

Menu

Cold Hors D'oeuvres	JD	المقبلات الباروة
Vegetable Platter	6.000	جاط خضرة
(assorted plate of fresh vegetables)  Kabis	3.750	کبیس
(variety of pickles)		حبيس
Tabbouleh (parsley, tomatoes, cracked wheat, olive oil & lemon dressing)	4.800	تبولة
Fattoush (variety of salad vegetables, toasted bread, olive oil & lemon dressing)	4.800	فتوش
Rocca	4.800	روکا
Bakleh	3.500	بقلة 🔑
Zaatar Herb Salad Platter	4.000 5.000	زعتر
(rocca, bakleeh, zaatar) portion for two	3.000	سلطة زعتر وروكا وبقلة (لشخصين)
Laban Bil Khiyar (yoghurt and cucumber)	3.750	لبن بالخيار
Seasonal Salad (assorted fresh vegetables)	3.750	سلطة الموسم
Hummous or Hummous Moutammam (chick peas dip)	4.300	حمص أو حمص متمم
Moutabbal or Moutabbal Moutammam (eggplant dip)	4.300	متبل أو متبل متمم
Raheb (grilled eggplant with lemon and olive oil sauce)	4.500	سلطة الراهب
Fatayer (spinach or cheese)	4.500	فطاير
Labneh (similar to sour cream-made from cow milk)	3.750	لبنة
Labneh Maez (similar to sour cream – made from a mix of goat and cow milk)	5.000	لبنة ماعز أو لبنة خليط
Jibneh (white cheese-made from cow milk)	4.500	جبنة المستحدد
Shanklish (aged spicy cheese-diced tomatoes, onions)	5.250	شنكليش
Wara' Enab (stuffed vine leaves)	4.500	ورق عنب بالزيت
Hindbe (dandelion)	4.300	هندبة
Mousaka'at Bathinjan (roasted eggplant with chick peas and tomato)	3.750	مسقعة باذنجان
<b>Doulma</b> (Assorted of Stuffed vine leaves, eggplant, sweet pepper,	4.000	دولما (تشكيلة محا <mark>شي</mark> بالزي <mark>ت)</mark>
Baby marrow) Portion for two  Nokhaat	6.750	
(Sheep brain)		نخاعات
Bamieh Bil Ziet (Okra stew with oil)	3.500	بامية بالزيت
Batrakh (Fish eggs – Egyptian specialty)	27.000	بطرخ
Kofta Nayeh (finely ground mutton, spicy – raw)	9.250	كفتة نية
Kibbeh Nayeh (finely ground lamb, cracked wheat, spices – raw)	9.000	كبة نية
Kibbeh Orfalieh (finely ground lamb, cracked wheat, hot spices -raw)	9.250	كبة أورفلية

Habra Nayeh	9.000	هبرة نية
(finely ground lamb, spices – raw)  Mouhammara	4.000	محمرة
Tajen Bil Samak	6.000	طاجن بالسمك
(Baked Fish Fillet With Sesame Paste)  Shemandar Salad (Beetroot with vinegar and olive oil sauce)	4.500	سلطة الشمندر
Hot Hors D'oeuvres		المقبلات الساخنة
Hummous Snowbar (chickpea dip topped with fried pine nuts)	6.000	حمص مع صنوبر
Hummous Lahmeh & Snowbar (chickpea dip with meat & fried pine nuts)	7.000	حمص مع لحمة وصنوبر
Hummous Awerma Snowbar or with Meat (chickpea dip, meat, fried pine nuts)	8.000	حمص مع <mark>قورما</mark> وصنوبر
Foul or Foul Cream (fava beans or fava beans with cream)	4.000	فول أو فول كريما
Balelah (whole chickpeas – sauce)	3.250	بليلة
Mousabbahet Hummous (chickpeas, diced parsley, onions, pine nuts, spices)	3.500	مسبحة حمص
Sambousek (fried meat pies) four pieces	5.500	سمبوسك لحمة (أربع قطع)
Rkak (deep fried cheese rolls) four pieces	5.750	رقائق بالجبنة (أربع قطع)
Kebbeh Fried (deep fried kebbeh) three pieces	5.250	كبة مقلية (ثلاث قطع)
Kebbeh Fish with Tagen (four pieces) (deep fried fish kebbeh with Bourj Al Hamam sauce)	5.250	كبة سمك مع طاجن بالسمك
French Fries	3.750	بطاطا مقلية
Batata Harra	4.800	بطاطا حارة
Rice Bayd Kawrama	3.000 6.500	أرز بيض مع لحمة
(fried eggs with bite size salted meat)		
Qalayet Banadura (tender meat fried in a saucepan with tomatoes and spices)	8.750	قلاية بندورة
Qalyet Banadura Meat	11.000	قلاية بندورة باللحمة
Mfaraket Batata with Eggs (potato, onion & eggs)	5.750	مفركة بطاطا مع بيض
Mfaraket Lahmeh	7.500	مفركة لحمة
Halloum (grilled)	5.500	جبنة حلوم مشوية
From The Fryer		اللفالي
Sojok	6.950	سجق
Makanek (homemade Lebanese lamb sausage)	6.750	مقانق
Sawda Dajaj (sautéed chicken liver)	6.750	سودة دجاج
Asafeer (fried small birds, 4 Pieces - subject to availability)	25.000	عصافير (أربع قطع)

Seafood		المأكولان البعرية		
(subject to availability – market prices) (حسب الموسم وباسعار السوق)				
Kraydess	25.000	قريدس		
(shrimp and gambas)-5 pcs jumbo shrimp <b>Sultan Ibrahim</b> (red mullet)	40.000	سلطان إبراهيم		
Sea Bass	39.000	سيباس		
Loukouz Sakhri	5 <b>1.000</b>	لقز صخري		
Mallifh (barracuda)	39.000	مليفا		
Samakeh Fillet Harra Traboulseyeh or Beyroutie	13.000	سمكة فيليه مع صلصة حارة		
Calamars (breaded or salad)	9.000	طرابلسية أو بيروتية كلاماري		
Specialties Of The H <mark>ouse</mark>		لقدة برج (الحما)		
Fillet Meshwi Ghanam (lamb fillet mignon)	16.500	فيليه غنم مشوي		
Fillet Bourj Al Hamam (beef fillet with special garlic sauce on the side)	19.000	فيليه برج الحمام		
Fillet Ras Asfoor (beef fillet strips – special brown sauce / pine seeds)	17.000	فیلیه راس عصفور		
Masbaha Dehabieh (grilled finely ground meat on skewer / special spices)	14.500	مسبحة دهبية		
Fillet Moutarbale (marinated beef fillet on skewer / grilled on charcoal)	19.000	فيليه متربلة		
Grilled Items		المناوي		
Jawaneh Meshwi (grilled chicken wings)	5.000	جوانح مشوية		
Kebbeh Sajieh (Minced meat with herbs)	6.750	كبة صاجية		
Arayess (Toasted kofta on pita bread)	7.250	عرايس		
Arayess Jibneh (Toasted cheese on pita bread)	5.250	عرايس جبنة		
Lahem Meshwi (Grilled meat on skewers)	14.950	لحمة مشوية		
Kafta (Spiced ground meat, parsley and onion)	12.500	كفتة		
Kabab Halabi	12.500	كباب حلبي		
(Minced meat with onions)  Kabab bil Laban (Spiced minced meat served with yogurt)	12.500	كباب باللبن		
Kabab Bathenjan (Minced meat with eggplant)	12.500	كباب بالباذنجان		
(Miniced meat, with eggplant)  Kheshkhash (Spiced ground meat, parsley, onion, hot tomato sauce)	12.500	خشخاش		

Kabab Orfali (kabab, grilled, onions, tomato & hot peper)	12.500	كباب اورفاي
Mashawi Meshakal (assorted grilled kafta, chicken, meat)	15.950	مشاوي مشكل
Shish Tawouk (skewers of chicken)	12.000	شيش طاووق
Farrouj Meshwi (grilled chicken)	12.000	فروج مشوي
Kastaleta (lamb chops with french fries)	25.000	کستلیتة
Escalope Viennoise	13.250	إسكالوب فينواز
Escalope Poulet	12.000	إسكالوب دجاج
Grilled Beef Fillet	16.750	فیلیه مشوي
Soups		(الشو بربائ
Lentil Soup	5.000	شوربة عدس
Chicken Soup	5.000	شوربة دجا <mark>ج</mark>
Desserts		الحلويات
Seasonal Fruits	6.750	فواكه موسمية
Strawberries (with cream)	6.500	فراولة مع كريم شانتيه
Halawet el Jeben (cheese rolls with cream)	6.500	حلاوة الجبن
Echta (rich cream with honey)	7.250	قشطة مع العسل
Osmalieh (Arabic sweet stuffed with cream and topped with syrup)	7.250	عصملية
Mafrukeh	6.500	مفروكة
Mohalabia	6.000	مهلبية
Date & Cream Pudding (served with Arabic ice cream and cotton candy)	6.500	بودنغ التمر والكريمة
Hubbly Bubbly	11.000	أرجيلة



Please rate us on Tripadisor



Follow us on: facebook.com/InterContinental.Jordan facebook.com/BourjAlHamam



instagram.com/intercontinentaljordan instagram.com/Bourjalhamam

> قد تحوي بعض الأصناف المقدمة المُكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض و/أو غيرها من مُسببات التحسس، ونتفهم خطورتها بالنسبة للمصابين بحساسية الطعام. الرجاء مناقشة الأمر مع مسؤول الخدمة عند الطلب.

Some of the menu items may contain nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens. We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant manager for further advice.

