



NUR

LEBANESE DINING



2019



CASTLE SAIDA

# الشوربات

## S O U P S



### CHICKEN LEMON SOUP

Chicken, parsley, chickpeas, lemon juice and onions

4.25

### شورية دجاج بالليمون

دجاج، بقدونس، حمص، عصير ليمون وبصل

### LENTIL SOUP

Red lentils, carrots, potatoes, onions, Lebanese spices

4

### شورية عدس

عدس أحمر، جزر، بطاطا، بصل وبهارات لبنانية



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



# السلطات

## SALADS



### FATTOUSH

Mixed vegetables with pita fried bread, seasoned with sumac and dressed with pomegranate molasses and olive oil

3.5

### فتوش

خضار مشكّلة، خبز مقرمش، سماق يقدم مع دبس الرمان وزيت الزيتون

### TABBOULEH

Finely chopped parsley and mint, burgul, onions and tomatoes dressed with lemon juice and olive oil

3.75

### تبولة

بقدونس طازج مفروم، برغل، بصل، بندورة يقدم مع زيت الزيتون والليمون

### ROCCA SALAD

Rocca leaves, tomato slices and onions dressed with lemon juice and olive oil

3

### سلطة الجرجير

أوراق الجرجير مع الليمون، بندورة، بصل وزيت الزيتون

### SHAMANDAR

Boiled beetroots with garlic, lemon juice, olive oil and parsley

3.70

### شمندر

شمندر مسلوق مع ثوم، عصير الليمون، زيت الزيتون وبقدونس

### FRESH VEGETABLES PLATTER

Assortment of fresh vegetables

5

### طبق الخضار الطازج

تشكيلة من الخضروات الطازجة



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



# المقبلات الباردة

## C O L D M E Z Z E



### HUMMUS

Blended chickpeas with tahini and lemon

3.25

### حمص

حمص مطحون مع طحينة وليمون

### HUMMUS BEIRUTI

Blended chickpeas with tahini, lemon, cumin, garlic, parsley, green chili and pickles

3.50

### حمص بيروت

حمص مطحون مع طحينة، ليمون، كمون، ثوم، بقدرنس، فلفل أخضر حار ومخلل

### HINDBEH BIL ZEIT

Hindbeh with garlic, olive oil, lemon and fried onions

3.25

### هندبة بالزيت

هندبة، ثوم، زيت زيتون، ليمون وبصل مقلي

### MOUHAMMARA TRABOULSIEH

Blended walnuts with chili paste, bread crumbs, olive oil and pomegranate molasses

3.90

### محمرة طرابلسية

جوز مطحون مع معجون الفلفل، كعك، زيت الزيتون وديس الرمان

### MOUTABAL

Grilled eggplants blended with tahini and lemon juice

3.50

### متبل

بادنجان مشوي مهروس، طحينة وعصير ليمون

### WARAK ENAB

Vine leaves stuffed with rice and vegetables, cooked in olive oil

3.25

### ورق عنب

ورق العنب المحشو بالأرز والخضروات وزيت الزيتون

### SHANKLISH

Lebanese goat cheese, served with finely chopped tomatoes, onions, parsley and bell pepper, drizzled with olive oil

5

### شنكليش

جينة ماعز لبنانية تقدم مع بندورة، بصل، بقدرنس، فلفل حلو وزيت الزيتون

### MIXED LEBANESE PICKLES

Selection of Lebanese pickles

3.75

### مخللات لبنانية مشكلة

تشكيلة مختارة من المخللات اللبنانية



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.





TEMPLE OF JUPITER - BAALBEK



# المقبلات الباردة

## C O L D M E Z Z E



### GOAT LABNEH

Goat labneh drizzled with olive oil

4.50

لبنة ماعز  
لبنة ماعز تقدم مع زيت الزيتون

### LABNEH MTAWAME

Labneh blended with dried mint and garlic

3.25

لبنة متومة  
لبنة ممزوجة بالنعناع الجاف والثوم

### MJADARA

Cooked lentils with rice and olive oil

3.25

مجذرة  
عدس مطهو مع الأرز وزيت الزيتون

### BATRAKH

Cured fish eggs with garlic, parsley and olive oil

18

بطرخ  
بطرخ سمك يقدم مع الثوم, بقدونس وزيت الزيتون

### FISH TAJIN

Grilled fish fillet on a bed of tahini sauce, topped with fried onions and pine nuts

8

طاجن السمك  
صوص الطحينة يقدم مع سمك مشوي , بصل مقلي و صنوبر

### BATATA MAHROUSEH

Mashed potatoes served with onions, grilled garlic, dried mint and olive oil

3

بطاطا مهروسة  
بطاطا مهروسة تقدم مع بصل, ثوم مشوي, نعناع جاف وزيت الزيتون

### BATENJEN EL RAHEB

Charcoal grilled eggplant topped with tomatoes, parsley, onions and bell pepper

4

باذنجان الراهب  
باذنجان مشوي مغطى بالبندورة, بصل, بقدونس و فلفل الحلو

### BASTERMA

Traditional basterma served with lemon juice and olive oil

7

بسطرمة  
بسطرمة تقليدية تقدم مع الليمون وزيت الزيتون

### MAKDOUS

Cured eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic and olive oil

4

مكدوس  
باذنجان محشو بالجوز, ثوم, فلفل حار وزيت زيتون



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



# المقبلات الساخنة

## HOT MEZZE



### HALLOUMI

Grilled or fried Lebanese halloumi cheese

4.75

### HUMMUS WITH MEAT

Sautéed lamb, hummus and pine nuts

5.50

### CHEESE RAKAKAT

Homemade fried Lebanese cheese rolls

3.75

### SPINACH FATAYER

Homemade pastry filled with fresh spinach, onions, lemon juice and sumac

3

### MEAT SAMBOUSEK

Homemade pastry filled with minced lamb, onions and pine nuts

3.50

### CHEESE SAMBOUSEK

Fried pastry dough filled with Lebanese cheese

3.50

### KEBBEH ZGHERTEWIYEH

Two layers of burgul filled with sautéed minced lamb meat and walnuts, charcoal grilled

5.50

### FRIED KEBBEH

Sautéed minced lamb and pine nuts coated in a blend of cracked wheat and lamb meat

4.50

### KEBBET AL RAHEB

Fried mix of potato and burgul filled with onions, chickpeas and dried mint

3

### MIXED MOUAJANAT

Our selection of cheese rkakat, spinach fatayer, meat sambousek and fried kebbeh

6

### CHICKEN WINGS

Fried or grilled chicken wings with lemon juice, garlic and coriander

3.75



### حلووم

جبنة حلووم لبنانية مشوية أو مقلية

### حمص باللحمة

حمص بلحم الخروف يقدم مع صنوبر

### رقاقات الجبن

عجينة مقلية محشوة بالجبن اللبناني

### فطاير السبانخ

عجينة محشوة بالسبانخ، بصل، سماق وليمون

### سمبوسك لحمة

عجينة محشوة باللحم المفروم، بصل وصنوبر

### سمبوسك جبنة

عجينة مقلية محشوة بالجبن اللبناني

### كبة زغرتاوية

طبقتان من البرغل مشوي على الفحم، محشوة بلحم مطهومفروم وجوز

### كبة مقلية

لحم مفروم مع برغل محشو بلحم الخروف المفروم

### كبة الراهب

بطاطا مهروسة مع برغل محشو بالبصل، حمص ونعناع جاف

### معجنات مشكلة

اختيارنا من رقائق الجبن، فطاير السبانخ، سمبوسك لحمة، كبة مقلية

### جوانح دجاج

جوانح دجاج مشوية او مقلية مع البقدونس، ثوم، ليمون وكزبرة

All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



CLOCK TOWER - BEIRUT

# المقبلات الساخنة

## H O T M E Z Z E



### NKHAAT

Breaded or sautéed lamb brain served with tahini or lemon sauce

6

نخاعات  
دماغ خروف مطهو أو مقلي يقدم مع صلصة الليمون

### BEID GHANAM

Fried or grilled goat gonad served with lemon garlic sauce

6

بيض الغنم  
بيض الغنم مشوي أو مقلي يقدم مع صلصة الثوم والليمون

### SUJUK

Lebanese spicy lamb sausage served with tomato sauce

5.50

سجق  
نقانق خروف حار يقدم مع صلصة البندورة

### MAKAN EK

Lebanese lamb sausages served with pomegranate molasses or lemon juice

5.50

نقانق  
نقانق خروف يقدم مع دبس الرمان أو الليمون

### ARAYES KAFTA

Grilled minced meat in homemade pita bread served with hummus dip

6

عرايس كفتة  
خبز عربي مشوي محشو بالكفتة يقدم مع الحمص

### SHRIMPS BEIRUTI

Sautéed shrimps served with mixed vegetables and chili paste

11.50

قريدس بيروت  
قريدس مطهو يقدم مع خضار مشكلة ومعجون الفلفل الحار

### CHICKEN LIVER

Chicken liver served with pomegranate molasses or lemon juice

4.25

كبدة الدجاج  
كبدة دجاج تقدم مع دبس الرمان أو عصير الليمون

### ASAFEER

Grilled or fried fig birds served with pomegranate molasses or lemon juice

17

عصافير  
عصافير مشوية او مقلية تقدم مع دبس الرمان أو عصير الليمون

### BATATA HARRA

Fried potato served with garlic, chili paste, lemon juice, olive oil and coriander

3.50

بطاطا حارة  
بطاطا مقلية، ثوم، معجون الفلفل الحار، ليمون، زيت الزيتون وكزبرة

### BATATA MEK LIEH

Homemade fried potatoes

3

بطاطا  
بطاطا مقلية

### FOUL MODAMMAS

Broad beans in olive oil, garlic, tomatoes, onions and parsley

3.50

فول  
فول مدمس بزيت الزيتون، ثوم، بندورة، بصل، بقونس

### FALAFEL

Homemade chickpeas falafel served with tahini sauce

3.50

فلافل  
فلافل يقدم مع صلصة الطحينة



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.





# الفتة

## C H E F S   F A T T E H



### FATTET KABAB

Grilled kabab served with crispy pita bread, fried eggplants, garlic yoghurt, tahini, ghee and pine nuts

12

فتة كباب  
كباب مشوي يقدم مع خبز عربي مقرمش، باذنجان مقلي، زبادي بالثوم، طحينة، سمنة وصنوبر

### FATTET TAOUK

Grilled shish taouk served with crispy pita bread, fried eggplants, garlic yoghurt, tahini, ghee and pine nuts

6.50

فتة طاووق  
شيش طاووق مشوي يقدم مع خبز عربي مقرمش، باذنجان مقلي، زبادي بالثوم، طحينة، سمنة وصنوبر

### FATTET HUMMUS

Chickpeas, crispy pita bread, garlic yoghurt, tahini, ghee and pine nuts

4.50

فتة حمص  
حمص، خبز عربي مقرمش، زبادي بالثوم، طحينة، سمنة وصنوبر



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



MARTYRS SQUARE - BEIRUT

# من الفرن

## FROM THE OVEN



### KAFTA & CHEESE

Baked dough, kafta, mozzarella cheese, tomatoes, pickles and garlic sauce

7

كفتة مع جبنة  
عجينة لبنانية مخبوزة مع كفتة الخروف، جبنة الموزاريلا، بندورة، مخلل وصلصة الثوم

### SFIHA BAALBAKIEH

Baked Lebanese dough filled with minced lamb, tomatoes, onions and pine nuts

6

صفحة بعليكية  
عجينة لبنانية مخبوزة محشوة باللحم المفروم، بندورة، بصل وصنوبر

### LAHEM B AJEEN

Baked Lebanese dough filled with minced lamb, tomatoes and onions

4

لحمة بعجين  
عجينة لبنانية مخبوزة بلحم الخروف المفروم، بندورة وبصل

### ZAATAR & VEGETABLES

Homemade saj dough filled with zaatar, onions, tomatoes, olives, olive oil served with labneh dip

4

زعر مع خضروات  
عجينة الصاج اللبنانية محشوة بالزعر، بصل، بندورة، زيتون، زيت زيتون تقدم مع اللبنة

### MIXED CHEESE

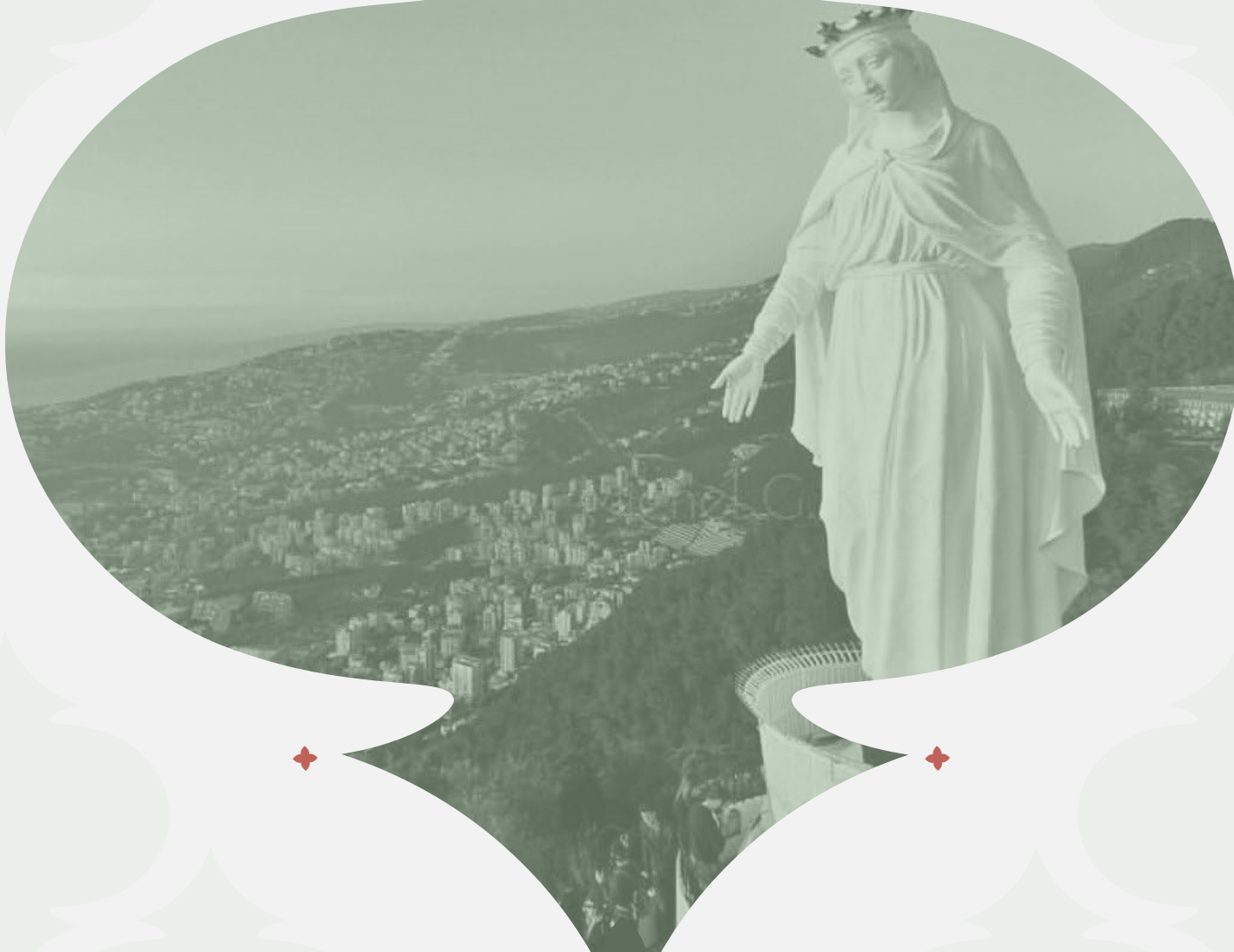
Homemade saj dough filled with mixed Lebanese cheese, tomatoes and onions

4.50

جبنة مشكلة  
عجينة الصاج اللبنانية محشوة بجبنة لبنانية مشكلة، بندورة وبصل



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.  
Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.  
All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



LADY OF HARISSA - BEIRUT

# لحم نيه

## R A W M E A T



### HABRA NAYYEH

Fresh raw lamb with Lebanese spices, pine nuts and garlic sauce

7.50

هبرة نية  
لحم خروف طازج ني مع البهارات اللبنانية، صلصة الثوم والصنوبر

### KEBBEH FRAKEH

Fresh raw lamb with Lebanese spices, burgul, onions, chili paste, mint and walnuts

7.50

كبة فراكه  
لحم خروف طازج ني، بصل، برغل، معجون الفلفل الحار، نعناع، جوز مع البهارات اللبنانية

### KEBBEH NAYYEH

Fresh raw lamb with Lebanese spices, burgul, onions and mint

7

كبة نية  
لحم خروف طازج ني، برغل، بصل، نعناع مع البهارات اللبنانية

### KAFTA NAYYEH

Fresh raw lamb, onions, parsley, pistachio garnish and mint

7.50

كفتة نية  
لحم خروف طازج ني، بصل، بقونس، بهارات لبنانية، نعناع وفستق حليبي

### NUR LAWHA NAYYEH

Our selection of raw habra, kebbah, kebbah frakeh and kafta

26

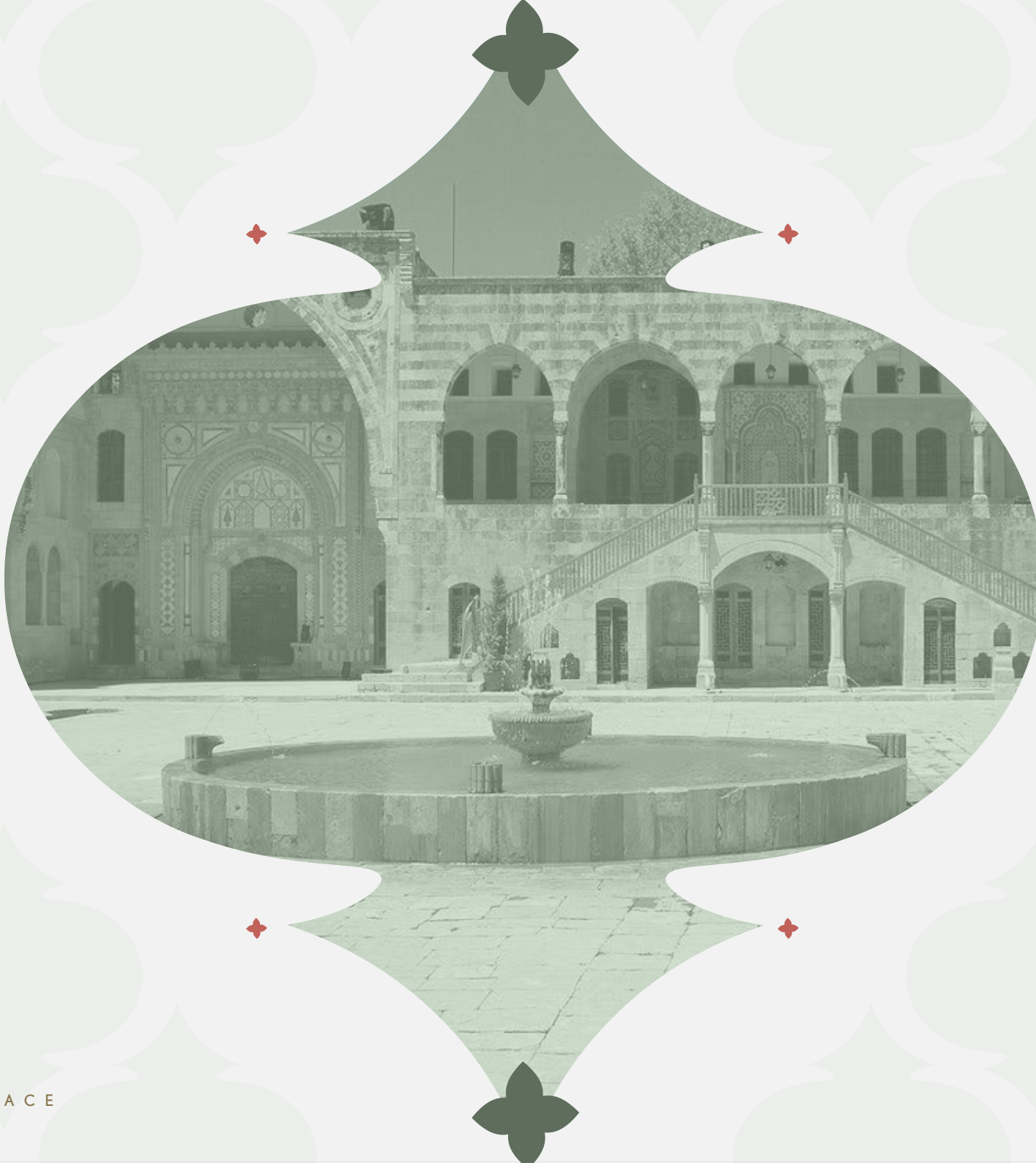
لوحة نور نية  
تشكيلة لحوم نية: هبرة نية، كبة، كبة فراكه، كفتة



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



BEITEDDINE PALACE





## FROM THE CHARCOAL GRILL

Grilled items are served with grilled vegetables and biwaz bread, accompanied with your choice of fries or rice

### MIXED GRILL

A combination of lamb chops, grilled tender meat, kafta, shish taouk, garlic sauce

14

### مشاوي مشكلة

ريش غنم، شقف، كفتة، شيش طاووق وصلصة الثوم

### RIACH GHANAM

Marinated grilled lamb chops

13.50

### ريش غنم

ريش لحم الخروف مشوية ومتبلة

### SHEKAF MESHWIYEH

Skewers of marinated grilled tender meat

13.50

### شرائح لحم الخروف

شرائح لحم الخروف مشوية ومتبلة

### KAFTA

Skewers of seasoned minced lamb with Lebanese spices, onions and parsley

10

### كفتة

لحم خروف مفروم، بصل، بقدوننس متبل بالبهارات اللبنانية

### SHISH TAOUK

Skewers of marinated grilled chicken served with garlic dip and Lebanese spices

8.75

### شيش طاووق

قطع دجاج متبل بالبهارات اللبنانية يقدم مع صلصة الثوم

### BONELESS CHICKEN

Grilled marinated half chicken served with garlic dip

9.25

### دجاج مسح

نصف دجاجة مشوية متبلة تقدم مع صلصة الثوم

### SAMKEH HARRAH

Grilled sea bream stuffed with hot pepper, pine nuts, tomatoes and onions

13.50

### سمكة حارة

سمكة مشوية محشوة مع بندورة، فلفل حار، بصل وصنوبر

### GRILLED JUMBO SHRIMPS

Grilled marinated jumbo shrimps served with lemon butter sauce

28

### قريدس

قريدس مشوي مقدم مع صوص الزبدة والليمون

### SAMKEH MESHWIYEH

Grilled marinated sea bream drizzled with our traditional Nur sauce

12

### سمكة مشوية

سمك بحري مشوي متبل مع صلصة نور المميزة

### KABAB ORFALI

Skewers of minced lamb meat with Lebanese spices, onions, and chili paste

10.50

### كباب أورفلي

لحم خروف مفروم، بصل، فلفل حار، متبل بالبهارات اللبنانية

### KABAB BATENJEN

Skewers of minced lamb meat and eggplants served with eggplant tomato dip

10

### كباب باذنجان

لحم خروف مفروم وباذنجان متبل بالبهارات اللبنانية مقدم مع صلصة الباذنجان والبندورة

### KABAB ANTABLI

Skewers of minced lamb meat served with grilled tomatoes and tomato dip

10.50

### كباب عنتيلي

شرائح لحم الخروف المفروم تقدم مع البندورة المشوية وصلصة البندورة

All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.



DEIR EL QAMAR

# الحلويات

## DESSERTS



### MIXED BAKLAWA - BOHSALI

Assortment of Lebanese baklawa sweets

12

بقلاوة – بحصلي  
تشكيلة من البقلاوة اللبنانية

### KACHTA & HONEY

Fresh kachta with honey, pine nuts and banana

7

قشطة وعسل  
قشطة طازجة، عسل، صنوبر، موز

### HALEWET EL JEBEN

Sweet cheese rolls filled with kachta, topped with pistachios and orange blossom, served with sugar syrup

7.25

حلاوة الجبن  
لفائف جبنة حلوة محشوة بالقشطة، مغطاة بالفستق وزهر البرتقال، تقدم مع القطر

### OSMALIYEH WITH KACHTA

Baked osmaliyeh dough filled with kachta served with sugar syrup

7

عصلية بالقشطة  
عجينة العصلية محشوة بالقشطة تقدم مع القطر

### KNEFEH

Cheese semolina dough filled with cheese and sugar syrup

4.50

كنافة  
سميد مع جبنة عكاوي مخبوزة في السمن تقدم مع القطر

### SEASONAL FRUIT PLATTER

Seasonal sliced fruits

8

طبق فواكه استوائية موسمية  
فواكه موسمية طازجة مقطعة

### HOMEMADE LEBANESE ICE CREAM - PER SCOOP

Mhallabieh, vanilla, pistachio, kachta with honey, knefeh

2

بوظة لبنانية  
مهلبية، فانيليا، فستق، قشطة بالعسل، كنافه



All prices are in Jordanian Dinar. Subject to 5% Service Charge and 8% Sales Tax.

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances and we will happily renew your dining experience.

All cooking is prepared without artificial Trans Fat.

