاص
سيخ واحد من لحم الضأن العضوي المتبل وسيخ واحد من اللحم المفروم مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Shishlig Makhsoos تشيلو كباب شاشليك خاص
سيخ واحد من ريش الضأن العضوي المتبل وسيخ واحد من اللحم المفروم
مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Barg Makhsoos تشيلو كباب شرائح لحم خاص

سيخ واحد من لحم الضأن العضوي المتبل وسيخ واحد من اللحم المفروم مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Chelo Cardy تشيلو كباب كاردي

سيخ واحد من لحم الضأن العضوي المتبل مغطى بطبقة من مكونات كباب اللحم المفروم
مع أرز وطماطم مشوية وسلطة

Mix Grill Serves 1 Person صينية كباب لشخص واحد

سيخ واحد من كباب اللحم المفروم وثلاثة قطع من ريش الضأن المشوي ونصف سيخ من شرائح الدجاج العضوية
مع واحد أرز وطماطم مشوية وسلطة

Mix Grill Serves 2 People صينية كباب لشخصين

سيخين من كباب اللحم المفروم وسيخ واحد من كباب ريش الضأن وسيخ واحد من شرائح الدجاج العضوية
مع قالبين أرز وطماطم مشوية وسلطة

Mix Grill Serves 3 People صينية كباب لثلاثة أشخاص

سيخين من كباب اللحم المفروم وسيخ واحد من كباب ريش الضأن وسيخ ونصف من الدجاج المشوي بالعظم وسيخ واحد من
شرائح الدجاج العضوي مع ثلاثة أرز وطماطم مشوية وسلطة

MixGrill Gravy صلصة باربيكيو كاري

مستخلص لحم، طماطم، بهارات، ثوم، زنجبيل، كاجو، بقدونس، كزبرة

المرق

Chelo Ghormeh Sabzi تشيلو مرق الخضار
خضروات طازجة مفرومة بدقة، مع فاصوليا حمراء، مكعبات من لحم الغنم الطري،
وليمون أسود مجفف تحت أشعة الشمس، تُقدَّم مع طبق من الأرز المطهو على البخار

Chelo Gheyme Bademjan تشيلو بشرائح الباذنجان
باذنجان مقلي على الطريقة الفارسية، يُقدَّم مع صلصة الطماطم الغنية، وعدس أصفر، وقطع من لحم الغنم،
والليمون المجفف بالشمس، يُرافقه قالب من الأرز المطهوّ على البخار

Chelo Bamie تشيلو بالبامية
بامية طازجة مقلية تُطهى في صلصة الطماطم الفارسية الغنية، مع شرائح الفطر وقطع ساق لحم الضأن،
تُقدَّم مع طبق من الأرز المطهوّ على البخار

Chelo Fesenjan تشيلو فسنجان
جوز مقلـى مطحون، ممزوج بصلصة دبس الرمّان البري، ويُقدّم مع بطة مشوية [أو] موزة لحم الضأن،
إلى جانب قالب من الأرز المطهوّ على البخار

Baghala مع لحم الضأن أو فول بالأرز Loobia فاصوليا بالأرز
فاصوليا بالأرز أو فول بالأرز حسب طلب الزبون مع لحم ضأن مطهي

Tahchin تهشين الدجاج والباذنجان
تهشين الدجاج والباذنجان مع قطعة دجاج مطبوخ ومقلي وكمية قليلة من مرق شرائح اللحم

Zereshk Polo & Khoresh Morq بربارِيس بالأرز مع مرق الدجاج
دجاج عضوي مطبوخ بصلصة الطماطم ومقلي، مع أرز وبربارِيس

Stuffed Baby Chicken دجاج محشى
دجاج عضوي مطبوخ ومقلي مع دبس الرمان والجوز وشرائح اللوز والزبيب وشرائح المشمش
والبربارِيس مع قالب أرز وتهديك حكاك البطاطس

آبگوشت
يخنة لحم الضأن التقليدية على الطريقة الفارسية، تُطهى ببطء على العظم في مرق غني،
وتمتزج مع تشكيلة من البقوليات والطماطم والبطاطس والبصل والتوابل الشرقية العطرية
يُقدَّم الطبق مع مخلل مشكّل، بصل طازج، وخبز النان

Biryani برياني لحم الضأن
أحدث إضافاتنا الراقية؛ مزيج فاخر من الأرز الفارسي المطهو ببطء وقطع لحم الضأن الطرية المتبّلة
بتوابل عطرية فاخرة، تُكمَّل بالأعشاب الطازجة والبصل المكرمل، وتُرصّ بشرائح باذنجان مقلية شهية

الأطباق البحرية

Chelo Khoresh: Prawn & Salmon مرق السلمون والروبيان
روبيان كبير الحجم وسمك السلمون وفطر يتم طهيه في خضار مفروم وصلصة التمر الهندي مع أرز

Chelo Mahi تشيلو كباب السمك
أو سمك السلمون المشوي حسب طلب الزبون مع أرز sea bassسمك البرمون الشائع

King Prawn روبيان مقلي
روبيان مقلي كبير الحجم مع بطاطس مقلية وسلطة الموسم

Sabzi Polo Mahi أرز بالأعشاب مع السمك
تحفة فارسية عريقة، تُقدَّم تقليدياً في ليلة رأس السنة الإيرانية! ونظراً لمحبتها الواسعة، أبقيناها ضمن قائمتنا طوال العام.
يُطهى الأرز العطري على البخار برقة، ويُعبّق بمزيج من الأعشاب الطازجة ولمسة من الثوم، ليشكل قاعدة خفيفة وغنية بالنكهة.
يُقدَّم مع اختيارك من السمك المشوي أو المغلف بخفة ومقلي (قاروص البحر أو السلمون)،
ليمنحك هذا الطبق تجربة متوازنة ومفعمة بالطابع الفارسي الأصيل.

الأطباق النباتية

Baghala Veg الفول بالأرز مع كوكو الخضار وملفوف ورق العنب
الفول بالأرز مع ملفوف ورق العنب وسلطة الموسم

Loobia Veg الفاصوليا بالأرز مع كوكو الخضار وملفوف ورق العنب
الفاصوليا بالأرز مع ملفوف ورق العنب وسلطة الموسم

Bamie Veg مرق البامية
بامية، فطر، صلصة الطماطم والليمون الأسود مع

Gheyme Veg مرق قطع الخضار
باذنجان مقلي، بطاطس مقلية، صلصة الطماطم، حمص وليمون أسود مع

Rice الأرز

Morssa Polo مرصع بولو أرز مشكّل
أرز مزين بمزيج من شرائح الفستق وشرائح اللوز والبرباريس وشرائح قشر البرتقال

كوبيدة كباب لحم مفروم
سيخ واحد من لحم الضأن العضوي المفروم

شنجة أو **شاشليك**
سيخ واحد من لحم ضأن مشوي أو سيخ واحد من ريش ضأن مشوي

Barg شرائح اللحم
سيخ واحد من شرائح لحم الضأن العضوي المشوي

Jujeh دجاج
سيخ واحد من الدجاج العضوي المتبل المشوي

Juje On the Bone دجاج بالعظم
دجاجة ونصف دجاجة عضوية متبلة مشوية

Morgh شرائح الدجاج
شرائح الدجاج العضوي المتبل المشوي

المشروبات

عصير طازج

مزيج المانجو والبرتقالMango & Orange

تفاح Apple برتقال Orange أناناس Pineapple جزر Carrot

كوكا كولا، فانتا، سبراي

مياه غازية، مياه عادية(1Ltr) (330ml) **Water**

Dooghعَيْرَان

Heineken 0%جعة بدون كحول

الشاي**Tea**

فناجين (استكان) ، أباريق شاي بأحجام صغيرة وكبيرة

القهوة

اسبريسو، ماكيتو، لاتيه، أمريكانو كافيه، كابتشينو، لاتيه، فلات وايت

موهيتو بدون كحول

نعناع، ثلج، ليمون طازج

بدون كحول Ginger Beer **بيرة الزنجبيل الراقية**

فيز باشن فروت والليمون الفوار (من دون كحول

باشن فروت، عصير الليمون، شراب الأغاف، وماء الصودا

خاكشير

شراب فارسي تقليدي مُحضّر بالزعفران وبذور الخردل الفارسية

آيس كريم الزعفران التقليدي**ice cream Saffron**

فالوذج**Faloode**

مزيج آيس كريم الزعفران التقليدي والفالوذج**Mix Faloode & Ice-Cream**

البقلاوة**Baklava**

الزلابية والبامية الإيرانية**Zoolbia Bamiya**

كعكة البراوني الساخنة وآيس كريم الزعفران**Brownie & Ice-cream**

Dates & Tahina تمر وطحينة (الرهش)

Halva حلوى فارسية فاخرة**:** مزيج شهيّ من السميد المُحَمَّص والزعفران

Fruit Platterصينية فواكه كبيرة
تتضمن التوت الأزرق، الفراولة، الأناناس، ومجموعة مختارة من الفواكه الطازجة الموسمية**.**

...

147-149 Notting Hill Gate, London, W11 3LF

020 7041 8053

www.BelugaNottingHill.co.uk

ساعات العمل: 12:00 حتى 23:00

جميع المشاوي متبلة بالزعفران والبصل والثوم وعصير الليمون والملح والفلفل
جميع اللحوم المستخدمة في الطعام حلال
في حالة وجود حساسيات غذائية معينة، يرجى إبلاغ الموظف عند طلب
الطعام واطلب القائمة المتعلقة بالحساسيات الغذائية

B E L U G A
Persian Grill