



NUR

LEBANESE DINING



2019



CASTLE SAIDA

الشوربات

S O U P S



FRIKEH WITH CHICKEN

Young green wheat and diced chicken breast cooked in chicken stock

4

LENTIL SOUP

Crushed red lentil, root vegetables, cumin

4

شوربة فريكة مع الدجاج

قمح أخضر صغير وصدر دجاج مقطع مطبوخ في مرق الدجاج

شوربة عدس

عدس أحمر مجروش، خضروات وكمون



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



TABBOULEH

Chopped parsley, tomato, onion, mint, fine brown burghul, lemon and olive oil

3.75

FATTOUCH

Oriental vegetable salad, fried Arabic bread and pomegranate molasses

3.75

BASTIRMA

Thin sliced dry beef fillet, tomato, mixed leaves, pickles and mustard dressing

6.75

SALATET BAKLEH W ZAATAR

Watercress, fresh thyme, tomato, onion, sumac, lemon and olive oil

4.50

BATATA MAHROUSEH

Warm mashed potato, watercress, tomato, rocket leaves, black olives, red radish and garlic oil

3.50

JIBNEH BALADIYEH

White cheese, tomatoes, fresh za'atar, black olives, pine nuts, thyme oil

4.25

RAHEB

Grilled smoked eggplant, parsley, tomato, onion, green capsicum, garlic, lemon and olive oil

3.75

تبولة

بقدونس مفروم، بندورة، بصل، برغل، ليمون وزيت زيتون

فتوش

خضار مشكلة، خبز مقرمش ودبس رمان

بسطرمة

شرائح لحم بقري رقيق، بندورة، أوراق مشكلة، مخلل و صلصة الخردل

سلطة بقلّة وزعتر

بقلّة، زعتر طازج، بندورة، بصل، سماق ليمون وزيت زيتون

بطاطا مهروسة

بطاطا مهروسة، بقلّة، بندورة، جرجير، زيتون أسود، فجل أحمر و زيت الثوم

جبنة بلدية

جبنة بيضاء، بندورة، زعتر طازج، زيتون أسود، صنوبر، زيت الزعتر

راهب

باذنجان مدخن مشوي، بقدونس، بندورة، بصل، فلفل أخضر، ثوم، ليمون 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 الباردة

C O L D M E Z Z E



HUMMUS

Chickpeas purée blended with tahini, lemon juice and olive oil

3.75

حمص

حمص مطحون مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

MOUTABAL

Grilled smoked eggplant purée, tahini, lemon juice and olive oil

3.90

متبل

باذنجان مشوي مهروس، طحينة، عصير ليمون وزيت زيتون

HINDBEH BIL ZEIT

Fresh chicory sautéed with onion and garlic in olive oil

3.60

هندبة بالزيت

هندبة طازجة مقلية بالبصل والثوم بزيت الزيتون

LABNEH NUR

Goat labneh mixed with roasted walnuts, green onion, basil, fresh mint, sundried tomatoes and olive oil

5

لبنة نور

لبنة ماعز مع الجوز المحمص، بصل أخضر، ریحان، نعناع، بندورة محففة وزيت زيتون

TRIO OF LABNEH

Hanged creamy yoghurt flavored with mint, za'atar, black seeds and olive oil

4.25

اللبنة الثلاثية

لبنة كريمية بنكهة النعناع والزعر والبيذور السوداء وزيت الزيتون

SHANKLISH

Aged spicy herbed cheese, parsley, onion, tomato and olive oil

4.90

شנקليش

جبنة بالأعشاب، بقدونس، بصل، بندورة وزيت زيتون

MUHAMMARA BIL JOUZ

Red pepper paste mixed with bread crumbs, walnuts, pomegranate molasses and olive oil

3.95

محمرة بالجوز

معجون الفلفل الأحمر مع خبز مقرمش، جوز، دبس الرمان وزيت زيتون

HUMMUS BIL LAHME

Traditional hummus topped with sautéed lamb meat and pine seeds

10

حمص باللحمة

حمص مع لحم الخروف والصنوبر



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



TEMPLE OF JUPITER - BAALBEK

المقبلات الباردة

C O L D M E Z Z E



TAJIN SAMAK

Tahini sauce with coriander, garlic, chili paste and lemon juice topped with baked fish fillet

7.25

طاجن سمك

سمك مشوي يقدم مع صوص الطحينة، كزبرة، ثوم، معجون الفلفل وعصير الليمون

MUDARDARA

Green lentil cooked with rice, cumin and olive oil, topped with fried onion

3.25

مدردة

عدس أخضر مطبوخ مع أرز وكمون وزيت زيتون مغطى بالبصل المقلي

MAJROUCHEH

Bread crumbs mixed with chili paste, red capsicum, mint, parsley, onion, oriental spices and olive oil

3.25

مجروشة

خبز مقرمش مع معجون الفلفل، فلفل أحمر حلو، نعناع، بقدونس، بصل، بهارات وزيت زيتون

WARAK ENAB

Stuffed vine leaves with rice and vegetables, pomegranate molasses, olive oil

4.25

ورق عنب

ورق عنب محشو بالأرز والخضروات مع دبس رمان وزيت الزيتون

BANADOURA MTAWAMEH

Sliced tomato with garlic paste and sumac powder

4.25

بندورة متومة

شرائح بندورة مع معجون الثوم والسماق

MOUTABAL NUR

Grilled smoked eggplant purée, topped with minced meat and tomato sauce

4.75

متبل نور

باذنجان مشوي مهروس مغطى باللحم المفروم و صلصة البندورة

BATRAKH W ZAATAR

Bottarga (fish roe) with garlic slices, fresh zaatar and olive oil

22

بطرخ وزعتر

بطرخ سمك مع شرائح الثوم والزعتر الطازج وزيت الزيتون

LOUBIEH

Green beans cooked in tomato sauce and olive oil

2.25

لوبية

لوبية مطبوخة بصلصة البندورة وزيت الزيتون



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



SUJOK

Spicy lamb sausages in rich tomato sauce

7.00

MAKAN EK

Grilled lamb sausages, pomegranate molasses, lemon juice and pine seeds

7.00

MSABAHA

Braised chickpeas, tahini, cumin powder, lemon juice and olive oil

3.50

BATATA HARRA JABALIYEH

Potato cubes sautéed with garlic, ginger, coriander, chili paste and lemon

4.25

FALAFEL NUR

Lightly fried patties made from chickpeas, onion, coriander and special spices

3.50

MOUAJANAT (9 PCS)

(Cheese rkakat, spinach fatayer, meat sambusek)

4.25

KIBBEH KRAS (5 PCS)

Deep fried lamb meat and cracked wheat balls, stuffed with sautéed minced meat, onions and pine nuts

4.50

KISHEK BIL AWARMA

Sun dried yoghurt and burghul, cooked with preserved lamb meat, pine seeds

4.00

سجق

نقانق خروف حار مع صلصة البندورة

نقانق

نقانق خروف ، يقدم مع دبس الرمان، عصير ليمون وصنوبر

مسبحة

حمص مطهو، طحينية، مسحوق كمون، عصير ليمون وزيت زيتون

بطاطا حارة جبلية

مكعبات بطاطا مقلية بالثوم والزنجبيل والكزبرة ومعجون الفلفل الحار والليمون

فلافل نور

مقلية مصنوعة من الحمص والبصل والكزبرة والتوابل الخاصة

معجنات (٩ حبات)

(رقاقات الجبن، فتاير السبانخ، سمبوسك لحمية)

قراص كبة (٥ حبات)

لحم خروف مقلي وكرات قمح محشوة باللحم المفروم، البصل والصنوبر

كشك بالاورمة

زبادي وبرغل مجفف مطبوخ مع لحم الغنم المحفوظ 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.



CLOCK TOWER - BEIRUT

المقبلات الساخنة

H O T M E Z Z E



JAWANEH

Fried chicken wings with garlic, coriander and lemon juice

3.75

KRAYDIS MTAFA

Sautéed shrimps with butter, garlic, fresh coriander and lemon juice

7.75

HALLOUM MICHWEH

Savory white cheese grilled to perfection, roasted cherry tomatoes

5.50

MAAJOUKA

Minced lamb meat stuffed with mushrooms, pistachio, green capsicum, red capsicum, Kashkaval and mozzarella cheese

8

SAWDET DJEJ

Pan fried chicken liver with pomegranate molasses, fresh cream and chili paste

4.50

ASAFIR EL TIN

Fried Figbirds with garlic, raisins, orange juice and pomegranate molasses

18.50

جوانح

جوانح دجاج مقلية مع الثوم، كزبرة وعصير ليمون

قريدس مطفي

قريدس مقلي بالزبدة والثوم والكزبرة الطازجة وعصير الليمون

حلوم مشوي

جبنة بيضاء مشوية. تقدم مع بندورة كرزية مشوية

معجونة

لحم غنم مفروم محشو بالفطر، الفستق الحلبي، فلفل أخضر، فلفل أحمر، جبنة قشقوان و موزاريلا.

سودة دجاج

كبد دجاج مقلية بدبس الرمان، كريمة طازجة ودبس الفليفلة

عصافير التين

عصافير التين المقلية مع الثوم والزبيب وعصير البرتقال ودبس الرمان



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 BATINJEIN

Fried eggplant, pomegranate molasses, yoghurt, fried bread, melted butter and pine seeds

FATTET KRAIDIS

Fried shrimps topped with yoghurt, fried bread, melted butter, paprika and pine seeds

FATTET HUMMUS

Boiled chickpeas topped with yoghurt, fried bread, melted butter, cumin and pine seeds

FATTET SHAWARMA DJEJ

Marinated grilled chicken, topped with yoghurt, fried bread, melted butter and pine seeds

6

8

5

7

فتة باذنجان

باذنجان مقلي، دبس رمان، زبادي، خبز مقلي، زبدة و صنوبر

فتة قريدس

قريدس مقلي مغطى باللبن، خبز المقلي، زبدة بابريكا وصنوبر

فتة حمص

حمص مغطى باللبن، خبز مقلي، زبدة، كمون وصنوبر

فتة شاورما دجاج

دجاج متبل مشوي ، لبن ، خبز مقلي ، زبدة و صنوبر



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



ZAATAR MANAKISH

Baked pastry topped with thyme, sesame seeds and olive oil

4

CHEESE MANAKISH

Baked pastry topped with cheese and black seeds

5

LAHME BA'AJIN

Baked pastry topped with minced meat, onion, tomato, green chili and spices

5

مناقيش زعتر

عجينة مخبوزة مغطاة بالزعتر وبذور السمسم وزيت الزيتون

مناقيش جبنة

عجينة مخبوزة مغطاة بالجينة وحبّة البركة

لحمة بعجين

عجينة مخبوزة مغطاة بلحمة مفرومة، بصل، بندورة، فلفل حار وبهارات



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

لحمية نييه

R A W M E A T



KIBBEH NAYEH

Raw beef meat tartare, onion, burghul, mint, basil, marjoram and special spices

7.50

كبة نية

لحم بقري ني , بصل , برغل , نعناع , ريحان , مردقوش وبهارات خاصة

HABRA NAYEH

Raw beef meat tartare served with garlic dip

7.50

هبرة نية

لحم بقري ني. يقدم مع صلصة الثوم

FRAKET SETTE

Raw beef meat tartare, chili paste, onion, burghul, marjoram, parsley, mint and our homemade spices

7.50

فراكة ستي

لحم بقري ني, معجون الفلفل الحار, بصل, برغل, مردقوش, بقدونس, نعنع وبهارات

LAHME ALA SIKHEIN

Diced lean beef fillet, red capsicum, green capsicum, basil, onion, olive oil

7

لحمة على سيخين

فيليه بقري خالي من الدهن , فلفل أحمر , فلفل أخضر , ريحان , بصل , زيت زيتون

LAWHA NAYEH

Selection of raw meat tartare (kibbeh, frakeh, habra, fatayel (diced lamb loin fillet))

30

لوحة نية

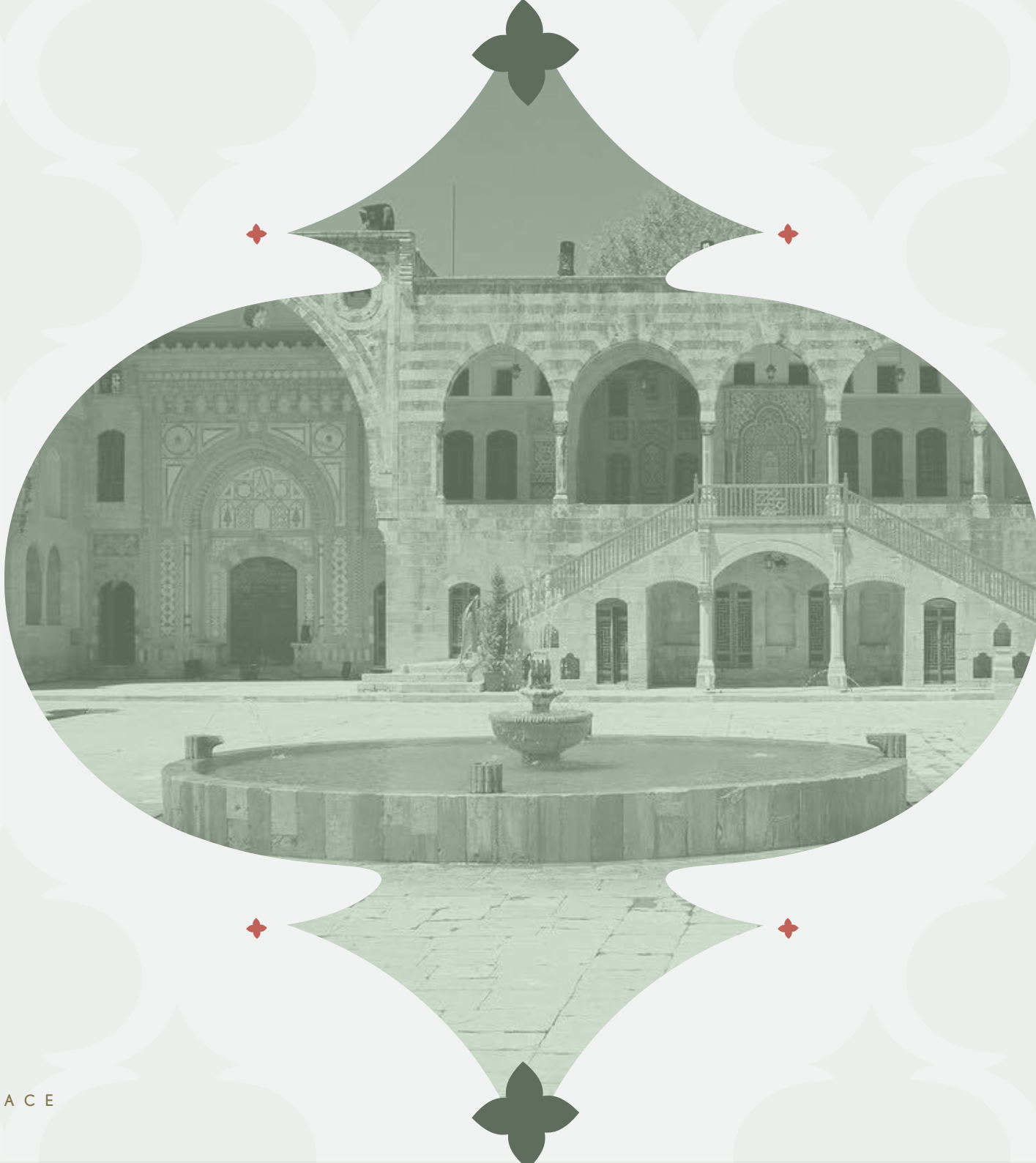
تشكيلة لحوم نية (كبة, فراكة, هبرة, فتايل (مكعبات فيليه لحم الضأن))



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

مشاوي

FROM THE CHARCOAL GRILL

KAFTA MICHWIYEH

Char-grilled minced lamb kebab flavored with onion and parsley

LAHME MICHWIYEH

Char-grilled beef tikka, tahina and red pepper dip

SHISH TAWOUK

Grilled marinated chicken cubes served with garlic dip

KEBAB KHESHKHASH

Char-grilled lamb kebab with tomato, onion, garlic and chili pepper

KASTALETA GHANAM

Char-grilled lamb chops

MACHAWI MCHAKALEH (1 person)

Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops)

MACHAWI MCHAKALEH (2 persons)

Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops)

MACHAWI MCHAKALEH NUR (3 persons)

Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops, jumbo shrimps and arayes)

KEBAB DJEJ

Char-grilled minced chicken thighs flavored with garlic, ginger and parsley

Served with garlic dip

ARAYES LAHMEH

Char-grilled minced meat flavored with tomato, onion, garlic, chili and pine seeds

in Arabic pita bread

KRAYDES MICHWEH

Char-grilled jumbo shrimps, garlic lemon olive oil dip

SAMKEH HARRA

Baked sea bass fish fillet, onion, garlic, tomato, coriander, green pepper and chili pepper sauce



12

15

9

12

19

21

39

59

6

9

32

16



كفتة مشوية

كباب مفروم مشوي على الفحم بنكهة البصل والبقدونس

لحمة مشوية

لحم تكا بقري مشوي ، طحينة وفلفل أحمر

شيش طاووق

قطع دجاج متبل بالبهارات. يقدم مع صلصة الثوم

كباب خشخاش

لحم كباب مشوي مع بندورة ، بصل ، ثوم وفلفل حار

كستليت غنم

قطع لحم غنم مشوية

مشاوي مشكلة (لشخص)

طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم)

مشاوي مشكلة (لشخصين)

طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم)

مشاوي نور المشكلة (لثلاث أشخاص)

طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم ، قريدس جامبو وعرايس)

كباب دجاج

أفخاذ دجاج مفرومة مشوية على الفحم بنكهة الثوم والزنجبيل والبقدونس.

تقدم مع صلصة الثوم

عرايس لحمة

خبز عربي محشو لحم مفروم مشوي على الفحم بنكهة البندورة والبصل والثوم

والفلفل الحار والصنوبر

قريدس مشوي

قريدس جامبو مشوي على الفحم مع صلصة زيت الزيتون والثوم والليمون

سمكة حارة

سمك فيليه سي باس مشوي ، بصل ، ثوم ، بندورة ، كزبرة ، فلفل أخضر و صوص فلفل حار

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



DEIR EL QAMAR

الحلويات

DESSERTS

HALAWET EL JIBIN

Cheese pastry, clotted ashta cream, sweet rose petal, sugar syrup and pistachio

RIZ BIL HALIB

Rice pudding with milk flavored with blossom and rose water, pistachio

MUHALLABIYAH

Milk pudding flavored with mastic, blossom and rose water, fig jam, fried othmaliyeh, and nuts

MEGHLE

Cinnamon and caraway pudding, coconut powder, pine seeds, pistachio, almond and walnut

AISH AL SARAYA

Caramelized bread flavored with blossom water, fresh ashta, honey and pistachio

BAKLAWA ICE CREAM

Mastic Ice Cream blended with Baklava and pistachio

NUR SORBET

Olive oil, basil and lemon and tomato sorbets

SOFT KUNAF

Cheese and semolina, sugar syrup, pistachio

EM ALI

Puff pastry dough, milk, coconut, raisins and mixed nuts

SEASONAL FRUITS

Sliced fresh fruit

حلاوة الجبن

حلاوة الجبن ، قشطة ، بتلات الورد الحلو ، شراب السكر والفستق الحلبي

أرز بالحليب

أرز بالحليب بنكهة ماء الزهر وماء الورد والفستق الحلبي

مهلبية

هريس الحليب بنكهة المستكة والزهر وماء الورد ومربي التين والعثمالية المقلية والمكسرات

مغلي

هريس القرفة والكراوية ، مسحوق جوز الهند ، صنوبر ، فستق حلبي ، لوز وجوز

عيش السرايا

خبز مكرم بنكهة ماء الزهر ، قشطة طازجة ، عسل و فستق حلبي

بقلوة بالبوظة

بوظة عربية بالمستكة، مخلوطة مع البقلوة والفستق الحلبي

مثلجات نور

زيت الزيتون والريحان والليمون ومثلجات البندورة

كنافة ناعمة

جبن وعجينة الكنافة ، شراب سكر وفستق حلبي

إم علي

عجينة البف باستري ، حليب ، جوز هند ، زبيب و مكسرات

فواكه موسمية

فواكه طازجة مقطعة

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.



JEITA GROTTO