



Lebanese لبنان
Um Khalil أم خليل



MENU



Certificate of Excellence
2013 - 2014
2016 - 2018
2019

lonely planet
Winner
TOP
CHOICE

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



@lebaneseumkhalil

f 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 (انطوانيت 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 الأنصاف في 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.



SOUPS

الشوربات



شوربة عدس
LENTIL SOUP

❁ 3.50



شوربة خضار
VEGETABLES SOUP

❁ 3.50



شوربة دجاج
CHICKEN SOUP

❁ 3.50





SALADS

السلطات



بقدونسية
PARSLEY

3.95



تبولة
TABOULEH

4.25



سلطة أرضي شوكي
ARTICHOKE SALAD

5.95



سلطة أفوكادو
AVOCADO SALAD

7.95



سلطة الأعشاب
MIXED GREENS SALAD

3.75



سلطة البطاطا
POTATO SALAD

3.75



سلطة الجرجير مع البرتقال والشمندر
ROCCA SALAD WITH ORANGE AND BEETROOT

4.95



سلطة الحصن
FORT SALAD

3.95



SALADS

السلطات



سلطة الشمندر
BEETROOT SALAD

3.95



سلطة الفيتا
FETA CHEESE SALAD

5.75



سلطة الجرجير
ROCCA SALAD

3.75



سلطة خضار الموسم
SEASONAL SALAD

3.75



سلطة سلطعون
CRAB SALAD

7.50



فتوش
FATTOUSH

4.25



صحن خضار مقطع
VEGETABLE PLATE CUT

3.00



المزات الباردة



COLD MEZZAS



برغل مع بندورة
BULGUR WITH TOMATO 3.25



بندورة مع ثوم
TOMATO WITH GARLIC 2.75



ورق عنب
VINE LEAVES 3.75



حمص أم خليل
HOMMOS UM KHALIL 4.50



حمص
HOMMOS 3.70



حمص بيروت
HOMMOS BEIRUTI 3.55



زيتون جرشي
JERASH OLIVES 2.95



راهب
RAHEB 3.65



المازات الباردة COLD MEZZAS



شنكليش
SHANKLISH

5.25



زيتون حلبي
ALEPPO OLIVES

3.75



طاجن
TAGINE

4.25



طاجن بالسمك
FISH TAGINE

5.45



لبنة جرشية
LABNEH JARASHIEH

3.65



كشكة
LABNEH WITH WALNUTS

3.65



لبنة ماعز مكبوسة بالزيت
GOAT LABNEH PRESSED IN OIL

4.50



لبنة بالثوم
LABNEH WITH GARLIC

3.65



المزات الباردة COLD MEZZAS



متبل
MOUTABBAL

3.70



متبل بدبس الرمان
MUTABAL WITH POMEGRANATE MOLASSES

3.75



محمرة
MOUHAMMARA

3.75



مجدرة
MOUJADRA

3.25



مسقعة بالزيت
MOUSSAKA WITH OIL

3.25



مخلل مشكل
MIXED PICKLES

3.75



مكدوس بالزيت والجوز
MAKDOUS WITH OIL AND WALNUTS

3.50



المزات الباردة COLD MEZZAS



لوبية بالزيت
OIL LOBE



3.25



هندبة
HINDBEH



3.50



لبن بالخيار
BULGUR WITH TOMATO



3.50



المازات الساخنة

HOT MEZZAS



مفركة بطاطا مع لحمة
MUFARAKET POTATO AND MEAT 6.75



بطاطا بالكزبرة
PAN FRIED POTATOES 4.50



بطاطا ويدجز
POTATO WEDGES 3.95



بيض غنم
BAYD GHANAM 6.75



جاط مقالي مشكل
LAMB LIVER 6.75



جوانح دجاج مطفاية
SAUTEED CHICKEN WINGS 3.95



جبنة حلوم مشوي
GRILLED HALLOUMI 4.75



رأس عصفور مع الريحان
RAS ASFOUR MEAT PESTO 8.45



المازات الساخنة



HOT MEZZAS



حمص باللحمة
HOMMOS WITH MEAT 5.95



حمص مع صنوبر
HOMMOS WITH PINENUTS 5.95



رأس عصفور بالصويا
RAS ASFOUR WITH SOYA 7.50



سجق
SEJOK 5.75



رقاقات بالجبنه
FRIED CHEESE ROLLS 4.00



سناسل غنم
SANASEL LAMB 6.95



سمبوسك باللحمة
SAMBOUSEK 3.95



طحالات
SPLEEN 6.25

المازات الساخنة

HOT MEZZAS



ضفادع
FROGS

12.95



فريكة بالكريمة والقريدس
FREEKEH WITH CREAM AND PRAWNS

10.95



عصافير تين مشوية ومطفاة
GRILLED AND MATTED FIGS

14.95



فطاير سبانخ
SPINACH PASTRY

3.75



فريكة بالكريمة
FREEKEH WITH CREAM

7.25



فلافل
FALAFEL

3.50



فطر مطفص بالأعشاب
MUSHROOM MARINATED WITH HERBS

5.95



قلابة بندورة
قلابة بندورة باللحمة

3.75

6.25



المازات الساخنة



HOT MEZZAS



فول مدمس
FAVA BEANS

3.50



كبة مقلية
FRIED KEBBEH

4.75



كبة مشوية على الفحم
CHARCOAL GRILLED KIBBEH

7.25



كبدة غنم
LAMB LIVER

7.50



كبدة دجاج مع دبس الرمان
CHICKEN LIVER WITH POMEGRANATE MOLASSES

4.75



لحم بالعجين
MEAT WITH DOUGH

6.00



كلاج جبنة
CHEESE KELLAJ

5.00



مفركة لحمة بالفطر
MEAT WITH MUSHROOMS

6.75

المازات الساخنة

HOT MEZZAS



لسانات غنم
SHEEP TONGUES 6.50



نخاعات بانيه
PANNE MARROWS 6.50



مقانيق
SAUSAGE 5.75



كبدة غنم
LAMB LIVER 7.50



حلوم مقلي
FRIED HALLOUM 4.75



نخاعات مطفى
LAMB BRAINS 6.50



بطاطا مقليه
FRIED POTATO 3.25



الاطباق الرئيسية



MAIN COURSE



واحد كباب مشوي
GRILLED KEBAB 300 g 10.50



واحد شقف مشوي
GRILLED LAMB 300 g 13.25



واحد طاووق مشوي
GRILLED SHISH TAOUK 300 g 10.25



اوزي بالموزات البلدية
OUZI WITH BANANAS 10.00



شرحات فيليه العجل
CALF FILLET CUTLETS 12.00



طاووق مطفى بالفطر
TAWOOK MATT WITH MUSHROOM 10.95



عرايس لحمة
MEAT ARAYES 6.95



فري مشوي على الفحم
CHARCOAL GRILLED FRY 13.95



الاطباق الرئيسية



MAIN COURSE



فري مقلي
FRIED FREE

13.95



كبة مشوية على الفحم
CHARCOAL GRILLED KIBBEH

7.25



كستاليتة غنم
SHEEP CUTLET

14.00



واحد مشاوي مشكل
MIXED GRILL 300 g

12.00



نصف فروج مسح
HALF BONELESS CHICKEN

8.00



فروج البيت اللبناني
LEBANESE HOUSE CHIKEN

14.95



فيليه حمل
FILLET LAMB

16.00



فروج مشوي على الفحم
1kg CHARCOAL GRILLED CHICKEN

11.75



الاطباق الرئيسية



MAIN COURSE



كيلو مشاوي مشكل
MIXED GRILL KILO

34.00



كتف خروف
LAMB SHOULDER

35.00

1kg OF CHICKEN TAOUK
1 كغ شيش طاووق

30.00

KEBAB HALABI PLATE
طبق كباب حلبي

10.75

1kg OF SHOKAF MASHWI
1 كغ شقف مشاوي

36.00

kebab orfali PLATE
طبق كباب أورفالي

10.75

1kg OF KEBAB
1 كغ كباب

34.00

KEBAB KHISHKHASH
PLATE
طبق كباب خشخاش

10.75



اللحوم النيية RAW MEAT



كبة اورفليه
KIBBEH ORFALE

8.50



لوحه بسطرما
PASTRAMI PLATE

6.50



لوحه كبة نيية
FILLET LAMB

7.95



هبرة نيية
LEBANESE HOUSE CHIKEN

7.95



كبة نيية فراكة
KIBBEH NAYEH FRAKEH

9.00



لوحه اللحمه النيية المشكلة
RAW MEAT MIXED PLATTER

30.00

المأكولات البحرية
SEA FOOD



سمك بحري دنيس
SEA BREAM FISH 30.00



سمك سلطان ابراهيم مقلي
SULTAN IBRAHIM FRIED FISH 34.00



طبق قريدس مقلي
FRIED PRAWNS 12.00



طبق كلاماري مقلي
FRIED CALAMARI 7.00



فيله هامور مشوي
GRILLED HAMMOUR FILLET 13.75



قريدس مشوي
GRILLED PRAWNS 15.75



الحلويات DESSERTS



مفروكة بالفستق الحلبي
MAFROUKEH PISTACHIO 7.75



عثمالية
OSSMALIEH 6.25



قشطة بالعسل
ASHTA WITH ASSAL 6.25



حلاوة الجبن
HALEWT EL JEBEN 6.00

