



BREAKFAST الفطور

Our Breakfast is served every Friday & Saturday from 8 am to 11 am
يقدم الفطور يومي الجمعة و السبت فقط من الساعة ٨ الى الساعة ١١ صباحاً

أومليت باللحم عجة بيض مع اللحم	25	Omelette Lahem Egg Omelette with Meat
صاج زعتر خبز صاج بالزعتر وزيت الزيتون	12	Zaatar Saj Mixture of Zaatar & Olive Oil on a Homemade Saj Bread
صاج جبنة العكاوي خبز صاج بجبنة العكاوي	15	Akawi Cheese Saj Homemade Saj Bread Topped with Akawi Cheese
فول مدمس فول وحمص مطهوان مع كمون، ثوم، عصير ليمون، زيت زيتون وملح	18	Foul Moudames Boiled Foul and Chickpeas with Garlic, Lemon Juice and Olive Oil
فلافل حمص مفروم مع بقونس، كزبرة، ثوم، بصل و توابل	18	Falafel Ground Chickpeas with Parsley, Onion, Garlic and Spices in Round Shaped and Fried

SOUP الشوربة

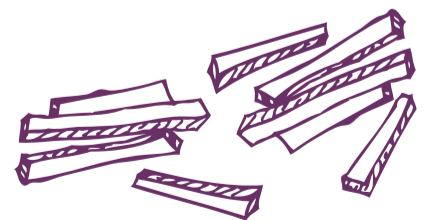
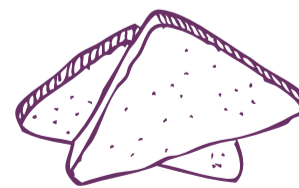


شوربة العدس العدس الأصفر المطحون مع البصل المقلبي والجزر	20	Lentil Soup Boiled Yellow Lentil Blended with Fried Onion and Carrot
--	----	---



المزة الساخنة HOT MEZZAH

حمص باللحمة حمص مهروس بالطحينة مع لحم رأس عصفور و الصنوبر	30	Hummus with Meat and Pine Nuts Mashed Chickpeas with Tahina Sauce Topped with Meat Ras Asfour and Pine Nuts
جبنة الحلوم المشوي قطع من جبن حلوم مشوية، يقدم مع طماطم	28	Grilled Halloumi Cheese Grilled Halloumi Cheese and Tomato
رقاقات بالجبنة خليط من جبنة القشقوان و الفيتا محمشة في رقائق العجين	25	Cheese Rakakat Mixture of Feta, Kashkaval, Cheese, Wrapped it with Spring Roll Dough
سمبوسك باللحمة لحم مفروم مطبوخ مع الصنوبر محمشو في العجين	26	Meat Sambusek Minced Meat and Pine Nut in Dough
أقراص كبة باللحمة عجينة البرغل واللحم محشوة بلحم بقر مفروم مع صنوبر	28	Meat Kebbeh Round Shape Cracked Wheat Stuffed with Minced Beef and Pine Nut
فطائر بالسبانخ خليط من السبانخ، بصل أبيض، ليمون، محشوة في العجين	22	Spinach Fatayer Dough Stuffed with Spinach, White Onion, Lemon, Olive Oil and Pine Nut
بطاطا حارة مكعبات البطاطا المقلية مع ثوم وكزبرة	26	Spicy Potato Cubed Fried Potato Sautéed with Garlic Coriander
بطاطا مقلية الطبخة أصابع بطاطا طازجة مقلية مع الزعتر	15	"Al Tabkha French Fries" Fried Fresh Potato with Zaatar

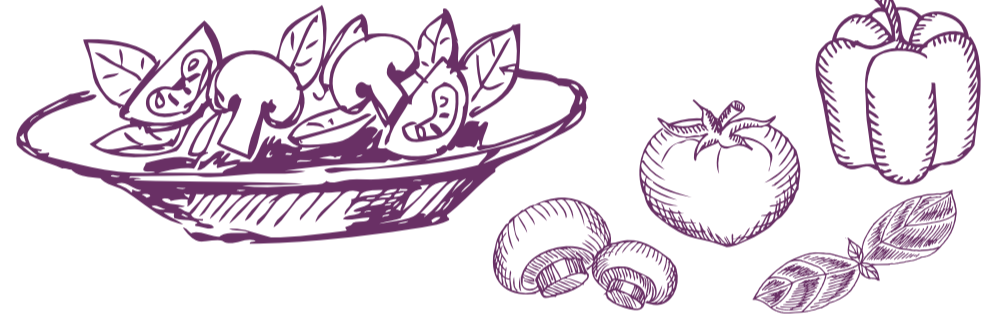


السلطات

تبولة الطبخة بقونس، طماطم، بصل، برغل مخلوط مع زيت الزيتون، عصير الليمون و دبس الرمان	22	فتوش قطع من الخس، خيار، طماطم، جرجير، زعتر، نعناع، فجل وخبز محمص مع زيت الزيتون و عصير الليمون
سلطة روكا والزعتر جرجير وزعتر مع البصل الأبيض والطماطم مع زيت الزيتون و عصير الليمون	24	

SALADS

Tabouleh "Al Tabkha" Mixture of Parsley, Tomatoes, Onion Cracked Wheat in Lemon Oil Dressing with Pomegranate Molasses	22
Fattouch Mixed Fresh Vegetables and Green Leaves with Toasted Arabic Croutons in Lemon Oil Dressing	22
Rocca & Zaatar Salad Rocca and Zaatar Leaves Crowned with Fresh Onion and Tomatoes in Lemon Oil Dressing	24



المزة الباردة COLD MEZZAH

حمص حمص مهروس مع الطحينة، عصير الليمون و زيت الزيتون	20	Hummus Mashed Chickpeas with Tahina, Lemon and Olive Oil
متبل باذنجان مشوي متبل مع طحينة، ثوم، ليمون و زيت الزيتون	20	Moutabel Grilled Eggplant with Tahina, Garlic, Lemon and Olive Oil
بابا غنوج باذنجان مشوي مع قطع الفلفل الحلو، بصل، ليمون و زيت الزيتون	22	Baba Ghanouj Grilled Eggplant mixed with Red and Green Pepper, White Onion and Olive Oil
ورق عنب خليط من الطماطم، بقونس، بصل، أرز مصري، ليمون و زيت الزيتون ملفوف في أوراق العنب	22	Vine Leaves Mixture of Parsley, Onion, Tomato and Egyptian Rice, Olive Oil and Lemon wrapped in Grapes Leaves
لبنة لبنة بزيت الزيتون	22	Labneh Labneh, Olive Oil

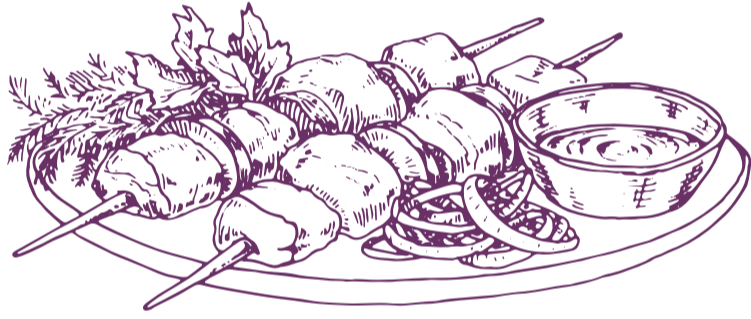
الأطباق الخاصة ALL TIME SPECIALS

برياني لحم، دجاج والخضار مع الارز	35	Biryani Chicken, Meat and Vegetable with Rice
كبة باللبن و شيش برك عجينة البرغل واللحم محشوة بلحم البقر المطحون مع الصنوبر، مطبوخة مع لبن، كزبرة و ثوم	40	Kebbeh bel Laban & Shish Barak Cracked Wheat Stuffed with Minced Beef and Cooked with Yogurt Coriander and Garlic Sauce

المشاوي

FROM THE GRILL

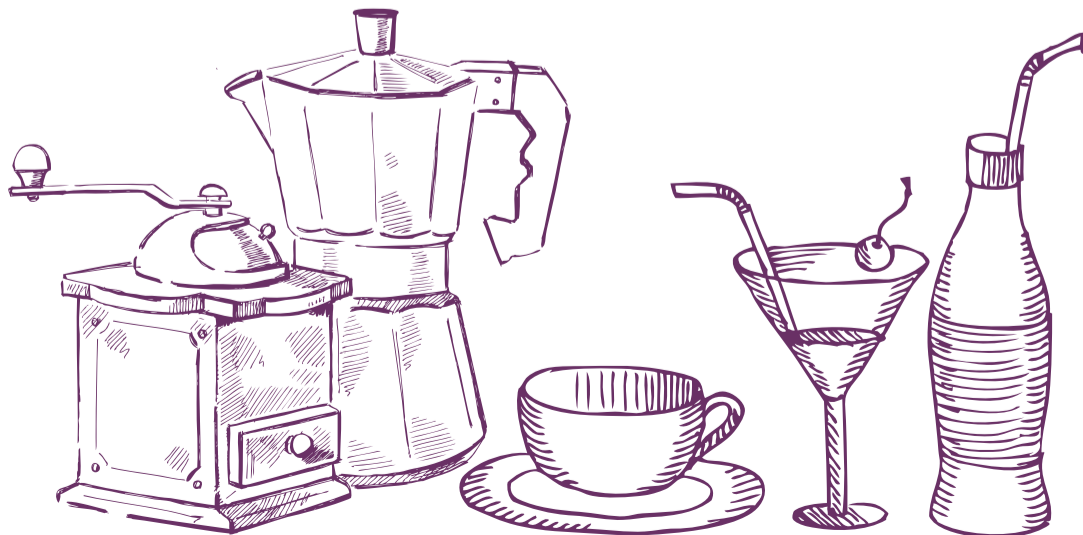
شيش طاووق قطع دجاج مشوية ومتبلة تقدم مع البطاطا المقلية، صلصة الثوم	60	Shish Taouk Marinated Grilled Chicken Served with Fries (3 skewers) with Garlic Sauce	
لحم مشوي قطع لحم عجل مشوية ومتبلة تقدم مع البطاطا المقلية	60	Grilled Beef Marinated Grilled Beef Served with Fries (3 skewers)	
كفتة مشوية لحم الغنم مفروم مع البصل والبقوننس مشوي يقدم مع بطاطا مقلية	50	Grilled Kafta Ground Lamb with Onion, Parsley, Grilled and Served with Fries	
ريش غنم ريش الغنم المتبل المشوي، يقدم مع البطاطا المقلية	65	Lamb Chops Marinated Lamb Chops, Grilled and Served with Fries	
مشاوي مشكلة مشاوي لحوم مشكلة تقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم	75	Mixed Grill Marinated Grilled Beef, Chicken Kofta and Lamb Chops, Served with Grilled Onion, Tomato, and Garlic Sauce	
شاورما دجاج شرائح الدجاج المتبل والمشوية، تقدم مع صلصة الثوم وبطاطا مقلية	45	Chicken Shawarma Marinated Chicken Breast, Grilled and Served with Fries, Garlic Sauce and Pickles	
جمبري مشوي جمبري مشوي يقدم مع صلصة الترتار	80	Grilled Shrimp Grilled Shrimp Served with Tartar Sauce	



الحلويات

مهلبية حليب مغلي، نشا وسكر	18	Mohalabya Boiled Milk with Corn Flour, Sugar
كرات بالشوكولاتة مزيج من الكاكاو، زبدة، بسكويت مربي المشمش والحليب المحلى	18	Chocolate Balls Mixture of Cacao, Mashed Biscuit, Butter, Apricot Jam and Condensed Milk
صفوف نستله عجينة سميد مخلوط مع نستله والفستق الحلبي مخبوز بالفرن	18	Sfouf Nestle Semolina Mixed with Nestle, Mahlab and Pistachio Baked in the Oven
تارت المشمش بسكويت الزبدة محشي بعجينة اللوز وقطع المشمش	18	Apricot Tart Butter Flour Sugar Dough Stuffed with Ground Almond, Butter and Half Apricot

DESSERTS



Set Menu A (Good for 2 people)

مقبلات باردة: حمص، متبل، ورق عنب وكبيس مشكل سلطة: تبولة مقبلات حارة: معجنات مشكلة (فطائر سيانخ، رقاق، كبة اقراص) و بطاطا حرة الطبق الرئيسي: اختيارك من الطبق اليومي (كبة باللبن، شيش برك، برياني) الحلويات: مهلبية وصفوف المشروبات: المياه	75	Cold Mezzah: Hummus, Moutabal, Warak Enab, Kabiss Mshakkal Salads: Tabbouleh Hot Mezzah: Mix Moajanat (Spinach Fatayer, Rkak, Kibbeh Akrass) and Potato Harra Main Course: Choose from the Daily Dish (Kebbeh bel Laban, Shish Barak, Biryani Chicken or Meat) Desserts: Mohalabiya and Sfouf Beverages: Water
--	----	--



Set Menu B (Good for 2 people)

الشورية: شوربة عدس مقبلات باردة: حمص، متبل، ورق عنب وكبيس مشكل سلطة: فتوش وروكا زعتر مقبلات حارة: معجنات مشكلة (فطائر سيانخ، رقاق، كبة اقراص) حلوم مشوي الطبق الرئيسي: مشاوي مشكلة الحلويات: تارت المشمش، مهلبية المشروبات: المياه و المشروبات الساخنة	100	Soup: Lentil Soup Cold Mezzah: Hummus, Moutabal, Warak Enab and Kabiss Mshakkal Salads: Fatouch, Rocca Zaatar Hot Mezzah: Moajanat Mix (Kibbeh Akrass, Spinach Fatayer, Rkak) Halloum Meshwi Main Course: Mixed Grill Desserts: Apricot Tart and Mohalabiya Beverages: Water and Hot Beverage
---	-----	---

المشروبات BEVERAGES

عصائر طبيعية برتقال، جزر، ليمونادة	20	Fresh Juices Orange, Carrot, Lemonade
موكتيل مشكل الفواكه (فراولة، موز، حليب) فيرجين بينا كولا (عصير الانناس مع جوز الهند) فيرجين موجيتو (ليمون، عصير التفاح، ماء غازي وأوراق النعناع)	25	Mocktails Fruit Cocktail (Strawberry, Banana and Milk) Virgin Pina Colada (Pineapple Juice, Coconut Milk) Virgin Mojito (Lime, Apple Juice, Soda Water and Mint Leaves)
تنورين حجم كبير ١.٥ لتر تنورين حجم صغير ٠.٥ لتر بيريه حجم صغير ٢٢٠ مل سان بيلجرينو حجم كبير ١ لتر	15 8 15 25	Tannourine Large 1.5 L Tannourine Small 0.5 L Perrier Small 220ml San Pellegrino 1L
المشروبات الغازية ٣٣٠ مل كوكا كولا، كولا لايت، سبرايت، دايت سبرايت وفانتا	12	Soft Drinks 330ml Coca Cola, Diet Cola, Sprite, Diet Sprite and Fanta
الشاي المثج ٣٢٠ مل	12	Ice Tea 320 ML
المشروبات الساخنة قهوة تركية اسبرسو كافيه لاته كابوتشينو شاي	15 15 15 15 15	Hot Beverages Turkish Coffee Espresso Café Latte Cappuccino Tea

شيشة

SHISHA

النكهات

العنب	60
النعنع	60
تفاحتين	60
الشمام	60
الفراولة	60
الورد	60
الزغلول	75
خاص الطبخة	80

Flavoured

Grape
Mint
Two Apple
Melon
Strawberry
Rose
Zaghloul
Al Tabkha Special

