



AL-DIWAN RESTAURANT

مطعم الديوان

SOUP

TRADITIONAL LENTIL SOUP 30

شوربة

شوربة عدس

MIDDLE EASTERN SALADS

HUMMUS 22

حمص

MUTABAL 22

متبل

TABOULEH 25

تبولة

ARABIC TAHINI SALAD 22

عربية بطحينة

BAQDUNSIYEH 20

بقدونسية

ARABIC SALAD 25

سلطة عربية

MIXED OLIVES AND PICKLES 22

مخللات

FALLAHIYE 25

سلطة فلاحية

ROQUETTE SALAD 25

سلطة جرجير

FATOUSH 25

سلطة فتوش

BATENJAN MASHWI 22

بادنجان مشوي

MEZZE PLATTER FOR 2 PEOPLE 75

Hummus, mutabal, Arabic salad, tabouleh, kubbeh and potato cigar

طبق مزة لشخصين

حمص، متبل، سلطة عربية، تبولة، كبة وسيجار بطاطا

MEZZE PLATTER FOR 4 PEOPLE 120

Hummus, mutabal, tabouleh, roquette salad, Arabic tahini salad, baqdunsiyeh and mixed olives and pickles

مزة ل 4 أشخاص

حمص، متبل، تبولة، سلطة جرجير، سلطة عربية بطحينة بقدونسية ومخللات

MEDITERRANEAN SALADS

AVOCADO SALAD (In season) 45

Iceberg and salanova lettuce, roquette leaves, cherry tomatoes and spring onions

سلطة افوكادو (موسمية)

خس مشكل، جرجير، بندورة كرزية و بصل أخضر

GREEK SALAD 50

Tomatoes, cucumbers, green bell peppers, Kalamata olives, Bulgarian cheese and red onions

سلطة يونانية

بندورة، خيار، فلفل حلو أخضر، زيتون أسود، بصل أحمر وجبنة بلغارية

ENSALADA MIXTA 55

Iceberg lettuce, romaine lettuce, cucumbers, carrots, red onions, tomatoes, boiled eggs, corn seeds, tuna and black olives

سلطة إسبانية

خس مشكل، خيار، جزر، بصل أحمر، بندورة، بيض مسلووق، ذرة، تونا وزيتون أسود

السلطات

HOT MEZZA

HUMMUS WITH MEAT	58	حمص مع لحمة
FRIED STUFFED MUSHROOMS With blue cheese on a bed of tomato sauce	40	فطر محشي بجبنة الروكفورت، يقدم مع صلصة البندورة
SPICY SUJOK Sautéed with garlic, red chili peppers, lemon and olive oil	49	سجق حار ثوم، فلفل حار، ليمون وزيت الزيتون
ARAYESS Toasted pita bread filled with minced meat and seasoning	45	عرايس
GOAT CHEESE Served fried or grilled	30	جبنة الماعز تقدم مقلية أو مشوية
FRIED KUBBEH (4 pieces)	30	كبة مقلية
KUBBEH NIYYEH	65	كبة نية
CHICKEN LIVER Sautéed with onions, pomegranate sauce on toasted bread	45	كبدة الدجاج شرائح بصل ودبس الرمان، مقدمة مع الخبز المحمص

فواكه البحر

SEAFOOD

SHRIMPS (Fried or Sautéed)	95	جمبري
CALAMARI (Fried or Sautéed)	65	كلماي
MUSSELS (Sautéed)	55	صدف
SCALLOPS (Grilled or Sautéed)	60	سكالوب
SEAFOOD PLATTER FOR 2	195	طبق مشكل من فواكه البحر لشخصين
SHRIMPS CASSEROLE "SPICY" Diced tomatoes, chili, garlic, basil and mozzarella cheese, served with white rice	95	فخارة جمبري حارة بندورة، فلفل حار، ثوم، ريحان وجبنة موزاريلا وتقدم مع أرز أبيض

FROM THE CHARCOAL GRILL

مشاوي

LAMB CUTLETS 130/150

With bulgur and rosemary sauce on the side 240 gr/320 gr

ريش خروف
يقدم مع برغل وصلصة إكليل الجبل ٣٢٠ غرام / ٢٤٠ غرام

LAMB SHISHLIK 120

Served with pilaf rice

شقف خروف
يقدم مع أرز مبهر

LAMB KEBAB (Halabi) 75

On a bed of tomato mint sauce and white rice

كباب حلي
يقدم مع صلصة البندورة وأرز أبيض

SHISH TAOUK 70

Served with grilled tomatoes, grilled onions and French fries

شيش طاووق
يقدم مع بندورة وبصل مشوي وبطاطا مقلية

MIXED GRILL OF 125

Lamb cutlet, lamb kebab, lamb shishlik and shish taouk served with grilled tomatoes, grilled onions, shrak bread and French fries

مشاوي مشكلة
ريشة خروف، كباب، شقف خروف، وشيش طاووق، يقدم مع بندورة وبصل مشوي، خبز الشراك وبطاطا مقلية

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

FISH OF THE DAY

(Please ask the waiter for more information)

سمك اليوم (الرجاء إسأل النادل)

FILLET MIGNON (250 gr.) 145

With your choice of sauce: mushroom, pepper or mustard

فيليه مينيون
تقدم مع صلصة فطر أو فلفل أو الخردل

*SEAFOOD PAELLA 95

Tiger prawns, calamari, scallops, green peas, saffron and Spanish spices

*باييلا فواكه البحر
جمبري، كلماري، سكالوب، بازلاء خضراء، زعفران وتوابل اسبانية

*SERVES 4 PERSONS 320

*ل ٤ أشخاص

*Please note that this dish needs 25 minutes to prepare

*يرجى ملاحظة ان هذا الطبق يحتاج الى ٢٥ دقيقة للتحضير

MOUJADARA 48

Lentils mixed with rice, coupled with crisp onions. Served with yogurt and Arabic salad on the side

مجدرة
يقدم مع بصل مقلي، لبن وسلطة عربية

DESSERT

الحلويات

AMBASSADOR KUNAFEH 40

كنافة الامبادور

PISTACHIO BAKLAVA WITH ICE CREAM 45

بقلاوة، تقدم مع بوظة فانيلا

RUZ BHALEEB 30

أرز بالحليب

HARISSA 30

هريسة

UM ALI 40

أم علي