RASEEF BEIRUT

BREAKFAST — ترويقة

Eggs of your choice	13,000	**بيض مقلي حسب الطلب**
Raseef Breakfast Eggs of your choice, cheese, labneh, jams and more	25,000	**ترويقة رصيف** بيض مقلي حسب الطلب، أجبان وألبان ومربيات
Mamouniyeh Semolina cooked with syrup, string cheese, cinnamon and pistachio	14,000	**مأمونية** سميد مع قطر وجبنة شلل و قرفة وفستق حلبي
Shakshoukeh Eggs with multicolor pepper, tomato, garlic and onion	18,000	**شكشوكة** بيض مع فليفلة ملونة وبندورة، ثوم وبصل

SOUP (seasonal) — شوربة (موسمي)

Soup of the day	15,000	**شوربة اليوم**
Lentil Soup	12,000	**شوربة عدس**

SALADS — سلطات

Halloumi Salad Rocket leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumber topped with grilled halloumi and lemon oil	23,000	**سلطة حلوم** روكا، خس، بندورة كرزية، خيار وحلوم مشوي مع حامض وزيت زيتون بلدي
Beetroot Salad Rocket leaves, baby rocket (arugula), beetroot, walnut served with honey balsamic dressing	21,000	**سلطة شمندر** روكا واروغولا، شمندر وجوز مع خل بلسميك وعسل
Rainbow Salad Colored lolo lettuce, cherry tomatoes, feta cheese topped with thinly sliced red onions and walnuts with honey balsamic dressing	25,000	**سلطة الألوان** خس لولو ملون مع بندورة كرزية وبصل أحمر مع جبنة فيتا وجوز مع خل بلسميك وعسل
Fatoush Seasonal vegetables served with toasted bread and a dressing of sumac, pomegranate molasses, extra virgin olive oil and lemon	13,000	**فتوش** خضار الموسم مع سماق ودبس الرمان وخبز محمص مع حامض وزيت زيتون بلدي
Fatoush Cheese Fatoush served with string cheese	20,000	**فتوش مع جبنة** فتوش مع جبنة شلل

COLD MEZZE

مازات باردة

Yalanji (Vegetarian) 17,000
Damascus style stuffed zucchini, eggplant, swiss chard and cabbage leaves - 6 pieces

يالنجي – قواطع
كوسى وباذنجان وسلق وملفوف بالزيت على الطريقة الشامية – ٦ قطع

Maghmour 15,000
Eggplant cooked with tomato sauce, garlic and onions

مغمور
باذنجان مطبوخ بصلصة البندورة مع بصل وثوم

Eggplant Raheb 16,000
Grilled eggplant, garlic, sweet pepper, tomatoes, onions, olive oil

بذنجان الراهب
باذنجان مشوي متبل مع البندورة وفليفلة حلوة وبصل وثوم وزيت زيتون بلدي

Eggplant Moutabal 15,000
Grilled eggplant served with tahini sauce and extra virgin olive oil

متبل بذنجان
باذنجان مشوي متبل مع طحينة وزيت زيتون بلدي

Hummus 13,000
Chickpeas with tahini and extra virgin olive oil

حمص بطحينة
حمص مع طحينة وزيت زيتون بلدي

Beetroot Hummus 15,000
Hummus mixed with pan fried beetroot and garlic

حمص مع شمندر
حمص مع شمندر مقلى مع ثوم

Labneh Raseef 18,000
Labneh with garlic, herbs and walnut

لبنة رصيف
لبنة مع ثوم وجوز وأعشاب

Marinated Feta 19,000
Feta marinated in olive oil, herbs and spices served with tomatoes, onions and sweet peppers

فيتا متبلة
.٠فيتا متبلة مع زيت زيتون وفليفلة وبندورة وبصل مع بهارات وأعشاب

Kebbet Batata 14,000
Boiled potatoes with the southern kebbeh herbs and spices mix

كبة بطاطا
بطاطا مسلوقة مع تحويجة الكبة على الطريقة الجنوبية

Hindbeh (Dandelion leaves) 14,000
Sauteed dandelion leaves with garlic and lemon and topped with fried onions

هندباء
هندباء مقلاة بالثوم و الحامض مع بصل مقلي

Itch 15,000
Tomato, bulgur with spices and herbs

إيتش
بندورة وبرغل مع تحويجة الكبة

Mixed Cold Mezze 31,000
Your choice of 4 cold mezze

مازة مشكلة
أربعة صحون من المازة الباردة

HOT MEZZE

مازات ساخنة

Potato Raseef 15,000
Fried wedges with herbs and spices served with cocktail sauce

بطاطا رصيف
بطاطا مقلية مع أعشاب وتوابل تقدم مع صلصة الكوكتيل

Cheese Rolls 19,000
Crispy phyllo pastry rolls filled with different types of cheese

رقاقات جبنة
رقاقات مقرمشة محشية بعدة اصناف من الجبنة

Fried Cauliflower 15,000
Deep fried cauliflower served with tahini sauce and pickles

قرنبيط مقلي
قرنبيط مقلي يقدم مع طراطور وكبيس

Batata Harra 14,000
Fried potatoes with garlic, lemon, coriander and chilli

بطاطا حرّة
بطاطا مقلية مع كزبرة وثوم وحامض وحرّ

Eggplant Labneh 27,000
Layers of eggplant, labneh and salsa (tomato, onion, garlic and coriander) topped with walnut, pomegranate molasses and pomegranate seeds

باذنجان ولبنة
طبقات من الباذنجان واللبنة وصلصة بندورة وبصل وثوم وكزبرة تقدم مع دبس الرمان ورمان حب وجوز

Grilled Halloumi Pesto 21,000
Grilled halloumi cheese, served with pesto sauce and tomatoes

حلوم مشوي مع بستو
حلوم مشوي مع صلصة البيستو والبندورة

Meat Hummus 21,000
Hummus topped with tender meat slices, onions, garlic and almonds

حمص بلحمة
حمص مع لحمة وبصل وثوم ولوز مقلي

Msakhan Rolls 22,000
Chicken cooked with spices and aromatics wrapped in markouk bread with onions and sumac served with yogurt

رقاقات مسخن
مسخن دجاج مع بصل وسماق، يقدم ملفوف بخبز مرقوق مع لبن

Kebbeh Sajiyeh 29,000
Meat bulgur dough stuffed with special mix of minced meat, spices, herbs and nuts

كبة صاجية
كبة محشية لحمة متبلة بتوابل وأعشاب ومكسرات

Toshka & Yogurt 24,000
Mini pita bread stuffed with minced meat and cheese and grilled, served with yogurt

طوشكا ولبن
كباب مشوي مع جبنة بالخبز العربي تقدم مع لبن

Sujuk Pita 23,000
Sujuk wrapped in pita bread served with pickles, tomatoes and lettuce

عرايس سجق
سجق مع خبز تقدم مع بندورة وكبيس وخس

Makanek 24,000
Fried Sausages with pomegranate molasses

مقانق
مقانق مطفاية بدبس الرمان

Chicken Makanek 23,000
Chicken sausages fried with coriander, lemon and garlic

مقانق دجاج
مقانق دجاج مطفاية بكزبرة و ثوم و حامض

Wings 18,000
Chicken wings marinated with garlic, coriander and lemon

جوانح مطفاية
جوانح مطفاية بثوم وكزبرة وحامض

Fresh sardine (seasonal) 26,000
Deep fried sardines served with lemon, tahini sauce and fried bread

سمك بزرة - سردين (موسمي)
سمك بزرة مقلي يقدم مع طراطور وخبز مقلي

Meat & Pistachio 31,000
Thin slices of tender meat served with tomato cumin sauce, garnished with pistachios and pomegranate sauce

شرحات حلبية
شرائح من اللحمة مع صلصة البندورة والكمون والفستق الحلبي والرمان

Mixed Hot Mezza 42,000
Toshka, msakhan rolls and Kebbeh sajiyeh

مازة مشكلة
طوشكا، رقاقات مسخن وكبة صاجية

MAIN DISHES

الطبق الرئيسي

Yalanji (Vegetarian) 27,000
Damascus style stuffed zucchini, eggplant, swiss chard and cabbage leaves - 10 pieces

يالنجي
كوسى وباذنجان وسلق وملفوف بالزيت على الطريقة الشامية - ١٠ قطع

Chicken Shawarma 28,000
Chicken breast marinated in special mix of spices and a garlic yoghurt sauce, served with pickles and aïoli

شاورما دجاج
سفينة دجاج متبلة بخلطة الشاورما وصلصة الثوم واللبن، تقدم مع كبيس والثوم

Beef Shawarma 31,000
Thinly sliced strips of tender meat marinated in special mix of spices, served with red onions, parsley, pickles, fresh tomatoes and tahini sauce

شاورما لحمة
قطع لحم طرية متبلة بخلطة الشاورما تقدم مع بقدونس وبصل أحمر مع طراطور وكبيس

Plat du Jour
Ask for our daily special dish

طبق يومي
إسأل عن طبقنا اليومي

Plat du Jour Vegetarian
Ask for our daily special vegetarian dish

طبق يومي نباتي
إسأل عن طبقنا النباتي اليومي

DESSERTS

حلويات

Ask for our available desserts

إسأل عن الحلويات المتوفرة لدينا