

*Here with a
little Breadbeneath the Bough,
A Flask Wine , aBook of Verse - and Thou
Beside me singing in the Wilderness -
Oh, Wilderness were
Paradise enow!*

*As Omar Khayam poetically
said, food plays a major role in the life of the
Persian people and Iranian hospitality is famed throughout
the world. Considerable time and thought is given to the preparation
of meals, and the most lavish foods are offered to the guest in a show of great
hospitality. The first principle of Persian cuisine is to avoid putting all one's faith into the one ingredient, or the
'sweet - sour' principle. One taste must be blended or balanced the other. The second principle is that all edibles
are food. Not only the grape but the grape leaf can be eaten. This leads to an enormous range of combinations
The third principle is that Fruits and nuts are not reserved for desert. No other cuisine has so successfully
blended Fruits and nuts into the main course of the meal. Talk on persian cuisine would not be complete if
we failed to mention caviar. Persian caviar which comes from the Caspian Sturgeon is well known for
its quality and is served with accompaniments of chopped egg, onion and parsley. Certainly the most
traditional food in persian cuisine is rice. Delicately perfumed, it appears in numerous varieties
Mixed with herbs such as mint, saffron, cinnamon, turmeric, dill and even with fruits, including
barberries, orange peel, cherries and walnuts. When rice is cooked with a mixture of other
ingredients it is called polo. When meat or sauces are laid over a plate of rice,
it is referred to as chello, the most famous being chello kebab.
For a perfect chello kebab, the tenderest of lamb fillet
is used and this is marinated for 48 hours in a
sauce which is a well guarded secret of
the Shabestan chefs. Indeed all meats
are treated in this manner to ensure
a tenderness that is unsurpassed in
other cuisines. Yoghurt is very popular
in Iran and is the balancing food in the diet. It is
used in a variety of ways : eaten in soups and desserts, mixed
with water for a refreshing drink and also used in the marination of
meats. And so on to desserts, sweets, pastries and confections are loved by the
Persians. The honey sweet baklava or kotab, falooda or the very refreshing
rose flavoured ice creams are popular. And finally a glass of traditional tea,
made on a samour and served in small decorative tea glasses with sugar lumps
will leave you replete, we hope, yet with a desire to return to the
Shabestan once more to sample classical persian cuisine.*

We wish you a very enjoyable meal.

إِنْ نَلْتُ مِنْ حَظِّهِ رَغِيماً
رُكُوزَ خَمْرٍ وَفَخْدَ شَاةٍ
رُكَّانَ إِلْفِي مَعِي بِقَفَرٍ فَقَتْ بِدَا عَيْشَتَهُ الْوُلَادِ

كما يقول عمر الخيام في شعره.

ان الطعام يلعب دورا رئيسيا في حياة الفارسي،

وان كرم الضيافة الايرانية مشهورة في جميع انحاء العالم. ويمنح

تجهيز الطعام الوقت والجهد والتحضير الكافي، ويتم تقديم اكثر اطعمه وفرة

وسخاء الى الضيف في عرض من الضيافة العظيمة. ان المبدأ الاول في اسلوب الطبخ الفارسي هو

عدم وضع الثقة الكاملة في مكونات واحدة، اي مبدأ (الحلو – مر)، حيث يجب ان يكون المذاق الأول متعادل مع الآخر . اما المبدأ الثاني ان جميع الاشياء الصالحة للأكل هي عبارة عن طعام. وليس العنب فقط بل ورق العنب ايضا صالح للاكل، وهذا يقودنا الى سلسلة متنوعة من النماذج. والمبدأ الثالث فهو أن الفواكه والجوز لا يتم تأجيلها لآخر الوجبة. ولا يوجد اي اسلوب طبخ آخر اكثر نجاحا من ان يكون محتويا على الفواكه والجوز ممزوجه في المصدر الرئيسي للوجبة. ان الحديث عن اسلوب الطبخ الفارسي لا يمكن ان يكون كاملا اذا غفلنا الاشارة الى الكافيار. ان الكافيار الفارسي الذي يستخرج من سمك الحفش الكاسبياني مشهور جدا لما يتمتع به من جودة عالية، وهو يقدم مع خلطة من البيض المخفوق، البصل واليقدونس، وبالطبع فان اكثر الاغذية شعبية في الطبخ الفارسي هو الارز.. فهو شهى المذاق ويتم تقديمه بانواع واساليب متنوعة، مخلوط مع الاعشاب مثل النعناع، الزعفران، القرفة، (التوماريك)، الشبت، وحتى مخلوط مع الفواكه. بما فيها البرباريس، لب البرتقال، الكرز والجوز. عندما يتم طبخ الارز مع خليط من المكونات يطلق عليه اسم (بالو)، وعندما يتم وضع لحم او عصائر على طبق من الارز يطلق عليه اسم (شيلو) واكثر الاطباق شهرة هو (شيلو كباب). من اجل طبخ اشهي وافضل

(شيلو كباب) يتم استعمال لحم الحمل الغض حيث يتم تملিحه لمدة ٤٨ ساعة في

عصارة تعتبر سرا محفوظا لدى طبياخي شبستان. وبالطبخ يتم معاملة

جميع انواع اللحوم بهذه الطريقة للحصول على غضاضة

وسهولة في المضغ لايمكن الحصول عليها في اي

اساليب طبخ أخرى. ان اللبنة تعتبر شعبية

جدا في ايران وهي الوجبة المتعادلة

في عملية التخسيس، وتستعمل

بطرق متنوعة: تؤكل في الحساء

وفى آخر الوجبه، مخلوطة بالماء للحصول

على شراب منعش وكذلك تستعمل في نقع اللحم.

وبعد ذلك وجبات ما بعد الطعام، مثل الحلويات، العجنات والمربي وهي

يغرم بها الفارسيون. ان حلوى العسل بقلاده او كوتاب، فالوده او

أيسكريم الورد الاكثر انعاشا تعتبر من الاكلات الشعبية. واخيرا كوب من

الشاي الشعبي التقليدي معمول في اناء السماور ويقدم في اكواب شاي صغيرة

مزخرفة وبجانبها قطع من السكر مضعما بالحوية، كما نرجو، عند رغبتكم في زيارة الطباخ

الشبستان مرة أخرى تناول وجبة كلاسيكية من الطعام بالاسلوب الفارسي، نتمنى

لكم وجبة غذائية ممتعة جدا..

Appetizers

The journey to ancient Persia begins...

Iranian Caviar 50 gms.

Discover the mystery behind the world's best from the deep blue waters of the Caspian Sea

Market Price

Koko Sabzi

Oven baked spinach mixed with egg and saffron

52

Nargesi

A perfect starter of fresh spinach sautéed with a hint of garlic and blended with kashk

52

Mirza Ghasemi

A delicious puree of baked aubergine, tomato and fried eggs

52

Kash E Bademjan

Fried eggplant, topped with mint sauce, garlic and kashk

52

Soup

Soup – E – Jo

Thick and hearty barley cream soup

46

Ash – E- Reshteh

Sample a favourite of the old Persian Kings – Fresh vegetables and fine grains cooked
With the timeless essence of kashk

48

Soup – E – Morgh

A rich and fulsome Iranian chicken soup

48

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Salads

Salad – E – Shirazi

A refreshing plate of nature's best from Shiraz – cucumber, tomato, onion flavoured with a zest of lemon

44

Masto Mosir

Traditional yoghurt with chopped garlic

44

Sabzi Khordan

Seasonal fresh vegetables with feta cheese

28

Fish

Kabab – E – Mahi

Savour our Iranian chef's secret recipe for fresh marinated and expertly grilled Naiser

162

Kabab – E – Meygu

Juicy plump shrimps in our unique marinade garnished with a pinch of golden saffron

178

Ghalyeh Mahi

From Persia's south, sample this enticingly tasty fish stew served with chelo

160

Khoresht- E -Meygu

From Persia's south, sample this enticingly tasty prawn stew served with rice

118

Khorak E Mahi

Marinated grilled shaari fish served with sautéed spinach, Potato

160

This dish is prepared following our "Food for thought" concept, please ask your waiter

'Choose wisely' sustainable fishes

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

المقبيــــــــــــــــلات

الرحلة إلى فارس العتيقة تبدأ من ...

خاويار ايراني (50 جرام)

اكتشف سحر أفضل الكافيار المستخرج من أعماق بحر قزوين
سعر السوق

كوكو سبزي

السبانخ المخبوزة بالفرن مخلوطة مع البيض و الزعفران

52

نرگسي

بداية مثالية من السبانخ المقلي بنكهة الثوم ومزجة الكشك

52

ميرزا قاسمي

بورية باذنجان بالفرن، طماطم، مع بيض مقلي

52

كشك باذنجان

بورية باذنجان مع لحم الضمان والكشك التقليدي

52

الشوربة

سوپ جو

شوربة شعير بالكريمة كثيفة

46

آش رشتة

تذوقوا الشوربة المفضلة لدى ملوك فارس القدماء ± شوربة الخضروات التقليدية والحبوب منكهة بالكشك

48

سوپ مرغ

شوربة دجاج إيراني غنية

48

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي " الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو أطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.
ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازة حملة أختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية , 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

السلطات

سلاد شيرازي

سلطة من خسروات شيراز الطازجة ± خيار، طماطم، بصل، مع مذاق الليمون

44

ماسست موسير

لبن تقليدي مع الثوم المفروم

44

سبزي خردن

الخسراوات الموسمية الطازجة مع جبنة فيتا

28

الأسماك

كباب ماهي

تذوقوا الوصفة السرية للشيف الإيراني المكونة من سمك نيسر المشوي الطازج المنقوع في التوابل

162

كباب ميگو

ربيان مشوي منقوع في خلطة لذیذة وبنكهة الزعفران

178

قلية ماهي

اكتشفوا يخنة سمك جنوب إيران اللذيذة مع حفنة الشيلو

160

خورشت ميگو

اكتشفوا يخنة روبيان جنوب إيران اللذيذة

118

خوراك ماهي

سمك شعري طازج و مشوي يقدم مع السبانخ المقليّة و البطاطس المقليّة

160

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي" الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو أطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.
ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازة حملة أختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية , 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Grilled Kababs

Capturing the essence of traditional Persian fare...

Kabab Barre

Marinated rack of lamb seasoned and grilled over a slow charcoal fire

198

Joojeh – Bi – Ostkhoun

Journey with the Bakhtiyarian clan and savour tender kababs of baby chicken

156

Kabab Fillet

A Kebab of prime beef fillet marinated with mild spices to enhance the natural flavours of the meat and then slowly turned over a real charcoal fire

188

Barge Morgh

Chicken breast, marinated in saffron and grilled, served with white rice

112

Chelo Kabab – E – Soltani

Feast as the ancient Persian Kings did
and enjoy this authentic mouth - watering selection of lamb kebabs

166

Chelo Kabab – E – Barg

Tenderised lamb kebab delicately flavoured with Somagh

150

Chelo kabab – E – Kubideh

A traditional Kebab of minced lamb – still prepared as it has been for centuries

150

Joojeh Kabab

Succulent baby chicken marinated and flame grilled over a lazy charcoal fire

198

* A sprinkle of the ancient spice Sumak on kebabs is recommended
to bring out the exotic flavours of each dish

This dish is prepared following our “Food for thought” concept, please ask your waiter

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Shabestan Specialties

Fit for a Persian King...

Baghalah Polo – Ba –Mahicheh

Leg of lamb cooked in its own juices over a slow fire for hours,
And seasoned with spices and broad beans

156

Tikkeh – Khodmoni

Venture to the southern regions of Bandar Abbas
To savour this delicious specialty of veal or chicken marinated in kashk

138

Zereshk Polo – Ba – Morgh

Baked chicken lavishly adorned with Persian wild berries

128

Ghormeh Sabzi

Tender cuts of lamb in a colourful and aromatic stew

118

Khoresht – E – Gheimh Bademjan

An essentially Iranian blend of tomato and lamb

118

Fesenjan – Ba – Morgh

Succulent roasted chicken with a pomegranate sauce –
a dish fit for an epicure handed down through the centuries

118

Khoresht – E – Bamia

Lamb tenderly cooked in an okra stew

118

Meygu Polo

Iranian style shrimp biryani

112

Khoresht Karafs

Celery curry with the lamb meat served with saffron rice

112

Lobia Polo

Iranian meat biryani with saffron marinated lamb meat

118

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

الكباب المشوي

كباب بره

ريش منقوعة في التوابل ومشوية على الفحم

198

جوجه بي استخوان

رحلة مع البختياريين والدجاج الصغير بدون عظم

156

كباب فيله

كباب من فيليه البقر منقوع ومتبل خفيفاً ومشوي على الفحم

188

برگ مرغ

صدور الدجاج المشوية و المتبله في الزعفران تقدم مع الارز الابيض

112

جلو كباب سلطاني

استمتع بوليمة ملوك فارس القديمة من تشكيلة من كباب لحم الطأن

166

جلو كباب برگ

كباب لحم الطأن متبل وبنكهة لذيذه

150

جلو كباب كوبيده

كباب تقليدي من لحم الطأن المفروم يحضر على الطريقة القديمة

150

جوجه كباب

قطع دجاج بالعظم منقوعة ومشوية على نار الفحم الهادئة

198

طبق مميز

* ينصح باضافة رشة من (سماق) التوابل التقليدية على الكباب لإبراز النكهات الشهية لكل طبق

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي" الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو اطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.
ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازنة حملة أختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية , 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

شبهستان أسيشال

جربوا وجبات الملوك

باقلا پلو با ماهیچه

فخذ خروف مطبوخ في دهنه على نار هادئة مع البهارات والفول الأخضر

156

تيكه خودموني

تعال إلى جنوب بندر عباس وتذوق لحم العجل المنقوع أو الدجاج في الكشك الشمسي

138

زرشك پلوپامرغ

دجاج بالفرن مع التوت الإيراني

128

قورمه سبزي

قطع طرية من لحم الضأن واليخنة الطيبة النكهة

118

خورشت قيمه باذنجان

يخنة إيرانية من لحم الضأن والطماطم والعنب

118

فسنجان پامرغ

دجاج محمر مع صلصة الرمان ± طبق شهي على مر الدهور والعصور

118

خورشت باميه

لحم الضأن مع يخنة البامية

118

میگو پولو

برياني الروبيان علي الطريقة الايرانية

112

خورشت كرفس

يخنة الكرفس مع لحم الضأن يقدم مع الارز بالزعفران

112

لوبيا پولو

برياني باللحم علي الطريقة الايرانية مع لحم الضأن المتبل بالزعفران

118

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي" الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو أطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.
ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازنة حملة إختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية , 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

Authentic Persian Family Feast



A gathering of Persian souls...

Persepolis

Imagine all the gastronomic pleasures of Persia laid before you and feast on an
Array of Persian delights of chicken and lamb

598

(Serves 3 persons)

Shabestan Specialty Platter

Try all that's best of the shabestan on this sumptuously laden platter of lamb, seafood and chicken

798

(Serves 4 persons)

Ramsar

Combination of grilled lamb, Iranian lamb chop and fish with three kinds of Persian rice for two persons

300

All main dishes are served with traditional Persian accompaniments
Of Iranian chelo (rice) and condiments

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5 % VAT

Dessert

Persian sweets to complete your culinary journey

Bastani Zaafroni

Persian saffron ice cream

48

Faloodeh Bastani

Complement the dinner with a cooling cleanser of traditional Iranian ice cream,
With its unusual blend of ingredients and rose water

52

Bastani Akbar Mashti

A traditional Persian ice cream

48

Crème Caramel

An all-time favourite with mouth watering caramel undertones

46

Iranian Baglawa

52

Fresh Fruit Salad

48

Exotic Fresh Fruit platter

Small	44
Medium	86
Large	118

“Above dishes might contain allergens, if you have any food allergy please talk to your waiter”

All prices are inclusive of 10% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5 %VAT

ولائم فارسية أصيلة للعوائل

تشكيلة فارسية تجتمع حولها القلوب

پرسپولیس

بهجة فارس موضوعه امامكم لتتذوقوا الوليمة الفارسية الرائعة المكونه من الدجاج ولحم الضأن مع جميع المكونات التقليدية الأخرى

598

(طبق لثلاث اشخاص)

طبق شبستان

تذوق طبق الشبستان الفريد المكون من لحم الضأن،دجاج، سمك و الروبيان

798

(طبق لأربعة اشخاص)

رامسر

مجموعة من اللحم المشوي،ريش و السمك مع ثلاث أنواع من الارز الايراني لشخصين

300

* جميع الأطباق الرئيسية تقدم مع المحلقات الفارسية والأرز الإيراني

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي" الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو أطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.

ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازة حملة أختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية ، 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

الحلويات

حلويات فارسية تتوج متعه الطعام

بستني زعفران
ايس كريم ايراني تقليدي بالزعفران

48

فالوده بستني

ايس كريم ايراني تقليدي بمكونات رائعة من ماء الورد

52

بستني أكبر مشتي

ايس كريم لذيه من الفستق

48

كريم كراميل

مفضلة في كل الاوقات مع الكراميل الشبيهة

46

باقلوا ايراني

52

سلاطة فواكه مشكلة

48

صحن فواكه

44	- صغير
86	-- متوسط
118	كبير

هذا الطعام يمكن ان يحضر علي طريقة " الطعام الصحي" الرجاء أن تسأل النادل

"ابحث عن ملصقة اختار أطباق السمك بعناية حيث أنها موجودة في قائمة المأكولات و ذلك من أجل إرشادك الي إختيار أطباق السمك المغذية ، أو أطلب من موظفينا توصيات أطباق السمك.

ان فندق راديسون بلو هوتيل كريك ديرة فخور بموازة حملة إختيار أطباق السمك بعناية

كل الاسعار شاملة 10% ضريبة البلدية , 10% رسم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة