

طهارة يعنون الموهبيين سياحتونك في رحله
لمعرفه بساطه تعيق المطبخ اللبناني والتى
فرست مع فنوز المطبخ الارمنيه ذات التراث
الغنى والتى عمت الشرق الاوسط والقريبه
من المذاق الشرقي

تعرف على شخصيتنا الفريدة من نوعها
والمعروفة بالكرم والضيافة.

Ling dan

Zaytoni's talented chefs takes you on a sensory journey throughout the complex simplicity of the Lebanese cuisine infused with the rich heritage of the Armenian gastronomy pervaded with other Mediterranean, Middle Eastern, and Near Eastern flavors.

Allow us to show you our unique personality, generosity and hospitality.

Saha We Hana

ترويقية



سودة

٤. كبد الدجاج المطبوخه على الطريقة اللبنانيه مع البصل ودبس الرمان ٤٢
 ٤٢. كبد الخروف المطبوخه مع البصل ودبس الرمان ٤٣

البيض

٣. ثلاث بيضات حسب اختيارك: عيون أو مخفوق مع الحليب أو أومليت
 ٣٢. أومليت أرميني فريشنا مع البندورة واللوز
 ٣٥. بيض بالقارورما بيض مع لحم الغنم المفروم والمطهو في أواني الفخار التقليدية
 ٣. أومليت مع السبانخ بيض مع اختيارك (فطر أو جبنة)
 ٣٢



فطور لبناني وأرميني
 طبق من ضمنه للبن، جبنة، زيتون، بدوره، خيار، مربى، شاي

فول مدمس
 الفول المطبوخ ببطء مع اللومه وزيت الزيتون وعصير الليمون

فول بالبن
 الفول المطبوخ ببطء مع قليل من البن والمخلوط باللومه وزيت الزيتون وعصير الليمون

بليله
 حبات الحمص المسلوق مع اللومه وزيت الزيتون وعصير الليمون

فتة دحص
 طبقات من الحمص والخبز المقرومش والتوايل والكمون مغطاه بالطحينة والصنوبر وبودرة الشطة الحارة

فتة دجاج
 طبقات من الدجاج والخبز المقرومش والتوايل والكمون مغطاه بالطحينة والصنوبر وبودرة الشطة الحارة

فتة لحم
 طبقات من اللحم والخبز المقرومش والتوايل والكمون مغطاه بالطحينة والصنوبر وبودرة الشطة الحارة

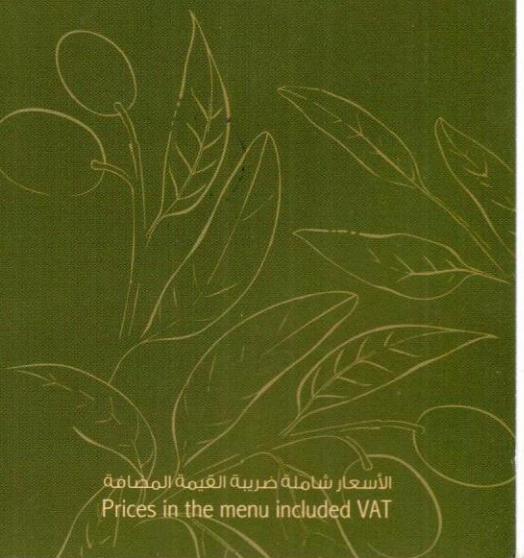
فلافل
 أفراد مقلية مصنوعة من الحمص المطبوخ مع صلصة الطحينة

فلافل عربي
 أفراد مقلية مصنوعة من الحمص المطبوخ مع صلصة الطحينة محشوة بالجبن اللبناني

جبنة بيضاء

صحن لبنة
 كرات اللبن مع زيت الزيتون

جبنة حلوم مشوية



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
 Prices in the menu included VAT

TERWIKA

Lebanese & Armenian breakfast .. 40
 Served labneh, olives, cheese, Tomato, cucumber, jam & tea

Foul Mudammas 26

Tenderly cooked broad beans with garlic, olive oil and lemon juice 26

Foul Bel Laban 25

Tenderly cooked broad beans drizzled with yogurt; mixed with garlic, olive oil and lemon juice

Balilah 27

Tender chick peas served with garlic, olive oil and lemon juice

Fateh Hummus 27

Hummus and crispy diced bread layered topped with tahini Sauce, Cumin, pine nuts & red chili powder

Fateh Meat 27

Fateh D'jaj 27

Shredded chicken and crispy diced bread layered topped with tahini Sauce, Cumin, pine nuts & red chili powder

Falafel 23

Arabic Falafel 28

White Cheese 28

Labneh 25

Labneh Ball with Olive Oil 25

Grilled Halloumi Cheese 32



Sawdeh

Lebanese style chicken livers cooked with pomegranate sauce and onion 40

Lamb Livers cooked with pomegranate sauce and onion 42

Eggs

3 Eggs -any style 30
 fried, scrambled or omelet

Armenian Omelet 32
 frittata with tomatoes and chives

Bayd Bel Awarma 35
 eggs & minced lamb baked in traditional clay pots

Omelet with Spinach 30

Omelet 32
 eggs with your choice of mushroom or cheese



فطائر مناقيش

معجنات مخبوزة بالفرن الطيني التقليدي

- ٣٠ بيترا أرمينيه
٣٠ بيترا زيتوني

لفائف صاج وبيتا

- ٣٩ بسطرمة زيتوني
٢٧ جبنة حلومي مع الخيار
٢٧ جبنة قشقوان
٢٧ لبنة مع الخضار
١٩ زعتر



شاورما

طبقات من الدجاج المتبلى يقدم على صحن أو بخبر الصاج مع صوص الطحينة ودبس الارمان

- ٤٣ شاورما دجاج ارميني بخبز الصاج
٤٣ شاورما عربي دجاج بخبز الصاج
٤٣ شاورما عربي لحمه بخبز الصاج
٤٣ صحن شاورما دجاج لبناني
٤٣ صحن شاورما لحم لبناني
٤١ حمص مع شاورما الدجاج
٤١ حمص مع شاورما اللحمة



- ٦ شنكريش أرميني
معجنات ارمينيه مع الجبنه المتبليه

- ٤ فشقوان
معجنات ملفوفه ومحشووه بالجبن

- ٤ صفيحة بعلبكية
معجنات محشووه بلحم الغنم المفروم مع البندورة والبصل والصنوبر

- ٢٣ عرياس لبنة
زعف خبز ومحشووه باللبله والخضار

- ٤ لحم بعجين
فطيرة معطره بلحم العجل المفروم مع صوص البندورة والبصل

- ٦ سبانخ
فطائر سبانخ

- ٨ زعتر وجبنة
معجنات مخطواه بزيت الزيتون والزعتر وجبنة الموزاريلا

- ٦ زعتر
معجنات مخطواه بالزعتر وبدور السمسم وزيت الزيتون

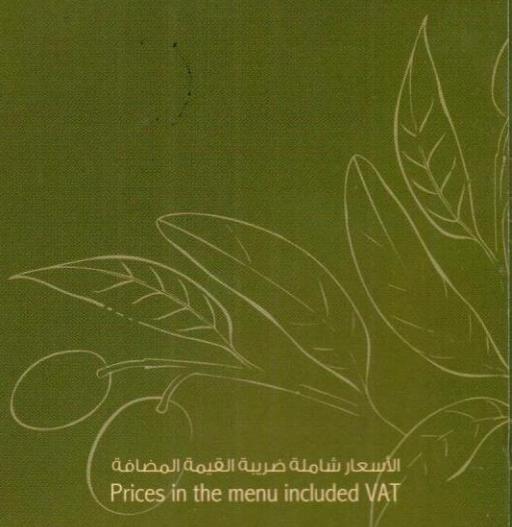
- ٤ جبنة عكاوى
معجنات مخطواه بالجبنه العكاوى ونقدى مع البيض أو الزعتر او العسل

- ٦ لبنة
معجنات اللبنة والمخطواه بزيت الزيتون الاسود وورق اللعنع

- ٨ لبنة مع الزعتر
فول مع جبنة الفيتا

- ٢٣ فلافل مع لبنة الماعز

- ٨ جبنة كرافت مع العسل



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

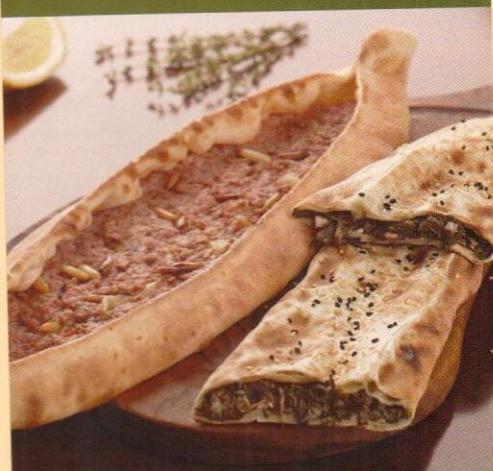
MANAKEESH FATAYER

pastry that is freshly baked in our traditional clay oven

Armenian Shankleesh.....	17
Armenian style spiced cheese pastry	
Kashkaval Cheese.....	17
Turnover pastry stuffed with cheese	
Sfeeha Baalbakiah.....	17
Pastry stuffed with minced lamb crushed tomatoes, onions & pine nuts	
Arayes Labneh.....	23
Lebanese Bread stuffed with labneh and Vegetables	
Lahem Bel Ajeen.....	17
Minced lamb pastry with crushed tomatoes and onions	
Sabanekh.....	16
Spinach Pie	
Zaatar wa Jibneh.....	18
Thyme, herbs, mozzarella cheese & olive oil pastry	
Zaatar.....	16
Thyme, herbs, sesame seeds & olive oil pastry	
Ackawi Cheese.....	17
Pastry topped with ackawi cheese served with eggs or zaatar or honey	
Labneh.....	16
pastry with labneh topped with black Olive and Mint	
Labneh with Zaatar.....	18
pastry with labneh topped with Zaatar	
Foul with Feta Chesse.....	23
Falafel with Goat Labneh.....	23
Craft Cheese with Honey.....	18



Pizza Armenia.....	30
Pizza Zaytoni.....	30
PITA SAJ WRAPS	
Zaytoni Basterma.....	39
Halloumi Cheese with Cucumber.....	27
Kashkaval Cheese.....	27
Labneh with Veg.....	27
Zaatar.....	19



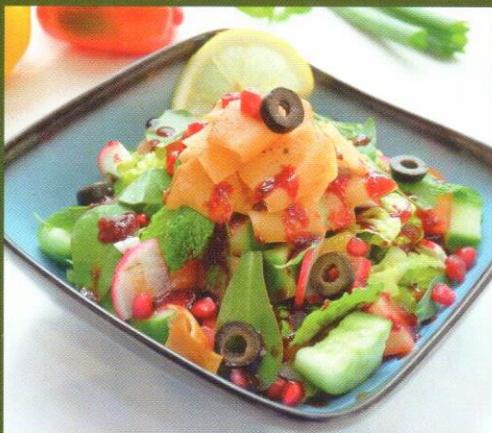
SHAWARMA

shavings of marinated chicken served either on a platter or saj accompanied by tahini & pomegranate sauces

Armenian Chicken Shawarma with saj bread....	43
Arabic Chicken Shawarma.....	43
Arabic Meat Shawarma.....	43
Lebanese Chicken Shawarma.....	43
Lebanese Meat Shawarma.....	43
Hummus with Chicken Shawarma.....	41
Hummus with Meat Shawarma.....	41

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

السلطات



الشوربات

٢٣	شوربة عدس
٢٦	شوربة خضار
٢٧	شوربة بذرية
٢٩	شوربة شعرية
٣١	شوربة دجاج بالكريمة
٣١	شوربة دجاج بالشعيرية
٣١	شوربة فطر



سلطة أرمينيه

٤٩ إتش - تبولة أرميني

٤٩ تبولة لبنانيه

٣٠ تبولة مع الكينوا

٢٦ سلطة البندورة مع البصل

٣٢ سلطة الكينوا

٣٠ فتوش

٢٧ سلطة جرجير وبقله وزعتر

٢٧ سلطة جرجير

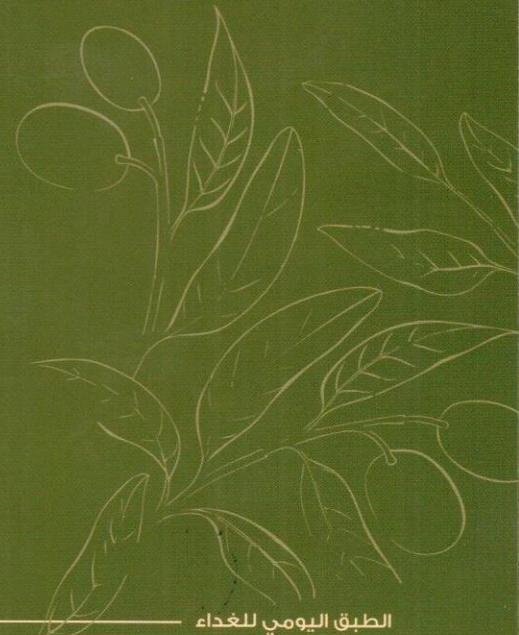
٢٨ سلطة زيتون

٢٩ سلطة زعتر

٢٣ سلطة روب خيار

٣٢ سلطة يونانيه

٢٩ سلطة الموسم



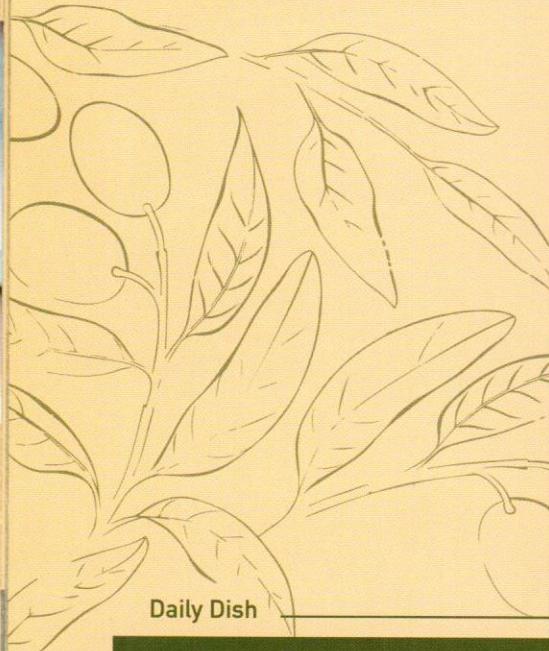
الطبق اليومي للغداء

تشكيله واسعة من الاطباق تحضر يومياً للغداء على الطريقة
المزنلية مثل البخلات ومحاشي الخضروات والدجاج واللحوم
ونقدمه مع الارز او الارز بالشعيرية او الفريكة والروب

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

SALADS

Armenian Salad.....	29
Eetche - Armenian Tabbouli.....	29
Lebanese Tabbouli.....	29
Tabbouli with Quinoa.....	30
Tomato and Onion.....	26
Quinoa Salad.....	32
Fattoush.....	30
Jerjir, Bakleh and Zaatar Salad.....	27
Jerjir Salad.....	27
Olives Salad.....	28
Zataar Salad.....	29
Yogurt & Cucumber Salad.....	23
Greek Salad.....	32
Seasonal Salad.....	29



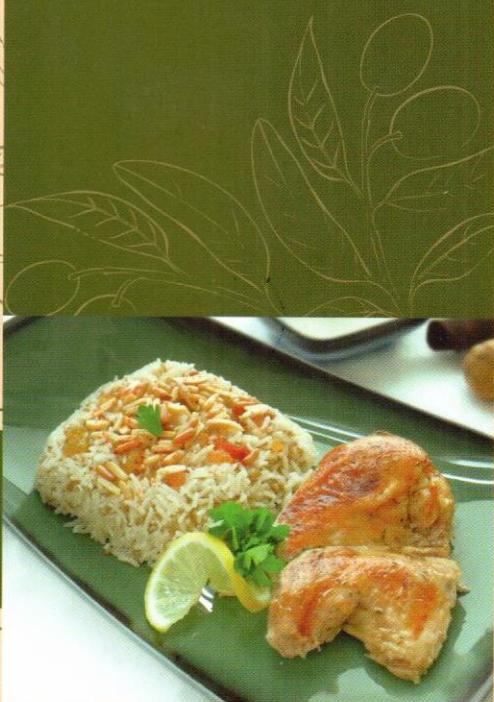
Daily Dish

A wide variety of dishes prepared daily for lunch on the household way like Yakhna, Mhashi, Chicken, and Meat, to be served with rice, noodle rice or frekeh and yogurt.



SOUPS

Lentil Soup.....	23
Vegetable Soup.....	26
Seafood Soup.....	26
Noodle Soup.....	21
Mushroom Soup.....	26
Chicken Cream Soup.....	26
Chicken & Vermicelli Soup.....	21



مازوه باردو

مجموعة مختارة من الاطباق الصغيرة والمصنوعة يدوياً من المقبلات والاطباق المنتشرة



٢٥	كشكه
	لبنه طبيعيه و القمح المطحون مع الجوز والبرغل والبصل وزيت الزيتون
٢٥	ورق عنب
٢٥	لبنة مع الرمان والنعنع
٢٣	لبنة مع الثوم أو الزعتر
٣١	سبانخ بالزيت
٦	لوبيا بالزيت
٣٠	مدرده
	عدس مع الرز المطبوخ بزيت الزيتون والتواابل ومجطة بطحافت البصل المحمر
٢٣	زيتون
٢١	كرييس
٢١	ثوم



٦٩	مازوه مختاره لشخصين
	من اختيار الشيف
٣١	بسطarme
٣١	كبة زيتوني
	برغل مع البطاطا مهروسة مع بهارات زيتوني
٢٥	شنكيلش
	جبنة معنفة مع الزعتر نقدم مع البندورة والبصل والقليل الاخضر
٣١	حمص بالصنوبر
٢٥	حمص بيروتي
٢٥	حمص طحينية
٢٥	حمص بالكمون



٢٥	حمص مع دبس الرمان
	متبل باذنجان
٢٥	بابا غنوج
	هريس البادنجان المشوي مع الثوم وعصير الليمون
٢٥	باذنجان الراهن
	باذنجان مشوي مع الثوم والليمون وحب الرمان
٢٧	مكدوس باذنجان
	باذنجان مقلل صغير ومحشى بالثوم والقفل الحار والجوز
٢٥	محمرة
	الخليط المكسرات الحارة والبقسمات مع زيت الزيتون

COLD MEZZE

a selection of specially handcrafted small dishes of appetizers and spreads

Selection of Mezze for Two.....	69
Chef's selection	
Basterma.....	31
Kibbeht Zaytoni.....	31
crushed wheat With Potato, mashed with Zaytoni Spices	
Shankleesh.....	25
an old cheese with thyme served with tomatoes onion & green pepper	
Loubieh Bel'zeit.....	26
fresh green beans cooked in a tomatoes sauce and olive oil	
Hummus with Pine Nuts.....	31
Hummus Bairoti.....	25
Hummus Bel Tahini.....	25
Hummus Bel'cammoon.....	25
Hummus with Pomegranate Sauce.....	25
Mutabal.....	25
Baba Ghanosh.....	25
puree of grilled aubergines with garlic & lemon juice	
Betinjan El Raheb.....	25
grilled aubergines with lemon and garlic and pomegranate	
Makdous Batinjan.....	27
pickled baby aubergines stuffed with walnuts, garlic and chilly	



Mohamara.....	25
Cracked Bread and mixed spicy nuts and olive oil	
Kishekeh	25
natural labneh, cracked wheat mixed with onions ,nuts & olive oil	
Warak Enab.....	27
labneh with Pomegranate & Mint.....	23
Labneh Bel'toum.....	23
Sabanekh Bel'zait.....	31
Moudardara.....	30
lentils & rice cooked in olive oil & spices finished with onion topping	
Pickles.....	21
Olives.....	23
Toum.....	21
garlic dip	



مازو ساخنه

مجموعة مختارة من الاطباق الصغيرة والمصنوعة يدوياً من المقبلات والاطباق المنتشرة

مازو مختاره لشخصين

فطير و فليفله حضراء ولدورة وجبنة مينا مشويه
زيتون محشى جبن مقلى، كبه كوكنيل مقلى

حمص لحمة

حمص مغطى باللحم العنم المفروم والمطبوخ مع
التوابل

أرمن ماتني

عجينة مخبوز بالفرن ومحشى بالجبن الحدي ومغطى
بصلصة اللندورة والروب والسمان والصلوبر والمسرات

بطاطا حاره

مكعبات البطاطا المطبوخه مع الفلفل والكريمه والتوايل

مسقعة

بازنجان مع البندورة الثوم والحمص مطبوخ بالفرن

زيتون محشى بالجبنه مقلى

بطاطا مقلية

رقائق الجبن

معجلات محشى بالجبنه العكاوي ومقليه

رقائق خضراء

معجنات محشىه بالخضروات ومقليه

كبه لحم

ذرات القمح المحروش محشىه بلحم العنم المفروم
وهي مقليه

كبه بالجبنه

ذرات القمح المحروش محشىه بالجبنه ومقليه

سجق

راس عصفور

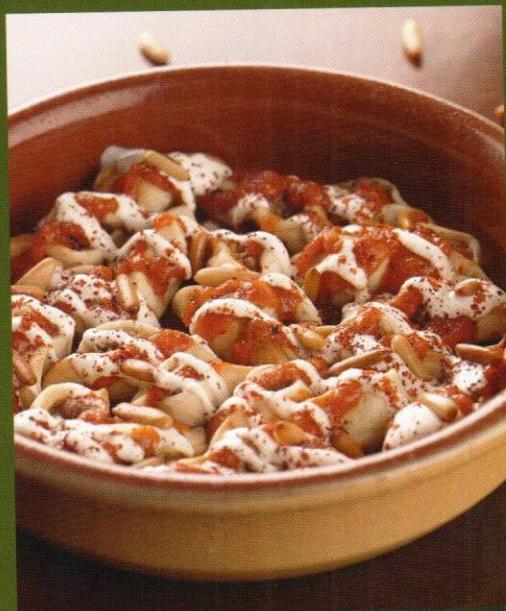
قطع صغيرة من اللحم المطبوخ مع البصل والبندورة
والفلفل الحار

بازنجان محشى بالارز مغطى بالروب

فاهايتا لحم

فاهايتا دجاج

أرز ابيض مع الزبدة



شيش برك

رقائق اللحم المطبوخ مع صلصة الروب والزعتر المخفف

مقالي

بازنجان مقلي ورهبة

سوبرك

رقائق عجينة محشىه بالجبن العكاوي والموزيز بلا

جبنه فيتا مع البندورة المقددة



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

HOT MEZZE

a selection of specially handcrafted small dishes of appetizers and spreads

Selection of Mezze for Two 69

Grilled Mushroom, Capsicum, and Tomato w\ Feta cheese, Fried Stuffed Olive w\ cheese, Fried Cocktail Kebbeh

Hummus Laham 38

hummus topped with minced lamb cooked with spices

Armenian Manti 40

oven baked dough parcels filled with ground meat; topped with tomato sauce, yogurt and a sprinkle of sumac & pine nuts

Batata Harra 28

diced potatoes cooked with peppers, coriander and spices

Musaka'a 26

oven baked aubergines with tomatoes, garlic and chickpeas

Fried Stuffed Olives with cheese 27

French Fries 23

Cheese Rolls 27

filo pastry filled with akkawi cheese & deep fried

Vegetable Rolls 27

filo pastry filled with vegetables & deep fried

Kibbeh Laham 31

deep fried crushed wheat shells filled with seasoned minced lamb

Kibbeh Bel'jiben 31

deep fried crushed wheat shells filled with cheese



Soujouk 34

Ras Asfour 40

small pieces of meat cooked with tomatoes & onions and chilly

Stuffed Batinjan 37

with rice topped with yogurt

Fajita Chicken 40

Fajita Meat 40

Shish Barak 40

meat dumplings cooked with yogurt stew and dried mint

Makali 32

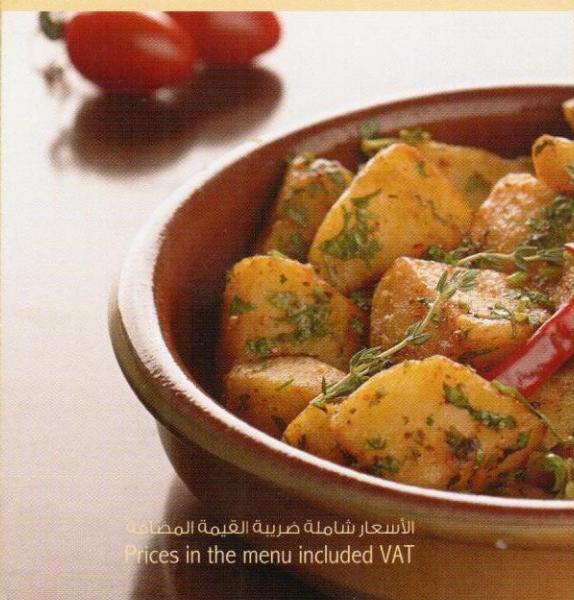
fried aubergines & cauliflower

Su Burak 40

filo pastry filled with Akawi & Mozzarella cheese & deep fried

Feta Cheese W/Sun Dry Tomato 36

Steamed White Rice 16



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT



المشاوی - لحم

اللحم والدجاج والمأكولات البحرية المشويه تقدم مع غطاء من المعجنات



WESTERN DISHES

Steak with Pepper	79
Steak with Mushroom	79
Chicken Scallop	70
Grilled Chicken Breast Provencal	55
Spaghetti Neapolitan	46
Spaghetti Bolognese	46
Club Sandwich	40

مأكولات غربية

ستيك بالفلفل	79
ستيك بالفطر	79
اسكالوب دجاج بانيه	7.
صدر دجاج مشوي بروفنسل	55
اسباغيتي نابوليتن	46
اسباغيتي بولونيز	46
كلوب ساندويس	4.

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

مشاوي زيتوني

لحم مشوي مع كباب وشيش طاووق وريش الغنم

مشاوي مشكل

لحم مشوي مع كباب وشيش طاووق

كباب بالكرز

لحم مفروم مشوي على الطريقة الارمنية مع صوص الكرز

كباب أورفلبي

كباب مشوي مع البندورة والبازنجان والفلفل الأخضر

كباب حلبي

كباب مشوي مع البندورة والبصل والتفاحون ودبس الرمان

كباب أرمني بالفستق

كباب خشخاش

لحم مفروم مشوي مع صوص البندورة الحار

كباب مشوي

لحم الغنم المفروم والمشوي مع البصل والبندورة والتوابل

لحم مشوي

شقف لحم الغنم المشوي على أسياخ مع البصل والبندورة

لحم بالرlob مشوي

شقف لحم الغنم مع طحينة بالرlob مشوية

عرايس لحم

خبز طازج محشو باللحم المفروم مشوي على الفحم

كستاته غنم

ريش الغنم المشويه



FROM OUR GRILL - MEAT

chargrilled meat, poultry & seafood, served with a baked pastry cover

Meshwi El Zaytoni	78
Grilled Meat, Koftah, Shish Tawook & lamb chops	
Meshwi Normal	66
Grilled Meat, Koftah, Shish Tawook	
Kebab Bel Karaz	53
grilled Armenian minced lamb topped with a sweet & sour cherry sauce	
Kebab Orfaly	51
kebab grilled with tomatoes, aubergine and green peppers	
Kebab Halabi	51
kebab grilled with tomatoes, onions and parsley & pomegranate sauce	
Arminian Kebab with Nuts	51
Laham Meshwi	55
grilled lamb cubes with onion and peppers on skewers	
Laham Meshwi with Yogurt	58
grilled lamb cubes with onion, peppers on skewers & marinated with yogurt	
Arayes Laham	45
pitas stuffed with minced meat and grilled	



Kafta Kheshkhas 51

grilled minced lamb with spicy tomato sauce

Kafta Meshwieh 49

grilled minced lamb with onion, parsley and spices

Castaleta Ghanam 71

Marinated & grilled lamb cutlets



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

SEA FOOD - مأكولات بحرية



Mixed Seafood Platter 81

Rubian Meshwi 79
grilled jumbo prawns

Rubian Mekli 79
fried jumbo prawns

Hammour Fillet Mekli 68
Fried hammour fish

Hammour Fillet Meshwi 68
grilled hammour fish

Samakeh Harra Meshwieh 68
spicy grilled fish

Calamari Mekli 45
Deep Fried calamari

*** Only Poultry and Seafood are served
with rice or french fries

٦١ طبق بحريات مشكل

٧٩ روبيان مشوي

٧٩ هامور مقلي

٦٨ هامور فيليه مشوي

٦٨ هامور مع صلصة حارة حاره

٤٥ حبار مقلي

*** يقدم الازز والبطاطا المقليه مع الدجاج
والمأكولات البحرية فقط.

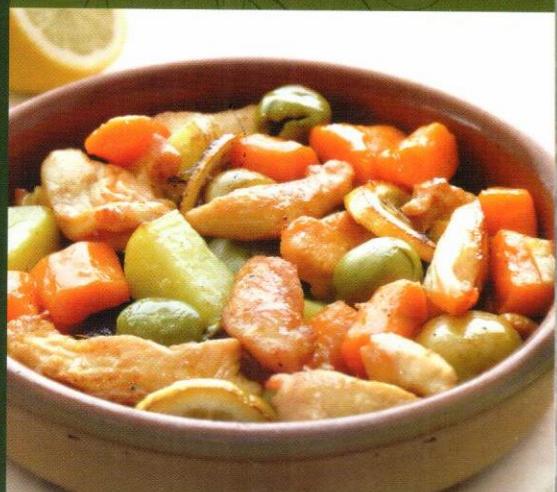
فخاره

٤٧	بريانى دجاج
٤٧	بريانى لحمة
٤٩	ناشف لحمة
٤٩	ناشف دجاج
٦٨	هامور فيليه مشوي
٥١	دجاج بالكاربوري
٤٩	كباب يورفي مع الباذنجان
٥١	طاجن دجاج مع الزيتون والبطاطا

POT

Chicken Biryani.....	47
Meat Biryani.....	47
Meat Nashef.....	49
Pieces of Lamb, cooked with Tomato and Onion	
Chicken Nashef.....	49
Pieces of Chicken, cooked with Tomato and Onion	
Chicken Tajen.....	51
Baked Chicken with carrot green olives & Potato	
Chicken Curry.....	51
Kafta Urfa with Eggplant.....	49

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT



FROM OUR GRILL - المشاوي CHICKEN - دجاج

Farouj Meshwi..... 58
grilled chicken marinated with garlic and lemon

Half Farouj Meshwi..... 35

Jordanian M'shakhan..... 66
grilled chicken wrapped with pastry, sumac, onion and pine nuts

Chicken Kebab..... 55
grilled minced chicken kebabs

Shish Tawook..... 57
grilled marinated pieces of chicken fillets on skewers

M'sehab D'jaj..... 51
grilled boneless chicken

Jawaneh Meshwieh..... 37
grilled chicken wings with garlic sauce

Jawaneh Makliah..... 37
deep fried chicken wings with garlic sauce & coriander



Armenian Chicken..... 56
Grilled chicken with tomato sauce, onions and hot green peppers

Dejaj Makena..... 61

Firri Meshwi/Mekli..... 53
grilled or fried quail

Asfour Eltean..... 84
Grilled or fried bird

*** Only Poultry and Seafood are served with rice or french fries

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

٥٨	فروج مشوي دجاج مشوي ومثلث بالثوم والليمون
٣٥	نصف فروج مشوي
٦٦	مسخن أردني دجاج مشوي مع السمك والبصل والصنوبر وملفووف بمعجنات بالفرن
٥٥	كباب دجاج دجاج مفروم ومثلث مشوي
٥٧	شيش طاووق قطع دجاج متبلاً مشوي
٥١	مسحب دجاج دجاج بدون عظم مشوي على الفحم
٣٧	جوانح مشويه جوانح الدجاج المشويه مع التوأم
٣٧	جوانح مقلية جوانح الدجاج المقليه مع التوأم والكريمه
٥٦	دجاج أرميني دجاج مشوي مع صلصة البندورة والبصل والفلفل الاخضر الحار
٦١	دجاج مشوي ماكينة
٥٣	فري مشوي / مقلبي
٨٤	عصفور التين مشوي / مقلبي



الحلويات

المشروبات الباردة

١٩	عيران
٦	بيسي دايت بيسبي
٦	سفن آب، دايت سفن آب
٩/٥	مياه معدنيه ص/ك
٢٣/٧	مياه معدنيه فواره ص/ك
٢١	برتقال
٢١	ليمون
٢١	مانجو
٢١	فراوله
٢١	موز
٢١	رمان
٢١	أفوكادو
٢١	أناناس
١٩	بطيخ
٢١	كيوي
٢٣	كوكتيل



المشروبات الساخنة

١٣	قهوة تركي
١٣	قهوة بيضاء
١٦	قهوة أميركي
١٩	كابتشينو
١٥	اسبريسو
١٩	كافيه لاتيه
١٩	شوكولاته ساخنه
١٣	زهورات
١٣	شاي
١٣	شاي أخضر
١٦	شاي كرك
١٦	شاي مغربي

كنافة بالجبن
مع جبن الكنافة المحمصه محشوه
بالجبن مع القطر

كنافة مع الفستق
مع جبن الكنافة المحمصه محشوه
بالفستق مع القطر

عصصليه بالقشطة
مجبنه مليئه بكريمه الفشنده نقدم ساخنه مع القطر
والفستق

معمول مع كرابيه
عجينة طلويه محشوه بالفستق المدرورون

أرز بالحليب
بودنج الحليب مع الارز ومام الزهر والفستق

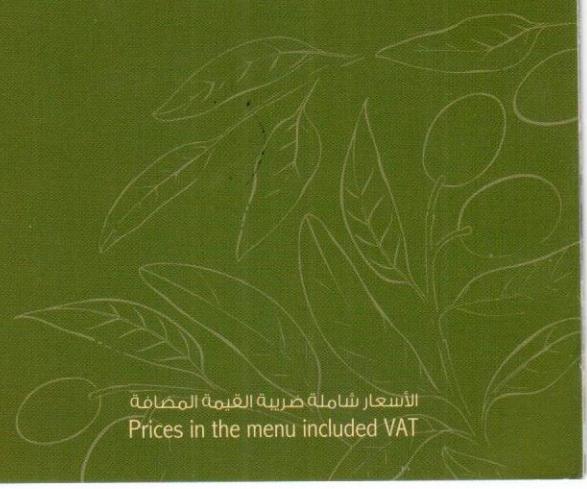
مهلبية
بودنج الحليب مع طحين الذرة

أم علي
عجينة المافين مع الريب والمكسرات وحاجز الهند
مغطاه بالحليب المحلل مع كريمه القشده

سلطة فواكه

— SANDWICHES - ساندوتش —

Chicken Shawarma.....	١٥	شاورما دجاج
Meat Shawarma.....	١٥	شاورما لحمه
Felafel.....	١٤	فلافل
Tawook.....	١٩	طاووق
Meat Tikka.....	١٩	شقف
Chicken Kabab.....	١٩	كباب دجاج
Meat Kabab.....	١٩	كتفه



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

DESERTS

Cheese Kunafa 34

baked crispy shredded konafa pastry filled with cheese and baked to perfection; finished off with sugar syrup and pistachios

Kunafa with Pistachio 37

Osmaliya 34

crunchy filo dough filled with ashta/cream; finished off with sugar syrup and pistachios

Maamoul with Karabeej 34

sweet dough filled with crushed pistachio served with natef mousse

Ruz Bel'laban 21

rice & milk pudding infused with rose water topped with crushed pistachios

Mohalabia 19

milk pudding infused with corn flour

Umm Ali 27

baked puff pastry combined with nuts, raisins and coconut, covered in hot sweetened milk and cream

Fruit Salad 25

Arabic Ice Cream 27



SOFT DRINKS

Ayran Yogurt 19

Pepsi / Diet Pepsi 6

7up / Diet 7up 6

Mineral Water S/L 5/9

Sparkling Water S/L 17/23

Fruit Cocktail 23

Orange 21

Lemon 21

Mango 21

Strawberry 21

Banana 21

Pomegranate 21

Avocado 21

Pineapple 21

Watermelon 19

Kiwi 21

HOT DRINKS

Turkish Coffee 13

White Coffee 13

American Coffee 16

Cappuccino 19

Espresso 15

Cafe Latte 19

Hot Chocolate 19

Zohorat 13

Tea 13

Green Tea 13

Karak Tea 16

Morrocian Tea 16



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة
Prices in the menu included VAT

OUR BRANCHES

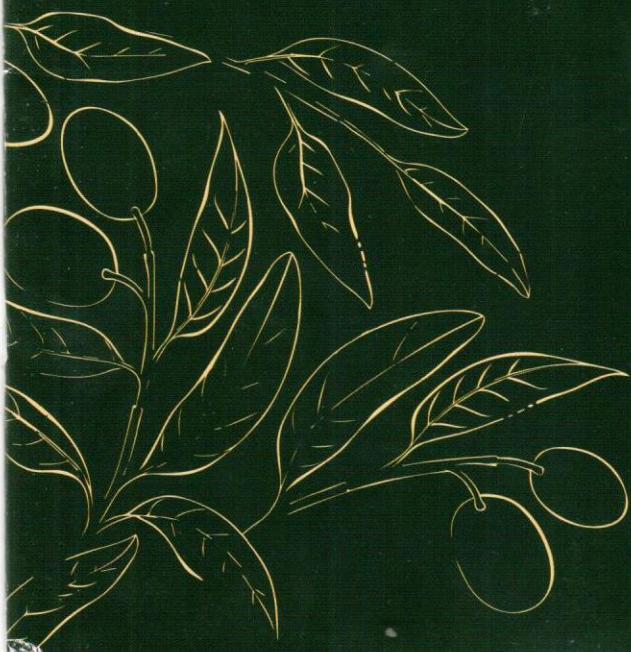
Jumierah Road - Umm Suqeim

Tel.: 04 338 2070

04 338 2071

Dubai Mall, Star Atrium

Tel.: 04 432 9106



 zaytoni_dubai

 Zaytoni Basta

ZAYTÓNI
زیتونی

