

## BYBLOS SUR MER SIGNATURES

### HUMMUS BIL KARAZ (N)

Chickpeas puree sweeten with Aleppo cherry and molasses salsa, pistachio

### AKHTABOUT (G) (D)

Octopus marinated with lime, garlic and coriander, zarachk

### KEBAB BILKARAZ (N)

Kafta mixed with Aleppo cherry, onion, tomato and pistachio

### KREYDES BIL ITHMALIYEH (G) (N)

Deep-fried rolled prawns in Ithmaliyeh dough, tahini harra sauce

### HALLOUMI W MOUHAMARAH (G) (D) (N)

Deep-fried Haloumi cheese with mouhamarah crust, apricot, quince and molasses dip

### SHAWARMA BIL BAKLAVA (G) (N) (D)

Chicken shawarma flavoured with pistachio, baked in baklava  
(For two persons)

### FATTEH ARAYESS BIL BAKLAWA (G) (N) (D)

Rolled arayess in baklava dough with yoghurt and pine nuts dip

### ARAYESS AJAMI (G) (N)

Garlic and pine nuts flavoured mince, eggplant and molasses

### KEBBEH BATATA KARAZIYEH (G) (N) NEW

Tradional potato kebbeh with cherry, minced meat and pine nuts

### HENDBEH W ZAAATAR TLAMEH (V) (G) (D) NEW

Hendbeh cooked with haloumi cheese and fresh thyme, baked in Lebanese tlameh

### KABAB BATENJAN (D) (G) NEW

Char-grilled lamb kofta flavored with eggplant, sauteed onion, capsicum and butter sauce

### KABAB BEL JEBEN (D) NEW

Char-grilled lamd minced flavored with halloumi and kashkaval cheese with pistachio

### MAFROUKEH ICE CREAM (N) (D) (G) NEW

Fried mafroukeh ice cream rolled with kunafa dough, cotton candy and pistachio

### MAAMOUL BEL JEBEN (N) (D) (G) ( FOR TWO PERSONS ) NEW

Mixed cheese flavored with semolina, blossom water and sugar powder

### BAKDASH ISH-EL-BELBOUL (N) (D) (G)

Arabic bakdash Ice cream with ithmaliyeh nest and pistachio

### WARBAT (G) (N) (D)

Baklava stuffed with halawa ice cream rolled in pistachio crust

### AWAYMAT BIDEBES KHAROUB (G) (D) (N)

Fried Lebanese dumpling, cinnamon and molasses, hazelnut, mistika ice-cream

### POIRE DANIEL (G) (D) (N)

Rice pudding "rizbilhaleeb", with amarena and pistachio



## SALADS

### MOUKARMACHAT (D) (V)

Vegetable crudités with labneh and mint dip

### KABISS (V)

Selection of homemade pickles

### TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

### FATOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad with sumac bread, walnuts and molasses

### HENDBEH MKELEYEH (V)

Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

### BALADEH (D) (V)

Lebanese mountain cheese, tomato and zaatar

### BAKLEH W ZAATAR (V)

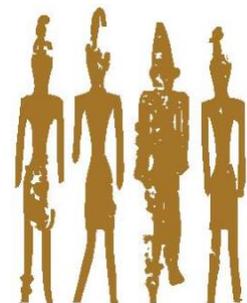
Watercress and fresh thyme salad, onion, tomato and sumac

### RAHEB (V)

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

### LAQTIN W CHAMANDAR (V)

Beetroot and pumpkin salad with rocca, tahini, sumac dressing



## COLD MEZZEH



### HOUMMUS (V)

Chickpea purée with tahini and olive oil

### MOUTABAL (V)

Char-grilled eggplant purée, pomegranate, tahini

### HALABI BIL CHATTA (G) (N) (V)

Chickpea purée, spicy tomato, pepper salsa and pine nuts

### AJAMI (N) (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

### ZEHLEWIYEH BIL BATRAKH

Byblos crispy mix of potato salad and “bottarga” (fish roe), olive oil and garlic dressing

### LABNEH PHOENICIAN (D) (V)

Mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil

### INNABIYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

### SALTAOUN WITH MAFROUKET TAJEN (G) (N)

Fried soft-shell crab with apricot, nuts, green chili, tahini and sesame

### CHANKLISH (D) (V)

Aged spicy cheese with parsley, onion and tomato

### BEZRE BIL LOZ (G) (N)

Whitebait fish with a spicy pepper and tomato salsa, almonds and pine nuts

### SABIDIJ W HENDBEH

Char-grilled baby squid, served with chicory and garlic

### LOUBIEH (V)

Cold bean and tomato stew

### BATRAKH W ZAATAR

“Bottarga” (fish roe) with garlic, olive oil and zaatar salad



## HOT MEZZEH



### LOBSTER KEBBEH (D) (G) (N)

Pistachio and saffron, zaatar labneh

### SELEE' W SULTAN (G)

Deep-fried red mullet, Swiss-chard and tahini

### SHAWARMA BIL KATAYEF (G)

Shawarma-flavoured spare ribs, tahini with onion and blushed tomato

### MWARADEH (G) (N)

Open kebbeh with minced meat, cherries and molasses

### KASBEH W ROUMAN (D)

Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses

### BATATA JABALIYEH (D) (V)

Coriander and green chili-flavoured fried potato

### MAJOUAA (N)

Baked kafta stuffed with pomegranate and eggplant, molasses and pistachio

### ASAFIR TIYYAN MTEFAYEH "5 NOS" (D)

Fried baby birds "sparrows", molasses, raisins and pomegranate

### MAKANEK (N)

Lamb sausage with oriental spices and lime

### SUJOK (N)

Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

### JWANEH (D)

Chicken wings, coriander, garlic and lime juice



### MOUAJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat" with avocado and zaatar labneh

### LAKTINE KEBBEH (G) (N) (V)

Pumpkin mince, vegetables tossed with pomegranate molasses

## GRILLS

### KRAYDES (G) (N)

Grilled prawns, mohammarah dip

### KHESHKHASH (G) (N)

Char-grilled lamb kebab with tomato and chili peppers

### MDAHABEH (D) (G) (N)

Char-grilled lamb kebab mixed with pine nuts, garlic and cucumber yoghurt

### KASTALETA (G)

Char-grilled lamb chops with zaatar, sumac and molasses dip

### ARAYESS MACHROUHA (G) (N)

Flavoured minced meat baked in Tlameh bread

### SHISH TAOUK (G)

Char-grilled chicken marinated in garlic

### SHISH KEBAB (G)

Char-grilled lamb tikka

### MSAHHAB (G)

Char-grilled boneless chicken in vine leaves

### MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops”

### BYBLOS EL BAHER (G)

Daily catch “Omani lobster, jumbo prawns, seabass, fried barracuda and Sultan Ibrahim”

(For two persons)



## NAYEH “TARTARE”



### KEBBEH NAYEH (G)

Raw lamb meat tartare, onion, burghul and basil

### HABRA NAYEH

Raw lamb meat tartare served with garlic dip and salsa

### TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh”

### MINI TABLIYEH (G) (N)

Your choice of two from the above Tabliyeh selection

## SOUP

### ADAS MAJROUCH (D) (N) (V)

Lentil soup, labneh cream and pistachio dukka

## FATTEH

### KRAYDES (D) (G) (N )

Grilled prawns topped with yoghurt and pine nuts

### FAWAREGH (D) (G) (N)

Lamb intestine stuffed with rice, chickpeas and meat, topped with yoghurt and pine nuts

### KEBAB (D) (G) (N)

Grilled kebab topped with yoghurt and pine nuts

### CHICKEN (D) (N) (G) NEW

Grilled shish tawouk, yoghurt and pine nuts



## DESSERT



### HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (N) (V)

Ashta cream, berries, mint and cashew nuts

### SFOUF (D) (G) (N) (V)

Orange and molasses sorbet with pink luqum and honey

### FIG FONDANT (D) (G) (V)

Giant chocolate fondant flavoured with fig marmalade, halawa, mouhalabiyah semifreddo

### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

### MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N)

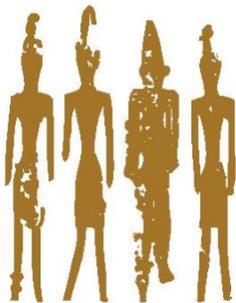
Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

### KUNAFI (D) (G) (V)

Cheese and semolina pudding with sugar syrup

### LEVANT FAWAKEH (V)

Seasonal sliced fresh fruits





# SET MENU 1



## SALADS & COLD MEZZEH

### MOUKARMACHAT (D) (V)

Vegetable crudités, labneh and mint dip

### FATTOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

### TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

### HUMMUS BIL CHATTA (V)

Chickpeas puree, spicy tomato and pepper salsa, pine nuts

### AJAMI (N) (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

### LABNEH PHOENICIAN (D) (V)

Mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil

### RAHEB (V)

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

### INNABEYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

### BEZRE BIL LOZ (G) (N)

Whitebait fish with a spicy pepper and tomato salsa, almonds and pine nuts

### LOUBIEH (V)

Cold bean and tomato stew

## NAYEH TARTARE

### TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, frakeh, kebbeh” ( For 6 persons )



## SET MENU 1



### HOT MEZZEH

#### HALLOUMI W MUHAMARA

Deep- fried hallomi cheese with mohamara crust, apricot and molasses dip

#### SHAWARMA BIL KATAYEF (G)

Shawarma-flavoured spare ribs, tahini with onion and blushed tomato

#### MAKANEK (N)

Lamb sausage with oriental spices and lime

#### KASBEH W ROUMAN (D)

Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses

#### BATATA JABALIYEH (D) (V)

Coriander and green chili-flavoured fried potato

### GRILLS

#### BYBLOS EL BAHER (S)

Daily catch “Omani Lobster, Jumbo Prawns, Seabass, Fried Barracuda, and Sultan Ibrahim”

#### MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops”

### DESSERT

#### HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (N) (V)

Ashta, berries, mint and cashew nuts

#### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

#### KUNAFI (N)

Cheese and semolina pudding, sugar syrup

#### MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N)

Cherry-flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

#### LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits, mint and lime sorbet



## SET MENU 2



### SALADS & COLD MEZZEH

#### FATTOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

#### TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

#### RAHEB (V)

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

#### HALABI BIL CHATTA (G) (N) (V)

Chickpea purée, spicy tomato and pepper salsa with pine nuts

#### AJAMI (N) (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

#### CHANKLISH (D) (V)

Aged spicy cheese, zaatar, parsley, onion and tomato

#### SABIDIJ W HENDBEH (S) (V)

Char-grilled baby squid, served with chicory and garlic

#### ZEHLEWIYEH BIL BATRAKH

Byblos crispy mix of potato salad and “bottarga” (fish roe), olive oil and garlic dressing

#### BEZRE BIL LOZ (G) (N)

Whitebait fish, spicy pepper and tomato salsa, almonds and pine nuts

### NAYEH TARTARE

#### TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, frakeh and kebbeh”

## SET MENU 2



### HOT MEZZEH

#### CHAWARMA BIL KATAYEF

Shawarma flavored Spareribs, Tahini, with onion and blushed tomato

#### KASBEH W ROUMAN (D)

Pan-fried chicken liver, pomegranate molasses

#### SUJOK (N)

Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

#### JWANEH (D)

Chicken wings, coriander, garlic and lime juice

#### MOUJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh

### GRILLS

#### MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta, arayes”

### DESSERT

#### HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (N) (V)

Ashta cream, berries, mint and cashew nuts

#### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

#### MOUHALABIYA BIL KARAZ (D)(N)

Cherry flavored milk pudding, ashta, berries and marshmallows

#### KUNAFI (D) (G)(V)

Cheese and semolina pudding, sugar syrup

#### LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits, mint and lime sorbet



## SET MENU 3



### SALADS & COLD MEZZEH

#### TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

#### FATOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

#### RAHEB (V)

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

#### HOUMMUS (V)

Chickpea purée with tahini and olive oil

#### MOUTABAL (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

#### HENDBEH MKELEYEH (V)

Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

#### INNABIYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

### KIBBEH NAYEH

#### KIBBEH NAYEH (G)

Raw lamb meat tartare with onion, burghul and basil



## SET MENU 3



### HOT MEZZEH

#### MAKANEK

Beef sausage, oriental spices, lime

#### BATATA JABALIYEH (D) (V)

Coriander and green chili-flavoured fried potato

#### SUJOK (N)

Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

#### JAWANEH (D)

Chicken wings, coriander, garlic and lime juice

#### MOUJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh

### GRILLS

#### MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta,”

### DESSERTS

#### HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (N) (V)

Ashta cream, berries, mint and cashew nuts

#### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

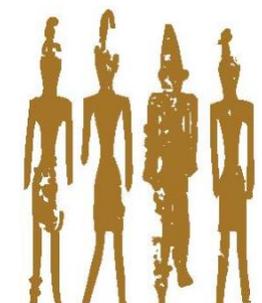
Bread ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

#### MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N)

Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

#### LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits, mint and lime sorbet



## SET MENU 4

### SALADS & COLD MEZZEH

#### FATOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

#### LOUBIEH (V)

Cold bean and tomato stew

#### HOUMMUS (V)

Chickpea purée with tahini and olive oil

#### AJAMI (N) (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

#### INNABIYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

#### LAQTIN W CHAMANDAR (V)

Beetroot and pumpkin salad with rocca, tahini, sumac dressing

#### ZEHLEWIYEH (V)

Potato salad, olive oil and garlic dressing, Byblos crispy mix



### HABRA NAYEH

#### KIBBEH NAYEH (N)

Raw lamb meat tartare with garlic paste and pistachio

# SET MENU 4

## HOT MEZZEH

### BATATA JABALIYEH (D) (V)

Coriander and green chili-flavoured fried potato

### SUJOK (N)

Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

### MOUJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh

### KASBEH W ROUMAN (D)

Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses

## MAIN COURSE

### DISH OF THE DAY

## DESSERTS

### HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (N) (V)

Ashta cream, berries, mint and cashew nuts

### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

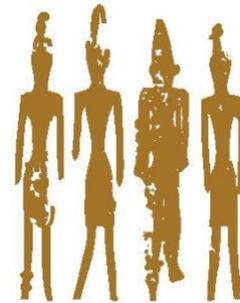
Bread ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

### MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N)

Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

### LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits, mint and lime sorbet



# FRIDAY BRUNCH

## SALADS & COLD MEZZEH

### NAYEH TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, frakeh and kebbeh”

### FATOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

### TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

### HUMMUS BIL CHATTA (V)

Chickpea purée, spicy tomato and pepper salsa with pine nuts

### AJAMI (N) (V)

Eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

### LABNEH PHOENICIAN (D) (V)

Mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil

### INNABEYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

### HENDBEH MKELEYEH (V)

Olive oil sauteed chicory, onion and garlic

### ZEHLEWIYEH (V)

Potato salad, olive oil and garlic dressing, Byblos crispy mix

## HOT MEZZEH

### FATTEH EGGPLANT (D) (N)

Fried pieces of eggplant topped with yoghurt and pine nuts

### BATATA JABALIYEH (D) (V)

Coriander and green chili-flavoured fried potato

### SUJOK (N)

Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

### JAWANEH (D)

Chicken wings, coriander, garlic and lime juice

### MOUAJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh



## GRILLS

### MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta,”

## DISH OF THE DAY

## DESSERTS

### AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

### KUNAFI (D) (G) (V)

Cheese and semolina pudding with sugar syrup

### POIRE DANIEL (D) (N)

“Rice pudding rizbilhaleeb”, almond, pistachio with amarena cherry

### LEVANT FAWAKEH (V)

Seasonal sliced fresh fruits



## أطباق بيبيلوس البحر المتميزة



حمص بالكرز (م)

حمص محلى مع صلصة الكرز و الفستق

أخطبوط (غ) (أ)

الأخطبوط المنقوع مع اليم، الثوم والكزبرة

كباب بالكرز (م)

كفتة مع حب الكرز، البصل، الطماطم و الفستق

قريديس بالعثملية (غ) (م)

قريديس مقلي ملفوف بالعثملية مع تغميسة الطحينة الحارة

حلوم و محمرة (غ) (أ) (م)

جينة الحلوم مقالية مع محمرة، مشمش، سفرجل وصلصة الرمان

شاورما بالبقالوة (غ) (م) (أ)

شاورما الدجاج المتبل، محشية بعجينة البقالوة و الفستق الحلبي

(الشخصين)

فتة العرايس بالبقالوة (غ) (م) (أ)

عجينة البقالوة محشية بلحمة العرايس مع اللبن و الصنوبر

عرايس عجمية (غ) (م)

عرايس لحمة محشية بالبادنجان و دبس الرمان و الصنوبر

كبة بطاطا كرزية (م، أ، غ) **جديد**

كبة البطاطا التقليدية مع لحمة، الكرز و الصنوبر

طالمة الهندية مع الزعتر (ن، أ، غ) **جديد**

هندبة مقالية مع الزعتر الأخضر و جينة الحلوم مخبوزة بالفرن مع عجينة الطالمة

كباب باذنجان ( أ، غ ) **جديد**

كباب بالبادنجان مع صلصة الفلفل و الطماطم بالزبدة

كباب بالجبن ( أ ) **جديد**

كباب مشوي بالفستق مع جينة الحلوم و القشقوان

مفروكة أيس كريم (م، أ، غ) **جديد**

عجينة الكنافة محشوة بالمفروكة مع أليس كريم و الفستق

معمول بالجبن (م، أ، غ) ( لشخصين ) **جديد**

معمول السميد بالجبن مع نكهة ماء الزهر

بكداش عش البلبيل (م، أ، غ)

أيس كريم بكداش العربية مع العثملية و الفستق

وربات (غ) (م) (أ)

بقالوة محشية بحالوة أليس كريم مغطاة بالفستق الحلبي

عوامات بدبس الخروب (غ) (أ) (م)

عوامة مع القرفة، دبس الرمان، البندق، أيس كريم ميستيكا

إجاص دانيال (غ) (أ) (م)

رز بحليب مع المكسرات و العسل



# برنش يوم الجمعة

## المازات الساخنة

فتة الباذنجان (م) (غ)

فتة الباذنجان مع اللبن و الصنوبر و الخبز المقلي

بطاطا جبلية (ن) (أ)

بطاطا حرة مع الكزبرة و الفلفل الأخضر الحار

سجق (م)

لحم غنم مفروم مع البندورة و البصل مع الصلصة الحارة

جوانح (أ)

جوانح دجاج بالكزبرة و الثوم و عصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م)

معجنات مشكلة: كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقايات بالجبنة تقدم مع صلصة

الفوكادو مع الزعتر و اللبنة

## المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف و الكفتة المشوية

الطبق اليومي

## الحلويات

عيش السرايا (م) (غ) (أ) (ن)

يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

كنافة (غ) (أ)

كنافة الجبن مع القطر

إجاص دانيال (غ) (أ) (م)

رز بحليب مع المكسرات و العسل

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة تقدم مع سوربيه الليمون و النعناع

# برنش يوم الجمعة

## السلطات و المازات الباردة

### فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

### تبولة (ن) (غ)

بقونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

### حلي بالشطة (ن) (م) (غ)

حمص متبل بالطحينة و الصلصة الحارة

### متبل عجمي (ن) (م)

باننجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باننجان مقلي مع الصنوبر و الجوز و دبس الرمان

### اللبنة الفينيقية (ن) (أ)

لبنة مع البندورة و الزيتون و البصل الأخضر و الزعتر

### عنايبية (ن)

ورق عنب محشي بالخضار الناعمة و الأرز و دبس الرمان

### هندبة (ن)

هندبة مقالة مع زيت الزيتون و الثوم

### زحالوية بالبطرخ

بطاطا مهروسة مع البطرخ و زيت الزيتون و الزيتون الأسود

## النية

### طبلية (م) (غ)

تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فراكة، كبة)

## قائمة الطعام المحددة 4

### المآزات الساخنة

سجق (م)

لحم غنم مفروم مع البندورة و البصل مع الصلصة الحارة

بطاطا جبليّة (ن) (أ)

بطاطا حرة مع الكزبرة و الفلفل الأخضر الحار

معجنات (غ) (أ) (م)

معجنات مشكلة: كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقائق بالجبنة تقدم مع صلصة

الفوكادو مع الزعتر و اللبنة

قصابة و رمان (أ)

كبد الدجاج مقلي و مطفي بدبس الرمان

### الطبق الرئيسي

الطبق اليومي

### الحلويات

حالوة الجبن و العسل (م) (أ) (ن)

قشطة مع التوت البري و العسل

مهلبية بالكرز (أ) (م) (غ)

مهلبية بالكرز مع القشطة و التوت

عيش السرايا (م) (غ) (أ) (ن)

يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة تقدم مع سورييه الليمون و النعناع

نباتي: ( / غلوتين: ( غ / مكسرات: ( م / مشتقات اللبان: ( أ )  
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى نحن نتفهم المخاطر لذوي

الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم أأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

## قائمة الطعام المحددة 4

### السلطات و المازات الباردة

#### فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

#### لوبياء (ن)

لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم والبندورة

#### حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة و زيت الزيتون

#### متبل عجمي (ن) (م)

باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي مع الصنوبر و الجوز و دبس الرمان

#### عنايبية (ن)

ورق عنب محشي بالخضار الناعمة و ألرز و دبس الرمان

#### زحالوية بالبطرخ

بطاطا مهروسة مع البطرخ و زيت الزيتون و الزيتون السود

#### لقطين و شمندر (ن)

متبل اللقطين المشوي مع الروكا و سلطة الشمندر

### النية

#### هبرة نية (غ)

لحم غنم طازج يقدم مع كريمة الثوم و الفستق

## قائمة الطعام المحددة ٣

### المازات الساخنة

#### مقانق (م)

مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمان

#### بطاطا جبلية (ن) (أ)

بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار

#### سجق (م)

لحم غنم مفروم مع البندورة و البصل مع الصلصة الحارة

#### جوانح (أ)

جوانح دجاج بالكزبرة و الثوم و عصير الحامض

#### معجنات (غ) (أ) (م)

معجنات مشكلة: كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقائق بالجينة تقدم مع صلصة

الفوكادو مع الزعتر واللبننة

### المشاوي

#### مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف و الكفتة المشوية

### الحلويات

#### حالة الجبن و العسل (م) (أ) (ن)

قشطة مع التوت البري و العسل

#### عيش السرايا (م) (غ) (أ) (ن)

يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

#### مهلبية بالكرز (أ) (م) (غ)

مهلبية بالكرز مع القشطة و التوت

#### تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة تقدم مع سوربيه الليمون و النعناع



## قائمة الطعام المحددة ٣

### السلطات و المازات الباردة



#### تبولة (ن) (غ)

بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

#### فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

#### راهب (ن)

بادنجان مشوي مع الخضار و خل التفاح

#### حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة و زيت الزيتون

#### متبل (ن)

بادنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

#### هندبة (ن)

هندبة مقالة مع زيت الزيتون و الثوم

#### عنايية (ن)

ورق عنب محشي بالخضار الناعمة و الأرز و دبس الرمان

### النية

#### كبة نية (غ)

لحم غنم مع نعناع و بصل,حبق, برغل



## قائمة الطعام المحددة 2

### المازات الساخنة



شاورما بالقطايف (غ)

ضلع لحم الغنم مع الطحينية و البصل و البقدونس تقدم بخبز القطايف

قصبة و رمان ( أ )

كبد الدجاج مقلي و مطفى بدبس الرمان

سجق (م)

لحم غنم مفروم مع البندورة و البصل مع الصلصة الحارة

جوانح ( أ )

جوانح دجاج بالكزبرة و الثوم و عصير الحامض

معجنات (غ) ( أ ) (م)

معجنات مشكلة، كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقائق بالجبنة تقدم مع صلصة الفوكادو

مع الزعتر واللبننة

### المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة و ريش الغنم المشوية

عرايس مشروحة (غ) (م)

عرايس كفتة مقدمة على خبز الطالمي

### الحلويات

حالوة الجبن و العسل (م) ( أ ) (ن)

قشطة مع التوت البري و العسل

عيش السرايا (م) (غ) ( أ ) (ن)

يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

موشحة التفاح (م) (غ) ( أ ) (ن)

عثلية بالقشطة مع مربى التفاح

كنافة (غ) ( أ )

كنافة الجبن مع القطر

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة تقدم مع سوربيه الليمون و النعناع



## قائمة الطعام المحددة 2

### السلطات و المازات الباردة



فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

تبولة (ن) (غ)

بقونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

راهب (ن)

بادنجان مشوي مع الخضار و خل التفاح

حلي بالشطة (ن) (م) (غ)

حمص متبل بالطحينة و الصلصة الحارة

متبل عجمي (ن) (م)

بادنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع بادنجان مقلي مع الصنوبر و الجوز و دبس الرمان

شكليش (ن) (أ)

شكليش يقدم مع البقدونس، البصل و البندورة المشوية

صبيدج بالهندبة (ن) (ث)

الخبار المشوي مقدم مع الهندبة و الثوم

زحالوية بالبطرخ

بطاطا مهروسة مع البطرخ و زيت الزيتون و الزيتون السود

بزري باللوز (م) (غ)

سمك ابيض صغير «سردين» بزري» مقلي مع الصلصة الحارة و اللوز

### النية

طبلية (م) (غ)

تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هيرة، فتيلة، فراكة، كبة)



# قائمة الطعام المحددة 1

## المازات الساخنة

حلوم و محمرة (غ) (أ) (م)

جينة الحلوم مقلية مع محمرة، مشمش، سفرجل و صلصة الرمان

شاورما بالقطايف (غ) (ن)

ضلع لحم الغنم مع الطحينة و البصل و البقدونس تقدم بخبز القطايف

مقانق (ن)

مقانق غنم مع البهارات المشكلة مطفاية بدبس الرمان

قصبية و رمان ( أ )

كبد الدجاج مقلي و مطفى بدبس الرمان

بطاطا جبلية ( أ ) (ن)

بطاطا حرة مع الكزبرة و الفلفل الأخضر الحار



## المشاوي

بيبلوس البحر «لشخصين» (غ) (م)

كركد عماني، قريديس، سمك اللقز، سلطان ابراهيم و البراكودا المقلية

مشاوي مشكلة (غ) (ن)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة و ريش الغنم المشوية, عرايس

## الحلويات

حالوة الجبن و العسل (م) ( أ ) (ن)

قشطة مع التوت البري و العسل

عيش السرايا (م) (غ) ( أ ) (ن)

يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

كنافة (غ) ( أ )

كنافة الجبن مع القطر

مهلبية بالكرز ( أ ) (م) (غ)

مهلبية بالكرز مع القشطة و التوت

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة تقدم مع سورييه الليمون و النعناع



# قائمة الطعام المحددة 1

## السلطات و المازات الباردة

مقرمشات (ن) (أ)  
تشكيلية خضار تقدم مع اللبنة و النعناع

فتوش (ن) (م) (غ)  
سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

تبولة (ن) (غ)  
بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

راهب (ن)  
بادنجان مشوي مع الخضار و خل التفاح

حليبي بالشطة (ن) (م) (غ)  
حمص متبل بالطحينة و الصلصة الحارة

متبل عجمي (ن) (م)  
بادنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع بادنجان مقلي مع الصنوبر و الجوز و دبس الرمان

اللبنة الفينيقية (ن) (أ)  
لبنة مع البندورة و الزيتون و البصل الأخضر و الزعتر

عنايبية (ن)  
ورق عنب محشي بالخضار الناعمة و الأرز و دبس الرمان

لوبياء (ن)  
لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم و البندورة

بزري باللوز (م) (غ)  
سمك ابيض صغير «سردين بزري» مقلي مع الصلصة الحارة و اللوز

## النية

طبلية (م) (غ)  
تشكيلية من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فتيلة، فراكة، كبة)





## التحلية



حالوة الجبن و العسل ( أ ) ( ن ) ( م )  
قشطة مع التوت البري و العسل و الكاجو

سفوف ( أ ) ( ن ) ( م ) ( غ )  
كيك بنكهة البرتقال مع الرمان و العسل، راحة زهرية

فوندون التين ( أ ) ( ن ) ( غ )  
شوكوال ساخن مع التين المجفف و بوظة المهلبية

عيش السرايا ( أ ) ( ن ) ( م ) ( غ )  
خبز بطعم ماء الزهر يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل و مكسرات

مهلبية بالكرز ( أ ) ( م ) ( غ )  
مهلبية بالكرز مع القشطة و التوت و حلوى المارش ملو

كنافة ( أ ) ( ن ) ( غ )

كنافة الجبن مع القطر

تشكيلة فواكه ( ن )

تشكيلة موسمية من الفواكه الطازجة





## النية

### كبة نية (غ)

لحم غنم مع نعناع و بصل, حبق, برغل

هبرة نية

لحم غنم طازج يقدم مع كريمة الثوم

### طبليية م ( ) غ

تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة, هبرة, فتيلة, فراكة, كبة)

### طبليية صغيرة م ( ) غ

إختيار نوعين من لحم الغنم النيئ



## الشوربة

### شوربة العدس (م) (ن)

شوربة العدس التقليدية مع دقة الفستق و الكمون

## الفتة

### روبيان م ( ) غ

فتة الروبيان مع اللبن و الصنوبر و الخبز المقلي

### فوارغ م ( ) أ ( ) غ

فتة الفوارغ محشية باللحمة و الأرز و الحمص مع اللبن و الصنوبر و الخبز المقلي

### كباب م ( ) أ ( ) غ

فتة الكباب المشوي مع اللبن و الصنوبر و الخبز المقلي

### دجاج م ( ) أ ( ) غ

فتة الكباب المشوي مع اللبن و الصنوبر و الخبز المقلي

## المشاوي

القريديس (م) (غ)

قريديس مشوي مع الزعتر الأخضر و إكليل الجبل

الحشخاش (م) (غ)

كباب لحم غنم مشوي على الفحم يقدم مع الطماطم و الفلفل الحار

مدهبة (غ) (أ)

لحم غنم مشوي مع الصنوبر و الثوم يقدم مع اللبن بالنعناع

كستا لثة

ريش غنم مشوية مع الزعتر الأخضر و إكليل الجبل يقدم مع صلصة الرمان

عرايس مشروحة (م) (غ)

عرايس كفتة مقدمة على خبز الطالمي

شيش طاووق (غ)

قطع صدر الدجاج متبل بالثوم و الحامض مشوية

شيش كباب (غ)

لحمة غنم شقف مشوية

مسحب (غ) (ن)

دجاج مسحب ملفوف بورق العنب و مشوي

مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، كفتة و ريش غنم مشوية

بيبلوس البحر «لشخصين» (غ)

كركند عماني، قريديس، سمك اللقز، سلطان ابراهيم و البراكودا المقلية



## الميزات الساخنة

كبة الكركند م ( غ ) أ )

كبة محشية بالكركند والسنوبر و الزعفران تقدم مع صلصة اللبنة و الزعتر

سلق و سلطان غ )

ابراهيم مقلي

ضلع السلق المسلوق مع الصلصة الطرابلسية و سمك السلطان

شاورما بالقطايف غ )

ضلع لحم الغنم مع الطحينة و البصل و البقدونس تقدم بخبز القطايف

موردة م ( غ )

كبة لحم مفروم مفتوحة تقدم مع الكرز و دبس الرمان

قصبية و رمان أ )

كبة الدجاج مقلية و مطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية ن ( ) أ )

بطاطا حرة مع الكزبرة و الفلفل الأخضر الحار

معجوقة م )

كفتة محشية مع الباذنجان و السنوبر و الجوز و دبس الرمان

عصافير تيان مطفاية 5 حبات ( ) أ )

عصافير تيان مقلية و مطفاية بدبس الرمان

مقانع م )

مقانع غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمان

سجق م )

لحم غنم مفروم مع البندورة و البصل مع الصلصة الحارة

جوانح أ )

جوانح دجاج بالكزبرة و الثوم و عصير الحامض

معجنات غ ( ) أ ) م )

معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقايات بالجينة تقدم

مع صلصة الفوكادو مع الزعتر و اللبنة

كبة لقطين غ ( ) م ( خ )

لقطين و خضار مع دبس الرمان



## المازات الباردة

### حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة و زيت الزيتون

### متبل (ن)

بادنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

### حلي بالشطة (ن) (م) (غ)

حمص متبل بالطحينة و الصلصة الحارة و الصنوبر

### متبل عجمي (ن) (م)

بادنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع بادنجان مقلي مع

الصنوبر و الجوز و دبس الرمان

### زحالوية بالبطرخ

بطاطا مهروسة مع الثوم و تنبيلة ببيلوس تقدم مع البطرخ

### اللبنة الفينيقية (ن) (أ)

لبنة مع البندورة و الزيتون و البصل الخضر و الزعتر

### عنابية (ن)

ورق عنب محشي بالخضار الناعمة و الأرز و دبس الرمان

### مفروكة الطاجن بالسلطعون (م) (غ)

صغير السلطعون المقلي يقدم مع مفروكة الطاجن المكونة من الطحينة،

عصير الحامض، المشمش، الصنوبر و الفستق الحلي

### شنكليش (ن) (أ)

شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل و البندورة المشوية

### بزري باللوز (م) (غ)

سمك ابيض صغير «سردين بزري» مقلي مع الصلصلة الحارة و اللوز

### صبيدج بالهندبة

الحبار المشوي مقدم مع الهندبة و الثوم

### لوبياء (ن)

لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم و البندورة

### بطرخ مع الزعتر

بطرخ مع الزعتر الخضر و الثوم و زيت الزيتون



## السلطات



مقرمشات (ن) (أ)

تشكيلة خضار تقدم مع اللبنة و النعناع

كبيس (ن)

تشكيلة من المخاللات البيئية

تبولة (ن) (غ)

بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز و دبس الرمان

هندبة (ن)

هندبة مقالة مع زيت الزيتون و الثوم و البصل

بلدية (ن) (أ)

جبنة لبنانية جبيلية مع البندورة و الزعتر

بقلة و زعتر (ن)

سلطة الزعتر و البقلة مع البصل و البندورة و السماق

راهب (ن)

بادنجان مشوي مع الخضار و خل التفاح

لقطين و شمندر (ن)

متبل اللقطين المشوي مع الروكا و سلطة الشمندر

