Rangeeli

INDIAN RESTAURANT

BURSA

About Us

Rangeeli Indian Restaurant'a hoş geldiniz. "Rangeeli", renkli veya canlı anlamına gelen Hintçe bir kelimedir. Genellikle renk, neşe ve canlılıkla dolu bir şeyi tanımlar. Burada, otantik Hint mutfağı Bursa'nın kalbinde hayat buluyor. 2021 yılında kurulan restoranımız, Hindistan'ın zengin ve çeşitli tatlarını ve canlı kültürünü Bursa'ya taşımak için kendini adamıştır. Yüksek kaliteli malzemeler ve geleneksel pişirme yöntemleri kullanarak, damak zevkinize hitap eden ve kökenlerine sadık kalan yemekler sunmaktan gurur duyuyoruz. Rangeeli Indian Restaurant'ta sadece yemek sunmakla kalmayıp Hindistan'ın en renkli ve çeşitli kültürüne bir yolculuk sunuyoruz ve her lokmada onun gerçek özünü tatmanızı sağlıyoruz. Her öğünün lezzet ve geleneğin kutlandığı restorana gelip Hindistan'ın mutfak yolculuğuna çıkarak keşfedin.

Welcome to Rangeeli Indian Restaurant, where authentic Indian cuisine meets the heart of Bursa, Turkey. "Rangeeli" is a Hindi word meaning colorful or vibrant. It typically describes something full of color, joy, and liveliness. Established in 2021, our restaurant is dedicated to bringing the rich, diverse flavors and vibrant culture of India to the people of Bursa. We take pride in using high-quality ingredients and traditional cooking techniques to create dishes that are as delightful to the palate as they are true to their origins. At Rangeeli Indian Restaurant, we don't just serve food; we offer a journey into the vibrant and diverse culture of India, inviting you to savor its true essence in every bite. Embark on a culinary journey through India, where every meal is a celebration of taste and tradition.

हमारे बारे में

"रंगीली" एक हिंदी शब्द है जिसका अर्थ है "रंगीन" या "जीवंत।" यह आमतौर पर रंग, खुशी और जीवंतता से भरी किसी चीज़ का वर्णन करता है रंगीली इंडियन रेस्तरां में आपका स्वागत है। यहां, बर्सा के केंद्र में प्रामाणिक भारतीय व्यंजन जीवंत हो उठते हैं। 2021 में स्थापित, हमारा रेस्तरां भारत के समृद्ध और विविध स्वादों और जीवंत संस्कृति को बर्सा में लाने के लिए समर्पित है। उच्च गुणवत्ता वाली सामग्री और पारंपरिक खाना पकाने के तरीकों का उपयोग करते हुए, हम ऐसे व्यंजन परोसने पर गर्व करते हैं जो स्वाद को प्रसन्न करते हैं और अपने मूल के प्रति सच्चे रहते हैं। रंगीली इंडियन रेस्तरां में, हम सिर्फ भोजन नहीं परोसते हैं, हम भारत की सबसे रंगीन और विविध संस्कृति में एक यात्रा की पेशकश करते हैं और यह सुनिश्चित करते हैं कि आप हर भोजन में इसके असली सार का स्वाद चखें। आइए और उस रेस्तरां में भारत की पाक यात्रा की खोज करें

जहां हर भोजन स्वाद और परंपरा का जश्न मनाता है

Welcome To India

Follow The Map

ABOUT US	
FOLLOW THE MAP	
STARTERS	1
BIRYANI & RICE	7
CHICKEN	11
VEGGIES	15
LAMB	19
SEAFOOD	23
RANGEELI FAVOURITES	27
NAAN & BREADS	29
SALADS & ADD ON	33
SWEETS	38
HOT BEVERAGES	39
COLD BEVERAGES	41

Medium Spicy	Milk Products	Gluten Free	Vegeterian
Spicy	Nuts	Egg	Chicken

पकौड़ा

MIX VEG PAKORA

Deep-fried crispy chunks, veg mix of potato, onion, capsicum, cabbage marinated with chickpeas flour and Indian spices, served with Imli chutney
Nohut unu ile panelenmiş karışık sebze kızartmas, imli chutney servis edilir

---

पानी पूरी & गोलगप्पे

PANI PURI & GOL GAPPA

Gol gappa (pani puri) is a bite-size chaat, crispy-fried puffed ball filled with potato, chickpeas, onions, tangy chutney & spiced water
Özel soğuk tatlı ekşi sosla servis edilen, nohut ve haşlanmış baharatlı patates, zengin ekşi sos dolgulu ince hamur kızartma topları

आलू समोसा

ALOO SAMOSA

Indian snack stuffed with a mixture of diced boiled potato, onions, spices and green chili in a flaky and crispy pastry, served with mint chutney
Patates dolgulu, baharatlı, çıtır hamurlu geleneksel Hint böreği, naneli yoğurtlu sosla servis edilir

पनीर समोसा

CHEESE SAMOSA

Indian traditional snack stuffed with a mixture of cheese, corn, peppers and peas in a flaky and crispy pastry
Peynir karışımı, mısır, bezelye ve biberli çıtır hamurlu geleneksel Hint böregi

समोसा चाट

SAMOSA CHAAT

Flavorful appetizer with crispy samosa savoury chickpeas, assorted sweet, spicy, and tangy chutneys, and crunchy and flavorful toppings
Çeşitli tatlı, baharatlı ve keskin Hint sosları ile yapılan Chaat, çıtır samosa, nohut ile servis edilen bir soğuk başlangıç

फ्रेंच फ्राइज़

FRENCH FRIES

Crispy deep fried potates served with tomato ketchup
Çıtır patates kızartması ketçap ile servis edilir

मसाला पापड़

MASALA PAPAD

Traditional Indian crispy appetizer made of black lentil, gram & rice flour and strong spices. (4 pcs served with chutney, chaat masala & salad)
Mercimek, nohut, pirinç unu ile yapılan keskin, yoğun baharatlı geleneksel kıtır ve ince bir Hint atıştırması. (4 parça chutney sosu, baharatı ve salata ile servis edilir)

Shrimp Tempura

Spring Roll

Non Veg

Chicken Patties

झींगा टेम्पुरा

SHRIMP TEMPURA

Crispy shrimp lightly battered and fried, infused with Indian spices served with a special sauce
Hafif panelenmiş kızartılmış çıtır karidesler, özel sosuyla servis edilir

स्प्रिंग रोल

SPRING ROLL

Thin fried pastry roll stuffed with spices spring vegetables and shredded chicken
Bahar sebzeleri ve kıyılmış tavuk ile doldurulmuş ince hamur işi rulo
Asya böreği

चिकन पफ पेस्ट्री

CHICKEN PATTIES

An appetizer made with a flavorful chicken & mozarella filling inside a puff pastry, then baked until lightly golden and flaky
Milföy hamurunun içine lezzetli bir tavuk ve mozarella dolgusu konularak yapılan, kızarana ve gevrekleşene kadar fırınlanan sıcak bir klasik başlangıcı

रंगोली की थाली

RANGOLI PLATTER

A delicious shared platter featuring a selection of Rangeeli favorites
Rangeeli'nin en favori başlangıçlardan oluşan lezzetli bir paylaşımlı tabak

(Mini Platter for 2 People / 2 Kişilik Mini Tabak)

1 Aloo Samosa, 1 Cheese Samosa, 2 Spring Rolls, 2 Pakoras.
Perfect for sharing!
1 Patatesli Samosa, 1 Peynirli Samosa, 2 Spring Roll, 2 Pakora. Paylaşmak için mükemmel!

(Mixed Platter for 4 People / 4 Kişilik Karışık Tabak)

A delicious shared platter featuring a selection of Rangeeli favorites: 2 Aloo Samosas, 2 Cheese Samosas, 3 Spring Rolls, 2 Pakoras, 4 Shrimp Tempura, and 3 Chicken Patties.
Perfect for sharing!
Rangeeli'nin en favori başlangıçlardan oluşan lezzetli bir paylaşımlı tabak: 2 Patatesli Samosa, 2 Peynirli Samosa, 3 Spring Roll, 2 Pakora, 4 Karides Tempura ve 3 Tavuk milföy.
Paylaşmak için mükemmel!

Rangoli Platter

Starters

MIX VEG PAKORA	(PER PORTION)	375₺
ALOO SAMOSA	(PER PIECE/ADET)	100₺
CHEESE SAMOSA	(PER PIECE/ADET)	120₺
MASALA PAPAD WITH CHUTNEY		260₺
SAMOSA CHAAT		240₺
PANI PURI / GOL GAPPA	(4PCS/ADT) (8PCS/ADT)	220₺ 380₺
RANGOLI PLATTER		1250₺
RANGOLI PLATTER MINI		450₺
SHRIMP TEMPURA		595₺
SPRING ROLL	(PER PIECE/ADET)	95₺
FRENCH FRIES		190₺
CHICKEN PATTIES		395₺
DAAL SOUP		190₺
CHICKEN CORN SOUP		220₺

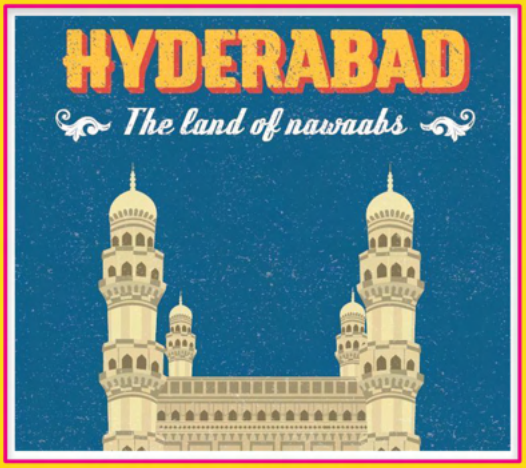
NEW DELHI

Jaipur

Chennai
India

Agra
India

AMRITSAR
India


HYDERABAD
The land of nawaabs

MUMBAI

INDIA

KERALA

चिकन बिरयानी
CHICKEN BIRYANI

Basmati Rice cooked with chicken, flavored with chef's special biryani masala
Şefin özel Hint baharat karışımı ile tatlandırılıp özenle hazırlanmış tavuklu basmati pilavı

सफेद चावल & जीरा चावल
WHITE & JEERA RICE

Steamed plain basmati rice
Buharda demlenmiş basmati pilavı

Basmati rice sautéed in ghee with cumin seeds, cloves and blackpepper
Tane kimyon ile sade yağda sotelenmiş basmati pilavı

मटन बिरयानी
LAMB BIRYANI

Basmati Rice cooked with lamb, flavored with chef's special biryani masala
Şefin özel Hint baharat karışımı ile tatlandırılmış kuzu etli basmati pilavı

सब्जी बिरयानी
VEG BIRYANI

Vegetarian Biryani with cauliflower, broccoli, potatoes, carrots, peas, corn, bell peppers and various seasonal vegetables
Karnabahar, brokoli, patates, havuç, bezelye, mısır, dolma biber ve çeşitli mevsim sebzeleri ile yapılan biryani

झींगा बिरयानी
SHRIMP BIRYANI

Basmati Rice cooked with sauteed shrimps flavored with chef's special biryani masala
Şefin özel biryani masalasıyla tatlandırılmış, sotelenmiş karidesle pişirilmiş basmati pilavı

सादी बिरयानी
PLAIN BIRYANI

Basmati Rice cooked with chef special biryani masala
Biryani baharatı ile özenle hazırlanmış sade basmati pilavı

Biryani&Rice

CHICKEN BIRYANI 🐔	590₺
STEAMED WHITE RICE 🌱	250₺
JEERA FRIED RICE 🌱	290₺
LAMB BIRYANI	675₺
VEG BIRYANI 🌱	480₺
SHRIMP BIRYANI	890₺
PLAIN BIRYANI 🌱	410₺

INDIA GATE
NATIONAL GALLERY OF MODERN ART
खान मार्केट
KHAN MARKET
NATIONAL CRAFTS MUSEUM
HUMAYUN'S TOMB
LODHI GARDENS
Delhi

सफेद नारियल चिकन

WHITE COCONUT CHICKEN

Chicken cooked with coconut cream and white sauce
Hindistan cevizi kreması ve beyaz sos ile pişirilmiş tavuk

मुर्गा 65

CHICKEN 65

A spicy, deep-fried coated chicken dish seasoned with Kashmiri mirch pepper batter
Keşmir biberi ile terbiyelenmiş, baharatlı, derin yağda kızartılmış sossuz, acı ve paneli tavuk yemeği

चिकन हांडी

CHICKEN HANDI

A traditional Indian dish made with tender pieces of chicken cooked in tomato-based gravy, flavored with aromatic spices
Domates sosu ile pişirilerek garam masala ile tatlandırılan kemiksiz, geleneksel Hint acılı tavuk yemeği

चिकन टिक्का मसाला

CHICKEN TIKKA MASALA

Rich flavored dish consisting of roasted marinated chicken chunks in a spiced sauce
Tikka masala sosunda terbiyelenmiş körili ızgara tavuk yemeği

चिकन कोरमा

CHICKEN KORMA

Tender chicken simmered in a rich, creamy sauce made with yogurt, and fragrant Indian spices
Yoğurt ve aromatik Hint baharatlarıyla yapılan zengin, kremalı bir sosla pişirilmiş yumuşak tavuk

बटर चिकन

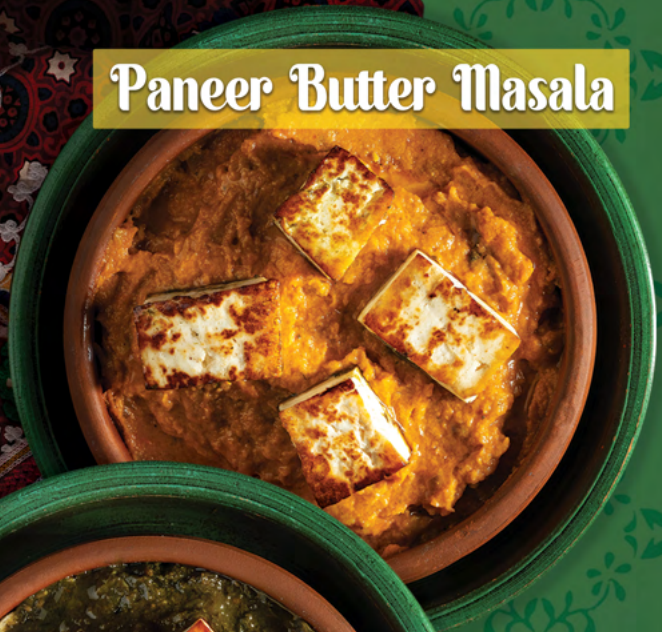
BUTTER CHICKEN

Savory chicken pieces cooked in a creamy tomato & cashew sauce infused with traditional Indian spices
Geleneksel Hint baharatlarıyla zenginleştirilmiş kremalı domates ve kaju sosunda pişirilmiş lezzetli tavuk parçaları

Chicken

WHITE COCONUT CHICKEN	530₺
CHICKEN 65	565₺
CHICKEN HANDI	570₺
CHICKEN TIKKA MASALA	580₺
CHICKEN KORMA	570₺
BUTTER CHICKEN	590₺
CHICKEN MADRAS	570₺

Please mention your preferred spice level
Lütfen tercih ettiğiniz acı seviyesini belirtiniz



Paneer Butter Masala

Palak Paneer

Bhindi Fry Masala

पनीर मक्खन मसाला

PANEER BUTTER MASALA

A rich and creamy dish of paneer cheese in a tomato, butter and sauce
Geleneksel masala sosu ve tereyağı ile pişirilmiş Hint manda peyniri

पालक पनीर

PALAK PANEER

A deliciously buttery, vibrantly green dish made with sautéed paneer cheese in a mildly spiced fresh spinach
Hint manda peyniri ile pişirilmiş,baharatlı, vejeteryan, ıspanak yemeği

भिन्डी फ्राई मसाला

BHINDI FRY MASALA

Wok cooked okra with masala and tomato sauce
Masala ve domates sosu ile wokta pişirilmiş bamya

Egg Curry

दाल तड़का
DAAL TARKA

Yellow lentils cooked and tempered with cumin, garlic and red chilli in hot desi ghee oil
Sıcak desi ghee yağında kimyon, sarımsak ve kırmızı biber ile temperlenmiş sarı mercimek

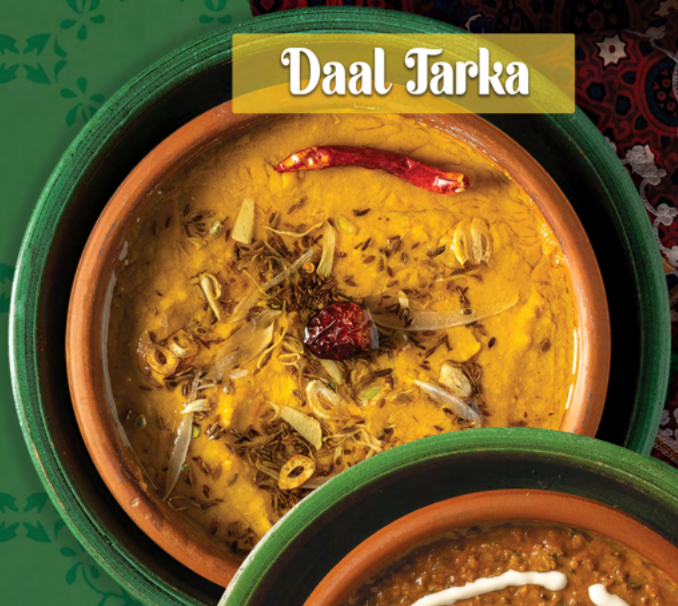
दाल मखनी
DAAL MAKHANI

Black urad lentils cooked overnight in slow flame with butter, cream and indian spices
Tereyağı, krema ve Hint baharatları ile gece boyunca ağır ateşte pişirilen siyah urad mercimek

सब्जी मखनी
VEG MAKHANI

Vegetarian dish made with cauliflower, broccoli, cheese, corn and various seasonal vegetables cooked with Makhani sauce
Makhani sos ile pişirilmiş karnabahar, brokoli, peynir, mısır ve çeşitli mevsimsel sebzelerle yapılan bir vejeteryan yemeği

Corn Capsicum



Daal Tarka

Daal Makhani

Veg Makhani

Veggies

PANEER BUTTER MASALA	525₺
PALAK PANEER	535₺
BHINDI FRY MASALA	520₺
DAAL TARKA	535₺
DAAL MAKHANI	545₺
VEG MAKHANI	530₺
CHANNA MASALA	480₺
CORN CAPSICUM	530₺
EGG CURRY	520₺

JAIN FOOD

Jain food can be prepared upon request.

Jaipur
RAJMAHAL PALACE
JAL MAHAL
BAPU BAZAAR
HAWA MAHAL
JANTAR MANTAR
AJMERI GATE

Lamb Biryani

मटन बिरयानी

LAMB BIRYANI

Basmati Rice cooked with lamb,
flavored with chef's special biryani masala
Şefin özel Hint baharat karışımı
ile tatlandırılmış kuzu etli basmati pilavı

Shahi Nihari

शाही मेमना निहारी

SHAHI NIHARI

An age-old royal delicacy, our
nihari is slow-cooked for hours
with tender lamb shanks, aromatic
spices, finished with a touch of saffron
and served with freshly baked naan
Asırlık kraliyet lezzeti olan niharimiz,
kuzu incikleriyle saatlerce yavaş ateşte
pişirilir; aromatik baharatlarla harmanlanır,
safran dokunuşuyla tamamlanır ve taze
pişmiş naan ekmeğiyle servis edilir

Lamb Karhahi

मटन करी

LAMB KARHAHI

Lamb chunks slow cooked with garam
masala and chopped onion tomato sauce.
Kuzu etinden yapılmış, domates sosunda
yavaş pişirilmiş zengin bir köri yemeği

मटन शैंक बिरयानी

LAMB SHANK

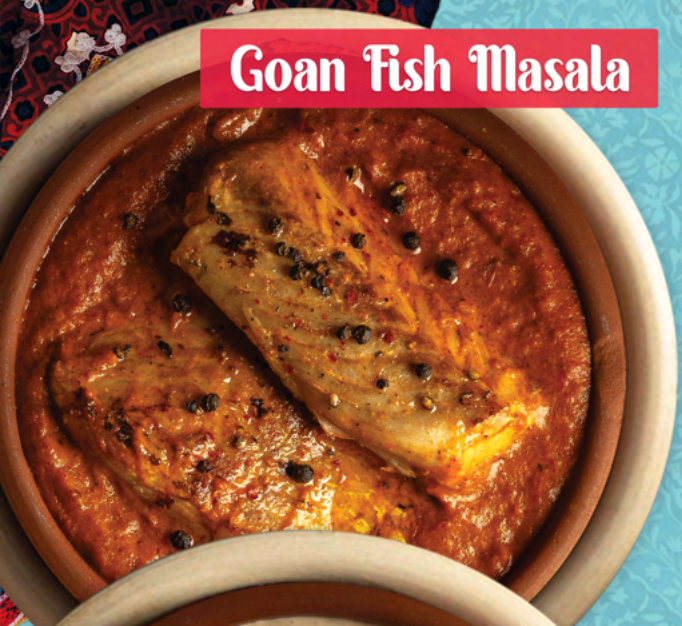
Originates from Indian Mughlai cuisine, slow cooked lamb shank served with biryani
Hint Mughlai mutfağından Hint baharatlı kuzu incik ile yavaş pişirilimiş ve biryani ile servis ediliyor
* 2 kişiliktir *

Lamb Shank

Lamb

LAMB BIRYANI	675₺
SHAHI LAMB NIHARI	850₺
LAMB SHANK BIRYANI	945₺
LAMB KARHAHI	(250 GR) 680₺ (500 GR) 890₺

NTR
GARDEN
ఎన్టీఆర్ గార్డెన్
BUDDHA
STATUE
బుద్ధ విగ్రహం
HUSSAIN
SAGAR LAKE
హుస్సేన్ సాగర్
BANJARA
HILLS
బంజారా హిల్స్
RAMOJI
FILMCITY
రామోజీ ఫిల్మ్ సిటీ
GOLCONDA
FORT
గోల్కొండ ఫోర్ట్
CHARMINAR
చార్మినార్
Hyderabad



Goan Fish Masala

Moilee Fish Curry

गोवा
मछली मसाला

GOAN FISH MASALA

A traditional tomato-based fish curry prepared with a blend of spices, garlic, ginger and onion from Goa

Baharat, sarımsak, zencefil ve soğan karışımıyla hazırlanan geleneksel, domates bazlı Goan balık körisi

नारियल
मछली मोइली करी

MOILEE FISH CURRY

Fish fried in creamy coconut curry, mildly spiced with fresh turmeric, ginger, mustard seeds and curry leaves

Taze zerdeçal, zencefil, hardal tohumu ve köri yaprakları ile yapılan hafif acılı, hindistan cevizli bir balık yemeği

मसाला झींगा

MASALA SHRIMP

A rich and creamy dish made with sautéed shrimps, onions, tomatoes & ground spices
Kızarmış karides, soğan, domates ve öğütülmüş baharatlarla yapılan kremalı bir yemek

झींगा बिरयानी

SHRIMP BIRYANI

Basmati Rice cooked with sautéed shrimps flavored with chef's special biryani masala
Şefin özel biryani masalasıyla tatlandırılmış, sotelenmiş karidesle pişirilmiş basmati pilavı

Shrimp Tempura

Masala Shrimp

Shrimp Biryani

Seafood

GOAN FISH MASALA	580₺
MOILEE FISH CURRY	580₺
MASALA SHRIMP	890₺
SHRIMP BIRYANI	890₺
SHRIMP TEMPURA	595₺

Kerala
KASARAGOD
WAYANAD
KANNUR
KOZHIKODE
PALAKKAD
MUNNAR
KOCHI
KOTTAYAM
VAGAMON
ALLEPPEY
THEKKADY
VARKALA
POOVAR ISLAND

Rangeeli Favourites

VEG MAKHANI	DAAL MAKHANI
MIX VEG PAKORA	GOL GAPPA
CHICKEN BIRYANI	LAMB BIRYANI
BUTTER CHICKEN	SHRIMP BIRYANI
SPRING ROLL	ALOO SAMOSA
CHICKEN 65	TIKKA MASALA

750₺

ROYAL THALI

945₺

SHANK BIRYANI

Chapati

Butter Naan

Garlic Naan

चपाती

CHAPATI

Flat flaky bread made with whole wheat flour [roti/chapati/phulka]
Tam buğday unu ile yapılan hafif puf ekmek

बटर नान

BUTTER NAAN

Indian bread with butter cooked in a oven
Fırında pişen tereyağlı Hint ekmeği

लहसुन नान

GARLIC NAAN

Indian bread with garlic cooked in a oven
Fırında pişen sarımsaklı Hint ekmeği

पनीर नान

CHEESE'N' GARLIC NAAN

Indian bread with cheese and garlic cooked in a oven
Fırında pişen mozarella peynirli ve sarımsaklı Hint ekmeği

साद़ा नान

PLAIN NAAN

Indian bread cooked in a oven
Geleneksel, sade Hint ekmeği

लच्छा पराठा

LACHA PARATHA

A crispy flaky layered whole whea flatbread pan fried in delicious desi ghee
Altın-kahverengi renkli, pul pul ve katmanlı olan lezzetli ghee yağında pişirilmiş Hint katmeri

Naan & Breads

CHAPATI	90₺
BUTTER CHAPATI	95₺
BUTTER NAAN	70₺
GARLIC NAAN	75₺
CHEESE'N'GARLIC NAAN	220₺
PLAIN PESHAWARI NAAN	60₺
LACHA PARATHA	190₺

DADAR
FLOWER MARKET
Rangeeli
LOWER PAREL
RAJABAI
CLOCK TOWER
MAHALAKSHMI
RACE COURSE
HAJI ALI
DARGAH
MARINE DRIVE
COLABA
GATEWAY OF
INDIA
THE TAJ MAHAL
PALACE
Mumbai

ताजा हरा सलाद
FRESH SALAD

Fresh vegetables, tomato, cucumber, red onion, lettuce with olive oil and lemon sauce dressing
Domates, salatalık, soğan, marul ve taze sebzeler, zeytinyağı ve limon sosuyla

कटा हुआ प्याज
ONION SLICED WITH LEMON

Chopped red onion with special lemon sauce
Özel limon sosuyla beraber doğranmış mor soğan

बॉम्बे कचूमर सलाद
BOMBAY KACHUMBER SALAD

Diced onions, tomatoes, cucumbers, seasonal fruits (like pomegranates, apples) and nuts with flavored Indian spice, oregano & lemon dressing
Küçük doğranmış soğan, domates, salatalık, mevsim meyveleri (nar, elma vb) ve kuruyemişten oluşan, kekik suyu ile tatlandırılan bir salata.

पुदीना चटनी

MINT CHUTNEY

Refreshing yoghurt sauce with fresh mint
Naneli yoğurtlu ferahlatıcı bir Hint sosu

आम का अचार

MIX ACHAAR PICKLE

Sliced raw mango and vegetables pickled in mustard oil and spices. It is strong and different compared to Turkish pickles
Hardal yağı ve baharatlarda salamura edilerek dilimlenmiş mango ve sebzelerden oluşan bir Hint turşusu. Türk turşularına göre yoğun ve farklıdır

ककड़ी रायता

KHEERA RAITA

Indian sauce with cucumber and yoghurt
Salatalıklı, yoğurtlu Hint mezesi

Mint Chutney

Mix Achaar Pickle

Kheera Raita

Salad & AddOn

ONION SLICED WITH LEMON	100৳
FRESH SALAD	385৳
BOMBAY KACHUMBER SALAD	430৳
PLAIN YOGHURT	95৳
MINT CHUTNEY	95৳
RAITA	95৳
KHEERA RAITA	95৳
MIX ACHAAR PICKLE	250৳

BANGALORE PALACE
ST. MARY'S BASILICA
VIDHANA SOUDHA
CUBBON PARK
SHESHADRI IYER MEMORIAL HALL
NANDI TEMPLE
LALBAGH BOTANICAL GARDEN
HALTON ROAD
good earth
Bengaluru
ಬೆಂಗಳೂರು

मिठाई

Desserts

KHEER 310₺

A traditional Indian rice pudding slow-cooked for hours with milk, sugar, cardamom, and garnished with nuts.
Süt, şeker, basmati ve taze öğütülmüş kakule ile yavaşça saatlerce pişirilen ve file bademle süslenmiş geleneksel bir Hint tatlısı

RAS MALAI 320₺

Soft milk balls soaked in sweet milk with cardamom, served with diced pistachios, served chilled
Kakule ve şekerli süte bekletilmiş yumuşak süt topu, file antep fıstığı ile sunulur, soğutulmuş olarak servis edilir

GULAB JAMUN 260₺

One of the most popular desserts of Indian cuisine, gulab jamun is prepared with milk balls (khoya) and ghee, then simmered in sweetened sugar syrup with saffron, cardamom and rose water
Hint mutfağının en meşhur tatlılarından biri olan gulab jamun, süt topu (khoya), ve ghee ile hazırlanır. Tatlandırılmış şeker şurubuna safran, kakule ve gül suyu eklenerek pişirilir

KULFI 295₺

Kulfi is a traditional Indian ice cream made with slowly simmered whole milk, almonds, pistachio and saffron
Uzun süre pişirilmiş yağlı manda sütü, badem, antep fıstığı ve safran ile yapılan geleneksel hint dondurmasıdır

SWEETS

खीर

Kheer

रसमलाई

Ras Malai

गुलाब जामुन

Gulab Jamun

कुल्फी

Kulfi

Hot Beverages

PESHAWARI GREEN TEA QEHWA	**70₺**
TURKISH TEA	**45₺**
LATTE	**150₺**
TURKISH COFFEE	**120₺**
JASMINE TEA	**120₺**
EXOTIC GREEN TEA WITH MANGO FLOWER PETALS	**120₺**

KARAK MASALA CHAI **150₺**

An Indian drink made by brewing Indian black tea with fresh ginger, cloves, cinnamon, star anise, black pepper, cardamom and milk
Taze zencefil, karanfil, tarçın, yıldız anason, karabiber, kakule ve süt ile siyah Hint çayı demlenerek yapılan bir Hint içeceğidir

KASHMIRI CHAI **180₺**

Cardamom, cloves, star anise and Kashmir tea leaves are brewed for hours and then mixed with milk and spices, served with pistachios
Kakule, karanfil, yıldız anason ve kaşmir çayı yaprakları saatlerce demlendikten sonra süt ve çeşitli baharatlar ile karıştırılırarak fıstık ile servis edilir

Karak Masala Chai

Latte

Kashmiri Chai

Peshawari Green Tea Qehwa

Turkish Coffee

Exotic Green Tea With Mango Flower Petales

Cold Beverages

ICED CHAI KARAK / ICE TEA LATTE	150₺
FRESH ORANGE JUICE	185₺
SALTED LASSI	130₺
MINT LASSI	160₺
MANGO LASSI	180₺
SWEET LASSI	130₺
STRAWBERRY LASSI	140₺
PEPSI 330 ML	95₺
COCACOLA 330 ML	95₺
ZERO COLA 330 ML	95₺
SPRITE 330 ML	95₺
FANTA 330 ML	95₺
FUSE TEA MANGO VE ANANAS / ŞEFTALİ	90₺
SADE SODA / SPARKLING WATER 250ML	50₺
MANGO ANANAS SODA 200ML	50₺
PREMIUM WATER 0.4 L	40₺
PREMIUM WATER 1L	90₺

Strawberry Lassi

Mint Lassi

Mango Lassi

Salted Lassi

Orange Juice

Sweet Lassi

THANK YOU

Rangeeli

SEE YOU AGAIN