



برج الحمام
Buzj Al-Hamam



LEBANESE CUISINE

AUTHENTIC FLAVOURS.
TIMELESS TRADITIONS.

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.



NEW AT THE BURJ

DISCOVER OUR LATEST CREATIONS

SALADS & COLD MEZZE السلطات والمقبلات الباردة

بادنجان كزبرة | 5.5
Roasted eggplant, tarator, coriander, parsley, pine nuts, pomegranate molasses.
بادنجان مشوي، طرطور، كزبرة، بقدونس، صنوبر، دبس الرمان.

سلطة البرج | 5
Baby gem, spinach, beetroot, walnuts, dates, baladi cheese, sumac, pomegranate dressing.
خس بيبي، سبانخ، شمندر، جوز، تمر، جبنة بلدية، سماق، تتبيلة دبس الرمان.

كبدة غنم نية | 6
Premium lamb liver, Lebanese spices, crispy Arabic bread.
كبدة غنم طازجة، بهارات لبنانية، خبز عربي مقرمش.

صفيحة بعليكية | 4.5
Thin crispy dough topped with seasoned beef, tomato, onion, peppers and Lebanese spices.
عجينة رقيقة ومقرمشة، تعلوها خلطة من اللحم البقري المتبل مع البندورة، البصل، الفليفلة والتوابل اللبنانية.

SOUPS الشوربات

شورية المأكولات البحري | 6.5
Seafood, tomato broth, fresh herbs.
مأكولات بحرية، مرق طماطم، أعشاب طازجة.

FATTEH الفتات

فتة بادنجان | 7
Eggplant, crispy bread, chickpeas, garlic yogurt, pine nuts.
بادنجان، خبز مقرمش، حمص، لبن بالثوم، صنوبر.

فتة لسانات | 11
Lamb tongue, rice, crispy bread, garlic yogurt, pine nuts.
لسان غنم، أرز، خبز مقرمش، لبن بالثوم، صنوبر.

فتة حمص | 7
Hummus, chickpeas, crispy bread, garlic yogurt, sumac.
حمص، حمص حب، خبز مقرمش، لبن بالثوم، سماق.

فتة روبيان | 12
Shrimp, crispy bread, garlic yogurt.
روبيان، خبز مقرمش، لبن بالثوم.

فتة دجاج | 10.5
Chicken, rice, crispy bread, garlic yogurt, pine nuts.
دجاج، أرز، خبز مقرمش، لبن بالثوم، صنوبر.

All the above prices are subject to 7% service charge & 8% sales tax.

HOT MEZZE

المقبلات الساخنة

Sauteed Lamb Liver | 8.5 كبد غنم سوتيه
Sautéed lamb liver, onions, garlic, fresh chili.
كبد غنم سوتيه، بصل، ثوم، فلفل حار.

Mushroom Mtaffa | 5.5 فطر مطقّى
Sautéed mushrooms, garlic, herbs.
فطر سوتيه، ثوم، أعشاب عطرية.

Mushroom with Meat | 12 فطر باللحم
Beef tenderloin, mushrooms, garlic, herbs.
لحم بقري طري، فطر، ثوم، أعشاب.

Beid Ghanam | 7.5 بيض غنم
Sautéed lamb sweetbreads, lemon, pomegranate molasses.
بيض غنم سوتيه، ليمون، دبس الرمان.

Chicken Zaatar Mtaffa | 9.5 دجاج زعتر مطقّى
Chicken tenderloin, Jordanian zaatar, sumac dip.
شرائح دجاج، زعتر أردني، صلصة السماق.

MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية

Kebaba Izmirli | 13 كبابة إزميرلي
Grilled kebab, cheese, vegetables, turkish spices.
كباب مشوي، جبنة، خضار، بهارات تركية.

Pistachio Kebab | 13 كباب بالفستق
Charcoal-grilled kebab, premium pistachios, Middle Eastern spices.
كباب مشوي على الفحم، فستق حلي، بهارات شرقية.

DESSERTS

الحلويات

Baklava with Ice Cream | 8.500 بقلادة مع البوظة
Traditional baklava, artisan ice cream.
بقلادة شرقية، بوظة فاخرة.

Eshta with Ghazal El Banat | 8.500 قشطة مع غزل البنات
Fresh eshta, ghazal el banat.
قشطة طازجة، غزل البنات.

Mafroukeh Ice Cream | 8.500 مفروكة مع البوظة
Traditional mafroukeh, artisan ice cream, pistachio.
مفروكة لبنانية، بوظة، فستق حلي.

All the above prices are subject to 7% service charge & 8% sales tax.

LEBANESE CUISINE

COLD MEZZE

VEGETABLE PLATTER | 6

A fresh assortment of seasonal garden vegetables served crisp and chilled.

KABIS | 3.75

Traditional homemade pickled vegetables with a tangy and refreshing flavour.

TABBOULEH | 4.95

Finely chopped parsley, tomatoes, onions, and bulgur dressed with fresh lemon juice and olive oil.

FATTOUSH | 4.95

Mixed garden vegetables toasted with Arabic bread and sumac dressing.

ROCCA | 4.95

Fresh rocket leaves seasoned with olive oil, lemon, and aromatic spices.

HERB SALAD PLATTER | 5

Combination of rocca, zaatar, and bakleh served as a sharing platter.

RAHEB SALAD | 4.75

Fire-roasted eggplant mixed with vegetables and fresh herbs.

SEASONAL SALAD | 4.25

Selection of the finest seasonal vegetables and greens.

SHEMANDAR SALAD | 4.5

Fresh beetroot salad with herbs and lemon dressing.

LABAN BIL KHIYAR | 3.75

Creamy yogurt mixed with fresh cucumber and mint.

HUMMUS / HUMMUS MOUTAMMAM | 4.5

Smooth chickpea purée blended with tahini, garlic, and lemon juice.

المقبلات الباردة

جاط خضرة | ٦

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة تقدم بعناية.

كبيس | ٣.٧٥

مخللات مشكلة محضرة على الطريقة التقليدية بنكهة حامضة ومنعشة.

تبولة | ٤.٩٥

البقدونس والطماطم والبصل والبرغل مع الليمون وزيت الزيتون.

فتوش | ٤.٩٥

خضروات طازجة مع الخبز العربي المحمص وتتبيلة السماق المميزة.

روكا | ٤.٩٥

أوراق الجرجير الطازجة مع الليمون وزيت الزيتون والتوابل المختارة.

طبق الأعشاب المشكلة | ٥

تشكيلة من الروكا والزعر والبقلة.

سلطة الراهب | ٤.٧٥

باذنجان مشوي ممزوج بالخضروات والأعشاب الطازجة.

سلطة الموسم | ٤.٢٥

تشكيلة من أفضل الخضروات الموسمية الطازجة

سلطة الشمندر | ٤.٥

سلطة شمندر طازجة مع الأعشاب وتتبيلة الليمون.

لبن بالخيار | ٣.٧٥

لبن طازج ممزوج بالخيار والنعناع المنعش.

حمص / حمص مُتمم | ٤.٥

حمص مهروس ناعم مع الطحينة والثوم وعصير الليمون.

MOUTABBAL / MOUTABBAL

MOUTAMMAM | 4.5

Charcoal-roasted eggplant blended with tahini and lemon juice.

MOUHAMMARA | 4

Roasted red pepper and walnut dip flavoured with pomegranate molasses.

VINE LEAVES | 4.5

Vine leaves stuffed with rice, herbs, and olive oil.

TAJIN BIL SAMAK | 6

Fresh fish baked in traditional tahini sauce.

SHANKLISH | 5.5

Aged cheese rolled with herbs, tomatoes, and onions.

LABNEH | 4

Traditional strained yogurt served with extra virgin olive oil.

GOAT LABNEH | 5

Rich goat milk labneh with a creamy texture and distinctive flavour.

JIBNEH | 4.5

White cheese made from cow milk.

HINDBEH | 4.75

Sautéed dandelion greens topped with caramelized onions.

MOUSAKA'A | 3.75

Traditional eggplant stew with tomatoes, onions, and olive oil.

DOLMA | 5

Assorted vegetables stuffed with seasoned rice and preserved in olive oil.

BAMIEH BIL ZEIT | 3.5

Tender okra cooked in tomato sauce and olive oil.

FATAYER | 4.5

Freshly baked pastries filled with spinach or cheese.

NOKHAAT | 7

Traditional Lebanese lamb brain delicacy.

BATRAKH | 27

Cured fish roe with a rich flavour.

متبل / متبل مُتمم | ٤.٥
بازنجان مشوي على الفحم مع الطحينة وعصير الليمون.

محمرة | ٤
مزيج من الغليظة الحمراء المشوية والجوز ودبس الرمان.

ورق عنب | ٤.٥
ورق عنب محشو بالأرز والأعشاب وزيت الزيتون.

طاجن بالسمك | ٦
سمك طازج مطهو بصلصة الطحينة التقليدية

شنكليش | ٥.٥
جبنة شنكليش معتقة تقدم مع الطماطم والبصل والأعشاب.

لبنة | ٤
لبنة طازجة تقدم مع زيت الزيتون البكر الممتاز.

لبنة ماعز | ٥
لبنة ماعز كريمية غنية بنكهتها المميزة.

جبنة | ٤.٥
جبنة بيضاء مصنوعة من حليب الأبقار الطازج.

هندبة | ٤.٧٥
هندبة مطهية تقدم مع البصل المكرمل.

مسقعة باذنجان | ٣.٧٥
بازنجان مطهو مع الطماطم والبصل وزيت الزيتون.

دولما | ٥
تشكيلة فحاشي محضرة بالأرز المتبل وزيت الزيتون.

بامية بالزيت | ٣.٥
بامية مطهية بصلصة الطماطم وزيت الزيتون.

فطائر | ٤.٥
فطائر مخبوزة طازجة محشوة بالسبانخ أو الجبن.

نخاعات | ٧
نخاع خاروف طازج محضر بأسلوب لبناني أصيل.

بطرخ | ٢٧
بطارخ فاخرة بنكهة غنية.

NAYEH

KIBBEH NAYEH | 9.75
Raw minced meat blended with fine bulgur and Lebanese spices.

HABRA NAYEH | 10
Pure premium raw minced lamb prepared in the traditional style.

KIBBEH ORFALIEH | 9.75
Raw kibbeh flavoured with orfali peppers, herbs, and pomegranate molasses.

HOT MEZZE

HUMMUS WITH PINE NUTS | 6
Creamy hummus topped with toasted pine nuts and olive oil.

HUMMUS WITH MEAT & PINE NUTS | 8.25
Traditional hummus topped with seasoned lamb and pine nuts

HUMMUS AWERMA WITH PINE NUTS | 8.75
Hummus topped with lamb awarma and roasted pine nuts.

SOUJOK | 7.25
Spicy sausages sautéed with garlic and lemon and tomato sauce.

MAKANER | 7.25
Mini Lebanese sausages glazed with lemon and pomegranate molasses.

CHICKEN LIVER | 6.75
Tender chicken liver sautéed with garlic and fresh lemon juice.

MOUSABBAHET HUMMUS | 3.5
Warm whole chickpeas with tahini and lemon.

French Fries | 4

Batata Harra | 5
Spicy sautéed potatoes with garlic and coriander.

Sambousek Meat | 5.5 (four pieces)
Crispy pastry pockets filled with seasoned minced meat.

Cheese Rolls | 6 (four pieces)
Golden fried rolls stuffed with melted cheese.

نبة

كبة نبة | 9.٧٥
لحم نبيء مفروم ناعماً وممزوج بالبرغل الناعم والتوابل اللبنانية التقليدية.

هبرة نبة | ١٠
لحم غنم فاخر طازج مفروم ناعماً، يُحضّر ويُتبّل وفق الطريقة اللبنانية التقليدية.

كبة أورفالية | ٩.٧٥
كبة نبة متبلة بفلغل أورفلي ودبس الرمان والأعشاب الطازجة.

المقبلات الساخنة

حمص بالصنوبر | ٦
حمص ناعم مزين بالصنوبر المحمص وزيت الزيتون.

حمص باللحمة والصنوبر | ٨.٢٥
حمص تقليدي مع اللحم المتبل والصنوبر المحمص.

حمص بالقاورما والصنوبر | ٨.٧٥
حمص مزين بالقاورما والصنوبر المحمص

سجق | ٧.٢٥
سجق حار مطهو مع الثوم والليمون وصلصة الطماطم.

مقناق | ٧.٢٥
مقناق لبنانية صغيرة مع الليمون ودبس الرمان.

سودة دجاج | ٦.٧٥
سودة دجاج طازجة مطهوة بالثوم وعصير الليمون.

مسبحة حمص | ٣.٥
حمص حب دافئ مع الطحينة والليمون.

بطاطا مقلية | ٤

بطاطا حارة | ٥
بطاطا حارة متبلة بالثوم والكزبرة.

سمبوسك لحمة | ٥.٥ (أربع قطع)
رقائق مقرمشة محشوة باللحم المفروم المتبل.

رقائق الجبنة | ٦ (أربع قطع)
رقائق مقلية محشوة بالجبنة الذائبة.

Fried Kibbeh | 5.25 (four pieces)
Crispy bulgur shells stuffed with minced meat and pine nuts.

Kebbeh Fish with Tegen | 5.25
Fish kibbeh served with traditional fish tagen sauce.

Halloumi Grilled | 6.5
Grilled halloumi cheese with a rich salty flavour.

Bayd Kawrama | 6.5
Eggs with traditional lamb awarma.

Qalayet Banadura | 8.75
Sautéed tomatoes with garlic and olive oil.

Qalayet Banadura Meat | 11
Sautéed tomatoes with seasoned minced meat.

Mfaraket Batata with Eggs | 6
Sautéed potatoes mixed with fresh eggs.

Mfaraket Lahmeh | 7.5
Sautéed minced meat with traditional Lebanese spices.

Rice | 3

كبة مقلية | 0.٢٥ (أربع قطع)
أقراص كبة مقلية ومحشوة باللحم والصنوبر.

كبة السمك مع الطاجن | 0.٢٥
كبة سمك تُقدّم مع صلصة طاجن السمك التقليدية.

حلوم مشوي | ٦.٥
جينة حلوم مشوية بنكهة غنية ومميزة.

بيض مع قاورما | ٦.٥
بيض مع قاورما الغنم التقليدية.

قلابة بندورة | ٨.٧٥
طماطم مطهوه مع الثوم وزيت الزيتون.

قلابة بندورة باللحمة | ١١
طماطم مطهوه مع اللحم المفروم المتبل.

مفركة بطاطا مع بيض | ٦
بطاطا محضرة مع البيض الطازج.

مفركة لحم | ٦.٥
لحم مفروم مطهو مع التوابل اللبنانية التقليدية.

أرز | ٣

SEAFOOD

(Subject to availability – market price)

Jumbo Shrimp | 25
Premium jumbo shrimp grilled to perfection and served with lemon.

Sultan Ibrahim | 40
Fresh Mediterranean fish grilled or fried to your preference.

Sea Bass | 39
Fresh sea bass prepared with Mediterranean seasonings.

Loukouz Sakhri | 51
Premium rock grouper known for its firm texture and delicate flavour.

Mallifah | 39
Fresh Mediterranean fish with a delicate flavour.

Fish Fillet Harra | 13
Fish fillet served with spicy Tripoli or Beirut-style sauce.

Calamari | 9
Tender calamari served breaded and fried or as a fresh seafood salad.

المأكولات البحرية

(حسب التوفر - وفق أسعار السوق)

قريدس جامبو | ٢٥
قريدس جامبو فاخر مشوي ويقدم مع الليمون.

سلطان إبراهيم | ٤٠
سمك سلطان إبراهيم الطازج يحضر مشوياً أو مقلية حسب الرغبة.

سبياس | ٣٩
سمك سبياس طازج محضر بتتبيلة متوسطة مميزة.

لقز صخري | ٥١
سمك لقز صخري فاخر يتميز بقوامه المتماسك وطعمه الرائع.

مليفة | ٣٩
سمك متوسطي طازج بنكهة خفيفة ومميزة

فيليه سمك حار | ١٣
فيليه سمك يقدم مع صلصة حارة على الطريقة الطرابلسية أو البيروتية.

كلاماري | ٩
حلقات كلاماري طرية تقدم مقلية أو كسلطة بحرية.

All the above prices are subject to 7% service charge & 8% sales tax.

HOUSE SPECIALTIES

Grilled Lamb Fillet | 16.5
Premium lamb fillet grilled over charcoal
and served tender and juicy.

Burj Al Hamam Fillet | 19
Signature beef fillet prepared with the
restaurant's special recipe.

Ras Asfour Fillet | 17
Tender beef cubes sautéed with Lebanese spices.

Masbaha Dehabieh | 14.5
Luxurious hummus variation topped with
premium meat and nuts.

Fillet Moutarbale | 19
Marinated grilled beef fillet.

CHARCOAL GRILLS

Jawaneh Meshwi | 5
Marinated chicken wings grilled over charcoal.

Kebbeh Sajieh | 6.75
Minced Meat with Herbs

Arayess | 7.25
Grilled pita stuffed with seasoned minced lamb.

Arayess Jibneh | 5.25
Grilled pita stuffed with melted cheese.

Lahem Meshwi | 15.25
Charcoal-grilled marinated lamb cubes.

Kafta | 12.5
Charcoal-grilled minced lamb mixed with
parsley and onions.

Kabab Halabi | 13
Traditional Aleppo-style kebab with aromatic
regional spices.

Kabab with Yogurt | 13
Grilled kebab served with creamy yogurt sauce.

Eggplant Kabab | 13
Charcoal-grilled kebab layered with
roasted eggplant.

Kheshkhash | 13
Charcoal-grilled minced meat with spicy
peppers and herbs.

Orfali Kabab | 13
Spicy kebab influenced by the flavours of
southeastern Turkey.

Mixed Grill | 16.25
An assortment of meat, kafta, and shish Tawouk
grilled over charcoal.

لقمة برج الحمام

فيليه غنم مشوي | ١٦.٥
فيليه غنم فاخر مشوي على الفحم
ويقدم طرياً وغنياً بالنكهة.

فيليه برج الحمام | ١٩
فيليه لحم بقري مميز، مُحضّر حسب
وصفة المطعم الخاصة.

فيليه رأس عصفور | ١٧
مكعبات لحم طرية مطهوه بالتوابل اللبنانية.

مسبحة ذهبية | ١٤.٥
مسبحة فاخرة مزينة باللحم الفاخر والمكسرات.

فيليه متربلة | ١٩
فيليه لحم بقري متبل ومشوي.

المشاوي

جوانح مشوية | ٥
جوانح دجاج متبلة ومشوية على الفحم.

كبة صاجية | ٦.٧٥
لحم مفروم مع الأعشاب الطازجة

عرايس | ٧.٢٥
خبز عربي محشو باللحم المتبل ومشوي.

عرايس جبنة | ٥.٢٥
خبز عربي مشوي محشو بالجبنة الذائبة.

لحمة مشوية | ١٥.٢٥
قطع لحم غنم متبلة ومشوية على الفحم.

كفتة | ١٢.٥
كفتة مشوية على الفحم مع البقدونس والبصل.

كباب حليبي | ١٣
كباب حليبي أصيل متبل بالتوابل الشرقية العطرية.

كباب باللبن | ١٣
كباب مشوي يقدم مع صلصة اللبن الكريمة.

كباب بالبادنجان | ١٣
كباب مشوي مع شرائح الباذنجان المشوي.

خشخاش | ١٣
لحم مفروم مشوي على الفحم مع الفلفل
الحار والأعشاب الطازجة.

كباب أورفلي | ١٣
كباب متبل بالفلفل والتوابل على
الطريقة الأورفلية

مشاوي مشكلة | ١٦.٢٥
تشكيلة متنوعة من اللحم والكفتة والشيش
طاووق المشوية على الفحم.

All the above prices are subject to 7% service charge & 8% sales tax.

Shish Tawouk | 12.5
Marinated chicken skewers charcoal-grilled until tender and juicy.

Grilled Chicken | 12
Grilled chicken marinated with traditional spices.

Lamb Chops | 25
Premium lamb chops grilled and served with French fries.

Grilled Beef Fillet | 16.75
Premium beef tenderloin grilled to your preferred doneness.

Escalope Viennoise | 13.25
Golden breaded veal escalope.

Escalope Poulet | 12
Golden breaded chicken escalope.

شيش طاووق | ١٢.٥
سياخ دجاج متبل ومشوية حتى النضج المثالي.

فروج مشوي | ١٢
دجاجة متبل ومشوية على الطريقة التقليدية.

كستليتة | ٢٥
ريش غنم فاخرة مشوية وتقدم مع البطاطا المقلية.

فيليه مشوي | ١٦.٧٥
فيليه لحم بقرى فاخر مشوي حسب درجة النضج المطلوبة.

سكالوب فينواز | ١٣.٢٥
إسكالوب عجل مقرمش.

إسكالوب دجاج | ١٢
إسكالوب دجاج مقرمش.

SOUPS

Lentil Soup | 5.5
Traditional lentil soup finished with cumin and lemon.

Chicken Soup | 5.5
Rich homemade chicken broth with tender chicken pieces.

الشوربات

شورية العدس | ٥.٥
شورية عدس تقليدية مع الكمون والليمون.

شورية الدجاج | ٥.٥
مرق دجاج غني مع قطع دجاج طرية.

DESSERTS

Seasonal Fruits | 6.75
Fresh seasonal fruit selection.

Halawet El Jeben | 6.5
Soft cheese dough filled with cream and topped with pistachios.

Osmalieh | 7.75
Crispy shredded pastry layered with rich cream and pistachios.

Mafroukeh | 6.5
Traditional semolina dessert blended with butter and served with cream.

Mohalabia | 6
Silky milk pudding delicately flavoured with orange blossom water.

Echta | 7.25
Fresh clotted cream served with honey.

الحلويات

فواكه موسمية | ٦.٧٥
تشكيلة فواكه موسمية طازجة.

حلاوة الجبن | ٦.٥
عجينة الجبن الطرية المحشوة بالقشطة والمزينة بالفستق.

عصملية | ٦.٧٥
شعيرية مقرمشة محشوة بالقشطة ومزينة بالفستق.

مفروكة | ٦.٥
حلوى سميد تقليدية غنية بالزبدة وتقدم مع القشطة.

مهلبية | ٦
مهلبية ناعمة معطرة بماء الزهر.

قشطة | ٧.٢٥
قشطة طازجة تقدّم مع العسل.

All the above prices are subject to 7% service charge & 8% sales tax.

أمي الحبيبة

كنت هالفة يا أمي أ حست شفقك لذبي
أخباري شوية وما في سحر جريد
عديم كرسيس ، تم تشتغل الساعة مئانة بالليل
أم يا أمي هوان ننه عايات الضيعة
ما كلته أنشئ أغدايت الملمزة في زج الحمام وأزيت
كأنه بحفينا سوزف . عتارة هاي هبردم هاريا بد تشوفريا
وهي تم تفني غنية اجتاد همام عينا المنة الفيل شليم ليلي
نراد . ما لغداك اي هبيت أمثل عليها وعلي أخباري .
هجمع أمي ، عمير كسير هابن باكن سه الكلات بجم الحمام الحبيبة
فلن بفليل أبقيات ستي آلاه سه هليل بجم أي هذا هاي
سه هنيقت ، از عاراليلة أقبيل و فرنة أفر تسيه
لذا سعد يا صرا هابن زي لمورد .
سلاي لبابا دلكر أهل الضيعة .

هبيت عليا
١٩٦٤ / ٩ / ٦



برج الحمام
Burj Al Hamam
Traditional Cuisine