



MadoUrdon

☎ 079 507 00 00 🌐 MadoUrdon.com

📍 364 Dabpoq Saray building , Dabouq  
Khalda circle Amman-Jordan



## فطور سميت • Simit Breakfast

خبز السميت المحشو بالجبنه، يقدم مع الخضار الطازجة والشاي التركي

Simit bread filled with delicate cream cheese serve next to a bed of fresh seasonal vegetables & a cup of Turkish tea



3.50JD

15 دقيقه



8.00JD

25 دقيقه

## صحن الفطور الساخن • Hot Breakfast Platter

سجق مشوي , لفائف الجبن المقرمشة , سمبوسك , بطاطا مقلية , شكشوكة , خضار طازجة , تقدم مع الشاي التركي

Grilled Soujouk, fried spring rolls, sambousik, potato wedges. Served with Turkish menemen, condiments & a cup of Turkish tea

السعر شامل الضريبة والخدمة



ليمونادة شغل البيت  
Homemade lemon Juice

2.50JD



ليمونادة بالفراولة  
Strawberry Lemonade

2.50JD



ليمونادة مع الباشن  
lemon passion

2.50JD

### صينية فطور مادو • Sini Breakfast

تشكيلة من الأعيان التركية، سو بوريك بجبنة الماعز مربية مربي مع الزبدة، مثيل الشمندر، دبس وطحينية، عسل مع القشطة البلدية، حمص، زيتون و طبق ممن المقبلات، يقدم مع الشاي التركي التقليدي فطور لشخصين

A selection of Turkish cheese, Su Borek, rose jam & Butter, beetroot pure, hummus honey comb and crème, date molasses and tahini paste, served with fried soujouk and eggs next to a cup of Turkish tea

Breakfast for two

15.00JD

25 دقيقة



9.50JD

25 دقيقة

### فطور مادو القروي • Mado country breakfast

حمص، جبنة حلوم، مربي وزبدة، دبس و طحينية، سو بوريك بجبنة الماعز و صحن الشكشوكة التركية، يقدم مع المقبلات و الشاي التركي التقليدي

A breakfast for one. Includes Hummus, Halloumi cheese, rose jam & butter, date molasses and Tahini paste. Su borek & a menemen platter, served with condiments & a cup to Turkish Tea

السعر شامل الضريبة والخدمة

1.50JD

عيران • Ayran

### طبق الجبنة • Cheese Plate

طبق مكون من تشكيلة  
مميزة من الاجبان

A plate of Hallumi cheese, Akkawi  
and string cheese

4.50در

10 دقائق

### طبق سجق • Sougouk Plate

سجق مقلي على الطريقة التركية

Turkish fried soujouk

3.00در

15 دقيقة

### مربى الورد • Rose jam

مربى ورد يقدم مع الزبدة

Rose jam served with butter

2.50در

10 دقائق



### دبس تمر مع الطحينية • Molasses & Tahini

دبس تمر مع الطحينية  
Date molasses with tahini paste

2.50در

10 دقائق

### قشطة و عسل Honey & Crème

4.00در

10 دقائق

قشطة تركية طازجة مع العسل الطبيعي بالشهد

Fresh Turkish crème with natural honey comb

السعر شامل الضريبة والخدمة



### عصير برتقال طبيعي

Fresh Orange Juice

3.50در

### عصير ليمون طبيعي

Fresh lemon Juice

3.50در

### عصير فراولة طبيعي

Fresh Strawberry Juice

3.50در

### بلاكش

blackish

3.50در

### ستروبرش

strawberrish

3.50در

### رازييري رومانس

raspberry romance

3.50در

### لمونش

lemonish

3.50در





فرايبه  
frappe

4.00JD

كافية لاتييه مثلجة  
iced cafe latte

4.00JD

موكا مثلجة  
iced mocha

4.00JD

ميلك شيك البقلاوة  
Baklava Milkshake

4.50JD

ميلك شيك الفراولة  
Strawberry Milkshake

4.50JD

ميلك شيك الشكولاتة  
Chocolate Milkshake

4.50JD

ميلك شيك الموز  
Banana Milkshake

4.50JD



بيض مقلي  
Sunny-Side up

صحن من البيض المقلي بالزبدة  
Butter fried eggs

2.75JD

15 دقيقة



بيض مقلي مع سجق  
Sunny-Side Up With Soujouk

صحن من البيض المقلي مع السجق على الطريقة التركية  
Butter fried eggs with soujouk

4.00JD

15 دقيقة



بيض مقلي مع جبنة الماعز  
Sunny-Side Up With Cheese

صحن من البيض المقلي مع الجبنة البيضاء  
Sunny Side up eggs & Akkawi Cheese

3.75JD

15 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة

### طبق الاومليت بالخضار • Vegetables Omelet

اومليت محضر مع الخضار الموسمية يقدم مع  
مكعبات البطاطس المتبلّة بالأعشاب

Omelet with seasonal vegetables (mushroom, capsicum  
tomato, onion, parsley) Next to herbed potato cubes  
Served with a cup of Turkish tea

4.00د

15 دقيقة

### طبق الاومليت التقليدي بالزبدة • Plain Omelet

اومليت بالكريمة والزبدة يقدم مع مكعبات  
البطاطس المتبلّة بالأعشاب

Rich creamy omelet with a touch of butter next to  
herbed potato cubes

3.50د

15 دقيقة

### طبق الاومليت مع الجبنة • Omelet With Cheese

اومليت مع شرائح من جبنة الشيدر، يقدم مع مكعبات  
البطاطس المتبلّة بالأعشاب

rich creamy omelet with delicious 2 slices of cheddar cheese  
served with herbed potato cubes

4.00د

15 دقيقة



4.00د

20 دقيقة

### شكشوكة

Traditional Turkish Menemen

طبق الشكشوكة التركي التقليدي المحضر من الطماطم المطبوخة بالزبدة مع البيض، يقدم مع الشاي التركي التقليدي  
Traditional Turkish Menemen that is made of cooked tomato with butter until completely mashed Served with a cup of Turkish tea

السعر شامل الضريبة والخدمة



لاتيه

Latte

3.50د



كابتشينو

Cappuccino

1.75د

سحلب

Salep

2.50د



سحلب بالاييس كريم

Salep with Ice Cream

3.00د



لاتيه  
Latte

3.50در

كابتشينو  
Cappuccino

1.75در

سحلب  
Salep

2.50در

سحلب بالاييس كريم  
Salep with Ice Cream

3.00در



6.00در  
15 دقيقة

سو بوريك الجبنة  
Su Borek

اربع قطع من السو بوريك المنزلية بجبنة الماعز المميزة  
Four pieces of our special home-make borek filled with goat milk cheese

جول بوريك • Gul Borek

بوريك محشوة بالسبانخ، تقدم مع أوراق الخضار الطازجة  
Rose shape Borek stuffed with spinach or  
potato or minced meat served with  
tomato and cucumber

3.75در  
15 دقيقة



صحن البوريك المشكل • Mixed Borek Plate

قطعتين من السو بوريك بجبنة الماعز و قطعة من الجول بوريك  
بالسبانخ تقدم مع أوراق الخضار الطازجة  
Two pieces of our special home-make borek filled with  
goat milk cheese and a piece of spinach filled Gul-Borek  
served next to abed of fresh leaves and seasonal  
vegetables

5.75در  
15 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة

## جوزلمة بالجبن Gozleme With Cheese

عجينة الجوزلمة المحشوة بجبنة الماعز, تقدم مع أوراق  
الخضار الطازجة و الشاي التركي التقليدي  
Gözleme prepared with Maraş cheese and parsley  
with Turkish spoon salad and warm tomato sauce

6.00JD

15 دقيقة



7.00JD

15 دقيقة

## جوزلمة باللحم Gozleme With Meat

عجينة الجوزلمة المحشوة باللحم المفروم المتبل مع الغلغل الأسود والبصل, تقدم مع أوراق الخضار الطازجة  
Gözleme prepared with minced beef and onions, with Turkish spoon salad and yoghurt sauce with mint

السعر شامل الفريية والخدمة



## شكولاتة ساخنة Hot Chocolate

3.50JD

## شكولاتة ساخنة بالاييس كريم hot chocolate ice cream

4.00JD



## كافية موكا Cafe Mocha

3.50JD



## امريكانو Americano

2.75JD





الشاي التركي المخمر  
Brewed Turkish tea

1.50در

شاي الافطار الانجليزي  
Earl Gray tea

1.75در

شاي ايرل جري  
English Breakfast tea

1.75در

شاي اخضر  
Green Tea

1.75در



4.00در

20دقيقة

ساندويتش الشيدر المحمص  
Grilled Cheddar Sandwich

خبزة البانيني المحمص المغطاة بجبنة الشيدر، تقدم البطاطس المقلية و أوراق الخضار الطازجة

Toasted Panini bread filled with delicious melted cheddar Served next to french fries and more come-back sauce

ساندويتش الحلوم المشوي  
Grilled Halloumi Sandwich

خبزة البانيني المحمص المغطاة بشرحات جبنة الحلوم المشوية و اوراق النعناع الطازجة، تقدم البطاطس المقلية و أوراق الخضار الطازجة

Toasted Panini bread spread with pesto sauce layered with grilled halloumi cheese and fresh mint leaves Served next to french fries and more sweet come-back sauce

4.50در

20دقيقة



شامل الضريبة

السعر شامل الضريبة والخدمة



7.00 JD

25 دقيقة

### بيدا الخضار Vegetable Pide

عجينة خبز البيدا القروي مع الخضار الموسمية و الجينة  
Country style pidebread dough filled with seasonal vegetable slices and maras cheese

### بيدا اللحم البقري • Beef Pide

عجينة خبز البيدا القروي مع لحم العجل الغرور

Country style pidebread dough filled kofta and seasoned with traditional Turkish pikma

8.00 JD

25 دقيقة



### بيدا الجبن مع السجق • Cheese Pide

عجينة خبز البيدا القروي بجينة الماعز و السجق التركي

Country style pidebread dough filled with Madogoat milk cheese with soujouk slices

7.50 JD

25 دقيقة



شامل الضريبة

السعر شامل الضريبة والخدمة



القهوة التركية  
Turkish Coffee

2.75 JD

قهوة تركية بالمستكة  
Mastic turkish coffee

2.75 JD



اسبريسو  
Single espresso

2.25 JD

اسبريسو ماكياتو  
Espresso Machiato

2.75 JD



دبل اسبريسو  
Double espresso

2.75 JD



7.00 در

25 دقيقة

### مادو ستيك ساندويتش Steak Sandwich

شربات ستيك اللحم المشوية مع تتبيلة البندورة الكرزية و خل البالسميك , تقدم مع البطاطس المقلية و المزيد من الصلصة

Grilled beef steak topped with cherry tomato relish and deglazed with balsamic vinegar  
Served with crispy French fries and more maestro sauce

### ساندويتش الدجاج المشوي Grilled Chicken Sandwich

صدر الدجاج المشوي بخلطة التوابل الخاصة بمادو مع الخضار الموسمية , تقدم مع البطاطس المقلية و المزيد من الصلصة

Freshly grilled chicken breast seasoned with our Mado special blend of spices and herbs topped with fresh seasonal vegetables  
Served with crispy French fries and more maestro sauce

6.00 در

25 دقيقة

### ساندويتش الكباب Mado Kebab Sandwich

ساندويتش الكباب المحضر مع دبس الرمان والبهارات التركية مع السلطة الحارة يقدم مع الخضار الطازجة و البطاطس المقلية

Home-made Kofta with pomegranate Molasses Turkish seasoning and tangy fire salsa served next to a bed of fresh rocca salad

6.50 در

25 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة



6.50د

25 دقيقة

### برغر مادو المميز • Mado Burger

200 غرام من لحم الأنجوس بخلطة مادو الخاصة مع صلصة البصل المكرمل و الفطر الطازج , يقدم مع البطاطس المقلية و المزيد من الصلصة

200 gram Angus beef with our very special Mado blend of caramelized onions and fresh mushroom. Served with crispy French fries and more maestro sauce

### ميني برغر Mado Mini Burger

ثلاث قطع من البرغر الصغير مع الكاتشب و المايونيز والجبنه , تقدم مع البطاطس المقلية و المزيد من الصلصة

Three mini burgers spread with mayonnaise ketchup and cheddar cheese Served with crispy French fries and more maestro sauce

5.50د

25 دقيقة

طبق يناسب الكبار و الصغار

A favorite for both adults & Kidz



السعر شامل الضريبة والخدمة



### صاجية الدجاج Chicken Sajiyeh

قطع من الدجاج المطهو بزيت الزيتون مع البصل والخضار , متبل بالبكمال التركي

Chicken cubes cooked in extra virgin olive oil then flavored with Turkish pikmaz and vegetables

8.50د

35 دقيقة



### فخارة اللحم Pottery Lamb

موزات اللحم المشوية بالفخارة مع الخضار الموسمية و باقة عطرية من الأعشاب و البهارات التركية الخاصة

Braised lamb shanks in pottery, cooked with seasonal vegetables and a selection of aromatic herbs and spices

السعر شامل الضريبة والخدمة

26.00د

35 دقيقة



8.50JD

35 دقيقة

### فخارة الدجاج بالزعفران Chicken Saffron Pot

دجاج بدون عظم مطهو مع مكعبات البطاطس و معطر بالزعفران. مع

شربات من البصل المكرمل وتوت العليق البري

Braised boneless chicken in pottery with potato cubes, then scented with Persian saffron and rose water

then to complete the flavor we added slices of caramelized onions and cranberry

### ساجية اللحم Lamp Sajiyeh

قطع اللحم المطهوه باليخمار التركي مع الخضار الموسمية الطازجة و زيت الزيتون

Lamb cubes cooked in fat and extra virgin olive oil then flavored with Turkish pikmaz and vegetables

16.00JD

35 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة



5.00JD

15 دقيقة

### المقبلات الباردة • Cold Mezza

حمص، متبل، سلطة البرغل الأرمنية، تبولة

A platter of Hummus, Mouttabal, Armenian grits salad & Tabbouli



### متبل شمندر Beetroot Puree

2.25JD

10 دقائق

### ايتش Itch

2.25JD

10 دقائق



السعر شامل الضريبة والخدمة



ورق عنب  
Vine leaves

6.00 در  
10 دقائق

متبل باذنجان  
Mutabbal

2.25 در  
10 دقائق

حمص  
Hummus

2.25 در  
10 دقائق

كبة  
Kibbeh

1.00 در  
One piece  
15 دقيقة

المقبلات الساخنة  
Hot Mezza

كبة تركية، سمبوسك، سيرينج رول  
بطاطس ويدجز

A platter of Kibbeh, cheese  
sambousek Spring rolls and  
potato wedges

6.50 در  
15 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة



8.50 در  
35 دقيقة

كستلاتة الدجاج  
Chicken Cutlet

قطعتان من صدر الدجاج المشوي تقدم مع البطاطس المهروسة و الخضار المشوية مع صلصة البرتقال المميزة  
Tender chicken fillet with buttered mashed potato & sautéed vegetables Served with orange sauce



14.50 در  
35 دقيقة

ستيك مادو  
Mado Steak

قطع ستيك اللحم الطرية تقدم مع البطاطس المهروسة و الخضار المشوية بالاضافة الى صلصة الفطر الطازج  
Tender fillet steak with buttered mashed potato and sautéed vegetables Served with mushroom sauce

السعر شامل الضريبة والخدمة

## كفتة الجزائر • Butcher Kftah

كفتة بصلصة البهارات التركية تقدم مع الباذنجان المشوي المهروس مع الخضار

Turkish seasoned kebabs served on a layer of grilled eggplant and vegetables

9.50JD

35 دقيقة



8.50JD

35 دقيقة

## دجاج بالكاري Chicken Curry

قطع صدر الدجاج بصلصة الكاري و الكريمة، تقدم مع الأرز بالزبدة

Indian chicken curry served with rice

السعر شامل الضريبة والخدمة

## شوربة العدس Lentil Soup

شوربة العدس على الطريقة التركية

Traditionally coked Turkish lentil soup

2.75JD

15 دقيقة



## شوربة الشيف Soup Of The Day

اسأل عن الشوربة المحضرة من اختيار الشيف

Ask about the chef's choice of soup for the day

السعر شامل الضريبة والخدمة

### سلطة الهيرداجي • Ahirdage Salad

أوراق الخس الطازجة والطماطم الكرزية مع  
البصل الاخضر والجبنه وحبات جوز القلب، متبله  
بديس الرمان والليمون وزيت الزيتون

a salad of lettuce, cherry tomato, scallions  
cucumber, walnuts and cheese dressed neatly  
with pomegranate molasses lemon juice and olive oil

3.75در

15 دقيقة



### سلطة بورصة • Bursa Salad

أوراق الخس الطازجة مع الفراولة و  
الكوي وعصير البرتقال

lettuce leaves with strawberry , kiwi and orange  
juice to provide with a taste of bursa in the  
heart of Amman

3.75در

15 دقيقة



### سلطة الجرجير التركية Rocca With Cheese Salad

أوراق الجرجير الطازجة مع الطماطم الكرزية و  
قطع الجبن الطرية وحبات جوز القلب

Fresh rocca leaves with cherry tomato, soft  
cheese and walnuts

4.50در

15 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة

### كباب اضنه • Adana Kebab

كباب أضنه التركي المميز، يقدم مع البرغل  
والخضار المشوية بالاضافة الى اللبن

Adana Kebabs with it's special blend served with burgul  
yogurt and grilled vegetables.

9.50در

35 دقيقة



### كباب بالبادنجان • Eggplant Kebab

طبق تقليدي محضر من كرات الكفتة و لبادنجان و  
الطماطم المشوية، مغطى ب صلصة الطماطم مع الريحان

Circles of Kofta, eggplant, tomato and potatoes are  
brought together with a special made tomato sauce  
and a touch of fresh basil

9.50در

35 دقيقة



### كباب علي نازك • Ali Nazek Kebab

طبق من البادنجان المشوي المتبل  
مع صلصة الكريمة، مغطى بصلصة  
الطماطم و شربات من لحم الستيك المشوي

A layer of charcoal grilled eggplant masha a delicious  
white sauce then topped with beef slices then  
drizzled with tomato sauce and fresh yogurt

9.50در

35 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة



## الأسياخ المعلقة Al Daza Hamging Skewers

تشكيلة من أسياخ اللحم و الدجاج  
و الكفتة المشوية و المتبل بالكمز التركي  
تقدم مع الأرز التركي والخضار المشوية

A skewer of kebab, a skewer sheesh tavuk  
marinated with Trukish Pikmaz a skewer  
of tender lamb cubes with your choice  
of Burgul or orzo pilaf, grilled vegetables  
and flavored bread



14.00د

35 دقيقة



9.50د

35 دقيقة

## اسكندر كباب Eskandar Kebab

طبق تركي تقليدي مكون من لحم الدونر كباب الرقيق، تحتها طبقة من الخبز المحمص  
بالزبدة و صلصة الطماطم الطازجة

Traditional Turkish dish that is made of thinly sliced doner kebab know as (gyro) served on  
a bed of butter toasted croutons and drizzled with tomato sauce.

السعر شامل الضريبة والخدمة

## سلطة القيصر Saesar Salad

قطع صدر الدجاج المشوي و أوراق الخس الطازجة  
مع جبن البارميزان

Lettuce leaves with grilled chicken pieces  
and parmesan cheese

3.75د

15 دقيقة



## فتوش Fattoush Salad

طبق الفتوش التقليدي  
A traditional Fattoush salad

3.00د

15 دقيقة



## تبولة Tabbouli Salad

طبق التبولة التقليدي  
Savory Traditional Tabbouli Salad

3.00د

15 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة



7.50در

25 دقيقة

### مادو مانتى • Mado Manti

عجينة المانتى التركية المحشوة باللحم و المغطاة بصلصة الطماطم و اللبن

A delicate layer of dough filled with minced beef, covered with fresh homemade tomato sauce and yogurt sauce

### بيننا أرابياتا Penne Arabiata

طبق الباستا المحضرة بصلصة الطماطم و الفلفل الحار و الثوم مع جبن البارميزان

A plate of pasta cooked in home made tomato sauce hot chili, garlic, parmesan cheese and toasted bread

5.00در

25 دقيقة



### فيتوتشيني ألفريدو Fettuccini Alfredo

طبق المعكرونة المطهو بكمية الفطر وجبة البرمزان و صدر الدجاج الطازج مع خبز التوست المحمص

Freshly cooked pasta in cream with fresh mushroom parmesan cheese, chicken breast and toasted bread

5.00در

25 دقيقة



السعر شامل الضريبة والخدمة

