



لبناني  
Um Khalil



## 1. ABOUT US

- a. Vision
- b. Mission
- c. Values
- d. Concept
- e. Stories
- f. Competitive Edge
- g. Guests list

## 2. TARGET MARKET & POSITIONING

- a. Target Market
- b. Positioning & Developing Sites

## 3. UM KHALIL

- a. Menus
- b. Um Khalil Jordan

## 4. UM KHALIL FLAGSHIPS

Potential Expansion

## 5. TESTIMONIAL

## 6. FRANCHISING

- a. What we Provide
- b. What you should provide
- c. Franchise Terms

## 7. CONTACT DETAILS



**A. VISION**

Our vision is to offer the best Lebanese food by providing outstanding quality, service, and cleanliness to satisfy our customers' needs. We utilize our knowledge and passion in making food and thrive to spread it to different parts of the world; we pass our culture through passing food. Perfection does not come over night; we work hard to consistently develop and improve to satisfy our customers' needs. Our aim is to be memorable and never forgotten by our customers.

**B. MISSION**

“We are committed to improving the experience of our customers by providing quality services and products that earn their trust and build lifetime relationships.» We achieve this by developing a strategy that will lead us to the path of continuous success. We tend to reflect the healthy image through a variety of Lebanese appetizers to be added to the traditional items on our menu, in an attempt to be recognized among the most famous international cuisines.

**C. VALUES**

Our management believes in working towards perfection to serve and satisfy a variety of Guests from all over the world. “Food is the world’s unified language and culture.” This is the vision that was first founded by our great grandmother who was the first to manage the restaurant in 1977. Till this day, our team works hand in hand to pursue our values.

**D. CONCEPT**

Lebanese Um Khalil is a fine dining Lebanese restaurant that offer unique, authentic Lebanese cuisine which bring back traditional delicacies from the past. Um Khalil offer a full variety of Lebanese delicacies, cold mezze, hot mezze, raw meat and grills in addition to some perfect set menus. It is characterized by its Lebanese atmosphere. We are dedicated to a refined service and an amazing food presentation and taste.



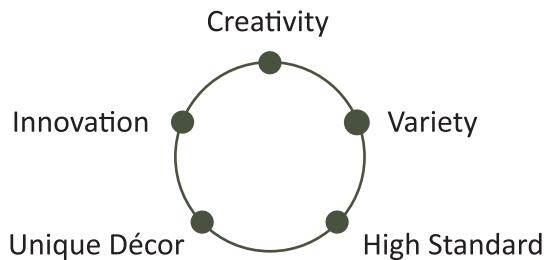
## E. STORY

The Lebanese Um Khalil was established in 1977 in the historical city, Jerash, which is 40 KM north of Amman. It was founded by a Lebanese woman, Antoinette Rami, she was known as "Um Khalil" to the Jordanian people.

Jerash is internationally acknowledged as one of the best preserved province cities of the Roman Empire, tourist come from all over the world to see its monuments. The Lebanese Um Khalil is located near the monuments; it is one of the oldest restaurants in Jordan. Its location has grabbed the attention of local and international families that it even became a tradition to regularly visit the restaurant especially during holidays and weekends.

The Lebanese Um Khalil is specialized in Lebanese cuisine. It offers a wide range of delicacies accompanied with exceptional Lebanese service and Arab hospitality. The restaurant has attracted eminent, famous and historical figures from all over the world such as his majesty king Hussein, king of Jordan and Nelson Mandela, the president of the Republic of South Africa. We also hosted his Majesty King Abdulla and his wife, her Majesty Queen Rania of Jordan, her Majesty queen of Holland, MR. Kofi Anan, MR. William Burns and many more.

## F. COMPETITIVE EDGE



## G. GUESTS LIST WHO VISITED LEBANESE UM KHALIL

HIS MAJESTY KING ABDULLAH AND HER MAJESTY QUEEN RANIA	THE LATE KING HUSSEIN AND HER MAJESTY QUEEN NOUR	PRINCE ALI BIN AL HUSSEIN	JORDANIAN MINISTER OF HEALTH	MELHEM BARAKAT Lebanese Singer
CARDINAL SFEIR Former Maronite Patriarchate	NELSON MANDELA Former President of South Africa	MAHA CHAKRI SIRINDHORN Princess of Thailand	JORDANIAN MINISTER OF CULTURE	RAGHEB ALAMA Lebanese Singer
KURT WALDHEIM Former Secretary-General of the United Nations	ALEKSANDER KWASNIEWSKI Former President of the Republic of Poland	VALÉRY GISCARD DESTAING Former President of France	MINISTER OF CULTURE OF UKRAINE	WALEED TAWFIQ Lebanese Singer
TERJE RØD-LARSEN Norwegian Diplomat	DANLO TURK President of the Republic of Slovenia	AYAD ALLAWI Former Vice President of Iraq	MOHAMMAD BIN SALMAN AL SAUD Crown Prince of Saudi Arabia	NAJWA KARAM Lebanese Singer
BOUTROS BOUTROS-GHALI Former Secretary-General of the UN	CATHERINE ASHTON Former Vice President of the European Commission	AHMED ASMAT ABDEL-MEGUID Former Secretary-General of the Arab League	NASSER JUDEH Former Minister of Foreign Affairs	ROMEO LAHOUD Lebanese Composer
AHMED BEN BELLA Former Prime Minister of Algeria	CARLOS GHOSN Former Chairman CEO of Renault and Nissan	DAVID HALE United States Diplomat	PETTER OLBERG Former Ambassador of Norway in Jordan	RICHARD GEAR Actor
MARC GARNEAU Minister of Transport in the Government of Canada	JOSETTE SHEERAN Former CEO of World Program	AMERICAN CONGRESS COMMITTEE	HUSSEIN AL MAJALI Former Jordans Interior Minister	MR. BEAN Actor
KOFI ANNAN General of UN	PRINCESS BASMA BINT TALAL	BAHAA RAFIQ HARIRI	LATIFA AL-TUNISIYA Singer	DUREID LAHHAM Actor



Lebanese Um Khalil  
Restaurant  
in Jerash, Since 1977



# 2.

## TARGET MARKET & POSITIONING

### A. TARGET MARKET

Um Khalil typical target customer includes (But is not limited to)

- Mid to high income individuals
- Oriental and Lebanese food lovers
- Women
- Vegetarians
- Tourists
- Families and singles
- All age categories
- Business Lunch

### B. POSITIONING & DEVELOPING SITES

Um Khalil brand is positioned in the high end market segment.

The difference in strategy relies on the variety of the menus, the quality of products used, the innovation in the homemade recipes, the high end customer service, the use of upscale decorative items and cutlery. In order to position Um Khalil among its competitors in the local market, the Sales & Marketing Department should:

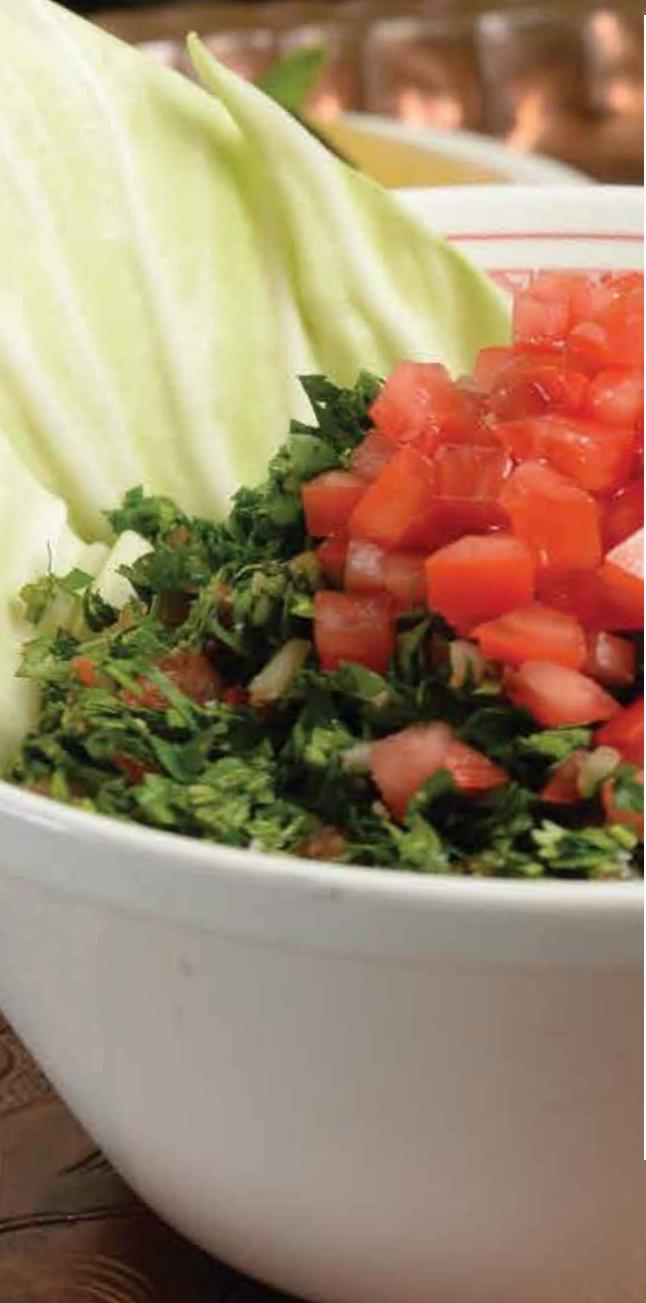
- Identify Um Khalil's direct/indirect competition
- Understand how each competitor's positioning their business today (i.e. claiming to be the best in quality, largest, the leader, cuisine style, best in food category, etc.)
- Compare Um Khalil's positioning to its competitors to identify viable areas for differentiation



# 3.

لبناني  
Lebanese  
أم خليل  
Um Khalil

## UM KHALIL/ MENU



◆ ◆ ◆

**OUR MENU ITEMS MAY CONTAIN OR COME IN CONTACT WITH MILK, YOGURT, EGGS, WHEAT, SOY, SHELLFISH, FISH, PEANUTS, TREE NUTS GLUTEN, SO IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY DISHES OR FOOD TYPES PLEASE TELL THE FLOOR MANAGER.**

**PLEASE BE AWARE THAT SOME PEOPLE MAY EXPERIENCE ALLERGIC REACTIONS AFTER EATING RAW FISH OR MEAT.**

**KINDLY ASK THE MANAGER.**

إن بعض الأصناف في قائمة الطعام لدينا قد تحتوي على بعض مشتقات الحليب والألبان، البيض، الصويا، الأسمان، والمسكرون، والعلفون، لذلك الرجاء إبلاغ مدير الصالة في حال كان لديك حساسية تجاه أي نوع منها.

يرجح الإنتحاء كذلك أن بعض الأشخاص ممكّن أن يتعرّضوا إلى التحسّس بعد تناول اللحوم والأسمك التي تقدّم تبّه.

يرجح الاستئثار من المدير.

**الشوربات**  
**SOUPS**

◆ ◆ ◆

**VEGETABLES SOUP**  
Zucchini, Potato, Carrot  
3.50

**LENTIL SOUP**  
Lentil and Rice grinded  
3.50

**SOUP OF THE DAY**  
Chef's choice of soup  
3.50

**شوربة عدس**  
العدس واللوز المطحون  
3.50

**شوربة اليوم**  
شوربة من اختيار المطبخ  
3.50

◆ ◆ ◆

Fish Nuts Gluten Free Vegan Vegetarian

**السلطات**  
**SALADS**

◆ ◆ ◆

**FRESH VEGETABLES PLATTER**  
A selection of Fresh Vegetables  
5.50

**جاط ذرة مشكل**  
ذكيّة من الخضار الطازجة  
5.50

**FATTOUSH**  
Mixed Salad with Fried Bread Seasoned with Summuk, Lemon Juice and Olive Oil  
4.25

**فتوش**  
سلطة الطماطم مع الخبز المحمص وصلصة البسمام  
مع دبس الزيتون وزيت الزيتون  
4.25

**SEASONAL SALAD**  
Seasonal Vegetables Salad  
3.75

**سلطة الموسسم**  
سلطة حجمال الموسس  
3.75

**POTATO SALAD**  
Boiled Potato Cubes mixed with Garlic, Parsley and Olive Oil  
3.75

**سلطة بطاطا**  
سلطة البطاطا مع المقدار مخلوطة بصلصة البندورة وزيت الزيتون  
3.75

**ROCCA SALAD WITH ORANGE AND BEETROOT**  
Rocca, Sliced Onion, Orange, Beetroot with Lemon Dressing  
3.95

**سلطة القرفة مع البرقوق والشنيدر**  
قرفة، شرائح الليمون، برقوق، شنيدر، تصدور مع صلصة القرفة  
3.95

**BAKDOUNIEH**  
Tahini Sauce and Lemon Juice with chopped Parsley and Olive Oil  
3.95

**نقدو نشيه**  
صلصة التحنيه والمقدار مع البقدونس المفروم وزيت الزيتون  
3.95

**AVOCADO SALAD (SEASONAL)**  
Avocado, Fresh Mushroom, Lettuce, Green Capsicum, Mixed with Lemon and Olive Oil Dressing  
7.95

**سلطة افوكادو (موسمية)**  
افوكادو، فطر طازج، خس، قلقل حلو مع صلصة البارينان  
7.95

**VEGETABLE PLATES CUT**  
Mixed Vegetables cut  
3.00

**صلح دخان مقطوع**  
دخان مقطوع مفروم  
3.00

**MIXED GREENS SALAD**  
Portulaca Oleracea, Zaatar, Rocca, Onion, Tomato Slices  
3.75

**سلطة الاعشاب**  
بلطه، زعفران، بصل، شرائح المقدار  
3.75

Fish Nuts Gluten Free Vegan Vegetarian





## المأكولات الباردة COLD MEZZAS

<b>♦♦ HOMOS</b> Blended Chickpeas mixed with Tahina and Lemon  دومس 3.70	<b>♦♦ HOMOS BEIRUTI</b> Homos mixed with Parsley  دومس بيروتي 3.55
<b>♦♦ HOMOS UKHALIL</b> Homos mixed with Hazelnut, Sesame Seeds and Sumaq  دومس ام خليل 4.50	<b>♦ HINDBEH (SEASONAL)</b> Chopped Chicory sauteed with Onion, Garlic and Lemon  هندباء (موسمية) 3.50
<b>♦♦ MOTABBAL WITH DEBS REMAN</b> Motabbal topped with Pomegranate Molasses  متبل مع دبس الرمان اللذاجان المخلوّن مع دبس الرمان 3.75	<b>♦♦ MOTABBAL</b> Roasted Eggplant mashed and mixed with Lemon and Tahina Sauce  متبل صليل باذجان مع tahina والخليص 3.70
<b>♦♦ RAHEB</b> Roasted Eggplant, green Capsicum, Tomato, Onion, Lemon Juice and Olive Oil Dressing  راهب اللذاجان الشهي، قطع حلو، مدور، صدر، عصير الليمون وريق المليون 3.65	<b>♦♦ SHANKLISH</b> Shanklish, Green Capsicum, Onion, Tomato and Olive Oil  شنكليش نكليش، قطع حلو، بصل، مدور، ورقة الزيتون 5.25
<b>♦♦ LABNEH JERASHIEH</b> Our Traditional Strained Yogurt  لبنة جرشيه لبة بلدية 3.65	<b>♦♦ LABNEH WITH MIXED VEGETABLES</b> Traditional Labneh mixed with Olives, Tomatoes, Cucumber, Red Bell Pepper and Fresh Mint  لبنة متبلة لبة بلدية مع نكيل 3.95
<b>♦♦ LABNEH WITH GARLIC</b> Traditional Labneh mixed with Garlic and Mint  لبنة بالثوم لبة بلدية مع الثوم والمنجع 3.65	<b>♦♦ LABNEH WITH WALNUTS</b> Traditional Labneh mixed with Bulgur topped with Walnuts  شكشوكة لبة بلدية مع البرغل والجوز المطحون 3.65
<b>♦♦ GOAT LABNEH</b> Strained Goat Yogurt served with Olive Oil  لبنة ماعز مكبوسة بالزيت لبة الماعز الليبية المكبوسة ورقة الزيتون 4.50	<b>♦♦ WHITE CHEESE</b> Fresh White Goat Cheese from Jerash  جبنة بلدية جبنة يoghurt بلدية (جرش) 4.00
<b>♦♦ LABAN BIL KHRIAR</b> Fresh Yogurt mixed with Chopped Cucumber and Mint  لبن بالخليل لبن مع الخيار والمنجع 3.50	<b>♦♦ VINE LEAVES</b> Rolled Vine Leaves stuffed with Rice, Tomato, Onion, Parsley, cooked in Lemon and Olive Oil Sauce  ورق عنب ورق العنب مكتفي بالذرة، مدور، بصل، بقدموس، سلوفوجة، يخلصه المليون ورقة الزيتون 3.75

## المأكولات الباردة COLD MEZZAS

<b>♦♦ MOUHAMARA</b> Cooked Onion and Red Capsicum, mixed with Red Chilly Paste and Bread Crumbs  مدمرا البصل وال Capsicum، المخلوط بالصلصة الحارة والجزر 3.75	<b>♦♦ TAGINE</b> Cooked Onion in Tahina Sauce, Lemon and Olive Oil  طاجنة البصل المطبوخ مع صلصة tahina وعصير الليمون وزيت الزيتون 4.25
<b>♦♦ FISH TAGINE</b> Tagine Sauce with fried Hamour Fish  طاجن بالسمك صلصة الطاجن مع سمك الهاور المقلي 5.45	<b>♦♦ TOMATO WITH GARLIC</b> Tomato Slices topped with Garlic Paste, Summac Powder and Olive Oil  بندورة مع ثوم شرائح الطماطم الدالية مع كريمة الثوم والسمسم وزيت الزيتون 2.75
<b>♦♦ MAKDOUS WITH WALNUTS</b> Pickled Eggplant stuffed with Walnuts and Garlic covered with Olive Oil  مكدوس بالزبادي والجوز اللذاجان المخلوّن بالملح والجوز ووريق الزيتون 3.50	<b>♦♦ MUSSAKAA</b> Cooked Eggplant with Onion, Garlic, Tomato and Chickpeas  مسقعة بالزبادي اللذاجان المخلوّن بالملح والبصل والبندورة والعدس 3.25
<b>♦♦ BORGHOL BI BANADOURA</b> Cooked Bulgar with Onion, Tomato, and Olive Oil  برغل مع بندورة برغل مسلوق مع البصل والبندورة ووريق الزيتون 3.25	<b>♦♦ LOUBIEH BEL ZEIT</b> Cooked Green Beans with Onion, Tomato, and Olive Oil  لوبية بالزبادي لوبية مسلوقة مع البصل والبندورة والبندورة ووريق الزيتون 3.25
<b>♦♦ BATENJEN BEL LABAN</b> Stuffed and Cooked Eggplant in Tomato Sauce, served with Fresh Yogurt  بازنجان مكعبسي مع لبن باذنجان مخلوّن بالملح والبصل والبندورة ووريق الزيتون 3.50	<b>♦♦ JARASHI OLIVES</b> Homemade Pickled Green Olives  زيتون جرشيه زيتون أخضر مخلوب 2.95
<b>♦♦ MOUJADRA</b> Cooked Lentil with Rice, Onion, and Olive Oil  جدرة عدس مطبوخ مع الأرز والبصل ووريق الزيتون 3.25	<b>♦♦ ALEPPO OLIVES</b> Green Olives stuffed and mixed with Hot Chilly Paste and Shredded Carrot  زيتون حلبي زيتون أخضر مخلوب وبمخلوط بالصلصة الحارة والجزر 3.75
<b>♦♦ MIXED PICKLES</b> A selection of Homemade Pickles  مخلل مشكل نكيلة محلل البيت اللذكي 3.75	



**المازات الساخنة HOT MEZZAS**

<b>HOMOS WITH MEAT</b> Homos Topped with Sautéed Lamb Meat Diced and Pine Nuts	<b>HOMOS WITH PINENUTS</b> Homos Topped with Fried Pine Nuts
دمنش باللحمه حسن باللحمه مع لحمه بذور بذور وسمور	دمنش مع طنبور حسن بالسمور
<b>SEJOK</b> Spicy Homemade Sausages Cooked with Tomatoes and Onions	<b>MAKANEK</b> Fried Sausages Sauteed in Lemon Juice Sauce
سجق سخن مفروم بالبندورة والبصل	مقانق مقانق مفروم بالليمون الحامض
<b>BAYD GHANAM</b> Lamb Technical Sauteed with Garlic Lemon Juice and Coriander	<b>LAMB TONGUES</b> Lamb Tongues cooked then Sauteed with Garlic, Lemon Juice and Coriander
بيض غنم بيض شرق مفروم بالبصل والبصل والكزبرة	لسانات غنم لسانات شرق مفروم بالبصل والبصل والكزبرة
<b>FROGS</b> Sautéed Frogs in Garlic, Lemon and Coriander	<b>LAMB BRAINS</b> Lamb Brains cooked then Sauteed with Garlic, Lemon, and Coriander
ضفادع ضفادع مفروم بالبصل والبصل والكزبرة	ذخاءات مفروم ذخاءات مفروم بالبصل والبصل والكزبرة
<b>BREADED LAMB BRAINS</b> Mixture of Lamb Brain in Garlic and Coriander Panneé then fried	<b>SANASEL LAMB</b> Sanasel Sauteed with Garlic, Lemon and Coriander
ذخاءات باليه ذخاءات المخالب بالبصل والكزبرة، بانيه مقلية	سنابل غنم سنابل غنم مفروم بالبصل والبصل والثوم
<b>CHICKEN LIVER WITH POMEGRANATE</b> Chicken Liver cooked with Pomegranate Molasses	<b>LAMB LIVER</b> Lamb Liver Sauteed with Lemon and Garlic
كبدة دجاج مع دبس الرمان كبدة دجاج مفروم بذيس الرمان	كبدة غنم كبدة غنم مفروم بالبصل والبصل والثوم
<b>BIRDS (8 PCS)</b> Fried Birds served with Eggplant, Tomato, Garlic and Pomegranate Molasses	<b>GRILLED CHICKEN WINGS</b> Charcoal Grilled Marinated Chicken Wings
عصافير مقلية (أجنحة) عصافير مقلية مفروم بالبصل والبصل والثوم	ذخان دجاج مشوية ذخان دجاج مشوية مفروم بالبصل والبصل والثوم على
<b>SAUTEED CHICKEN WINGS</b> Grilled Chicken Wings Sauteed with Lemon and Garlic Sauce	<b>SAUTEED MUSHROOM</b> Sautéed Fresh Mushrooms in Lemon Juice, Garlic and Special Spices
ذخان دجاج مفروم ذخان دجاج مفروم بالبصل والبصل والثوم	فطر مفروم بالاعشاب فطر مفروم بالبصل والبصل والثوم والبصل والبصل والثوم

Fish Nuts Gluten Free Vegan Vegetarian

**المازات الساخنة HOT MEZZAS**

<b>QALAYEH WITH MEAT</b> Fresh Lamb Meat Cubes cooked in Tomato Sauce, Onion and Garlic	<b>QALAYEH</b> Fresh Tomato Sauce cooked with Onion
قلالية بندورة باللحمه لحم حارقو طازج مفروم بالصلوة والبصل والثوم	قلالية بندورة بالبصل صلصة البندورة الطازجة مفرومة مع البصل
<b>MEAT MUFARAKEH WITH MUSHROOM</b> Fresh Lamb Meat Cubes Sauteed with Onion, Garlic and Green Capsicum	<b>SPLEEN</b> Lamb Spleen cooked then Sauteed with Onion and Green Capsicum
مفروكة لحمة بالفطر لحم حارقو طازج مع البصل والبصل والثوم	طحالات طحالات مفروم مع البصل والكزبرة والثوم
<b>FRIED HALLOUMI</b> Fried Halloumi Cheese	<b>GRILLED HALLOUMI</b> Grilled Halloumi Cheese
جبنة دلوم مقلية جبنة دلوم مقلية	جبنة دلوم مشوي جبنة دلوم مشوي
<b>FRIED KEBBEH</b> Lamb Meat ground with Bulgur, stuffed with Sauteed Meat and Onion, then Deep Fried	<b>KIBBEH SAJIEH</b> Lamb Meat ground with Bulgur, stuffed with Sweet Red Pepper Onion, then Deep Fried
كبة مقلية لحم حارقو مفروم بالبصل مفروم بالبصل والصلوة	كبة صاجية لحم حارقو مفروم بالبصل مفروم بالبصل والصلوة
<b>SAMBOUSEK</b> Special Dough stuffed with Meat and Onion Stuffing then Deep Fried	<b>FRIED CHEESE ROLLS</b> Crispy Spring Roll Dough Stuffed With Cheese Stuffing then Deep Fried
سمبوسك باللحمه سمبوسك باللحمه بالصلوة	رقدقات بالبدنة رقدقات بالبدنة
<b>SPINACH PASTRY</b> Special Dough stuffed with Spinach and Onion Stuffing then Deep Fried	<b>FALAFEL</b> Fava Beans and Chickpeas Mixture Grind then Fried, served with Tahina Sauce and Pickles
فطاير بسبعين فطاير بسبعين مفروم بالبصل والبصل والبصل ثم	فلافل بيتانية فلافل الباري وذخيه والصلوة والصلوة تقدم مع
<b>RAS ASFOUR WITH SOYA</b> Tenderloin with Half Sliced Onion, Soya Sauce, and Lemon Juice	<b>RAS ASFOUR PESTO</b> Tenderloin with Fresh Cream and Pesto Sauce
راس عصفور بالصوص لحمة قليلة جفن مع الكريما والصلوة وصلصة الباري	راس عصفور مع الباري لحمة قليلة جفن مع الكريما والصلوة وصلصة الباري
<b>CREAMY FRIKEH AND SHRIMP</b> Cooked Frikha in Creamy Sauce with our Special Spices	<b>CREAMY FRIKEH</b> Cooked Frikha in Creamy Sauce with our Special Spices
فريكة بالكريمة والقربيه فريكة مفرومة بالكريمة والقربيه وصلطة من المهرات الحاسمه	فريكة بالكريمة فريكة مفرومة بالكريمة وصلطة من المهرات الحاسمه

Fish Nuts Gluten Free Vegan Vegetarian





## المازات الساخنة HOT MEZZAS

### LAHEM BEL AJIN

Baked Dough topped with Fresh Lamb Meat, Tomato, Onion, and Homemade Spices

لحم بالعدس

6.00

فطيرة من خليط لحم طحون مخلوط، طماطم، بصل، وسبaghetti

### MIXED FRIED PLATTER

Variety of Fried Vegetables Eggplant, Zucchini and French Fries

جاط مقالي مشكل

نسلية خضار مقلية بل الرحمن كوسا (فرا) و بطاطا

6.75

### POTATO WEDGES

Fried Potato Wedges

بطاطا و برج

3.95

### BALILA

Cooked Chickpeas with Lemon Juice, Garlic and Cumin Powder

بليلة

جعوب مع الجامبيه والثوم والكمون

3.50

### CHEESE KELLAJ

Charcoal Grilled Special Bread Dough filled with Cheese

كلاج جبنة

5.00

جر حاص مخلوط بخلطة الجesse الخامجه

### FRIED POTATO

French Fries

بطاطا مقليه

بطاطا مقليه

3.25

### MUFARAKET POTATO AND MEAT

Lamb Meat Cubes Cooked with Potato Cubes, Onions and Green Capsicum

مفركة بطاطا باللحمه

لله الحم الخارج مع مكعبات البطاطا واللشنل الاخر

والصل

### PAN FRIED POTATOES

Pan Fried Potatoes with Coriander, Garlic and Lemon Juice

بطاطا بالكارهه

مكعبات البطاطا الطبلية بالثوم والكرره وعصير الليمون

4.50

### FOUL MUDAMAS

Grounded Beans mixed with diced Tomato, Lemon Juice and Olive Oil

فول مدمس

فول مدمس

3.50

## الاطباقي الرئيسيه MAIN COURSE

### MEAT ARAYESS

Grounded Beef and Vegetables mixed

عربيس لحمة

لحم الباينت مخلوط بخلطة لحم العازروه والخضير

6.95

### FRIED FIRRI

3 Pcs of fried Quails

فري مقلي

فري مقلي ٣ مياي

13.95

### CHARCOAL GRILLED KEBBEH

Kebbeh stuffed with Ground Beef charcoal grilled

كتبه مشويه عالخدم

لحم العازروه مخلوط بخلطة اللحم على الحر

محشيه باللشنل والصل والصل وودس اليان

### GRILLED FIRRI

Charcoal Grilled Quails

فري عالفده

فري مشوي على الحر

13.95

## الاطباقي الرئيسيه MAIN COURSE

### MIXED GRILL

Mixed Grill 300g, 1 skewer of Kabab, 1 Marinated Lamb Cube, 1 marinated Chicken Taouk

مشاوي مشاوي

مشاوي مشكي ٣٠٠ غرام، ١ شيش، ١ لبان

### FILLET LAMB SKEWERS

Charcoal Grilled Lamb Fillet

شيش لفاف

شيش لفاف مشوي

### KEBAB LAMB SKEWERS

Charcoal Grilled Ground Meat mixed with Onions, Spices and Parsley

كتاب باربي

كتاب باربي ٣٠٠ غرام

### KEBAB KHISHKHACH

Charcoal Grilled Ground Meat Mixed with Grilled Vegetable Sauce and Pine Nuts

كتاب دلبي

كتاب دلبي ٣٠٠ غرام

### KEBAB ORFALI

Charcoal Grilled Ground Meat with Grilled Vegetables (Onion, Eggplant, Tomato and Green Pepper)

كتاب اورفالي

كتاب اورفالي ٣٠٠ غرام مع خضار مشويه (بصل، باذنجان، بندورة، فلفل اخضر)

### SHISH TAOUK

Charcoal Grilled Marinated Chicken Cubes

شيش طاووق

شيش طاووق ٣٠٠ غرام مع العزز وخلطة المخلطة

### HALF CHICKEN BONELESS

Grilled Half Chicken, served with Potato and Vegetables

لص فروع مسلبد

لص فروع مسلبد مع العزز وخلطة المخلطة

### LEBANESE HOUSE CHICKEN

Boneless Chicken with Lebanese Mixed Herbs

فروع مشوي

فروع مشوي بالخلطة اللبنانيه

### GRILLED TENDERLOIN SLICES

Marinated in Lemon Oil Dressing Garlic

شربات فيليه العجل

شربات فيليه عجل مخلوط باللشنل والخضار

### LAMB OUZI

Slowly Cooked Lamb with Oriental Rice and Nuts

أوزي بالمهزم اللبنة

لحم طحون شهي مع أرز شري ومسرات

شيف غنم بلدي

لحم شيف بلدي ٣٠٠ غرام

### KASTALETA LAMB CHOPS

4 pcs of Grilled Lamb Cutlets

كتاليتا غنم

كتاليتا غنم ٤ حبات مع الخلطة المخلطة

### KEBAB HALABI

Charcoal Grilled Ground Meat mixed with Spicy Vegetable Sauce and Pine Nuts

كتاب حلبي

كتاب حلبي ٣٠٠ غرام مع مخلص الخضار

### KEBAB AORFALI

Charcoal Grilled Ground Meat with Grilled Vegetables (Onion, Eggplant, Tomato and Green Pepper)

كتاب اورفالي

كتاب اورفالي ٣٠٠ غرام مع خضار مشويه (بصل، باذنجان، بندورة، فلفل اخضر)

### TAOUK WITH MUSHROOMS

Charcoal Grilled Chicken Cubes marinated with Garlic and Lemon served with Mushrooms

طاووو طاووو

طاووو طاووو بالخلطة المخلطة

### GRILLED CHICKEN

Charcoal Grilled Chicken Marinated with Herbs, Garlic and Lemon Served with French Fries

فروع مشوي

فروع مشوي بالخلطة المخلطة

### SHRABAT FILILIYE AL HULU

Drizzles Fililiye عسل مخلوط باللشنل والخضار

شربات فيليه العجل

شربات فيليه عجل مخلوط باللشنل والخضار

### AZZOUR BAL MOHAMADAH

Lamb Grilled with Oriental Rice and Nuts

أوزر بالمهزم اللبنة

لحم طحون شهي مع أرز شري ومسرات

Fish Nuts Gluten Free Vegan Vegetarian





## اللحوم النية RAW MEAT

### KEBBEH NAYEH

Raw Ground Meat Blended with Bulgur and Onions

### HABRA NAYEH

Raw Ground Meat Blended with Extra Spices

### PASTRAMI

Cured Beef with House Spices

### سسترامي

لحم المخلب المفروم بالطحينة الخاصة

### BATRAKH

Raw Fish

### بطرخ

سمك ن

### KEBBEH ORFALIEH

Fresh Lamb Meat mixed with Bulgur, Hot Chili Paste, Fresh Mint, Onion, Salt, and Pepper.

### KAFTA NAYEH

Raw Ground Lamb Mixed with Parsley, Onions and Extra Spices

### كفتة نية

لحم حارق الطازج المفروم مع البصل والشطة

### RAW MEAT MIXED PLATTER

A Selection of our Delicious Fresh Raw Lamb Cuts with our Spices and Seasoning

### شكيلة لحمة نية

مشكّل لحومات نية بندورة

### + KEBBEH NAYEH FRAKEH

Fresh Lamb Meat mixed with Bulgur, Hot Chili Paste, Fresh Mint, Onion, Salt, Pepper, Cumin and (Mixed Nuts).

### كفتة فراخة

لحم حارق طازج مفروم مع بربل، رب الفلفل الحار، صناع

أحمر، بصل، بحنج، فلفل فايدر، بون، ونشطة مكسرات

## وجبة الأطفال KIDS MEAL

### KIDS CHICKEN TAOUK

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

### طاووق للأطفال

تسبيح طاووق مع بطاطاً مقلية وسلطة بطاطاً مقلوبة وبانورن وعصير برتقال

### KIDS KEBAB

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

### كتاب للأطفال

كتاب مع بطاطاً مقلية وسلطة بطاطاً مقلوبة وبانورن وعصير برتقال

### KIDS BEEF SHAWARMA

Served with French Fries and Coleslaw with Orange Juice

### شاورما للأطفال

شاورما لحمه مع بطاطاً مقلية وسلطة بطاطاً مقلوبة وبانورن وعصير برتقال

## المأكولات البحرية SEA FOOD

### 1 KG OF SULTAN IBRAHIM

Fried Sultan Ibrahim Fish

### اكتف سمك بجري سلطان ابراهيم

سمك السلطان ابراهيم الفلي

### HAMOUR FILLET

Fried or Grilled Hamour Fillet

### طبق فليبيه هامور

سمك هامور شهي وفلي

### FRIED SHRIMP

Fried Breaded Shrimp

### طبق قريدس مقلبي

قريدس بالكريشيه مقلبي

### 12.00

### 1 KG OF SEA FISH

Fried or Grilled Denis Fish

### اكتف سمك بدرمي

سمك الدينيس المفروم على البخار أو مقلبا

### GRILLED JUMBO SHRIMP

Grilled Jumbo Prawns Platter

### طبق قريديس جامبو مشوي

طبق قريديس جامبو مشوي

### FRIED CALAMARY

Fried Breaded Calamari

### طبق كالamarji مقلبي

كالamarji بالكريشيه مقلبي

### 7.00

Fish • Nuts • Gluten Free • Vegan • Vegetarian





**وجبة لبناني أم خليل**  
LEBANESE UM KHALIL MEAL

REGULAR MEAL      الوجبة العاديّة

FOR ONE PERSON	26.00	للشخص الواحد
<b>COLD MEZZAS</b>	<b>المازات الباردة</b>	
Vegetables Platter - Vine Leaves - Hummus Moutabbal - Mixed Pickles - Jersach Olives Baba Ghamous - Fattoush - Tabbouleh Labneh Jersacheen - Rucca Salad	صحن خضار مسلك - ورق ثب - حمص - مخلل - مخلل مسلك زعوان - بابا غاموس - فتوش - سلطة برجر	
<b>HOT MEZZAS</b>	<b>المازات الساخنة</b>	
Spinach Puff Pastry - Fried Kebab - Falafel - Beef Puff Pastry - Grilled Halloumi - Chicken Liver with Pomegranate Sautéed Or Grilled Chicken Wings	فطارة ساخنة - كبة حميص - فلافل شامية - سوسات لحمه حمراء مشوية - كبدة دجاج - دجاج يدبس الزيان - جوانج دجاج مطبلة أو شوربة	
One Choice of: French Fries - Potato Wedges Sautéed Potato with Coriander	اختبار نوع واحد من: بطاطاً مقليّة - بطاطاً دوّر - بطاطاً بالكربوه	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>الطبق الرئيسي</b>	
Your choice of the following: Kebab - Chicken Taux Skewers - Sautéed Chicken Taux Skewers - Mixed Grill - Grilled Or Fried Denise Fish - Hamour Filet - Dzu with Lamb Beef - Half Chicken Bonless	اختبار طبق واحد لكل شخص كباب بلدي - تشاو شيش طاووق مطلق - مشاوي مشكلة سمك دبس طاووق مطلق أو شوربي - سلك هامور - مورات حار祚 بلدي - دصف دجاج مصيف	
<b>SWEETS</b>	<b>الضيافة</b>	
Um Khalil Sweets	تجاهي لبناني أم خليل	
<b>DRINKS</b>	<b>الشرب</b>	
One Bottle of Water for each 4 Guests Your Choice of Cold Soft Drinks selection Yogurt Ayran - Minted Lemonade - Fresh Orange	تجاجة ماء واحدة لكل 4 أشخاص اختيار واحد مشروبات باردة لكل شخص بن عيران - ليمون ونعناع - برتقال - مشروبات غازية	
<b>THIS MEAL APPLIES FOR FOUR GUESTS AND ABOVE</b>		



**وجبة لبناني أم خليل**  
LEBANESE UM KHALIL MEAL

SPECIAL MEAL      الوجبة المميزة

FOR ONE PERSON	30.00	للشخص الواحد
<b>COLD MEZZAS</b>	<b>المازات الباردة</b>	
Vegetables Platter - Vine Leaves - Hummus - Moutabbal - Mixed Pickles - Jersach Olives - Shawkha - Baba Ghamous - Goat Labneh - Mouhamara	صحن خضار مسلك - ورق ثب - حمص - مخلل مسلك زغوان - شوكوا - بابا غاموس بالبرت - مجمدة	
Three Choices of the below Salads: Tabbouleh - Fattouche - Artichoke Salad - Bakdoush - Rucca Salad with Beetroot and Orange - Mixed Herbs Salad	اختبار ثلاث أنواع من السلطات: سلطة طباخة - سلطة فتوش - سلطة الجرجير مع البرتقالي والشنيدر - سلطة الأذينة	
<b>HOT MEZZAS</b>	<b>المازات الساخنة</b>	
Cheese Roll - Spinach Puff Pastry - Makanek Fried Kebab - Creamy Frik - Beef With Pesto Sauce - Beef Sausages - Chicken Liver with Pomegranate	فطارة ساخنة - كبة حميص - فلافل شامية - سوسات لحمه بلدي مشوي - كبدة دجاج بيس الولن - جوانج دجاج مطبلة أو شوربة	
One Choice of: French Fries - Potato Wedges - Sautéed Potato with Coriander	اختبار نوع واحد من: بطاطاً مقليّة - بطاطاً دوّر - بطاطاً بالكربوه	
<b>MAIN COURSE</b>	<b>الطبق الرئيسي</b>	
Your choice of the following: Kebab - Chicken Taux Skewers - Sautéed Chicken Taux Skewers - Mixed Grill - Grilled Or Fried Denise Fish - Hamour Filet - Dzu With Lamb Beef - Half Chicken Bonless	اختبار طبق واحد لكل شخص كباب بلدي - تشاو شيش طاووق مطلق - مشاوي مشكلة سمك دبس طاووق مطلق أو شوربي - سلك هامور - مورات حار祚 بلدي - دجاج مصيف	
<b>SWEETS</b>	<b>الضيافة</b>	
Um Khalil Sweets	تجاهي لبناني أم خليل	
<b>DRINKS</b>	<b>الشرب</b>	
One Bottle of Water for each 4 Guests Your Choice of Cold Soft Drinks selection Yogurt Ayran - Minted Lemonade - Fresh Orange	تجاجة ماء واحدة لكل 4 أشخاص اختيار واحد مشروبات باردة وكل شخص بن عيران - ليمون ونعناع - برتقال - مشروبات غازية	
<b>THIS MEAL APPLIES FOR FOUR GUESTS AND ABOVE</b>		





**وجبة لبناني أم خليل**  
LEBANESE UM KHALIL MEAL

**BUSINESS MEN** رجال الأعمال

FOR ONE PERSON	22.00	لشخص الواحد
<b>COLD MEZZAS</b>	الهبات الباردة	
Vine Leaves - Humus - Moutabbal - Mixed Pickles Jerash Olives	ورق عنب - حمّاص - متبّل - مخلل مثقل - زيتون	
Your Choice of Two Salads: Fatouche - Tabbouleh - Rucca Salad - Bakdoushien	اختيار اثنين من السلطات : فطوش - طبولة - روكا سلاد - بقدوسي	
<b>HOT MEZZAS</b>	الهبات الساخنة	
Cheese Rolls - Fried Kibbeh - Chicken Liver With Pomegranate	بروكبيت - كبة مكبل - كبدة دجاج بذيس الرمان	
One Choice of: French Fries - Potato Wedges - Sauted Potato with Coriander	اختيار نوع واحد من : بطاطاً مقلية - بطاطاً دجزن - بطاطاً بالكزبرة	
<b>MAIN COURSE</b>	الطبق الرئيسي	
Your choice of the following Kebab - Chicken Tawuk Skewers - Sauted Chicken Tawuk Skewers - Mixed Grill - Grilled Or Fried Denise Fish - Hamour Frik - Ouzi With Lamb Beef - Half Chicken Bundless	اختيار طبق واحد لكل شخص كباب - بريدي - شيش طاووق - شيش طاووق مقطّع - مشاوي متعدد سلطة دبس طازج سلطة او سلطة - سلطة هامور - هامور م Hariji لبدى - نصف دجاج مسحب	
<b>SWEETS</b>	الضايافة	
Um Khalil Sweets	تحمّل أم خليل	
<b>DRINKS</b>	الضايافة	
One Bottle of water for 2 or more Your Choice of Cold Soft Drinks selection Yogurt Ayran - Minted Lemonade - Fresh Orange	زجاجة ماء واحدة لكل شخصين أو أكثر اختيار واحد من مشروبات باردة لكل شخص لبن عيران - ليمون موزع - بربال - مشروبات غازية لبن عيران - ليمون وعصير - بربال - مشروبات غازية	
THIS MEAL APPLIES FOR TWO GUESTS AND ABOVE		
الوجبة اعلاه للشخصين واكثر		

## المقرمشات CRACKERS

## المشروبات الغازية SOFT DRINKS



# UM KHALIL / MENU

## العصائر الطازجة FRESH JUICES

FRESH ORANGE JUICE	عصير برتقال طبيعى	LABAN AYRAN	عieran
3.75		3.75	
LEMONADE	ليموناته	LEMONADE WITH MINT	ليموناته مم نعنع
3.75		3.75	
STRAWBERRY JUICE	عصير فراولة	MANGO JUICE	عصير مندرا
3.75		3.75	
GREEN APPLE	فداد اخضر	CARROTS	جزر
3.75		3.75	
POMEGRANATE - SEASONAL	موز جمان	BANANA, MILK, STRAWBERRY	موز ودليب وفراولة
3.75		3.95	

## المشروبات الساخنة HOT DRINKS

LEBANESE COFFEE	قهوة لبنانية	ESPRESSO	أسبريسو
2.25		3.00	
DOUBLE ESPRESSO	أسبريسو دوبيل	CAPPUCINO	كابوتشينو
4.25		3.95	
NESCAFE	نسكافيه	WHITE COFFEE	قهوة سفرياء
3.00		3.00	
TEA WITH MINT	شاي بالانعنام	TEA	شاي
2.25		2.25	
TEA BOX SELECTION	تشكيلة الشاي الفاخر	3.00	

## الحلويات DESSERTS

MAPROUKHE PISTACHIO	معروكة بالفستق الحلبي	OSSMALIEH	علمية
7.75	جصبة الفستق المحمص مع القشطة والسائل	Spiced Ashta topped with Crispy Sweet Vermicelli served with Sugar Syrup	جصبة العسلية مع القشطة والسائل
ASHTA WITH ASSAL	ashita with assal	MOUHALABIE	مهلايبة
Homemade Ashta topped with Locally Harvested Honey	فنتشة محشوة بالعسل	Arabic Pudding covered with Pistachios and Honey	فنتشة محشوة بالعسل
6.25		3.50	
HALEWT EL JEBEN	حلاوة الجبن	ARABIC ICE CREAM	بودرة عربية
Cheese and Semolina Layers Mix served with Ashta	حلوة الجبن محشوة بالشحشحة والسائل	Arabic Ice Cream Scoop	بودرة عربية
6.00		4.50	
RIZ BE HALIB	رز بحليب	GHAZAL BEIRUT	غزال بيروت
Rice Pudding mixed with Orange Blossom Water Topped with Pistachio Garnish	رز بحليب	Sugar Milk Dough stuffed with Ashta Ice Cream and Pistachio	رز بحليب مكتوف بالكريمة واللوز
3.50		6.50	
ORIENTAL CHEESE CAKE	اورينتال تشيز كيك	LAZY CAKE	سكيكوت بالشوكولاتة
Biscuit Dough with Cream Cheese Mixture and Rose Raha Topping Mixture	اورينتال تشيز كيك	4.00	
6.75	جصبة التكويت مع خليط الجبنة وزناد الحلوى، تopping بنكهة الوردة		

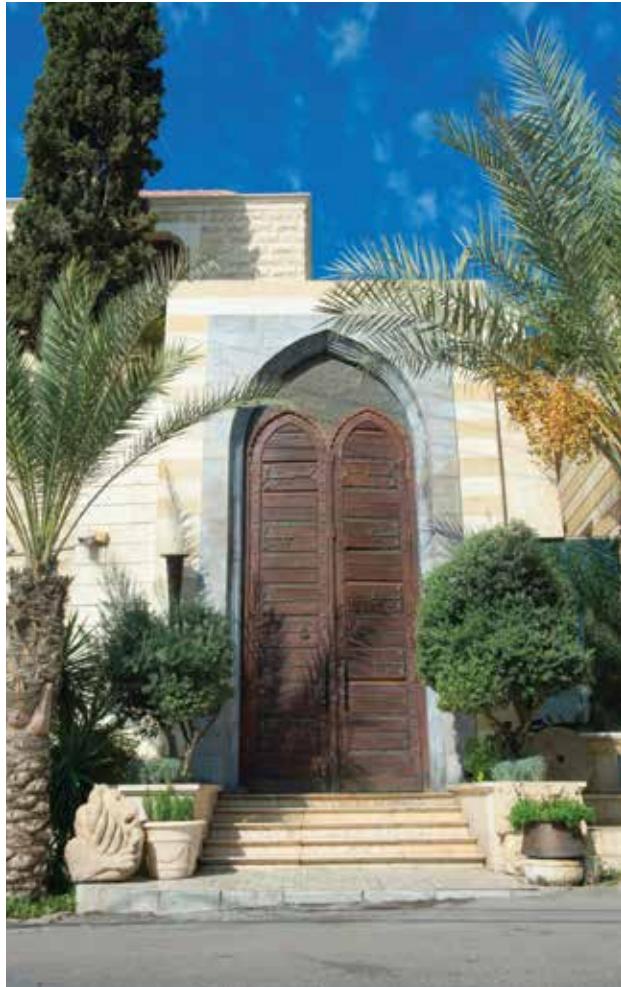






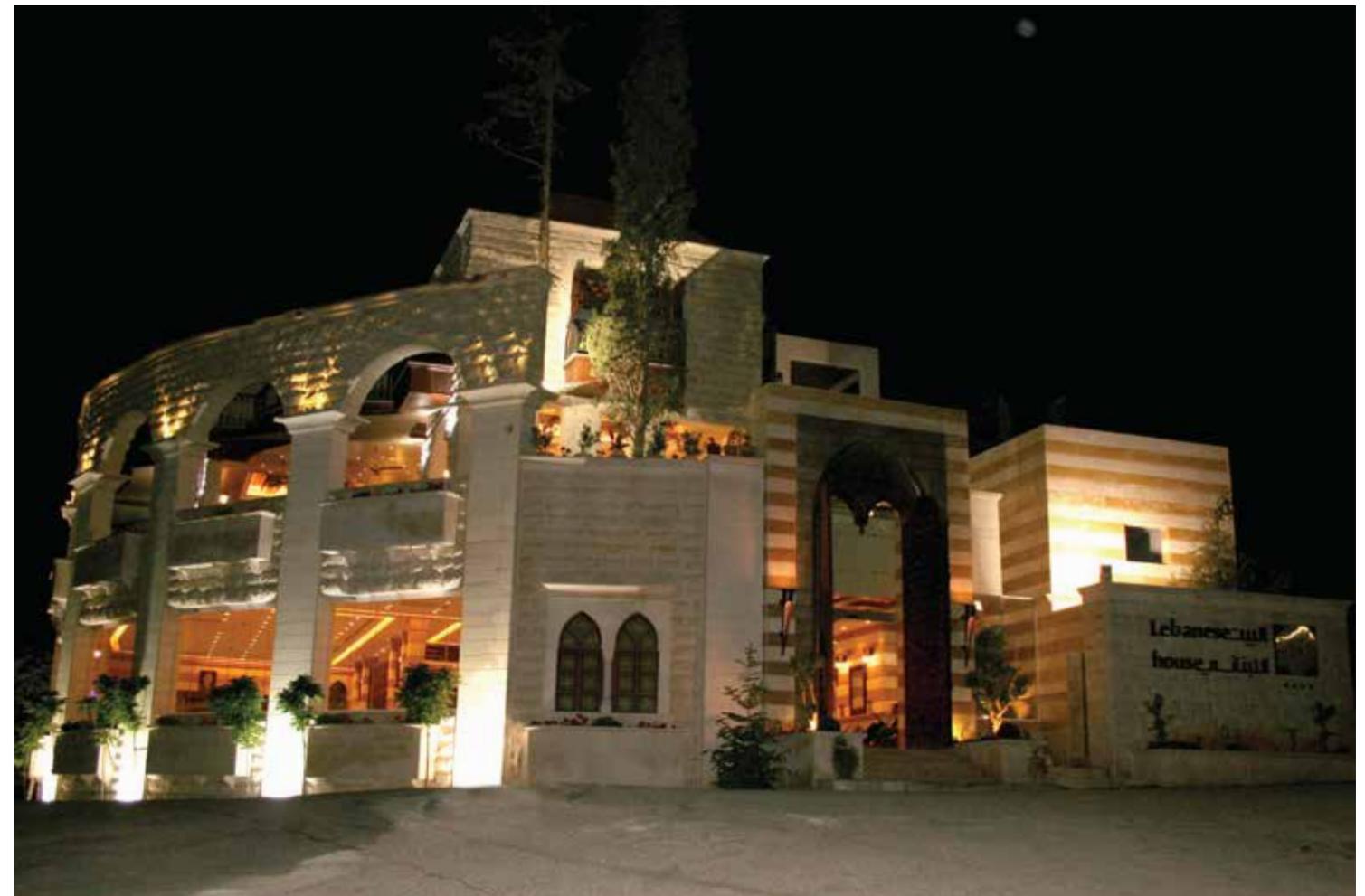
Lebanese  
لبناني  
Um Khalil  
أم كليل

# UM KHALIL/ JORDAN/ JERASH



lebanese  
Um Khalil

ام خليل



Lebanese  
لبناني  
Um Khalil  
أم كليل

# UM KHALIL/ JORDAN/ JERASH





Lebanese  
لبناني  
Um Khalil  
أم كلیل

# UM KHALIL/ JORDAN/ AMMAN









# 4.

Lebanese  
لبنانيّة  
Um Khalil ام خليل

## UM KHALIL FLAGSHIPS

Potential Expansion



# 5.

لبناني  
Lebanese  
أم خليل  
Um Khalil

## TESTIMONIAL



**"Excellent lunch would strongly recommend after your visit to Jerash"**

Oct 13, 2018



PeterDavies\_Auckland (15) Reviews  
Auckland Central, New Zealand

Excellent menu with a wide choice, fantastic service, great rooftop setting. A short distance from Jerash Roman ruins. Strongly recommend for your visit to Jerash.

**"Fantastic"**

Oct 4, 2018



MonaxLisa (48) Reviews  
Seattle, Washington

We stopped here after visiting Jerash. The food was amazing, one of the Jordanian people we are traveling with recommended it and ordered everything. There was so much food, and it was all so amazing.

The baba ganoush was really fantastic, it had a smoky flavor that I haven't experienced in the past, perhaps the way they cook the eggplant? The grilled meat was perfect, absolutely couldn't have gotten any better. There was a rose and pistachio pudding that was excellent as well. All the appetizers were fantastic, it was hard to stop eating. Definitely stop here if you get the chance.

**"More than 30 years and still the best "**

Oct 4, 2018



Majdi W (57) Reviews

First time I visited this restaurant was when we were college 30 some years ... back then Um Khalil ( may her souls Rest In Peace) used to cool the good and take care of her customers... after 30 years finally I got the chance to comeback again and the restaurant still keeping the original recipes and the taste still the same ... what great history behind this restaurant...so many things are must do when you visit Jordan and definitely Um Khalil restaurant is one of them

**"Best Lebanese Restaurant in Jordan "**

Sep 22, 2018



Saker H (42) Reviews  
Mumbai (Bombay), India

I came to this beautiful restaurant more than 20 years ago and this month and still serves a delicious tasty food with excellent service. Well done to all and the waiters are very friendly especially Mujeeb , all my friend from various countries loved the whole experience Jerash first then this lovely restaurant



# 6.

Lebanese أم كلیل  
لبنانيّة

## FRANCHISING

### A. WHAT WE PROVIDE

- Location preliminary survey
- Interior decoration guidelines and detailed layout requirements
- Site visits and works follow up (2 Day every 2 weeks when abroad)
- Transfer of Know-how, Franchise manual, technical sheets...
- Key Employees (Chef, sous-chef and manager) hiring and training for 2 months in our restaurant in Amman & Jerash
- Local Employees training (3-2 months in Jerash & Amman)
- Suppliers sourcing and ingredients quality selection.
- Grand opening preparation and assistance.
- Monthly visits for assistance and quality survey (2 days/month)
- Recruitment and training of the management team (10 people)

### B. WHAT YOU SHOULD PROVIDE

- A very prime location for the intended restaurant in the requested city within the desired territory
- The complete building, furniture and equipment of each location according to our concept guidelines.
- Hiring of qualified staff as per our requirements
- Salaries and hired key employees during their training in Jerash or Amman
- Airline tickets and lodging of our delegates for their visits to your restaurant.

### C. FRANCHISE TERMS

- 250.000 USD as a franchise fee for Lebanese Um Khalil for the first outlet
- %7.0 on gross sales on a monthly basis royalty
- 70.000 USD for any additional outlet in the same country



The franchise is for 10 years' renewable, covering all territories, with one outlet.

#### D. FRANCHISE FEES ARE PAID AS FOLLOWS

- %50 in contract signature
- 20% on location approval
- %20 on delivery of Franchise Manuals and Training Manuals
- %10 within 20 days from opening



# 7.

Lebanese أم خليل

## CONTACT DETAILS

### ADMIX BUSINESS DEVELOPMENT

P.O Box 309  
Ugland House  
Grand Cayman KY1104-1  
Cayman Islands  
T: +962 78 9 33333 4 – Partner – Michel El Bitar  
T: +962 77 88 0000 8 – Partner – Bachir Bitar  
T: +962 78 2 66666 5 – Director of Operations – Mario Fares

### FOR ANY INQUIRIES

m.bitar@admix.com.ky  
b.bitar@admix.com.ky  
m.fares@admix.com.ky



Lebanese  
Um Khalil



مطعم  
أم خليل  
UM KHALIL'S KITCHEN



TACSI  
ISO 22000:2006  
Food Safety  
Certified  
XXXX-IC  
2018

Certificate of Excellence  
2013 - 2014  
2016 - 2018  
2019



lonely planet  
Winner  
TOP  
CHOICE  
International Hotel & Restaurant  
Quality Award (Madrid-Spain) 2014



HACCP Certified  
XXXX-IC  
OCIA HACCP Co. 2014