

THE EXCELLENT OF VARIETY



alFaisal

FOR FOOD & SWEETS

OUR MENU



SALADS

السلطات

- سلطة زعتر أخضر**
الزعتر الأخضر مع الجبنة البيضاء
والسماق.
- سلطة ذرة**
ذرة وفليفلة حمراء وخضراء
مع الفنجريت.
- سلطة دس (أزديف)**
مع روکفورد
قلوب الدس مع صلصة الرکفورت.
- سلطة التونة**
لحم التونة مع الخضار الطازجة.

- سلطة ملفوف**
ملفوف ناعم مع الدمحض
وزيت الزيتون والثوم.
- سلطة ربيز**
خس وقطع من الدجاج المشوي
مع التوست والصوص الخاص.
- سلطة فطر**
شرائح فطر مع الفليفلة الخضراء
الناعمة مع الدمحض والزيت والثوم.
- سلطة شوندر**
شرائح شوندر طرائف مع الدمحض
والزيت والثوم.



SALADS

السلطات

• سلطة روسية

بطاطا و بازلاء و جزر مع صلصة المايونيز.

• سلطة فرنسية

بالميتو وهليون وخيار وقلوب الدس و ذرة وفطر وبندورة مع صلصة الفينغررت.

• سلطة يونانية

الخيار و بندورة و بصل و دس و جبنة يونانية.

• تبولة / فتوش

• سلطة ناعمة

خيار و دس و بندورة مقطعة بشكل ناعم.

• سلطة ذرة

خيار و دس و بندورة مقطعة قطع كبيرة.

• سلطة معكرونة

معكرونة و فليفلة و مرتدلا و ذرة.

• سلطة جرجير

جرجير و بصل و جبنة البارميزان.



SOUPS

الشوربات

- شوربة هليون
- شوربة دخبار
- شوربة البرصل
- شوربة بطاطا
- شوربة الشعيرية
- شوربة فطر
- شوربة عدس
- شوربة كريم الدجاج



COLD APPETIZERS

مقبلات باردة

- يالنجي بأنواعه
- حراق باصبعو
- لين بالخيار
- كبيس مشركل
- كشككة
- أجبان فرنسيّة بخبز الباغيت
- دمص بأنواعه
- مدمرة
- متبل
- بابا غنوج
- كبة نية
- زنود البنات



HOT APPETIZERS

مقبلات ساخنة

- سجائر الجبنة
- سجائر الدجاج
- أصابع الجبنة
- أصابع اللحمة
- جواح بازيه
- برك بالجبنة
- برك سبانخ
- برك باللحمة
- برك الدجاج
- سجائر لحمة



HOT APPETIZERS

مقبلات ساخنة

- | | |
|------------------------|----------------|
| • سبرينج رول | • صوبرك جبنة |
| • كوسا غراتان | • صوبرك لدمة |
| • أنغينار غراتان | • صفية مضرفورة |
| • سلطة قرنيس بازيه | • بيتزا صغيرة |
| • كريب دجاج مع بشماعيل | • مسخن دجاج |



OIL DISHES VARIETY

مأكولات الزيت

• مجدرة

عدس وبرغل مطبوخ بالزيت
مع البصل المقلي.

• لوبيا بالزيت

لوبيا خضراء مطبوخة بزيت الزيتون.

• فاصولياء خضراء بالزيت

فاصولياء خضراء مطبوخة بالزيت.

• براصيا بالزيت

براصيا خضراء مطبوخة بالزيت.

• سباناخ بالزيت

سباناخ خضراء مطبوخة بالزيت.

• يالنجي مدشك

ورق عنب بآذجان كوسا مدشي
بالرز مطبوخ بالزيت.

• يالنجي ورق عنب

ورق عنب مدشي بالرز.

• دررقة

باذنجان وبندورة مطبوخة بالزيت.

• فول مقلی

فول أخضر دب مقلی بالزيت.

• خبيزة

نبطة الخبيزة مقلاة بزيت الزيتون
مع الرمان و الزيتون.



KIBBEH

الكبيب

- كبة صاجية
- كبة لبنية
- كبة لبنية مع الطرخوم
- كبة مشربية
كبة لبنية مع الفول
والسلق والموزات.

- كبة دميس
- كبة مقليّة
- كبة مشروية
- كبة مبرومة
- كبة بالصينية



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

- رز مع فول و موزات**
منسف من الرز بالفول مجلل بالموزات والقلوبات.
- رز مع الفول و الدجاج**
منسف من الرز بالفول مجلل بالدجاج و القلوبات.
- مقلوبة مع الموزات**
رز مع الباذنجان و اللحمة مجلل بالموزات و القلوبات.
- مقلوبة مع لحمة ناعمة**
رز مع الباذنجان و اللحمة مجلل القلوبات.

- خاروف على رز**
خاروف كامل محمص على رز فريكة أو كبسة مجلل باللوز و الصنوبر.
- رشقة خاروف على رز**
نصف خاروف محمص على رز فريكة أو كبسة مجلل باللوز و الصنوبر.
- رز بالكمة و الموزات**
منسف من الرز مجلل بالموزات و القلوبات و الكمة.
- منبرف مع الموزات أو الدجاج**
منسف من الرز أو الكبسة أو الفريكة مجلل بالموزات أو الدجاج و القلوبات.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• أوزي صرر

رز أبيض مع البازلاء واللحم الخشنة
مغطى بالعجين على شكل صرر.

• داود باشا مع رز شعيرية

كرات اللحمة المبهورة مع الصلصة الحمراء
و الرز بالشعيرية.

• فدقة باللبن مع رز شعيرية

فدقة خاروف محمصة مع اللبن و الطحينة.

• بربشركات لدمة

رولات شرحت اللحم مدبوكة بالرز و البهار
مع الصلصة الخاصة و الفطر مقدمة مع
بطاطا بوريه و خضار سوتية.

• مغربية

مغربية مجلاة بالدجاج مع الصلصة
الخاصة بالبصل و الموزات.

• كباب هندي

قطع من اللحمة المتبولة بالبهار
مع البندورة المطبوخة.

• ترلي خضراء

خضار مشكلة مطبوخة بالفرن
بدون لحمة.

• بربشركات دجاج

رولات من شرحت الدجاج مدبوكة
رز و بهار مع الصلصة الخاصة و الفطر
مقدمة مع البطاطا.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• طير برك

عجينة مധشية باللحم مع اللبن البارد
والكمبرة والثوم.

• أوزي مجلل مع اللدمة

رز أبيض مع البازلاء مجلل باللدمه و القلوبات
مغطى بطبيقة من العجين و مشوي بالفرن.

• بامية بالموزات

بامية مع صلصة البندورة ولحمة الموزات.

• فاصولياء خضراء بالموزات

فاصولياء مع صلصة البندورة و اللدمة
و الموزات مقدمة مع الرز بالشعيرية.

• مداشي

كوسا و باذنجان مധشي بالرز.

• يرقق مع شرحتات

ورق عنب مധشي بالرز و اللدمة
مجلل بالشرحتات.

• شاكريه

رز بالشعيرية مع اللبن المطبوخ
و الموزات.

• كورسا بالبن

كوسا مധشي باللدمه مع اللبن
المطبوخ و الرز بالشعيرية.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• فتة مكدوس

فتة مكدوس مع الخل و البصل
و الخبز المحمص و الطرطور.

• فتة لحمة بالخل و الكلاوي

فتة لحمة مع الخل و البصل و
الخبز المحمص و الطرطور.

• أرضي شوكي بالموزات (أنغذار)

أرضي شوكي بالموزات اللحمة
مع البازلاء و الجزر و الحمص و الزيت.

• طباخ روحو

بطاطا و كوسا و لحمة و بندورة.

• دبابيس مدمرة بالفرن

دبابيس دجاج متبلة بالبهار الخاص
و مدمرة بالفرن.

• شرحتات مطفافية

شرحتات مطفافية لحمة أو دجاج
مع الحامض و الثوم.

• فتة دجاج

فتة دجاج مع الخل و الخبز
المحمص و الطرطور.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• ديك دبش

ديك دبش محمص بالفرن على رز و فريكة مع الكستنا مع صلصة الدبش و الفطر أو صلصة العسل.

• جيكو مع بوريه و سوتيه

فخددة خاروف مدمجة بالفرن مع صلصة الفطر و بطاطا البوريه و الخضار السوتيه.

• دجاج بالكاربي

صدر الدجاج المشوي المغمورة بصلصة كاري مع تفاح و موز مقدم مع رز أصفر بالزعفران.

• دجاج صلصة كريم الليمون

قطع دجاج مشوي مع صلصة الليمون مقدم مع البطاطا الكروكيت.

• دجاج صيني

قطع من صدر الدجاج بالكافوج مع النودلز أو الرز البخاري.

• سمكة حرة

سمكة من اللقز الرملي الطازج مع الصلصة الحارة و تقدم باردة.

• روستو

قطعة من لحم العجل مع صلصة الفطر مقدم مع البوريه و السوتيه.

• ترترن ألا كيري

صدر دجاج بازيه مدشى جبنة فطر وكزبرة و ثوم مع بطاطا كروكيت.

• اسكالوب دجاج

قطع من صدر الدجاج البانيه مقدم مع البطاطا الكروكيت.



WESTERN MEALS

المأكولات الغربية

- دجاج صيني رسويت أند رساور**
قطع من صدر الدجاج المشوي المغمورة بصلصة كاري مع تفاح وموز مقدم مع نودلز أورز بخاري.
- دجاج ترياكى**
قطع دجاج مشوي قع نودلز و خضار و الصويا صوص مقدم مع رز بخاري.
- شرحات مكسيكي**
فيليه عجل متبل بالبهار المكسيكي مع صلصة فليفة حارة مقدمة مع رز أبيض.
- قرি�دس صيني بالكارجو**
قطع قريدس جاكبو مقلي مع خضار وكاجو و فطر أسود مقدم مع النودلز أو الأرز البخاري.

- فيليه هامور بازيه**
قطع سمك الهامور مقلي مع البطاطا الكروكيت.
- صدوره مدمرة بالفرن مع بطاطا**
صدوره دجاج و بطاطا متبلا بالفرن.
- بيف رستروغونوف**
فيليه عجل مع صلصة وكيس وكريرا مع الرز الأصفر بالزعفران.
- فيليه عجل**
فيليه عجل مع اختياركم للصلصة (الخردل / البوافر / الفطر) مقدمة مع خضار سوتيه و بطاطا مقليه.
- لدم صيني مع الخضار**
قطع من فيليه عجل مغمورة بصلصة الكاجو مع الفطر الأسود مع الخضار و الكاجو مع النودلز أو الرز البخاري.



PASTA

الباستا

- لازانيا
- رافيولي
- غراتان الباستا مع الدجاج
- كازيلوني مع السبانخ و الدجاج
- سباغيتي
- فيتوتثريني
- تالياتيلي
- تورتوليني الفريدو



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

- كرابيچ الجوز
- برازق / غريبة / عجوة
- برصمة بالفستق
- طابات بالفستق
- بللورية فستق / بيرضاء
مكسرات
- مبرومة بالفستق
- بقلاؤة فستق / جوز
- أصابع الكاجو
- كول وشکور
بالفستق / الكاجو
- عش البلبل
بالفستق / الكاجو



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

- غريبة بالقشطة
- نمورة بالقشطة
- كلاج بالقشطة
- برمبا بالقشطة
- مدلوقه بالقشطة
- نوش بالقشطة
- رصدمة بالقشطة أو جبنة
- وريات بالقشطة أو الفستق



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

• قطايف عصافيري
بالقرشطة

• مطبقات بالقرشطة
أو الفستق أو الجوز

• فريصية بالقرشطة
أو الجبنة أو الفستق

• حلواة بالجبن

• لبزية بالقرشطة

• عصرمية بالقرشطة
أو الجبنة

• اسطنبولية بالقرشطة
أو الجبنة

PARTIES, WIDDINGS

حفلات و مناسبات

• قهوة/شاوي/زرسكافيه

مع كافة لوازمها الـكاملة.

• قهوة مرتة

• حلوات غريبة

كاتو / تارت / تشيز كيك / كريم كراميل
هرم كريزونش / جيلييه / كروسان بأنواعه.

• أراكيل

• طاولات

مع الساتان خاصة بالبوفيه المفتوح.

• فلافل

• شرفنديزرات

خاصة بالبوفيه لحفظ الطعام ساخن.

• خبز على الصاج

• طاولات دائرة

خاصة بالمعازيم.

• مشاوي بأنواعها

• كراسي فخدمة

كراسي مذجدة / تلبيس كراسي.

• شاورما لخدمة/دجاج

• سرفيس كامل

سرвис مع الصحنون والكاسات.

• مرأة سرمهك/أجبان

• جراسين

لتلبية جميع طلبات المعازيم.

• عربة ذرة/صباره فول نابت/بوشار

• خدمات أخرى

موسيقى / إضاءة تصوير / عرضة
شامية / تنسيق أزهار.

• فواكه بأنواعها

عصائر مشكلة / كولا / بقين.



نحن على ارستاداً تام لاستقبال كافة
طلباتكم، مع إمكانية التوصيل

**CONTACT
US :**

MOB .+963 968 510 777
TEL . +963 11 662 4602
TEL . +963 11 662 4603
EVENTS.+963 944 570 032

ALFAISAL.SWEETS @ALFAISAL.SWEETS.SYR

WWW.ALFAISAL.SWEETS.COM

THANK YOU!!