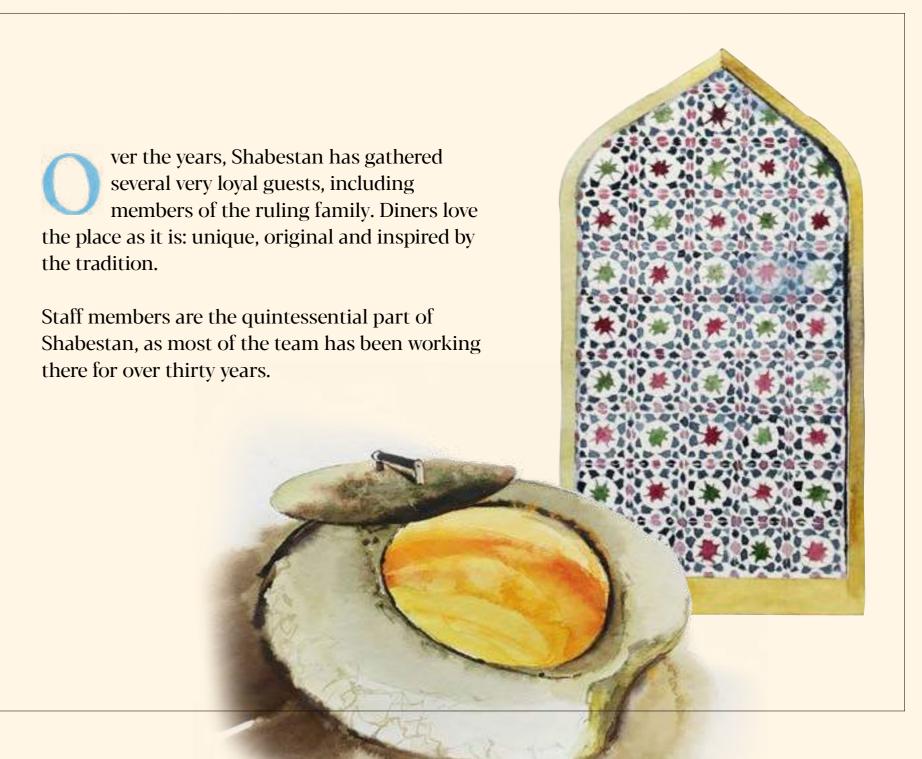


ur Chef Abol inherited the art of cooking from his father, Chef Shirazi, who was Shabestan Chef for 24 years.
Chef Abol, following in his father's footsteps, specializes in Persian cuisine.

Loyal guests who have seen him as a child come back to Shabestan to see him as the main Chef now. Only father and son know exactly what goes into the food.





الرحلة الى بلاد فارس العتيقة تبدأ من Let the journey to ancient Persia begin...



Salad-E-Shirazi

سلاطهٔ شیرازی

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Salads

Salad-E-Shirazi 44

A refreshing plate of nature's best from Shiraz – cucumber, tomato, onion flavored with a zest of lemon

Salad-E-Anar 48

Cucumber and pomegranate seeds drizzled with pomegranate sauce, lettuce, tomato and olive oil

Masto Mosir 42

Traditional yoghurt with chopped

Sabzi Khordan 28

Seasonal fresh vegetables with feta cheese



السلطات

سلاطهٔ شیرازی ٤٤

سلطة مرح خضروات شيراز الطاز جة – خيار، طماطم، بعل مع مذاق الليمور،

سلاطهٔ الرمان ٤٨

حبيبات الرمارح الطازجة مع الخيار والطماطم والخس مغطاة بملمة الرمارج وزيت الزيتورج

ماست موسیر ۲۶

لبن تقليدي مع الثوم المفروم

سبزی خردن ۲۸

الخضراوات الموسمية الطازجة مع جبنة فيتا

Soup

Soup E-Jo 44

Thick and hearty barley cream soup

Ash E-Reshteh 48

Sample a favorite of old Persian Kings - Fresh vegetables and fine grains cooked with the timeless essence of kashk

Soup E-Morgh 46

A rich and fulsome Iranian chicken soup

الشوربة

سوپ جو ٤٤ شوربة شعير بالكريمة كثيفة

آش رشتهٔ ۴۸

تذوقواالشوربةالمفضلةلدي ملوك فارس القدماء – شوربة الخضروات التقليدية والحبوب منكهة بالكشك

سوب مرغ ۲۶

شور بة حجاج إيراني غنية

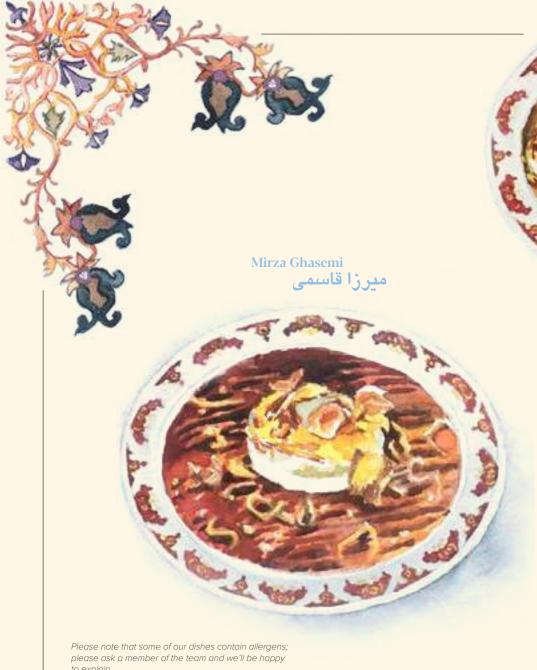


Ash E-Reshteh آش رشتهٔ

جدر الاشارة إلى أن بعث الآطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق جميع الاسعار بالعملة المحلية و تشمل ٧٪ رسوم بلحية و ١٠٪ رسوم خدمة و٥٪ ضريبة القيمة المضافة







All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT



Appetizers

Iranian Caviar (50 grams)

Discover the mystery behind the world's best from the deep blue waters of the Caspian Sea (Market Price)

Nargesi 52

A perfect starter of fresh spinach sautéed with a hint of garlic and blended with kashk

Mirza Ghasemi 50

A delicious puree of baked aubergine, tomato and fried eggs

Kash E Bademjan 54

Fried eggplant, topped with mint sauce, garlic and kashk

کافیار ایرانی (۵۰ جرام)

اكتشف سحر أفضل الكافيار المستخرج من أعماف بحر فزوين - سعر السوف

نرگسی ۲ه

بدأية مثالية من السبانخ المقلي بنكهة الثوم ومزجة الكشك

میرزا قاسمی ۵۰

بورية باذنجار، بالفرر، طماطم، مع بيف مقلى

کشک باذنجان ،ه

بورية باذنجان مع لحم الضأن والكشك التقليدي



... شبيستان أسبيشال جربوا وجبات الملوك

Baghalah Polo Ba-Mahicheh

ماهیچه

Shabestan specialties fit for Persian Kings...

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Leg of lamb cooked in its own juices

Baghalah Polo Ba-Mahicheh 156

over a slow fire for hours and seasoned with spices and broad beans

Tahchin طاهجين

Tahchin 150

Traditional savory saffron rice resembling a cake stuffed with marinated chicken or meat and Persian wild berries

Zereshk Polo Ba-Morgh 126

Baked chicken lavishly adorned with Persian wild berries

Ghormeh Sabzi 130

Tender cuts of boneless lamb in a colorful and aromatic stew

ماهیچه ۱۵۲

فخذ خروف مطبوخ في دهنة على نار هادئة مع البهارات والفول الأخضر

طاهجین ۱۵۰

طاجر، ایرانی تقلدی من الارز الشعی المتبل بالزعفران على شكل كعكة محشوة بالحجاج او اللحم مع التوت

زرشــکـپلوبامرغ ۱۲۹ حجاج بالفرن *مع* النوت الايراني

قورمه سبزی ۱۳۰

قطع طرية مرى لحم الضأرع والبخنة الطيبة النكهة

Fesenjan Ba-Morgh 118

Succulent roasted chicken with pomegranate sauce

Khoresht E-Bamia 118

Lamb tenderly cooked in an okra stew

Meygu Polo 110

Iranian style shrimp biryani

Kofta E-Tabrizi 130

Savor our chef's secret recipe for a delicious meatball stuffed with dried fruits, wild berries and a variety of nuts

Lobia Polo 118

Iranian meat biryani with saffron marinated lamb meat

فسنجان بامرغ ۱۱۸

حجاج محمر مع ملصة الرمال – طبق شعى على مرالدهور والعمور

خورشت بامیه ۱۱۸

لحمالفأن مع يخنة البامية

میگو بولو ۱۱۰

برياني الروبيال على الطريقة الايرانية

كفتهٔ تبريزي ۱۳۰

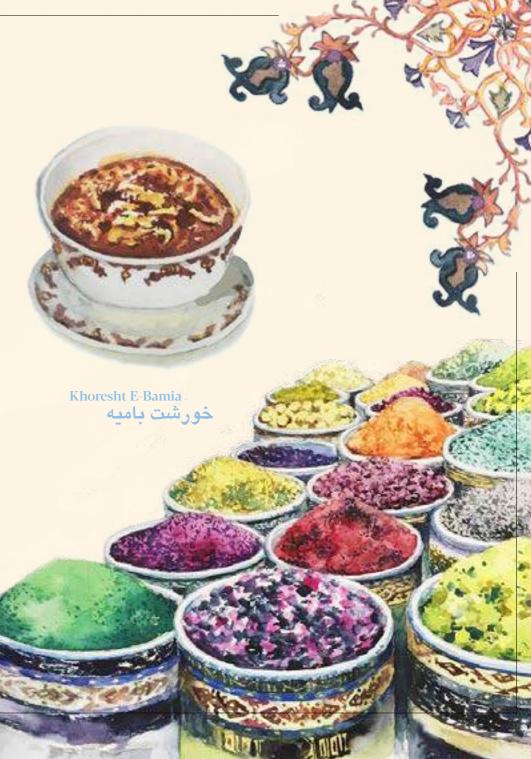
تذوف الشف السرية لكرات اللحم اللذيذة المحشوة بالفواكه المجففة والتوت البرى وتشكيلة من

لوبيا بولو ۱۱۸

برياني باللحم على الطريقة الايرانية معلحم الضأرج المتبل بالزعفرارج

Kofta E-Tabrizi كفتهٔ تبريزي







ولائم فارسية أصيلة للعوائل **Authentic Persian Family Feast**

Persepolis **598**

Imagine al the gastronomic pleasures of Persia laid before you and feast on anArray of Persian delights of chicken and lamb (Serves 3 persons)

Shabestan Specialty Platter **798**

Try all that's best of the Shabestan on this sumptuously laden platter of lamb, seafood and chicken (Serves 4 persons)

Ramsar 300

Combination of grilled lamb, Iranian lamb chop and fish with three kinds of Persian rice (for two persons)

*All main dishes are served with traditional Persian accompaniments of Iranian chelo (rice) and condiments.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

تشكلية فارسية تجتمع حولها القلوب

پرسپولیس ۹۸ه

بعجة فارس موضوعه امامكم لتتخوقوا الوليمة الفار سية الرائعة المكونه مرح الحجاج ولحم الضأرح مع جميع المكونات التقليدية الأخرى (طىقلائلاثاشخام)

طبق شبستان ۷۹۸

تذوق طبق الشبستان الفريد المكون من لحم الضأرب،دجاج، سمك والروبيار (طبق لا بعة اشخاص)

رامسر ۳۰۰

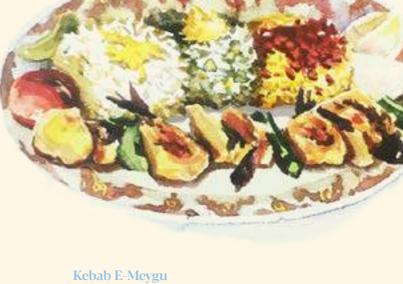
مجموعة من اللحم المشوى ريش والسمك مع ثلاث أنواع من الارز الايراني (طبقالشخمیرے)

طبق شبستان



جميع الاطباق الرئيسية تقدم مع المحلقات. الفار سية والارز الايراني

Shabestan Specialty Platter



کباب میگو

جدر الاشارة إلى أن بعث الأطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الغريف جميع الاسعار بالعملة المحلية و تشمل VX رسوم بلدية و IX رسوم خدمة و OX ضريبة القيمة المضافة

Fish

Kebab E-Mahi 160

Savor our Iranian chef's secret recipe for fresh marinated and expertly grilled hammour

Kebab E-Meygu 176

Juicy plump shrimps in our unique marinade garnished with a pinch of golden saffron

Ghalveh Mahi 160

From Persia's south, sample this enticingly tasty fish stew served with chelo

Khoresht E-Meygu **110**

From Persia's south, sample this enticingly tasty prawn stew served with rice

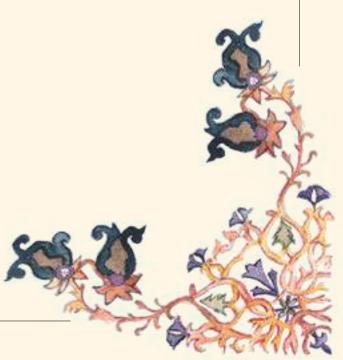
الأسماك

كبياب ماهى ١٦٠ تذوقوا الوصفة السرية للشيف الايراني المكونة من سمك العامور المشوي الطازج المنقوع

كباب ميگو ۱۷٦ ربيان مشوي منفوع في خلطةلذيذه وبنكهة الزعفران

قلعة ماهى ١٦٠ اكتشفوا يخنة سمك جنوب إيران اللذيذة مع حفنة الشيلو

خورشت ميگو ۱۱۰ اكتشفوا بخنة روبيال جنوب إيرال اللذيذة





التقاط جوهر المأكولات الفارسية التقليدية Capturing the essence of traditional Persian fare





Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Grilled Kebabs

Kebab Barre 198

Marinated rack of lamb seasoned and grilled over a slow charcoal fire

Joojeh-Bi-Ostkhoun 156

Journey with the Bakhtiari clan and savor tender kebabs of baby chicken

Kebab Fillet 188

A kebab of prime beef fillet marinated with mild spices to enhance the natural flavors of the meat and then slowly turned over a real charcoal fire

Kebab Torsh 175

Venture to the northern regions of Gilan to savor this delicious Specialty of lamb loin marinated with minced walnuts and pomegranate sauce

Barge Morgh 110

Chicken breast, marinated in saffron and grilled, served with white rice

الكباب المشوي

کباب بره ۱۹۸

ريث منقوعة في التوابل ومشوية على الفحم

جوجه بی استخوان ۱۵۲

رحلة مع البختياريين والحجاج الصغير بدون عظم

کباب فیله ۱۸۸

كباب من فيليه البقر منقوع ومتبل خفيفاً ومشوي على الفحم

کباب طرش ۱۷۵

قم بالمغامرة في المناطق الشمالية من جيلان لتخوق الحم الخاصرة اللذيذ المتبل بالجوز المفروم و مومى الرمان

برگ مرغ ۱۱۰

محور الحجاج المشوية والمتبلة في الزعفران تقدم مع الارز الابيف

Joojch-Bi-Ostkhoun جوجه بی استخوان

Chelo Kebab-E-Soltani 166

Feast as the ancient Persian Kings did and enjoy this authentic mouth - watering selection of lamb kebabs

Chelo Kebab-E-Barg **150**

Tenderised lamb kebab delicately flavored with Somagh

Chelo Kebab-E-Kubideh 150

A traditional kebab of minced lamb – still prepared as it has been for centuries

Joojeh Kebab **180**

Sweet and succulent baby chicken marinated and flame grilled over a lazy charcoal fire

Tikkeh-Khodmoni 150

Venture to the southern regions of Bandar Abbas to savor this delicious specialty of veal or chicken marinated in kashk

چلو کباب سلطانی ۱۹۹

استمتع بوليمة ملوك فارس القديمة من تشكيلة من كباب لحم الظأر

جلو کباب برگ ۱۵۰

كباب لحم الضأرع متبل وبنكعة لذيخه

چلو کباب کوبیده ۱۵۰

كباب تقليدي من لحم الضأن المفروم يحضر على الطريقة القديمة

جوجه کباب ۱۸۰

قطع حجاج بالعظم منقوعة ومشوية على نار الفحم العادئة

تیکه خودمونی ۱۵۰

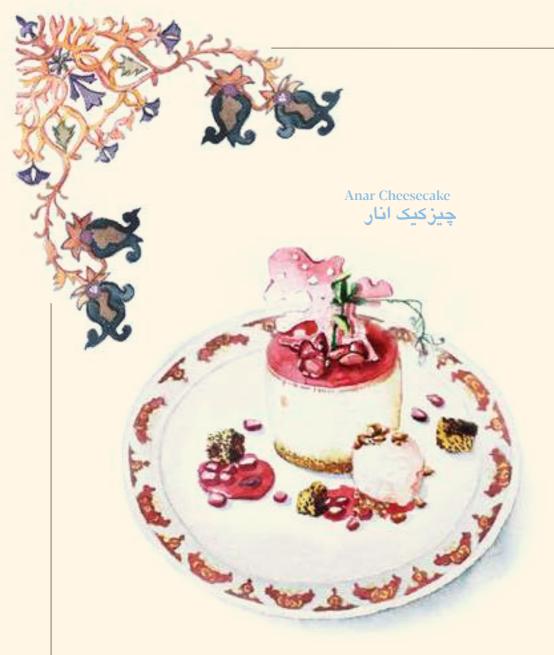
مغامرة في المناطق الجنوبية من بندر عباس لتذوق مذالطبق اللذيذ من لحم العجل أو الدجاج المنقوع في الكشك





Chelo Kebab-E-Kubideh

جدر الاشارة إلى أن بعث الآطباف تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق جميع الآسعار بالعملة المحلية و تشمل ٧٪ رسوم بلدية و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة



Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Desserts

Bastani Zaafroni 48

Persian saffron ice cream

Faloodeh Bastani 52

Complement the dinner with a cooling cleanser of traditional Iranian ice cream, With its unusual blend of ingredients and rose water

Anar Cheesecake 52

Cold anar cheesecake with pomegranate filling and infused jelly layer

Bastani Akbar Mashti 48

A traditional Persian ice cream

Crème Caramel 46

An all-time favorite with mouthwatering caramel undertones

Iranian Baglawa 52

Fresh Fruit Salad 42

Exotic Fresh Fruit platter 86

حلوي

بستنی زعفران ۴۸

آيس كريم آيراني تقليدي بالزعفرال

فالوده بستنی ۵۲

ایسے کریم|یرانی تقلیدی بمکونات رائعة من ماء الور د

چیزکیک انار ۲ه

تشيز كيك الرمان البارد مع حشوة الرمان وطبقة الجيلي المنقوعة

أكبر مشتى بستنى ٤٨

ايس كريم لذيذه من الفستف

كريم كراميل ٢٦ مفضلة في كل الاوقات مع الكراميلا الشعية

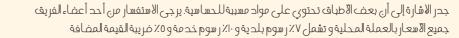
صحن فواکه ۸٦

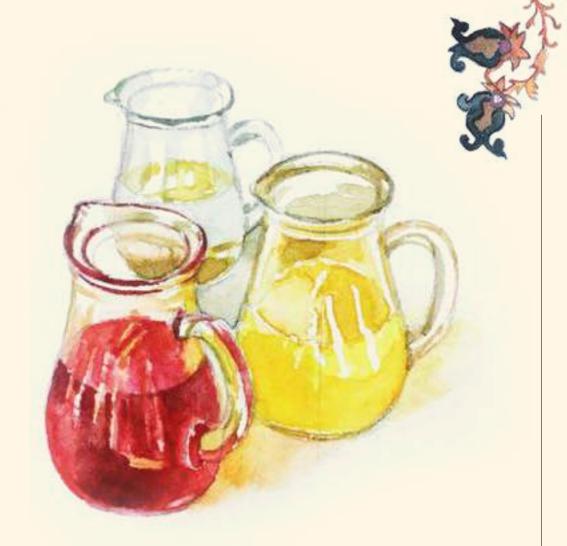
باقلوا ایرانی ۲ه سلاطهٔ فواکه مشکلهٔ ۲۶

حلويات فارسية تتوج متعة الطعام Persian sweets to complete your culinary journey











ea is an essential part of any type of gathering in Iran. As such, there are certain nonnegotiable rules about the preparation and the drinking of tea. Real tea is black tea. Green, yellow and oolong teas are used as well, but must never replace black tea. Serving tea involves the simmering and steeping loose tea leaves. The water is brought to a boil in an enameled kettle, and added to the tea leaves in a china teapot. Pouring tea in middle curved Estekan light glasses allows to see the tea color while relishing its flavor. Iranian tea tastes at its best immediately after being steamed and served.



