

مجموعة مطاعم



قائمة طعام

قم ب زيارة و شاركنا تصويرك على إنستغرام والواتس الافتراضي الأخرى



#albandarrestaurant

البندر

الشوربة

السمبوس

15	شوربة العدس	17	شوربة العدس
	شوربة العدس عربية مشهورة		شوربة العدس عربية مشهورة
15	شوربة البندورة	18	شوربة البندورة مع الكريمة
	شوربة البندورة مع الكريمة		
15	شوربة الدجاج بالفطر	19	مرق الدجاج مع شرائح الفطر والصلصات الخضراء
	مرق الدجاج مع شرائح الفطر والصلصات الخضراء		
22	توم يم كتع	20	توم يم كتع
	حساء خفيف مع الماء والخضروات والبروتين والأعشاب الطيبة		
22	فوتيك	21	سرج من الحجم الكبير مع حلقة شبهة من المضارف النقرة والأعشاب
	سرج من الحجم الكبير مع حلقة شبهة من المضارف النقرة والأعشاب		

8	قطاطير متعددة	22	قطاطير متعددة
	قطاطير زجاجية ، لحمة ، سبانخ		قطاطير زجاجية ، لحمة ، سبانخ
6	كبة حلبيه	23	كبة حلبيه
	كبة ساجية أو كبة حلبيه		كبة ساجية أو كبة حلبيه
6	عش البيل	24	عش البيل
	عصير مخلوٍ من الماء ومسحوق سبانخ / جبنة بلطفه		عصير مخلوٍ من الماء ومسحوق سبانخ / جبنة بلطفه
6	سمبورك	25	سمبورك
	قطعة واحدة من العجين محشية بطعم المثقوب والصلصات		قطعة واحدة من العجين محشية بطعم المثقوب والصلصات
25	عرابيس	26	عرابيس
	خبز محشى بطعم المثقوب الطازج والمفروم مع البندورة والصلصات		خبز محشى بطعم المثقوب الطازج والمفروم مع البندورة والصلصات

12	أرز بخاري	27	أرز بخاري
15	أرز مع البيض	28	أرز مع البيض
15	أرز بالنوم	29	أرز بالنوم
15	أرز مع الكاجور	30	أرز مع الكاجور
20	أرز مع خلطة المأكولات البحرية	31	أرز مع خلطة المأكولات البحرية
22	خضار الحديقة سوية بصلصة المخار	32	خضار الحديقة سوية بصلصة المخار
	تشكيلة غنية من المضارف مقلية على التهاب بصلصة المخار الشهية		تشكيلة غنية من المضارف مقلية على التهاب بصلصة المخار الشهية

1	سلطة الجرجير	15	سلطة شهية من آوراق الجرجير المفقررة
2	فتوش	14	لخشار مشكلة مع خبز عربي محمر
3	تبولة	14	سلطة التقديس مع البندورة الطازجة والسباح والبرغل وعصير الليمون
4	سلطة الزيتون	14	زيتول مع دبس الريان وعصير الليمون وزيت الزيتون
5	متبل	12	لذكيجان مشوي مغشوش بالطحينة والميمون
6	بابا غنوح	12	سلطة الباذنجان المفروم مع المكسرات وعصير الليمون
7	ورق عنب بالزيت	16	أوراق الريان مشوية بالزيت والمخضروفات طبívة بالزيت
8	حصن بالطحينة	12	حصن مطحون مع الطحينة مضاف له قرم طحبي ولوزيت الزيتون
9	جبنة مشوية	22	جبدج 5 قطع جبن حلوب مشوية على القسم
10	حصن بالقاورمة	18	حصن مع حلم المثقوب الجاف
11	مقائق	22	مقائق محشوة من لحم اللحم والكريمة الطازجة
12	جوانح	20	جوانح مشوية
13	ربيان ذهي	30	حيات ربيان الذئبة الذئبية الورق
14	أصامع السلاك	27	ترسانج شهية طولية من سلاك الشمرى مقلية مع الخلطة الخامسة
15	حلقات الالاماري الذهبية	27	حلقات الالاماري المقروشة مع صلصة الشفف المخار الشهية
16	كوكيل الريان	30	حيات شهية من ربيان المثلج مع صلصة الكوكيل

البندر

رقم

المغارس والتس

رقم

السوبراس

رقم

50 الكسرولة البحرية / كركيل شهيء من الريست واربيان والسمد
روتكيلا من أنواع عثارة من المختار قدم في صلصة حشبة حارة

115 ثور ميدور الوليستر / الطبق البحري للفضل
يكون من رقائق الوليستر الطفيرة والقديمة في أصناف مع جبنة الشمر الرائحة

85 طبق أسماك البندر
رقائق الوليستر الطفيرة واربيان والشعري، وحقنات الكلاماري

الصلصات الفلاحية

رقم

لقد تم الإشارة إلى الصلصات الحارة برسم [] هذه الماءة
يكمل تحضير العديد من الصلصات الشهوية المذكورة إذا رغبت
بدلاً عن الصلصات الحارة من قبل شف سوق السمك

- صلصة تراكي، صلصة الجبن ، صلصة حافظ حلوي ، صلصة الحار
- صلصة شف سوق السمك
- صلصة البروج مع البار
- صلصة الكاري التاميني
- صلصة الفلفل الأحمر والثوم
- صلصة تكري لأخضر
- صلصة الترجيل وصل البرين

رقم

الأسماك سوية

رقم

62 فليبة سمك شعري
فليبة سمك شعري طرفة سوية مع صلصة الدهار الأسود
قدم مع الأرز أو الشبس والزينة الملاحة

62 سمك الكحمد
دوبيز سمك الكحمد الطفرة سوية مع صلصة الزنجبل وبصل البرين
قدم مع الأرز أو الشبس والزينة الملاحة

80 قريدس / ربيان الخليج
حيات الريان الشهية سوية مع صلصة الليم الجفف وبصل البرين
قدم مع الأرز أو الشبس والزينة الملاحة

80 قريدس الفراشة
حيات الريان الشهية مع الفيشن مطحونة مع الليم الجفف والخضار الأسن
قدم مع الأرز أو الشبس والزينة الملاحة

40 كباب حلبي
لحم عضو مفروم مع الأعشاب والبهارات

48 شقف لحم مشوى
شكبات من لحم المفروم الفقاني المشبع بالخل

48 ريش
قطع مشوية من لحم المفروم مشوية حسب الطلب

40 شيش طاووق
دجاج طازج ومتبلع مشوى على القم

42 كباب خشخاش
لحم مفروم مع الأعشاب والبهارات وتنبهر والثوم

55 مشويات البندر
شكيلة شهية من الشويات المتنوعة

30 شاورما البندر
سمن من رقائق شاورما الدجاج على طريقة

40 دجاج مسحب
دجاج صغير خاص من المطعم مشوي على القم

مشويات حلبي للتسور

رقم

50 بربانى روبيان
حيات الريان المقرمشة تباعى التسوري تخلية مشوية على شب التسور
قدم مع الأرز التاميني الشعري

40 بربانى دجاج تندورى
شكبات لحم الدجاج مشورة ببلاط التندورى الشهية
طبقية برقن الصاصات قدم مع الأرز التاميني الشعري

62 شعري على التندور
شكبات سبانك الشعري المقرمشة تباعى التندورى الشهية مشوية على شب
قدم مع الأرز أو الشبس والزينة الملاحة

80 روبيان الخليج تندورى
حيات الريان المقرمشة تباعى التندورى الشهية مشوية على شب
قدم مع الأرز أو الشبس والخضار

البندر

الخرياس

35	حفل من الفواكه الطازجة	61
	سلة شهية من الفواكه المورعة	
18	طبق فواكه مقطعة	65
	تشكيل شهية من الفواكه المقطعة الطازجة	
15	سلطة الفواكه	66
	كبة شهية من سككين الفواكه المورعة الطازجة	
18	حلوة بالجبن	67
	قشطة وجبنة مختصة بجبن الـ سيدروه الزهر والعسل	
20	طبق حلو اليوم	68
	حلل الشف لما اليوم	
20	باتاً سبلت	69
	شراحيل الموز تحبيط بكرات الـ ايس كريم والعسل	
18	آيس كريم	70
	مجربة سرعة شهية من آيس كريم	
15	أم علي	71
	حلب طازج مثلي مع رقائق الحجين العربي والكسرات	
20	موز بالكسرات والعسل	72
	حبين موز مغطى بعسله مخفياً بالعسل والكسرات وجوز الهند	

متوهلاً ما بعد الرحلة

10	الشاي	23
15	قهوة أميركيه	74
12	قهوة تركية	75
12	اسبرسو	76
18	عصير البرتقال	77
18	عصير المانجو	78
18	كوكيل مرحباً	79
4	بيسي / سفن أب / دايت	80
14	بيرة بدون كحول	81
7	بيرة	82
14	مياه إيفيان فرنسيه كبيرة	83
3/4	مياه معدنية كبيرة صغيرة	84

الأسماك على البخار

52	الشعري الشعري	62
	طبق شعري مطلية على البخار مع الرغيف وصلصه البار	
53	سمك المرجان	62
	سمكة كاملة من سمك المرجان سليم مع صلصة بلا سالم ورقائق الشهية	
54	ريبان الخليج	80
	حبات الريان مطلية على البخار مع القليل والتلوم والليمون	
55	فيلايه شعري مشوي	62
	شرائح سمك التمرنجي الشهية مشوية على البخار مع صلصة الباين وزبدة	
56	الكمد المشوي	60
	دواجن سهل الكمد المككى للتشوي تراقبها صلصات الشف الخاصة	
57	اساكوزه مشوية	115
	اساكوزه مشوية شهية تراقبها صلصات الشف الخاصة	
58	قربيه مشوي / ريبان الخليج	80
	حبات الريان الكبيرة المشوية تراقبها صلصات الشف الخاصة	

الأسماك المقلية النزفية

59	فيلايه شعري مقللي	60
	شرائح الشعري المذهبية الشهية تراقبها صلصات الشف الخاصة	
60	دواجن سهل الكمد	60
	دواجن سهل الكمد المككى للتأدب تراقبه صلصات الشف الرائعة	
61	زيدى	62
	سكنك من الزيدي الرابع الطعم الخسر تراقبه الصصلات الماءة الشهية	
62	ريبب	60
	سكنك من الريب الطماطم الباهي الخسر تراقبه الصصلات الماءة الشهية	
63	قربيه من / ريبان الخليج	80
	حبات الريان الكبيرة المطحونة بالليمون / كافوريه تراقبها الصصلات الشهية	
	الأطباق تقدم مع الأرز أو الشبس ونحضر المديدة التقليدية مع صلصة البخار	

البندر

طبوخ الشيفانة ٣ خدراه / حشاء

السعر للشخص 100 ريال

87



بداية مغرة مع الحساء الشهي

توم كا

رقائق الدجاج الخفيفة مع جوز الهند والأعشاب الططرية المتنوعة

ثم المشاهيات

سلطة خضار الريهم ، بساطا مقلية شبشب

ثم الطبق الرئيسي الشهي

رييان سوتية

حيات الرييان الشهية مطبلة بصلصة اللبؤون والزبدة والثوم

تقديم مع الأرز و خضار الحديقة الططرية صلصة الحمار

ثم الحلويات والمرطبات

فواكه مفشرة ومعدة بشكل خاص ، كيك الشف لهذا اليوم

ثم المشروبات الخفيفة

بيبيسي ، سفن اب ، ميرندا ، شاي / قهوة

طبوخ الشيفانة ١ خدراه / حشاء

السعر للشخص 90 ريال

85

بداية مغرة مع الحساء الشهي

حشاء البحار

رقائق من لحم التمرني الطري مع الخضار وكبة الأعشاب والكرفة

ثم المشاهيات

سلطة خضار الريهم ، خبز مع الثوم

ثم الطبق الرئيسي الشهي

رقائق الشعري الططرية

رقائق الشعري الشهية سوتية بصلصة اللبؤون والزبدة والثوم

تقديم مع الأرز و خضار الحديقة الططرية صلصة الحمار

ثم الحلويات والمرطبات

شكيلة شهرية من الفواكه المقطرة ، تارت الفواكه

ثم المشروبات الخفيفة

بيبيسي ، سفن اب ، ميرندا ، شاي / قهوة

طبوخ الشيفانة ٤ خدراه / حشاء

88

السعر للشخص 90 ريال



بدأ بالحساء تحضير حشاما البندل

شوربة الطماطم ، شوربة العدس ، شوربة الجزر
شوربة الفطر ، شوربة الدجاج ، شوربة القرفة ، شوربة البحر

ثم باقه من المقبلات الشرقية

حص ، متبل ، تبولة ، خضار متوعه

ثم الطبق الرئيسي الشهي

مشواوات شرقية متوعه

كبة شهرية من المشواوات شقف لحم ، كيك حلبي ، شيش طاووق
تقديم مع الخبز الطازج / و يمكن طلب شبشب إنما رغبت ؟

ثم الحلويات والمرطبات

كريمة كراميل ، أم على أو كيك اليوم

ثم المشروبات الخفيفة

بيبيسي ، سفن اب ، ميرندا ، شاي / قهوة

طبوخ الشيفانة ٢ خدراه / حشاء

السعر للشخص 110 ريال

86

بداية مغرة مع الحساء الشهي

توم يوك كوتوم

حشاء شهي خفيف مع الريان والخضار والأعشاب الططرية وعشبة البرن

ثم المشاهيات

سلطة خضار الريهم ، بساطا مقلية شبشب

ثم الطبق الرئيسي الشهي

طبق أسماك البندر

رقائق الفوسفور وحيات الريان ، وسراح الشعري ، وحلقات الالاماري
تقديم مع الأرز و خضار الحديقة الفضة الططرية صلصة الحمار

ثم الحلويات والمرطبات

بانا سيلات البندر شرائح الورز تحضير بكرات الآيس كريم المنع

ثم المشروبات الخفيفة

بيبيسي ، سفن اب ، ميرندا ، شاي / قهوة

البندر

للمذاق والنكارة سلس سرقى اللسان

سمك حامور البندر

75	هامور شرقى	96	فيلييه هامور	89
	رقائق الحامور مطهية على البخار مقطعة بالطحينة وحش الليمون والثوم ورقائق البصل الحمر		فيلييه سمك الحامور الشهية مشوية على الفحم مع صلصة الليمون والزبدة	

70	هامور الجبن	97	هامور باذ فراي	90
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بصلصة الجبن الشهية		فيلييه سمك الحامور محمصة بالزبدة مقطعة بالبصل الحمر والصنوبر والفلفل الحار	

70	هامور البهار الأسود	98	هامور على البخار	91
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بصلصة البهار الأسود		فيلييه سمك الحامور مطهية على البخار بصلصة الزنجبيل وبصل الربيع	

70	هامور التمر الهندي	99	أورفللي شيش هامور	92
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بصلصة التمر الهندي الشهي وحبات الكاجو		مكعبات سمك الحامور مشوية على الفحم مع المضارف الفضة الشهية	

75	هامور تندوري	93
	مكعبات سمك الحامور مشوية على اللهب بنكهة التندوري الخلابة	

70	هامور الزنجبيل وبصل الربيع	100
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بالزنجبيل وبصل الربيع	

70	هامور كاري	101
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بصلصة الكاري الشهية	

70	هامور الليمون والزبدة والثوم	102
	رقائق سمك الحامور الطيرية سوتية بصلصة الليمون والزبدة والثوم	

سمك بيجي هامور

75	بيجي هامور	94
	سمكة بيجي هامور شهية مشوية على الفحم مع صلصة الليمون والزبدة	

75	بيجي هامور	95
	سمكة كاملة من سمك الحامور مطهية على البخار مع صلصة بلا سام ورد الشهية	

جميع هذه الأطباق تقدم مع الأرز أو الشبس ونضخار الحديقة المقليبة مع صلصة الحار