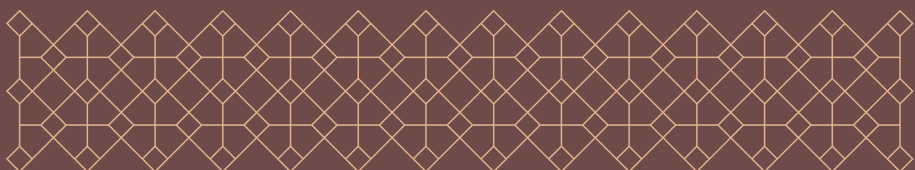


**PARS** IRANIAN  
RESTAURANT



## APPETIZERS

### Daily Soup AED 20

Ask your server about today's soup.

### Kashk-E-Bademjan AED 25

Baked eggplant layered with kashk (thick whey), mint and sautéed onions. True Persian paradise on a plate!

### Mirza-Ghasemi AED 25

Fried eggplant mixed with eggs, tomatoes and a dash of black pepper.

### Ash-E-Reshteh AED 20

Our take on the classic Persian noodle soup. Includes a fragrant mixture of herbs (parsley, spinach, dill, coriander, and spring onions) along with noodles, chickpeas, red kidney beans, lentils, and dried mint then sealed off with kashk (thick whey). Legend has it that the noodles in this soup symbolize good fortune!

### Hummus AED 20

Chickpeas, tahini, lemon, and olive oil. Creamy and rich, a luxuriant dip.

### Tabouleh AED 20

A delicate mixture of parsley, mint, tomato, green onion, lemon and olive oil. Enjoy the flavorful freshness of this Levantine dish.

### Mast-O-Khiar AED 15

Grated cucumber in a tangy mixture of yogurt and herbs. A classic Iranian side dish served with most meals.

### Mast-O-Musir AED 15

Diced shallot in a tangy mixture of yogurt and herbs. Another punchy side dish that goes well with almost everything.

### Marinated Spicy Chicken Wings BBQ AED 19

## المقبلات

### الحساء اليومي 20 درهم

اسأل عن طبق الحساء اليوم.

### كشك-بادنجان 25 درهم

بادنجان مشوي مع طبقة من الكشك (الزبادي الكثيف) والتنعناع ويصل سوتيه. مذاق شهي لا يُنسى!

### ميرزا-غاسمي 25 درهم

بادنجان مقلي وممزوج مع البيض والطماطم يُقدم مع طبق من الفلفل الأسود.

### آش-إي-رشته 20 درهم

حساء النودلز الشهي الممض على الطريقة الإيرانية التقليدية. يحضر من مجموعة أعشاب ذات رائحة شهية (البقدونس والسبانخ والشبت والكزبرة والبصل الأخضر) مع النودلز والحمص وحببات الفاصولياء الحمراء والعدس والتنعناع المجفف يُضاف إليهما الكشك (الزبادي الكثيف). تقول الأسطورة أن النودلز في هذا الطبق تجلب الحظ السعيد!

### حمص 20 درهم

حمص ممزوج مع الطماطم والليمون وزيت الزيتون. قوام كريمي وكثيف ومذاق لا يُنسى.

### تبولة 20 درهم

مزيج رائع من البقدونس والتنعناع والطماطم والبصل الأخضر والليمون وزيت الزيتون. تلذذ بتناول طبق شهي من مطبخ بلاد الشام.

### ماست-او-خيار 15 درهم

خيار مفروم مع مزيج منعش من الزبادي والأعشاب. تلذذ بتناول الطبق الإيراني التقليدي مع معظم الوجبات.

### ماست-او-موسير 15 درهم

بصل شالوت مفروم يُضاف إلى مزيج منعش من الزبادي والأعشاب. تلذذ بتناول الطبق الإيراني التقليدي مع معظم الوجبات.

### أجنحة دجاج حارة و شهية الباربيكيو 19 درهم

كثف و بال كبابي (باجين)

## SALADS

### Shirazi Salad AED 25

Diced cucumbers, fresh tomatoes and onions, with dry mint, lemon juice, and olive oil. Refreshing, cool, and full of fragrance.

### Season Salad AED 25

Sliced, crisp lettuce with carrots, cucumbers, tomatoes and mayonnaise sauce.

### Fattoush AED 25

Includes fresh vegetables, roasted bread, sumac, zesty lemon, pomegranate molasses, and olive oil. A classic salad that really packs a punch.

## السلطات

### سلطة شيرازي 25 درهم

تُحضر من الخيار المفروم والطماطم والبصل مع التنعناع الجاف وعصير الليمون وزيت الزيتون. طبق منعش يُطفئ لهيب عطشك ويجذب حواسك برائحته الشهية.

### سلطة موسمية 25 درهم

حس طازج مع الجزر والخيار والطماطم وصلصة المايونيز.

### فتوش 25 درهم

طبق شهي من الخضار الطازجة والفخز الممص والسماق والليمون المنعش مع دس الريمان وزيت الزيتون. سلطة كلاسيكية تجمع أشهى الخضار.



## PARS SPECIALS

Uniquely marinated Persian grilled Kebabs (from choices of koobideh meat and chicken, joojeh kebabs, torsh chicken, lari chicken, mixed fish & shrimp) served with our flavorful Iranian saffron rice. Available for 1, 2, 3 and 4 people.

	without seafood	with seafood
One person	AED 95	AED 120
Two people	AED 145	AED 190
Three people	AED 195	AED 260
Four people	AED 245	AED 330

## أطباق بارس الخاصة

كباب إيراني متبل بطريقة استثنائية شهية، محمص ومشوي على الفحم. اختار ما تصب وتشتهي من كباب كوبيده باللحم والدجاج أو كباب جوجيه أو دجاج تورش أو دجاج لاري مع تشكيلة من السمك والروبيان المقدم مع الأرز الإيراني الممزوج بنكهة الزعفران. اطلب طبق لشخص أو لشخصين أو لثلاثة أو أربعة أشخاص.

بدون مأكولات بحرية	مع مأكولات بحرية
شخص واحد 95 درهم	شخص واحد 120 درهم
شخصان 145 درهم	شخصان 190 درهم
ثلاثة أشخاص 195 درهم	ثلاثة أشخاص 260 درهم
أربعة أشخاص 245 درهم	أربعة أشخاص 330 درهم

## MAIN COURSE

### Chelow Kebab Soltani

A single skewer of tender steak and a skewer of minced meat served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato and onion then drizzled with fresh zesty lemon.

AED 80

80 درهم

### Chelow Kebab Barg (Beef Steak Kebab)

Tender marinated steak, sliced, skewered, and flame broiled, served on a bed of delicate saffron rice with butter and tomato then drizzled with fresh zesty lemon.

AED 60

60 درهم

### Joojeh Kebab (Boneless Chicken)

Marinated, tender, boneless chicken with a subtle saffron sauce skewered and flame broiled to absolute perfection, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato and onion then drizzled with fresh zesty lemon.

AED 55

55 درهم

### Bakhtiari Kebab

Marinated chicken fillet and mutton tenderloin with green pepper and saffron sauce shaped on a skewer and flame broiled to perfection, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato and onion then drizzled with fresh zesty lemon.

AED 60

60 درهم

### Shishlik (Lamb Chops)

Tender, marinated lamb chops with saffron sauce, onion, and Iranian spices, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, and onion then drizzled with fresh zesty lemon.

AED 65

65 درهم

### Chelow Kebab Koobideh

Mixture of delectably seasoned minced meat and grated onions, shaped onto two skewers then flame broiled, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

AED 55

55 درهم

### Chelow Koobideh Morgh (Chicken)

Minced chicken blended with grated onions and classic Iranian spices, shaped onto two skewers and flame broiled, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

AED 43

43 درهم

### Chelow Koobideh (Mix)

Minced chicken with grated onions and classic Iranian spices and mixture of delectably seasoned minced meat with grated onions, shaped onto two skewers and flame broiled, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

AED 50

50 درهم

## الأطباق الرئيسية

### جلو كباب سلطاني

سيخ واحد من لحم ستيك الطري وسيخ من اللحم المفروم، يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### جلو كباب برغ (كباب من شرائح لحم البقر)

شرائح طرية من اللحم توضع على سيخ وتشوي على لهيب الفحم. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم وقطرات من الليمون المنعش.

### كباب جوجيه (دجاج مسكَب)

لحم دجاج طري بلا عظام مع قليل من صلصة الزعفران، يشوي على لهيب الفحم حتى تمام النضج. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### كباب باختياري

فيليه دجاج متبل وشرائح من لحم الخاروف مع الفلفل الأخضر وصلصة الزعفران توضع على سيخ وتشوي حتى تنضج بالكامل. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### شيشليك (قطع من لحم الخاروف)

قطع من اللحم الطري والمتبل مع صلصة الزعفران والبصل والتوابل الإيرانية، يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### جلو كباب كوبيده

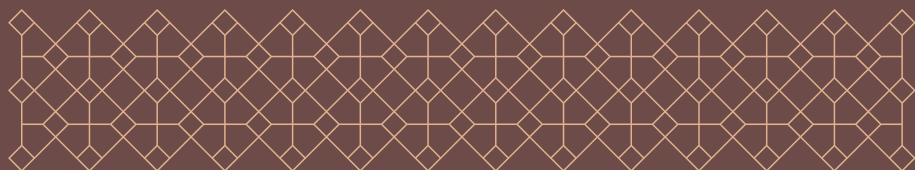
تشكيلة من اللحم الطازج المفروم مع البصل المفروم توضع على سيخين وتشوي على الفحم حتى تنضج تماماً. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### جلو كباب مورغ (دجاج)

لحم دجاج مفروم مع البصل والتوابل الإيرانية، يوضع على سيخين وتشوي على الفحم حتى تنضج تماماً. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### جلو كوبيده (تشكيلة)

تشكيلة من اللحم الطازج المفروم مع البصل ولحم الدجاج المفروم مع البصل والتوابل الإيرانية، تُوضع على سيخين وتشوي على الفحم حتى تنضج تماماً. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.



### Lari-e-Kebab (Meat Tenderloin) AED 60

Marinated meat tenderloin mixed with our Iranian yogurt then flame broiled to perfection, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

### Lari-e-Kebab (Chicken) AED 50

Marinated chicken breast mixed with our Iranian yogurt shaped on two skewers then flame broiled to perfection, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

### Lari-e-Kebab (Mix) AED 55

Marinated chicken breast & meat mixed with our Iranian yogurt shaped on two skewers then flame broiled to perfection, served on a bed of delicate saffron rice with butter, tomato, onion and fresh zesty lemon.

### Kebab Torsh (Meat) AED 75

A timeless Persian staple. Succulent marinated beef tenderloin bathed in pomegranate juice with nuts, onion, aromatic spices and olive oil. Grilled to perfection then complemented by your choice of our Iranian saffron or green rice.

### Kebab Torsh (Chicken) AED 65

Tender marinated chicken bathed in pomegranate juice with nuts, onion, spices, and olive oil. Flame grilled and complemented by your choice of our Iranian saffron or green rice.

### Kebab Torsh (Mix) AED 70

Tender marinated chicken & beef tenderloin bathed in pomegranate juice with nuts, onion, spices, and olive oil. Flame grilled and complemented by your choice of our Iranian saffron or green rice.

### Rice AED 11

Rice decorated with saffron.

### لاري-كباب (شرائح اللحم الطري) 60 درهم

شرائح اللحم الطري الممزوجة مع الزبادي الإيراني، تُشوي على الفحم حتى تنضج تماماً. تُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### لاري-كباب (دجاج) 50 درهم

صدر دجاج متبل وممزوج مع الزبادي الإيراني، يوضع على سيخين ويشوي على الفحم حتى ينضج تماماً. يُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### لاري-كباب (تشكيلة) 55 درهم

تشكيلة من صدر الدجاج المتبل وشرائح اللحم الطري المتبل مع الزبادي الإيراني، توضع على سيخين وتُشوي على الفحم حتى تنضج تماماً. تُقدم مع أرز الزعفران بالزبدة والطماطم والبصل وقطرات من الليمون المنعش.

### كباب تورش (لحم) 75 درهم

طبق إيراني بامتياز ونكهة لا تُنسى. شرائح من لحم البقر المتبل بعصير الرمان والمكسرات والبصل والتوابل المنعشة مع زيت الزيتون. تُشوي على الفحم حتى تنضج تماماً ثم يُضاف إليها عند الرغبة أرز الزعفران أو الأرز الأنضف.

### كباب تورش (دجاج) 65 درهم

لحم دجاج طري متبل بعصير الرمان والمكسرات والبصل والتوابل المنعشة مع زيت الزيتون. تُشوي على الفحم حتى ينضج تماماً ثم يُضاف إليه ما ترغب به من أرز الزعفران أو الأرز الأنضف.

### كباب تورش (تشكيلة) 70 درهم

تشكيلة من لحم الدجاج الطري وشرائح لحم البقر الطري المتبل بعصير الرمان والمكسرات والبصل والتوابل المنعشة مع زيت الزيتون. تُشوي على الفحم حتى تنضج تماماً ثم يُضاف إليها ما ترغب به من أرز الزعفران أو الأرز الأنضف.

### أرز 11 درهم

أرز ممزوج بنكهة الزعفران.

## SEAFOOD

### Meygoo-Kebab (Shrimp) AED 70

Tender marinated tiger shrimps, sliced, skewered and flame broiled, served with delicate saffron rice or french fries along with delicious tartar sauce.

### Mahi-Kebab (Fish) AED 60

Tender marinated kingfish fillet, sliced, skewered and flame broiled, served with delicate saffron rice or french fries along with delicious tartar sauce.

### Daryaei-Kebab (Fish & Shrimp) AED 75

Mixture of our generously sized shrimp and kingfish presented together on a skewer, then served with delicate saffron rice or french fries along with delicious tartar sauce.

### Fried Shrimp AED 70

Mixed with crispy breadcrumbs, served with french fries, tartar sauce, and fresh vegetables.

### Fried Kingfish AED 65

Served with french fries, fresh vegetables, and tartar sauce. Simple and delicious.

## المأكولات البحرية

### كباب-ميجو (روبيان) 70 درهم

قطع من لحم روبيان تايجر الطري والمتبل. تُشوي على الفحم حتى تنضج وتُقدم مع أرز الزعفران أو البطاطس المقلية وصلصة الطرطور شهية المذاق.

### كباب-ماهي (سمك) 60 درهم

فيليه سمك الكتعد المتبل. تُشوي على الفحم حتى تنضج وتُقدم مع أرز الزعفران أو البطاطس المقلية وصلصة الطرطور شهية المذاق.

### كباب داريائي (سمك وروبيان) 75 درهم

تشكيلة من روبيان كبير الحجم وسمك الكتعد. تُشوي معاً على الفحم حتى تنضج وتُقدم مع أرز الزعفران أو البطاطس المقلية وصلصة الطرطور شهية المذاق.

### روبيان مقلي 70 درهم

يخلط مع قطع الخبز المحمص والمقرمشة ويُقدم مع البطاطس المقلية وصلصة الطرطور والخضار الطازجة.

### سمك الكتعد المقلي 65 درهم

يُقدم مع البطاطس المقلية والخضار الطازجة وصلصة الطرطور. طبق بسيط وشهي.



## TRADITIONAL DISHES & STEWS

**Zereshk Polo Ba Morgh** AED 53  
Marinated chicken baked in grated onions, served with sweet and sour barberries to create a highly distinctive dish. Served with our delicate saffron rice.

**Baghali Polo Ba-Mahiche** AED 70  
Slow stewed lamb shanks that melt in the mouth, served on a bed of delicate saffron rice, mixed with steamed dill and lima beans. An exquisitely wholesome dish.

**Gormeh Sabzi (Stew)** AED 43  
Fresh green herbs, sautéed and stewed with red kidney beans, dried lemon and fresh vegetables along with tender chunks of meat, served with delicate saffron rice. An aromatic experience.

**Khoresh Gheymeh (Stew)** AED 43  
Meat with onions and yellow split peas sautéed in a saffron tomato sauce, served with your choice of either delicate saffron rice or french fries.

**Khoresh Bamieh (Stew)** AED 43  
Meat sautéed with garden fresh okra, slices of onion, and diced fresh tomato, served with delicate saffron rice.

**Khoresh Bademjan (Stew)** AED 43  
Meat sautéed with eggplant, slices of onion, small chunks of fresh tomato and served with delicate saffron rice.

## DESSERT

**Faloodeh** AED 15  
Traditional Iranian cold dessert consisting of thin noodles, sugar, rose water. Served with lime juice. One of the earliest forms of frozen desserts, existing as early as 400 BC.

## BEVERAGES

**Fresh Juices** AED 20  
(Pick from any of the fresh juices below)  
Orange, Apple, Carrot, Lemon with Mint, Pomegranate, Pineapple, Grape, Mango, Strawberry, Kiwi and Watermelon.

**Soft Drinks** AED 6  
Pepsi, Diet Pepsi, Miranda, 7up and Diet 7up.



## الأطباق التقليدية والحلويات

**زرشك بولو با مرغ** 53 درهم  
لحم دجاج متبل ومخبوز مع شرائح البصل. يُقدم مع أعشاب البربريس ذات المذاق الحلو والحامض لتضفي على الطبق مذاقاً استثنائياً لا يُقاوم. يُقدم مع أرز الزعفران الشهّي.

**باغالي بولو با ماهيش** 70 درهم  
تلاذذ بتناول موزات لحم الطاروف المطهية على نار هادئة والمقدمة مع أرز الزعفران ونبات الشبث المطهو على البخار مع حبوب فاصولياء ليما. طبق شهّي ومغذي.

**غورميه سابزي (يخنة)** 43 درهم  
أعشاب طازجة خضراء مسلوقة ومطهوه مع حبوب الفاصولياء الحمراء والليمون المجفف والخضار الطازجة وقطع من اللحم الطري. تُقدم مع أرز الزعفران. تجربة تذوق تنبص بالروائح الشهية.

**خورش غيمه (يخنة)** 40 درهم  
قطع من اللحم مع البصل وحببات البازلاء الصفراء المسلوقة مع صلصة طماطم الزعفران. تُقدم مع ما تختار من أرز الزعفران أو البطاطس المقلية.

**خورش بامية (يخنة)** 43 درهم  
قطع من اللحم سوتيه مع البامية الطازجة وشرائح البصل والطماطم المقرومة. تُقدم مع أرز الزعفران الشهّي.

**خورش باذنجان (يخنة)** 43 درهم  
قطع من اللحم سوتيه مع الباذنجان وشرائح البصل وقطع صغيرة طازجة من الطماطم. تُقدم مع أرز الزعفران الشهّي.

## الحلويات

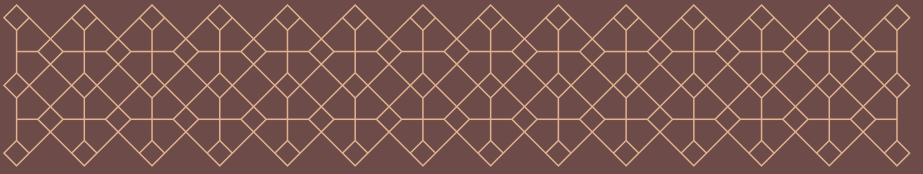
**فالوده** 15 درهم  
طبق حلويات إيراني بارد يصنوي على النودلز والسكر وماء الورد. يُقدم مع عصير الليمون. استمتع بتذوق أقدم طبق حلويات باردة يعود تاريخه إلى 400 عام قبل الميلاد.

## المشروبات

**العصائر الطازجة** 20 درهم  
(أضرب ما تحب وتشتهي من العصائر الطازجة)  
البرتقال، التفاح، الجزر، الليمون مع النعناع، الرمان، الأناناس، العنب، المانجو، الفراولة، الكيوي، والبطيخ.

**المشروبات الغازية** 6 درهم  
بيبسي، بيبسي دايت، ميرلندا، سفن آب وسفن آب دايت.





**FOR DELIVERY,  
PLEASE CALL 800 4069**

**PARSUAE.AE**

