



Bread Parcels

Pumpkin & cheese	4.00
roasted pumpkin, smoked Circassian cheese	
Circassian cheese	4.00
Aleppo pepper	

Bites

Kurdish-Style Kibbeh	6.50
flattened grilled kubbeh, cherry, almond	
Mujaddara Arancini	5.00
red burghul mujadara, onion, feta, farmer's salad	
Hummus and Shawarma	6.00
beef shawarma, potato, grilled vegetable sauce	
Spicy Halloumi Bites	8.00
spicy cherry sauce	
Jabali Kubbeh	6.00
almond, pomegranate molasses, tahini	
Melon Carpaccio	6.50
spicy melon galze, FormaJo pecorino cheese, rocca, pastrami	

Salads

Jear Fattoush	4.50
cucumber, tomato, purslane, greens, olive, hibiscus dressing, croutons	
Watermelon & Feta Salad	5.50
compressed watermelon, feta foam, greens, peach and nuts salsa	
Garden Green Salad	4.00
green dressing, crisp greens, sunflower seeds	
Grilled Zucchini Salad	4.50
rocca, zaatar tahini sauce, pistachio	

خبز محشي

4.00	يقطين و جبنة
	يقطين مشوي، جبنة شركسية مدخنة
4.00	جبنة شركسية
	فلفل حلي

المقبلات

6.50	كبة كردية
	كبة مشوية ، كرز ، لوز
5.00	مجدرة طابات
	مجدرة برغل أحمر ، بصل ، فيتا ، سلطه فلاحيه
6.00	حمص و شاورما
	شاورما لحمه ، بطاطا ، صوص خضار مشوي
8.00	حلوم مقلي
	صوص الكرز الحار
6.00	كبة جبليّة
	لوز ، دبس رمان ، طحينه
6.50	شرايح الشامام
	صوص الشامام الحار ، جبنة بيكورينو ، جرجير، بسطرمه

السلطات

4.50	فتوش جير
	خيار، بندورة، بقلّة، خضار، زيتون، تتبيلة الكردي، خبز محمص
5.50	سلطة البطيخ والجبنه الفيتا
	بطيخ مضغوط، رغوة جبنه الفيتا، خضار، صلصة الخوخ والمكسرات
4.00	سلطة الحديقه الخضراء
	تتبيلة خضراء، خضار مقرمشة، بذور عباد الشمس
4.50	سلطة الكوسا المشوية
	جرجير، صلصة الزعتر والطحينة، فستق حلي



Dinner Menu

Main Course

Lumi Spiced Roast Chicken	10.0
olives and walnut salad, dried lumi spice, thoun, pickles	
Lamb Chops on Herbed Tahini Yogurt	14.0
dill yogurt-tahini, spring onion, sumac, herb salad	
Chicken Kabab with Amba	10.0
amba sauce, pickled mango	
Kabab and Karaz	13.0
cherry glaze, almond	
Lamb Neck	14.0
slow-braised lamb neck, vine leaves , jareesheh	
Jear Mnazaleh Eggplant	10.0
breaded eggplant, smoked cheese, zaatar pesto	
Grilled Vegan Kubbeh	8.00
chickpeas, silliq, fried onion, tahini	

Dessert

Arabic Tiramisu	5.00
semolina cake, coffee cream, hazelnut praline, dates, cardamom	
Hibiscus & Mistaka Mafrukeh	5.00
mistaka, hibiscus sorbet, knafeh, local berry compote, almond tuile	
Pistachio & Orange Ma'routa	4.50
pistachio ma'routa, orange blossom mousse, orange & apricot compote	
Peach & Chamomile	5.00
attrieh panna cotta, peach compote, chamomile ice cream, ghoraibeh crumble	
Strawberry & Sumac Pavlova	5.00
sumac pavlova, strawberry and zaatar compote, mascarpone cream, pistachio	
Lemon Tart	4.00
spiced shell, lemon curd, meringue, lemon gel	
Seasonal Fruit Plate	5.00

الاطباق الرئيسية

10.0	دجاج مشوي باللومي
	صلصة الزيتون و الجوز ، لومي ، مئومه، مخلل
14.0	ريش لحم خروف
	لين و طحينيه ، زيت حار، فلفل مشوي
10.0	شيش دجاج و عمبه
	صوص عمبه ، منجا مخلل، كزبره
13.0	كباب و كرز
	صوص كرز ، لوز
14.0	رقبة غنم بورق العنب والجريشة
	رقبة غنم مطهوه ببطء مع ورق العنب والجريشة
10.0	منزلة جير
	باذنجان مقرمش ، قلايه بندوره، جنبه مدخنه
8.00	كبة نباتية مشوية
	حمص، سلق، بصل مقلي ، صوص طحينه

الحلويات

5.00	تيراميسو عربي
	كعكه سميد، كريمه قهوه، بندق برالين، تمر، هيل
5.00	مفروكة الكركديه و مستكة
	مستكه، سوريه كركديه، كنافه، مربى توت مشكل، تويل لوز
4.50	مقروطة الفستق والبرتقال
	مقروطة فستق، موس ماء زهر، مربى برتقال و مشمش
5.00	دراق و بابونج
	مهلبه عطريه، مربى دراق، بوطة بابونج، غريبه
5.00	بافلوا الفراولة والسماق
	بافلوا سماق، مربى فراوله و زعتر، كريمه مسكربونه، فستق
4.00	تارت ليمون
	قشره قراص عيد، كريمه ليمون، ميرانج، ليمون
5.00	صحن فواكه موسميه

Prices exclude 8% sales tax and 5% service charge

الاسعار لا تشمل 8% ضريبه مبيعات و 5% خدمه