



BREAKFAST

| | | | |
|--|-----|----------------------------|----|
| SUFRETNA | 109 | MANOUSHETNA 🥞 | 42 |
| <i>Labneh, nabulsi che ese, zaatar and olive oil, jam, butter, debs kharob and tahina, halawah, eggs (any style) vegetable</i> | | | |
| EGGS | 33 | LABNEH PLATE 🍳 🥞 | 34 |
| <i>Scrambled, sunny side up, omlette</i> | | | |
| MFARAKE 🍳 | 38 | HUMMUS 🍳 | 36 |
| <i>Egg and Potato</i> | | | |
| MANOUSHE ZAATAR 🍳 | 32 | FALAFEL 🍳 | 39 |
| MANOUSHE JEBNEH | 38 | MOTABAK SABANEH 🍳 🍳 | 34 |
| MANOUSHE LAHME 🥞 🍳 | 48 | GRILLED NABOULSI 🍳 | 39 |
| | | FATET HUMMUS 🍳 🥞 | 44 |

DESSERT

TAMREYE 🥞
Fried dough, balooza, icing sugar

فطور

| | | | |
|----|----------------|-----|--|
| ٤٢ | منقوشتنا 🥞 | ١٠٩ | سفرتنا |
| ٤٢ | شكشوكة 🍳 | | لينة، جينة نابلسي، زعتر، زيت زيتون، مربى، زبدة، دبس الخروب مع الطحينية، حلاوة، بيض، خضرة |
| ٣٨ | فول مدمس 🍳 🍳 | | بيض |
| ٣٤ | لينة 🥞 | ٣٣ | بيض مخفوق، بيض عيون، عجة |
| ٣٦ | حمص 🍳 | ٣٨ | مفرقة 🍳 |
| ٣٩ | فلافل 🍳 | | مفرقة بطاطا |
| ٣٤ | مطبق سبانخ 🍳 🍳 | ٣٢ | منقوشة زعتر 🍳 |
| ٣٩ | نابلسي مشوي 🍳 | ٣٨ | منقوشة جينة |
| ٤٤ | فتة حمص 🍳 🍳 | ٤٨ | منقوشة لحمة 🍳 🍳 |

الحلويات

تمرية

عجينة مقلية، بلوزة، سكر ناعم

🍳 Vegetarian 🥞 Nuts 🍳 Chilli

All menu items include 5% VAT



STARTERS

| | | | |
|---|----|--------------------------------------|----|
| KHOBEZ AL BAIT 🥣 ⚡ | 41 | CHEESE ROLLS 🥣 ⚡ 🌿 | 41 |
| <i>48 hour fermented dough, lebneh creme, confit garlic, tomato salsa</i> | | <i>Nabulsi cheese, zaatar leaves</i> | |
| HALFA ROLLS 🌿 🥣 🌿 | 39 | KISHKEH 🥣 ⚡ 🌿 | 48 |
| <i>Spicy potato, amba and mint sauce</i> | | <i>Fried kibbeh, hazelnut</i> | |
| MOUSAKHAN ROLLS 🥣 ⚡ | 39 | CRUNCHY BAMIEH 🥣 ⚡ | 39 |
| <i>Chicken, onion, sumac</i> | | <i>Orange tahina sauce</i> | |
| SFEEHA YAFAWEYEH 🥣 ⚡ 🌿 | 51 | | |
| <i>Meat pie originating from Yafa</i> | | | |

SOUPS

| | | | |
|---------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| FREEKEH ⚡ | 36 | MAFTOUL 🌿 ⚡ | 31 |
| <i>Freekeh with chicken</i> | | <i>Moghrabieh, chickpeas, onion</i> | |
| SHORBET MARYAM ⚡ | 34 | | |
| <i>Lentil with kibbeh balls</i> | | | |

SALADS

| | | | |
|---|----|---|----|
| BANDOURA 🌿 🥣 | 45 | FATTOUSH 🌿 ⚡ | 43 |
| <i>Cherry tomatoes, zaatar leaves, labneh creme</i> | | FARM TO TABLE 🌿 🥣 ⚡ 🌿 🌿 | 47 |
| ROCCA 🌿 🥣 | 45 | <i>Nabulsi cheese, zaatar, rocca, tomato, grape</i> | |
| <i>Rocca, beetroot, garlic yogurt</i> | | KHARSHOOF 🌿 ⚡ 🌿 | 57 |
| KALE 🌿 🥣 ⚡ 🌿 | 51 | <i>Arugula, chargrilled artichoke, fennel, orange, caramalized hazelnut</i> | |
| <i>Green apples, dates, crispy buckwheat, shaved jameed</i> | | LEVANTINE SALAD 🌿 🥣 ⚡ 🌿 🌿 | 54 |
| TABBOLEH 🌿 ⚡ | 41 | <i>Shankleesh and yogurt dressing.</i> | |

COLD MEZZE

| | | | |
|---|----|--|----|
| MUHMMARA ⚡ 🌿 | 39 | ROMANEYE 🌿 ⚡ | 41 |
| <i>Roasted red pepper, walnuts</i> | | <i>Slow cooked lentils, eggplants, pomegranate juice, garlic and onion</i> | |
| HUMMUS 🌿 🌿 | 36 | FATET YALANJI 🌿 🥣 ⚡ | 52 |
| <i>Chickpeas, tahina, lemon, olive oil</i> | | <i>Vine leaves, garlic yogurt and crispy bread</i> | |
| HUMMUS BEL LAHME 🌿 🌿 | 54 | MOLOKHIA BEL ZEIT 🌿 ⚡ | 43 |
| <i>Topped with tenderloin meat</i> | | <i>Lemon caviar, garlic, olive oil</i> | |
| MOUTABAL 🌿 🥣 | 39 | ARNABEET BEL TAHINA 🥣 ⚡ 🌿 | 45 |
| <i>Smoked eggplant, tahini</i> | | <i>Fried cauliflower, tahini and garlic sauce</i> | |
| BABA GHANOUJ 🌿 🥣 🌿 | 43 | | |
| <i>Tomatoes, eggplant, capsicum, pomegranate molasses</i> | | | |

🌿 Vegetarian 🥣 Dairy ⚡ Gluten 🐟 Fish 🌿 Nuts 🌿 Sesame 🌿 Soy 🥣 Mustard 🥚 Egg 🌿 Chili

All menu items include 5% VAT



HOT APPETIZER

| | | | |
|---|----|---|-----|
| FALAFEL 🌿 🥛 🌱 🌶️ | 39 | SHAWERMA LAHME 🥛 🌱 | 74 |
| BATATA HARRA 🌶️ 🌱 🌿 | 38 | <i>Tenderloin meat, pickled cabbage, tahini sauce</i> | |
| <i>Spicy fried potatoes, garlic, lemon, coriander</i> | | SOUJUK 🌱 | 42 |
| FATET MOUSAKHAN 🥛 🌱 🌶️ | 55 | KARAZEYE 🌱 | 62 |
| <i>Chicken, onion, sumac, garlic yogurt</i> | | <i>Kafta, wild cherry sauce, pine nuts</i> | |
| FATET EGGPLANT 🥛 🌱 🌶️ | 51 | MAHSHINA 🌶️ | 54 |
| <i>Fried eggplant, homemade tomato salsa, garlic yogurt</i> | | <i>Stuffed vegetables</i> | |
| CHICKEN LIVER 🌱 | 46 | ASSAFIR 🌱 🥛 | 115 |
| SHISH BARAK 🥛 🌱 🌶️ | 65 | <i>Fig birds, pomegranate sauce, almond</i> | |
| <i>Meat dumplings, mint and garlic yogurt</i> | | KIBBEH BEL LABAN 🥛 🌱 🌶️ | 57 |
| KUBBET MARYAM 🌱 🌶️ | 57 | <i>Fried kibbeh roll, yogurt</i> | |

RAW

| | | | |
|--------------------------------|-----|--|----|
| TARSHEEHA 🌱 | 110 | HABRA NIYEH | 68 |
| <i>Kibbeh Nayeh, kamoncyeh</i> | | <i>Raw meat with spices and vegetables</i> | |

MAINS

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| CHICKEN & POTATO 🥛 | 82 | MEAT CUBES 🌱 | 82 |
| <i>Roasted baby chicken, garlic coriander potatoes</i> | | LA'MOSHET MARYAM 🥛 🌱 | 380 |
| MIX GRILL 🌱 | 116 | <i>Slow-cooked lamb shoulder marinated with Chef Salam's special spices, Zaatar chimichurri</i> | |
| GRILLED SHRIMP 🌶️ 🌱 | 157 | MANSAF 🥛 🌱 🌶️ | 105 |
| <i>Jumbo shrimps, tomato salsa</i> | | FREEKEH 🥛 🌱 🌶️ | 97 |
| SIYADIYEH 🌶️ 🌱 🌿 | 119 | <i>Lamb rack, whipped yogurt sauce</i> | |
| KABAB 🌱 | 66 | MOUSAKHAN 🌱 🌶️ | 87 |
| KABAB KHESHKHASH 🌶️ | 71 | <i>48 hour fermented dough, slow cooked baby chicken, onion, sumac, olive oil</i> | |
| <i>Tomato salsa</i> | | AUBERGINE KABAB 🌱 | 76 |
| SHISH TAWOOK 🌱 | 62 | <i>Tomato sauce, confit tomato, pine nuts</i> | |
| LAMB CHOPS 🌱 | 117 | | |

SIDES

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

🌿 Vegetarian 🥛 Dairy 🌱 Gluten 🐟 Fish 🌱 Nuts 🌿 Sesame 🌱 Soy 🥛 Mustard 🥚 Egg 🌶️ Chili

All menu items include 5% VAT



DESSERT

- BASBOUSA** 🥛🌰🥚 53 **KNAFEH** 🧀🌰 49
Ashta crème, apricot sauce, coconut ice cream, olive oil crumble
Nabulsi cheese, pistachio
- LABNEH BRULEE** 🥛🌰🥚 62 **ZAATAR ICE CREAM** 🧀🌰🥚🥚 39
Labneh, sumac, zaatar ice cream, olive oil crumble, sesame crunch
Zaatar, olive oil crumble, olive oil
- HALAWET EL JEBEN** 🧀🌰🥚 51 **TAMREYE** 🥛🌰🥚 32
Mascarpone, pecan crumble
Fried dough, balooza, icing sugar
- REZ BEL HALEEB** 🥛🌰 41 **ENJAS** 🥛🌰🥚 51
Rice pudding, caramelized almonds & hazelnuts, pumpkin jam
Pear cake, cherry dressing, caramelized hazelnut
-

SIGNATURE DRINKS

- WATERMELON SODA** 41 **Yafa ORANGE** 41
Crafted with the finest ripe watermelons, perfectly balanced with sweetness and zest
A refreshing burst of vibrant citrus flavors inspired by the oranges of the Yafa region
- MARAMEYE ICE TEA** 41 **SPICY GRAPEFRUIT** 41
Strong aroma of sage, hint of rosewater, passion fruit and mint leaves
A zesty mix of tangy grapefruit and a hint of spice
- SAGE TINI** 41 **SUMMER IN AKKA** 41
A herbal twist of fresh sage blended with crisp botanicals, delivering a uniquely refreshing and aromatic cocktail
Golden citrus and vibrant fruits in perfect harmony
- YUZU MOJITO** 41
A crisp refreshing mix of yuzu lime with a hint of fresh mint

🥛 Dairy 🌰 Gluten 🥚 Nuts 🥚 Egg

All menu items include 5% VAT



HOT DRINKS

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

COLD DRINKS

| | | | |
|--------------------------|----|------------------------------|----|
| HOMEMADE LEMONADE | 32 | MATCHA CINNAMON LATTE | 37 |
| MINT LEMONADE | 36 | ICED COFFEE | 32 |
| PINEAPPLE JUICE | 36 | LARGE WATER 700ml | 30 |
| POMEGRANATE JUICE | 38 | SMALL WATER 400ml | 20 |
| ORANGE JUICE | 32 | ALOKOZAY Soft drinks | 16 |
| AYRAN | 32 | | |
| STRAWBERRY MATCHA | 37 | | |



المقبلات

| | | | |
|----|---|----|---|
| ٥١ | صفيحة يافاوية 🍷🍷 فطيرة لحمية يافاوية مع لبن و السماق | ٤١ | خبز البيت 🍷 عجينة مخمرة لمدة ٤٨ ساعة، كريمة لبن، ثوم مطبوخ بزيت الزيتون، صلصة بندورة |
| ٤١ | رولات الجبنة 🍷 رفائق محشوة بالجبن وزعتر البلدي | ٣٩ | رولات حلفا 🍷 بطاطا حرّة، عمبة، ونعنع |
| ٤٨ | كشكه 🍷 كبة مقلية، بندق. | ٣٩ | رولات مسخن 🍷 دجاج، بصل، سماق |
| ٣٩ | كرنشي بامية 🍷 طحينة برتقال | | |

شوربة

| | | | |
|----|---------------------------|----|------------------------------|
| ٣١ | مفتول 🍷 مغربية حمص بصل | ٣٦ | فريكة 🍷 فريكة مع دجاج |
| | | ٣٤ | شوربة مريم 🍷 عدس كرات كبة |

السلطات

| | | | |
|----|---|----|--|
| ٤٣ | فتوش 🍷 جينة نابلسية، زعتر بلدي، جرجير، بندورة، عنب | ٤٥ | بندورة 🍷 بندورة كرزية مع لبنه مخفوقة |
| ٤٧ | مزعتنا 🍷 جرجير أرضي، شوكة مشوي، شومر برتقال، بندق، المكرمل | ٤٥ | روكا 🍷 جرجير، شمندر، لبن بالطحينية والثوم |
| ٥٧ | خرشوف 🍷 شكليش، صلصة لبن | ٥١ | كيل 🍷 تفاح أخضر، تمر، حنطة سوداء مقرمشة، جميد ميشور |
| ٥٤ | ليفانتين 🍷 شكليش، صلصة لبن | ٤١ | تبولة 🍷 |

المقبلات الباردة

| | | | |
|----|---|----|---|
| ٥٢ | فتة يلنجي 🍷 ورق عنب، لبن بالطحينية والثوم، خبز المقرمش | ٣٩ | محمرة 🍷 حمص 🍷 |
| ٤٣ | ملوخية بالزيت 🍷 كافيار الليمون، الثوم المقرمش، زيت الزيتون | ٥٤ | حمص باللحمة 🍷 |
| ٤٥ | قرنبيط بالطحينة 🍷 قرنبيط مقلي، صلصة الطحينة | ٣٩ | متبل باذنجان 🍷 باذنجان مدخن، طحينية |
| | | ٤٣ | بابا غنوج 🍷 باذنجان مشوي، مع الخضار و دبس الرمان |
| | | ٤١ | رمانية 🍷 عدس، باذنجان، عصير رمان، بصل مقرمش، ثوم |



المقبلات الساخنة

| | | | |
|-----|--|----|---|
| ٧٤ | شاورما لحمية 🍖🍷 لحم تندرلويين، مخلل الملفوف، طحينية | ٣٩ | فلفل 🍆🍷 |
| ٤٢ | سجق 🍖 | ٣٨ | بطاطا حارة 🍷🍷 ثوم، عصير ليمون، خزيرة |
| ٦٢ | كرزية 🍖 كفته، صلصة الكرز البري والصنوبر | ٥٥ | فتة مسخن 🍷🍷 دجاج، بصل، سماق، لبن بالطحينية والثوم |
| ٥٤ | محاشينا 🍷 محاشي | ٥١ | فتة باذنجان 🍷🍷 باذنجان مقلي، صلصة بندورة، لبن بالطحينية والثوم |
| ١١٥ | عصافير 🍷 ديس الرمان، لوز | ٤٦ | كبدة دجاج 🍷 |
| ٥٧ | باللبن كبة 🍷🍷 كبة مقليه رول مع لبن | ٦٥ | شيش برك 🍷🍷 عجينة مع لحم، لبن بالثوم والنعناع |
| | | ٥٧ | كبة مريم 🍷 كبة، لحم تندرلويين، عصير الرمان والتمر الهندي |

الني

| | | | |
|----|---|-----|-----------------------------|
| ٦٨ | هبرة نية 🍷 لحمة نية مع البهارات تقدم مع الخضار | ١١٠ | ترشيحه 🍷 كبة نية، كمونية |
|----|---|-----|-----------------------------|

الاطباق الرئيسية

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| ١١٧ | ريش لحمية 🍷 | ٨٢ | دجاج و بطاطا 🍷 دجاج مشوي، بطاطا بالكزيرة والثوم |
| ٨٢ | لحمة شقف 🍷 | ١١٦ | مشاوي مشكلة 🍷 |
| ٣٨٠ | لقמושة مريم 🍷 كثف خروف مطبوخ ببطء متبل ببهارات الشيف سلام الخاصة | ١٥٧ | قريدس مشوي 🍷 |
| ١٠٥ | منسف 🍷 فريكة مع لبن المخفوق و ريش الغنم | ١١٩ | صيادية 🍷 كباب |
| ٩٧ | فريكة باللحمة 🍷 فريكة مع لبن المخفوق و ريش الغنم | ٦٦ | كباب خشخاش 🍷 كباب مع صلصة البندورة الحارة |
| ٨٧ | مسخن 🍷 عجينة مخمرة لمدة ٤٨ ساعة، دجاج مطبوخ ببطء، بصل، سماق زيت زيتون | ٧١ | شيش طاووق 🍷 |
| ٧٦ | اوبيرجين كباب 🍷 صوص طماطم، صنوبر | ٦٢ | |

الاطباق الجانبية

| | | | |
|----|---|----|-----------------|
| ٣٣ | بطاطا مشوية 🍷 بطاطا مع الثوم، الليمون، الكزيرة | ٢٩ | بطاطا مقليه 🍷 |
| ٢٨ | مكابيس البيت 🍷 مجموعة متنوعة من الخضار المخللة | ٢٣ | ارز ابيض |
| ٢٥ | خضرة بلدية 🍷 | ٢٦ | ارز بالشعيرية 🍷 |
| | | ٢١ | لبن 🍷 |

🍷 نباتي 🍷 ألبان 🍷 الغولتين 🍷 سمكة 🍷 المكسرات 🍷 سمسم 🍷 صوبا 🍷 خردل 🍷 بيض 🍷 الفلفل الحار
قائمة الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة ٥%



الحلويات

| | | | |
|----|--|----|--|
| ٤٩ |  كنافة جينة نابلسية، فستق حليبي | ٥٣ |  بسبوسة قشطة، صلصة مشمش، بوظة جوز هند، كراميل بزيت زيتون |
| ٣٩ |  ايس كريم زعفران | ٦٢ |  لبنة بروليه لبنة، سماق، آيس كريم زعفران، كريميل زيت زيتون، سمسم مقرمش |
| ٣٢ |  تمرية عجينة مقلية، بلوزة، سكر ناعم | ٥١ |  حلاوة الجبن ماسكاربوني، كريميل البقان |
| ٥١ |  اجاص اجاص، صوص كرز، بندق مكرمل | ٤١ |  رز بالحليب المكسرات المكرملة، مربى اليقطين |

المشروبات المميزة

| | | | |
|----|--|----|---|
| ٤١ | جريب فروت حار مزيج حيوي من الجريب فروت المنعش مع لمسة خفيفة من التوابل. | ٤١ | صودا البطيخ محضرة من أجود أنواع البطيخ الناضج، متوازنة تمامًا بين الحلاوة والانتعاش. |
| ٤١ | صيف عكا مزيج ذهبي من الحمضيات والفواكه الناضجة بالحياة في انسجام مثالي. | ٤١ | مرامية شاي مثلج بأريج قوي من الميرامية مع لمسة ماء الزهر، فاكهة الباشن فروت وأوراق النعناع الطازجة. |
| ٤١ | يوزو موهيتو مزيج منعش من اليوزو والليمون مع لمسة من النعناع الطازج. | ٤١ | ساجي تيني لمسة عشبية من الميرامية الطازجة ممزوجة بنكهات نباتية منعشة، تقدّم تجربة فريدة وعطرية. |
| | | ٤١ | يافا برتقال انفجار منعش من نكهات الحمضيات الزاهية المستوحاة من برتقال يافا.. |

 ألبان  الغولتين  المكسرات  البيض
قائمة الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة ٥%



المشروبات الساخنة

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

المشروبات الباردة

| | | | |
|----|---------------------|----|-------------------|
| ٣٧ | ماتشا فراولة | ٣٢ | ليموناضة |
| ٣٧ | لاتية ماتشا سينامون | ٣٦ | ليموناضة بالنعناع |
| ٣٢ | قهوة مثلجة | ٣٦ | عصير اناناس |
| ٣٠ | كبير مياه ٧٠٠ مل | ٣٨ | عصير رمان |
| ٢٠ | صغير مياه ٤٠٠ مل | ٣٢ | عصير برتقال |
| ١٦ | الاوكوزايا | ٣٢ | عيران لبن |