

سلطات SALADS

- 4.15 فتوش أبو خليل Fattoush Salad

سلطة الفتوش اللبناني مع الخبز المحمص

- 4.45 تبولة Tabbouleh Salad

السلطة اللبنانية الشهيرة مع البقدونس المفروم والبندورة والبصل والبرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز

- 3.85 سلطة خضرا Green Salad

سلطة خضراء لبنانية تقليدية

- 4.25 سلطة خيار ولبن Yogurt & Cucumber's Salad

سلطة اللبن والخيار المقطع مع النعناع الطازج

شوربة SOUPS

- 5.45 شوربة الخضار مع الدجاج

Chicken with Vegetable Soup

- 5.45 شوربة الخضار

Vegetable Soup

- 5.45 شربة العدس

Lentil Soup

مازة باردة COLD MEZZE

- 3.10 حمص Hommos

حمص بطحينة مع زيت الزيتون عطريّة أبو خليل

- 5.75 حمص باللحمة Hommos with pine and meat

حمص بطحينة مع اللحمة والصنوبر

- 3.45 متبل باذنجان Batenjen Moutabbal

خلطة الباذنجان المشوي مع الطحينة، الحامض وزيت الزيتون

- 3.15 ورق عنب Warak Enab

ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة الرز

- 3.75 مصقعة الباذنجان Moussaka Batenjen

الباذنجان المطبوخ مع الحمص والبصل

- 2.85 لبننة Labneh

مزيج من اللبننة الطازجة مع زيت الزيتون

- 3.10 مكدوس Makdus

باذنجان محشو بالجوز ، فلفل أحمر ، ثوم ، زيت زيتون وملح.

- 9.65 كبة نية Kebbeh Lebanese

لحم نيء ممزوج بالبرغل و البهارات و النعناع الطازج

مازة ساخنة HOT MEZZE

• 2.80 فول Foul

فول مدمس متبل بالبهارات وعصير الحامض الطازج والطماطم والبصل والبقدونس وزيت الزيتون البكر

• 6.15 عرايس جبنة Arayess Cheese

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من الجبنة

• 6.45 عرايس كفتة Arayess Kafta

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من لحم الكفتة

• 3.10 سمبوسك لحمة Sambusik Lahmeh

العجين المحشو المقلي مع اللحم والصنوبر

• 3.10 سمبوسك جبنة Sambusik Jebneh

العجين المحشو المقلي مع الجبنة

• 3.10 فطائر سبانخ Fatayer Spinach

فطائر محشوة بالسبانخ ، البصل وبهارات أبو خليل

• 3.40 فلافل Falafel

كرات مقلية مصنوعة من الحمص المطحون والبقدونس والتوابل

• 3.95 كبة مقلية Fried Stuffed Kebab

كبة برغل مخلوطة باللحم والبهارات اللبنانية ومحشوة باللحم والصنوبر

GRILLS & PLATTERS مشاوي وأطباق

• 9.75 كستليتة Lamb Cutlets

قطع كستليتة مشوية ومتبلة

• 7.45 شاورما دجاج Chicken Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

• 8.10 شاورما لحمة Meat Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

• 9.20 كفتة خشخاش Kafta Kach-Kack

أسياخ من الكفتة المشوية تعجن بخلطة التوابل اللبنانية والبقدونس على طبقة من البندورة المهروسة

• 8.70 كفتة مشوية Grilled Kafta

أسياخ من الكفتة المشوية تعجن مع التوابل اللبنانية والبقدونس

• 8.25 شيش طاووق Shish Taouk

أسياخ من قطع صدور الدجاج منزوعة الجلد ومتبلة بمزيج خاص من التوابل

• 9.25 شيش كباب Shish Kabab

أسياخ من قطع اللحم المشوي

• 4.95 أجنحة الدجاج Chicken Wings

أجنحة دجاج مشوية متبلة بأعشاب وتوابل منزلية

• 9.95 أوزي Ouzi

الخبز اللبناني محشو بالأرز الشرقي ولحم الضأن مع الصنوبر واللوز

• 9.85 برياني Biryani

أرز ممزوج بالخضار والبهارات والكاري و اللحم أو (الدجاج أو اللحم البقري أو السمك)

• 2.90 همبرغر لبناني Lebanese Burger

همبرغر على الطريقة اللبنانية

• 9.85 مقلوبة أبو خليل Maqlubeh Abou-Khalil

أرز مع مجموعة متنوعة من الخضار ، طماطم مقلية ، بطاطس ، قرنبيط ، بهارات وباذنجان ، دجاج أو لحم غنم

مسكة أبو خليل FISH

• 9.90 سمك بالفرن Baked Fish

سمك طازج مطهو بالفرن يقدم مع صلصة السمسم

• 9.15 سمك مشوي Grilled Fish

سمك طازج مشوي

• 9.15 سمكة حرة Spicy Fish

سمك طازج بالخلطة الحارة والتوابل

• 10.90 قريدس Shrimps

قريدس مشوي على الطريقة اللبنانية

LEBANESE DESSERTS 2.95 حلو لبنان

- بفلاوة Baklawa

طبقات رقيقة حلوة من المعجنات محشوة بالفستق أو الصنوبر

- كنافه بجبن Cheese Knafeh

طبق لبناني محضر من الجبن والعجين الطري ومغطى بشراب حلو ومغطى بالفستق

- قطايف Qatayef

فطاير حلوة محشوة بالشوكولا أو الجوز أو الجبنة

حكاية أبو خليل

أبو خليل يلبي سافر من لبنان على برشلونة ، محمل معو وصفات إمو السحرية ، فتحلنا بيتو بسنة 1981 وعرفنا على نكهة الطبخ اللبناني الأصيل ،

اليوم ، تا ما نحس بالغبية ، أبو خليل كبرلنا القعدة وعملنا خيمة تترتاح تحتنا ونحس بدفا وحنين لبنان وصارت لقمتمو الصحية والحلال مقصودة من كل الزوار .

أهلا وسهلا بخيمة أبو خليل ،

نورتو البيت !

RESTAURANT LIBANES