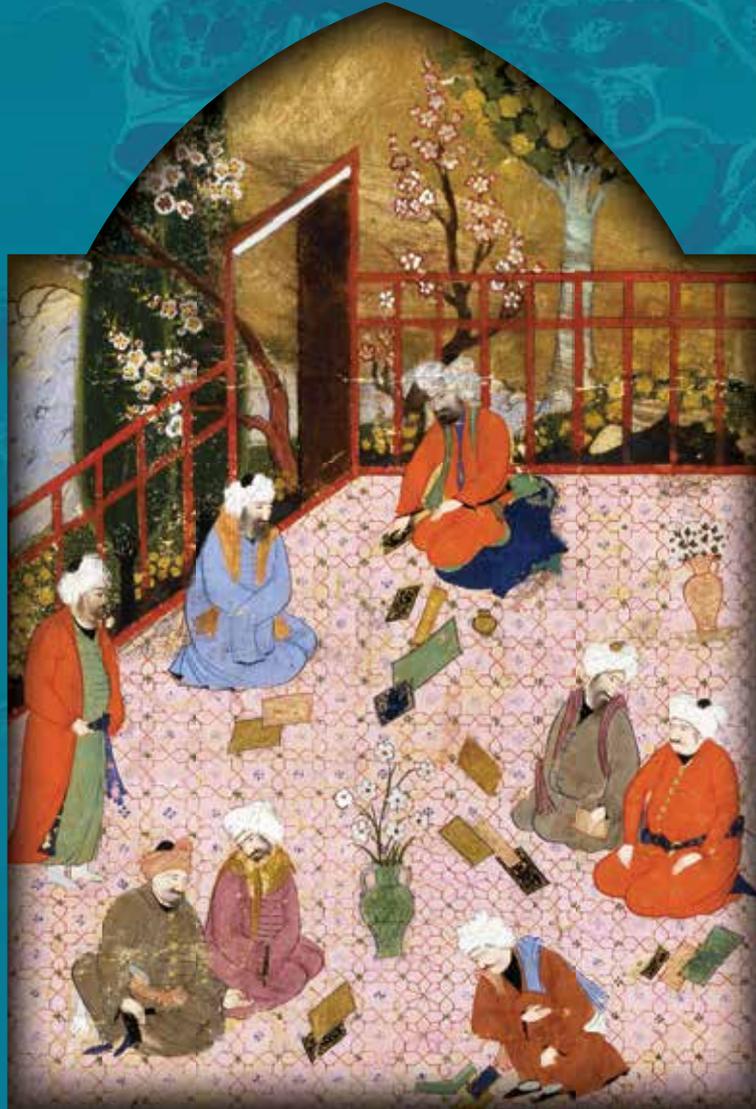





TURKUAZ
TURKISH RESTAURANT & LOUNGE



Hoş geldiniz | *Welcome*

Sitting at the crossroads of the Far East and the Mediterranean, the splendid heritage of Turkish cuisine is renowned the world over for a passion for culinary arts. Dating back centuries from the Ottoman Empire to modern day Turkey, our rich masterpieces expose diners to imperial history with a fusion of flavorful influences.

A powerful aspect of civilizations, food creates experiences. So as you find comfort in your seat and excitement throughout this menu, we invite you to embark on an adventurous journey of discovery and indulgence. Delve into one of Turkuaz's glorious signature dishes and allow us to transport you to the beautiful land of the Crescent Moon.

to eat



cold mezze selection

PATLICAN SALATA (V)	2.50
Char-grilled eggplant, bell pepper, tomato, garlic, chili, olive oil and vinegar	
ACILI EZME (V) (N) (S)	2.50
Chopped seasonal vegetables, walnut, herbs, sour pomegranate sauce	
HUMMUS (V) (N)	2.50
Chickpea puree, garlic, tahini paste and olive oil	
CACIK (D) (V)	2.50
Yoghurt mixed with cucumber, garlic, fresh dill and mint	
YAPRAK SARMA (V) (N)	2.50
Stuffed vine leaves, cinnamon, pine nuts, black currant and rice	
ATOM (D) (V) (N) (S)	2.50
Grilled eggplant, garlic yoghurt, walnuts, spicy Atom sauce	
SAKSUKA (V)	2.50
Sautéed vegetables, spiced tomato sauce	
GRİT EZME (D) (V) (N)	2.50
Turkuaz cheese blend, fresh herbs, almonds, lemon and garlic olive oil	
Selection of 3 dishes - 6.00 / Selection of 5 dishes - 10.00	

soup & salads

EZOĞELİN CORBA	3.00
Turkish style lentil soup	
COBAN SALATA (D) (V)	3.50
Tomato, cucumber, red onion, green pepper, white cheese, black olive, lemon dressing	
ROKA SALATA (D) (V) (N)	3.50
Arugula, tomato, white cheese, walnut, garlic olive oil and lemon dressing	
YESİL SALATA (V)	3.50
Baby lettuce, tomato, cucumber, capsicum, red radish, fresh herbs, pita chips, pomegranate dressing	

hot mezze platers

TURKUAZ HUMMUS (N) (V)	6.00
Hummus, pastrami, green pepper, tomato, fresh herbs	
MANTI (D)	5.00
Turkish style ravioli with minced beef, garlic yoghurt, homemade tomato sauce	
KALAMAR TAVA (D) (N)	6.00
Deep-fried baby calamari served with 'Tarator' sauce	
TEREYAĞ'DA KARİDES (S) (D)	8.00
Shrimp casserole, long chili pepper, mushroom, tomato, garlic butter	
BOREK PLATTER (N) (D)	7.00
Traditional puff pastry stuffed with beef and cheese, homemade tomato sauce	
SUCUK GUVEC (D)	7.00
Oven baked Turkish 'Sucuk', mushroom, long chili pepper, tomato, Kashkaval cheese	

turkish pide & lahmacun

Traditional flat-bread baked in our Turkish brick oven

KAŞARLI (D) (V)	4.50
Turkuaz cheese blend	
SUCUKLU (D)	5.50
Butcher made Turkish beef sausage, Kashkaval cheese	
ISPANAKLI (D) (V) (N)	5.00
Spinach, crushed walnut, Kashkaval cheese	
KIYMALI (D)	5.50
Minced beef and parsley	
LAHMACUN (D)	5.00
Crispy dough, spiced ground beef	

main courses & grill

SAC KAVURMA	14.00
Sautéed beef, tomatoes, bell pepper, onion, herbs, buttered rice	
SEBEZELI MUSAKKA (D) (V)	9.00
Baked eggplant casserole, bell pepper, potato, zucchini, tomato sauce	
SAFRANLI LEVREK (D)	12.00
Pan-fried sea bass, mushroom, celery, saffron sauce	
TURKUAZ SIGNATURE MIXED GRILL (D)	18.00
Char-grilled lamb chop, Adana kebab, shish tavuk, beef medallion, sucuk, grilled vegetables, bulgur pilaf	
ADANA KEBAB (D)	14.00
Spiced Lamb kebab, lavash bread, onion-parsley salad, Turkish pilaf	
BEYTI KEBAB (D)	14.00
Baked lamb kofta wrap, yogurt, tomato sauce, bulgur pilaf	
TAVUK SIS (D)	12.00
Marinated chicken kebab, onion-parsley salad, grilled vegetables, pilaf	
KUZU PIRZOLA (D)	16.00
Char-grilled lamb chop, grilled vegetables, bulgur pilaf	

side dishes

BULGUR PİLAV (D)	2.00
Turkish style bulgur pilaf	
PİLAV (D)	2.00
Buttered rice with corn	
MIX PICKLE PLATER	2.00
Assorted mix pickles and marinated olives	

dessert platters

KUNEFE (D)	5.00
Crispy kadaif dough, cheese filling, Maras style ice cream	
BAKLAVA (D) (N)	5.00
Turkish baklava served with ice cream	
RUMELI TATLISI (D) (N)	4.00
Creamy mastic and yoghurt custard, wild berries, and pistachio	
FRUIT PLATTER	5.50
Sliced seasonal fruit	
ICE CREAM (D)	4.00
Assorted Turkish Ice Cream	

to drink



wine

SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
BESSERAT DE BELLEFON CUVÉE DES MOINES BRUT FRANCE	14.00	78.00
AMORE DI AMANTI PROSECCO ITALY	5.50	26.00

WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
HARDY'S "NOTTAGE HILL" CHARDONNAY AUSTRALIA	6.00	27.00
DA LUCA PINOT GRIGIO ITALY	6.00	30.00
FISH HOEK CHENIN BLANC SOUTH AFRICA	7.00	34.00
MASIA J SAUVIGNON BLANC SPAIN	5.00	24.00

RED WINE

	GLASS	BOTTLE
ARGENTO MALBEC ARGENTINA	6.00	28.00
HARDY'S "NOTTAGE HILL" SHIRAZ AUSTRALIA	6.00	32.00
ANAKENA "BIRDMAN" CABERNET SAUVIGNON CHILE	7.00	30.00
LAPOSTOLLE "D'ALAMEL" MERLOT ARGENTINA	6.00	28.00

ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
ROSÉ D'ANJOU, "CHEMIN DES SABLES", CABERNET FRANC FRANCE	7.00	34.00

DESSERT WINE

	GLASS	BOTTLE
MONTES LATE HARVEST GEWÜRZTRAMINER CHILE	7.00	48.00

beverages

BEER

EFES	4.00
HEINEKEN	4.00
AMSTEL	5.00
BUDWEISER	5.00
CORONA	5.00

TURKISH ARAK

	GLASS	BOTTLE
RAKI	3.00	35.00

TRADITIONAL TURKISH

AYRAN	2.00
HOMEMADE LEMONADE	2.00

SOFT DRINKS

SELECTION OF SOFT DRINKS	2.50
--------------------------	------

FRESH JUICE SELECTION

FRESHLY SQUEEZED JUICES	3.00
-------------------------	------

WATER

AQUA PANNA SMALL 500ML / LARGE 1L	2.00 / 3.00
SAN PELLEGRINO SMALL 500ML / LARGE 1L	2.00 / 3.00

hot beverages

TEA AND COFFEE

TRADITIONAL TURKISH TEA	2.50
TRADITIONAL TURKISH COFFEE	2.50
ESPRESSO	2.50
CAPPUCCINO	2.50
LATTE	2.50

All prices are in Omani Rials and subject to service charge and applicable taxes.

المشروبات الساخنة

الشاي والقهوة

2.50	شاي تركي تقليدي
2.50	قهوة تركية تقليدية
2.50	إسبريسو
2.50	كابوتشينو
2.50	لاتيه

المشروبات

البيرة

4.00	إفيس
4.00	هاينكن
5.00	أمستل
5.00	بادوايزر
5.00	كورونا

العرق التركي

الكأس	الزجاجة	راكي
3.00	35.00	

المشروبات التركية التقليدية

2.00	عيران
2.00	ليموناضة

المشروبات الغازية

2.50	مشروبات غازية مشكلة
------	---------------------

العصائر الطازجة

3.00	عصائر طازجة مشكلة
------	-------------------

المياه

3.00 / 2.00	أكوا بانا حجم صغير 500 مل / حجم كبير 1 لتر
3.00 / 2.00	سان بيليغرينو حجم صغير 500 مل / حجم كبير 1 لتر

النبيذ

النبيذ الفوار

الرجاجة	الكأس	
78.00	14.00	بيسيرا دي بيلفون كوفيه دي موان بروت فرنسا
26.00	5.50	أموري دي أمانتني، بروسيكو إيطاليا

النبيذ الأبيض

الرجاجة	الكأس	
27.00	6.00	هارديز "نوتاج هيل"، شاردونيه أستراليا
30.00	6.00	دا لوكا، بينو غريجو إيطاليا
34.00	7.00	فيش هوك، شونان بلان جنوب إفريقيا
24.00	5.00	ماسيا ج، سوفينيون بلان إسبانيا

النبيذ الأحمر

الرجاجة	الكأس	
28.00	6.00	أرجانتو، ماليك الأرجنتين
32.00	6.00	هارديز "نوتاج هيل"، شيراز أستراليا
30.00	7.00	أناكينا "بيردمان"، كابرنيه سوفينيون تشيلي
28.00	6.00	لابوستول "دالاميل"، ميرلو الأرجنتين

النبيذ الوردى

الرجاجة	الكأس	
34.00	7.00	روزيه دانجو، "شومين دي سابل"، كابرنيه فران فرنسا

النبيذ الحلو

الرجاجة	الكأس	
48.00	7.00	مونتييس ليت هارفيست، غوارزترامينر تشيلي

المشروعات



أطباق التحلية

5.00	كنافة (د) عجينة قطايف مقرمشة، حشوة جبنة، آيس كريم
5.00	بقلاوة (د) (م) بقلاوة تركية مع آيس كريم
4.00	روملي تاتليسي (د) (م) كاسترد الزبادي والمستكة الكريمة، توت بري، فستق
5.50	طبق فواكه موسمية فواكه موسمية مقطعة
4.00	آيس كريم (د) تشكيلة آيس كريم تركي

الأطباق الرئيسية والمشاوي

14.00	لحم مقلي لحم بقر مقلي، طماطم، فليفلة، بصل، أعشاب، أرز بالزبدة
9.00	مسقعة باذنجان (ج) (ن) كسرولة باذنجان مشوي، فليفلة، بطاطس، كوسا، صلصة طماطم
12.00	سمك بالزعفران (ج) سمك قاروس مقلي، فطر، كرفس، صلصة زعفران
18.00	طبق مشاوي مشكلة (ج) ريش لحم ضأن مشوية، كباب أضنة، شيش طاووق، شريحة لحم، سجق، خضار مشوية، بيلاف البرغل
14.00	كباب أضنة (ج) كباب لحم ضأن بالبهارات، خبز لافاش، سلطة بصل وبقدونس، بيلاف تركي
14.00	بيتي كباب (ج) راب كفتة لحم ضأن مشوي، زبادي، صلصة طماطم، بيلاف البرغل
12.00	شيش طاووق (ج) كباب دجاج متبل، سلطة بصل وبقدونس، خضار مشوية، بيلاف
16.00	ريش لحم (ج) ريش لحم ضأن مشوية، خضار مشوية، بيلاف البرغل

الأطباق الجانبية

2.00	بيلاف البرغل (ج) بيلاف البرغل بالطريقة التركية
2.00	بيلاف (ج) أرز بالزبدة مع خرة
2.00	طبق مخللات مشكلة مخللات مشكلة وزيتون متبل

المقبلات الساخنة

6.00	حَقَصْ تركواز (م) (ن) حَقَصْ، بسطرمة، فلفل أخضر، طماطم، أعشاب طازجة
5.00	مانتي (ج) رافيولي بالطريقة التركية مع لحم بقر مفروم، زيادي بالثوم، صلصة طماطم
6.00	كلمازي مقلي (ج) (م) كلمازي صغير مقلي مع صلصة طراطور
8.00	روبيان بالزبدة (ق) (ج) كسرولة روبيان، فلفل حار طويل، فطر، طماطم، زبدة بالثوم
7.00	طبق بوريك (م) (ج) عجينة مورقة تقليدية محشوة بلحم البقر والجبن، صلصة طماطم
7.00	سجق بالفخارة (ج) سجق تركي مشوي في الفرن، فطر، فلفل حار طويل، طماطم، جبنه قشقوان

البيديه التركي واللحم بعجين

خبز مسطح تقليدي مخبوز في الفرن التركي الصخري

4.50	جبن (ج) (ن) خلطة تركواز من الأجبان
5.50	سجق (ج) نقانق من اللحم البقري، جبنه قشقوان
5.00	سبانخ (ج) (ن) (م) سبانخ، جوز مسحوق، جبنه قشقوان
5.50	لحم (ج) لحم بقر مفروم وبقدونس
5.00	لحم بعجين (ج) عجينة مقرمشة، لحم بقر مفروم مع بهارات

المقبلات الباردة

- 2.50 سلطة باذنجان (ن)
باذنجان مشوي على الفحم، فليفلة، طماطم، ثوم، فلفل حار، زيت زيتون، خل
- 2.50 أجيلي إزمه (ن) (م) (ل)
خضار موسمية مقطعة، جوز، أعشاب، صلصة رمان حامضة
- 2.50 حصص بالطحينة (ن) (م)
هريس حصص، ثوم، طحينة، زيت زيتون
- 2.50 جاجيك (ج) (ن)
زبادي مع خيار، ثوم، شبت طازج ونعناع
- 2.50 ورق عنب (ن) (م)
ورق عنب محشو، قرفة، صنوبر، كشمش أسود، أرز
- 2.50 أتوم (ج) (ن) (م) (ل)
باذنجان مشوي، زبادي بالثوم، جوز، صلصة أتوم لاذعة
- 2.50 شكشوكة تركية (ن)
خضار مقلاة، صلصة طماطم بالبهارات
- 2.50 كريت إزمه (ج) (ن) (م)
خلطة تركواز من الأجبان، أعشاب طازجة، لوز، ليمون، زيت زيتون بالثوم
- تشكيلة من ثلاثة أطباق - 6.00 / تشكيلة من خمسة أطباق - 10.00

الشوربة والسلطات

- 3.00 شوربة عدس
شوربة عدس بالطريقة التركية
- 3.50 سلطة كوبان (ج) (ن)
طماطم، خيار، بصل أحمر، فلفل أخضر، جبنة بيضاء، زيتون أسود، تتبيلة ليمون
- 3.50 سلطة جرجير (ج) (ن) (م)
جرجير، طماطم، جبنة بيضاء، لوز، زيت زيتون بالثوم، تتبيلة ليمون
- 3.50 سلطة خضراء (ن)
خس، طماطم، خيار، فليفلة، فجل أحمر، أعشاب طازجة، رقائق خبز بيتا، تتبيلة رمان

المأخولات





Hoş geldiniz | أهلاً وسهلاً

يجمع المطبخ التركي في تراثه المذهل بين ملامح الشرق الأقصى ولمسات منطقة البحر الأبيض المتوسط، وهو معروف في جميع أنحاء العالم بميله إلى فنون الطهي بدرجة عالية من الشغف. وفي مطعمنا، نقدم للزوار والضيوف تحفاً طهوية مستلهمة من زمن الأمبراطورية العثمانية قبل قرون عديدة وزمن اليوم في تركيا. هي تحف تزودهم بتاريخ أمبراطوري غني بمزيج من النكهات.

الطعام جزء لا يتجزأ من كل حضارة، وهو عامل يوحد التجارب. ولذا ندعوكم للانطلاق في رحلة استكشافية مشوقة عبر قائمة الطعام المميزة وأنتم جالسون في مقاعدكم. استمتعوا بأطباق مطعم "تركواز" الخاصة ودعونا ننتقل بكم إلى أحضان الأرض التي يحمل علمها شكل الهلال.




TURKUAZ
TURKISH RESTAURANT & LOUNGE