

سلطات SALADS

• ٣.٩٥ فتوش أبو خليل Fattoush Salad

سلطة الفتوش اللبناني مع الخبز المحمص

• ٤.٤٥ تبولة Tabbouleh Salad

السلطة اللبنانية الشهيرة مع البقدونس المفروم والبندورة والبصل والبرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز

• ٣.٨٥ سلطة خضرا Green Salad

سلطة خضراء لبنانية تقليدية

• ٤.٢٥ سلطة خيار ولبن Yogurt & Cucumber's Salad

سلطة اللبن والخيار المقطع مع النعناع الطازج

شوربة SOUPS

• ٦.٤٠ الخضار مع الدجاج

Chicken with Vegetable Soup

• ٦.٤٠ الخضار

Vegetable Soup

• ٦.٤٠ العدس

Lentil Soup

مازة باردة COLD MEZZE

• ٣,٤٥ حمص Hommos

حمص بطحينة مع زيت الزيتون عطريّة أبو خليل

• ٤,٢٠ حمص باللحمة Hommos with pine and meat

حمص بطحينة مع اللحمة والصنوبر

• ٣,٧٠ متبل باذنجان Batenjen Moutabbal

خلطة الباذنجان المشوي مع الطحينة، الحامض وزيت الزيتون

• ٣,٨٠ ورق عنب Warak Enab

ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة الرز

• ٥,٦٠ مصقعة الباذنجان Moussaka Batenjen

الباذنجان المطبوخ مع الحمص والبصل

• ٣,١٥ لبننة Labneh

مزيج من اللبننة الطازجة مع زيت الزيتون

• ٣,٣٥ مكدوس Makdus

باذنجان محشو بالجوز ، فلفل أحمر ، ثوم ، زيت زيتون وملح.

• ١٢,١٠ كبة نية Kebbeh Lebanese

لحم نيء ممزوج بالبرغل و البهارات و النعناع الطازج

AL JAIMA DE ABOU KHALIL
RESTAURANT LIBANÉS



مازة ساخنة HOT MEZZE

• ٣.٢٠ فول Foul

فول مدمس متبل بالبهارات وعصير الحامض الطازج والطماطم والبصل والبقدونس وزيت الزيتون البكر

• ٦.١٥ عرايس جبنة Arayess Cheese

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من الجبنة

• ٦.٤٥ عرايس كفتة Arayess Kafta

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من لحم الكفتة

• ٣.٣٠ سمبوسك لحمة Sambusik Lahmeh

العجين المحشو المقلي مع اللحم والصنوبر

• ٣.٣٠ سمبوسك جبنة Sambusik Jebneh

العجين المحشو المقلي مع الجبنة

• ٣.٣٠ فطائر سبانخ Fatayer Spinach

فطائر محشوة بالسبانخ ، البصل وبهارات أبو خليل

• ٣.٧٠ فلافل Falafel

كرات مقلية مصنوعة من الحمص المطحون والبقدونس والتوابل

• ٤.٢٥ كبة مقلية Fried Stuffed Kebab

كبة برغل مخلوطة باللحم والبهارات اللبنانية ومحشوة باللحم والصنوبر

GRILLS & PLATTERS مشاوي وأطباق

• ١٢,١٠ كستليتيا Lamb Cutlets

قطع كستليتيا مشوية ومتبلة

• ٩,٩٠ شاورما دجاج Chicken Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

• ١٠,٩٥ شاورما لحمه Meat Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

• ١٠,٨٥ كفتة خشخاش Kafta Kach-Kack

أسيخ من الكفتة المشوية تعجن بخلطة التوابل اللبنانية والبقدونس على طبقة من البندورة المهروسة

• ١١,٣٥ كفتة مشوية Grilled Kafta

أسيخ من الكفتة المشوية تعجن مع التوابل اللبنانية والبقدونس

• ٩,٩٠ شيش طاووق Shish Taouk

أسيخ من قطع صدور الدجاج منزوعة الجلد ومتبلة بمزيج خاص من التوابل

• ١٠,٨٠ شيش كباب Shish Kabab

أسيخ من قطع اللحم المشوي

• ٦,١٠ أجنحة الدجاج Chicken Wings

أجنحة دجاج مشوية متبلة بأعشاب وتوابل منزلية

• ١٤,١٠ أوزي Ouzi

الخبز اللبناني محشو بالأرز الشريقي ولحم الضأن مع الصنوبر واللوز

• ١٤,٣٠ برياني Biryani

أرز ممزوج بالخضار والبهارات والكاري و اللحم أو (الدجاج أو اللحم البقري أو السمك)

• ٣,٩٠ همبرغر لبناني Lebanese Burger

همبرغر على الطريقة اللبنانية

• ١٤,٦٠ مقلوبة أبو خليل Maqlubeh Abou-Khalil

أرز مع مجموعة متنوعة من الخضار ، طماطم مقلية ، بطاطس ، قرنبيط ، بهارات وباذنجان ، دجاج أو لحم غنم

FISH مسمكة أبو خليل

• ١١,٩٠ سمك بالفرن Baked Fish

سمك طازج مطهو بالفرن يقدم مع صلصة السمسم

• ١١,٩٠ سمك مشوي Grilled Fish

سمك طازج مشوي

• ١٢,١٠ سمكة حرة Spicy Fish

سمك طازج بالخلطة الحارة والتوابل

• ١٤,٢٠ قريدس Shrimps

قريدس مشوي على الطريقة اللبنانية

LEBANESE DESSERTS ٣,٨٠ حلو لبنان

• بفلاوة Baklawa

طبقات رقيقة حلوة من المعجنات محشوة بالفستق أو الصنوبر

• كنافة بجن Cheese Knafeh

طبق لبناني محضر من الجبن والعجين الطري ومغطى بشراب حلو ومغطى بالفستق

• قطايف Qatayef

فطاير حلوة محشوة بالشوكولا أو الجوز أو الجبنة

حكاية أبو خليل

أبو خليل يلبي سافر من لبنان على برشلونة ، محمل معو وصفات إمو السحرية ، فتحلنا بيتو بسنة 1981 وعرفنا على نكهة الطبخ اللبناني الأصيل ،

اليوم ، تا ما نحس بالغبية ، أبو خليل كبرلنا القعدة وعملنا خيمة تترتاح تحتنا ونحس بدفا وحنين لبنان وصارت لقمتمو الصحية والحلال مقصودة من كل الزوار .

أهلا وسهلا بخيمة أبو خليل ،

نورتو البيت ! RESTAURANT LIBANES