

# SOUP

**Cream of mushroom soup** **BD 2.500**  
add chicken @ BD 2.900

**Shorbet Adas soup** **BD 2.00**

**All soup, add bread- 500 fills**



## COLD APPETIZER

**Fattoush** **BD 2.500**  
traditionally served with fresh salad with cucumber, tomatoes, onion, and sweet bell pepper, tossed with fresh lemon juice, olive oil, pomegranates, crushed walnuts and pine nuts

**Traditional Hummus** **BD 1.900**  
Combination of puree chick peas and tahina sauce served with Arabic bread

**Traditional Tabouleh** **BD 1.900**  
Finely chopped local parsley marinated with olive oil, lemon juice and crusted burghul, fresh tomato and onion

**Stuffed vine leaves** **BD 2.500**  
American grapes leaf's stuffed with Egyptian rice with chef special marinated

**Green mutabbal** **BD 1.900**  
Combination of fresh mint, parsley and roasted eggplant and sesame puree

**Quinoa avocado salad** **BD 3.500**  
rocket leaf's, avocado, Quinoa, tomato, pomegranate, cucumber, served with citrus dressing

**Grilled halloumi salad** **BD 3.500**  
Mix lettuce, pine seed, cherry tomato. Black olives, cucumber, honey mustard dressing, grilled halloumi



**Green mutabbal**



**Quinoa avocado salad**



**Grilled halloumi salad**



**Traditional Tabouleh**



# شورية



د.ب ٢.٥٠٠

شورية كريمة المشروم

د.ب ٢.٩٠٠

يضاف اليها الدجاج

## مقبلات بادرة

فتوش

د.ب ٤.٥٠٠

تقدم تقليدياً مع سلطة طازجة مع الخيار والطماطم والبصل والفلفل الحلو مع عصارة الليمون الطازج وزيت الزيتون والرمان والجوز المطحون وحبوب الصنوبر

حمص تقليدي

د.ب ١.٩٠٠

مزيج من هريس الحمص وصلصة الطحينة تقدم مع الخبز العربي

تبولة تقليدية

د.ب ١.٩٠٠

البقدونس المفروم ناعماً والمبتل بزيت الزيتون وعصارة الليمون والبرغل المقرمش والطماطم الطازجة والبصل

د.ب ٤.٥٠٠

ورق العنب المحشو

ورق عنب امريكي محشي مع الارز المصري مع تتبيلة الشيف الخاصة

د.ب ١.٩٠٠

متبل أخضر

مزيج من النعناع الطازج والبقدونس والباذنجان المحمص وهريس السمسم

د.ب ٣.٥٠٠

سلطة الكينوا والأفوكادو

جرجير ، أفوكادو ، كينوا ، طماطم ، رمان ، خيار تقدم مع صلصة الحمضيات

د.ب ٣.٥٠٠

سلطة حلومي مشوية

ميكس خس ، حبوب الصنوبر ، طماطم كرزية زيتون أسود ، خيار ، صلصة خردل بالعسل ، حلوم مشوي



متبل أخضر



سلطة الكينوا والأفوكادو



سلطة حلومي مشوية



تبولة تقليدية



# HOT APPETIZER

## Falafel Bites

Delicious autentic Arabian falafel served with tahina sauce

BD 1.900

## Fried calamari

Deep fries' fresh calamari cajon seasoning, served cajon mayo

BD 3.000

## Chicken liver

Chef special marinated cooked with perfection served with Arabic bread

BD 4.500

## Arayes meat

A delicious grilled lamb with Lebanese bread served with cucumber yogurt

BD 2.000

## Arayes cheese

Chef special marinated mix cheese with Lebanese served with cucumber yogurt

BD 1.900

## Spinach Fatayer

Freshly prepared fatayer dough with middle eastern recipe stuffed with spinach

BD 2.000

## Cheese Fatayer

A flavor of feta cheese, through the fresh dough with spices served with tahina sauce

BD 1.900

## Lamb kibbeh

A dish made of ground meat combined with bulghur, pine seed, and pureed onion with Arabic spices

BD 2.500

## Chicken kibbeh

Kibbeh made by bulghur, chicken and pine seeds with fresh onion combination of Mediterranean spices

BD 2.200



Falafel Bites



Fried calamari



Arayes meat/ Cheese



Cheese Fatayer



Chicken kibbeh



# مقبلات حارة



فلافل بايتس

**فلافل بايتس**  
د.ب ١.٩٠٠  
فلافل عربي لذيذ وشهي تقدم مع صلصة الطحينة



جبنة عرايس

**كاليماري مقلي**  
د.ب ٣.٠٠٠  
بطاطا كاليماري الكاجون الطازجة تقدم مع مايونيز الكاجون

**كبة دجاج**  
د.ب ٤.٥٠٠  
متبل مطبوخ بإتقان خاص بالشيف يقدم مع الخبز العربي

**عرايس لحم**  
د.ب ٢.٠٠٠  
لحم مشوي لذيذ مع الخبز اللبناني يقدم مع زبادي الخيار

**جبنة عرايس**  
د.ب ١.٩٠٠  
خلطة اجبان متبله خاصه الشيف باللبناني تقدم مع زبادي بالخيار

**فطائر سبانخ**  
د.ب ٢.٠٠٠  
عجينة فطائر طازجة بخلطة شرق أوسطية محشوة بالسبانخ

**فطائر جبن**  
د.ب ١.٩٠٠  
نكهة جبن الفيتا ، من خلال عجينة طازجة مع بهارات تقدم مع صلصة طحينة

**كبة اللحم**  
د.ب ٢.٥٠٠  
طبق من اللحم المفروم مع البرغل وحبوب الصنوبر والبصل المهروس بالبهارات العربية

**كبة الدجاج**  
د.ب ٢.٢٠٠  
كبة محضرة من البرغل والدجاج وحبوب الصنوبر مع مزيج البصل الطازج بالبهارات



تبولة تقليدية



كبة الدجاج



فطائر جبن



# ARABIC MAINCOURSE

## **JoJo kebab with saffron rice** **BD 3.500**

For clean and tasty Iranian marinated chicken skewers with saffron flavor on char grill

## **Eggplant mabluba chicken/lamb** **BD 3.500/BD 4.700**

Fresh lamb and chicken cooked with perfection served with saffron rice, plain yogurt

## **Kharoop Mahshi** **BD 4.900**

Rice Cooked with minced meat and served with pieces of lamb, plain yogurt

## **Lamb Ouzi** **BD 5.000**

Chef special marinated slow cooked meat, delicious saffron rice with Arabic herbs and nuts, plain yogurt

## **Chelo kebab kubideh Lamb/chicken** **BD 4.000/BD 3.600**

Fresh lamb /chicken chef special marinated, grilled tomato, red Zarish and saffron rice

## **Char grilled chicken fillet half/full** **BD 3.500/BD 5.000**

Chef special marinated boneless chicken fillet, French fry served garlic sauce

## **Lamb chops** **BD 7.000**

Chef special marinated, char grilled lamb chops served with stuffed vine leaves

## **Shish tawook (chicken)** **BD 3.700**

Arabic style marinated chicken served with frilled tomato, onion, assorted bell pepper, garlic sauce

## **Kofta kebab lamb/chicken** **BD 4.800/BD 4.000**

Arabic style marinated lamb/chicken stuffed with mozzarella and cheddar served assorted bell pepper. tomato. onion with garlic sauce,

## **Steak tikka** **BD 4.900**

Chef special marinated steak served with assorted bell. pepper, garlic sauce

## **Grilled tandoori chicken** **BD 3.500**

Chef special spicy tandoori marinated served with garlic sauce, assorted vegetables,

## **Grilled chicken tikka** **BD 3.500**

Boneless chicken pieces marinated in chef's special recipe grilled to perfection served with assorted bell pepper grilled tomato& garlic sauce

## **Texas special Mix grilled** **BD 8.500**

Each of 1 item from the above and we will do the perfection



**JoJo kebab with saffron rice**



**Chelo kebab Lamb**



**Kharoop Mahshi**



**Eggplant mabluba chicken**



# اطباق عربية رئيسية

**شيش طاووق (دجاج)** د.ب. ٣.٧٠٠  
دجاج متبل على الطريقة العربية يقدم مع طماطم  
مقلية ، بصل ، فلفل ألوان متنوع ، صوص ثوم

**كفتة كباب لحم / دجاج** د.ب. ٤.٨٠٠ / د.ب. ٤.٠٠٠  
دجاج متبل على الطريقة العربية يقدم مع طماطم  
مقلية ، بصل ، فلفل ألوان متنوع ، صوص ثوم

**ستيك تكة** د.ب. ٤.٩٠٠  
ستيك الشيف المتبل الخاص يقدم مع فلفل ، صوص ثوم

**دجاج تندوري مشوي** د.ب. ٣.٥٠٠  
تندوري الشيف الحار المتبل يقدم مع صلصة  
الثوم والخضروات المتنوعة

**تكة دجاج مشوي** د.ب. ٣.٥٠٠  
قطع دجاج بدون عظم متبل بوصفة الشيف  
الخاصة مشوية بإتقان تقدم مع طماطم  
مشوية بالفلفل الحلو وصلصة الثوم

**تكساس سبيشل ميكس مشوي** د.ب. ٨.٥٠٠  
كل عنصر من العناصر المذكورة أعلاه و سوف  
نقوم ذلك بإتقان عالي

**جوجو كباب مع أرز بالزعفران** د.ب. ٣.٥٠٠  
أسيخ الدجاج المتبل الإيرانية النقية واللذيذة  
بنكهة الزعفران على شواية الفحم

**باذنجان مقلوبة دجاج / لحم** د.ب. ٣.٩٠٠ / د.ب. ٤.٧٠٠  
لحم ضأن ودجاج طازج مطبوخ بإتقان  
يقدم مع أرز بالزعفران ولبن زبادي

**خروب محشي** د.ب. ٤.٩٠٠  
أرز مطبوخ باللحم المفروم و  
تقدم مع قطع لحم الضأن ولبن زبادي

**لحم أوزي** د.ب. ٥.٠٠٠  
لحم خاص متبل مطهو ببطء ، أرز بالزعفران اللذيذ  
بالأعشاب و المكسرات العربية ولبن زبادي

**تشيلو كباب لحم / دجاج** د.ب. ٣.٦٠٠ / د.ب. ٤.٠٠٠  
لحم / دجاج طازج متبل خاص ، طماطم مشوية  
أرز زريش أحمر و زعفران

**فيليه دجاج مشوي نصف / كامل** د.ب. ٣.٥٠٠ / د.ب. ٥.٠٠٠  
فيليه دجاج مسحب متبل خاص من الشيف  
بطاطا مقلية تقدم صلصة الثوم

**شرائح لحم الضأن** د.ب. ٧.٠٠٠  
قطع لحم متبل ومشوية خاصة من الشيف على  
الفحم تقدم مع ورق عنب محشي





# ARABIC MAINCOURSE



**Mix Grill**



**Eggplant mahluba  
lamb**



**Lamb Ouzi**



**Shish tawook**



**Lamb Chops**



**Grilled chicken tikka**



# اطباق عربية رئيسية



مكس جريل



باذنجان مقلوبة لحم



لحم أوزي



شيش طاووق



شرائح لحم الضأن



تكة دجاج مشوي



# PASTAS

## **Chicken mushroom pasta** **BD 3.600**

Fresh mushroom, chicken, sundried tomato with pink sauce

## **Allo Olli pasta** **BD 3.200**

Penne pasta with Extra virgin olive oil, with cherry tomato, sundried tomato. Black olives, served with permission cheese

## **Alfredo pasta with Broccoli** **BD 4.300**

Homemade alfredo sauce sate chicken touch of Texas hot sauce

## **Longhorn shrimp's pasta** **BD 5.000**

Sauté shrimp homemade marinara sauce

## **Arabiata** **BD 3.000**

Homemade tomato sauce, chili flaks



# DESSERT

## **Fresh fruits salad** **BD 3.000**

## **cheese cake** **BD 3.500**

## **Sizzling brownie sundae** **BD 4.200**

## **Deep fried ice cream** **BD 3.000**

## **Assorted ice cream** **BD 2.200**



**brownie**



**cheese cake**



# الباستا



**د.ب ٣.٦٠٠ باستا الدجاج بالمشروم (جديد)**  
مشروم طازج ، دجاج ، طماطم مجففة  
مع الصوص الوردي

**د.ب ٣.٢٠٠ باستا ألو أولي**  
باستا بيني مع اضافة زيت الزيتون البكر  
مع طماطم كرزية ، طماطم مجففة  
زيتون أسود يقدم مع جبن

**د.ب ٤.٣٠٠ باستا ألفريدو مع البروكلي**  
صلصة الفريبدو محلية الصنع مع تشيز  
الدجاج بلمسة من صلصة تكساس الحارة

**د.ب ٥.٠٠٠ باستا الروبيان طويلة القرون**  
روبيان سوتيه صلصة مارينارا محلية الصنع

**د.ب ٣.٠٠٠ ارابياتا**  
صلصة طماطم منزلية ، رقائق فلفل حار

# الحلوى



الكعك

**د.ب ٣.٠٠٠ سلطة فواكه طازجة**

**د.ب ٣.٥٠٠ تشيز كيك**

**د.ب ٤.٢٠٠ سيزلينغ مثلجات البراوني**

**د.ب ٣.٠٠٠ آيس كريم مقلي**

**د.ب ٢.٢٠٠ آيس كريم متنوع**



تشيز كيك





RESTAURANT & CAFE

# MENU