



Takht-e-Jamshid (Persepolis) was founded in 512BC by Darius the Great, and added-to over the next 150 years until it was captured from Darius III and burned to the ground by Alexander "The Great" in 331 BC. It was one of the wonders of the world. As a matter of fact, today it is a Unesco Heritage site.

As for the art of sophisticated cookery in Iran, it can be traced to antiquity. It has, according to existing literature, preserved its basic mode of preparation for more than a thousand years, enhanced by refinement of dishes and new recipes created in the kitchens of royalty and ordinary folk. Iranian food is prepared with such delicate subtlety that every ingredient used can be tasted and every aromatic spice added can be appreciated

The classic Middle East staples of lamb, wheat bread, eggplant and yogurt are also the staples of Iran. But Iranian cuisine sets itself apart by the cultivation and use of rice for almost every meal. "A loaf of bread, a jug of wine" may have satisfied Omar Khayyam, but the fact that the Iranians themselves pay highest tribute to their poet Firdausi, who wrote the Shah-nameh — an epic poem to the ruler said to have invented cooking — clearly marks their valued appreciation of gastronomy.

Pish ghazaye sard

Cold appetizers

المقبلات الباردة

Iranian beluga caviar Finest Iranian caviar served with traditional condiments - chopped egg yolk, egg white, onions and Melba toast	137.000
Mast moosir Traditional yoghurt with chopped shallots and lemon	2.800
Borani esfenaj Rich yoghurt blended with spinach and garlic	2.800
Borani labo Rich yoghurt blended with beetroot, walnuts and Iranian herbs	2.900
Borani Bademjan Grilled eggplant blended with walnuts, Iranian herbs and labneh	2.900
Zeytoon Parvardeh Olive salad tossed with walnuts and Iranian herbs in pomegranate juice	2.800
Torshi Mixed Iranian pickles	2.800

بيلوغا كافيار أفضل أنواع الكافيار، يقدم مع التوابل التقليدية - قطع صفار وبياض البيض، بصل وشرائح خبز محمص
ماست موسير لبن تقليدي مع الكراث الايراني وليمون
بوراني إسفيناج لبن مخلوط مع سبانخ وثوم
بوراني لبوا لبن مع الشمندر، الجوز، والأعشاب الإيرانية
بوراني بادجنان بادجان مشوي مع الأعشاب الإيرانية، اللبن والجوز
زيتون برورده سلطة زيتون مع جوز، اعشاب إيرانية و عصير الرمان
ترشي تشكيلة مخللات إيرانية

Salads

Salad shirazi Chopped cucumber, tomatoes, onions in lime juice and olive oil	2.800
Salad fasl Fresh lettuce topped with tomatoes and cucumbers in chef's special dressing	2.800
Salad seeb zamini Chopped chicken, potatoes and eggs mixed with pickles and mayonnaise	2.800
Salad girgir Grilled lamb fillet tossed with girgir and spring onions with chef's special dressing	3.200
Mast khiyar Yoghurt and cucumber mixed with selected Iranian herbs	2.900

Pish ghazaye garm Hot appetizers

Kashk bademjan Fried eggplants and onion topped with dry yoghurt, olive oil and mint	2.900
Mirza ghasemi Purée of eggplant and tomatoes with eggs, turmeric powder and garlic	2.900
Nargesi Spinach fried in butter topped with fried onions and cream	2.900

السلطات

سلطة شيرازي خيار، طماطم، بصل مع عصير الليمون الأخضر وزيت الزيتون
سلطة فصل مزيج من الخس، الطماطم والخيار مع صلصة الشيف الخاصة
سلطة سيب زميني شرائح من الدجاج مع البطاطس، البيض، المخللات والمايونيز
سلطة جرجير شرائح الغنم الضأن مع الجرجير، البصل الأخضر وصلصة الشيف الخاصة
ماست خيار لين مع الخيار مخلوط والاعشاب الإيرانية

المقبلات الساخنة

كشك بادمجان باندجان مقلي مع البصل ومغطى بلين مجفف، زيت الزيتون والنعناع
ميرزا غاسيمي باندجان مهروس مع الطماطم، البيض، مسحوق الكركيم والثوم
نارجيسي سبانخ مقليه بالزبدة وتقدم مع البصل المحمر وكريم

Kookoo sabzi 2.900
Mixed herbs and egg soufflé with almond flour

Pish ghazaye mitra 7.000
Combination of two cold and three hot appetizers

Soups

Soup gharch 3.000
Creamy Iranian mushroom soup

Soup adas 3.000
Lentil soup

Soup jo 3.000
Traditional cream of barley soup

Ash reshteh 3.200
Noodle soup with red kidney beans, chick peas, lentils and vegetables topped with mint and dried yoghurt

Grilled Kababs

Chelo kabab soltani 9.200
Combination of minced lamb fillet kabab with white rice and grilled tomatoes

Chelo kabab barg momtaz 8.200
Lamb fillet served with white rice and grilled tomatoes

Chelo kabab kubideh zaffarini 7.000
Minced lamb seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes

All prices are in Bahraini Dinars (BD) and subject to 10% service charge and 10% government levy

كوكو سبزي
مخبوز مع خليط من الأعشاب وطحين اللوز والبيض

بيش غزاي ميترا
تشكيلة من نوعين من المقبلات الباردة وثلاث أنواع من المقبلات الساخنة

الشورية

شورية قارش
شورية الفطر الإيرانية بالكرمة

شورية عدس

شورية جو
شورية شعير بالكرمة

آش رشتة
نودلز مع الفاصوليا، الحمص، العدس والخضروات. تقدم مع النعناع واللبن المجفف

الكباب المشوي

شيلو كباب سلطاني
تشكيلة من كباب لحم الضأن تقدم مع ارز ابيض وطماطم مشوية

شيلو كباب برك ممتاز
كباب لحم فيله الضأن المتبل. يقدم مع ارز ابيض وطماطم مشوية

شيلو كباب كوييدة
لحم الضأن مفروم مع البصل والزعفران. يقدم مع ارز ابيض وطماطم مشوية

جميع الأسعار هي بالدينار البحريني ويضاف إليها 10% رسوم خدمة و 10% ضريبة حكومية

Chelo kabab tabrizi 8.800

Combination of lamb fillet and minced lamb char-grilled with white rice

Kabab dandeh 13.800

Marinated grilled lamb chops with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

Tikkeh masty gousht 8.900

Char-grilled fillet of tender lamb marinated in yoghurt, onion and whole peppercorn with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

Chelo kabab makhsous 9.500

Marinated lamb loin kebab grilled to perfection with white rice and tomatoes

Chelo kabab kubideh morgh 6.900

Minced chicken seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes

Joojeh kabab bedone ostekhan 7.600

Char-grilled boneless baby chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

Joojeh kabab ba ostekhan 7.000

Char-grilled baby chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

Tikkeh masty morgh 8.000

Char-grilled fillet of chicken marinated in yoghurt, onions and whole peppercorn with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

Tikkeh masty booghamoun 10.200

Char-grilled fillet of turkey marinated in yoghurt, onions and whole peppercorn with white rice

شيلو كباب تبريزي

تشكيلة من فيله لحم الضأن ولحم الضأن المفروم المشوي على الفحم. يقدم مع الأرز

كباب دنده

ريش لحم الضأن المتبلة. تقدم مع البطاطس مقلية وخضروات او أرز إيراني مشكل

تيكه ماستي كوشت

قطع فيليه من الضأن المتبل باللبن. بصل وفلفل مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضروات او أرز إيراني مشكل

شيلو كباب مخصوص

قطع لحم الضأن تقدم مع ارز ابيض وطماطم مشوية

شيلو كباب كوبيدة مورغ

دجاج مفروم مع البصل والزعفران. يقدم مع الطماطم والأرز

جوجة كباب بدون اوستخان

دجاج مسح مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات او أرز إيراني مشكل

جوجة كباب با اوستخان

فرخ دجاج مشوي. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات او أرز إيراني مشكل

تيكه ماستي مرغ

قطع فيليه دجاج متبل باللبن مع بصل وفلفل مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات او أرز إيراني مشكل

تيكه ماستي بوغلمون

فيليه الحبش المتبل باللبن. البصل والفلفل مشوي على الفحم مع الأرز الأبيض

Kabab Takht Jamsheed

Chicken and lamb fillet grilled to perfection over charcoal served with Iranian three coloured rice

9.200

Kabab vjeh

Marinated minced lamb kebab and sliced chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

6.500

Kabab pishnehade sar ashpaz

Combination of chicken and lamb fillet with white rice and grilled tomatoes

9.200

Kabab bakhtiari

Chicken and lamb fillet grilled to perfection over charcoal served with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice

7.900

Kabab makhloot Mixed grill platter

Kabab vaziri

Mixed grills for one person
(Mixed lamb and chicken fillet)

7.900

Kabab dariush

Mixed grills for one person
(Lamb fillet, minced lamb, chicken and hamour fillet)

10.500

Extra kubideh kabab

A traditional kabab of minced lamb flavoured with saffron

3.000

كباب تخت جهشيد

دجاج وفيليه لحم الضأن مشوي على الفحم، يقدم مع أرز إيراني مشكل

كباب فيجه

كباب لحم الضأن وشرائح الدجاج مع بطاطس مقلية وخضراوات أو أرز إيراني مشكل

كباب بيشنهاد سر اشپز

تشكيلة من الدجاج ولحم الضأن المشوي، يقدم مع ارز ابيض وطماطم مشوية

كباب بختياري

فيليه لحم الضأن وقطع من الدجاج المشوية تقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات أو أرز إيراني مشكل

تشكيلات من الكباب المشوي

كباب وزيرى

تشكيلة من الكباب لشخص واحد
(لحم الضأن والدجاج)

كباب داريوش

تشكيلة من الكباب لشخص واحد
(فيليه الدجاج، لحم الضأن، الهامور والكباب)

كباب كوبيدة اكسترا

كباب تقليدي من لحم الضأن المفروم مع الزعفران

Ghazaye daryae

Seafood kababs

Kabab ekbatan Mixed seafoods for one	13.500
Mahi kabab Char-grilled hamour marinated in lemon juice and saffron with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	8.900
Mahi sorkh kardeh Fried baby hamour fillet with chef's special sauce and herbed rice	13.200
Ghalieh mahi Hamour fish stew with ground walnuts, onions and pomegranate paste	6.900
Meygou kabab Char-grilled prawn marinated in lemon juice and saffron with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	13.200
Meygou polo Fried prawns with chef's special saffron rice	8.900
Khorak meygou Fried shrimps with mushrooms and saffron cream sauce	8.200
Kabab e kharchang Char-grilled lobster marinated in lime and saffron served with vegetables and French fries	26.800

كباب المأكولات البحرية

كباب اكباتان تشكيلة مشويات من المأكولات البحرية لشخص واحد
ماهي كباب سمك الهامور متبل بعصير الليمون والزعفران مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات أو أرز إيراني مشكل
ماهي سورخ كرده فيليه هامور مقلي يقدم مع صلصة الشيف الخاصة والأرز بالأعشاب
قليية ماهي يخنة الهامور مع الجوز، البصل ودبس الرمان
كباب ميغوه روبيان متبل بعصير الليمون والزعفران مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات أو أرز إيراني مشكل
ميغو بولو روبيان مقلي مع أرز بالزعفران
خوراك ميغو روبيان مقلي مع الفطر وصلصة الكرم بالزعفران
كباب خارشانج كركند متبل بعصير الليمون والزعفران مشوي على الفحم. يقدم مع بطاطس مقلية وخضراوات

Polo rice dishes

Iranian polos are earthly dishes usually eaten as main courses

Baghali polo ba mahicheh

Slowly cooked lamb shank accompanied by rice mixed with dill, saffron and broad beans

8.900

Loubia polo ba mahicheh

Slowly cooked lamb shank accompanied by rice mixed with saffron and green beans

8.900

Zereshk polo ba morgh

Boiled chicken accompanied by rice mixed with barberries, saffron, chopped pistachios and almonds

5.500

Shirin polo ba morgh

Boiled chicken accompanied by rice topped with chopped pistachios, cashew nuts, saffron and orange fruit zest

5.500

Adas polo ba mahicheh

Traditional Iranian rice preparation with saffron, lentil, raisins and leg of lamb

8.900

Iranian rice

Steamed white rice

1.800

Iranian rice with barberries

2.000

Rice flavoured with saffron

2.000

Rice with broad beans

2.200

أطباق الأرز

أطباق الأرز الإيرانية التقليدية هي غنية وتقدم كطبق رئيسي

باقلا بولو مهيشة

فخد لحم الضأن مطبوخ على نار هادئة ويقدم مع أرز مخلوط بالشبث، الزعفران، والبقول الأخضر

لوبيا بولو با مهيشة

فخد لحم الضأن مطبوخ على نار هادئة، يقدم مع أرز بالزعفران وفصوليا خضراء

زرشك بولو بامرغ

دجاج مسلوق مطبوخ، يقدم مع أرز بالتوت البري، الزعفران والفسنق واللوز

شيرين بولو بامرغ

دجاج مسلوق يقدم مع الأرز بالفسنق، الكاجو، الزعفران وبرش البرتقال

عدس بولو با مهيشة

أرز محضر بطريقة خاصة مع الزعفران، عدس، العنب المجفف وفخذ لحم الضأن

الأرز الإيراني

أرز ابيض على البخار

أرز إيراني بالتوت البري

أرز بالزعفران

أرز مع فول أخضر

Chelo khoresht

Traditional Iranian stews

Ghormeh sabzi

Lamb and red kidney beans stew flavoured with spinach, parsley, coriander, fenugreek and dried lime

Khoresht aloo esfenaj

Chicken, plum and spinach stew served with rice

Khoresht bamieh

Lamb, okra, tomatoes and onion stew

Khoresht fessenjan

Turkey stew with ground nuts, onions and pomegranate paste

Khoresht sabzijat

Traditional Iranian mixed vegetable stew

Khoresht gheymeh bademjan

Lamb, tomatoes and yellow split pea stew with fried eggplant

Khoresht gheymeh kadou

Lamb, tomatoes and yellow split pea stew with fried baby marrow

5.900

5.900

5.800

6.900

6.500

5.900

5.900

الأطباق التقليدية

الاطباق الإيرانية التقليدية

قورمه سبزي

بخنة لحم الضأن والفاصوليا الحمراء، السبانخ، البقدونس، الكزبرة، الخلبة والليمون المجفف

خورشت الو ايسفيناج

دجاج مطبوخ مع الخوخ والسبانخ يقدم مع الأرز

خورشت باميه

قطع لحم الضأن مطبوخة مع الباميه، الطماطم والبصل

خورشت فسنجان

بخنة الديك الرومي مطبوخة مع المكسرات، البصل ودبس الرمان

خورشت سبزيجات

بخنة الخضار الإيرانية التقليدية

خورشت قيمه بادمجان

قطع لحم الضأن مطبوخة مع طماطم، حمص أصفر وباذنجان مقلي

خورشت قيمه كادو

لحم الضأن مطبوخ مع الطماطم، الحمص الأصفر والكوسا المقلي

Desserts

Iranian baghlava Traditional Iranian sweet made of cashew nuts, pistachios and honey	3.700
Zarf mivejat majlesi Seasonal fruit cuts	3.200
Faloodeh A combination of rice vermicelli garnished with rose water and lime	3.000
Makhloot Faloodeh topped with ice cream	3.000
Salad mive ba bastani zaferani Fruit salad with ice cream	3.000
Majoon Blend of nuts, honey, banana and ice cream topped with dates and honey	2.800
Bastani zaferani Saffron flavoured Iranian ice cream with pistachios	3.900
Cake paniri Iranian cheesecake	2.900

الحلويات

بقلاوا ايراني حلوى إيرانية تقليدية من الفستق، الكاجو والعسل
ظرف ميفيجات مجلسي قطع من فاكهة الموسم
فالوده خليط من الشعيرية مع ماء الورد والليمون
مخلوط فالوده مع الآيس كريم
سالاد ميوه بابستني زعفراني سلطة فواكه طازجة مع الآيس كريم
معجون خليط من الجوز، العسل، الموز والآيس كريم تقدم مع الثمر والعسل
بستني زعفراني آيس كريم إيراني بالزعفران والفستق
كيك بنيري كعكة الجبن الإيرانية