نور

NUR

LEBANESE DINING

2019



CASTLE SAIDA

الشوربات
SOUPS

FRIKEH WITH CHICKEN Young green wheat and diced chicken breast cooked in chicken stock	4	**شوربة فريكة مع الدجاج** قمح أخضر صغير وصدر دجاج مقطع مطبوخ في مرق الدجاج
LENTIL SOUP Crushed red lentil, root vegetables, cumin	4	**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.



QADISHA VALLEY

السلطات

SALADS

TABBOULEH Chopped parsley, tomato, onion, mint, fine brown burghul, lemon and olive oil	3.75	**تبولة** بقدونس مفروم، بندورة، بصل، برغل، ليمون وزيت زيتون
FATTOUCH Oriental vegetable salad, fried Arabic bread and pomegranate molasses	3.75	**فتوش** خضار مشكلة، خبز مقرمش ودبس رمان
BASTIRMA Thin sliced dry beef fillet, tomato, mixed leaves, pickles and mustard dressing	6.75	**بسطرمة** شرائح لحم بقري رقيق، بندورة، أوراق مشكلة، مخلل و صلصة الخردل
SALATET BAKLEH W ZAATAR Watercress, fresh thyme, tomato, onion, sumac, lemon and olive oil	4.50	**سلطة بقلة وزعتر** بقلة، زعتر طازج، بندورة، بصل، سماق، ليمون وزيت زيتون
BATATA MAHROUSEH Warm mashed potato, watercress, tomato, rocket leaves, black olives, red radish and garlic oil	3.50	**بطاطا مهروسة** بطاطا مهروسة، بقلة، بندورة، جرجير، زيتون أسود، فجل أحمر و زيت الثوم
JIBNEH BALADIYEH White cheese, tomatoes, fresh za'atar, black olives, pine nuts, thyme oil	4.25	**جبنة بلدية** جبنة بيضاء، بندورة، زعتر طازج، زيتون أسود، صنوبر، زيت الزعتر
RAHEB Grilled smoked eggplant, parsley, tomato, onion, green capsicum, garlic, lemon and olive oil	3.75	**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.



BYBLOS SOUK

المقبلات الباردة

COLD MEZZE

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	5.00	**لبنة نور** لبنة ماعز مع الجوز المحمص، بصل أخضر، ريحان، نعناع، بندورة مجففة 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 والزعتر والبذور السوداء وزيت الزيتون
SHANKLISH Aged spicy herbed cheese, parsley, onion, tomato and olive oil	4.90	**شنكليش** 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	5.50	**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

المقبلات الباردة

COLD MEZZE

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	**مدردرة** 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.



NIHA - BEQAA

المقبلات الساخنة

HOT MEZZE

SUJOK Spicy lamb sausages in rich tomato sauce	7.00	**سجق** نقانق خروف حار مع صلصة البندورة
MAKANEK Grilled lamb sausages, pomegranate molasses, lemon juice and pine seeds	7.00	**نقانق** نقانق خروف ، يقدم مع دبس الرمان، عصير ليمون وصنوبر
MSABAHA Braised chickpeas, tahini, cumin powder, lemon juice and olive oil	3.50	**مسبحة** حمص مطهو، طحينية، مسحوق كمون، عصير ليمون وزيت زيتون
BATATA HARRA JABALIYEH Potato cubes sautéed with garlic, ginger, coriander, chili paste and lemon	4.25	**بطاطا حارة جبلية** مكعبات بطاطا مقلية بالثوم والزنجبيل والكزبرة ومعجون الفلفل الحار والليمون
FALAFEL NUR Lightly fried patties made from chickpeas, onion, coriander and special spices	3.50	**فلافل نور** مقلية مصنوعة من الحمص والبصل والكزبرة والتوابل الخاصة
MOUAJANAT (9 PCS) (Cheese rkakat, spinach fatayer, meat sambusek)	4.25	**معجنات (٩ حبات)** (رقاقات الجبن، فطاير السبانخ، سمبوسك لحمة)
KIBBEH KRAS (5 PCS) Deep fried lamb meat and cracked wheat balls, stuffed with sautéed minced meat, onions and pine nuts	4.50	**قراص كبة (٥ حبات)** لحم خروف مقلي وكرات قمح محشوة باللحم المفروم، البصل والصنوبر
KISHEK BIL AWARMA Sun dried yoghurt and burghul, cooked with preserved lamb meat, pine seeds	4.00	**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

HOT MEZZE

JAWANEH Fried chicken wings with garlic, coriander and lemon juice	3.75	**جوانح** جوانح دجاج مقلية مع الثوم، كزبرة وعصير ليمون
KRAYDIS MTAFA Sautéed shrimps with butter, garlic, fresh coriander and lemon juice	7.75	**قريدس مطفى** قريدس مقلي بالزبدة والثوم والكزبرة الطازجة وعصير الليمون
HALLOUM MICHWEH Savory white cheese grilled to perfection, roasted cherry tomatoes	5.50	**حلوم مشوي** جبنة بيضاء مشوية. تقدم مع بندورة كرزية مشوية
MAAJOUKA Minced lamb meat stuffed with mushrooms, pistachio, green capsicum, red capsicum, Kashkaval and mozzarella cheese	6.75	**معجوقة** لحم غنم مفروم محشو بالفطر، الفستق الحلبي، فلفل أخضر، فلفل أحمر، جبنة قشقوان و موزاريلا.
SAWDET DJEJ Pan fried chicken liver with pomegranate molasses, fresh cream and chili paste	4.50	**سودة دجاج** كبدة دجاج مقلية بدبس الرمان، كريمة طازجة ودبس الفليفلة
ASAFIR EL TIN Fried Figbirds with garlic, raisins, orange juice and pomegranate molasses	18.50	**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.



AL RAWSHEH - BEIRUT

الفتة

CHEFS FATTEH

FATTET BATINJEIN Fried eggplant, pomegranate molasses, yoghurt, fried bread, melted butter and pine seeds	6	**فتة باذنجان** باذنجان مقلي، دبس رمان، زبادي، خبز مقلي، زبدة و صنوبر
FATTET KRAIDIS Fried shrimps topped with yoghurt, fried bread, melted butter, paprika and pine seeds	8	**فتة قريدس** قريدس مقلي مغطى باللبن، خبز المقلي، زبدة بابريكا وصنوبر
FATTET HUMMUS Boiled chickpeas topped with yoghurt, fried bread, melted butter, cumin and pine seeds	5	**فتة حمص** حمص مغطى باللبن، خبز مقلي، زبدة، كمون وصنوبر
FATTET SHAWARMA DJEJ Marinated grilled chicken, topped with yoghurt, fried bread, melted butter and pine seeds	7	**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.



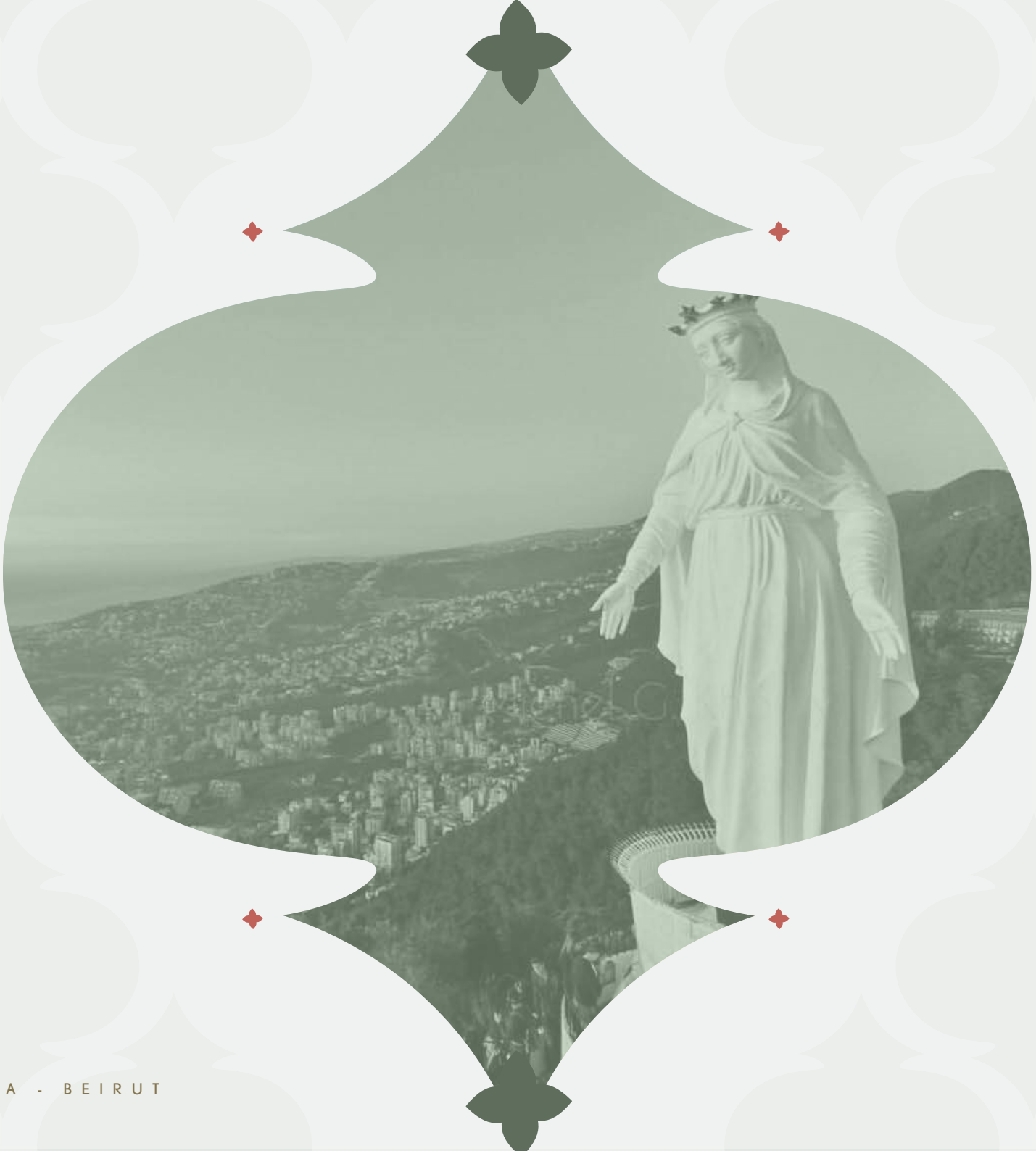
MARTYRS SQUARE - BEIRUT

من الفرن

FROM THE OVEN

ZAATAR MANAKISH Baked pastry topped with thyme, sesame seeds and olive oil	4	**مناقيش زعتر** عجينة مخبوزة مغطاة بالزعتر وبذور السمسم وزيت الزيتون
CHEESE MANAKISH Baked pastry topped with cheese and black seeds	5	**مناقيش جبنة** عجينة مخبوزة مغطاة بالجبنة وحبة البركة
LAHME BA'AJIN Baked pastry topped with minced meat, onion, tomato, green chili and spices	5	**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

لحمة نيه
RAW MEAT

KIBBEH NAYEH Raw beef meat tartare, onion, burghul, mint, basil, marjoram and special spices	7.50
HABRA NAYEH Raw beef meat tartare served with garlic dip	7.50
FRAKET SETTE Raw beef meat tartare, chili paste, onion, burghul, marjoram, parsley, mint and our homemade spices	7.50
LAHME ALA SIKHEIN Diced lean beef fillet, red capsicum, green capsicum, basil, onion, olive oil	7
LAWHA NAYEH Selection of raw meat tartare (kibbeh, frakeh, habra, fatayel (diced lamb loin fillet))	30

كبة نية لحم بقري ني ، بصل ، برغل ، نعناع ، ريحان ، مردقوش وبهارات خاصة	
هبرة نية لحم بقري ني. يقدم مع صلصة الثوم	
فراكة ستي لحم بقري ني، معجون الفلفل الحار، بصل، برغل، مردقوش، بقدونس، نعنع وبهارات	
لحمة على سيخين فيليه بقري خالي من الدهن ، فلفل أحمر ، فلفل أخضر ، ريحان ، بصل ، زيت زيتون	
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	10	كفتة مشوية كباب مفروم مشوي على الفحم بنكهة البصل والبقدونس
LAHME MICHWIYEH Char-grilled beef tikka, tahina and red pepper dip	15	لحمة مشوية لحم تكا بقري مشوي ، طحينة وفلفل أحمر
SHISH TAWOUK Grilled marinated chicken cubes served with garlic dip	9	شيش طاووق قطع دجاج متبل بالبهارات. يقدم مع صلصة الثوم
KEBAB KHESHKHASH Char-grilled lamb kebab with tomato, onion, garlic and chili pepper	11	كباب خشخاش لحم كباب مشوي مع بندورة ، بصل ، ثوم وفلفل حار
KASTALETA GHANAM Char-grilled lamb chops	15	كستليتا غنم قطع لحم غنم مشوية
MACHAWI MCHAKALEH (1 person) Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops)	17	مشاوي مشكلة (لشخص) طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم)
MACHAWI MCHAKALEH (2 persons) Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops)	31	مشاوي مشكلة (لشخصين) طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم)
MACHAWI MCHAKALEH NUR (3 persons) Mixed grill platter (tawouk, beef tikka, kafta, lamb chops, jumbo shrimps and arayes)	44	مشاوي نور المشكلة (لثلاث أشخاص) طبق مشاوي مشكل (طاووق ، لحم تكا ، كفتة ، ريش لحم ، قريدس جامبو وعرايس)
KEBAB DJEJ Char-grilled minced chicken thighs flavored with garlic, ginger and parsley Served with garlic dip	6	كباب دجاج أفخاذ دجاج مفرومة مشوية على الفحم بنكهة الثوم والزنجبيل والبقدونس. تقدم مع صلصة الثوم
ARAYES LAHMEH Char-grilled minced meat flavored with tomato, onion, garlic, chili and pine seeds in Arabic pita bread	6	عرايس لحمة خبز عربي محشو لحم مفروم مشوي على الفحم بنكهة البندورة والبصل والثوم والفلفل الحار والصنوبر
KRAYDES MICHWEH Char-grilled jumbo shrimps, garlic lemon olive oil dip	32	قريدس مشوي قريدس جامبو مشوي على الفحم مع صلصة زيت الزيتون والثوم والليمون
SAMKEH HARRA Baked sea bass fish fillet, onion, garlic, tomato, coriander, green pepper and chili pepper sauce	16	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	**حلاوة الجبن** حلاوة الجبن ، قشطة ، بتلات الورد الحلو ، شراب السكر والفستق الحلبي
RIZ BIL HALIB Rice pudding with milk flavored with blossom and rose water, pistachio	5	**أرز بالحليب** أرز بالحليب بنكهة ماء الزهر وماء الورد والفستق الحلبي
MUHALLABIYAH Milk pudding flavored with mastic, blossom and rose water, fig jam, fried othmaliyeh, and nuts	4	**مهلبية** هريس الحليب بنكهة المستكة والزهر وماء الورد ومربى التين والعثملية المقلية والمكسرات
MEGHLE Cinnamon and caraway pudding, coconut powder, pine seeds, pistachio, almond and walnut	5.75	**مغلي** هريس القرفة والكراوية ، مسحوق جوز الهند ، صنوبر ، فستق حلبي ، لوز وجوز
AISH AL SARAYA Caramelized bread flavored with blossom water, fresh ashta, honey and pistachio	6	**عيش السرايا** خبز مكرمل بنكهة ماء الزهر ، قشطة طازجة ، عسل و فستق حلبي
BAKLAWA ICE CREAM Mastic Ice Cream blended with Baklawa and pistachio	6.5	**بقلاوة بالبوظة** بوظة عربية بالمستكة، مخلوطة مع البقلاوة والفستق الحلبي
NUR SORBET Olive oil, basil and lemon and tomato sorbets	6.5	**مثلجات نور** زيت الزيتون والريحان والليمون ومثلجات البندورة
SOFT KUNAFA Cheese and semolina, sugar syrup, pistachio	7.5	**كنافة ناعمة** جبن وعجينة الكنافة ، شراب سكر وفستق حلبي
EM ALI Puff pastry dough, milk, coconut, raisins and mixed nuts	7	**إم علي** عجينة البف باستري ، حليب ، جوز هند ، زبيب و مكسرات
SEASONAL FRUITS Sliced fresh fruit	6	**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