

## **COLD MEZZAH Холодные Закуски**

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Salatah Sharkia</b>  | <b>11.00</b> |
| Lettuce, Cucumber, Tomato, Onion,<br>Green Pepper and Parsley Salad<br>Салат огурцы помидоры лук зеленый перец<br>И петрушка          |              |
| <b>Hommous</b>  | <b>11.00</b> |
| Chick Peas with Tahina and Garlic<br>Or<br>Chick Peas with Garlic and Parsley<br>----- с ---- и ченок или ---- с чесноком и петрушкой |              |
| <b>Moutabel</b>   | <b>11.00</b> |
| Baked Eggplant with Tahina and Yoghurt<br>Запечинный баклажан с ---- и йогуртом   |              |
| <b>Babaghanouj Rahib</b>  | <b>11.00</b> |
| Baked Eggplant with Tomato, Onion and Parsley<br>Запечинный баклажан с помидорами луком и петрушкой                                   |              |
| <b>Tabouleh</b>   | <b>11.00</b> |
| Flat Parsley with Onion, Tomato and Burghul<br>Петрушка с луком помидором и -----   |              |
| <b>Fattoush</b>   | <b>11.00</b> |
| Cos Lettuce, Tomato, Radish and Cucumber Salad<br>----- помидоры редиска и огуречный салат  |              |
| <b>Beef Pasturma</b>  | <b>12.00</b> |
| Air Dried Spiced Beef<br>Вяленая говядина   |              |
| <b>Warak Anab Bil Zeit</b>  | <b>11.00</b> |
| Stuffed Vine Leaves<br>Фаршированные листья винограда   |              |
| <b>Muhamara</b>   | <b>11.00</b> |
| Bread Crumbs, Walnut Tomato Paste and<br>Arabic Chili Paste<br>Хлебные крошки томатная паста и арабская острья паста                  |              |
| <b>Jebnaha Bel Zataer</b>   | <b>11.00</b> |
| Marinated Goat Cheese with Zatar,<br>Olive Oil and Fresh Thyme  |              |

Маринованный козий сыр с ---- оливковым маслом и свежим ----

**Lebnah Bel Naana** **9.00**  
Thick Yogurt, Fresh Mint Olive Oil  
Йогурт свежее оливковое масло с ментолом

**Al Qasr Cold Mezzah Selection** **33.00**  
Ассорти из холодных закусок

## **НОТ MEZZAH Горячие закуски**

**Kibbeh Bathenjan** **15.00**  
Deep Fried Spiced Minced Lamb with Burghul  
and Onion  
Хорошо обжаренный острый говяжий фарш с ---- и луком

**Jibban Haloum Maswhi** **15.00**  
Grilled Haloumi cheese  
Жареный Халоуми сыр

**Felafel** **13.00**  
Fried Chick Peas with Parsley  
Жареный ----- с петрушкой

**Hummos maa Lahma wa Sanober** **15.00**  
Hummos with Lamb and Pinenuts  
Хамус с бараненой и оркхами

**Robian Mutafa** **15.00**  
Fried Prawns with Garlic Cherry Tomato, Coriander  
and Lemon  
Жареные креветки с чесноком помидорами кариандором  
И лимоном

**Rekak** **15.00**  
Deep Fried Halloumi Cheese Rolls  
Хорошо обжаренные рулеты из Халоуми сыра

**Batatah Harra** **13.00**  
Deep Fried Potatoes with Fresh Coriander, Capsicum  
and Arabic Chili Paste  
Жареный картофель с петрушкой болгарским пенрцем  
И острой арабской пастой

**Arayes** **15.00**  
Grilled Arabic Bread Stuffed with Minced Lamb  
Арабский хлеб фаршированный бараньем фаршем  
Приготовленный на гриле

**Shaurabat Dajaj** **11.00**  
Lebanese Chicken Cream Soup  
Ливанский куриный кремовый суп

## **MAIN COURSES FROM THE GRILL**

### **Горячие блюда с гриля**

**Lamb Meshwey Bel Zataer** **31.00**  
Marinated Lamb Cubes with Arabic Zatar Spice  
Cooked over Charcoal  
Шашлык из баранены маринованной в арабских специях

**Shish Kebab** **31.00**  
Minced Lamb Kofte with Garlic, Parsley, Onion,  
Arabic Chilli Paste and Tomato Sauce  
Бараний фарш с чесноком петрушкой луком  
Арабской острой пастой и томатном соусом

**Riyash** **35.00**  
Grilled Lamb Chops with grilled vegetables  
Бараньи ребрышки с овощами на гриле

**Farrauj Mousahabe** **31.00**  
Grilled Boneless Half Chicken served with  
French Fries and Garlic Sauce  
Нарезанная курица (1/2) подается с картофелем фри  
И чесночным соусом

**Shish Taouk** **29.00**  
Chicken Marinated with Oriental Spices  
Маренованная курица со специями

**Mashwi Moushackel** **37.00**  
Lamb Kebab, Lamb Kofte, Stuffed Arabic Bread  
& Marinated Chicken  
Шашлык из баранины ----- фаршированный арбский хлеб  
И маринованная курица

## **FISH & SEAFOOD**

### **РЫБА И МОРЕ ПРОДУКТЫ**

**Mashwi Bahria** **42.00**

Reef Fish, Grilled Prawns, Calamari and Scallops  
Рифовая рыба грилерованные креветки кальмары и гребешки

**Robbian 42.00**

Grilled Marinated Gulf Prawns with Garlic,  
Coriander and Lemon  
Маренованные бльошие креветки с чесноком  
Кориандором и лимоном на гриле

**Hammour 33.00**

Baked Fish Fillet Marinated with Arabic Spices  
Запеченное рыбное филе с арабскими специями

**Habbar 31.00**

Deep Fried Squid with Tartar Sauce  
Жареные кальмары с майонезом

**Samaka ma Al Zataer 33.00**

Zatar Crusted Reef Fish with Thaina Sauce  
Нарезанная рифовая рыба с тайна соусом

**Karakand 61.00**

Grilled or Boiled Maldivian Lobster  
Мальдивский лобстер вареный или на гриле

**Yakneit Kouiraidis 42.00**

Marinated Gulf Prawns Sautéed with Garlic Onion  
and Tomato  
Маринованный креветки фаршированные чесноком  
Луком и помидорами

## **DESSERT Десерт**

**Baklava Пахлава 11.00**

**Muhalabia Пудинг 9.00**  
Sweet rice pudding

**Fresh fruit platter Свежие фрукты 15.00**

**Freshly Brewed Arabic Coffee 6.00**  
Свеже сваренный Арабский кофе

**Tea Чай 3.00**

**ALL PRICES ARE QUOTED IN US DOLLARS**

**Все расценки в долларах**