



BREAKFAST

ترويقة

Eggs of your choice	8,000	بيض مقلي حسب الطلب
Raseef Breakfast Eggs of your choice, cheese, labneh, jams and more	15,000	ترويقة رصيف بيض مقلي حسب الطلب، أجبان وألبان ومربيات
Mamouniyeh Semolina cooked with syrup, string cheese, cinnamon and pistachio	8,000	مأمونية سميد مع قطر وجبنة شلل و قرفة و فستق حلي
Shakshoukeh Eggs with multicolor pepper, tomato, garlic and onion	12,000	شكشوكة بيض مع فليفلة ملونة و بندورة، ثوم و بصل

SOUP (seasonal)

شوربة (موسمي)

Soup of the day	9,000	شوربة اليوم
Lentil Soup	8,000	شوربة عدس

SALADS

سلطات

Halloumi Salad Rocket leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumber topped with grilled halloumi and lemon oil	14,000	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	12,000	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	14,000	سلطة الألوان خس لولو ملون مع بندورة كرزية و بصل 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	10,000	فتوش خضار الموسم مع سماق ودبس الرمان وخبز محمص مع حامض وزيت زيتون بلدي
Fatoush Cheese Fatoush served with string cheese	15,000	فتوش مع جبنة فتوش مع جبنة شلل

COLD MEZZE

Yalanji (Vegetarian) 11,000

Damascus style stuffed zucchini, eggplant, swiss chard and cabbage leaves - 6 pieces

Maghmour 8,000

Eggplant cooked with tomato sauce, garlic and onions

Eggplant Raheb 8,500

Grilled eggplant, garlic, sweet pepper, tomatoes, onions, olive oil

Eggplant Moutabal 8,500

Grilled eggplant served with tahini sauce and extra virgin olive oil

Hummus 7,500

Chickpeas with tahini and extra virgin olive oil served with fresh vegetables and pickles

Beetroot Hummus 8,500

Hummus mixed with pan fried beetroot and garlic

Labneh Raseef 9,000

Labneh with garlic, herbs and walnut

Marinated Feta 9,000

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

Kebbet Batata 8,000

Boiled potatoes with the southern kebbeh herbs and spices mix

Hindbeh (Dandelion leaves) 8,000

Sauteed dandelion leaves with garlic and lemon and topped with fried onions

Itch 8,000

Tomato, bulgur with spices and herbs

Mixed Cold Mezze 18,000

Your choice of 4 cold mezze

مازات باردة

يالنجي - قواطع

كوسى وباذنجان وسلق وملفوف بالزيت على الطريقة الشامية - ٦ قطع

مغمور

باذنجان مطبوخ بصلصة البندورة مع بصل وثوم

بذنجان الراهب

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

متبل بذنجان

باذنجان مشوي متبل مع طحينة وزيت زيتون بلدي

حمص بطحينة

حمص مع طحينة وزيت زيتون بلدي يقدم مع صحن خضار وكبيس

حمص مع شمندر

حمص مع شمندر مقلّى مع ثوم

لبنة رصيف

لبنة مع ثوم وجوز وأعشاب

فيتا متبلة

فيتا متبلة مع زيت زيتون وفليفلة وبندورة وبصل مع بهارات وأعشاب

كبة بطاطا

بطاطا مسلوقة مع تحويجة الكبة على الطريقة الجنوبية

هندباء

هندباء مقلاة بالثوم و الحامض مع بصل مقلي

إيتش

بندورة وبرغل مع تحويجة الكبة

مازة مشكلة

أربعة صحن من المازة الباردة

.....

HOT MEZZE

Potato Raseef

Fried wedges with herbs and spices served with cocktail sauce

8,000

Cheese Rolls

Crispy phyllo pastry rolls filled with different types of cheese

10,000

Fried Cauliflower

Deep fried cauliflower served with tahini sauce and pickles

8,500

Batata Harra

Fried potatoes with garlic, lemon, coriander and chilli

8,000

Eggplant Labneh

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

15,000

Grilled Halloumi Pesto

Grilled halloumi cheese, served with pesto sauce and tomatoes

11,000

Meat Hummus

Hummus topped with tender meat slices, onions, garlic and almonds

14,000

Msakhan Rolls

Chicken cooked with spices and aromatics wrapped in markouk bread with onions and sumac served with yogurt

12,000

Kebbeh Sajiyeh

Meat bulgur dough stuffed with special mix of minced meat, spices, herbs and nuts

14,000

Toshka & Yogurt

Mini pita bread stuffed with minced meat and cheese and grilled, served with yogurt

12,000

Sujuk Pita

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

12,000

Makanek

Fried Sausages with pomegranate molasses

15,000

مازات ساخنة

بطاطا رصيف

بطاطا مقلية مع أعشاب وتوابل تقدم مع صلصة الكوكتيل

رقاقات جبنة

رقاقات مقرمشة محشية بعدة اصناف من الجبنة

قرنبيط مقلي

قرنبيط مقلي يقدم مع طراطور وكبيس

بطاطا حرّة

بطاطا مقلية مع كزبرة وثوم وحامض وحرّ

باذنجان ولبنة

طبقات من الباذنجان واللبننة وصلصة بندورة وبصل وثوم وكزبرة تقدم مع دبس الرمان ورمّان حب وجوز

حلوم مشوي مع بستو

حلوم مشوي مع صلصة البيستو والبندورة

حمص بلحمة

حمص مع لحمة وبصل وثوم ولوز مقلي

رقاقات مسخن

مسخن دجاج مع بصل وسمّاق، يقدم ملفوف بخبز مرقوق مع لبن

كبة صاجية

كبة محشية لحمة متبلة بتوابل وأعشاب ومكسرات

طوشكا ولبن

كباب مشوي مع جبنة بالخبز العربي تقدم مع لبن

عرايس سجع

سجع مع خبز تقدم مع بندورة وكبيس وخس

مقّانق

مقّانق مطفاية بدبس الرمان

Chicken Makanek	14,000	مقانع دجاج
Chicken sausages fried with coriander, lemon and garlic		مقانع دجاج مطفاية بكزبرة و ثوم و حامض
Wings	10,000	جواخ مطفاية
Chicken wings marinated with garlic, coriander and lemon		جواخ مطفاية بثوم وكزبرة وحامض
Fresh sardine (seasonal)	15,000	سمك بزرة - سردين (موسمي)
Deep fried sardines served with lemon, tahini sauce and fried bread		سمك بزرة مقلي يقدم مع طراطور وخبز مقلي
Meat & Pistachio	18,000	شرحات حلبية
Thin slices of tender meat served with tomato cumin sauce, garnished with pistachios and pomegranate sauce		شرائح من اللحم مع صلصة البندورة والكمون والفسق الحلبي والرمان
Mixed Hot Mezza	20,000	مازة مشكلة
Toshka, msakhan rolls and Kebbeh sajiyeh		طوشكا، رقاقت مسخن وكبة صاجية

MAIN DISHES

الطبق الرئيسي

Yalanji (Vegetarian)	15,000	يالنجي
Damascus style stuffed zucchini, eggplant, swiss chard and cabbage leaves - 10 pieces		كوسى وباذنجان وسلق وملفوف بالزيت على الطريقة الشامية - ١٠ قطع
Chicken Shawarma	16,000	شاورما دجاج
Chicken breast marinated in special mix of spices and a garlic yoghurt sauce, served with pickles and aïoli		سفينة دجاج متبلة بخلطة الشاورما وصلصة الثوم واللبن، تقدم مع كبيس والثوم
Beef Shawarma	18,000	شاورما لحمة
Thinly sliced strips of tender meat marinated in special mix of spices, served with house made chili dip, red onions, parsley, pickles, fresh tomatoes and tahini sauce		قطع لحم طرية متبلة بخلطة الشاورما تقدم مع صلصة حرة، بقدونس وبصل أحمر مع طراطور وكبيس
Plat du Jour	18,000	طبق يومي
Ask for our daily special dish		إسأل عن طبقنا اليومي
Plat du Jour Vegetarian	15,000	طبق يومي نباتي
Ask for our daily special vegetarian dish		إسأل عن طبقنا النباتي اليومي

DESSERTS

حلويات

Ask for our available desserts

إسأل عن الحلويات المتوفرة لدينا