SOUPS:

Lentil soup: Red lentil, carrot, leek, celery and potato — 22

Cream soup: Your choice of chicken, mushroom or sweet corn — 26

Vegetable soup: Diced mixed vegetables cooked in vegetable broth — 24

الشوربات:

شوربة العدس: العدس الأحمر، الجزر ، الكراث، الكرافس والبطاطا — 22

شوربة الكريما: اختيارك من الدجاج ، الفطر أو الذرة — 26

شوربة الخضار: تشكيلة من الخضروات المقطعة مطبوخة في مرق الخضار — 24

SALADS:

Mir Amin salad: Mix of romaine, lolo rosso lettuce, mango cubes, cherry tomatoes, red onions and avocado. Topped with sauteed shrimps and served with a lemon - mustard dressing — 36

Tabbouleh: Parsley, tomatoes, grit, onion, lemon - olive oil dressing. — 28

Fattoush: Tomatoes, cucumber, lettuce, radish, watercress, fresh thyme, parsley , fresh mint, onion, crispy bread, olive oil , lemon juice and pomegranate molasses. — 30

Zaatar salad: Fresh thyme, lettuce, tomatoes, onions, lemon-olive oil dressing. — 22

Beetroot salad: Beetroot, red onion, feta cheese, baby rocket leaves, toasted walnuts, orange - dijon mustard dressing. — 28

Caesar salad: Iceberg lettuce, parmesan cheese, croutons,Caesar dressing. (add chicken or shrimps) — 36/40

Rocket Cheese Salad: Mixed arugula leaves, halloumi cheese, cherry tomatoes, kalamata olives, mushrooms, pomegranate seeds and roasted walnuts. Served with a balsamic dressing — 30

Quinoa Salad: Quinoa mixed with baby spinach, cherry tomatoes, mangos, pomegranate seeds and avocado. Served with a lemon - mustard dressing — 38

السلطات:

سلطة ميرأمين: مزيج من الخس الروماني و اللولو روسو ، قطع مانغو، البندورة الكرزية ، البصل بصلصة الليمون – الخردل. تقدم مع الأفوكادو و الروبيان المتبل بنكهة خاصة — 36

التبولة: بقدونس، بندورة، برغل، بصل ،عصير الحامض– زيت الزيتون — 28

فتوش: بندورة،خيار ،خس ،فجل ،بقلة، زعترطازج ،بقدونس ،نعناع طازج ،بصل ،خبز محمص، زيت الزيتون ،عصير الحامض ودبس الرمان. — 30

سلطة الزعتر: زعتر طازج ، خس، بندورة ، بصل و صلصة الليمون–زيت الزيتون — 22

سلطة الشمندر : شمندر، بصل أحمر، وجبنة الفيتا، روكا، جوز محمّص ،صلصة البرتقال – الخردل — 28

سلطة القيصر: خس الأيسبرغ، جبنة بارميزان، والكروتون، صلصة القيصر (يضاف الدجاج أو الروبيان) — 36/40

سلطة الروكا و الجبنة: أوراق الجرجير البرية مع جبنة الحلومي ، البندورة الكرزية ، زيتون الكلاماتا ، الفطر ، حب الرمان و الجوز المحمص بصلصة البلسميك — 30

سلطة الكينوا: الكينوا مع أوراق السبانخ، البندورة الكرزية، المانغو ، حب الرمان ، الأفوكادو بصلصة الليمون – الخردل — 38

COLD MEZZAH:

المازة الباردة :

Hommos bel Tahini: Chickpeas paste mixed with tahini and fresh lemon juice	24	**حمص بالطحينة :** حمص بالطحينة و عصير الليمون
Hommos Beiruti: Hommos bel Tahini mixed with chopped parsley & crushed garlic	26	**حمص بيروتي :** حمص بالطحينة مع البقدونس والثوم المهروس
Hommos triple delight: Hommos bel Tahini mixed with three different flavors: olives, basil and fresh thyme	36	**حمص ثلاث نكهات :** حمص بالزيتون، الريحان والزعتر الطازج
Eggplant moutabal: Grilled eggplant mixed with tahini & fresh lemon juice	26	**متبل الباذنجان :** باذنجان مشوي مخلوط مع الطحينة وعصير الحامض
Eggplant Raheb: Grilled eggplant, tomatoes, bell pepper, spring onions, topped with pomegranate seeds	26	**باذنجان الراهب :** باذنجان مشوي مع البندورة، الفليفلة ، البصل الأخضر وحب الرمان
Eggplant mousakaa: Cooked eggplant with onion, garlic and boiled chickpeas in tomato sauce	24	**مصقعة باذنجان :** باذنجان مطهو مع البصل ، الثوم و حب الحمص المسلوق بصلصة البندورة
Green beans: Green beans cooked in olive oil with onions, garlic and tomato sauce	24	**لوبية خضراء :** لوبية خضراء مطهوة بزيت الزيتون مع البصل، الثوم وصلصة البندورة
Chicory: Dandelion sautéed in olive oil with onions & garlic topped with crispy fried onion	28	**هندبة :** هندبة سوتيه بزيت الزيتون مع البصل والثوم تقدم مع البصل المقرمش
Vine leaves: Fresh grape leaves stuffed with rice, tomatoes and parsley. Cooked in olive oil	28	**ورق العنب :** ورق عنب طازج محشو بالأرز، البندورة، والبقدونس. مطهو بزيت الزيتون
Tajin Samak: Hammour fish fillet cooked with tahini paste, onions, parsley and green coriander. Topped with nuts	30	**طاجن سمك :** شرحات سمك الهامور مطبوخة بالطحينة، البصل، البقدونس و الكزبرة الخضراء. مزينة بالمكسرات
Muhammara: Bread crumbs, peeled red pepper, chili, pomegranate molasses and topped with walnuts	28	**المحمرة :** كعك مطحون، فلفل احمر، فلفل حار مع دبس الرمان والجوز
Shankleesh: Fermented cheese rolled in zaatar, served with diced tomatoes, chopped parsley and onions. Mixed in olive oil	28	**شنكليش :** جبنة بالزعتر مع البندورة، البصل، البقدونس وزيت الزيتون
Labneh with garlic: Strained yogurt mixed with dry mint, garlic cream and drizzled with olive oil	26	**لبنة بالثوم :** لبنة بنكهة الثوم مع النعناع اليابس وزيت الزيتون

Labneh plain: Strained yogurt drizzled with olive oil	24	**لبنة :** لبنة سادة مع زيت الزيتون
Fresh yogurt	20	**لبن طازج**
Vegetable platter: A selection of fresh seasonal vegetables	32	**جاط خضار مشكل:** تشكيلة من الخضار الطازجة

HOT MEZZAH:

المازة الساخنة :

Hommos with pine nuts, Soujouk or Meat: Hommos bel Tahini topped with pine nuts, soujouk or meat	38/40/40	**حمص مع الصنوبر، السجق أو اللحمة :** حمص بالصنوبر، السجق أو اللحمة
Hommos shawarma Chicken/Meat: Hommos bel Tahini topped with your choice of shawarma meat or chicken	40/42	**حمص شاورما لحمة / دجاج:** حمص بالطحينة يقدم مع شاورما اللحمة أو شاورما الدجاج
Fried sausage (Makanek): Pan fried lamb sausage with your choice of lemon juice or pomegranate molasses	38	**مقانق مقلية :** مقانق لحم الغنم مع صلصة الليمون أو دبس الرمان
Soujouk with pomegranate molasses: Lamb sausage sautéed in garlic and your choice of lemon or pomegranate molasses	38	**سجق:** سجق الغنم مقلي مع الثوم والحامض أو دبس الرمان
Chicken liver: Marinated chicken liver, sautéed in your choice of lemon juice or pomegranate molasses	38	**سودا الدجاج:** سودا الدجاج المتبلة والمقلية تقدم مع عصير الحامض أو دبس الرمان
Chicken wings Provencal: Fried chicken wings, marinated in garlic, lemon juice and coriander	38	**جوانح دجاج بروفنسال:** جوانح دجاج مقلية ومتبلة بالثوم ، عصير الحامض والكزبرة
Foul Moudammas: Fava beans, boiled chickpeas, cumin, garlic, lemon and olive oil	28	**فول مدمس:** فول، حمص مسلوق ، كمون، ثوم ، عصير الليمون وزيت الزيتون
Falafel: Dumplings of mixed chickpeas and fresh herbs served with tahini sauce and pickles	28	**فلافل :** أقراص عجينة الحمص المهروس والأعشاب تقدم مع طحينة ومخلل
Fattet Laban/Lahme: Boiled chickpeas, toasted bread and tahini. Served with yogurt or minced meat and nuts	28/36	**فتة لبن / اللحمة :** حب حمص مسلوق، خبز محمص، طحينة يقدم مع اللبن او اللحمة المفرومة والمكسرات
Grilled Halloumi: Slices of grilled Cypriot halloumi cheese	32	**حلّوم مشوي:** شرحات الجبنة القبرصية المشوية

Spicy potato: Pan fried diced potatoes sauteed with garlic, coriander, green chili and a twist of lemon	26	**بطاطا حارّة :** مكعبات من البطاطا المقلية ، ثوم، كزبرة ، فلفل اخضر حار وعصير الليمون
French fries: Golden crispy fried potatoes	21	**بطاطا مقليّة :** شرحات البطاطا المقليّة
Fried calamari: Crispy deep fried breaded calamari served with tartar sauce	44	**كلماري مقلي:** كلماري مقلي مقرمش يقدم مع صلصة التارتار
Egg bilfoukhara: Fried eggs in the oven, served in a clay pot	24	**بيض بالفخارة :** بيض مقلي داخل الفرن، يقدم بالفخارة
Egg bilfoukhara with cheese: Scarmbled eggs with cheese fried in the oven, served in a clay pot	32	**بيض مع الجبنة بالفخارة :** بيض مخفوق مع الجبنة مقلي بالفرن ، يقدم بالفخارة
Egg bilfoukara with soujouk: Eggs and sausages fried in the oven, served in a clay pot	32	**بيض مع سجق بالفخارة :** بيض مع السجق مقلي بالفرن ، يقدم بالفخارة
White Rice	22	**أرز أبيض**
Shrimps osmalieh: Fried shrimps rolled in vermicelli dough served with a sweet-chili sauce	44	**روبيان عثملية :** روبيان مقلي بعجينة العثملية ، يقدم مع صلصة الحار – الحلو
Moufaraket Meat: Sauteed cubes of beef, onions, mushrooms and special spices. Served in a clay pot	40	**مفركة لحمة :** قطع لحم العجل المقلي مع البصل و الفطر بنكهة التوابل الخاصة. يقدم بالفخارة

SHAWARMA:

الشاورما :

Chicken shawarma plate: Served with french fries, pickles and garlic cream	40	**صحن شاورما دجاج:** شاورما دجاج تقدم مع البطاطا المقلية، المخلل و كريما الثوم
Beef shawarma plate: Served with french fries, onions, parsley and tahini sauce	42	**صحن شاورما لحمة :** شاورما لحمة تقدم مع البطاطا المقلية، البصل ، البقدونس وصلصة الطحينة
Mixed shawarma plate: Chicken and beef shawarma served with french fries, onions, parsley, garlic cream and tahini sauce	42	**صحن شاورما مشكل:** شاورما دجاج و لحمة تقدم مع البطاطا المقلية، البصل، البقدونس، كريما الثوم وصلصة الطحينة

MANAKEESH:

المناقيش :

Zaatar: Dry thyme mixed with seasame and olive oil baked on savory pastry	18	**زعتر:** منقوشة زعتر مع سمسم وزيت الزيتون
Zaatar with cheese: Zaatar topped with white cheese baked on savory pastry	20	**زعتر وجبنة :** منقوشة زعتر مع الجبنة البيضاء

Cheese akkawi: Shredded akkawi cheese baked on savory pastry	22	**جبنة عكاوي:** منقوشة بجبنة العكاوي المبروشة
Kashkawan: Kashkaval cheese baked on savory pastry	24	**جبنة قشقوان:** منقوشة بجبنة القشقوان الصفراء
Turkey and cheese: Turkey slices and cheese baked on savory pastry	26	**حبش وجبنة:** منقوشة مع شرحات الحبش والجبنة
Soujouk: Minced lamb sausage baked on savory pastry	26	**سجق:** منقوشة السجق المفروم
Soujouk with cheese: Minced lamb sausage topped with cheese and baked on savory pastry	28	**سجق وجبنة:** منقوشة السجق المفروم مع الجبنة
Lahem bel ajin: Minced meat blended with tomatoes, onions and spices. Baked on savory pastry	24	**لحم بعجين:** لحمة مفرومة، بندورة مع بصل وبهارات
Lahem bel ajin with cheese: Minced meat, tomatoes, onions and spices topped with cheese baked on savory pastry	28	**لحم بعجين مع جبنة:** لحمة مفرومة، بندورة، بصل و بهارات مع الجبنة
Labneh: Spread of strained yogurt on a thin baked bread	20	**لبنة:** منقوشة لبنة طازجة
Harra & cheese: Onions, tomatoes and chilli paste topped with cheese. Baked on savory pastry	20	**حارة وجبنة:** منقوشة بالبصل، البندورة ودبس الحار مع الجبنة
Chocoba: Nutella spread on a baked savory pastry. Topped with banana slices	22	**شوكوبا:** منقوشة نوتيلا مع شرحات الموز

PIZZA:

البيتزا:

Pizza Mir Amin: Beef bacon, onions, cherry tomatoes, mushrooms and sweet corn. Topped with mozzarella, parmesan, basil and rosemary.	48	**بيتزا ميرامين:** البايكون البقري، البصل، البندورة الكرزية، الفطر والذرة مع جبنة البارميزان والموزريلا ، الحبق و أكليل الجبل
Four seasons pizza: Mushrooms, turkey bacon, artichokes, tomatoes. Topped with black olives and mozzarella cheese	46	**بيتزا الفصول الأربعة:** فطر، لحم الحبش، خرشوف، بندورة، زيتون أسود و جبنة الموزريلا
Pepperoni pizza: Pepperoni, sundried tomatoes, oregano and mozzarella cheese	48	**بيتزا بيبيروني:** بيبيروني، بندورة مجففة، أوريغانو و جبنة الموزريلا

Vegetarian pizza: Mushrooms, onions, capsicum, sweet corn, artichokes, tomatoes and mozzarella cheese	42	**بيتزا خضار:** فطر، بصل، فليفلة ، ذرة ، خرشوف، بندورة و جبنة الموزريلا
Margarita pizza: Tomato sauce, oregano and mozzarella cheese	38	**بيتزا مارغاريتا:** صلصة البندورة ، أوريغانو و جبنة الموزريلا

PASTRIES:

معجنات:

Cheese roll (4pcs): Deep fried filo pastry stuffed with feta and mozzarella cheese	26	**رقائق الجبنة (٤ حبات):** رقائق جبنة الفيتا وجبنة الموزريلا المقلية
Basterma cheese roll (4pcs): Deep fried cheese roll with basterma (Armenian Cured Meat)	30	**رقائق بسطرما بالجبنة (٤ حبات):** رقائق بسطرما بالجبنة المقلية
Fried kebbeh (4pcs): Deep fried shell of mixed lamb and grit stuffed with minced meat and pine nuts	28	**كبة مقلية (٤ حبات):** أقراص من لحم الغنم المفروم والبرغل. محشوة باللحم المفروم والصنوبر
Cheese sambousek (4pcs): Deep fried pastry stuffed with cheese and special herbs	24	**سمبوسك بالجبنة (٤ حبات):** سمبوسك بالجبنة والأعشاب الخاصة
Meat sambousek (4pcs): Deep fried pastry stuffed with minced meat	26	**سمبوسك باللحمة (٤ حبات):** سمبوسك باللحمة المفرومة الناعمة
Safiha baalbakieh (4pcs): Baked savory pastry topped with minced lamb, tomatoes and spices	24	**صفيحة بعلبكية (٤ حبات):** صفيحة باللحمة المفرومة ، البندورة والبهارات
Spinach fatayer (4pcs): Baked savory pastry stuffed with spinach, onions, lemon juice and sumac	22	**فطائر بالسبانخ (٤ حبات):** فطائر السبانخ ، البصل، عصير الحامض والسماق
Mir Amin mixed pastries: Selection of spinach fatayer, fried kebbeh, cheese rolls, cheese sambousek, calamari, shrimps osmaliya and safiha baalbakieh	66	**معجنات مير أمين:** تشكيلة من فطائر السبانخ، كبة مقلية ، أسابع الجبنة ، سمبوسك الجبنة، كلماري، روبيان عثملية و صفيحة بعلبكية

CHARCOAL GRILLS:

مشاوي:

Mir Amin mixed grill: Selection of one skewer lamb cubes, one skewer shish tawook, two skewers kabab halabi, two skewers chicken kabab, two pcs of lamb chops and meat arayess. Served with baked potatoes, grilled onions and tomatoes	82	**مشاوي مير أمين:** تشكيلة من سيخ لحم غنم، سيخ طاووق ، ٢ سيخ كباب حلبي، ٢ سيخ كباب دجاج، قطعتان كستلاتة وعرايس لحمة مع بطاطا مشوية، بصل و بندورة مشوية

Mixed grill: Selection of one skewer lamb cubes, one skewer of shish tawook, two skewers kabab halabi and arayess. Served with french fries, grilled onions and tomatoes	64	**مشاوي مشكلة :** تشكيلة من سيخ لحم غنم، سيخ طاووق، ٢ سيخ كباب حلبي و عرايس لحمة مع بطاطا مقلية، بصل و بندورة مشوية
Lamb chops: Marinated chargrilled lamb chops served with your choice of baked potatoes or rice	68	**كستلاتة غنم :** ريش كستلاتة متبلة و مشوية تقدم مع البطاطا المشوية أو الرز
Lamb cubes: Three skewers of lamb cubes served with french fries, grilled tomatoes and onions	62	**لحم شقف :** ٣ اسياخ من قطع لحم الغنم المشوي. يقدم مع البطاطا المقلية والخضار المشوية
Kabab Halabi: Four skewers of minced lamb with grilled tomatoes and onions. served with french fries	48	**كباب حلبي :** ٤ اسياخ كباب مشوية تقدم مع البندورة والبصل المشوي والبطاطا المقلية
Kabab khashkhash: Four skewers of chargrilled minced lamb served with spicy tomato and garlic sauce,french fries, grilled onion and tomatoes	48	**كباب خشخاش :** ٤ اسياخ لحم من الغنم المشوي تقدم مع صلصة البندورة الحارة بنكهة الثوم، البطاطا المقلية، البندورة والبصل المشوي
Lebanese kafta: Four skewers of minced lamb mixed with parsley, onions and spices, served with french fries, grilled tomatoes and onions	48	**كفتة لبنانية :** ٤ اسياخ من لحم الغنم المفروم مع البقدونس والبصل والبهارات تقدم مع البطاطا المقلية ، البندورة والبصل المشوي
Meat arayes: Chargrilled minced lamb spread between two layers of lebanese bread. Served with french fries	40	**عرايس لحمة :** لحم غنم مفروم داخل طبقتين من الخبز اللبناني يقدم مشوي مع البطاطا المقلية
Chicken arayes: Chargrilled minced chicken breast mixed with red capsicum and garlic. Spread between two layers of lebanese bread, served with french fries	36	**عرايس دجاج :** صدر دجاج مفروم مع فليفلة حمرا وثوم داخل طبقتين من الخبز اللبناني يقدم مشوياً مع البطاطا المقلية
Shish tawook: Three skewers of marinated chargrilled chicken breast cubes served with garlic cream, french fries and pickles	48	**شيش طاووق :** ٣ اسياخ من قطع صدر الدجاج المتبلة تقدم مع كريما الثوم، والبطاطا المقلية و المخلل
Chicken kabab: Four skewers of marinated minced chicken breast seasoned with red capsicum, garlic and arabic spices	40	**كباب الدجاج :** ٤ اسياخ من صدر الدجاج المفروم المتبل بالفليفلة الحمرة، الثوم والبهارات العربية
Full/half Grilled boneless chicken: Marinated boneless chicken in garlic, lemon and olive oil sauce. Served with french fries and garlic cream	40/62	**فروج/نصف فروج مسحب مشوي عالفحم :** فروج متبل بالثوم، الليمون و زيت الزيتون تقدم مع البطاطا المقلية وكريما الثوم

Mir Amin Grilled Kebbeh: Chargrilled pockets of kebbeh stuffed with minced lamb, pistachios, walnuts and pomegranate seeds	34	**كبة ميرامين المشوية :** قرص كبة من الحجم الكبير محشو بلحمة الغنم المفرومة ، الفستق الحلبي، الجوز وحب الرمان. يقدم مشوي على الفحم
SEAFOOD:		**ثمار البحر:**
Grilled Shrimps: 5 pcs of chargrilled tiger prawns served with grilled vegetables, baked potatoes and tartar sauce	110	**روبيان مشوي:** ٥ حبات من الروبيان المشوي تقدم مع الخضار، البطاطا المشوية و صلصة الترتار
Grilled hammour fillet: Hammour fillet served with grilled vegetables, french fries and a lemon-butter sauce	74	**فيليه هامور مشوي:** فيليه هامور مشوي مع الخضار المشوية ، البطاطا المقلية و صلصة الزبدة – الليمون
Seafood platter: Grilled shrimps, hammour fillet, lobster and breaded calamari served with grilled vegetables and tartar sauce	190	**جاط ثمار البحر المشوية :** روبيان، هامور، لوبستر و كلماري يقدم مع صلصة الفطر– كريمة الجبنة وبطاطا مشوية
Grilled salmon fillet: Fresh seasoned scottish salmon fillet. Served with grilled vegetables and potato wedges.	84	**فيليه سلمون المشوي:** فيليه سلمون الاسكتلاندي الطازج متبل بالأعشاب، يقدم مشوي مع الخضار المشوية و شرائح البطاطا
Grilled Lobster: Marinated grilled lobster topped with creamy cheese - mushroom sauce and grilled potatoes	128	**لوبستر مشوي:** لوبستر متبل و مشوي عالفحم. يقدم مع صلصة فطر – و كريما الجبنة و بطاطا مشوية.
MAIN DISHES:		**الأطباق الرئيسية :**
Daily dish: Traditional lebanese dish of the day served with soup and salad	42	**الطبق اليومي:** الصحن اليومي التقليدي اللبناني مع شوربة و سلطة
Stuffed lamb: Cooked Lamb chunks served with oriental rice topped with nuts	48	**خاروف محشي:** فخذ خاروف مطهو، يقدم مع الرز الشرقي والقلوبات
Fish sayadiyeh: Grilled fish with rice cooked in fish broth. Served with sayadieh sauce and tajin	48	**صيادية سمك:** سمك مشوي مع الأرز االمطهو بمرق السمك. يقدم مع صلصة الصيادية الخاصة والطاجن
Grilled Chicken Breast: Chicken breast served with sautéed vegetables, french fries and chicken gravy - mushroom sauce	48	**صدر الدجاج المشوي:** صدر دجاج مشوي يقدم مع سوتيه الخضار، البطاطا المقلية وصلصة الفطر المطهو بمرق الدجاج
Grilled Beef tenderloin: Beef tenderloin served with sautéed vegetables, french fries and your choice of mushroom or pepper corn sauce	82	**فيليه المشوي:** لحم فيليه مشوي يقدم مع سوتيه الخضار ، البطاطا المقلية واختيارك من صلصة الفطر أو حب الفلفل الأخضر
Beef escalope: Escalope served with spaghetti and milanese sauce	58	**اسكالوب لحم:** اسكالوب لحم مقلي يقدم مع السباغيتي وصلصة الميلانيز

Chicken escalope: Escalope served with coleslaw and french fries	50	**اسكالوب الدجاج:** اسكالوب دجاج مقلي ، يقدم مع صلصة الملفوف بالميونيز و البطاطا المقلية
Penne pasta: Pasta cooked in tomato sauce topped with parmesan cheese	38	**باستا بينيه:** باستا بصلصة البندورة وجبنة البرميزان
Fettuccini Alfredo: Fettuccini cooked with mushroom and chicken in fresh cream sauce. Topped with parmesan cheese	48	**فتوتشيني ألفريدو:** فتوتشيني مع الفطر والدجاج بصلصة الكريما الطازجة وجبنة البرميزان
Spaghetti Bolognese: Spaghetti cooked in tomato sauce and minced meat. Topped with shredded parmesan cheese	48	**سباغيتي بولونيز:** سباغيتي مطهوة بصلصة البندورة واللحم المفروم مع جبنة البرميزان المبروشة
Beef Slices: Sliced beef tenderloin cooked in demi-glass sauce.Served with sauteed vegetables and mashed potatoes	48	**بفتاك:** شرحات لحم العجل مطهوة بصلصة دومي-غلاس وسوتيه الخضار. تقدم مع البطاطا المهروسة
Baked chicken with potatoes: Oven baked provencal chicken with potatoes	42	**دجاج و بطاطا بالفرن:** دجاج وبطاطا بالفرن مع كزبرة بصلصة الثوم - الزيت و الليمون
Lebanese Burger: Ground beef seasoned with classic Lebanese spices in a sesame bun. Served with coleslaw, french fries and pickles	36	**البرغر اللبناني:** لحم الغنم المفروم بنكهة التوابل اللبنانية. يقدم مع سلطة الملفوف بالميونيز، البطاطا المقلية و المخللات

COLD BEVERAGES:

المشروبات الباردة:

Frappucino	32	فرابوشينو
Oreo frappe	29	اوريو فرابي
White mocha	29	موكا ابيض
Non-alcoholic beer (Mexican)	27	بيرة خالية من الكحول (مكسيكية)
Ice tea (Lemon/Peach)	21	ايس تي حامض/دراق
Softdrinks	16	مشروبات غازية
Red bull/light	37	ريد بول/لايت
Perrier	19	بيريه
Mineral water L/S	11/6	مياه معدنية كبيرة/صغيرة
Laban Iran	17	لبن عيران

HOT BEVERAGES:

المشروبات الساخنة :

Mocha hazelnut/caramel	36	موكا بندق/كاراميل
Mir amin matteh (pot)	19	متة مير امين (ركوة)
Moroccan tea (pot)	25	شاي مغربي (ركوة)
Black tea	19	شاي اسود
Herbal infusion tea (chamomile/anise)	19	شاي الاعشاب بابونج/يانسون
Fresh ginger honey tea	23	شاي الزنجبيل الطازج و العسل
Café blanc	17	قهوة بيضاء
Turkish coffee/double	19/25	قهوة تركية/دوبل
Espresso/double	21/29	اسبريسو/دوبل
Cappuccino	24	كابوتشينو
Café latte	24	قهوة لاتي
Hot chocolate	24	شكولاته ساخنة

DESSERTS:

حلويات :

Meghli: Rice powder, sugar,caraway, cinamon topped with nuts	22	**مغلي :** رز بودرة ، سكر، كراوية وقرفة مع القلوبات
Custard: Custard powder, cacao and biscuits	25	**كاسترد :** كاسترد مع الكاكاو و البسكويت
Halawet el Jebn: Cooked cheese and semolina dough stuffed with fresh kasta and pistachios	39	**حلاوة الجبن :** عجينة محلاة محشية بالقشطة الطازجة، العسل و الفستق الحلبي
Kashta in fruit and honey: Kashta cream topped with fruits and honey	36	**قشطة بالفواكه والعسل :** القشطة مع الفواكه والعسل
Osmalieh: Vermicelli dough stuffed with kashta cream and dates	29	**عثملية :** عجينة خاصة محشوة بالقشطة الطازجة والتمر
Fruit salad: Fresh tropical fruits with juice	34	**سلطة الفواكه :** فواكه استوائية طازجة مع عصير
Baklava: Freshly made baklava dough stuffed with pistachio and cashew nuts	39	**بقلاوة :** عجينة البقلاوة الشهيرة المحشوة بالفستق والكاجو
Ice cream: Selection of three different flavours	32	**بوظة :** تشكيلة من ثلاث نكهات
Kunafa: Kunafa dough with cheese	39	**كنافة :** كنافة محشوة بالجبنة
English cake: Freshly baked cake	28	**كيك انجليزي :** كيك طازج

Lotus Pudding: Silky smooth cream pudding with lotus biscuits	24	**بسكويت اللوتس بالكريما :** الكريما المحلاة بطبقة من بسكويت اللوتس
Crème Brulee: Batter of cream with cardamom, topped with a layer of caramelized sugar	24	**كريم بروليه :** خليط من الكارميل مع الهال مغطى بطبقة من سكر الكراميل
Oreo Chocolate Mousse: Chocolate mousse layered with crunchy oreo chunks	24	**شوكولا موس اوريو:** موس الشوكولا بطبقة من فتات بسكويت اوريو فرابي

JUICES AND COCKTAILS:

العصائر والكوكتيلات:

Mir Amin Cocktail	38	كوكتيل الميرأمين
Banana milk and honey	24	الموز والحليب والعسل
Cocktail juice	29	عصير كوكتيل
Sweet melon juice	25	عصير الشمام
Watermelon juice	25	عصير البطيخ
Orange juice	27	عصير البرتقال
Kiwi juice	30	عصير الكيوي
Strawberry juice	27	عصير الفراولة
Mango juice	27	عصير المانغو
Pomegranate juice	32	عصير الرمان
Carrot juice	26	عصير الجزر
Pineapple juice	29	عصير الأناناس
Avocado juice	35	عصير الأفوكادو
Apple juice	27	عصير التفاح
Carrot and orange juice	27	عصير الجزر و البرتقال
Pineapple and pomegranate juice	27	عصير الاناناس و الرمان
Pineapple, ginger and apple juice	30	اناناس، زنجبيل و تفاح
Lemonade	24	ليموناضة
Lemonade with mint	24	ليموناضة بالنعناع
Milkshake - Strawberry/Chocolate	34	ميلك شيك – فراولة/شوكولاته

SHISHA:

شيشة :

Mir Amin	65	ميرأمين
Grapes with Berry	58	عنب و التوت
Mint with any flavor	58	نعناع مع اي نكهة
Iskandarani	55	اسكندراني
Apple	55	تفاح
Cherry	55	كرز
Grapes	55	عنب
Strawberry	55	فراولة
Mint	55	نعناع
Rose	55	ورد
Cappuccino	55	كابوشينو
Bubble Gum	55	علكة