



Sometimes referred to as "the bride of the Beqaa" or the "city of wine and poetry", Zahlé enjoys the cooling benefit of altitude and the pastoral charm of the Berdawni River. Open-air restaurants, ornately decorated houses and a reputation for fine wines and arak lead visitors to the town.

Zahlé is also the town of the mezze where they have a variety of more than thirty different dishes. As for the wines and araks, it is home to several well-known wineries. It is a common practice that houses have their own "karke" to make their own araks and as the evening approaches, family and friends gather around it drinking the "arak baladi" and merrily eating fresh grills right off the old fashioned BBQ.

Zahlé restaurant is offering you a replica of this atmosphere where one can enjoy a typically Lebanese pastime; the long and leisurely festive evening dinners accompanied by Lebanese entertainment.

Cold mezze

المآزآ الباردة

| | | |
|---|-------|---|
| Vegetable platter | 2.000 | صحن خضرة |
| Mixed pickles Mixed homemade pickled vegetables | 2.000 | كبيس خضراوات مخللة على الطريقة اللبنانية |
| Hommos Chick peas blended with tahina sauce, lemon juice and vegetable oil | 1.700 | حمص حمص مطحون مع طحينة، عصير الليمون، زيت |
| Hommos zahlawe Chick peas blended with tahina sauce, lemon juice, vegetable oil, garnished with parsley and boiled chick peas | 2.000 | حمص زحلاوي حمص مطحون مع طحينة، عصير الليمون، زيت، بقدونس، كبيس |
| Mutabel Grilled eggplant mixed with tahina sauce and lemon juice | 1.700 | متبل بأذجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون |
| Tabouleh Combination of cracked wheat, tomato, onion, fresh mint, parsley, lemon juice and olive oil | 1.700 | تبولة مزيج من البرغل، الطماطم، البصل، النعناع الأخضر، البقدونس، عصير الليمون وزيت الزيتون |
| Fatoush Lettuce, tomato, onion, cucumber, sumac and toasted Lebanese bread with lemon juice and olive oil | 1.700 | فتوش خس، طماطم، بصل، خيار، سماق، خبز محمص، عصير ليمون، زيت زيتون |
| Vine leaves Stuffed with rice, tomato, parsley, onion, olive oil and lemon juice | 1.800 | ورق عنب محشي بلرز، طماطم، بصل، بقدونس، زيت زيتون، عصير الليمون |
| Babaganoush Grilled eggplant with tomato, onion, parsley, sweet chilis and lemon juice | 1.700 | بابا غنوج بأذجان مشوي مع طماطم، بصل، بقدونس وفلفل |
| Lubia bi Zeit Green beans, tomato, garlic and olive oil | 1.700 | لوبياء بلزيت لوبية خضرة، طماطم، ثوم و زيت زيتون |
| Bamia bi Zeit Okra, tomato, garlic and olive oil | 1.700 | بامية بلزيت بامية خضرة، طماطم، ثوم و زيت زيتون |
| Cauliflower Zahle style Fried cauliflower, tahina, lemon and garlic | 1.700 | قرنبيط مقلي قرنبيط مقلي، طحينة، عصير الليمون، ثوم |

الحد الأدنى لطلب المأكولات للشخص الواحد:
السبت إلى الثلاثاء : 14.500 الأربعة إلى الجمعة : 18.500
الأسعار بالدينار البحريني
ويضاف إليها 10% رسوم خدمة، و5% ضريبة حكومية و 5% ضريبة القيمة المضافة
الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب
Minimum charge per person for food:

| | | |
|---|--------|---|
| Grilled mashed potatoes Chef's special garlic mash | 1.700 | بطاطا مشوية بطاطا مشوية ثوم و زبدة |
| Labneh baladiyeh Fresh labneh | 2.700 | لبنة بلدية لبنة طازجة من حليب البقر |
| Labneh with garlic Fresh labneh with garlic and dry mint | 2.700 | لبنة بلثوم لبنة طازجة مع ثوم و نعناع المجفف |
| Goat labneh Fresh labneh made of goat milk | 3.200 | لبنة ماعز لبنة طازجة من حليب الماعز |
| Jebneh baladiyeh Fresh homemade goat cheese | 3.000 | جبنة بلدية جبنة بيضاء من حليب الماعز |
| Shanklish Dry labneh with thyme, tomatoes, onion and parsley | 2.800 | شנקليش لبنة جافة مع زعتر، طماطم، بصل، بقدونس |
| Shrimp salad Fresh shrimps mixed with garlic and olive oil | 3.700 | سلطة الروبيان روبيان طازج متبل بالثوم و زيت الزيتون |
| Rocca salad Rucola leaves with lemon and olive oil | 2.000 | سلطة الجرجير جرجير مع عصير الليمون و زيت الزيتون |
| Artichoke salad Marinated with garlic, lemon and olive oil | 2.500 | سلطة أرضي شوكة أرضي شوكة متبلة بالثوم و عصير الليمون و زيت الزيتون |
| Zahle salad Lettuce, cucumber, tomatoes, red radish with mint, boiled eggs, garlic and rucola leaves | 3.200 | سلطة زحلة خس، خيار، طماطم، فجل، نعناع، بيض مسلوقة، ثوم و جرجير |
| Keshk akhdar Fresh yoghurt mixed with cracked wheat and olive oil | 3.900 | كشك أخضر لبن طازج مخلوط مع برغل و زيت الزيتون |
| Battrakh Salted fish eggs with garlic and olive oil | 10.000 | بطرخ بيض السمك ملح و يقدم مع شرائح ثوم و زيت الزيتون |
| Muhammara Ground walnuts mixed with bread and red chilis | 1.700 | محمرة جوز ناعم مع خبز وفلفل احمر حر |
| Muhammassa Fried lamb with onions and sweet chili | 1.700 | محمصه قطع من لحم الغنم مقلية مع بصل و فلفل أخضر |

الحد الأدنى لطلب المأكولات للشخص الواحد:
السبت إلى الثلاثاء : 14.500 الأربعة إلى الجمعة : 18.500
الأسعار بالدينار البحريني
ويضاف إليها 10% رسوم خدمة، و 5% ضريبة حكومية و 0% ضريبة القيمة المضافة
الخصومات لا تنطبق على رسوم الخدمة و الضرائب

Minimum charge per person for food:

