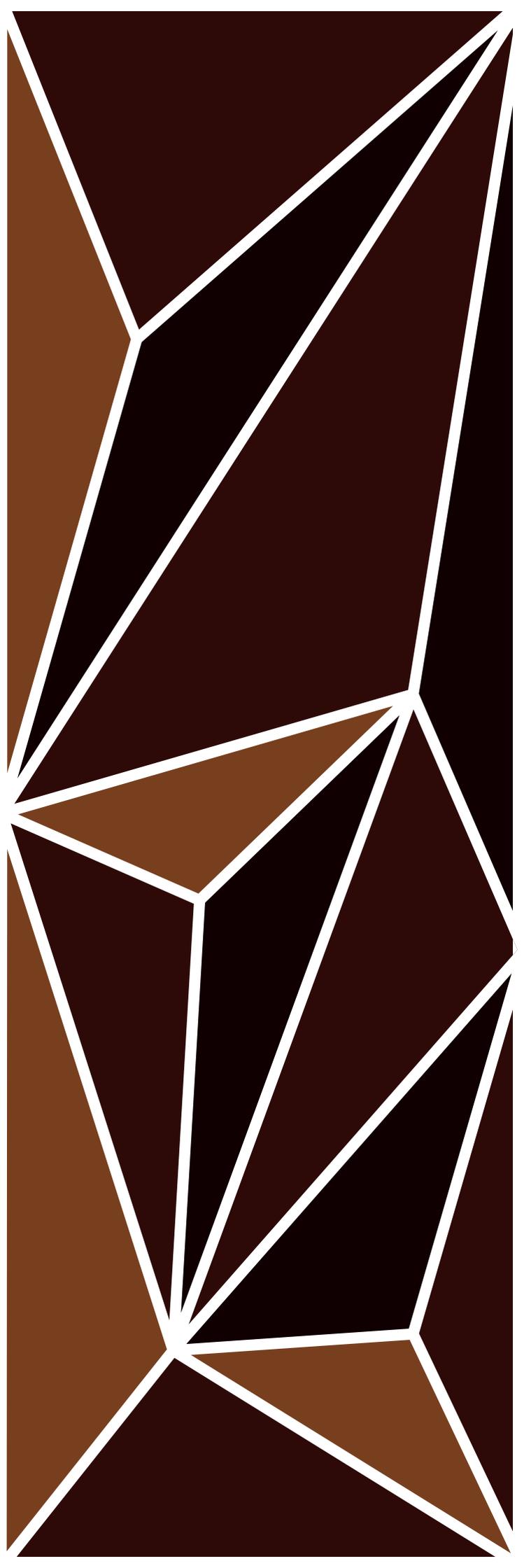


JAZEEL 
by naranj



SOUPS

Black Lentil Soup

Meatballs and Noodles Soup

SALADS

Beetroot & Feta cheese Salad

Layers of beetroot cucumbers and Feta cheese drizzled with olive oil

Zleybeh Salad

Crispy fried dough rings ,goat cheese balls and a medley of green leaves seasoned with lemon and olive oil

Grilled Halloumi Salad

Grilled Halloumi cheese, a selection of fresh vegetables and crisp greens seasoned with lemon and olive oil

Traditional Tabbouleh

rolled in fresh vine leaves drizzled with olive oil

Middle Eastern Potato Salad

Middle eastern arugula leaves with crispy potato rounds drizzled with lemon and olive oil

Chopped Fatoush

A medley of traditional Fatoush served with crispy bread , pomegranate molasses,apple vinegar and sumac dressing

الشوربات

شوربة العدس الأسود

شوربة كرات اللحم مع الشعيرية

السلطات

سلطة الشوندر والجبنة

طبقات من الشوندر والخيار وجبة الفيتا مع صلصة زيت الزيتون

سلطة الزليبة

حلقات الزلابية المقلية مع كرات جبنة الماعز و توليفة الأوراق الخضراء مع صلصة الليمون

سلطة الحلوم المشوي

أصابع جبنة الحلوم المشوية مع الخضار الطازجة والأوراق الخضراء مع صلصة الليمون

تبولة ورق دوالي

تبولة تقدم داخل اوراق ورق العنب

جرجير مع البطاطا

اوراق الجرجير الطازجة مع رقائق البطاطا بصلصة الليمون

فتوش ناعم

توليفة الفتوش التقليدية مع الخبز المقرمش وصلصة دبس الرمان والخل والسماق

APPETIZERS

You may order any kind of cold appetizer individually

NO: 1 A trio of chickpea dip flavored with tahini and lemon, a sweet and chili red pepper paste dip flavored with tahini and pomegranate molasses & green beans cooked in olive oil

NO: 2 A trio of grilled eggplants flavored with tahini and lemon, chickpea dip favored with tahini, lemon, and cumin and deep fried kebbeh

NO: 3 A duo deep fried eggplants topped with mixed herbs drizzled with pomegranate molasses, vegetarian kebbeh stuffed with chard

NO: 4 A trio of Goat labneh, green olive salad & black olive with sweet and chili red pepper paste

NO: 5 A trio of mashed potato topped with seasoned beetroot drizzled with olive oil, rice dough kebbeh stuffed with seasoned minced meat and ouberigine with onions and tomatoes cooked in olive oil

NO: 6 A trio of seasoned egg and vegetables fritters, beetroot dip flavored with tahini and lemon & baked rolls of chicken flavored with summac and onions

NO: 7 A trio of coated fried lamb patties seasoned with middle eastern fish spices, spinach cooked in olive oil & mint flavored lamb patties

NO: 8 A duo of deep fried cauliflower & fried kebbeh with hummus

NO: 9 A trio of deep fried sujuk rolls, labneh mixed with burghul and walnuts drizzled with olive oil & oven baked potato and meat stir fry rolls

المقبلات

يمكنكم اختيار أي نوع من المقبلات بشكل إفرادي

رقم 1 : حمص , محمرة , فاصولياء بالزيت

رقم ٢ : متبل باذنجان , كبة مقلية , حمص كمون

رقم ٣ : مفسخ باذنجان , كبيبات سلق

رقم ٤ : لبننة ماعز , سلطة زيتون , زيتون مع المحمرة

رقم 0 : بطاطا مع شوندر , كبة رز , مسقعة باذنجان

رقم ٦ : عجة مقلية , متبل شوندر , مسخن دجاج

رقم ٧ : هبرة سمك , سبانخ بالزيت , أقراص نعنع

رقم ٨ : زهرة مقلية , كبيبات مقلية مع الحمص

رقم ٩ : سبجق رول , كشكة , مفركة بطاطا رول

Kebbeh Nayeh

Raw lamb tartar mixed with burghul and chili pepper paste served with condiments

Habra Nayeh

Raw lamb tartar served with condiments

Batursh

A traditional dish of grilled eggplant dip topped with slow cooked lamb and tomato stew

Yalinjeh

A vegetarian trio of cabbage chard & vine leaves rolls stuffed with seasoned rice cooked in olive oil

The Butcher's Board

The butcher's board a selection of Syrian sausages, pastrami, Armenian cured beef & stir fried Chicken liver and sausages

Hirrak Isbao

Fried Poatao Slices

Burak Jebneh

Sausages

Sauteed Chinken Liver

Stuffed Sausages

Cheese Cigarettes

Pastrami

كبة نية

تقدم مع الفليفلة و البصل و البهارات الخاصة

هبرة نية

تقدم مع البهارات الخاصة

باطرش

طبق تقليدي مكون من متبل الباذنجان و اللحم المطهو ببطء مع صلصة البندورة

يالنجي

خمسة أنواع من اليالنجي المطهو بزيت الزيتون

دفة اللحومات

اخترنا لكم توليفة من النقانق والسجق و سودة الدجاج و البسطرما و السجقات

حراق اصبعو

بطاطا طرنشات مقلية

برك جبنة

نقانق

سودة دجاج

سجقات غنم

سجائر جبنة

بسطرما

MAIN COURSES

Fatet Dajaj

Simmered chicken in a flavorsome broth served on a bed of crispy fried bread topped with rice garlic flavored yoghurt finished with sizzling ghee garnished with parsley

Kabab Karaz

A specialty from Aleppo sour cherry kebab served in a kibbeh mold with mountain bread

Madeed Dajaj

Specialty dough strips cooked in our signature cream of yoghurt sauce served with tarragon flavored chicken

Warak Enab & Sharhat

Vine leaves stuffed with rice and minced meat simmered slowly in a lemony garlic sauce served with lamb cutlets and yoghurt

Trio of Burghul

A Vegetarian trio of burghul pilaf cooked with tomato, Zucchini & chickpeas

Chorocal Grilled Chicken

Charcoal grilled chicken marinated with our signature sauce served with potatoes

Kabab Bazinjan

Charcoal grilled lamb kebab and eggplants served with braised onions and green peppers

الاطباق الرئيسية

فتة الدجاج

طبقات من الارز والدجاج المسلوق مع الخبز المقرمش و البدوة

كباب كرز

كرات اللحم المطهوه بصلصة وشنة الكرز الخاصة وتقدم داخل جرن الكبة المشوية

مديد الدجاج بالطرخوم

شرايط من عجينة الشيبشبرك بصلصة اللبن الخاصة مع قطع الدجاج بالطرخوم

ورق عنب مع الكستليته

مطهوه ببطيخ مع لحم الغنم والصلصة تقدم مع اللبن

تريو البرغل

ثلاث انواع من البرغل.برغل ببندورة.برغل بحمص برغل مع كوسا

فروج مشوي

نصف فروج بالتتبيلة الخاصة مشوي على الفحم يقدم مع البطاطا

كباب باذنجان

الوصفة التقليدية مقدمة ضمن حبة باذنجان مشوية

Kabsah

Seasoned rice mixed with boiled shredded chicken served with charcoal roasted chicken thighs and tomato pepper salsa

Lahmeh Bel Sayneyeh

An upgraded presentation of an old time favorite, oven baked minced lamb served fresh bread topped with tahini and pomegranate molasses sauce accompanied by grilled vegetables

Kameh & Mozat

Syrian truffles cooked with perfectly seasoned lamb shanks served with rice

Kousa Ablamah

Fried Zucchini stuffed with stir fry lamb cooked in a cream of yoghurt sauce served with rice

Basha w Asakro

Pieces of Sheesh Burak and Kebbeh Labaniyah cooked with special yogurt

Shakryah Bel Mozat

Pieces of cooked lamb in creamy yogurt sauce served with rice

Grilled Lamb

Charcoal grilled lamb tenderloin served with a medley of parsley onions and sumac and seasoned grilled bread

كبسة دجاج

أرز الكبسة مع قطع صدر دجاج تقدم مع فخذ الدجاج المشوي على الفحم
وصلصة الدقوس

لحمة بالصينية

تقدم داخل قطع من الخبز مع طرطور ودبس الرمان وخضار مشوية

كمة مع الموزات

قطع الكمة المطهوه مع موزات لحم الغنم مع صلصة خاصة وتقدم مع الأرز

كوسا أبلما

كوسا مقلية مع قطع اللحم وصلصة اللبن . تقدم مع الأرز بشعيرية

باشا و عساكره

قطع من الشيشبرك و الكبة اللبنيه المطهوه باللبن الخاص

شاكريه بالموزات

قطع من لحم الموزات المطهوه بعناية تقدم مع الارز

فتايل غنم مشوية

قطع فتايل الغنم المشوية تقدم مع البيواظ والخبز الانطكلي

Madeed Bazellaa

Specialty dough strips cooked in our signature tomato, carrots, peas and shredded beef stew

Jadiah Bel Zeet

Lamb shank cooked with vegetables in a clear sauce served with rice

Dajaj Bel Zibdeh

Butter fried coated chicken served with middle eastern arugula and French fries

Grilled Cutlets

Charcoal grilled lamb cutlets served with burghul and tomato salad

Dajaj Bel Fakhara

Chicken and potato balls cooked in a clay pot served with rice

Freekeh Bel Mozat

Green durum wheat cooked to perfection served with slowly simmered lamb shank and our specialty sauce

Fattet Makdous

A new presentation of a Damascene specialty of lamb stuffed eggplant cooked in a tangy tomato stew, served on a bed of crispy fried bread, topped with tahini seasoned yoghurt, finished with sizzling ghee and garnished with parsley and fried Almonds

مديد البازلاء ولحم العجل

شرائط عجينة الشيشبرك مع صلصة البندورة والبازلاء والجزر مع لحم العجل

جدي بالزيت

قطعة من موزات الغنم المطهوه مع الخضار بالصلصة تقدم مع الأرز

دجاج مقلي بالزبدة

شرائح الدجاج المقليه مع الزبدة تقدم مع الجرجير والبطاطا المقليه

كستلته مشويه

قطع الكستلته المشويه على الفحم تقدم مع البرغل وسلطة البندورة

فخارة الدجاج

دجاج بالفخارة مع كرات البطاطا يقدم مع الأرز

فريكة بالموزات

فريكة مع لحمة الموزات بالإضافة للصلصة الخاصة

فتة مكدوس

الوصفة التقليدية المحضرة بعناية بطريقة تقديم جديدة

Daffet Mashawi

Cubes of seasoned lamb sirloin, Skewers of lamb Kebab, marinated cubes of chicken breast

Sharhat Ajeen

Oven baked lamb slices on dough accompanied by a house salad and a bowl of yoghurt

Sheesh Burak

Middle eastern lamb dumplings cooked in cream of yoghurt sauce served with rice

DESSERTS

Kunafeh

Freshly prepared Kunafah threads sandwiched with fresh white cheese, golden fried served with sugar syrup

Labneyyeh Bil Kashta

Fried kunafah balls stuffed with pistachio dipped in clotted cream

Trio

A Trio of cheese semolina dough rolls stuffed with clotted cream , Rubbed fine kunafeh pistachio topped with clotted cream, fried sweet dumplings in rosewater syrup

Ice Cream Wheel

Milk ice cream with tahini and date molasses

دفة مشاوي

قطع اللحم المشوي والكباب المشوي والشيش المشوي تقدم على الدفة

شرحات عجين

أقراص شرحات الغنم المشوية بالفرن تقدم مع السلطة واللبن

شيش برك

بصلصة اللبن الخاصة

الحلويات

كنافة ام النارين

كنافة تحضر طازجة عند الطلب

لبنية بالقشطة

تريو حلو

حلاوة الجبن بالقشطة , مفروكة الفستق مع القشطة , عوامة

بوظة الدبس

طبقات من البوظة و دبس التمر

DRINKS

Coffee

قهوة

White coffee

قهوة بيضاء

Espresso

اسبريسو

Con Panna

اسبريسو كون بانا

Macchiato

اسبريسو ماكياتو

American Coffee

أميركان كوفي

Mocha Café

موكا كافيه

Caramel Macchiato

كراميل ماكياتو

Cappuccino

كابتشينو

Cappuccino Viennese

كابتشينو فيينيس

Café Latte

كافيه لاتي

Nescafe

نسكافيه

Nescafe with Milk

نسكافيه حليب

Nescafe with Coffee Mate

نسكافيه كوفي ميت

Christina
Coffee with sweet condensed milk

كريستينا

Hot Chocolate

الشوكولا الساخنة

Hot Chocolate Viennese

الشوكولا الساخنة فيينيس

Classic Tea

شاي كلاسيك

Cardamom Tea

شاي خمير

Tea

شاي

Cinnamon, Lemon, Ginger, Herbs

قرفة - هيل - ورد - ليمون - زنجبيل - أعشاب

Tea Ginger & Honey

شاي زنجبيل و عسل

Damascene Flower Leaves

أوراق الزهورات الشامية

Flower with honey

زهورات مع عسل

Cumin

كمون

Roselle

كرديه

Zufa
A digestive herb that is popular in the
Mediterranean region

زوفنا

COLD DRINKS

Jalab

Tamarind

Damascene Berries

Almond drink

Jamaica

Ice Tea Peach

Ice Tea Roselle

Ice Tea Lemon

Ice Tea Mojito

Soda Beverages

Mineral Water

ARJEELEH

Ask the waiter about our selection of
flavors

المشروبات الباردة

جلاب

تمر هندي

توت شامي

شراب اللوز

جمايكا

شاي مثلج بالدراق

شاي مثلج بالكركديه

شاي مثلج بالليمون

شاي مثلج موخيتو

مياه معدنية كبيرة

مشروبات غازية

الأراكيل

أركيلة معسل

FRESH JUICES

Lemon

Orange

Mango

Apple

Carrots

Strawberry

Pineapple

Polo

Kiwi

Mojito Fizz

Mojito Syrup with soda water

Cherry Lime Fizz

Cherry syrup , lime , orange juice and
soda

Green Fizz

Blue Curacao syrup , orange juice and
soda

Perrier

Red Bull

عصائر موسمية

ليمون

برتقال

منفا

تفاح

جزر

فريز

أناناس

بولو

كيوي

موخيتوفيز

سيروب موخيتو مع الصودا

شيري لايم فيز

سيروب شيري لايم وبرتقال مع الصودا

غرین فیز

سيروب بلو كرساو مع البرتقال والصودا

بيريه

ريد بول

 0993322208

 gemini-sy.com

 jazeelrestaurant

 jazeel.restaurant