

سلطات SALADS

• خضرة أبو خليل Vegetable Plate

باقعة من الخضار الطازجة المشكلة

Mix Of fresh Vegetables

• 4.15 فتوش أبو خليل Fattouch Salad

سلطة الفتوش اللبناني مع الخبز المحمص

Lettuce , arugula ,purslane,tomatoes,cucumber,radish,green pepper,
green onion thyme, mint served with lemon juice , olive oil ,
sumac, Toasted Bread & apple vinegar sauce

• 4.45 تبولة Tabbouleh Salad

السلطة اللبنانية الشهيرة مع البقدونس المفروم والبندورة

والبصل والبرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز

The famous Lebanese salad with chopped parsley,
tomatoes, onions, bulgur, with lemon juice and extra virgin olive oil

• 3.85 سلطة خضرا Green Salad

سلطة خضراء لبنانية تقليدية

The traditional Lebanese green salad

• 4.25 سلطة خيار ولبن Yogurt & Cucumber's Salad

سلطة اللبن والخيار المقطع مع النعناع الطازج

Yogurt salad and cucumber chopped with fresh mint

مازة باردة COLD MEZZE

• 3.10 حمص Hommos

حمص بطحينة مع زيت الزيتون عطريقة أبو خليل

Mashed chickpeas appetizer

with tahina and drizzle of olive oil

• 5.75 حمص باللحمة Hommos With Pine and Meat

حمص بطحينة مع اللحمة والصنوبر

Mashed chickpeas with tahini, topped with a

meat and pine nuts

• 3.45 متبل بأذنجان Batenjen Moutabbal

خلطة الباذنجان المشوي مع الطحينة، الحامض وزيت الزيتون

Eggplants , Tahini and Lemon Juice Drizzled With Olive Oil

• 3.15 ورق عنب Warak Enab

ورق عنب ملفوف ومحشي بخطة الرز

Rolled vine leaves stuffed with rice mix

• 3.75 مصقعة الباذنجان Mousakaa Batenjen

الباذنجان المطبوخ مع الحمص والبصل

Eggplant cooked with chickpeas and Onion

• 2.85 لبننة Labneh

مزيج من اللبننة الطازجة مع زيت الزيتون

A delicious mix of labneh (Yogurt) Topped with Olive Oil

• 3.10 مكدوس MAKDOUS

باذنجان محشو بالجوز ، فلفل أحمر ، ثوم ، زيت زيتون وملح.

Tangy eggplants stuffed with walnuts, red pepper, garlic, olive oil and salt.

• 9.65 كبة نية Kebbeh Lebanese

لحم نيء ممزوج بالبرغل و البهارات و النعناع الطازج

Raw meat mixed with cracked wheat and spices topped with fresh mint

HOT MEZZE مازة ساخنة

• 2.80 فول Foul

فول مدمس متبل بالبهارات و عصير الحامض الطازج و الطماطم و البصل و البقدونس و زيت الزيتون البكر

Whole fava beans seasoned with spices, fresh lemon juice, tomatoes, onions, parsley and virgin olive oil

• 6.15 عرايس جبنة Arayess Cheese

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من الجبنة

Mixed cheese baked in lebanese bread served fresh tomato and cucumber on the side

• 6.45 عرايس كفتة Arayess Kafta

رغيف الخبز اللبناني مع حشوة من لحم الكفتة

Kafta meat baked in Lebanese bread served fresh yoghurt on the side

• 3.10 سمبوسك لحمة Sambusik Lahmeh

العجين المحشو المقلي مع اللحم و الصنوبر

Fried stuffed dough with meat and pine nuts

• 3.10 سمبوسك جبنة Sambusik Jebneh

العجين المحشو المقلي مع الجبنة

Fried stuffed dough with Cheese

• 3.10 فطائر سبانخ Fatayer Spinach

فطائر محشوة بالسبانخ ، البصل وبهارات أبو خليل

1 Piece of pocket house-made dough stuffed with spinach, diced onions and spices

• 4.15 فتة حمص Hummus Fatteh

الحمص يقدم مع الخبز اللبناني المقلي واللبن الطازج مع الثوم والصنوبر

Chickpeas served with fried Lebanese bread, fresh yogurt, garlic and pine nuts

• 3.40 فلافل Falafel

كرات مقلية مصنوعة من الحمص المطحون والبقدونس والتوابل

Deep fried ball made from ground chickpeas, parsley and spices

• 3.95 كبة مقلية Fried Stuffed Kebbeh

كبة برغل مخلوطة باللحم والبهارات اللبنانية ومحشوة باللحم والصنوبر

Piece of cracked wheat mixed with meat, stuffed with sautéed ground meat

GRILLS & PLATTERS مشاوي وأطباق

• 9.75 كستليتة Lamb Cutlets

قطع كستليتة مشوية ومتبلة

Tender Lamb Cutlets Grilled and Seasoned To Perfection

• 7.45 شاورما دجاج Chicken Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

Flame-roasted chicken, served with tahini, Parsley and onions.

• 8.10 شاورما لحمه Meat Shawarma

يقدم مع الطحينة ، البقدونس والبصل

Flame-roasted meat , served with tahini , Parsley and onions.

• 9.20 كفتة خشخاش Kafta Kach-Kack

أسياخ من الكفتة المشوية تعجن بخلاطة التوابل اللبنانية والبقدونس على طبقة من البندورة المهروسة

Skewers of grilled kafta with lebanese spices and parsley served over a bed of mashed tomatoes

• 8.70 كفتة مشوية Grilled Kafta

أسياخ من الكفتة المشوية تعجن مع التوابل اللبنانية والبقدونس

Skewers of grilled kafta with lebanese-blend spices and parsley

• 8.25 شيش طاووق Shish Taouk

أسياخ من قطع صدور الدجاج منزوعة الجلد ومتبله بمزيج خاص من التوابل

Skewers of skinless boneless chicken breast cubes marinated in a special blend of spices

• 9.25 شيش كباب Shish Kabab

أسياخ من قطع اللحم المشوي

Skewers of grilled meat

• 4.95 أجنحة الدجاج Chicken Wings

أجنحة دجاج مشوية متبله بأعشاب وتوابل منزلية

Grilled chicken wings marinated with house-blend herbs and spices,

• 9.95 أوزي Ouzi

الخبز اللبناني محشو بالأرز الشرقي ولحم الضأن مع الصنوبر واللوز،

Lebanese bread stuffed with oriental rice,

lamb meat with pinenuts and almonds,

• 9.85 برياني Biryani

أرز ممزوج بالخضار و البهارات و الكاري و اللحم أو (الدجاج أو اللحم البقري أو السمك)

Rice mixed with Vegetables, spices, curry, meat or (chicken, beef, or fish)

• 5.45 شوربة الخضار مع الدجاج

Chicken With Vegetable Soup

• 5.45 شوربة الخضار

Vegetable Soup

• 5.45 شربة العدس

Lentil Soup

• 2.90 همبرغر لبناني Lebanese Burger

همبرغر على الطريقة اللبنانية

Ground meat, Tomato , Onion , Bread Roll

• 9.85 مقلوبة أبو خليل Maqlubeh Abou-Khalil

أرز مع مجموعة متنوعة من الخضار ، طماطم مقلية ، بطاطس ، قرنبيط ، بهارات وباذنجان ، دجاج أو لحم غنم

Rice with variety of vegetables, fried tomatoes, potatoes, cauliflower, Spices and eggplant, chicken or lamb

مسمكة أبو خليل

• 9.90 سمك بالفرن Baked Fish

سمك طازج مطهو بالفرن يقدم مع صلصة السمسم

Fresh baked fish served with sesame sauce

• 9.15 سمك مشوي Grilled Fish

سمك طازج مشوي

Fresh grilled fish

• 9.15 سمكة حرة Spicy Fish

سمك طازج بالخلطة الحارة والتوابل

Fresh fish with hot spices

• 10.90 قريدس Shrimps

قريدس مشوي على الطريقة اللبنانية

Lebanese Grilled Shrimps

LEBANESE DESSERTS 2.95 حلو لبنان

• بقلاوة Baklawa

طبقات رقيقة حلوة من المعجنات محشوة بالفستق أو الصنوبر

Fine sweet layers of pastry filled with pistachios or pine nuts,

• كنافة بجبن Cheese Knafeh

طبق لبناني محضر من الجبن والعجين الطري ومغطى بشراب حلو ومغطى بالفستق

Lebanese pastry dish made with cheese and soft dough, drizzled in a sweet syrup, and topped with pistachios.

• قطايف Qatayef

فطاير حلوة محشوة بالشوكولا أو الجوز أو الجبنة

Sweet dumplings stuffed with Nutella or nuts or cheese

حكاية أبو خليل

أبو خليل يللي سافر من لبنان على برشلونة ، محمل معو وصفات إمو السحرية ، فتحلنا بيتو بسنة 1981 وعرفنا على نكهة الطبخ اللبناني الأصيل ،

اليوم ، تا ما نحس بالغبرة ، أبو خليل كبرلنا القعدة وعملنا خيمة تترتاح تحتنا ونحس بدفا وحنين لبنان وصارت لقمتمو الصحية والحلال مقصودة من كل الزوار .

أهلا وسهلا بخيمة أبو خليل ،

نورتو البيت !