



## BREAKFAST

<b>SUFRETNÄ</b>	109	<b>MANOUSHETNA</b> 🍴	42
<i>Labneh, nabulsi cheese, zaatar and olive oil, jam, butter, debs kharob and tahina, halawah, eggs (any style) vegetable</i>		<b>SHAKSHOOKA</b> 🍴	42
<b>EGGS</b>	33	<b>FOUL MDAMAS</b> 🍴 🍴	38
<i>Scrambled, sunny side up, omlette</i>		<b>LABNEH PLATE</b> 🍴 🍴	34
<b>MFARAKE</b> 🍴	38	<b>HUMMUS</b> 🍴	36
<i>Egg and potato</i>		<b>FALAFEL</b> 🍴	39
<b>MANOUSHE ZAATAR</b> 🍴	32	<b>MOTABAK SABANEH</b> 🍴 🍴	34
<b>MANOUSHE JEBNEH</b>	38	<b>GRILLED NABOULSI</b> 🍴	39
<b>MANOUSHE LAHME</b> 🍴 🍴	48	<b>FATET HUMMUS</b> 🍴 🍴	44

## فطور

٤٢	منقوشتنا 🍴	١٠٩	سفرتنا
٤٢	شكشوكة 🍴		لبنة، جبنة نابلسي، زعتر، زيت زيتون، مربي، زبدة، دبس الخروب مع الطحينية، حلاوة، بيض، خضرة
٣٨	فول مدمس 🍴 🍴		<b>بيض</b>
٣٤	لبنة 🍴 🍴	٣٣	بيض مخفوق، بيض عيون، عجة
٣٦	حمص 🍴		<b>مفرقة</b> 🍴
٣٩	فلافل 🍴	٣٨	مفرقة بطاطا
٣٤	مطبق سبانخ 🍴 🍴	٣٢	منقوشة زعتر 🍴
٣٩	نابلسي مشوي 🍴	٣٨	منقوشة جبنة
٤٤	فتة حمص 🍴 🍴	٤٨	منقوشة لحمة 🍴 🍴

🍴Vegetarian 🍴Nuis 🍴Chilli

All menu items include 5% VAT



## STARTERS

<b>KHOBEZ AL BAIT</b> <i>48 hour fermented dough, lebneh creme, confit garlic, tomato salsa</i>	41	<b>SFEEHA YAFWEYEH</b> 🥜 🌶️ <i>Meat pie originating from Yafa</i>	51
<b>HALFA ROLLS</b> 🌿 🌶️ <i>Spicy potato rolls, amba and raita sauce</i>	39	<b>CHEESE ROLLS</b> <i>Nabulsi cheese, zaatar leaves</i>	41
<b>MOUSAKHAN ROLLS</b> 🥜 <i>Chicken, onion, sumac</i>	39		

## SALADS

<b>BANDOURA</b> 🌿 <i>Cherry tomatoes, zaatar leaves, labneh creme</i>	45	<b>TABBOLEH</b> 🌿	41
<b>ROCCA</b> 🌿 <i>Rocca, beetroot, garlic yogurt</i>	45	<b>FATTOUSH</b> 🌿	43
<b>KALE</b> 🌿 🥜 <i>Green apples, dates, crispy buckwheat, shaved jameed</i>	51	<b>FARM TO TABLE</b> 🌿 <i>Nabulsi cheese, zaatar, rocca, tomato, grape</i>	47

## COLD MEZZE

<b>MUHMMARA</b> 🥜 🌶️ <i>Roasted red pepper, walnuts</i>	39	<b>ROMANEYE</b> 🌿 <i>Slow cooked lentils, eggplants, pomegranate juice, garlic and onion</i>	41
<b>HUMMUS</b> 🌿 <i>Chickpeas, tahina, lemon, olive oil</i>	36	<b>FATET YALANJI</b> 🌿 <i>Vine leaves, garlic yogurt and crispy bread</i>	52
<b>HUMMUS BEL LAHME</b> 🥜 <i>Topped with tenderloin meat</i>	54	<b>SHANKLEESH</b> 🌿 🌶️ <i>Goat cheese, cherry tomatoes, green capsicum, black olives, olive oil</i>	37
<b>MOUTABAL</b> 🌿 <i>Smoked eggplant, tahini</i>	39	<b>MOLOKHIA BEL ZEIT</b> 🌿 <i>Lemon caviar, garlic, olive oil</i>	43
<b>BABA GHANOUJ</b> 🌿 🥜 <i>Tomatoes, eggplant, capsicum, pomegranate molasses</i>	43		



## HOT APPETIZER

<b>FALAFEL</b> 🌿 🥜	39	<b>SHISH BARAK</b> 🥜	65
<b>BATATA HARRA</b> 🌿 🌶️	38	<i>Meat dumplings, mint and garlic yogurt</i>	
<i>Spicy fried potatoes, garlic, lemon, coriander</i>		<b>KUBBET MARYAM</b> 🥜	57
<b>FATET MOUSAKHAN</b> 🥜	55	<i>Kebbe, tenderloin meat, pomegranate tamarind sauce</i>	
<i>Chicken, onion, sumac, garlic yogurt</i>		<b>SHAWERMA LAHME</b>	74
<b>FATET EGGPLANT</b> 🥜	51	<i>Tenderloin meat, pickled cabbage, tahini sauce</i>	
<i>Fried eggplant, homemade tomato salsa, garlic yogurt</i>		<b>SOJUK</b> 🥜	42
<b>CHICKEN LIVER</b> 🥜	46		
<b>ARNABEET BEL TAHINA</b> 🌿	45		
<i>Fried cauliflower, tahini and garlic sauce</i>			

## RAW

<b>TARSHEEHA</b>	110	<b>HABRA NIYEH</b>	68
<i>A delicacy raw meat dish from Chef Salam's village</i>		<i>Raw meat with spices and vegetables</i>	

## MAINS

<b>CHICKEN &amp; POTATO</b>	82	<b>SHISH TAWOOK</b>	62
<i>Roasted baby chicken, garlic coriander potatoes</i>		<b>LAMB RACKS</b>	117
<b>MIX GRILL</b>	116	<b>MEAT CUBES</b>	82
<b>GRILLED SHRIMP</b>	157	<b>LA'MOSHET MARYAM</b>	380
<i>Jumbo shrimps, tomato salsa</i>		<i>Slow-cooked lamb shoulder marinated with Chef Salam's special spices</i>	
<b>SEYADEYE</b> 🥜	119	<b>MANSAF</b> 🥜	105
<b>KEBAB</b>	66	<b>FREEKEH</b> 🥜	97
<b>KEBAB KHESHASH</b> 🥜 🌶️	71	<i>Lamb rack, whipped yogurt sauce</i>	
<i>Tomato salsa</i>			

## SIDES

<b>FRENCH FRIES</b>	29	<b>ROASTED POTATOES</b>	33
<b>WHITE RICE</b> 🥜	23	<i>Garlic, lemon, coriander</i>	
<b>VERMICELLI RICE</b> 🥜	26	<b>HOMEMADE MAKABEES</b>	28
<b>YOGURT</b>	21	<i>A variety of pickled vegetables</i>	
		<b>VEGETABLE PLATE</b>	25



## DESSERT

<b>BASBOUSA</b> 🌱	53	<b>REZ BEL HALEEB</b> 🌰	41
<i>Ashra, lemon crumble, pumpkin jam</i>		<i>Rice pudding, caramelized almonds &amp; hazelnuts, pumpkin jam</i>	
<b>LABNEH BRULEE</b>	62	<b>KNAFEH</b> 🌰	49
<i>Labneh, sumac, zaatar ice cream, olive oil crumble, sesame crunch</i>		<i>Nabulsi cheese, pistachio</i>	
<b>AISH AL SARAYA</b> 🌰	49	<b>ZAATAR ICE CREAM</b> 🌰	39
<i>Homemade brioche, mahalbia, caramel, pistachio</i>		<i>Zaatar, olive oil crumble, olive oil</i>	
<b>HALAWET EL JEBEN</b> 🌰	51	<b>CAKE OF THE DAY</b> 🌰	41
<i>Mascarpone, pecan crumble</i>			

---

## SIGNATURE DRINKS

<b>WATERMELON SODA</b>	41	<b>YAFA ORANGE</b>	41
<i>Crafted with the finest ripe watermelons, perfectly balanced with sweetness and zest</i>		<i>A refreshing burst of vibrant citrus flavors inspired by the oranges of the Yafa region</i>	
<b>MARAMEYE ICE TEA</b>	41	<b>SPICY GRAPEFRUIT</b>	41
<i>Strong aroma of sage, hint of rosewater, passion fruit and mint leaves</i>		<i>A zesty mix of tangy grapefruit and a hint of spice</i>	
<b>SAGE TINI</b>	41		
<i>A herbal twist of fresh sage blended with crisp botanicals, delivering a uniquely refreshing and aromatic cocktail</i>			



## HOT DRINKS

TURKISH COFFEE	27	FLAT WHITE	32
AMERICANO	29	TEA	26
SINGLE ESPRESSO	24	<i>Mint or marameye</i>	
DOUBLE ESPRESSO	28	MEGHLI TEA	31
MARYAM'S CAPPUCINO	32	<i>Anise, cinnamon, gloves, coconut, walnut</i>	
LATTE	32	ZOUHARAT TEA	29

---

## FRESH JUICES

HOMEMADE LEMONADE	32	POMEGRANATE JUICE	38
MINT LEMONADE	36	ORANGE JUICE	32
PINEAPPLE JUICE	36	AYRAN	32

---

## SOFT DRINKS

ALOKOZAY COLA	16	ALOKOZAY BREEZE	16
ALOKOZAY DIET COLA	16	ALOKOZAY MAGIC	16

---

## WATER

STILL WATER 400ml	20	SPARKLING 400ml	20
STILL WATER 700ml	30	SPARKLING 700ml	30

*All menu items include 5% VAT*



## المقبلات

٥١	<b>صفيحة يافاوية</b> 🍴 فطيرة لحمية يافاوية مع لبن و السماق	٤١	<b>خبز البيت</b> عجينة مخمرة لمدة ٤٨ ساعة، كريمة لبننة، ثوم مطبوخ بزيت الزيتون، صلصة بندورة
٤١	<b>رولات الجبنة</b> رقائق محشوة بالجبنة وزعتر البلدي	٣٩	<b>رولات حلفا</b> 🍴 رقائق محشوة بالبطاطا الحارة، مع صلصة الأمية ورايتا
		٣٩	<b>رولات مسخن</b> 🍴 دجاج، بصل، سماق

## السلطات

٤١	<b>تبولة</b> 🍴	٤٥	<b>بندورة</b> 🍴 بندورة كرزية مع لبننة مخفوقة
٤٣	<b>فتوش</b> 🍴	٤٥	<b>روكا</b> 🍴 جرجير، شمندر، لبن بالطحينية والثوم
٤٧	<b>مزعتتا</b> 🍴 جبنة نابلسية، زعتر بلدي، جرجير، بندورة، عنب	٥١	<b>كيل</b> 🍴 تفاح أخضر، تمر، حنطة سوداء مقرمشة، جميد مبشور

## المقبلات الباردة

٤١	<b>رمانية</b> 🍴 عدس، باذنجان، عصير رمان، بصل مقرمش، ثوم	٣٩	<b>محمرة</b> 🍴
٥٢	<b>فتة يلنجي</b> 🍴 ورق عنب، لبن بالطحينية والثوم، خبز المقرمش	٣٦	<b>حمص</b> 🍴
٣٧	<b>شكليش</b> 🍴 جبنة ماعز، بندورة كرزية، فليفلة حلوة، زيتون اسود، زيت زيتون	٥٤	<b>حمص باللحمة</b> 🍴
٤٣	<b>ملوخية بالزيت</b> 🍴 كافيار الليمون، الثوم المقرمش، زيت الزيتون	٣٩	<b>متبل باذنجان</b> 🍴 باذنجان مدخن، طحينية
		٤٣	<b>بابا غنوج</b> 🍴 باذنجان مشوي، مع الخضار و دبس الرمان



## المقبلات الساخنة

٦٥	شيش برك	٣٩	فلفل ٧
	عجينة مع لحم، لبن بالثوم والنعناع	٣٨	بطاطا حارة ٧
٥٧	كبة مريم	٥٥	ثوم، عصير ليمون، كزبرة
	كبة، لحم تندرلويين، عصير الرمان والتمر الهندي		فتة مسخن
٧٤	شاورما لحمة	٥١	دجاج، بصل، سماق، لبن بالطحينية والثوم
	لحم تندرلويين، مخلل الملفوف، طحينية		فتة باذنجان
٤٢	سجق	٤٦	باذنجان مقلي، صلصة بندورة، لبن بالطحينية والثوم
		٤٥	كبدة دجاج
			قرنبيط بالطحينة ٧
			قرنبيط مقلي، صلصة الطحينية

## الني

٦٨	هبرة نية	١١٠	ترشيحه
	لحمة نية مع البهارات تقدم مع الخضار		طبق من اللحم الني يعود أصله إلى قرية الشيف سلام

## الاطباق الرئيسية

٦٢	شيش طاووق	٨٢	دجاج و بطاطا
١١٧	ريش لحمة		دجاج مشوي، بطاطا بالكزبرة والثوم
٨٢	رفوف لحم الضأن	١١٦	مشاوي مشكلة
٣٨٠	لقموشة مريم	١٥٧	قريدس مشوي
	كخف خروف مطبوخ ببطء متبل ببهارات الشيف سلام الخاصة	١١٩	صيادية
١٠٥	منسف	٦٦	كباب
٩٧	فريكة باللحمة	٧١	كباب خشكاش
	فريكة مع لبن المخفوق و ريش الغنم		كباب مع صلصة البندورة الحارة

## الاطباق الجانبية

٣٣	بطاطا مشوية	٢٩	بطاطا مقلية
	بطاطا مع الثوم، الليمون، الكزبرة	٢٣	ارز ابيض
٢٨	مكابيس البيت	٢٦	ارز بالشعيرية
	مجموعة متنوعة من الخضار المخللة	٢١	لبن
٢٥	خضرة بلدية		

٧ نباتي المكسرات الفلفل الحار  
قائمة الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة ٥%



## الحلويات

٤١	رز بالحليب 🍯	٥٣	بسبوسة 🍯
	المكسرات المكرمة، مربى اليفطين		قشطة، كرميل ليمون، مربى اليفطين
٤٩	كنافة 🍯	٦٢	لبنة بروليه
	جينة نابلسية، فستق حليبي		لبنة، سماق، آيس كريم زعتر، كرميل زيت زيتون، سمسم مقرمش
٣٩	ايس كريم زعتر 🍯	٤٩	عيش السرايا 🍯
٤١	كيك اليومي 🍯		بريوش، كراميل، فستق حليبي
		٥١	حلاوة الجبن 🍯
			ماسكاربوني، كرميل البقان

## المشروبات المميزة

٤١	يافا برتقال	٤١	صودا البطيخ
٤١	جريب فروت حار	٤١	مرامية شاي مثلج
		٤١	ساجي تيني





## المشروبات الساخنة

٣٢	فلات وايت	٢٧	قهوة تركية
٢٦	شاي نعناع أو مرامية	٢٩	اميركانو
٣١	شاي مغلي اليانسون، القرقة، جوز الهند، جوز	٢٤	اسبريسو سينجل
٢٩	شاي زهورات	٢٨	اسبريسو دبل
		٣٢	مريم كابتشينو
		٣٢	لاتيه

## العصائر الطازجة

٣٨	عصير رمان	٣٢	عصير الليمون
٣٢	عصير برتقال	٣٦	ليمون بالنعناع
٣٧	لبن عيران	٣٦	عصير اناناس

## المشروبات الغازية

١٦	الوكوزاي ماجيك	١٦	الوكوزاي كولا
١٦	الوكوزاي بريز	١٦	الوكوزاي دايت كولا

## المياه

٢٠	مياه غازية صغير ٤٠٠مل	٢٠	مياه صغير ٤٠٠مل
٣٠	مياه غازية كبير ٧٠٠مل	٣٠	مياه كبير ٧٠٠مل