

المتحف اللبناني
The Lebanese Restaurant

Soups

الشوربات

Lentil Soup



JD 4.25

Traditional lentil soup with onion, carrot, and potato, served with toasted croutons and lemon.

شوربة عدس

شوربة العدس التقليدية مع البصل والجزر والبطاطا، تُقدَّم مع خبز محمص وليمون

Seafood Soup



JD 9.00

Your choice of creamy seafood soup or seafood broth with shrimp, squid, salmon, mussels, and vegetables.

شوربة المأكولات البحرية

اختيارك من الحساء المأكولات البحرية الكريمي أو المرق مع المأكولات البحرية الروبيان والحبار وسمك السالمون وبلح البحر والخضراوات

Cold Mezza

المقبلات الباردة

Vegetable Platter



JD 6.00

Assorted plate of fresh vegetables

جاط خضره

طبق متنوع من الخضروات الطازجة

Mixed Pickles



JD 2.75

Assorted pickles and olives

مخللات مشكلة

تشكيلة من المخللات والزيتون

Hummus



JD 3.25

Chickpea dip blended with tahini, garlic, and lemon

حمص

حمص ممزوج بالطحينة والثوم والليمون

Hummus Moutammam



JD 3.25

Hummus with tahini and garlic topped with pickled cucumber and parsley

حمص متمم

حمص مع الطحينة والثوم، مع مخلل الخيار والبقدونس

Eggplant Mutabbal



JD 3.25

Charcoal-grilled eggplant with tahini, garlic, and lemon juice

متبل باذنجان

باذنجان مشوي على الفحم مع الطحينة والثوم وعصير الليمون

Baba Ghanouj



JD 3.25

Charcoal-grilled eggplant with walnuts, tomato, bell pepper, parsley, cucumber, onion, garlic, lemon, olive oil, and pomegranate molasses

بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الجوز والطماطم والفلفل والبقدونس والخيار والبصل والثوم والليمون وزيت الزيتون ودبس الرمان

Raheb



JD 3.25

Charcoal-grilled eggplant with garlic, lemon, olive oil, and pine nuts.

الراهب

باذنجان مشوي على الفحم مع الثوم، الليمون، زيت الزيتون، والصنوبر

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Beetroot Mutabbal



Beetroot blended with labneh, tahini, garlic, lemon, and olive oil

JD 3.25

متبل شمندر

شمندر مع اللبنة والطحينة والثوم والليمون وزيت الزيتون

Labneh



Strained yogurt made from cow's milk

JD 2.75

لبنة

لبنة مصنوعة من حليب البقر

Goat Labneh



Goat milk labneh served with tomato slices and fresh mint

JD 4.75

لبنة ماعز

لبنة مصنوعة من حليب الماعز تُقدَّم مع شرائح البندورة والنعنع

Spicy Labneh with Walnuts



Labneh with walnuts, chili, and olive oil

JD 4.00

لبنة مع الشطة والجوز

لبنة مع الجوز والشطة وزيت الزيتون

Shanklish



Aged cheese with tomato, onion, parsley, and olive oil

JD 4.75

شנקليش

جبنة معتقة مع البندورة والبصل والبقدونس وزيت الزيتون

Muhammara



Blend of nuts with breadcrumbs, olive oil, garlic, tomato paste, and crushed red chili

JD 3.50

محمرة

مزيج من المكسرات مع القرشلة وزيت الزيتون والثوم ومعجون الطماطم والفلفل الأحمر الحار

Stuffed Vine Leaves



Vine leaves stuffed with rice, tomato, onion, parsley, olive oil, and lemon

JD 4.00

ورق عنب بالزيت

ورق عنب محشي بالأرز والبندورة والبصل والبقدونس وزيت الزيتون والليمون

Eggplant Musaka



Roasted eggplant with chickpeas, onion, garlic, and tomato

JD 3.00

مسقعة باذنجان

باذنجان مشوي مع الحمص والبصل والثوم والطماطم

Okra in Olive Oil



Baby okra braised with onion, garlic, tomato, and olive oil

JD 3.25

بامية بزيت الزيتون

يخنة بامية مع البصل والثوم والطماطم وزيت الزيتون

Vegetable Dolma



Assorted stuffed vegetables with rice (vine leaves, eggplant, tomato, zucchini)

JD 3.75

دولما بالزيت

تشكيلة خضار محشية بالأرز (ورق عنب، باذنجان، بندورة، كوسا)

Tabbouleh



Parsley, tomato, onion, and cracked wheat with olive oil and lemon dressing

JD 4.00

تبولة

بقدونس وبندورة وبصل وبرغل مع صلصة زيت الزيتون والليمون

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Fattoush



Fresh vegetables with toasted bread and olive oil–lemon dressing

JD 4.00

فتوش

خضروات طازجة مع خبز محمص وصلصة زيت الزيتون والليمون

Villagers Salad



Finely chopped tomatoes, onions, green chili with olive oil and lemon dressing

JD 4.00

سلطة فلاحين

طماطم، بصل، فلفل أخضر حار مع صلصة زيت الزيتون والليمون

Rocca Salad



Rocca with onion, olive oil, and lemon dressing

JD 3.25

سلطة جرجير

جرجير وبصل مع زيت الزيتون وعصير الليمون.

Watercress Salad



Watercress, lettuce, onion, soy sauce, lemon, olive oil, and parmesan cheese

JD 5.00

سلطة بقلة

بقلة، خس، بصل، صويا صوص، ليمون، زيت زيتون، وجبنة بارميزان

Rocca & Watercress with Thyme



Rocca and watercress with thyme, onion, olive oil, and lemon dressing

JD 4.00

سلطة جرجير وبقلة بالزعتار

جرجير وبقلة مع الزعتار والبصل وزيت الزيتون والليمون

Lebanese Raw Selection

النبي اللبناني

Mixed Nayeh Platter



A selection of kibbeh nayeh, habra nayeh, pistachio habra, kibbeh orfaliyeh, and moutammam kibbeh, served with garlic paste, finely chopped onion, and green chili.

JD 18.00

خشبة نية مشكلة

كبة نية، هبرة نية، هبرة بالفستق الحلبي، كبة أورفالية، وكبة متمم، تُقدَّم مع المثلومة، البصل الناعم، والفلفل الأخضر الحار

Habra Nayeh



Finely ground raw beef seasoned with salt and black pepper, served with garlic paste, finely chopped onion, and green chili.

JD 8.75

هبرة نية

لحم بقري مفروم ناعم مع الملح والفلفل الأسود، يُقدَّم مع المثلومة والبصل الناعم والفلفل الحار

Kibbeh Nayeh



Finely ground raw beef with cracked wheat, salt, and black pepper, served with garlic paste, onion, and green chili.

JD 8.75

كبة نية

لحم بقري مفروم ناعم مع البرغل المجروش، الملح، والفلفل الأسود، يُقدَّم مع الثوم والبصل والفلفل الأخضر الحار

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Kibbeh Orfaliyeh



JD 8.75

Finely ground raw beef with cracked wheat, chili paste, onion, tomato, cumin, salt, and black pepper, served with garlic sauce.

كبة أورفالية

لحم بقري مفروم ناعم مع البرغل المجروش، معجون الفلفل الحار، البصل، الطماطم، الكمون، الملح، والفلفل الأسود، تُقدَّم مع صلصة الثوم

Hot Mezza

المازات الساخنة

Fried Kibbeh (per piece)



JD 1.5

Crispy fried kibbeh stuffed with minced lamb, onion, mixed nuts, and special spices.

كبة مقلية (بالقطعة)

كبة مقلية مقرمشة محشوة بلحم الضأن المفروم، البصل، المكسرات، والتوابل الخاصة

Kibbeh Sajieh



JD 6.5

Deep-fried or grilled kibbeh stuffed with minced lamb, walnuts, and onion, served with pomegranate molasses.

كبة صاجية

كبة مقلية أو مشوية، محشوة بلحم الضأن المفروم، الجوز، والبصل، وتُقدَّم مع دبس الرمان

Meat Sambousek (per piece)



JD 1.4

Deep-fried pastry filled with minced meat, mixed nuts, onion, and spices.

سمبوسك لحم (بالقطعة)

رقائق مقلية محشوة بمزيج من اللحم، المكسرات، البصل، والتوابل

Cheese Rkak Roll (per piece)



JD 1.4

Deep-fried or grilled pastry stuffed with halloumi cheese and dried mint.

رقائق بالجبنه (بالقطعة)

رقائق مقلية أو مشوية محشوة بجبنه الحلوم والنعناع الجاف

Spinach Fatayer (4 pieces)



JD 3.25

Pastries stuffed with spinach, onion, olive oil, pine nuts, and sumac.

فطاير سبانخ (4 قطع)

فطاير محشوة بالسبانخ، البصل، زيت الزيتون، الصنوبر، والسماق

Grilled Halloumi Cheese



JD 4.75

Grilled halloumi cheese served with tomato slices and fresh mint.

جبنه حلوم مشوية

جبنه حلوم مشوية تُقدَّم مع شرائح البندورة والنعناع الطازج

French Fries



JD 4.00

Golden crispy French fries.

بطاطا مقلية

بطاطا مقلية ذهبية ومقرمشة

Rice



JD 4.00

Steamed basmati rice flavored with butter.

أرز

أرز بسمتي مطهو على البخار بنكهة الزبدة

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Sautéed Mushrooms

JD 6.00

Lebanese-style mushrooms sautéed with garlic, lemon juice, coriander, and butter

فطر مطفى

فطر على الطريقة اللبنانية مع الثوم، عصير الليمون، الكزبرة، والزبدة

Spicy Potatoes

JD 4.50

Spicy fried potato cubes with garlic, coriander, and chili

بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقلية مع الثوم، الكزبرة، والشطة

Hummus with Meat & Pine Nuts

JD 6.00

Hummus with tahini, topped with minced beef and pine nuts

حمص مع لحمة وصنوبر

حمص مع الطحينة، يعلوه لحم بقري مفروم وصنوبر

Lamb Tongue

JD 5.50

Lamb tongue sautéed with garlic, lemon sauce, and nuts

لسانات الخروف

لسانات خروف مطقاة بصلصة الثوم والليمون والمكسرات

Mfaraket Potato

JD 4.00

Fried potato cubes with onion and scrambled eggs

مفركة بطاطا

مكعبات بطاطا مقلية مع البصل والبيض

Tomato Stew with Meat

JD 7.00

Tender beef fillet sautéed with braised tomatoes, green chili, and nuts

قلاية بندورة باللحمة

قلاية بندورة مع فيليه اللحم، الفلفل الأخضر الحار، والمكسرات

Chicken Liver

JD 5.00

Sautéed chicken liver with garlic, lemon, and pomegranate molasses

كبدة دجاج

كبدة دجاج مقلية مع الثوم، الليمون، ودبس الرمان

Rocky Mountain Oysters-Lamb

JD 6.25

Cooked and seasoned with garlic, lemon, and a blend of Middle Eastern spices.

بيض غنم

بيض غنم مطقّى مع الثوم، الليمون، ومزيج من التوابل

Fillet Ras Asfoor

JD 16.00

Pan-fried beef strips with lemon, garlic, nuts, and beef jus

فيلية راس عصفور

شرائح لحم بقري مقلية مع الليمون، الثوم، المكسرات، ومرق اللحم

Lamb Liver

JD 11.00

Sautéed lamb liver with garlic, lemon, and spices

كبدة الخروف

كبدة خروف مقلية مع الثوم والليمون والتوابل

Sojouk

JD 5.50

Homemade Lebanese lamb sausage sautéed with tomato, garlic, lemon, and green chili

سجق

سجق لحم ضأن على الطريقه اللبنانية مقلية مع البندورة، الثوم، الليمون، والفلفل الحار

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Makanek



Homemade Lebanese lamb sausages sautéed with lemon and spices.

JD 5.50

مقانع

نقانق لحم ضأن على الطريقة اللبنانية، مطفأة بالليمون ومزيج من التوابل.

Asafeer Al-Teen (6 pieces)



Fried small birds finished with lemon and a blend of spices.

JD 14.00

عصافير التين (6 قطع)

عصافير صغيرة مقلية، مطفأة بالليمون ومزيج من التوابل.

Grilled Items

المشويات

Mixed Grill (280 g)



Lamb kofta, shish tawouk, and veal cubes, served with grilled vegetables and Halabi bread

JD 15.00

مشاوي مشكل (280 غرام)

كفتة لحم ضأن، شيش طاووق، ولحم عجل شقف، تُقدّم مع خضار مشوية وخبز حلبي

Kabab (250 g)



Charcoal-grilled minced meat with parsley and onion, served with grilled vegetables and Halabi bread

JD 11.00

كباب (250 غرام)

لحم مفروم متبل بالبقدونس والبصل، يُقدّم مع الخضار المشوية والخبز الحلبي

Lahem Mashwi (250 g)



Charcoal-grilled veal cubes served with grilled vegetables and Halabi bread

JD 14.00

لحمة مشوية (250 غرام)

لحم عجل شقف مشوي على الفحم، يُقدّم مع خضار مشوية وخبز حلبي

Lamb Chops (250 g)



Charcoal-grilled lamb chops served with grilled vegetables and French fries

JD 18.00

ريش غنم (250 غرام)

ريش لحم ضأن مشوية، تُقدّم مع الخضار المشوية والبطاطا المقلية

Lebanese Beef Fillet (200 g)



Grilled sliced beef fillet Lebanese style, served with French fries, grilled vegetables, and spicy sauce

JD 16.00

شرايح فيليه لبنانية (200 غرام)

شرايح فيليه لحم مشوية على الطريقة اللبنانية، تُقدّم مع البطاطا، الخضار المشوية، والصوص الحار

Fillet Motabbaleh (220 g)



Charcoal-grilled marinated veal fillet, served with spicy bread and grilled vegetables

JD 17.00

فيليه متبلة (220 غرام)

فيليه لحم عجل متبل ومشوي على الفحم، يُقدّم مع خبز حار وخضار مشوية

Shish Tawouk (200 g)



Charcoal-grilled chicken breast skewers marinated with garlic, tomato paste, and lemon

JD 10.00

شيش طاووق (200 غرام)

قطع صدر دجاج مشوية على الفحم، متبلة بالثوم، معجون الطماطم، والليمون

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Grilled Baby Chicken



JD 14.00

Charcoal-grilled Lebanese-style baby chicken served with spicy bread, grilled vegetables, and French fries

فروج مشوي

دجاج صغير مشوي على الفحم على الطريقة اللبنانية، يُقدَّم مع خبز حار، خضار مشوية، وبطاطا مقلية

Half Grilled Baby Chicken



JD 8.00

Half charcoal-grilled Lebanese-style baby chicken served with spicy bread, grilled vegetables, and French fries

نصف فروج مشوي

نصف دجاج صغير مشوي على الفحم على الطريقة اللبنانية، يُقدَّم مع خبز حار، خضار مشوية، وبطاطا مقلية

Grilled Chicken Wings



JD 4.50

Charcoal-grilled chicken wings served with grilled vegetables

جوانح مشوية

أجنحة دجاج مشوية على الفحم، تُقدَّم مع الخضار المشوية

Sandwiches

السندويشات

Meat Shawarma



JD 7.50

Grilled veal with lamb fat, tomato, onion, and pickled cucumber wrapped in shrak bread, served with French fries and tahini sauce

شاورما لحمة

لحم عجل مشوي مع دهن الغنم، الطماطم، البصل، ومخلل الخيار في خبز الشراك، تُقدَّم مع البطاطا المقلية وصلصة الطحينة

Chicken Shawarma



JD 7.00

Marinated chicken, pickled cucumber, tomato, and garlic sauce wrapped in shrak bread, served with French fries

شاورما دجاج

دجاج متبل، مخلل خيار، طماطم، وصلصة الثوم في خبز الشراك، تُقدَّم مع البطاطا المقلية

Shish Tawouk Sandwich



JD 10.00

Traditional chicken sandwich with marinated chicken breast, garlic sauce, and sumac in Lebanese bread, served with French fries

ساندويش شيش طاووق

صدر دجاج متبل مع الثوم والسماق في خبز لبناني، يُقدَّم مع البطاطا المقلية

Lamb Arayes



JD 7.00

Pita bread stuffed with minced meat and spices, grilled over charcoal and served with lemon

عرايس لحمة

خبز بيتا محشو باللحم المفروم والتوابل، مشوي على الفحم، ويُقدَّم مع الليمون

Grilled Halloumi Arayes



JD 4.75

Pita bread stuffed with halloumi cheese, green olives, black olives, butter, and fresh mint, grilled over charcoal

عرايس حلوم

خبز بيتا محشو بجبنة الحلوم، الزيتون الأخضر، الزيتون الأسود، الزبدة، والنعناع الطازج، ومشوي على الفحم

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Chicken Escalope



JD 10.50

Breaded chicken breast served with vegetables, French fries, and cocktail sauce

اسكالوب دجاج

صدر دجاج مقرمش مع الخضار، البطاطا المقلية، وصلصة الكوكتيل

Clay Pot & Kabab

الفخارات والكباب

Kofta bil Bandora



JD 10.50

Seasoned minced meat with parsley, onion, and potatoes baked in a lightly spiced tomato sauce.

فخارة كفتة مع بندورة

لحم مفروم متبل مع البقدونس، البصل، والبطاطا، مطهو في صلصة طماطم خفيفة الحدة

Kofta bil Tahina



JD 10.50

Seasoned minced meat with parsley, onion, and potatoes baked in tahini sauce.

فخارة كفتة بالطحينة

لحم مفروم متبل مع البقدونس، البصل، والبطاطا، مطهو بصلصة الطحينة

Pistachio Kabab



JD 16.00

Seasoned minced meat with parsley and onion, topped with ground pistachios and tomato sauce

كباب بالفستق الحلبي

لحم مفروم متبل مع البقدونس والبصل، مغطى بالفستق الحلبي المطحون وصلصة الطماطم

Cherry Kabab



JD 12.00

Seasoned minced meat with parsley and onion, served with cherry sauce and toasted bread

كباب الكرز

لحم مفروم متبل مع البقدونس والبصل، يُقدّم مع صلصة الكرز وخبز محمص

Kabab Halabi



JD 11.00

Spicy minced meat with onion, served with Halabi bread and grilled vegetables

كباب حلبي

كباب حار مع البصل، يُقدّم مع الخبز الحلبي والخضار المشوية

Kabab bil Laban



JD 11.00

Minced meat kabab in yogurt sauce with garlic, dried mint, and pine nuts, topped with fried bread and served with white rice

كباب باللبن

كباب لحم مفروم بصلصة اللبن مع الثوم، النعناع الجاف، والصنوبر، ومغطى بالخبز المقلي، ويُقدّم مع الأرز الأبيض

Kabab with Eggplant



JD 11.00

Minced meat with eggplant, onion, sweet pepper, and tomato

كباب مع الباذنجان

لحم مفروم مع الباذنجان، البصل، الفلفل الحلو، والطماطم

Kabab Khashkhash



JD 11.00

Spiced minced meat with parsley, onion, spicy tomato sauce, and nuts

كباب خشخاش

لحم مفروم متبل مع البقدونس، البصل، صلصة الطماطم الحارة، والمكسرات

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Shrimp Mutaffa



Sautéed shrimp with olive oil, garlic, lemon, and coriander

JD 12.75

جمبري مطفى

جمبري مطفى بزيت الزيتون، الثوم، الليمون، والكزبرة

Local Signature Dishes

أطباق محلية

Slow-Cooked Lamb Shoulder



JD 65.00

Lamb shoulder cooked in a salt crust, served with oriental rice and cucumber yogurt salad. Requires 6 hours of preparation

كتف خاروف بالملح

كتف خروف يُطهى بقشرة من الملح، ويُقدّم مع أرز شرقي وسلطة خيار بالبن يحتاج إلى 6 ساعات تحضير

Fish Sayadieh



JD 17.00

Aqaba-style sayadieh rice served with sea bream, sayadieh sauce, and tahini salad. Requires two hours of preparation

صيادية السمك

أرز صيادية بنكهة العقبة، يُقدّم مع سمك الدنيس، صلصة الصيادية، وسلطة الطحينة يحتاج إلى ساعتين تحضير

Seafood

المأكولات البحرية

Red Sea Mahi Mahi Fillet



JD 16.00

Charcoal-grilled mahi mahi fillet served with grilled vegetables and spicy potatoes, with mutaffa, Trabulsiya, and parsley sauces on the side

سمك فيليه ماهي ماهي - البحر الأحمر

سمك مشوي على الفحم، يُقدّم مع خضار مشوية وبطاطا حارة، مع صلصات المطقى، الطرابلسية، والبقدونسية على الجانب

Red Sea Swordfish Fillet



JD 17.00

Charcoal-grilled swordfish fillet served with grilled vegetables and spicy potatoes, with mutaffa, Trabulsiya, and parsley sauces on the side

سمك فيليه فرس غزير - البحر الأحمر

سمك مشوي على الفحم، يُقدّم مع خضار مشوية وبطاطا حارة، مع صلصات المطقى، الطرابلسية، والبقدونسية على الجانب

Fish Fillet



JD 15.00

Charcoal-grilled or deep-fried fish fillet served with grilled vegetables, French fries, and Trabulsiya sauce

فيليه سمك

سمك مشوي على الفحم أو مقلي، يُقدّم مع خضار مشوية، بطاطا مقلية، وصلصة طرابلسية

Jumbo Shrimp (250 g)



JD 15.00

Charcoal-grilled jumbo shrimp served with grilled vegetables, lemon, and cocktail sauce

جمبري جامبو (250 غرام)

جمبري جامبو مشوي على الفحم، يُقدّم مع خضار مشوية، ليمون، وصلصة كوكتيل

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.

Calamari



JD 10.00

Golden fried calamari served with cocktail sauce

كالاماري

كالاماري مقلي ومقرمش، يُقدّم مع صلصة الكوكتيل

Fresh Red Sea Fish of the Day – Seasonal



Fish is sold by the kilo, depending on availability and seasonal market price

سمك البحر الأحمر الطازج لليوم – موسمي

يُباع السمك بالكيلو حسب التوفر والسعر الموسمي

Desserts

الحلويات

Osmalieh



JD 5.50

Kunafa pastry filled with cream, topped with sugar syrup and pistachios

عصمية

عجينة كنافة محشوة بالقشطة، مغطاة بالقطر والفسق الحلي

Osmalieh with Arabic Ice Cream



JD 6.50

Kunafa pastry filled with Arabic ice cream, topped with sugar syrup and pistachios

عصمية بالبوطة العربية

عجينة كنافة محشوة بالبوطة العربية، مغطاة بالقطر والفسق الحلي

Halawet El Jibn



JD 6.25

Semolina and cheese rolls filled with cream, topped with pistachios and sugar syrup

حلاوة الجبن

لفائف من السميد والجبن محشوة بالكريمة ومغطاة بالفسق الحلي والقطر

Eshta with Honey



JD 6.00

Fresh clotted cream with honey and pistachios

قشطة مع العسل

قشطة طازجة مع العسل والفسق الحلي

Umm Ali



JD 6.50

Baked mille-feuille pastry with dried fruits, milk, nuts, and fresh cream

أم علي

عجينة ميل فوي مخبوزة مع الفواكه المجففة، الحليب، المكسرات، والكريمة

Strawberries with Cream



JD 6.50

Fresh strawberries served with cream

فراولة مع الكريمة

فراولة طازجة مع الكريمة

Seasonal Fruits



JD 6.25

Chef's selection of fresh seasonal fruits

فواكه موسمية

تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة

تخضع كافة الأسعار المذكورة إلى 7% رسم خدمة و 7% ضريبة المبيعات الحكومية السارية.

All above prices are in Jordanian dinars and subject to 7% service charge and 7% government tax.