



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

ليرة تركية للشخص الواحد **950.00^t** تبلغ تكلفة وجبة الإفطار لدينا

بين 09.00-15.00



- 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 التورر
مع ما مجموعه 5 أصناف من المقبلات الساخنة

حسب لموسم، ونقدم لكم نكهات جديدة لتجربوها. يتم تغيير منتجاتنا شهرياً

- يقدم فطورنا لعدد 2 شخص على الأقل.

• أطفالنا من عمر ٨-٠ سنة مجاناً.

• الأطفال من عمر ١٢-٨ سنة بنصف السعر.

• الشاي والماء مشمولان في السعر.

! بفضل حملتنا، أطلقتنا إفطاراً خالياً من المخلفات، حيث يمكنكم طلب أي بقایا طعام
من طاولتكم لأخذها معكم إلى الخارج.

اختر ما تريده

خاص من أجل أطفالنا

بين 09.30-15.00

الساعات ما عدا الأحد

265.00^t	225 g	بالجبن جوزليمه
70.00^t	1 Adet	بيضة مسلوقة
85.00^t	1 Adet	كروسان
85.00^t	60 g	شووكولا
130.00^t	150 g	بطاطا مقلية
185.00^t	250 ml	عصير البرتقال
205.00^t	250 ml	عصير رمان أنطاكيا
215.00^t	250 ml	عصير برغل طازج مع رمان

375.00^t	150 g	عسل - كايماك	1
325.00^t	120 g	"الجوز ، الليمون ، التين ، اليقطين" وعاء حلوى مقمرمش	2
195.00^t	100 g	زيتون أخضر هاتاي - زيتون أسود أتون	3
195.00^t	90 g	مربي الفلفل الحار سامانداغ	4
275.00^t	100 g	جين مجفف متعمق حار	5
255.00^t	100 g	جبنه لور مع الكايماك والكمون الأسود والجوز	6
155.00^t	100 g	"طماطم ، فلفل ، خيار" وعاء مفروم	7
215.00^t	120 g	زبادي أنطاكيا المملح	8
315.00^t	100 g	عسل - زبدة أنطاكيا	9
165.00^t	60 g	زيت زيتون هاتاي - مسحوق الزعتر للإفطار	10
325.00^t	100 g	طحينة مع بنور السمسم - دبس العنب الصلب	11



اختر ما تريده

بين 09.30-15.00

الساعات ما عدا الأحد



جبنه في الصندوق (الشخصين) **465.00^t** 450g

مع جبنه فيينا بزيتون ، جبنه هاتاي ، جبنه كرس ، جبنه كاشار ،
جبنه هاليب ، طماطم ، خضار ، فلفل ، فواكه وجوز ...



سلة أنطاكيا الساخنة (الشخصين) **415.00^t** 395 g

عروق صغيرة ، خبز بالفلفل ، فطائر كوسة ، مقلاة بطاطا

سجق الجزار **425.00^t** 175 g

جبنه بيضاء (شريحتين) **175.00^t** 60 g

شيدر قديمة (شريحتين) **195.00^t** 40 g

مينيمين **315.00^t** 325 g

مع سلطة الزيتون الأخضر الحلبي

245.00^t	175 g	بيض مقلبي	245.00^t	175 g	أمليت سادة
375.00^t	200 g	بيضة مع سووكوك	295.00^t	200 g	أملست بالجبنه
65.00^t	75 ml	شاي إضافية	375.00^t	225 g	عجة السجق



السلطات



مأكولات السلطان الدهية



235'00t 325 g

يوغورت آشى
الثلاثاء - الخميس

كرات اللحم المصغيرة ، الأرز ، الرافيرلي ، النعناع المجفف والزبدة والزيادي الملح

235'00t 325 g

الأرز الفريك
السبت

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

235'00t 325 g

235'00t 325 g

حمصية
الجمعة - الأحد

يتم تقديمها بخلط اللبن المالح والرز والبصل الصغير
مع حمص مسلوق وفلفل ولحم من رقبة الخروف

235'00t 325 g

كوسا بوراني
الاثنين - الأربعاء

كوسا الشتاء ، لين مالح ، رز ، حمص مسلوق ، وقطع من
اللحم يتم تقديمها مع الفلفل



سلطة الموسم

375 g 315'00t

حس أيسيرخ ، جزر ، ملفوف أحمر ، ذرة ، طماطم ،
خيار ، ليمون وزيت زيتون



سلطة السرك مع الفستاك

375'00t 375 g

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



سلطة زعتر مع الجوز

365'00t 300 g

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

لا يحتوي على غلوتين ✖ المنتجات النباتية ✦ المصادر النباتية ✦ حار 🔥

لا يحتوي على غلوتين ✖ المنتجات النباتية ✦ المصادر النباتية ✦ حار 🔥

مقبلات أنطاكية



حمص

245'00t 150 g

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



مضمون الملفوف

245'00t 150 g

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



محمرة (فلفل مع الجوز)

295'00t 150 g

رأس فلفل الحار مع الجوز



زيتون أخضر

255'00t 150 g

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



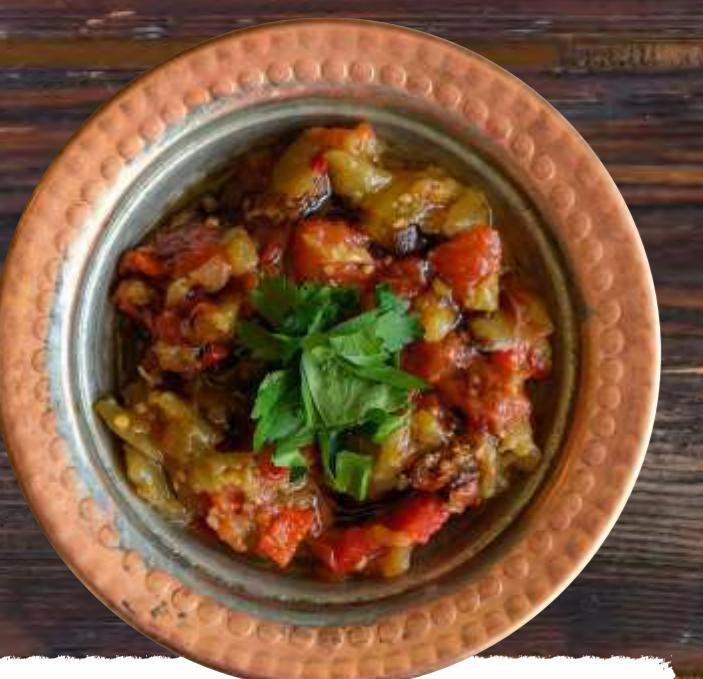
طبق جبات الخفية خماسي

550 g 695'00t

خزنة مقبلات أنطاكيا "٤-٥ أشخاص"

600 g 895'00t

الحمص، المحمرة، الريحاني، لين الزبادي بالمسكدة مورجو، باباغنوش،
حسوة محشي (برغل ناعم بالمحمرة والتوابيل)، زنكين، المتبل



245'00t 150 g

أباكانوش

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



245'00t 150 g

الريحاني

لين زبادي، طحينة وزيت زيتون ممزوج بالريحان
الطارج أو الأعشاب الموسمية الطازجة



275'00t 150 g

زنغين

رأس فليفلة مطحون ومعجون
الفلفل والبقدونس والثوم



245'00t 150 g

متبل

الباذنجان المشوي ، الطحينة، زبادي مصفى ، الثوم.



265'00t 150 g

سلطة الزيتون الحار

حلالي زيتون أخضر منزوع النواة ، فلفل أحمر ، معجون فلفل حار ،
بقدونس ، بصل أخضر ، الرمان الحامض وزيت زيتون



255'00t 150 g

جبنة هاتاي المجففة الحارة

مزيج الجبن المجفف الحار





مأكولات السلطان الدهنية



حمص مثل الفستق 180 g 445.00₾



حمص دافي ، زبدة مع الفستق
و مكسرات الصنوبر في المقدمة.



حمص باللحم المقدد 200 g 495.00₾



حمص دافي ، زبدة مع لحم
المقدد في المقدمة.

المصادر النباتية حار

لا يحتوي على غلوتين المنتجات النباتية

عاشور (هريسة)

فمح مسلوق، الرقبة لحم الضأن المضروب
أسع الفلفل الحار والكمون والزبدة والجوز



لـ 2-3 اشخاص 425 g 675.00₾

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



أرز كبسة باللحم

رز ، لحم خروف مسلوق ، زعفران ،
يقدم مع بهارات انتاكية والزيد.



لـ 2-3 اشخاص 600 g 775.00₾



في بعض الأحيان نضع فيه الحمص ودهن النيل. في بلادنا، غالباً ما نصادف النوع الذي يُصنع بالأرز
المكسر والبرغل في هذه القائمة، أردنا تحضير المومبار، الذي طبخناه
بعصيره الخاص ومملأه بالأرز واللحم المفروم، تماماً مثل الذي تعدد لنا أمي في المنزل مساءً



موبار

لـ 2-3 اشخاص 600 g 800.00₾

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

لمسات إقليمية



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

205'٠٠٧ 80g



أورووك "مقليه"

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

185'٠٠٧ 80g



فلافل مقرمشة
كرات فلافل مقرمشة ، زبادي مصفي و التاريجية.
395'٠٠٧ 170g



حديقة الفلافل

كرات فلافل المقرمشة، حمص، زيتون حلحالي بالزعتر
535'٠٠٧ 425g



أورووك الحامض 350g 695'٠٠٧

أورووك مقليه، البازنجان مع الزبادي وصلصة حمض الرمان.



أورووك مع الكرز 350g 785'٠٠٧

أورووك مقلي، كرز موسمي، صلصة الكرز، سكر وفستق.



أوجه (مجور بالعشب) 275g 405'٠٠٧

مجور بالعشب ، زبادي مصفي و حمض الرومان



كفتة نيئة (جيج كوفته) باللحم 200g 415'٠٠٧

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



خبز الفلفلي في التندور 200g 235'٠٠٧

جبنة السرك ، طماطم مجففة ، صلصة فلفل حلو حار ، بصل ، زعتر مطحون ، سمسم ،
زعتر مجفف ، خلط بهارات أنطاليا ، زيت زيتون ، طماطم كرزية ، خضار موسمية في
جيبيه قمح كاملة مفتوحة في التندور.



ثقافة الجزار-المخبز



مختلط في الوسط



لحم صندوق واحد



لا يحتوي على غلوتين المنتجات النباتية المصادر النباتية

لحم صندوق واحد

1.900'٠٠١	800 g	ل 2 اشخاص
2.850'٠٠١	1200 g	ل 3 اشخاص

لحم العجل إنتركت
غورميه سارما
وزير
فراخ بشكل الحربية
شيش اللحروف قوزو شيش
مع الفريكة

كباب الذوقة من أنطاكيا

725'٠٠١	180 g	شيشي خروف
---------	-------	-----------

725'٠٠١	180 g	أسياخ لحم البقر
---------	-------	-----------------

725'٠٠١	180 g	شيش اللحروف قوزو شيش
---------	-------	----------------------

575'٠٠١	200 g	شيش دجاج
---------	-------	----------

كباب البازنجان المهروس	مختلط في الوسط
لحم العجل إنتركت	ل 2 اشخاص 750 g
شيش اللحروف غورميه سارما	3.525'٠٠١ ل 3 اشخاص 1125 g
مع الفريكة وزير	



لولوة البحر الأبيض المتوسط (لحم العجل لحم الصان)

785'٠٠١ 275 g

أباجانوش، لحم بقرى أو لحم ضأن مطهو على أعود، مع طماطم وفلفل مشوين.



575'٠٠١ 200 g

لولوة الحربية

متبل دافى (باننجان باللين)، دجاج مشوى سوته بالزيادة على طريقة منطقة حربية، مع المقبلات الشهية



من أنطاكية

كباب زره باللحم المفروم

625'00t 170g

وزير
مفروم الدرع ، فلفل الأحمر و خضار السماق

695'00t 170g

محبي الحار

مصنوع من القلف الساماندي الخاص ، مزيج من صلصة الطماطم حار واللحم المفروم الدرعي

750'00t 200g

غورمه سارما

كفتة الدرع الملفوفة باليوفكه و خبز تندوري بالصلصة خليط الفستق العنتبي



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



فراخ بشكل الحربية

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

655'00t 200g



975'00t 425g

سلطان سارما بالباذنجان

درع مفروم ، باذنجان مشوي كامل ، صلصة طماطم ، زبادي مصفي ، زبدة.



الحلويات مع



فستق بحر الأبيض المتوسط

عجن الكثير من الفستق بين قطع
الكلايف السلك مع اللين ، الأيس
كريم على الفشدة

ل 2 اشخاص 300 g 715'00t



هيلاطية

325'00t 300 g

مع الورد

لقرفة طويلة قبل الكارثة الكبرى التي شهدناها في هاتاي
اليونانية، حلوى الحليب مع الحلوى والأيس كريم التي يتم
تقديمها في مقهى عَان، لا تعتبر أبداً بيجمي بيجمي
(كانت هذه العلامة منذ قترة طويلة ملزمة لماركة عَان)

مع ليمون



كنافة أنتاكيا

في صينية خاصة مع سلك كنافة المنسكب الطازج ؛
مع مرافقه النار و يعطي الشربة بحضور
ضيوفك بعد تقسيمه بشرائح و تقدم باللبين

٧

ل 1 اشخاص 175 g 295'00t

ل 4-6 اشخاص 1000 g 1.975'00t

خشطة اضافية

125'00t 70 g

ايس كريم مضاد

100'00t 70 g

فستق اضافي

90'00t 15 g



مشروبات ساخنة



لا يحتوي على غلوتين المنتجات النباتية المصادر النباتية حار





مشروبات مثلجة



215,00₺ 250 ml

عصير برتقال طازج مع رمان

205,00₺ 250 ml

عصير رمان أنطاكيا (في موسمه)

185,00₺ 250 ml

عصير البرتقال

105,00₺ 330 ml

عيران بالنعناع الجاف

95,00₺ 330 ml

عيران

95,00₺ 300 ml

شلغم

105,00₺ 330 ml

مشروبات

205,00₺ 250 ml

شراب الريحان

95,00₺ 250 ml

ماء صغير

90,00₺ 750 ml

أنواع الشربات

55,00₺ 330 ml

عصير العنبر (غير محلى)

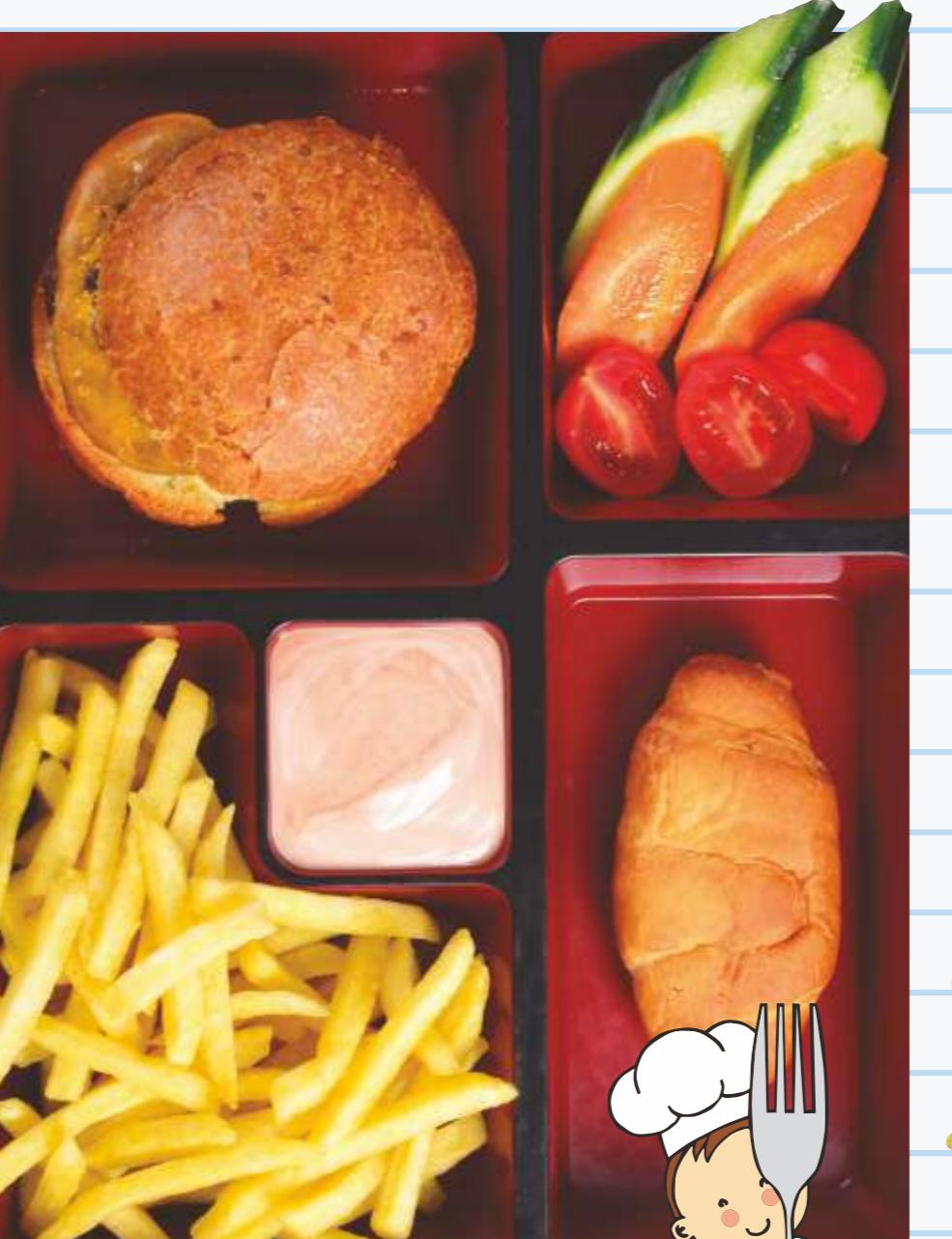
80,00₺

شحن الغطاء

يتم تطبيق رسوم تغطية ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪ في مطعمنا



رسوم خدمة يتم تنفيذها في مطعمنا 80



قائمة طعام من منطقة إيجي

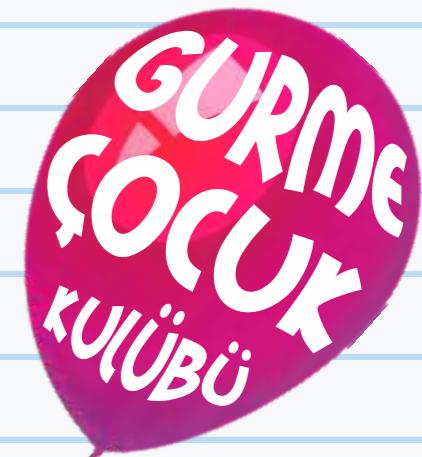
250 g 485,00₺

بجبنة شيدر في خبزنا الخاص،
بطاطا مقليه، كروسان أو حلوي
أفخاذ دجاج متبلاة مشوية



قائمة طعام من أدانا

250 g 445,00₺





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

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 الإنترن特 أو الشراء من فروعنا من أجل الاستمرار

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

Barsu Devenci



٧ نساء و٤٩ منتجًا يمكنكم زياره موقعنا للتسوق عبر الإنترن特 لمنتجات

www.antakyabakkali.com