

الطباخ اللبناني
The Lebanese Restaurant

Menu

Cold Hors D'oeuvres


المقبلات الباردة

Raheb 	3.25	سلطة الراهب
grilled eggplant with lemon and olive oil sauce		
Mixed Pickles 	2.75	مخللات مشكله
Labneh 	2.75	لبنة
similar to sour cream made from cow milk		
Labneh Maez 	4.50	لبنة ماعز
similar to goat cheese		
Mouhammara   	3.50	محمرة
walnuts blended with breadcrumbs and crushed red pepper		
Eggplant Musakah 	3.00	مسقعة باذنجان
roasted eggplant with chickpeas and tomato		
Bamieh Bil Ziet 	3.25	بامية بالزيت
baby okra stew, onion, garlic, olive oil		
Spinach Fatayer     	3.25	فطائر سبانخ (٤ حبات)
small spinach pies (4 pieces)		
Hommous or Hommous	3.25	حمص او حمص متمم
Moutammam 		
chick peas dip		
Moutabbal 	3.25	متبل
eggplant dip		
Rocca Salad 	3.25	سلطة جرجير
Watercress Salad 	5.00	سلطة بقلة
Tabbouleh  	3.75	تبولة
parsley, tomatoes, cracked wheat, olive oil & lemon dressing		
Fattouch  	3.75	فتوش
vegetables, toasted bread, olive oil and lemon dressing		

Rocca & Watercress Salad 	3.75	سلطة الجرجير مع البقلة والزعر
rocca, watercress, thyme		
Villager Salad 	3.75	سلطة الفلاحين
tomatoes and onion salad		
Wara Enab 	3.75	ورق عنب بالزيت
stuffed vine leaves		
Doulma 	3.75	دولما بالزيت
assorted of stuffed vine leaves, eggplant, sweet pepper, zucchini		
Shankleesh 	4.50	شنكلش
aged spicy cheese-diced tomatoes, onions		
Vegetable Platter 	6.00	جاط خضرة
assorted plate of fresh vegetables		
Habra Neyeh 	8.50	هبرة نية
finely ground beef, cumin, black pepper, mixed spice, served raw		
Kibbeh Nayeh  	7.75	كبة نية
finely ground beef, cracked wheat, served raw		
Kibbeh Orfalieh  	8.00	كبة اورفلية
finely ground beef, cracked wheat, Lebanese chili paste, served raw		

Soups

الشوربات

Lentil Soup 	4.25	شوربه عدس
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------









HOT HORS D'OEUVRES

المقبلات الساخنة

Sambousek    fried meat pies (per piece)	1.40	سمبوسك لحمة (بالحبة)
Rkak   fried or grilled cheese rolls (per piece)	1.40	رقائق بالجبنه مقلية أو مشوية (بالحبة)
Kibbeh Fried    deep fried kibbeh	1.50	كبة مقلية (بالحبة)
Grilled Halloum Cheese  Dairy	4.75	جبنه حلوم مشوية
French Fries  Vegetarian	4.00	بطاطا مقلية
Rice  Vegetarian	4.00	رز
Batata Harra  Vegetarian spicy sauteed potato cubes with garlic and chili	4.50	بطاطا حارة
Mousabbahet Hommous   Vegetarian Contains Nuts chickpeas, diced parsley, onions, pine nuts, spices	2.75	مسبحة حمص
Hommous Lahmeh with Snober   hummous, snober, olive oil, beef cubes	6.00	حمص مع لحمة صنوبر
Lsanat   Contains Nuts goat tongue with lemon garlic sauce	5.50	لسانات الخروف المتبله بالثوم و الليمون
Mfarakat Batata with Eggs  Contains Eggs fried eggs with potato	4.00	مفركة البطاطا
Qalayet Bandorah with Beef  Contains Beef tender meat fried in a saucepan with tomatoes and spices	7.00	قلاية بندورة باللحمه









From The Fryer

المقالي

Chicken Liver 	5.00	كبد دجاج
sautéed chicken livers, lemon, pomegranate molasses		
Bayd Ghanam 	6.25	بيض غنم
rocky mountain oysters – lamb		
Fillet Ras Asfoor  	16.00	فيليه راس عصفور
panfried beef Strips, lemon, garlic, and pinenuts		
Goat Liver 	11.00	كبد غنم بالبصل والثوم
sautéed goat livers with onion garlic and chilli		
Sojouk 	5.50	سجق
fried spicy beef sausage		
Makanek 	5.50	مقناق
homemade Lebanese lamb sausage		
Asafeer 	14.00	عصافير (اربع قطع)
fried small birds (4 pieces)		

SEAFOOD

الماكولات البحرية

Jumbo Shrimp 		قريدس (4 حبات)
one portion (4 pieces)		
Sultan Ibrahim (red mullet) 		سلطان ابراهيم
Sea Bass 		سمك القاروص
Grouper Fish 		لقز صخري
Fish Fillet 		سمكة فيلية مع صلصة حارة
with harra traboulseyeh		
Bream Fish 		سمك دنيس
Calamari 	10.00	كلاماري
Mahi Mahi Fish Fillet 	16.00	سمك الماهي ماهي
SwordFish Fillet 	17.00	سمك فرس غزير

GRILLED ITEMS

المشاوي


Grilled Chicken Wings 	4.50	جوانح مشوية
chicken wing, garlic, lemon, parsley		
Shawerma Chicken 	7.00	شاورما دجاج
Shish Tawouk 	9.00	شيش طاووق
chicken breast skewers, spiced garlic paste, tomato pure, lemon		
Escalope Chicken 	10.50	اسكالوب دجاج
crumbed chicken medallions, vegetables, french fries		
Grilled Baby Chicken 	11.00	فروج مشوي
spicy Lebanese style baby chicken		
Shawerma Meat 	7.30	شاورما لحم
Kibbeh Sajieh  	6.50	كبة صاجية
minced meat with herbs		
Arayess 	7.00	عرايس
kofta in toasted pita bread		
Kabab 	10.00	كباب
spiced ground meat, parsley and onion		
Kabab Halabi 	10.50	كباب حليبي
minced meat with onions		
Kabab Bil Laban  	9.50	كباب باللبن
spiced minced meat served with yogurt		
Kabab Bathenjan 	9.50	كباب مع الباذنجان
minced meat with eggplant		
Kabab Khashkhash 	10.00	كباب خشخاش
spiced ground meat, parsley, onion, hot tomato sauce		
Lahem Mashwi 	13.00	لحمة مشوية
grilled meat on skewers		
Lamb Chops 	15.00	ريش غنم
grilled lamb chops with French fries		
Mixed Grill 	12.00	مشاوي مشكل
lamb kofta, shish taouk, baby veal kebab		
Fillet Motabaleh 	15.50	فيليه متبل
charcoal grilled spicy marinated fillets of veal		

DESSERTS

الحلويات

Strawberries  6.50
with cream



فراولة مع الكريم

Seasonal Fruits  6.25



فواكه موسمية

Halawet el Jibin    6.25
cheese rolls with cream

حلاوة الجبن

Echta   6.00
rich cream with honey




قشطة مع العسل

Mohalabia   5.50

مهلبية

Osmalieh    5.50
Arabic sweet stuffed with cream,
and topped with syrup

عصليّة

Osmalieh Arabic Ice Cream    6.50
Arabic sweet stuffed with Arabic ice
cream, and topped with syrup

عصليّة بالبوطة العربية

