



تخت جمشید
TAKHT JAMSHEED
المطعم الإيراني
IRANIAN RESTAURANT





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

Mast Moosir Traditional yoghurt with chopped shallots and lemon	3.000	ماست موسير اللبن التقليدي مع الكراث الازاني و الليمون
Borani Esfenaj Rich yoghurt blended with spinach and garlic	3.000	بوراني إسفيناج اللبن المخلوط مع السبانخ و الثوم
Borani Labo Rich yoghurt blended with beetroot, walnuts and Iranian herbs	3.000	بوراني لبوا اللبن مع الشمندر، الجوز و الاعشاب الازانية
Borani Bademjan Grilled eggplant blended with walnuts, Iranian herbs and labneh	3.000	بوراني بادجان الباذجان المشوي مع الاعشاب الازانية، 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 الازانية و عصير الرمان
Torshi Mixed Iranian pickles	2.800	ترشي تشكيلة من المخللات الازانية

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.*

Salads

Salad Shirazi Chopped cucumber, tomatoes, onions in lime juice and olive oil	3.000
Salad Fasl Fresh lettuce topped with tomatoes and cucumbers in chef's special dressing	3.000
Salad Girgir Grilled lamb fillet tossed with girgir and spring onions with chef's special dressing	3.500
Mast Khiyar Yoghurt and cucumber mixed with selected Iranian herbs	2.900

السلطات

سلطة شيرازي خيار، طماطم، بصل مع عصير الليمون الأخضر وزيت الزيتون
سلطة فصل مزيج من الخس، الطماطم والخيار مع صلصة الشيف الخاصة
سلطة جرجير شرائح لحم الضأن مع الجرجير، البصل الاخضر و صلصة الشيف الخاصة
ماست خيار لبن مع الخيار المخلوط بالأعشاب الإيرانية

Pish Ghazaye Garm Hot Appetizers

Kashk Bademjan Fried eggplants and onions topped with dry yoghurt, olive oil and mint	3.200
Mirza Ghasemi Purée of eggplant and tomatoes with eggs, turmeric powder and garlic	3.200
Nargesi Spinach fried in butter topped with fried onions and cream	3.200
Pish Ghazaye Mitra Combination of two cold and three hot appetizers	7.800

المقبلات الساخنة

كشك بادمجان الباذنجان المقلي مع البصل والمغطى بلبن مجفف، زيت الزيتون والنعناع
ميرزا غاسيمي الباذنجان المهروس مع الطماطم، البيض، مسحوق الكركيم والثوم
نارجيسي السبانخ المقلية بالزبدة وتقدم مع البصل المحمر والكرمة
بيش غزاي ميترا تشكيلة من نوعين من المقبلات الباردة وثلاث أنواع من المقبلات الساخنة

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

Soups

Soup Gharch Creamy Iranian mushroom soup	3.200
Soup Adas Lentil soup	3.200
Soup Jo Traditional cream of barley soup	3.200
Ash Reshteh Noodle soup with red kidney beans, chick peas, lentils and vegetables topped with mint and dried yoghurt	3.500

الشورية

شورية قارش شورية الفطر الإيرانية بالكرمة
شورية عدس
شورية جو شورية الشعير بالكرمة
آش رشتة نودلز مع الفاصوليا، الحمص، العدس والخضروات. تقدم مع النعناع واللبن المجفف

Grilled Kababs

Chelo Kabab Soltani Combination of minced lamb fillet kabab with white rice and grilled tomatoes	9.600
Chelo Kabab Barg Momtaz Lamb fillet served with white rice and grilled tomatoes	8.600
Chelo Kabab Kubideh Zaffarini Minced lamb seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes	7.800

الكباب المشوي

شيلو كباب سلطاني تشكيلة من كباب لحم الضأن تقدم مع الرز البيض والطماطم المشوية
شيلو كباب برك ممتاز كباب لحم فيليه الضأن المتبل، يقدم مع الارز الابيض و الطماطم المشوية
شيلو كباب كوبيدة لحم الضأن المفروم مع البصل و الزعفران. يقدم مع الارز الابيض و الطماطم المشوية

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

<p>Chelo Kabab Tabrizi Combination of lamb fillet and minced lamb char-grilled with white rice</p>	<p>9.200</p>	<p>شيلو كباب تبريزي تشكيلة من فيله لحم الضأن ولحم الضأن المفروم المشوي على الفحم، يقدم مع الأرز</p>
<p>Kabab Dandeh Marinated grilled lamb chops with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice</p>	<p>13.800</p>	<p>كباب دنده ريش لحم الضأن المتبل، تقدم مع البطاطس المقلية والخضروات او الأرز الإيراني المشكل</p>
<p>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</p>	<p>9.500</p>	<p>تيكه ماستي كوشت قطع فيليه من الضأن المتبل باللبن، البصل والفلفل المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضروات او الأرز الإيراني المشكل</p>
<p>Chelo Kabab Kubideh Morgh Minced chicken seasoned in onions and saffron with white rice and grilled tomatoes</p>	<p>7.200</p>	<p>شيلو كباب كوبيده مورغ دجاج مفروم مع البصل والزعفران، يقدم مع الطماطم والأرز</p>
<p>Joojeh Kabab Bedone Ostekhan Char-grilled boneless baby chicken with French fries and vegetables or Iranian three coloured rice</p>	<p>8.100</p>	<p>جوجة كباب بدون اوستخان دجاج مسح مشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية و الخضروات او الأرز المشكل</p>
<p>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</p>	<p>8.000</p>	<p>تيكه ماستي مرغ قطع فيليه دجاج متبل باللبن مع البصل والفلفل المشوي على الفحم، يقدم مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل</p>

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

Kabab Takht Jamsheed

Chicken and lamb fillet grilled to perfection over charcoal served with Iranian three coloured rice

9.600

كباب تخت جمشيد

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 الضأن وشرائح الدجاج مع البطاطس المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل

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 وزيرى

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

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

Ghazaye Daryae Seafood Kababs

كباب المأكولات البحرية

Kabab Ekbatan 13.500
Mixed seafood grills, good for one person

كباب اكباتان
تشكيلة مشويات من المأكولات البحرية
لشخص واحد

Mahi Kabab 9.500
Char-grilled hamour marinated in lemon
juice and saffron with French fries and
vegetables or Iranian three coloured rice

ماهي كباب
سمك الهامور المتبل بعصير الليمون والزعفران
المنشوي على الفحم. يقدم مع البطاطس
المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل

Ghalieh Mahi 7.500
Hamour fish stew with ground walnuts,
onions and pomegranate paste

قلية ماهي
يخنة الهامور مع الجوز، البصل
ودبس الرمان

Meygou Kabab 13.200
Char-grilled prawn marinated in lemon
juice and saffron with French fries and
vegetables or Iranian three coloured rice

كباب ميغوه
الروبيان المتبل بعصير الليمون والزعفران
المنشوي على الفحم. يقدم مع البطاطس
المقلية والخضراوات او الأرز الإيراني المشكل

Khorak Meygou 8.500
Fried shrimps with mushrooms and
saffron cream sauce

خوراك ميغو
الروبيان المقلي مع الفطر وصلصة الكريم
بالزعفران

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

Polo Rice Dishes

Iranian polos are earthly dishes usually eaten as main courses

Baghali polo ba mahicheh 9.000
Slow cooked lamb shank accompanied with rice mixed with dill, saffron and broad beans

Loubia polo ba mahicheh 9.000
Slowly cooked lamb shank accompanied with rice mixed with saffron and green beans

Zereshk polo ba morgh 6.300
Boiled chicken accompanied with rice mixed with barberries, saffron, chopped pistachios and almonds

Shirin polo ba morgh 6.300
Boiled chicken accompanied with rice topped with chopped pistachios, cashew nuts, saffron and orange fruit zest

Adas polo ba mahicheh 9.000
Traditional Iranian rice preparation with saffron, lentil, raisins and leg of lamb

أطباق الأرز

أطباق الأرز الإيرانية التقليدية هي غنية وتقدم كطبق رئيسي

باقلا بولو مهيثة
فخذ لحم الضأن المطبوخ على نار هادئة ويقدم مع الأرز المخلوط بالشبث، الزعفران، والفاول الأخضر

لوبيا بولو با مهيثة
فخذ لحم الضأن المطبوخ على نار هادئة. يقدم مع الأرز بالزعفران والفصوليا الخضراء

زرشك بولو بامرغ
الدجاج المسلوق والمطبوخ. يقدم مع الأرز بالتوت البري، الزعفران والفسق واللووز

شيرين بولو بامرغ
الدجاج المسلوق يقدم مع الأرز بالفسق، الكاجو، الزعفران وبرش البرتقال

عدس بولو با مهيثة
الأرز المحضر بطريقة خاصة مع الزعفران، عدس، العنب المجفف وفخذ لحم الضأن

Iranian Rice

Steamed white rice 1.800

Iranian rice with barberries 2.000

Rice flavoured with saffron 2.000

Rice with broad beans 2.200

الأرز الإيراني

الأرز الابيض على البخار

الأرز الإيراني بالتوت البري

الأرز بالزعفران

الأرز مع الفول الأخضر

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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

بخنة لحم الضأن والفاصوليا الحمراء، السبانخ، البقدونس، الكزبرة، الخلبة والليمون المجفف

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

بخنة الديك الرومي المطبوخة مع المكسرات، البصل وديس الرمان

Khoresht sabzijat

Traditional Iranian mixed vegetable stew

6.500

خورشت سبزيجات

بخنة الخضار الإيرانية 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 والبادمجان المقلي

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.

Desserts

Iranian baghlava Traditional Iranian sweet made of filo pastry, cashew nuts, pistachios and honey	3.700
Zarf mivejat majlesi Seasonal fruit cuts	3.200
Faloodeh A combination of rice vermicelli garnished with rose water and lime	3.200
Makhloot Faloodeh topped with ice cream	3.200
Salad mive ba bastani zaferani Fruit salad with ice cream	3.200
Majoon Blend of nuts, honey, banana and ice cream topped with dates and honey	3.000
Bastani zaferani Saffron flavoured Iranian ice cream with pistachios	3.900
Cake paniri Iranian cheesecake	3.000

الحلويات

بقلاوا ايراني الخلوى الإيرانية التقليدية من الفستق، الكاجو والعسل
ظرف ميفيجات مجلسي قطع من فاكهة الموسم
فالوده خليط من الشعيرية مع ماء الورد والليمون
مخلوط الفالوده مع الآيس كريم
سلاد ميوه بابستني زعفراني سلطة الفواكه الطازجة مع الآيس كريم
معجون خليط من الجوز، العسل، الموز والآيس كريم تقدم مع الثمر والعسل
بستني زعفراني الآيس كريم الإيراني بالزعفران والفستق
كيك بنيري كعكة الجبن الإيرانية

الأسعار بالدينار البحريني

All prices are in Bahraini Dinars and subject to applicable service charge, levy and 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.



البحرين - البحرين
THE GULF HOTEL
BAHRAIN
CONVENTION & SPA