



BREAKFAST MENU

At Loof, our cuisine is inspired by Haurani Cuisine, celebrating foraged greens, local produce, and seasonal ingredients from northern Jordan. Our set menu is designed for sharing, bringing comforting flavors to the table in a relaxed, welcoming setting.

في لوف، نقدّم مطبخ حوراني مستوحى من الوصفات التقليدية، مع تركيز على الأعشاب البرية، والمكونات المحلية والموسمية من سهل حوران وشمال الأردن. قائمة الغداء لدينا مُعدّة للمشاركة والاستمتاع بالنكهات على طريقتنا.

The Spread

As part of our commitment to sustainability, breakfast is served in small portions to reduce waste. Feel free to ask for refills anytime.

- Labneh
- Marinated Olives
- Olives
- Zaatar & Olive Oil
- Halawa
- White Cheese
- Grilled Halloumi with Molasses
- Hummus
- Makdous Walnut Stuffed Eggplant
- Shanklish Aged cheese with tomato & onion
- Loof's Labneh
- Seasonal Vegetable Plate
- Carob Molasses with Tahini
- Qalayet Bandora
- Ashta Baladi Clotted cream
- Hummus Fatteh Bread, chickpeas & tahini sauce with ghee
- Butter, Local Honey & House Jam

السفرة

كجزء من التزامنا بالاستدامة، يتم تقديم الإفطار بأطباق صغيرة للحد من الهدر. لا تترددوا بطلب إعادة التعبئة بأي وقت.

- لبنة
- زيتون متبل
- زيتون
- زعترو زيت
- حلاوة
- جبنة بيضاء
- حلوم مشوي مع دبس الرمان
- حمص
- مكدوس
- شנקليش
- لبنة لوف
- خضار موسمية
- دبس مع طحينة
- قلاية بندورة
- قشطة بلدية
- فتة حمص
- زبدة، عسل محلي، ومربى موسمي



Breakfast Corners

Falafel Corner

Falafel
Turnip Pickles
Tomato
Tahini Sauce
Mint Leaves
Lemon Slices
Cucumber Pickles
House Chili Sauce

Foul Corner

Foul Mudammas
Tahini Sauce, diced tomato, tatbileh

Egg Corner

Omelette
Plain, vegetables, cheese
Fried Eggs
Scrambled Eggs
Boiled Eggs

Breakfast Daily Special

Ask your waiter what the season is offering

زوايا الفطور

زاوية الفلافل

فلافل
مخلل لفت
بندورة
طراطور
نعنع
شرائح ليمون
مخلل خيار
تتبيلة لوف

زاوية الفول

فول مدمّس
طراطور، بندورة، تتبيلة

زاوية البيض

عجة
ساده ، خضار ، جبنة
بيض مقلي
بيض مخفوق
بيض مسلوق

طبق الفطور الموسمي

اسأل النادل عمّا يقّدمه الموسم