





قصة مطعم الدار

نحن مجموعة شركات متخصصة فى الأطعمه والمشروبات. وقد تأسست سنة 1996 ثم توسعت الى قطاعات متنوعه من الخدمات لتلبية الاحتياجات المتزايدة للعملاء

•BREAKFAST• ••

• الرفطار

Oriental Breakfast

The Aldar Breakfast

Foul Koshna, Falafel, Eggs, Mix Cheese, Hummus, Arabic Salad.

Family Breakfast

al start

Foul, Falafel, Eggs, Mix cheese, Hummus, Labr. Salad, Rocca Salad.

الافطار

إفطار الدار

فول علي الطريقة السعودية- فلافل -صحن بيض من اختيارك-تشكيلة من الاجبان – حمص -سلطة عربية

35

75

15

17

20

10

افطار عائلي

فول-فلالفل-صحن بيض من اختيارك تشكيلة من الاجبان-حمص- لبنة- سلطة عربية -سلطة جرير

فول سادة – طحينة

فول -بصل -طماطم- طحينة- زيت زيتون

فول کشنة فول-طماطم بص -بقدونس- توابلنا الخاصة

فول بالبيض

يقدم مع بيض مسلوق او اومليت حسب الرغبة

فلافل

حمص-ثوم-بصل -اعشاب طازجة-خلطة الدار

Oriental Breakfast

Eggs Selection

Fried, Plain Omelet or Shakshouka serve with French fries and Salad.

Omelet AI Dar

Eggs, Mushroom, Mix Vegetables with Cheese.

Sucuklu Yumurla Eggs with dried beef sausage.

Menemen

Turkish Scrambled eggs with tomato.

Pastirmali Yumurto

Egg, Pastirma and cheese.

Kizarmis Yumurło

Boiled eggs fried in butter with thyme, grashed red pepper.

الافطار

مختارات من البيض

بيض مقلي –اومليت سادة او شكشوكة يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة طازجة

اومليت الدار

بيض-فطر-خضروات مشكلة -جبن-يقدم مع بطاطا مقلية

بيض سجق علي الطريقة التركية

بيض-سجق مجفف مع الزيد الطازج علي طريقة اهل اسطنبول

مينيمن (بيض مخفوق علب طريقة اهل انقرة)

بيض مخفوق مع صلصة الطماطم والزيد والاعشاب الطبيعية

بيض بسطرمة

بيض – بسطرمة – زيد مع جبن تركب

بيض مقلب علب الطريقة التركية

بيض مسلوق ومقلب بالزبد مع الاعشاب لطازجة وحبيبات الفلفل الاحمر المجفف

Restaurant

18

18

20

22

25

Oriental Breakfast

Shakshouka

25

20

12

شكشوكة

الافطار

بيض بصل طماطم فلغل حلو صلصلة الطماطم الذيذة

Mix Cheese Plater

Eggs, onion, tomato, capsicums with tomato sauce.

Turkish Cheese, Local cheese, Halloumi Cheese, Feta Cheese, Lebnah, with fresh salad.

Turkish Labneh

Traditional Turkish Labneh serve with Pita bread and mint leaves.

أجبان مشكلة

جين تركي – جين محلي – حلومي- فينا – لينة – مع العنب اللحمر والجوز

لبنة تركي

لبنة تركية تقدم مع خبز البيتا واوراق النعناع الطازج

Restaurant





الحساء

شوربة العدس

شوربة عدس احمر مع خليط توابلنا السرية تقدم مع ليمون وخبز مقرمش

12

13

12

35

شوربة الخضروات / كريمي

جزر -بطاطا-كوسة مطهية فب حساء خليط الخضروات تقدم بالكريمة او بدون

شوربة اللحم

لحم خروف- جزر-بطاطا مطهية في حساء لحم الخروف و مخلوطة مع توابل الشرق

شوربة دجاج- مشروم- ذرة حلو بالكريمة

اختياركم من شورية الدجاج او المشروم او الذرة المطهية او المحضرة طازجة مع الكريمة

شوربة المحيط

روبيان -كالاماري -كابوريا -بلح البحر مطهية في خليط من لأعشاب والتوابل وحساء الروبيان الشهي

SOUPS

Lintel Soup Red Lintel with fresh spices.

Vegetables Cream Soup 12

Carrots, Potatoes, Baby Marrow cooked with cream .

Lamp Sour

COLD APPETIZERS

المُقبلاتُ الْبَارِدَة

Cold Appelizers

Hummus Al Dar

Hummus, Spring Onion, Parsley, Garlic, Tahina with olive oil and fresh lemon juice.

Hummus

0400

6

Hummus, Tahina with olive oil and fresh lemon juice.

Hummus Beiruly

Hummus, Parsley, Pickled Cucumber, Tahina with olive oil, fresh lemon juice and parsley.

Hummus Trio

3 different colors of hummus beetroot, Avocado and plain hummus.

Mutable

Blended roasted Eggplant with Tahina, fresh lemon juice, yoghurt and olive oil.

مقبلات باردة

حمص الدار

حمص بالطحينة -بصل أخضر – بقدونس – ثوم مع عصير الليمون الطازج وزيت الزيتون البكر

سلطة الحمص

حمص-طحينة-عصير ليمون – زيت زيتون

حمص بيروتي

حمص- بقدونس-خيار مخلل-طحينة- عصير ليمون طازچ-زيت زيتون

حمص تريو

ثلاث نكهات مختلفة من سلطة الحمص حمص سادة- حمص بالافاكادو-حمص الشمندر يقدم، مع خبز البيتا

متبل

باذنجان مشوب مخلوط مع الطحينة – عصير الليمون والروب وزيت الزيتون يقدم مع حبيبات الرمان

Restaurant

15

13

15

15

Cold Appelizers

Baba Ghanoush

Eggplant, Onion, Mix Capsicum with olive oil and pomegranate sauce.

Tabouleh

Parsley, Burghul, onions, tomato with olive oil.

Faltoush

Tomato, Cucumber, capsicum, lettuce fresh leaves with lemon dressing and pomegranate sauce.

Vine Leaves

Stuffed vine leaves with lemon juice and olive oil.

مقبلات باردة

بابا غنوج

الباذنجان المشوبي مع البصل والفلغل الحلو – زيت زيتون بكر – دبس رمان

تبولة

أوراق البقدونس-برغل- بصل حلو- طماطم متبلة مع زيت الزيتون وحييبات الرمان

فتوش

مزيج من الطماطم – خيار -فلفلل حلو – أوراق الخس متبلة ببخليط من عصير الليمون وزيت الزيتون ودبس الرمان والسماق

ورق العنب

ورق العنب المحشو بخلطة الدار ومطهب علب طريقة الشيف



13

15

15

Cold Appelizers

Arabic Salad

Tomato, Cucumber, capsicum, lettuce fresh leaves with Cumin lemon dressing.

Greek Salad

Tomato, Cucumber, capsicum, lettuce fresh leaves, feta cheese and black olive with olive oil.

Caesar Salad

Lettuce, Parmesan Cheese, with Caesar Dressing and bread Sticks.

Rocca Sal

YC

'ogh

Ror leaver th mix capsiour or...on an 'san cheese.

,ad h mint

Ser fre. mi

10

10

12

20

10

مقبلات باردة

سلطة عربية

طاطم- خيار- فلفل حلو-أوراق الخس متبلة بطعم الكمون اللذيذ

سلطة يونانية

طماطم -خيار -فلفل حلو-أوراق الخس – جبن الفيتا-زيتون أسود مع تتبيلة الدار لتقديم السلطة اليونانية

سلطة القىصر

السلطة الإيطالينة الشهية – أوراق الخس –جبن البرميزان– سلطة القيصر يقدم عليها صدر دجاج مشوب وشرائح خبز الثوم

سلطة الجرجير

ثلاث نكهات مختلفة من سلطة الحمص أوراق جرجير –خليط الغلغل الحلو– بصل أخضر – جبن البرميزان

سلطة روب بالنعناع

زبادي (روب) – خيار – نعناع طازج يقدم مع حبيبات الرمان



Hot Appetizers

Meat Kebbeh

Minced beef with bourghul and pomegranate seeds.

Cheese/ vegetables spring Roll

Spring roll with cheese or mix vegetables.

مقبلات ساخنة

كبة لحم

خليط لحم مغروم والبرغل محشو مع حبيبات الرمان

لفائف الرييع بالخضار - جبن

لغائف الربيع محشوة بالخضروات أو الجبن تقدم مع صلصة خاصة

حمص باللحم

سلطة حمص بالطحينة مع قطع اللحم المشوية تقدم مع زيت الزيتون البكر

لولي بوب

15

17

18

20

أجنحة الدجاج المتبلة مغطاة بفتات الخبز تقدم مع صوص حار

مقالي الشيف

15 ·

باذنجان – زهرة – بطاطا- فلفل حار مقلية وتقدم مع صلصة الدار

مقبلات الدار

30

تشكيلة من كبة – لغائف الربيع– حمص الدار – متبل- فتوش – تبولة (تكفي شخصان)

Hot Appelizers

Family Assorted Mezzeh 40

(2 Meat kebbeh, 4 Spring Roll, Hummus, Tabouleh, Fatoush, Mix Pickled).

مقبلات ساخنة

مقبلات العائلة

CASS-

07

كبة-لفائف الربيع خضار وجبن -حمص -تبولة – فتوش- مخلالات مشكلة (تكفي من 3 إالي 4 أفراد)





Charcoal Grille Plate

Al Dar Mix Grilled 1 kg or 1\2 kg 125 / 70

Lamb Tikka, Lamb Kebab, Shish Tawok, Lamb Shops and meat Arraies.

Mix Grilled

Lamb Tikka, Lamb Kebab, Shish Tawok, Lamb Shops and meat Arraies.

Tender Lamb Tikka Marinaled Lamb Cubes with French fries.

Tangy Kebab Kishkash

Lamb Kebab with spicy tomato sauce.

Lamb Kebab

Minced lamb with parsley and our home mis spices.

Izmir Kebab

Lamb Kebab, with our chef marination recipe.

المشاوى

مشاوي الدار

نصف كيلو تكة لحم -كباب خروف – شيش طاووق – ريش –عرائس يقدم معها صحن حمص – صحنة سلطة عربية

مشاوي مشكل

تکة لحم – کباب خروف – شیش طاووق– ریش– عرائس یقدم معها صلصة الثوم – طحینة –مخلل

تكة اللحم اللذيذة

تكة لحم الخروف مع البطاطا المقلية

كباب خشخاش

كباب مع صلصة الطماطم الحارة- بطاطا مقلية

کباب مشوي

خليط كباب لحم الغنم مع أوراق البقدونس بتوابلنا الخاصة مشوب علب الفحم

كباب مع باذجان

كباب مشوب مع باذنجان يقدم مع التوابل التركية والبطاطا المقلية

42

40

40

40

المشاوى

ريش الغنم المشوية

ريش غنم متبلة بعناية مشوية علي الفحم يقدم معها بطاطا و صلصة الطحينة

Plate

40

35

شيش طاووق

قطع صدور الدجاج المتبلة ومشوية يقدم معها صلصة الثوم و البطاطا المقلية

كباب دجاج علي الطريقة الإيرانية

خليط لحم الدجاج المفروم مع الزعفران مشوب ويقدم مع البطاطا وروب بالزعفران

دجاج ششلك

سر قطع الدجاج علي الطريقة الروسية المتبلة بنكهة الروب بالثوم

عرائس

خبز العرائس المحشو بخليط لحم الغنم والبقدونس والتوابل

Charcoal Grille				
Kebab Eggplant				
Lamb Kebab with Baby Grilled Eggplant.				

Shish Tawok Chicken cubes with yoghurt and spices.

AL DAR SPECIAL

أطباق الٰدار

Al Dar Special

Warget Chicken

Chicken, polato, onion, capsicums and fresh Crushed spices.

Waraget Beef

Beef, polato, onion, capsicums and fresh

أطباق الدار

ورق الدجاج

قطع دجاج- بطاطا – بصل – فلغل حلو – توابل طازجة مطهية في الفرن

ورقة لحم

قطع لحم – بطاطا – بصل – فلفل حلو -توابل طازجة مطهية فب الفرن علب طريقة أهل المحروسة

طاجن بامية باللحم

بامية – قطع لحم – صلصة طماطم – ثوم مطهية بالطاجن وتقدم مع الأرز الأبيض

عكاوت بالبصل

عكاوب -بصل مطبوخة بالصلصة السرية لأهل باب الشعرية

ملوخية بالدجاج

25

35

39

39

38

ملوخية مع الدجاج والثوم المحمص يقدم معها الأرز الأبيض





Main Course

Chicken Cordon Blue

Chicken Breast, Cheese and Smoked Turkey with cream sauce.

Lamb Korma

Lamb, Yoghurt, Cashew's nut and Indian Masala.

Chicken Escalope

Breaded chicken Breast with fries and Island Deeping.

Grandmother Butter Chicken

Marinated Chicken, Butter, Cream, and tomato Masala gravy.

Chicken Chili

Chicken, Mix Capsicums, with our homemade mix spices.

Chicken Peri Peri

Grilled Chicken with homemade peri peri sauce.

البأطباق الرئيسية

كوردن بلو

صدور دجاج محشوة بالجبن -مشروم والترك المدخن – يقدم معها صوص كريمة الجبن الشيدر

لام کورما

قطع غنم مطهية علي نار هادئة مع خليط الروب والكاجو والتوابل الهندية

دجاج سكالوب

صدور الدجاج المقرمشة مع البطاطا وصلصة الجزيرة

دجاج بالزبد (علي طريقة جدتي) 28

دجاج بصلصة الزيد والكريمة مع التوابل الهندية علي طريقة الجدة

دجاج بالفلفل

قطع دجاج -فلفل حلو وحار مع توابلنا الخاصة

تشيكن بيري بيري

دجاج مشوي متبل بصلصة البيرب بيري بنكهة الليمون

Restaurant

39

35

35

25



From Ocean

Mix Seafood Grilled. Fried or with cheese cream sauce.

Shrimps with Spice Sauce

Grilled or Fried Shrimps, Spice sauce and fresh herpes.

Grilled Hammur Fillet with spicy mariniere sauce

Hammur Filet, Garlic, lemon juice and olive oil.

Fried Calamari with Al Dar Sauce

Breaded fried calamari with spicy langy sauce.

Shrimp Salona

Shrimps with Saffron cream sauce and vegetables.

Seafood & Chips

Shrimps, Calamari, Fish Fillet with fries and 3 sauce

مأكولات بحرية

من الخليج والمحيط

بحريات مشكلة (سمك فيليه – روبيان – كالاماري) يقدم مشوبي أوب مقلب مع صلصة كريمة الجبن

روبيان مع الصلصة الحارة

روبيان مقلب أو مشوب مع الصلصة الحارة والأعشاب الطازجة

هامور فيليه

سمك الهامور المخلب متبل بالثوم والحامض وزيت الزيتون يقدم مشوب علب الفحم أو مقلب مع صلصة الأعشاب بالليمون

كالاماري مقلي

حلقات الكالاماري مغطاة بفتات الخبز ومقلية تقدم مع صلصة. حارة لذيذة

صالونة روبيان

روبيان مع صلصة كريمة الزعفران وقطع الخضروات الطازجة

سيفود أند شيبس

روبيان -كالاماري- قطع سمك مقلية يقدم معها ثلاث أنواع من الطلصات بنكهات مختلفة

49

55

35

35

45



Pasta

Garanah Aldar

(Penne pasta with chicken creamy cheese sauce).

Shrimps Garanah

(Penne pasta with shrimp's creamy cheese sauce).

Macaroni Béchamel

(Pasta with minced meat sauce and bechamel sauce).

Beef\ Chicken Lasagna

Egg Lasagna, meat or chicken with Heavy cream sauce.

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti with minced beef tomato sauce.

Cheesy Cheetos Macaroni

Pasta with extra cheese sauce and Cheetos.

المكرونات

غرقانة الدار

معكرونة بينا مع شرائح الدجاج وكثير من صوص الجبن بالكريمة وجبن الموتذريلا

غرقانة روبيان

معكرونة بينا –روبيان وكثير من صوص الجبن بالكريمة وجبن الموتذريلا

معكرونة بشاميل

معكرونة بينا أو مكرونة ألبو حسب الأختيار مع صلصة اللحم المفروم وكريمة البشاميل

لازانيا لحم-دجاج

شرائح الازانيا مع لصة للحم أو الدجاج وصوص الجبن

سباجتي بلونيز

معكرونة سباجتي مع لحم مغروم وصوص الطماطم

معكرونة شيتوس

معكرونة مع صوص جبن الشيدر والشيتوس المقرمش

Restaurant

38

45

33

39

35



Authentic Al Dar Kitchen

Dum Chicken Biryani25Chicken, Basmali rice with fresh masala.

أكلات أصلية

دجاج برياني

قطع الدجاج المطهية مع صلصة البرياني والأرز البسمتي

Dum Lamb Biryani

Fresh Lamb, Basmati rice with Indian Masala.

Lamb Mandi

Lamb, Rice, Mandi spices and Kadous salsa.

Chicken Mandi

Chicken, Rice, Mandi Spices and Kadous Salsa.

Chicken Mazbi

Marinated charcoal grilled Chicken with Mandi Rice.

Dum Biryani Rice

Basmati Rice with Biryani Gravy.

برياني لحم

قطع اللحم المطهية مع صلصة البرياني والأرز البسمتي

مندي اللحم

لحم الغنم المطهب بتوابل المندب اللذيذة مع أرز مندب وصلصة. القدوس

مندي الدجاج

دجاج متبل بتوابل المندب مع الأرز والصلصة الخاصة

دجاج مظي

دجاج متبل مشوب علي الفحم مع الأرز المندب وصلصة طماطم. حارة

أرز برياني

أرز بسمتي مع صلصة البرياني

Restaurant

35

35

23

24

			أكلات أصلية
			-
•		12	ارز مندب
			أرز بسمتي مع توابل المندب
		28	طاووق بخاري
			نصف دجاجة متبلة ومشوية مع أرز بخارب
	Mathloutha Chicl Chicken Salona with vegetables s		مصلوصة دجاج قطع الدجاج صالونة مع الخضروات والأرز البسمتي
	with rice.	iei ve	פראל וריביה מוליט מל וריבאלטים מוניני ושירמוס
	Kharuf Mahshi	35	خروف محشي
	Roasted Lamb with Rice and nuts	i.	قطع لحم الغنم مع أرز عربب بالمكسرات
	Lamb Kabsa	37	كبسة لحم
	Kabsa rice with lamb and vegetal		الطريقة التقليدية لأرز الكبسة مع لحم الغنم والخضروات
	Maqluba Laham	37	مقلوبة لحم
	Lamb with Rice and eggplant ser salad.	ve with	أرز بسمتي مع صلصة البرياني
	Mathloutha Lahm	30	مصلوصة لحم
	Lamb with Vegetables cooked in tomato sauce and sa∬ron.	Restaurant	صالونة لحم مع الخضروات وصلصة الطماطم بالزعفران



السندويتشات

ساندويتش الششلك اللذيذ 30

قطع دجاج الششلك -جبن -صلصة الثوم- خيار مخلل تقدم مع الىطاطا

30 ساندويتش طاووق الدار

قطع دجاج طاووق مشوية مغطاة بالجين وصلصة الثوم مع الخيار المخلل والبطاطا

ساندويتش كباب بالجبن

كباب الغنم مع الحمص -طمطم- بقدونس- سماق مغطب بالحين يقدم مع البطاطا

ساندويتش كباب أزمير

كباب غنم علي طريقة أهل أزمير مع الحمص -طماطم-

بيف برجر

برجر اللحم مع الجبن والبصل المقلب

سليدر برجر الدجاج

أنواع من الدجاج في خبز البرجر الملون مع الجبن مقدم مع مامي 3 صلصة والبطاطا المقلية

برجر دجاج انشلاطا

شرائح الدجاج المشوب مع الفلفل والبصل وصوص الجبن والفلفل المكسيكي تقدم مع البطاطا المقلية

30

30

30

30

Sumae and juss

Izmir Kebab Sandwich

, romaro, Parsley,

Lamb Kebab, Hummus, Tomato, Parsley, Sumac and fries.

With melted cheese or Fried onion.

Slider Chicken Burger

3 Different of chicken flavors Chicken with cheese and Mamy Salsa.

Chicken Enchiladas Burger 30

Cheesy grilled chicken breast with homemade spicey sauce

Beef Burger



Dessert

7,00

L

Umm Ali	18	أم علي
Puff pastry with heavy cream and nuts.		رقائق الباف باسترب مع الكريمة الطازجة والمكسرات
Saffron Cake	18	كيك الزعفران
Saffron Cake with our warm saffron	10	حيت الرعفران قطعة كيك بطعم الزعفران مع صوص كريمة الزعفران
Créam sauce.		الدافيء
Rice Pudding	13	أرز بالحليب
Cooked rice with cream, milk and nuts.		أرز مطهب مع الحليب والكريمة يقدم مع قشطة طازجة ومكسرات
Kunafa Nutella	23	كنافة نوتيلا
Kuna∫a, Cream and Chocolale Nulella sauce.		كنافة محشية بالكريمة مغطاة بصوص النوتيلا
Turkish Kunafa	18	كنافة تركية
Kunafa, cheese, sweet syrup and nuts.		كنافة محشية بالجبن مع القطر الحلو والمكسرات
Seasonal Fruits with Ice cream	18	فواكه الموسم
Selection of seasonal fruits with vanilla ice cream and nuts.	نافة	تشكيلة من الفاكهة الطازجة تقدم مع المكسرات و يمكن إد
		بولة من أيس كريم الفانيليا حسب الأختيار

Restaurant

حلويات

Soft Drinks

	ORANGE FRESH JUICE
	PINEAPPLE FRESH JUICE
	PROMANGANTE FRESH JUICE
	MINT LEMON FRESH JUICE
	STRAWBERRY FRESH JUICE
	AVAOCADO FRESH JUICE
	MANGO FRESH JUICE
	STRAWBERRY MILK CHIK FRESH
	AL DAR COCKTAIL FRESH JUICE
	CHOCLATE MILK SHAKE
	VANILLIA MILK SHAKE
	Water
)	Avocado Juice Boltel
	Juice Bottel

	مشروبات
15	عصير برتقال
15	عصير اناناس
15	
15	ليمون نعناع
15	فراولة
15	افوكادو
15	مانجو
15	فروالة بالحليب
15	كوكتيل الدار
15	میلك تشیك
15	فانيلا ميلك شيك
7 L / 4 S	میاہ
40	زجاجة افوكادوز
35	زجاجة عصير