




Certificate of Excellence
2013 - 2014
2016 - 2018
2019


Winner
TOP
CHOICE


International Hotel & Restaurant
Quality Award (Madrid-Spain) 2014



 lebaneseumkhalil

 lebaneseumkhalil

 Lebanese House
Um Khalil Restaurant

S I N C E

1977

**UM KHALIL'S REAL STORY
JERASH**

Food is the world's unified culture and language. The Lebanese Um Khalil was established in 1977 in the historical city , Jerash, which is 40KM north of Amman. It was founded by a Lebanese woman, Antoinette Ramy, she was known as "Um Khalil" to the Jordanian people.

Jerash is internationally acknowledged as one of the best preserved province cities of the Roman Empire, tourist come from all over the world to see its monuments. The Lebanese Um Khalil is located near the monuments. It is one of the oldest restaurants in Jordan. Its location has grabbed the attention of local and international families that it even became a tradition to regularly visit the restaurant especially during holidays and weekends.

The Lebanese Um Khalil is specialized in Lebanese cuisine. It offers a wide range of delicacies accompanied with exceptional Lebanese service and Arab hospitality. The restaurant has attracted eminent, famous and historical figures from all over the world such as his majesty King Hussein, King of Jordan and Nelson Mandela, the president of the Republic of South Africa.

We also hosted his Majesty King Abdulla and his wife, her Majesty Queen Rania of Jordan, her Majesty queen of Holland, MR. Kofi Annan, MR. Bean and many more.

We are very proud to have the honor of hosting over 8,000,000 visitors in our restaurant from all over the world. We are honored that our brand Lebanese Um Khalil is a registered in all over the world and ready for expansion in five continents by 2022.

” الطعام ثقافتنا ونحن نجعل منه
ذكري لا تنسى ”

“ *FOOD IS OUR CULTURE, AND WE
MAKE IT MEMORABLE.* ”

- Antoinette Ramy

انتوينيت راميا

1922 - 2000

GUESTS LIST



**HIS MAJESTY KING
ABDULLAH AND HER
MAJESTY QUEEN RANIA**

**THE LATE KING HUSSEIN
AND HER MAJESTY
QUEEN NOUR**

**PRINCE ALI BIN
AL HUSSEIN**

CARDINAL SFEIR
Former Maronite
Patriarchate

NELSON MANDELA
Former President of
South Africa

**MAHA CHAKRI
SIRINDHORN**
Princess of Thailand

KURT WALDHEIM
Former Secretary-
General of the United
Nations

**ALEKSANDER
KWASNIEWSKI**
Former President of
the Republic of Poland

**VALÉRY GISCARD
DESTAING**
Former President
of France

TERJE RØD-LARSEN
Norwegian Diplomat

DANLO TURK
President of the
Republic of Slovenia

AYAD ALLAWI
Former Vice President
of Iraq

**BOUTROS
BOUTROS-GHALI**
Former Secretary-
General of the UN

CATHERINE ASHTON
Former Vice President
of the European
Commission

**AHMED ASMAT
ABDEL-MEGUID**
Former Secretary-
General of the Arab
League

AHMED BEN BELLA
Former Prime Minister
of Algeria

CARLOS GHOSN
Former Chairman
CEO of Renault and
Nissan

DAVID HALE
United States
Diplomat

MARC GARNEAU
Minister of Transport
in the Government of
Canada

JOSETTE SHEERAN
Former CEO of World
Program

**AMERICAN
CONGRESS COMMITTEE**

KOFI ANNAN
General of UN

**PRINCESS BASMA
BINT TALAL**

BAHAA RAFIQ HARIRI

**JORDANIAN MINISTER
OF HEALTH**

**JORDANIAN MINISTER
OF CULTURE**

**MINISTER OF CULTURE
OF UKRAINE**

**MOHAMMAD BIN
SALMAN AL SAUD**
Crown Prince of Saudi
Arabia

NASSER JUDEH
Former Minister of
Foreign Affairs

HUSSEIN MAJALI
Former Jordan's
Interior Minister

NAJWA KARAM
Lebanese Singer

LATIFA AL-TUNISIYA
Singer

WALEED TAWFIQ
Lebanese Singer

MELHEM BARAKAT
Lebanese Singer

RAGHEB ALAMA
Lebanese Singer

ROMEO LAHOUD
Lebanese Composer

RICHARD GEAR
Actor

MR. BEAN
Actor

DUREID LAHHAM
Actor





OUR MENU ITEMS MAY CONTAIN OR COME IN CONTACT WITH MILK, YOGURT, EGGS, WHEAT, SOY, SHELLFISH, FISH, PEANUTS, TREE NUTS GLUTEN, SO IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY DISHES OR FOOD TYPES PLEASE TELL THE FLOOR MANAGER.

PLEASE BE AWARE THAT SOME PEOPLE MAY EXPERIENCE ALLERGIC REACTIONS AFTER EATING RAW FISH OR MEAT.

KINDLY ASK THE MANAGER

إن بعض الأصناف فيه قائمة الطعام لدينا قد تحتوي على بعض مشتقات الحليب، الألبان، البيض، الصويا، الأسماك، والمكسرات والغلوتين، لذلك الرجاء إبلاغ مدير الصالة في حال كان لديكم حساسية تجاه أي نوع منها.

يرجى الإنتباه كذلك أن بعض الأشخاص ممكن أن يتعرضوا إلى التحسس بعد تناول اللحوم والأسماك التي تقدم نية.

يرجى الإستفسار من المدير.

الشوربات SOUPS



VEGETABLES SOUP

Zucchini, Potato, Carrot

شورية خضار

3.50

كوسا، بطاطا، جزر

LENTIL SOUP

Lentil and Rice grinded

شورية عدس

3.50

العدس والأرز المطحون

SOUP OF THE DAY

Chef's choice of soup

شورية اليوم

3.50

شورية من اختيار الشيف



السلطات SALADS



++ FRESH VEGETABLES PLATTER

A selection of Fresh Vegetables

جاط خضرة مشكل

5.50

تشكيلة من الخضار الطازجة

+ FATTOUSH

Mixed Salad with Fried Bread Seasoned with Summak, Lemon Juice and Olive Oil

فتوش

4.25

سلطة الخضار الطازجة مع الخبز المقرمش وصلصة البسملك مع دبس الرمان وزيت الزيتون

++ SEASONAL SALAD

Seasonal Vegetables Salad

سلطة الموسم

3.75

سلطة خضار الموسم

++ POTATO SALAD

Boiled Potato Cubes mixed with Garlic, Parsley and Olive Oil

سلطة بطاطا

3.75

سلطة البطاطا مع البقدونس مخلوطة بصلصة الثوم وزيت الزيتون

++ ROCCA SALAD WITH ORANGE AND BEETROOT

Rocca, Sliced Onion, Orange, Beetroot with Lemon Dressing

سلطة الجرجير مع البرتقال والشمندر

4.95

جرجير، شرائح البصل، برتقال، شمندر مع صلصة الحامض وزيت الزيتون

++ BAKDOUNSIH

Tahina Sauce and Lemon Juice with chopped Parsley and Olive Oil

بقدونسية

3.95

صلصة الطحينة والليمون مع البقدونس المفروم وزيت الزيتون

++ AVOCADO SALAD (SEASONAL)

Avocado, Fresh Mushroom, Lettuce, Green Capsicum, Mixed with Lemon and Olive Oil Dressing

سلطة افوكادو (موسمية)

7.95

افوكادو، فطر طازج، خس، فلفل حلو مع صلصة الريحان الطازج

++ VEGETABLE PLATES CUT

Mixed Vegetables cut

صحن خضار مقطّع

3.00

خضار مشكل مقطّع

+ TABBOULEH

Finely chopped Parsley, Tomatoes, Onions, Mint and Bulgar with Lemon Juice and Olive Oil

تبولة

4.25

بقدونس، بندورة، بصل مع صلصة الحامض وزيت الزيتون

++ ROCCA SALAD

Rocca Salad with Onion and Lemon Dressing

جرجير

3.75

سلطة الجرجير مع البصل المخلوطة بصلصة الليمون

++ ARTICHOKE SALAD

Artichoke, Sweet Corn, Lettuce, Lemon Garlic Dressing

سلطة ارضية شوكة

5.95

سلطة الذرة والخس و الارضي شوي مع صلصة الزعتر الطازجة

++ BEETROOT SALAD

Sliced Beetroot, Onion with Vinegar and Olive Oil Dressing

سلطة شمندر

3.95

شرائح الشمندر والبصل مع صلصة الخل وزيت الزيتون

++ HOSSON SALAD

Salad of Diced Tomato and Onion with Olive Oil and Lemon Dressing

سلطة الحصن

3.95

سلطة البندورة والبصل مع زيت الزيتون والحامض

+ CRAB SALAD

Lettuce, Fresh Mushroom, Sweet Corn, Palmito and Mayo Mustard Dressing

سلطة سلطعون

7.50

الخس، الفطر الطازج، الذرة، بالميتو وصلصة المايونيز والخردل

++ FETTA CHEESE & VEGETABLES SALAD

Feta Cheese, Sliced Olives, Tomato, Cucumber, Green Chilli, Onion, with Lemon and Olive Oil Dressing

سلطة الفيتا

5.75

جبنة الفيتا، زيتون، بندورة، خيار، فلفل حلو، بصل مع صلصة الحامض وزيت الزيتون

++ MIXED GREENS SALAD

Portulaca Oleracea, Zaatar, Rocca, Onion, Tomato Slices

سلطة الاعشاب

3.75

بقلة، زعتر، جرجير، بصل، شرائح البندورة



المزات الباردة

COLD MEZZAS



✦✦ HOMOS

Blended Chickpeas mixed with Tahina and Lemon

حمص
3.70 حمص بالطحينة

✦✦ HOMOS UMKHALIL

Homos mixed with Hazelnut, Sesame Seeds and Sumaq

حمص ام خليل
4.50 حمص بالطحينة مع البندق والسماق والسمسمر

✦✦ MOTABBAL WITH DEBS REMAN

Motabbal topped with Pomegranate Molasses

متبل مع دبس الرمان
3.75 الباذنجان المطحون مع دبس الرمان

✦✦ RAHEB

Roasted Eggplant, green Capsicum, Tomato, Onion, Lemon Juice and Olive Oil Dressing

راهب
3.65 الباذنجان المشوي، فلفل حلو، بندورة، بصل، عصير الليمون وزيت الزيتون

✦✦ LABNEH JERASHIEH

Our Traditional Strained Yogurt

لبنة جرشية
3.65 لبنة بلدية

✦✦ GOAT LABNEH

Strained Goat Yogurt served with Olive Oil

لبنة ماعز مكبوسة بالزيت
4.50 لبنة الماعز البلدية المكبوسة بزيت الزيتون

✦✦ LABAN BIL KHIAR

Fresh Yogurt mixed with Chopped Cucumber and Mint

لبن بالخيار
3.50 لبن مع الخيار والنعناع

✦✦ HOMOS BEIRUTI

Homos mixed with Parsley

حمص بيروتي
3.55 حمص بالطحينة مع البقدونس المفروم

✦ HINDBEH (SEASONAL)

Chopped Chicory sauteed with Onion, Garlic and Lemon

هندبة (موسمية)
3.50 هندبة مقلاة مع الثوم والحمض والبصل المقلي

✦✦ MOTABBAL

Roasted Eggplant mashed and mixed with Lemon and Tahina Sauce

متبل
3.70 متبل باذنجان مع الطحينة والحمض

✦✦ SHANKLISH

Shanklish, Green Capsicum, Onion, Tomato and Olive Oil

شנקليش
5.25 شנקليش، فلفل حلو، بصل، بندورة وزيت الزيتون

✦✦ LABNEH WITH WALNUTS

Traditional Labneh Mixed with Bulgar topped with Walnuts

كشكة
3.65 لبنة بلدية مع البرغل والجوز المطحون

✦✦ LABNEH WITH GARLIC

Traditional Labneh mixed with Garlic and Mint

لبنة بالثوم
3.65 لبنة بلدية مع الثوم والنعنع

✦✦ VINE LEAVES

Rolled Vine Leaves stuffed with Rice, Tomato, Onion, Parsley, cooked in Lemon and Olive Oil Sauce

ورق عنب
3.75 ورق العنب محشي بالارز، بندورة، بصل، بقدونس، مطبوخة بصلصة الليمون وزيت الزيتون



المزات الباردة COLD MEZZAS

++ TAGINE

Cooked Onion in Tahina Sauce, Lemon and Olive Oil

طاجن

4.25 البصل المطبوخ مع صلصة الطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون

++ MOUHAMARA

Cooked Onion and Red Capsicum, mixed with Red Chilly Paste and Bread Crumbs

محمرة

3.75 البصل والفلفل المطبوخ، المخلوط بالشطة الحارة والجوز والكعك المطحون

+ FISH TAGINE

Tagine Sauce with fried Hamour Fish

طاجن بالسمك

5.45 صلصة الطاجن مع سمك الهامور المقلي

+++ MAKDOUS WITH WALNUTS

Pickled Eggplant stuffed with Walnuts and Garlic covered with Olive Oil

مكدوس بالزيت والجوز

3.50 الباذنجان المكبوس بالفلفل الحار والجوز وزيت الزيتون

+ BORGHOL BI BANADOURA

Cooked Bulgar with Onion, Tomato, and Olive Oil

برغل مع بندورة

3.25 برغل مطبوخ مع البصل والبندورة وزيت الزيتون

+ MOUJADRA

Cooked Lentil with Rice, Onion, and Olive Oil

مجدرة

3.25 عدس مطبوخ مع الارز والبصل وزيت الزيتون

++ TOMATO WITH GARLIC

Tomato Slices topped with Garlic Paste, Summac Powder and Olive Oil

بندورة مع ثوم

2.75 شرائح البندورة البلدية مع كريمة الثوم والسماق وزيت الزيتون

++ MUSSAKAA

Cooked Eggplant with Onion, Garlic, Tomato and Chickpeas

مسقعة بالزيت

3.25 الباذنجان المطبوخ مع البصل والثوم والبندورة والحمص

++ LOUBIEH BEL ZEIT

Cooked Green Beans with Onion, Tomato, and Olive Oil

لوبية بالزيت

3.25 لوبية مطبوخة مع البصل والبندورة الطازجة وزيت الزيتون

++ JARASHI OLIVES

Homemade Pickled Green Olives

زيتون جرشية

2.95 زيتون أخضر مكبوس

++ ALEPPO OLIVES

Green Olives stuffed and mixed with Hot Chilly Paste and Shredded Carrott

زيتون حلبية

3.75 زيتون أخضر محشو ومخلوط بالشطة الحارة والجزر المبشور

++ MIXED PICKLES

A selection of Homemade Pickles

مخلل مشكل

3.75 تشكيلة مخلل البيت اللبناني

الميزات الساخنة HOT MEZZAS



✦ HOMOS WITH MEAT

Homos Topped with Sauteed Lamb Meat Diced and Pine Nuts

حمص باللحمة

5.95 حمص بالطحينة مع لحمة خروف بلدي وصنوبر

✦ SEJOK

Spicy Homemade Sausages Cooked with Tomatoes and Onions

سجق

5.75 سجق مطبوخ بالبندورة والبصل

✦ BAYD GHANAM

Lamb Testical Sauteed with Garlic Lemon Juice and Coriander

بيض غنم

6.75 بيض غنم مطفاية بالثوم والحامض والكزبرة

FROGS

Sauteed Frogs in Garlic, Lemon and Coriander

ضفادع

12.95 ضفادع مطفاية الثوم والحامض والكزبرة

BREADED LAMB BRAINS

Mixture of Lamb Brain in Garlic and Coriander Pannee then fried

نخاعات بانیه

6.50 خلطة النخاعات بالثوم والكزبرة، بانيه مقلي

✦ CHICKEN LIVER WITH POMEGRANATE

Chicken Liver cooked with Pomegranate Molasses

كبدة دجاج مع دبس الرمان

4.75 كبدة دجاج مطفاية بدبس الرمان

GRILLED BIRDS (8 PCS)

Grilled Birds served with Eggplant, Tomato, Garlic and Pomegranate Molasses

عصافير مشوية (٨ حبات)

14.95 عصافير مشوية ومطفاية مع الباذنجان والثوم والطماطم ودبس الرمان

✦ SAUTEED CHICKEN WINGS

Grilled Chicken Wings Sauteed with Lemon and Garlic Sauce

جوانح دجاج مطفاية

3.95 جوانح دجاج مطفاية بصلصة الليمون والثوم

✦ HOMOS WITH PINE NUTS

Homos Topped with Fried Pine Nuts

حمص مع صنوبر

5.95 حمص بالصنوبر

✦ MAKANEK

Fried Sausages Sauteed in Lemon Juice Sauce

مقانق

5.75 مقانق مقلاية ومطفاية بالليمون الحامض

✦ LAMB TONGUES

Lamb Tongues cooked then Sauteed with Garlic, Lemon Juice and Coriander

لسانات غنم

6.50 لسانات غنم مطفاية بالثوم والحامض والكزبرة

LAMB BRAINS

Lambs Brains cooked then Sauteed with Garlic, Lemon, and Coriander

نخاعات مطفءة

6.50 نخاعات مطفي باليمون والثوم والكزبرة

✦ SANASEL LAMB

Sanasel Sauteed with Garlic, Lemon and Coriander

سناسل غنم

6.95 سناسل غنم مطفاية بالليمون الحامض والكزبرة والثوم

✦ LAMB LIVER

Lamb Liver Sauteed with Lemon and Garlic

كبدة غنم

7.50 كبدة غنم مطفاية بالليمون الحامض والثوم

GRILLED CHICKEN WINGS

Charcoal Grilled Marinated Chicken Wings

جوانح دجاج مشوية

3.95 جوانح دجاج مشوية متبله بالخلطة الخاصة مشوية على الفحم

✦ SAUTEED MUSHROOM

Sauteed Fresh Mushrooms in Lemon Juice, Garlic and Special Spices

فطر مطفءة بالاعشاب

5.95 فطر طازج بالليمون والثوم وخلطة التوابل الخاصة





المزات الساخنة HOT MEZZAS



◆◆ QALAYEH WITH MEAT

Fresh Lamb Meat Cubes cooked in Tomato Sauce, Onion and Garlic

قلاية بندورة باللحمة

لحم خاروف طازج مطبوخ بصلصة البندورة والبصل والثوم

6.25

◆ MEAT MUFARAKEH WITH MUSHROOM

Fresh Lamb Meat Cubes Sauteed with Onion, Garlic and Green Capsicum

مفركة لحمة بالفطر

لحم خاروف طازج مع البصل والثوم والفلفل

6.75

◆◆ FRIED HALLOUMI

Fried Halloumi Cheese

جبنة حلوم مقلي

4.75

جبنة حلوم مقلي

◆ FRIED KEBBEH

Lamb Meat grinded with Bulgar, stuffed with Sauteed Meat and Onion, then Deep Fried

كبة مقلية

لحمة خاروف مفرومة بالبرغل محشوة باللحم المطبوخ والبصل
ثمر مقلية

4.75

◆ SAMBOUSEK

Special Dough stuffed with Meat and Onion Stuffing then Deep Fried

سمبوسك باللحمة

عجينة محشوة باللحم والبصل المطبوخ ثمر مقلية

3.95

◆ SPINACH PASRTY

Special Dough stuffed with Spinach and Onion Stuffing then Deep Fried

فطائر سبانخ

عجينة محشوة بخلاطة السبانخ والبصل والليمون ثمر مقلية

3.75

RAS ASFOUR WITH SOYA

Tenderloin with Half Sliced Onion, Soya Sauce, and Lemon Juice

راس عصفور بالصويا

لحمة فيليه عجل مع الفطر والبصل الشرائح وصلصة الصويا الخاصة

7.50

◆ CREAMY FRIKEH AND SHRIMP

Cooked Frikeh in Creamy Sauce and Shrimps with our Special Spices

فريكة بالكريمة والقريدس

فريكة مطبوخة بالكريمة والقريدس وخلطة من البهارات الخاصة

10.95

◆◆ QALAYEH

Fresh Tomato Sauce cooked with Onion

قلاية بندورة بالبصل

صلصة البندورة الطازجة مطبوخة مع البصل

3.75

◆ SPLEEN

Lamb Spleen cooked then Sauteed with Onion and Green Capsicum

طحالات

طحالات محشية مع صلصة الليمون والكزبرة والثوم

6.25

◆◆ GRILLED HALLOUMI

Grilled Halloumi Cheese

جبنة حلوم مشوي

4.75

جبنة حلوم مشوي

◆ FRIED CHEESE ROLLS

Crispy Spring Roll Dough Stuffed with Cheese Stuffing then Deep Fried

رقاقات بالجينة

عجينة الرقاقات محشوة بخلاطة الجينة الخاصة ثمر مقلية

4.00

◆ FALAFEL

Fava Beans and Chickpeas Mixture Grind then Fried, served with Tahina Sauce and Pickles

فلافل لبنانية

خلطة الفول والحمص والثوم والبصل والكزبرة المقليه تقدم مع المخلل والطرطور

3.50

RAS ASFOUR PESTO

Tenderloin with Fresh Cream and Pesto Sauce

راس عصفور مع الريحان

لحمة فيليه عجل مع الكريما والفطر وصلصة الريحان الطازج

8.45

CREAMY FRIKEH

Cooked Frikeh in Creamy Sauce with our Special Spices

فريكة بالكريمة

فريكة مطبوخة بالكريمة وخلطة من البهارات الخاصة

7.25



الميزات الساخنة HOT MEZZAS



LAHEM BEL AJIN

Baked Dough topped with Fresh Lamb Meat, Tomato, Onion, and Homemade Spices

لحم بالعجين

6.00 فطيرة من خلطة لحم خاروف طازج، طماطم، بصل والبهارات المميزة

CHEESE KELLAJ

Charcoal Grilled Special Bread Dough filled with Cheese

كلاج جبنة

5.00 خبز خاص محشو بخلطة الجبنة الخاصة

MIXED FRIED PLATTER

Variety of Fried Vegetables Eggplant, Zucchini and French Fries

جاط مقاليه مشكل

6.75 تشكيلة خضار مقالية باذنجان كوسا زهرة وبطاطا

FRIED POTATO

French Fries

بطاطا مقالية

3.25 بطاطا مقالية

POTATO WEDGES

Fried Potato Wedges

بطاطا ودجز

3.95 بطاطا ودجز مقالية

MUFARAKET POTATO AND MEAT

Lamb Meat Cubes Cooked with Potato Cubes, Onions and Green Capsicum

مفركة بطاطا باللحمة

6.75 قلاية لحمة الخاروف مع مكعبات البطاطا والفلفل الاخضر والبصل

FOUL MUDAMAS

Grounded Beans mixed with diced Tomato, Lemon Juice and Olive Oil

فول مدمس

3.50 فول مدمس بالثوم والحامض وزيت الزيتون

PAN FRIED POTATOES

Pan Fried Potatoes with Coriander, Garlic and Lemon Juice

بطاطا بالكزبرة

4.50 مكعبات البطاطا المقالية بالثوم والكزبرة وعصير الليمون

الاطباق الرئيسية MAIN COURSE



MEAT ARAYESS

Grounded Beef and Vegetables mixed

عرايس لحمة

6.95 خبز البيت اللبناني محشو بخلطة لحم الخاروف والخضار

CHARCOAL GRILLED KEBBEH

Kebbeh stuffed with Ground Beef charcoal grilled

كبة مشوية عالفحم

7.25 لحم الخاروف مفرومة، معجونة بالبرغل مشوية على الفحم محشية باللحم والبصل والجوز وحبس الرمان

FRIED FIRRI

3 Pcs of fried Quails

فري مقاليه

13.95 فري مقالي 3 حبات

GRILLED FIRRI

Charcoal Grilled Quails

فري عالفحم

13.95 فري مشوي على الفحم





الاطباق الرئيسية

MAIN COURSE



1 KG OF MIXED GRILL

4 skewers of charcoal grilled ground meat with onions and parsley, 3 marinated lamb cubes and 3 marinated chicken cubes

كيلو مشاوي مشكل بلدي

34.00 كيلو مشاوي بلدي ١٠ سياخ، ٤ كباب، ٣ شقف، ٣ طاووق

1 KG OF KEBAB

1 kg, 10 Skewers of Charcoal Grilled Ground Meat, Onions and Parsley

كيلو كباب بلدي

34.00 كيلو كباب ١٠ سياخ

MIXED GRILL

Mixed Grill 300g, 1 skewer of Kabab, 1 Marinated Lamb Cube, 1 marinated Chicken Taouk

مشاوي مشكل

12.00 مشاوي مشكل ٣٠٠ غرام، ١ شقف، ١ طاووق، ١ كباب

FILLET LAMB SKEWERS

Charcoal Grilled Lamb Fillet

فتايل غنم مشوي

16.00 فتايل غنم مشوي

KEBAB LAMB SKEWERS

Charcoal Grilled Ground Meat mixed with Onions, Spices and Parsley

كباب بلدي

10.50 كباب بلدي ٣٠٠ غرام

KEBAB KHISHKHACH

Charcoal Grilled Ground Meat Mixed With Grilled Vegetable Sauce and Pine Nuts

كباب خشخاش

10.75 كباب ٣٠٠ غرام مع صلصة الخضار المشوية والصنوبر

SHISH TAOUK

Charcoal Grilled Marinated Chicken Cubes

شيش طاووق

10.25 شيش طاووق ٣٠٠ غ مع الجزر والبطاطا المقلية

HALF CHICKEN BONELESS

Grilled Half Chicken, served with Potato and Vegetables

نص فروج مسح

8.00 نص فروج مسح مع الجزر والبطاطا المقلية

1 KG OF CHICKEN TAOUK

1 kg, 10 Skewers of Charcoal Grilled Chicken Taouk

كيلو طاووق

30.00 كيلو طاووق ١٠ سياخ

SHOKAF MASHAWI

1 kg, 10 Tender Charcoal Grilled Lamb Cubes

كيلو شقف غنم بلدي

36.00 شقف غنم بلدي ١٠ سياخ

MASHAWI SKEWERS

Charcoal Grilled Lamb Cubes 300g

شقف غنم بلدي

13.25 شقف غنم بلدي ٣٠٠ غرام

KASTALETA LAMB CHOPS

4 pcs of Grilled Lamb Cutlets

كستاليتة غنم

14.00 كستاليتة غنم ٤ حبات مع البطاطا المقلية

KEBAB HALABI

Charcoal Grilled Ground Meat mixed with Spicy Vegetable Sauce and Pine Nuts

كباب حلبية

10.75 كباب ٣٠٠ غرام مع صلصة الخضار الحارة

KEBAB ORFALI

Charcoal Grilled Ground Meat with Grilled Vegetables (Onion, Eggplant, Tomato and Green Pepper)

كباب اورفالي

10.75 كباب ٣٠٠ غرام مع خضار مشوية (بصل، باذنجان، بندورة وفلفل اخضر)

TAOUK WITH MUSHROOMS

Charcoal Grilled Chicken Cubes marinated with Garlic and Lemon served with Mushrooms

طاووق مطفء بالفطر

10.95 طاووق مطفء بالفطر مع الجزر والبطاطا المقلية

GRILLED CHICKEN

Charcoal Grilled Chicken Marinated with Herbs, Garlic and Lemon Served with French Fries

فروج مشوي علمه الفحم

11.75 فروج مشوي كامل مع البطاطا المقلية



الاطباق الرئيسية MAIN COURSE

LEBANESE HOUSE CHICKEN

Boneless Chicken with Lebanese Mixed Herbs

فروج البيت اللبناني
14.95 فروج مسح بالخطة اللبنانية بالأعشاب

LAMB SHOULDER

1250 kg Grilled Lamb Shoulder with Ouzi Rice

كتف خاروف
35.00 ١٢٥٠ كلغ كتف خاروف مشوي مع رز الأوزي

GRILLED TENDERLOIN SLICES

Marinated in Lemon Oil Dressing Garlic

شريحات فيليه العجل
12.00 شريحات فيليه عجل مطفاية بالتوم والحامض

✦ LAMB OUZI

Slowly Cooked Lamb with Oriental Rice and Nuts

أوزي بالموزات البلدية
10.00 لحم خاروف بلدي مع أرز شرقي ومكسرات

اللحوم النيئة RAW MEAT

KEBBEH NAYEH

Raw Ground Meat Blended with Bulgar and Onions

كبة نيئة
7.95 لحم خاروف الطازج المطحون مع البرغل

HABRA NAYEH

Raw Ground Meat Blended with Extra Spices

هبرة نيئة
7.95 لحم خاروف الطازج المطحون

PASTRAMI

Cured Beef with House Spices

بسطرما
6.50 لحم العجل المقعد بخطة البهارات الخاصة

✦ BATRAKH

Raw Fish

بطرخ
19.95 سمك ني

KEBBEH ORFALIEH

Fresh Lamb Meat mixed with Bulgar, Hot Chili Paste, Fresh Mint, Onion, Salt, and Pepper.

كبة اورفالية
8.50 لحم خاروف طازج مخلوط مع برغل، رب الفلفل الحار، نعناع أخضر، بصل، ملح و فلفل ناعم

RAW MEAT MIXED PLATTER

Kebbeh Nayeh, Kebbeh Orfalieh, Kebbeh Nayeh Frakeh, Habra Nayeh

لوحه تشكيلة اللحم النيئة
30.00 كبة نيئة، كبة اورفالية، كبة نيئة فراكة، هبرة نيئة

✦ KEBBEH NAYEH FRAKEH

Fresh Lamb Meat mixed with Bulgar, Hot Chili Paste, Fresh Mint, Onion, Salt, Pepper, Cumin and (Mixed Nuts).

كبة نيئة فراكة
9.00 لحم خاروف طازج مخلوط مع برغل، رب الفلفل الحار، نعناع أخضر، بصل، ملح، فلفل ناعم، كمون و(تشكيلة مكسرات)

المأكولات البحرية SEA FOOD



1 KG OF SULTAN IBRAHIM

Fried Sultan Ibrahim Fish

1 كغ سمك بحري سلطان ابراهيم

34.00

سمك السلطان ابراهيم المقلي

1 KG OF SEA FISH

Fried or Grilled Denis Fish

1 كغ سمك بحري

30.00

سمك الدنيس المشوي على الفحم أو مقلي

HAMOUR FILLET

Fried or Grilled Hamour Fillet

طبق فيليه هامور

13.75

سمك الهامور مشوي او مقلي

GRILLED JUMBO SHRIMP

Grilled Jumbo Prawns Platter

طبق قريدس جامبو مشوي

15.75

طبق قريدس جامبو مشوي

FRIED SHRIMP

Fried Breaded Shrimp

طبق قريدس مقلي

12.00

قريدس بالارشلية مقلي

FRIED CALAMARY

Fried Breaded Calamari

طبق كلاماري مقلي

7.00

كلاماري بالارشلية مقلي

وجبة الأطفال KIDS MEAL



KIDS CHICKEN TAOUK

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

طاووق للأطفال

6.95

شيش طاووق مع بطاطا مقليه وسلطة ملفوف ومايونيز وعصير برتقال

KIDS KEBAB

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

كباب للأطفال

6.95

كباب مع بطاطا مقليه وسلطة ملفوف ومايونيز وعصير برتقال

KIDS BEEF SHAWARMA

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

شاورما اللحمية للأطفال

6.95

شاورما لحمه مع بطاطا مقليه وسلطة ملفوف ومايونيز وعصير برتقال





المقرمشات CRACKERS



ALMONDS

3.50

لوز

MIXED NUTS

3.50

مكسرات



المشروبات الغازية SOFT DRINKS



MINERAL WATER

2.90

مياه معدنية

SPARKLING WATER

3.75

مياه غازية

SOFT DRINKS

2.95

مشروبات غازية

ENERGY DRINK

3.90

مشروب طاقة

BEER WITHOUT ALCOHOL

3.90

بيرة بدون كحول

MEXICAN BEER WITHOUT ALCOHOL

4.00

بيرة مكسيكية بدون كحول

SPARKLING FLAVOURS

3.50

مياه غازية مع نكهات



العصائر الطازجة FRESH JUICES

FRESH ORANGE JUICE

3.75 عصير برتقال طبيعي

LEMONADE

3.75 ليمونادة

STRAWBERRY JUICE

3.75 عصير فراولة

GREEN APPLE

3.75 تفاح اخضر

POMEGRANATE - SEASONAL

3.75 رمان - موسمي

LABAN AYRAN

3.75 عيران

LEMONADE WITH MINT

3.75 ليمونادة مع نعنع

MANGO JUICE

3.75 عصير منجا

CARROTS

3.75 جزر

المشروبات الساخنة HOT DRINKS

LEBANESE COFFEE

2.75 قهوة لبنانية

DOUBLE ESPRESSO

4.25 أسبرسو دابل

NESCAFE

3.50 نسكافيه

TEA WITH MINT

2.75 شاي بالنعناع

ESPRESSO

3.25 أسبرسو

CAPPUCINO

3.95 كابوتشينو

WHITE COFFEE

3.25 قهوة بيضاء

TEA

2.75 شاي

TEA BOX SELECTION

3.00 تشكيلة الشاي الفاخر

الحلويات DESSERTS



MAFROUKEH PISTACHIO

A Layer of Ashta on a spread of Pistachio Mixed Pudding

مفروكة بالفستق الحلبي

7.75 عجينة الفستق الحلبي المحلاة مع القشطة والعسل

ASHTA WITH ASSAL

Homemade Ashta topped with Locally Harvested Honey

قشطة بالعسل

6.25 قشطة مغطاة بالعسل

HALEWT EL JEBEN

Cheese and Semolina Layers Mix served with Ashta

حلاوة الجبن

6.00 حلاوة الجبن محشوة بالقشطة ومغطاة بالقطر وفستق الحلبي

LAZY CAKE

4.00 بسكويت بالشوكولا

OSSMALIEH

Spread Ashta topped with Crispy Sweet Vermicelli served with Sugar Syrup

عثملية

6.25 عجينة الخمالية مع القشطة والقطر

MOUHALABIE

Arabic Pudding covered with Pistachios and Honey

مهلبية

3.50 مهلبية مغطاة بالفستق الحلبي والعسل

ARABIC ICE CREAM

Arabic Ice Cream Scoop

بوظة عربية

4.50 بوظة عربية

GHAZAL BEIRUT

Sugar Milk Dough stuffed with Ashta Ice Cream and Pistachio

غزل بيروت

6.50 غزل البنات بنكهة الفانيليا والحليب محشوة ببوظة القشطة مع الفستق



الأراجيل NARGILE



SHISHA TOBACCO

Tobacco Flavor Mix

9.50

أرجيلة تنباك

SHISHA MOUASSAL

A Selection Of Exotic Flavors

9.50

أرجيلة معسل

MOUASSAL HEAD

Extra Head Of Mouassal

4.50

راس أرجيلة

DISPOSABLE SHISHA

Single use Shisha

14.00

أرجيلة صحية

