



NUR

LEBANESE DINING



2019



CASTLE SAIDA

الشوربات

S O U P S



FRIKEH WITH CHICKEN

Green wheat and diced chicken breast cooked in chicken stock, carrot and chickpeas

5

LENTIL SOUP

Crushed red lentil, root vegetables, cumin

5

شوربة فريكة مع الدجاج

قمح أخضر صغير وصدر دجاج مقطع مطبوخ في مرق الدجاج، الجزر والحمص

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 bulgur, lemon and olive oil

6

FATTOUCH

Oriental vegetable salad, fried Arabic bread and pomegranate molasses

6

BASTIRMA

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

8

SALATET BAKLEH W ZAATAR

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

5

BATATA MAHROUSEH

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

5

RAHEB

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

6

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 الزيتون

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, tahini, lemon juice and olive oil

MOUTABAL

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

HINDBEH BIL ZEIT

Fresh chicory sautéed with onion and garlic in olive oil

LABNEH NUR

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

SHANKLISH

Spicy herbed aged cheese, parsley, onion, tomato and olive oil

MUHAMMARA BIL JOUZ

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

HUMMUS BIL LAHME

Traditional hummus topped with sautéed lamb meat and fried almonds

5

5

5

6

5

5

10

حمص

حمص مطحون مع طحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

متبل

بادنجان مشوي مهروس، طحينة، عصير ليمون وزيت زيتون

هندبة بالزيت

هندبة طازجة مقلية بالبصل والثوم بزيت الزيتون

لبنة نور

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

شنكليش

جبنة بالأعشاب، بقونس، بصل، بندورة وزيت زيتون

محمرة بالجوز

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

حمص باللحمة

حمص مع لحم الخروف واللوز



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



MUDARDARA

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

5

WARAK ENAB

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

5

BANADOURA MTAWAMEH

Sliced tomato with garlic paste and sumac

5

MOUTABAL NUR

Grilled smoked eggplant purée, tahini, topped with minced meat and cooked in garlic, onions and tomato sauce

10

BATRAKH W ZA'ATAR

Bottarga (fish roe) with sliced garlic, fresh za'atar and olive oil

22

LOUBIEH

Green beans cooked in garlic, tomato sauce and olive oil

5

مدردرة

عدس أخضر مطبوخ مع أرز وكمون وزيت زيتون مغطى بالبصل المقلّي

ورق عنب

ورق عنب محشو بالأرز والخضروات مع دبس رمان وزيت الزيتون

بندورة متومة

شرائح بندورة مع معجون الثوم والسماق

متبل نور

باذنجان مشوي مهروس، طحينة، مغطى باللحم المفروم مطبوخ بالثوم، البصل وصلصة البندورة

بطرخ وزعتر

بطرخ سمك مع شرائح الثوم والزعتر الطازج وزيت الزيتون

لوبية

لوبية مطبوخة بالثوم، صلصة 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

8

MAKANEK

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

8

MSABAHA

Braised chickpeas, tahini, cumin powder, lemon juice and olive oil topped with pine seeds

5

BATATA HARRA JABALIYEH

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

5

FALAFEL NUR

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

5

MOUAJANAT (9 PCS)

(Cheese rkakat, spinach fatayer, meat sambusek)

7

KIBBEH KRAS (5 PCS)

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

6

KISHEK BIL AWARMA

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

6

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 مغطى بالصنوبر

بطاطا حارة جبلية

مكعبات بطاطا مقلية بالثوم والكزبرة ومعجون الفلفل الحار والليمون

فلافل نور

مقلية مصنوعة من الحمص والبصل والكزبرة والتوابل الخاصة

معجنات (٩ حبات)

(رقاقات الجبن، فطاير السبانخ، سمبوسك لحم)

قراص كبة مقلية (٥ حبات)

قراص كبة مقلية وكرات قمح محشوة باللحم المفروم، البصل والصنوبر

كشك بالاورمة

زيادي وبرغل مجفف مطبوخ مع لحم الغنم المحفوظ 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.



CLOCK TOWER - BEIRUT

المقبلات الساخنة

H O T M E Z Z E



JAWANEH

Grilled chicken wings cooked with garlic, coriander and lemon juice

6

KRAYDIS MTAFA

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

9

HALLOUM MICHWEH

Savory white cheese grilled to perfection, roasted cherry tomatoes and olive oil

6

MAAJOUKA

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

9

SAWDET DJEJ

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

6

ASAFIR EL TIN

Fried Fig birds with garlic, raisins, orange juice and pomegranate molasses

20

جوانح

جوانح دجاج مشوية 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 وزيت الزيتون

معجوقة

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

سودة دجاج

كبد دجاج مقليه بدبس الرمان، بقدونس، كريمة طازجة ودبس الفليفلة

عصافير التين

عصافير التين المقليه 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 almonds

FATTET KRAIDIS

Fried shrimps topped with yoghurt, chickpeas, fried bread, melted butter, paprika and almonds

FATTET HUMMUS

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

FATTET SHAWARMA DJEJ

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

7

10

6

9

فتة باذنجان

باذنجان مقلي، دبس رمان، زبادي، خبز مقلي، زبدة ولوز

فتة قريديس

قريديس مقلي مغطى باللبن، حمص مسلوق، خبز المقلي، زبدة، بابريكا ولوز

فتة حمص

حمص مغطى باللبن، خبز مقلي، زبدة، كمون ولوز

فتة شاورما دجاج

دجاج متبل مشوي ، لبن ، خبز مقلي ، زبدة ولوز



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



ZA'ATAR MANAKISH

Baked pastry topped with thyme, sesame seeds and olive oil

6

CHEESE MANAKISH

Baked pastry topped with cheese and black seeds

7

LAHME BA'AJIN

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

8

مناقيش زعتر

عجينة مخبوزة مغطاة بالزعتر وبذور السمسم وزيت الزيتون

مناقيش جبنة

عجينة مخبوزة مغطاة بالجبن وحبة 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, bulgur, mint, basil, marjoram and special spices

11

كبة نية

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

HABRA NAYEH

Raw beef meat tartare served with garlic dip

11

هبرة نية

لحم بقري ني, يقدم مع صلصة الثوم

FRAKET SETTE

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

12

فراكة ستي

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

LAHME ALA SIKHEIN

Diced lean beef fillet, red and green bell pepper, basil, mint, onion, olive oil

10

لحمة على سيخين

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

LAWHA NAYEH

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

34

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

14

LAHME MICHWIYEH

Char-grilled baby veal, tahini and red pepper dip

19

SHISH TAWOUK

Grilled marinated chicken cubes served with garlic dip

12

KASTALETA GHANAM

Char-grilled lamb chops

22

MACHAWI MCHAKALEH (1 person)

Mixed grill platter (1 skewer of: tawouk, beef tikka, kafta) - 1 pcs lamb chop

23

MACHAWI MCHAKALEH (2 persons)

Mixed grill platter (2 skewers of: tawouk, beef tikka, kafta) - 2 pcs lamb chops

39

MACHAWI MCHAKALEH NUR (3 persons)

Mixed grill platter (3 skewers of: tawouk, beef tikka, kafta)
3 pcs of: lamb chops, jumbo shrimps - 1 pcs arayes

59

ARAYES LAHMEH

Char-grilled minced meat flavored with tomato, onion, garlic, chili
in Arabic pita bread

11

KRAYDES MICHWEH

Char-grilled jumbo shrimps, garlic lemon olive oil dip

33

SAMKEH HARRA

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

19

كفتة مشوية

لحم غنم مفروم مشوي على الفحم بنكهة البصل والبقدونس

لحمة مشوية

لحم العجل المشوي، طحينة وفلفل أحمر

شيش طاووق

قطع دجاج متبل بالبهارات، يقدم مع صلصة الثوم

كستليتة غنم

قطع لحم غنم مشوية

مشاوي مشكلة (لشخص)

طبق مشاوي مشكل، سيخ عدد واحد من: (طاووق ، لحم تكا ، كفتة) – ريش لحم عدد 1

مشاوي مشكلة (لشخصين)

طبق مشاوي مشكل، سيخ عدد اثنان من: (طاووق ، لحم تكا ، كفتة) – ريش لحم عدد 2

مشاوي نور المشكلة (لثلاث أشخاص)

طبق مشاوي مشكل، سيخ عدد ثلاثة من: (طاووق ، لحم تكا ، كفتة) – ريش لحم عدد 3
قريدس جامبو عدد 3 – عرايس رغيف عدد 1

عرايس لحمة

خبز عربي محشي بلحم 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

الحلويات

DESSERTS



HALAWET EL JIBIN

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

7

RIZ BIL HALIB

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

5

MUHALLABIYAH

Milk pudding flavored with mastic, blossom and rose water, fig jam, baklava and pistachio

5

AISH AL SARAYA

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

7

BAKLAWA ICE CREAM

Mastic Ice Cream blended with Baklava and pistachio

8

SOFT KUNAF

Cheese and semolina, sugar syrup, pistachio

7

EM ALI

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

7

SEASONAL FRUITS

Sliced fresh fruit

6

حلاوة الجبن

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

أرز بالحليب

أرز بالحليب بنكهة ماء الزهر، ماء الورد والفستق الحلبي

مهلبية

هريس الحليب بنكهة المستكة، الزهر، ماء الورد، مربى التين، البقلاوة والفستق الحلبي

عيش السرايا

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

بقلاوة بالبوظة

بوظة عربية بالمستكة، مخلوطة مع البقلاوة والفستق الحلبي

كنافة ناعمة

جبن وعجينة الكنافة، شراب سكر وفستق حلبي

إم علي

عجينة اليف 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

FROM OUR VEGAN MENU



LENTIL SOUP

Crushed red lentil, root vegetables, cumin

5

TABBOULEH

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

6

FATTOUCH

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

6

SALATET BAKLEH W ZAATAR

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

5

BATATA MAHROUSEH

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

5

RAHEB

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

6

HINDBEH BIL ZEIT

Fresh chicory sautéed with onion and garlic in olive oil

5

BATATA HARRA JABALIYEH

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

5

FALAFEL NUR

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

5

MUJARADA

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

5

NUR SORBET

4

SEASONAL FRUITS

Sliced fresh fruit

6



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.