

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	بيلوغا كافيار أفضل انواع الكافيار، يقدم مع التوابل التقليدية - قطع صنفار وبياض البيص، بصل وشرائح خبز محمص
Mast moosir Traditional yoghurt with chopped shallots and lemon	3.000	ماست موسير اللبن التقليدي مع الكراث الاراني و الليمون
Borani esfenaj Rich yoghurt blended with spinach and garlic	3.000	بوراني إستفيناج اللبن المخلوط مع السبانخ و الثوم
Borani labo Rich yoghurt blended with beetroot, walnuts and Iranian herbs	3.000	بوراني لبوّا اللبن مع الشمندر. الجوز و الاعشاب الايرانية
Borani Bademjan Grilled eggplant blended with walnuts, Iranian herbs and labneh	3.000	بوراني بادغان الباذغان المشوي مع الاعشاب الايرانية. اللبنة و الجوز
Zeytoon Parvardeh Olive salad tossed with walnuts and Iranian herbs in pomegranate juice	3.000	زيتون برورده سلطة الزيتون مع الجوز اعشاب الايرانية و عصير الرمان
Torshi Mixed Iranian pickles	2.800	ترشي تشكيلة من المخللات الإيرانية

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة. و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Salads

السلطات

Salad shirazi Chopped cucumber, tomatoes, onions in lime juice and olive oil	3.000	سلطة شيرازي خيار، طماطم، بصل مع عصير الليمون الأخضر وزيت الزيتون
Salad fasl Fresh lettuce topped with tomatoes and cucumbers in chef's special dressing	3.000	سلطة فصل مزيج من الخس. الطماطم والخيار مع صلصة الشيف الخاصة
Salad seeb zamini Chopped chicken, potatoes and eggs mixed with pickles and mayonnaise	3.000	سلطة سيب زميني شرائح من الدجاج مع البطاطس، البيض، الخللات والمابونيز
Salad girgir Grilled lamb fillet tossed with girgir and spring onions with chef's special dressing	3.500	سلطة جرجير شرائح لحم الضأن مع الجرجير، البصل الاخضر و صلصة الشيف الخاصة
Mast khiyar Yoghurt and cucumber mixed with selected Iranian herbs	2.900	ماست خيار لبن مع الخيار المخلوط بالأعشاب الإيرانية

Pish ghazaye garm Hot appetizers

المقبلات الساخنة

Kashk bademjan Fried eggplants and onions topped with dry yoghurt, olive oil and mint	3.200	كشك بادمجان الباذجان المقلي مع البصل والمغطى بلبن مجفف، زيت الزيتون والنعناع
Mirza ghasemi Purée of eggplant and tomatoes with eggs, turmeric powder and garlic	3.200	ميرزا غاسيمي الباذنجان المهروس مع الطماطم، البيض، مسحوق الكركيم والثوم
Nargesi Spinach fried in butter topped with fried onions and cream	3.200	نارجيسي السبانخ المقلية بالزبدة وتقدم مع البصل المحمر والكر <i>ب</i> ة

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة. و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

All prices are in Bahraini Dinars (BD) and are subject to 10% service charge, 5% government levy and 5% VAT Discounts are not applicable on service charge and taxes.

Please note that our dishes may contain one or more food allergens, if any doubt, please ask a member of our team.

Kookoo sabzi Mixed herbs and egg soufflé with almond flour	3.200	كوكو سبزي المخبوز مع خليط من الأعشاب وطحين اللوز والبيض
Pish ghazaye mitra Combination of two cold and three hot appetizers	7.800	بيش غزاي ميترا تشكيلة من نوعين من المقبلات الباردة وثلاث أنواع من المقبلات الساخنة
Soups		الشوربة
Soup gharch Creamy Iranian mushroom soup	3.200	شورية قارش شوربة الفطر الإيرانية بالكر <i>ي</i> ة
Soup adas Lentil soup	3.200	شورية عدس
Soup jo Traditional cream of barley soup	3.200	شوربة جو شوربة الشعير بالكر <i>ي</i> ة
Ash reshteh Noodle soup with red kidney beans, chick peas, lentils and vegetables topped with mint and dried yoghurt	3.500	آش رشتة نودلز مع الفاصوليا، الحمص، العدس والخضروات. تقدم مع النعناع واللبن المجفف
Grilled Kababs		الكباب المشوي
Chelo kabab soltani Combination of minced lamb fillet kabab with white rice and grilled tomatoes	9.600	شيلو كباب سلطاني تشكيلة من كباب لحم الضأن تقدم مع الرز البيض والطماطم المشوية
Chelo kabab barg momtaz Lamb fillet served with white rice and grilled tomatoes	8.600	شيلو كباب برك متاز كباب لحم فيليه الضأن المتبل، يقدم مع الارز الابيض و الطماطم المشوية
Chelo kabab kubideh zaffarini Minced lamb seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes	7.800	شيلو كباب كوبيدة خم الضأن المفروم مع البصل و الزعفران. يقدم مع الارز الابيض و الطماطم المشوية

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة. و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Chelo kabab tabrizi Combination of lamb fillet and minced lamb char-grilled with white rice	شيلو كباب تبريزي تشكيلة من فيله لحم الضأن ولحم الضأن المفروم المشوي على الفحم، يقدم مع الأرز
Kabab dandeh Marinated grilled lamb chops with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	كباب دندة ريش لحم الضأن المتبلة، تقدم مع البطاطس المقلية والخضروات او الأرز الإيراني المشكل
Tikkeh masty gousht Char-grilled fillet of tender lamb marinated in yoghurt, onion and whole peppercorn with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	9.500 تيكه ماستي كوشت قطع فيليه من الضأن المتبل باللبن، البصل والفلفل المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضروات او الأرز الإيراني المشكل
Chelo kabab makhsous Marinated lamb loin kebab grilled to perfection with white rice and tomatoes	شيلو كباب مخصوص قطع لحم الضأن تقدم مع الارز الابيض والطماطم المشوية
Chelo kabab kubideh morgh Minced chicken seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes	شيلو كباب كوبيدة مورغ دجاج مفروم مع البصل والزعفران، يقدم مع الطماطم والأرز
Joojeh kabab bedone ostekhan Char-grilled boneless baby chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	جوجة كباب بدون اوستخان 8.100 دجاج مسحب مشوي على الفحم. بقدم مع البطاطس المقلية و الخضروات او الارز المشكل
Joojeh kabab ba ostekhan Char-grilled baby chicken with French fries and vegetablesor Iranian three coloured rice	جوجة كباب با اوستخان فرخ دجاج مشوي، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل
Tikkeh masty morgh Char-grilled fillet of chicken marinated in yoghurt, onions and whole peppercorn with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	قيكه ماستي مرغ قطع فيليه دجاج متبل باللبن مع البصل الوفلفل المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل
Tikkeh masty booghalamoun Char-grilled fillet of turkey marinated in yoghurt, onions and whole peppercorn	تيكه ماستي بوغلمون فيليه الحبش المتبل باللبن. البصل والفلفل المشوي على الفحم مع الأرز الأبيص

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة، و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

with white rice

Kabab Takht Jamsheed Chicken and lamb fillet grilled to perfection over charcoal served with Iranian three coloured rice	9.600	كباب تخت جهشيد دجاج وفيليه لحم الضأن المشوي على الفحم. يقدم مع الأرز الإيراني المشكل
Kabab vijeh Marinated minced lamb kebab and sliced chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	6.500	كباب فيجه كباب لحم الضائن وشرائح الدجاج مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل
Kabab pishnehade sar ashpaz Combination of chicken and lamb fillet with white rice and grilled tomatoes	9.200	كباب بيشنهاد سر اشبز تشكيلة من الدجاج ولحم الضأن المشوي. يقدم مع الارز الابيض والطماطم المشوية
Kabab bakhtiari Chicken and lamb fillet grilled to perfection over charcoal served with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	8.700	كباب بختياري فيليه لحم الضأن وقطع من الدجاج المشوية تقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل

Kabab makhloot Mixed grill platter

تشكيلات من الكباب المشوي

Kabab vaziri Mixed grills (Mixed lamb and chicken fillet) good for one person	8.200	كباب وزيري تشكيلة من الكباب لشخص واحد (لحم الضأن والدجاج)
Kabab dariush Mixed grills (Lamb fillet, minced lamb, chicken and hamour fillet) good for one person	10.500	كباب داريوش تشكيلة من الكباب لشخص واحد (فيليه الدجاج، لحم الضأن، الهامور والكباب)
Extra kubideh kabab A traditional kabab of minced lamb flavoured with saffron	3.500	كباب كوبيدة اكسترا كباب تقليدي من لحم الضأن المفروم مع الزعفران

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة. و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Ghazaye daryaee Seafood kababs

كباب المأكولات البحرية

Kabab ekbatan Mixed seafood grills, good for one person	13.500	كباب اكباتان تشكيلة مشويات من المأكولات البحرية لشخص واحد
Mahi kabab Char-grilled hamour marinated in lemon juice and saffron with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	9.500	ماهي كباب سمك الهامور المتبل بعصير الليمون والزعفران المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل
Mahi sorkh kardeh Fried baby hamour fillet with chef's special sauce and herb rice	13.200	ماهي سبورخ كردة فيليه الهامور المقلي يقدم مع صلصة الشيف الخاصة والأرز بالأعشاب
Ghalieh mahi Hamour fish stew with ground walnuts, onions and pomegranate paste	7.500	قليية ماهي يخنة الهامور مع الجوز البصل ودبس الرمان
Meygou kabab Char-grilled prawn marinated in lemon juice and saffron with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice	13.200	كباب ميغوه الروبيان المتبل بعصير الليمون والزعفران المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل
Meygou polo Fried prawns with traditional saffron rice	8.900	ميغو بولو الروبيان المقلي مع الأرز بالزعفران
Khorak meygou Fried shrimps with mushrooms and saffron cream sauce	8.500	خوراك ميغو الروبيان المقلي مع الفطر وصلصة الكرم بالزعفران
Kabab e kharchang Char-grilled lobster marinated in lime and saffron served with vegetables and French fries	26.800	كباب خارشاخ الكركند المتبل بعصير الليمون والزعفران الشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة. و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Polo rice dishes

Iranian polos are earthly dishes usually eaten as main courses

أطباق الأرز

أطباق الأرز الإيرانية التقليدية هي غنية وتقدم كطبق رئيسى

T) 1 1'	1	1	1 •	1 1
Baghali	nolo	ha	mahic	heh
Duelluli	POIO	Vu	IIIuIII	

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

باقلا بولو مهيشة 9.000

فخد لحم الضأن المطبوخ على نار هادئه ويقدم مع الأرز المخلوط بالشبت، الزعفران، والفول الأخضر

Loubia polo ba mahicheh

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

لوبيا بولو با مهيشة 9.000

فخد لحم الضأن المطبوخ على نار هادئة. يقدم مع الأرز بالزعفران والفصوليا الخضراء

Zereshk polo ba morgh

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

زرشك بولو بامرغ 6.300

الدجاج المسلوق والمطبوح. يقدم مع الأرز بالتوت البري، الزعفران والفستق واللوز

Shirin polo ba morgh

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

شيرين بولو بامرغ شيرين بولو بامرغ

الدجاج المسلوق يقدم مع الأرز بالفستق، الكاجو، الزعفران وبرش البرتقال

Adas polo ba mahicheh

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

عدس بولو با مهیشه 9.000

الأرز المحضر بطريقة خاصة مع الزعفران. عدس، العنب المجفف وفخذ لحم الضأن

Iranian rice

الأرز الإيراني

Steamed white rice	1.800	الأرز الابيض على بالبخار
Iranian rice with barberries	2.000	الأرز الإيراني بالتوت البري
Rice flavoured with saffron	2.000	الأرز بالزعفران
Rice with broad beans	2.200	الأرزمع الفول الأخضر

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة، و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

All prices are in Bahraini Dinars (BD) and are subject to 10% service charge, 5% government levy and 5% VAT Discounts are not applicable on service charge and taxes.

Please note that our dishes may contain one or more food allergens, if any doubt, please ask a member of our team.

Chelo khoresht

Traditional Iranian stews

الأطباق التقليدية الاطباق الإيرانية التقليدية

Ghormeh sabzi Lamb and red kidney beans stew flavoured with spinach, parsley, coriander, fenugreek and dried lime	6.400	قورمه سبزي يخنة لحم الضأن والفاصوليا الحمراء. السبانخ، البقدونس، الكزبرة، الحلبة والليمون المجفف
Khoresht aloo esfenaj Chicken, plum and spinach stew served with rice	6.400	خورشت الو ايسفيناج الدجاج المطبوخ مع الخوخ والسبانخ يقدم مع الأرز
Khoresht bamieh Lamb, okra, tomatoes and onion stew	6.400	خورشت باميه قطع لحم الضأن المطبوخة مع الباميه، الطماطم والبصل
Khoresht fessenjan Turkey stew with ground nuts, onions and pomegranate paste	7.200	خورشت فسنجان يخنة الديك الرومي المطبوخة مع المكسرات، البصل ودبس الرمان
Khoresht sabzijat Traditional Iranian mixed vegetable stew	6.500	خورشت سبزيجات بخنة الخضار الأيرانية التقليدية
Khoresht gheymeh bademjan Lamb, tomatoes and yellow split pea stew with fried eggplant	6.400	خورشت قيمة بادمجان قطع لحم الضأن المطبوخة مع الطماطم. الحمص الأصفر والباذبجان المقلي
Khoresht gheymeh kadou Lamb, tomatoes and yellow split pea stew with fried baby marrow	6.400	خورشت قيمة كادو لحم الضأن المطبوخ مع الطماطم، الحمص الأصفر والكوسا المفلي

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة، و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Desserts

الحلويات

Iranian baghlava Traditional Iranian sweet made of filo pastry, cashew nuts, pistachios and honey	3.700	بقلاوا ايراني الحلوى الإيرانية التقليدية من الفستق. الكاجو والعسل
Zarf mivejat majlesi Seasonal fruit cuts	3.200	ظرف ميفيجات مجلسي قطع من فاكهة الموسم
Faloodeh A combination of rice vermicelli garnished with rose water and lime	3.200	فالوده خليط من الشعبرية مع ماء الورد والليمون
Makhloot Faloodeh topped with ice cream	3.200	مخلوط الفالوده مع الآيس كريم
Salad mive ba bastani zaferani Fruit salad with ice cream	3.200	سالاد ميوه بابستني زعفراني سلطة الفواكه الطازجة مع الآبس كريم
Majoon Blend of nuts, honey, banana and ice cream topped with dates and honey	3.000	معجون خليط من الجوز العسل، الموز والآيس كريم تقدم مع الثمر والعسل
Bastani zaferani Saffron flavoured Iranian ice cream with pistachios	3.900	بستني زعفراني الآيس كريم الإيراني بالزعفران والفستق
Cake paniri Iranian cheesecake	3.000	كيك بنيري كعكة الجبن الإيرانية

الأسعار بالدينار البحريني ويضاف إليها ١٠% رسوم خدمة، و ٥% ضريبة حكومية و ٥% ضريبة القيمة المضافة الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب