



قائمة طعام

أنتجت في تركيا

تاريخ تحديث أسعار القائمة : 01.09.2025

يتم تضمين ضريبة القيمة المضافة في جميع الأسعار

رسوم خدمة يتم تنفيذها في مطعمنا 80 ₺ . يتم تطبيق رسوم تغطية ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪ في مطعمنا





تناول وجبة الإفطار في أنطاكيا

لبيرة تركية للشخص الواحد 950'00₺ تبلغ تكلفة وجبة الإفطار لدينا

بين 09.00-15.00

اختر ما تريد

خاص من أجل أطفالنا

بين 09.30-15.00
الساعات ما عدا الأحد

265'00₺	225 g	بالحبين جوزليمه
70'00₺	1 Adet	بيضة مسلوقة
85'00₺	1 Adet	كروسان
85'00₺	60 g	شوكولا
130'00₺	150 g	بطاطا مقلية
185'00₺	250 ml	عصير البرتقال
205'00₺	250 ml	عصير رمان أنطاكيا
215'00₺	250 ml	عصير برتقال طازج مع رمان

- فطورنا الصباحي الذي نقدمه على صواني خشبية حسب عدد الضيوف يشمل ما يلي:
أنواع من المذاقات الحلوة من مطبخ منطقة هاتاي 6 أنواع من المذاقات المالحة و 6 وبالإضافة إلى
نقدم أيضاً سلة الأجبان، وطبق المنيمين، وخبز الفلفل المطهو في التنور
مع ما مجموعه ٥ أصناف من المقبلات الساخنة
- حسب لموسم، ونقدم لكم نكهات جديدة لتجربوها. يتم تغيير منتجاتنا شهرياً
- يقدم فطورنا لعدد ٢ شخص على الأقل.
- أطفالنا من عمر ٨-١٠ سنة مجاناً.
- الأطفال من عمر ٨-١٢ سنة بنصف السعر.
- الشاي والماء مشمولان في السعر.
- ! بفضل حملتنا، أطلقنا إفطاراً خالياً من المخلفات، حيث يمكنكم طلب أي بقايا طعام
من طاولتكم لأخذها معكم إلى الخارج.

375'00₺	150 g	عسل -كايماك	1
325'00₺	120 g	"الجوز، الليمون، التين، اليقطين" وعاء حلوى مقرمش	2
195'00₺	100 g	زيتون أخضر هاتاي -زيتون أسود أتون	3
195'00₺	90 g	مربي الفلفل الحار سامانداغ	4
275'00₺	100 g	جين مجفف متعفن حار	5
255'00₺	100 g	جبنة لور مع الكايماك والكمون الأسود والجوز	6
155'00₺	100 g	"طماطم، فلفل، خيار" وعاء مفروم	7
215'00₺	120 g	زبادي أنطاكيا المملح	8
315'00₺	100 g	عسل -زبدة أنطاكيا	9
165'00₺	60 g	زيت زيتون هاتاي -مسحوق الزعتر للإفطار	10
325'00₺	100 g	طحينة مع بذور السمسم -دبس العنب الصلب	11



245'00₺	175 g	بيض مقلي	مع سلطة الزيتون الأخضر الحللي
375'00₺	200 g	بيضة مع سوكوك	
65'00₺	75 ml	شاي إضافة	

اختر ما تريد

بين 09.30-15.00
الساعات ما عدا الأحد



جبنة في الصندوق (لشخصين) 465'00₺ 450g
مع جبنة فيتا يزين ، جبنة هاتاي ، جبنة كرس ، جبنة كاشار ،
جبنة هاليب ، طماطم ، خضار ، خيار ، فلفل ، فواكه وجوز ...



سلة أنطاكيا الساخنة (لشخصين) 415'00₺ 395 g
عروق صغيرة ، خبز بالفلفل ، فطائر كوسة ، مقلاة بطاطا

سجق الجزار 425'00₺ 175 g

جبنة بيضاء (شريحتين) 175'00₺ 60 g

شيدر قديمة (شريحتين) 195'00₺ 40 g

مينيمن 315'00₺ 325 g



السلطات

سلطة الموسم

375 g 315'00¢

خس آيسبرغ، جزر، ملفوف أحمر، ذرة، طماطم، خيار، ليمون وزيت زيتون



سلطة السرك مع الفستك

375 g 375'00¢

خضروات بحر الأبيض المتوسط جبنة السرك، طماطم ، خيار ، جزر ، ليمون ، زيت زيتون.



سلطة زعتر مع الجوز

300 g 365'00¢

زعتر ، جوز ، فلفل الأحمر ، طماطم مجففة ، طماطم كرزية بصل أخضر ، بقونس ، زيت زيتون و حمض رمان.

لا يحتوي على غلوتين  المنتجات النباتية  المصادر النباتية  حار 

حمصية

الجمعة - الأحد

يوغورت آشي

الثلاثاء - الخميس

كوسا بوراني

الاثنين - الأربعاء

الأرز الفريك

السبت

مأكولات السلطان الداهية



يوغورت آشي

325 g 235'00¢

الثلاثاء - الخميس

كرات اللحم الصغيرة ،الأرز، الرافيولي، التنازع المجفف والزبدة والزبادي المالح

الأرز الفريك

325 g 235'00¢

السبت

برغل الأرز ، فيريك ، فلفل حار ، حمص ، بصل و بهارات أنطاكية.

حمصية

325 g 235'00¢

الجمعة - الأحد


يتم تقديمها بخليط اللبن المالح والرز والبصل الصغير مع حمص مسلوقة وفلفل ولحم من رقبة الخروف

كوسا بوراني

325 g 235'00¢

الاثنين - الأربعاء

كوسا الشتاء ، لبن مالح، رز، حمص مسلوقة ، وقطع من اللحم يتم تقديمها مع الفلفل

لا يحتوي على غلوتين  المنتجات النباتية  المصادر النباتية  حار 

مقبلات أنطاكية



كل من مقبلاتنا
يتم توفير
منتجات أنطاكية عبر
الإنترنت من
خلال الموقع
الإلكتروني

www.antakyabaklali.com



طبق جبات الخفية خماسي

695'00¢ 550 g

خزنة مقبلات أنطاكية "٥-٤ أشخاص"

895'00¢ 600 g

الحمص، المحمرة، الريحاني، لبن الزبادي بالمسكة مورجو، باباغوش،
حشوة محشي (برغل ناعم بالمحمرة والتوابل)، زكنين، المتبل



حمص

245'00¢ 150 g

الحمص المسلوق ،
الطحينة ، الثوم ،
صلصة زيت الزيتون المخلل.



مضمون الملفوف

245'00¢ 150 g

برغل ناعم ، بصل أخضر طازج ،
صلصة فلفل ، حمض رمان ،
بقونس ، نعناع طازج ، زيت زيتون.



محمرة (فلفل مع الجوز)

295'00¢ 150 g

رأس فلفل الحار مع الجوز



زيتون اخضر

255'00¢ 150 g

زيتون اخضر بدون نواة وفلفل يقدم بعد
اضافة زيت الزيتون ودبس الرمان.



أباقانوش

245'00¢ 150 g

بادنجان مشوي ، طماطم ، ثوم ،
فلفل الأحمر ، حمض رمان.



الريحاني

245'00¢ 150 g

لبن زبادي، طحينية وزيت زيتون ممزوج بالريحان
الطازج والأعشاب الموسمية الطازجة



زنگين

275'00¢ 150 g

رأس فليفلة مطحون ومعجون
الفلفل والبقدونس والثوم



متبل

245'00¢ 150 g

الباذنجان المشوي ، الطحينية، زبادي مصفي ، الثوم.



سلطة الزيتون الحار

265'00¢ 150 g

حلاي زيتون أخضر منزوع النواة، فلفل أحمر، معجون فلفل حار،
بقونس، بصل أخضر، الرمان الحامض وزيت زيتون



جبنة هاتاي المجففة الحارة

255'00¢ 150 g

مزيج الجبن المجفف الحار





مأكولات السلطان الداهية



مومبار

ل 3-2 اشخاص 600 g 800'00ٺ

يتم تنظيف مصران الخروف بعناية ويعبأ بداخلها الحمص المسلوق مع الرز واللحم المفروم ، ويطبخ بعناية مع الصوص الخاص.

في بعض الأحيان نضع فيه الحمص ودهن الذيل. في بلدنا، غالباً ما نصافد النوع الذي يُصنع بالأرز المكسر والبرغل في هذه القائمة، أردنا تحضير المُمبار، الذي طبخناه بعصيره الخاص وملأناه بالأرز واللحم المفروم، تمامًا مثل الذي تعدّه لنا أمي في المنزل مساءً



عاشور (هريسة)

قمح مسلوّق، الرقية لحم الضأن المضروب
أسع الفلفل الحار والكمون والزبدة والجوز



ل 3-2 اشخاص 425 g 675'00ٺ

يوجد هناك النوع العادي والنوع الذي يحتوي على معجون. آشور هي وجبة زفاف تقليدية مطبوخة في القدور النحاسية في بلادنا الطماطم والآخر بالفلفل. يوجد في الأناضول كيشكاك حار، ويوجد عندنا آشور بالفلفل الأحمر المجفف



أرز كبسة باللحم

رز ، لحم خروف مسلوّق ، زعفران ،
يقدم مع بهارات انطاكية والزبد.



ل 3-2 اشخاص 600 g 775'00ٺ



حمص مثل الفستق 180 g 445'00ٺ



حمص دافى ، زبدة مع الفستق
و مكسرات الصنوبر في المقلاة.



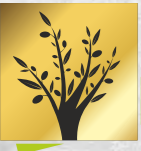
حمص باللحم المقدد 200 g 495'00ٺ



حمص دافى ، زبدة مع لحم
المقدد في المقلاة.

المصادر النباتية ✓ حار 🔥

لا يحتوي على غلوتين ✗ المنتجات النباتية 🌱



لمسات إقليمية

أوروك مسلوقة

برغل ناعم ، لحم بقري مفروم ،
رأس الفلفل ، جوز.

205'00¢ 80 g

أوروك "مقلية"

برغل ناعم ، لحم بقري مفروم ،
رأس الفلفل ، جوز.

185'00¢ 80 g



فلافل مقرمشة

395'00¢ 170 g

كرات فلافل مقرمشة ، زيادي مصفي و التاريخية.



حديقة الفلافل

535'00¢ 425 g

كرات الفلافل المقرمشة، حمص، زيتون حلحالي بالز عتر



أوروك الحامض

695'00¢ 350 g

أوروك مقلية، الباذنجان مع الزبادي وصلصة حمض الرمان.



أوروك مع الكرز

785'00¢ 350 g

أوروك مقلي، كرز موسمي، صلصة الكرز، سكر وفستق



أوجه (مجور بالعشب)

405'00¢ 275 g

مجور بالعشب ، زيادي مصفي و حمض الرومان



كفتة نينة (جيج كوفته) باللحم

415'00¢ 200 g

معجن البرغل الناعم باللحم، رأس الفلفل ،
البقدونس، واللحم المفروم بالجوز



خبز الفلفلي في التندور

235'00¢ 200g

جينة السرك ، طماطم مجففة ، صلصة فلفل حلو حار ، بصل ، زعتر مطحون ، سمسم ،
زعتر مجفف ، خليط بهارات أنطاكية ، زيت زيتون ، طماطم كرزية ، خضار موسمية في
عجينة قمح كاملة مفتوحة في التندور.



ثقافة الجزائر-المخبز



المنتج الموجود في الصورة مخصص لشخصين أو ثلاثة أشخاص

كباب الصينية

مزيج من اللحم البقري والضأن مفروم بالدروع،
ثوم، بصل، بقدونس، وتخبز في فرن بصلصة مع مزيج التوابل الخاصة

ل 3-2 اشخاص 450 g 1.650'00ت

ل 1 اشخاص 225 g 700'00ت



كباب الصينية
25د

مقللة بالان (بلحم الضأن)

لحم الضأن المغطى بعجين القمح الكامل ،
البصل والثوم والطماطم
والفلفل، وتخبز في فرن بصلصة مع مزيج التوابل

ل 2 اشخاص 360 g 2.150'00ت

كباب الورقي

مزيج من اللحم البقري والضأن مفروم بالدروع ،
تضاف بهارات أنطاكيا
والطماطم والثوم والبصل وتخبز في فرن بورق دهني.

ل 1 اشخاص 225 g 700'00ت

ل 2-3 اشخاص 450 g 1.650'00ت



Görsel 1 Kişiliktir



كباب الصينية
30د

حطينا

باذنجان وجبنة قشقوان على اللحمة
المفرومة المجرمشة بالخضار.

ل 2 اشخاص 340 g

1.495'00ت

كباب الباذنجان المهروس

باذنجان مشوي على النار في طاجن
مخلوط بجبنة شيدر وفلفل أحمر
وزبدة ويُقدّم مع كباب الزّره

ل 2-3 اشخاص 750 g 1.450'00ت



كباب الصينية
30د



لحم صندوق واحد



لا يحتوي على غلوتين المنتجات النباتية المصادر النباتية حار

لحم صندوق واحد

ل 2 اشخاص	800 g	1.900'00ٺ
ل 3 اشخاص	1200 g	2.850'00ٺ

لحم العجل إنتركوت
غورميه سارما
وزير
فراخ بشكل الحربية
شيش اللخروف قوزو شيش
مع الفريكة

كباب الذواقة

من أنطاكيا

شيشي خروف	180 g	725'00ٺ
أسيخ لحم البقر	180 g	725'00ٺ
شيش اللخروف قوزو شيش	180 g	725'00ٺ
شيش دجاج	200 g	575'00ٺ

مختلط في الوسط

كباب الباذنجان المهروس
لحم العجل إنتركوت
شيش اللخروف غورميه سارما
مع الفريكة وزير

ل 2 اشخاص	750 g	2.350'00ٺ
ل 3 اشخاص	1125 g	3.525'00ٺ



مختلط في الوسط



لؤلؤة البحر الأبيض المتوسط (لحم العجل لحم الضأن) 275 g 785'00ٺ
أباجانوش، لحم بقري أو لحم ضأن مطهو على أعواد، مع طماطم وفلفل مشويين.



لؤلؤة الحربية 200 g 575'00ٺ
متبل دافى (باذنجان بالبن)، دجاج مشوي سوتيه بالزبدة على طريقة منطقة حربية، مع المقبلات الشهية

كباب زره باللحم المفروم

وزير
مفروم الدرع ، فلفل الأحمر و خضار السماق 625'00¢ 170 g

محبى الحار
مصنوع من القفل الساماندي الخاص ، مزيج من صلصة الطماطم حار واللحم المفروم الدرعي 695'00¢ 170 g

غورميه سارما
كفتة الدرع الملفوفة باليوفكه و خبز تندوري بالصلصة خليط الفستق العنتبي 750'00¢ 200 g

باشا
مفروم الدرع ، جبنة، ومزيج فستق العنتب و الصنوبر 750'00¢ 170 g

لا يحتوي على غلوتين ⚡ المنتجات النباتية 🌱 المصادر النباتية 🌱 حار 🔥

من أنطاكية



سلطان سارما بالبادنجان
درع مفروم ، بادنجان مشوي كامل ، صلصة طماطم ، زيادي مصفي ، زبدة. 975'00¢ 425 g

فراخ يشكل الحربية

قطع فخذ الدجاج مع تشطيب خاص والخضار السماق ، ، الخبز تندور ي بالصلصة.

655'00¢ 200 g





الحلويات مع

كنافة أنتاكيا

في صينية خاصة مع سلك كنافة المنسكب الطازج ؛
مع مرافقة النار و يعطى الشربة بحضور
ضيوفاك بعد تقطيعه بشرائح و تقدم باللبن



ل 1 اشخاص 175 g 295'00¢

ل 4-6 اشخاص 1000 g 1.975'00¢



فستق بحر الأبيض المتوسط

عجن الكثير من الفستق بين قطع
الكاييف السلك مع اللبن ، الأيس
كريم على القشدة

ل 2 اشخاص 300 g 715'00¢

هياطية

300 g 325'00¢

مع الورد

لفترة طويلة قبل الكارثة الكبرى التي شهدناها في هاتاي
الهبطلية، حلوى الحليب مع الحلوى والأيس كريم التي يتم
تقديمها في مقهى عَفَّان، لا تعتبر أبداً بيجي بيجي
(كانت هذه العلامة منذ فترة طويلة ملازمة لماركة عَفَّان)

مع ليمون

قشطة اضافية

70 g 125'00¢

ايس كريم مضاف

70 g 100'00¢

فستق اضافي

15 g 90'00¢



مشروبات ساخنة



بلورية ✓
يتم تقديمه مع الكثير من الفستق واللبن بين قطع القطايف السلكية مع اللبن.
375'00¢ 150 g



حلوى كاتمير ✓
600'00¢ 175 g

لا يحتوي على غلوتين ✗ المنتجات النباتية ✓ المصادر النباتية ✓ حار 🔥



القرع المقرمش (قرن) ✗
(قرن) 295'00¢ 175 g
(بالطحينة - بالجوز) 355'00¢ 200 g



قهوة التركية 75 ml 120'00¢
قهوة فرسان الأنطاكيا 90 ml 135'00¢
قهوة فرسان كاكولالي 90 ml 155'00¢
قهوة فرسان بطم 90 ml 175'00¢
شاي 75 ml 65'00¢



قهوة فرسان الأنطاكيا



قهوة فرسان بطم



مشروبات مثلجة

عصير برتقال طازج مع رمان 215'00ٺ 250 ml

عصير رمان أنطاكيا (في موسمه) 205'00ٺ 250 ml

عصير البرتقال 185'00ٺ 250 ml

عيران بالنعناع الجاف 105'00ٺ 330 ml

عيران 95'00ٺ 330 ml

شلغم 95'00ٺ 300 ml

مشروبات 105'00ٺ 330 ml

شراب الريحان 205'00ٺ 250 ml

ماء صغير 95'00ٺ 250 ml

أنواع الشربات 90'00ٺ 750 ml

عصير العنب (غير محلى) 55'00ٺ 330 ml

شحن الغطاء 80'00ٺ

يتم تطبيق رسوم تغطية ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪ في مطعمنا



رسوم خدمة يتم تنفيذها في مطعمنا 80ٺ

قائمة طعام الأطفال



قائمة طعام من منطقة إيجه

250 g 485,00ٺ

بجينة شيدر في خبزنا الخاص،
بطاطا مقلية، كروسان أو حلوى كفتة



قائمة طعام من أدا ناز

250 g 445,00ٺ

بطاطا مقلية، كروسان أو حلوى
أفخاذ دجاج متبل مشوية





باستخدام المنتجات التي نوفرها من النساء الفلاحات العاملات في بلدنا والتجار المحليين
وجباتنا في مطاعمنا الخاصة منذ عام ٢٠٠٧ نقدم في بقالة أنطاكية

من أجل مداواة جراحنا من الكارثة الكبرى التي مررنا بها؛ من أجل عودة الحياة الطبيعية إلى
ولاية هاطاي، أود أن أؤكد لكم بأنكم تدعمون المنتجات
والتجار المحليين ومئات الموردين المحليين الذين يعيشون في المنطقة مع كل منتج يمكنكم شراؤه من
موقع البيع عبر الإنترنت أو الشراء من فروعنا من أجل الاستمرار

بالنيابة عن عائلتي وفريقي، أشكركم على دعم المنتج المحلي أكثر من أي وقت
مضى خلال هذه العملية

Barış Devci



٧ نساء و ٤٩ منتجًا يمكنكم زيارة موقعنا للتسوق عبر الإنترنت لمنتجات

www.antakyabakkali.com

