



« بيروت لا تُعرّف بالكلمات، بل تُعاش،

كنسمة خفيفة عند انكسار نهارٍ صيفيٍّ طويل، كالسعادة الزائلة

لنزهة في الروشة أو على الكورنيش، كدء فنجان قهوة تركية

أو كأس عرق بين أطباق المازة.

هكذا هي بيروت... لا تُفسّر، بل تكون» !

ثريا الخالدي في فيلم طعم بيروت، ميكور دو فرانس.

الشوربة | SOUPE

SOUPE

شورية عدس مع الكمون وخبز منفوش

21.-

السلطات | SALADES

TABBOULEH

بققدونس ونعناع أخضر وبصل أخضر مفروم وطماطم مع تتبيلة بزيت الزيتون والليمون الحامض

19.-

TABBOULEH SIGNATURE

تبولة مع لمسة من دبس الرمان والفلفل الأخضر وحبوب الرمان

20.-

FATTOUSH

خس صغير وطماطم كرزية وخيار وفجل وبققدونس ونعناع طازج وخبز لبناني محمص

19.-

BATENJEN

مزيج من الباذنجان المشوي مع الجوز والبندق والطماطم ودبس الرمان

24.-

SALATET FOUL AKHDAR WA ARDE CHAWKEH

سلطة أرضي شوكة (خرشوف) وفول وطماطم كرزية

26.-

SAMAK NAYEH

سلطة طازجة من سمك الأومبل شوفالييه مع الحمضيات

26.-

المأزة الباردة | MEZZE FROIDS

LABNEH BI HABET BARAKEH

لبنة بلدية مع حبة البركة وزيت الزيتون البكر الممتاز

19.-

HUMMUS

حمص مع رشّة من زيت الزيتون البكر الممتاز

19.-

HUMMUS SIGNATURE

حمص مزين بمخلل اللفت والخيار والصنوبر وزيت الزيتون البكر الممتاز

22.-

HUMMUS LAHMEH

حمص مع لحم بقرّي مقلي

26.-

MOUTABAL SIGNATURE

متبل باذنجان بالطحينة مزين بالجوز والبندق المحمص والطماطم ودبس الرمان

24.-

MUHAMMARA

هريسة من الفلفل الأحمر والجوز والفليفلة حر خفيف

21.-

KIBBEH NAYEH

تارتار لحم (لحم مفروم) مع البرغل

29.-

المازة الساخنة | MEZZE CHAUDS

BALILA SIGNATURE	22.-
قدر من الحمص المسلوق مع رشة كمون، فلفل حار وثوم وطماطم كرزية وبصل قفلوط وباقة من الأعشاب	
FALAFEL	21.-
كرات مقلية ومقرمشة من الفول والأعشاب الطازجة، تقدم مع صلصة الطحينة والمخللات	
HALLOUM SNACKÉ	24.-
جبين لبناني، مربى الطماطم بالبأبريكا المدخنة والزعتر والبصل الأحمر	
ARNABEET BI TARATOR	22.-
قرنبيط زهرة مقلي مقدّم مع تنبيلة طحينة وزيت فلفل حار	
HARAK OSBAO	22.-
عدس مسلوق على نار هادئة، مع خبز مقلي وكزبرة وحبوب رمان طازجة وزيت زيتون بكر ممتاز	
KIBBEH SAJJIYEH	29.-
كبة تقليدية محشوة بلحم الضأن والبصل والجوز والتوابل	
SOUJOUK	32.-
لحم ضأن مفروم متبل يقدم في قدر مع صلصة طماطم مطهية على نار هادئة	

أطباق الفرن | AU FOUR

RAKAKAT BIL JEBNE	22.-
رقائق مقرمشة محشوة بالجبن الأبيض	
MOUSAKHAN	26.-
فطائر بالحنطة السوداء محشوة بالدجاج بالسماق والبصل	
ARAYESS KAFTA	32.-
عرايس كفتة (شرحات خبز) مقرمشة تقدم مع لبن كريمي وسماق وكزبرة	

الفتة | FATTEH

SABANIKH سبانخ مطبوخ بالثوم، مغطى بلبن كريمي مع خبز لبناني مقرمش وصنوبر	26.-
BATENJEN باذنجان مقلي مع صلصة طماطم، مغطى بلبن كريمي مع خبز لبناني مقرمش وصنوبر	29.-
BIL DJEJ صدر دجاج متبل، طماطم كرزية وسبانخ، مغطى بلبن كريمي مع خبز لبناني مقرمش وفلفل حار وسماق	32.-
BIL ARAYDESS WA KIZBARA قريدر (روبيان) بلاك تايجر، خيار وكوسا نيئة، مغطى بلبن بالكزبرة مع خبز لبناني مقرمش وصنوبر وبصل وسماق وفلفل حار	41.-

الأطباق الجانبية | ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BIL SHA'RIYA الأرز بالشعيرية التقليدي	17.-
RIZ BIL BASSAL أرز لبناني مع بصل مقلي	17.-
BATATA HARRA BI KIZBARA بطاطا مقلية مقرمشة بالتوابل اللبنانية والكزبرة	24.-
BATATA MAHROUSEH بطاطا مهروسة منقوعة بزيت الزيتون، تقدم باردة	22.-
LOUBIYEH BI ZEIT فاصولياء خضراء مطهية على نار هادئة مع صلصة طماطم	19.-

الأسماء | POISSONS

Nos poissons sont servis avec un accompagnement au choix | يرافق جميع أطباق السمك طبق جانبي يكون من اختياركم

SAMAK MAA HASHAYESH WA ZEYTOUN فيليه أومبل شوفالييه مقلي مع أعشاب وزيتون أسود وزنجبيل وطماطم مجففة	45.-
SAMAK SAYYADIE سمك القد مقلي مع أرز لبناني بالبصل المقلي	43.-
DAHR ES SAMAK فيليه قاروص مشوي، صلصة طرطور بالبرتقال، زعتر وسلطة أعشاب طازجة وكمكوات	59.-

اللحوم | VIANDES

Nos viandes sont servis avec un accompagnement au choix | يرافق جميع أطباق اللحم طبق جانبي يكون من اختياركم

TAOUK فيليه دجاج متبل ومشوي	43.-
KAFTA لحم ضأن وبقر مفروم، مع خليط توابل لبنانية وبقدونس	42.-
LAHM MASHWEH فيليه لحم بقري متبل ومشوي	48.-
MASHAWI MOUCHAKALI تشكيلة لحوم مشوية	53.-
SHAWARMA B'LAHMEH شرايح لحم بقري مع توابل لبنانية وصلصة طرطور	51.-
SHAWARMA BIL DJEJ شرايح دجاج مقلي وطماطم كرزية وبصل قفلوط وثوم وأعشاب طازجة	45.-
KHOUDOUD BAQAR EL TARIYYEH حلال خد لحم بقري مطهو ببطء يقدم مع عصارة الطهي	59.-
FAKHED GHANAM BI AASSAL STEPHANIE موزة غنم (الساق) مطهية ببطء مع العصارة بعسل ستيفاني	59.-
RISH GHANAM MA'DEBS EL REMMEN W FREEKEH حلال ریش ضأن (غنم) مع صلصة بدبس الرمان والزنجبيل والقرفة وفريكة	61.-
MOULOUKIEH متوفرة فقط يومي السبت والأحد أرز بسمتي مع شرايح دجاج مسلوقة وملوخية وخبز مقرمش وخل البصل وبصل وعصير ليمون حامض	42.-

مصدر اللحوم والأسماك التي نقدمها هو كما يلي:

الدواجن ولحم البقر من سويسرا، لحم الضأن من إيرلندا، دجاج غينيا من فرنسا، سمك القد من شمال شرق المحيط الأطلسي، قريدس (روبيان) بلاك تايجر من فيتنام، سمك الأومبل شوفالييه، كافيار من سويسرا، القاروص من اليونان، الكركند من كندا، والكمأة من إيطاليا وفرنسا.

M E N U M E Z Z E

قائمة المازة

المازة الباردة | MEZZE FROIDS

HUMMUS

حمص مع زيت زيتون بكر ممتاز

TABBOULEH

بقدونس ونعناع أخضر وبصل أخضر مفروم وطماطم مع تتبيلة بزيت الزيتون والليمون الحامض

FATTOUSH

خس صغير وطماطم كرزية وخيار وفجل وبقدونس ونعناع طازج وخبز لبناني محمص

المازة الساخنة | MEZZE CHAUDS

FALAFEL

كرات مقلية ومقرمشة من الفول والأعشاب الطازجة، تقدم مع صلصة الطحينة والمخللات

BALILA SIGNATURE

قدر من الحمص المسلوق مع رشة كمون، فلفل حار وثوم وطماطم كرزية وبصل قفلوط وبقاكة من الأعشاب

FATTEH BATENJEN

بادنجان مقلي مع صلصة طماطم، لبن كريمي وخبز لبناني مقرمش وصنوبر

الحلويات | DESSERT

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES LIBANAISES

تشكيلة من الحلويات اللبنانية

Menu à CHF 55.- par personne | Sélection végétarienne

قائمة بسعر 55 ف.س. للشخص | تشكيلة أطباق نباتية

القائمة المميزة | MENU SIGNATURE

المزة | MEZZE

HUMMUS SIGNATURE

حمص مزين بمخلل اللفت والخيار والصنوبر وزيت الزيتون البكر الممتاز

TABBOULEH SIGNATURE

تبولة مع لمسة من دبس الرمان والفلفل الأخضر وحبوب الرمان

FALAFEL

كرات مقلية ومقرمشة من الفول والأعشاب الطازجة، تقدم مع صلصة الطحينة والمخللات

MOUSAKHAN

فطائر بالحنطة السوداء محشوة بالدجاج بالسماق والبصل

RAKAKAT BIL JEBNE

رقائق مقرمشة محشوة بالجبن الأبيض

الطبق الرئيسي | PLAT PRINCIPAL

à choix | خيار واحد

SAMAK SAUCE SAYYADIE

سمك القد مقلي مع أرز لبناني بالبصل المقلي

SHAWARMA BIL DJEJ

شرائح دجاج مقلي وطماطم كرزية وبصل قفلوط وثوم وأعشاب طازجة

LAHM MASHWEH

فيليه لحم بقري متبل ومشوي

الأطباق الجانبية | ACCOMPAGNEMENT

à choix | خيار واحد

أرز بالشعيرية التقليدي

بطاطا مقلية مقرمشة بالتوابل اللبنانية والكزبرة

أرز لبناني مع بصل مقلي

الحلويات | DESSERT

à choix | خيار واحد

مقرمشات بنكهة الحمضيات وماء الزهر

قطايف كثافة بالريكوتا والماسكربوني

بوظة على قشطة

Menu à CHF 95.- par personne | Disponible pour un minimum de 2 personnes

متوفرة لشخصين كحد أدنى | قائمة بسعر 95 ف. س. للشخص

الحلويات | DESSERTS

MUHALABEYE بانّا كوتا مع بلوطة المشمش ورشة فستق	18.-
PAVLOVA CERISE ET PISTACHE ناطف (مورنغ) سويسري، كريمة مخفوقة وبرالينيه الفستق وكومبوت الكرز	24.-
TARTE 'KARABIJE' تارت بالفستق مزينة بالناطف وبشعر الملاك	24.-
KATAYEFS EN KADAÏF لفائف كنافة بالريكوتا والماسكربوني	22.-
DESSERT SIGNATURE مقرمشات بنكهة الحمضيات وماء الزهر	23.-
KNEFEH تحتاج إلى 15 دقيقة تحضير حلوى شرقية بالكنافة والجبن وقطر بماء الورد	24.-
FAWAKA تشكيلة من الفواكه الطازجة	19.-
BAKLAWA SELECTION DE CHEZ BOHSALI* تشكيلة من الحلويات اللبنانية	21.-
GLACE ACHTA المشاركة à partager بوظة بالحليب والقشطة مع ماء الورد وماء الزهر والسحلب وفستق مجروش	20.-
GLACE LABNEH المشاركة à partager بوظة لبنه مع عسل ستيفاني وكسر من الصنوبر واللوز المكرومل	16.-
BOUZA سورييه: كاكوا، ليمون حامض مع فلفل أسود، رمان، برتقال وتوابل، برتقال ماوردي بوظة: قرفة، هال، فستق، فانيليا	الكرة الواحدة / 6.-

يرجى أخذ العلم بأن بعض أطباقنا قد تحتوي على دبس الرمان أو هريسة الفلفل أو الفول، وهي مكونات لا تتوافق مع متطلبات علامة "صنع في البيت"

* هذا الطبق لا يتوافق مع متطلبات علامة "صنع في البيت".

يسر فريق العمل لدينا تزويدكم بالمعلومات المتعلقة بمكونات أطباقنا والتي قد تسبب الحساسية أو عدم التحمل الغذائي.

