

برج الحمام
Bourj Al Hamam
Traditional Cuisine

Menu


CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
JORDAN DEAD SEA RESORT & SPA

Burj Al Hamam

Cuisine par tradition



Burj Al Hamam - Fawzi - Restaurant has refined 'The Art of Lebanese Cuisine' for over 40 years, satisfying guests with a wide range of Lebanese home cooking and fresh seafood daily.

Fawzi (Fawzi) Elias Khoury established Burj Al Hamam in 1958. His restaurant became one of the best in Lebanon. Today, his sons have carried on the tradition of excellent food and impeccable service.

Quality control is an integral feature of the restaurant. All meats, poultry, seafood, vegetables and fruits arrive daily.

Service and quality go hand in hand to provide guests with a well-deserved experience in fine dining.

Burj Al Hamam cordially invites you to join them for dinner, special occasions, and parties. We also offer catering, take-away, and delivery services.

أمي الحبيب
كيف حاله يا أمي ! شقاويل كثير
الهناري نبيته وما في شي جديد
عبدكم كويس ، عم بشفل لسانه آمنه بالليل
آه يا أمي صار الله عايم الضيعة
ما علمه انسى اعدتنا الحلو من برج الحمام واديش
كانه بحبنا حوى . عفاة هاي صدمه هاريا لو تشوفنا
وهي عم تضي غنيه استاذ حمام عند ازغليل بضم ليل
راد . عالعمرا ابي حببت لمنل عليها رعل اخباري .
صحيح أمي ، عبدكم كثير حابت ياك من اكلات برج الحمام لبيبة
نلو بخليل اجتناس مشي الله من كليل مع أي حدا جاي
من ضيقنا ، از عالليله التيسار وصفه أو تسيه
لانر عبود يا حرام هار زي لعوده .
سلامي لبابا وتلك أهل الضيعة .

حبيب عليا
1972/9/7



برج الحمام
Burj Al Hamam
Traditional Cuisine

Salads

Rocca Salad

Onion, olive, oil,
lemon dressing

4.50

سلطة الجرجير

مع البصل وصوص الليمون
بزييت الزيتون

Herbs Salad

Rocca, mache salad,
fresh thyme

4.50

سلطة الاعشاب

Fattoush

Green pepper, tomato,
lettuce, spring onion,
radish, mint, parsley,
lemon, olive oil,
and pomegranate syrup

5.00

سلطة الفتوش

بالخبز المحمص ودبس الرمان

Tabbouleh

Parsley, tomato,
cracked wheat, olive oil
lemon dressing

5.00

سلطة التبولة

مع البرغل والزيت الزيتون والليمون

Beetroot with Zaatar

Steamed marinated beetroot,
fresh thyme and olive oil dressing

4.50

سلطة الشمندر

مع الزعتر والزيت الزيتون

Cold Mezza

Vegetables Platter

Assorted plate of fresh
local vegetables

6.00

صحن الخضار المشكله

Kabis

Variety of traditional pickles

3.50

تشكيله من المخللات

Bamia bil zeit

Stew okra with fresh tomato
and olive oil

4.00

باميه بزيت الزيتون

Fried Cauliflower

With tarator sauce

4.00

زهرة مقلية

مع صوص الطحينية

Dolma

Stuffed eggplant, zucchini and
vine leaves with rice and parsley

5.00

تشكيله من المحاشي

والورق العنب المطبوخ مع الأرز

Moussaka al Bethinjan

Roasted eggplant, chickpeas in fresh tomato Sauce

4.00

مسقعه بالبادنجان
مع الحمص الحب وصوص البندوره

Hummus

fine blended chickpeas, tahini sauce, lemon juice and olive oil

4.50**حمص****Hummus Moutammam**

fine blended chickpeas, tahini sauce, lemon juice and olive oil, parsley and chopped pickles

4.50

حمص
مع الليمون والبقدونس والمخلل

Hummus with pine nuts

fine blended chickpeas, tahini sauce, lemon juice and olive oil, fried pine seeds

6.00

حمص
مع الصنوبر المقلي

Babaghanogh

Char grilled eggplant, lemon juice olive oil, pomegranate syrup, bell pepper, walnut

5.00**بابا غنوج****Mouttable**

Char Grilled eggplant, tehina sauce, labnah, lemon juice olive oil

4.50**متبل بادنجان****Mouhammara**

Grilled red bell pepper, walnuts and breadcrumbs

4.00**محمرة****Shankalish**

Spicy aged goat cheese, tomato and onion

5.00**شكليش**

Wara Einab

Stuffed vine leaves with rice, tomato, onion, parsley, lemon juice and olive oil

4.50**ورق عنب**

بالأرز والطماطم والبصل والبقدونس وعصير الليمون و زيت الزيتون

Raheb Salad

Chopped char grilled eggplant, olive oil, lemon juice, pine seeds

4.50**سلطة الراهب**

باذنجان مشوي مفروم على الفحم، زيت زيتون، عصير ليمون، صنوبر

Labaneh

Creamy double yoghurt olive oil

4.00**لبنه****Battarek**

Cured grey mullet egg roe, served with olive oil, sliced garlic

20.00**بطارخ****Labnah Maez**

Goat milk double yoghurt

5.50**لبنه ماعز****White fresh cheese**

Fresh local cheese with olive oil

5.00**جبنة**

مع زيت الزيتون

Labaneh Moukaazaleh

Goat cheese with olive oil

4.00**لبنه ماعز**

مع زيت الزيتون

Raw Meat Kibbeh

Kibbeh Nayeh

Freshly ground raw fresh beef meat, cracked wheat and spices

8.00**كبه نيه****Kibbeh Orfaleih**

Freshly ground fresh beef raw meat, cracked wheat hot and spices

9.00**كبه أورفالي****Habra Nayeh**

Freshly ground fresh beef raw meat with spices

9.00**هبره نيه**

Hot Mezzah

Spinach Fattayer Stuffed spinach pie with pine nuts(4 pcs)	7.00	معجنات سبانخ
Jawaneh Meshi Marinated grilled chicken wings	8.00	جوانح الدجاج
Fried chicken Moussakan Rolls Yoghurt and cucumber dip (per Pcs)	2.50	مسخن الدجاج مع خيار باللبن
Hummus with meat and or Kawarma pine nuts fine blended chickpeas, tahini sauce, lemon juice and olive oil, topped with meat or kawarma and fried pine seeds	7.50	حمص باللحمه مع الصنوبر المقلي
Kebbeh Sajieh Minced meat herbs and pine nuts	9.00	كبه صا جيه اللحم المفروم مع الأعشاب والصنوبر
Cheese Rolls Deep fried cheese rolls (per Pcs)	2.00	لفائف الجبنة لفائف الجبن المقلي (لكل قطعة)
Ras Asfour Beef fillet Diced beef fillet brown sauce and pine seeds	15.00	لحمه عجل راس عصفور مع الصنوبر المقلي
Grilled Halloumi Grilled local halloumi cheese	4.50	جبنة حلوم مشوية
Meat Kebbeh Oriental style beef meatballs,- stuffed with meat and pine nuts(per pcs)	2.50	كبة باللحمه كرات لحم بقري على الطريقة الشرقية محشوة باللحم والصنوبر (لكل قطعة)

Seafood Kebbeh

Fish kebbeh topped with marinated seafood harra sauce (4 Pcs)

8.00

كبة با الماكولات البحرية
كبة سمك مغطاة بصلصة حارة مع
المأكولات البحرية المتبلية (4 قطع)

Arayes

Beef and lamb kofta in roasted pita bread

9.00

عرايس
خبز عرايس مشوي مع اللحم
المفرومه

Homemade Sojouk

Homemade sauteed beef sausage

6.50**سجق لحمه****Homemade Nakanek**

Homemade lamb and beef sausage with pomegranate molasses

7.00

نقانق اللحمه
مع صوص دبس الرمان

Chicken Liver

Sauteed chicken liver, pomegranate molasses, garlic, lemon juice

5.50

كبده الدجاج
مع عصير الليمون وصوص
دبس الرمان

Patata Harra

Fried Potatoes cubes with spicy red pepper and garlic

4.00

بطاطا حارة
مع الصلصه الحاره والثوم

French Fries**4.00****بطاطا مقلية**

Fattah & Soup

Fattah Hummus & Eggplant

Fried eggplant, boiled chickpeas, fresh yoghurt, ghee and pine nuts

6.50

فته حمص بالبادنجان
بادنجان مقلي، حمص مسلوق،
زبادي طازج، سمن و صنوبر

Lentil Soup

Traditional lentil soup with croutons

5.00

شوربة العدس

Burj Specials

Burj Al Hammam Beef fillet

Pan seared beef fillet served with garlic, chili sauce ,vegetables and french fries

19.00

لحمه فيليه

مع الثوم والفلفل الحار والخضار والبطاطا المقلية

Kebbeh Bil Laban

Special from the chef oriental style beef meatballs, stuffed with meat served with yogurt sauce & vermicelli rice

13.00

كبة باللبن

كرات لحم بقري محشوة على الطريقة الشرقية تقدم مع صلصة الزبادي و أرز الشعيرية

Kabab bil Laban

Spiced minced meat served with yogurt sauce

13.00

كباب باللبن

كباب لحم متبل يقدم مع صلصة الزبادي

Kras Na'na

Grilled finely ground beef fillet fresh mint and spices

11.00

مشوي لحمه مفرومه

مع التنعع والبهارات العربية

Breaded Beef Escalope

Breaded beef fillet, market vegetables, french fries, tartare sauce

15.00

اسكالوب باللحم

مع الخضار والبطاطا المقلية و صوص الترتار

Breaded Chicken Breast

Breaded chicken breast, garden vegetables, french fries, tartare sauce

11.00

اسكالوب الدجاج

مع الخضار والبطاطا المقلية وصوص الترتار

From Our Charcoal Grill

Lahmeh Meshawi Grilled veal tenderloin 2 skewers	15.00	مشوي شقف لحمه لحمة العجل الرضيع مشوي
Kofta Kebab Spiced ground lamb and beef with parsley and onion	13.00	كفتا كباب لحم الغنم المفروم المتبل والبقدونس والبصل
Kabab Halabi Grilled minced meat beef and lamb with onion	13.00	كباب حلبي لحم بقري مفروم مشوي ولحم غنم مع بصل
Kheshkash Spiced ground beef parsley, onion in Harra sauce	13.00	كباب خشخاش لحم بقري مفروم متبل مع البقدونس و البصل وتقدم مع الصلصة الحارة
Mix Grills Assorted grilled meat, kofta, beef and chicken skewers	16.00	مشاوي مشكله
Shish Tawouk Marinated tender chicken breast skewers	10.00	دجاج شيش طاووق
Farrouj Meshawi Marinated whole grilled chicken	12.00	دجاج مشوي على الفحم
Kastaleta Marinated lamb chops with garden vegetables and french fries	17.00	لحمه ريش من الغنم

Seafood

Jumbo Shrimps Chargrilled or deep fried	22.00	جمبري جامبو مشوي أو مقلي
---	--------------	---------------------------------

Seabass Fillet

Chargrilled or deep fried

18.00سمك سي باس فيليه
مشوي عالفحم أو مقلي**Whole Seabass**

Chargrilled or deep fried

18.00سمك سي باس مشوي
عالفحم أو مقلي**Whole Denise (Sea bream)**

Chargrilled or deep fried

18.00سمك دنيس مشوي
عل الفحم**Calamari**Breaded or sauteed with lemon
and coriander**13.00**كلماري
مخبوز أو سوتيه مع الليمون
والكزبرة

Dessert

Seasonal fruit platter**6.50**تشكيله من الفواكه
الموسمي**Halawet AL Jebnah**Cheese rolls with fresh Eshta
and honey**6.50**

حلاوة الجبن

**Echta with Honey and
Pistachio**

Double cream

6.50قشطه مع العسل
والفستق الحلبي**Osmalleih****6.50**

عصليه

Layaly LubnanSemolina pudding with fresh
cream**6.50**

ليالي لبنان

Mafrouki bil Echta**6.50**

مفروكه بالقشطه

MahallabiahCorn starch pudding with honey
and pistachio**6.50**مهلبيه
مع العسل والفستق الحلبي