


















DAR
AL HALABI
Lebanese Cuisine








FROM THE OVEN (Available all day)

- OSH AL BOLBEL**    38
Puffed crust stuffed with special marinated minced meat served with vegetables platter
- ZAATAR O ZIET**   32
Traditional Lebanese thyme with sesame seeds served with vegetable platter
- CHEESE**  35
Mixed cheese served with vegetables platter
- LAHME BI AJIN**   36
House special marinated minced meat served with vegetables platter

EGGS & MORE (From 8:00 AM to 12:30 PM)

- EGGS YOUR WAY**   32
Sunny side up, scrambled, or omelette
- EGGS & AWARMA**      38
Sunny side up, scrambled, or omelette
- EGGS JIBNA O FITER**   38
Omelette with cheese and mushrooms

SAVOURY (Available all day)

- BALILA**   29
Chickpeas marinated in lemon, garlic and olive oil
- FOUL MODAMMAS**  29
Braised broad beans and chickpeas with cumin, olive oil, lemon juice, parsley, and chopped tomatoes
- FATTEH HOMMOS**   40
Braised chickpeas served with fried Lebanese bread, fresh marinated yogurt, fried garlic, ghee, garnished with chopped parsley, pomegranate seeds and nuts
- FATTEH RAS ASFOUR**   48
Boiled chickpeas served with fried lebanese bread, fresh marinated yogurt, fried garlic, ghee, topped with a delicious mix of chopped beef tenderloin and pine nuts

أطباق بالفرن (متاح كل اليوم)

- عش الببل**
عجينة الحلوى المقرمشة محشوة باللحم المفروم المتبل ودبس الرمان تقدم مع طبق الخضار
- زعت و زيت**
مناقيش الزعت اللبناني التقليدية بالسمن
- جبنة**
يقدم مع طبق خضار
- لحم بالعجين بلدي**
لحم غنم مفروم متبل

أومليت وأكثر (من الساعة ٨,٠٠ صباحا إلى الساعة ١٢,٣٠ ظهرا)

- بيض على طريقتك**
عيون، مخفوق أو أومليت
- بيض مع قاورما**
عيون، مخفوق أو أومليت
- بيض بالجبنة والفطر**
بيض أومليت يقدم مع فطر

مالح (متاح كل اليوم)

- بليلة**
حب متبل بالحامض والثوم وزيت الزيتون
- فول مدمس**
القول المدمس مع الحمص، كمون، زيت الزيتون، عصير الحامض، بقودنس وشرائح البندورة
- فتة حمص**
الحمص المسلوق يقدم مع الخبز اللبناني المقرمش واللبن الطازج بالثوم، حب الرمان، بقودنس، السمن البلدي
- فتة رأس عصفور**
حمص مسلوق يقدم مع الخبز اللبناني المقلي واللبن المتبل الطازج والثوم المقلي والسمن مغطى بمزيج شهى من اللحم البقري المفروم والصنوبر

DAR AL HALABI BREAKFAST SPECIALITY

(From 8:00 AM to 12:30 PM)

GRAND BREAKFAST PLATTER (for 2 persons)



Eggs Your Way, herby cheese, cheese rokakat, falafel, turkey, balila, zattar with olive oil, olives, mixed vegetables platter, honey with ashta, butter, jams, Nutella, tea, served with fresh homemade Arabic bread. *not applicable with offers or other discounts

98

ORIENTAL BREAKFAST



Trio of fowl modammas, fatteh hommos and labneh served with homemade Arabic bread

58

SOUPS (Available all day)

LENTIL SOUP



Yellow lentil, cumin powder, served with lemon wedge and crispy pita bread

29

HARIRA SOUP



Traditional Moroccan soup, served with lemon wedge

29

SALADS (Available all day)

FATTOUSH

Traditional Lebanese green salad in lemon olive dressing with crispy pita bread

32

ARTICHOKE SALAD

Marinated Lebanese artichoke in olive oil

35

ARABIC SALAD

Salad of tomato, cucumber, onion, parsley, and mint with lemon olive oil dressing

32

TABOULEH

The traditional famous Lebanese salad with chopped parsley, bulgur, tomatoes, onions in lemon olive oil dressing, sprinkle with fresh lemon zest

32

ROCKET SALAD

Rocca, beetroot, sumac, onion and lemon olive oil dressing served with tomatoes on the top

35

VEGETABLES PLATTER

Sliced mixed vegetables

22

إفطار دار الحلبي الخاص

(من الساعة ٨,٠٠ صباحا إلى الساعة ١٢,٣٠ ظهرا)

الفطور الكبير (لشخصين)

بيض على طريقتك، جبنة هيري، رقائق جبنة، بليلة، فلافل، ديك حبش، زعتر بزيت الزيتون، زيتون، طبق خضار مشكلة، عسل بالقشدة، زبدة، مربي، نوتيلا، شاي، تقدم مع خبز عربي طازج. لا ينطبق مع العروض أو الخصومات الأخرى

الأفطار الشرقي

ثلاثي فول مدمس وفتة حمص ولبنة تقدم مع خبز عربي طازج

الشوربة (متاح كل اليوم)

شوربة العدس

عدس أصفر بالكمون المطحون، تقدم مع شرائح الحامض والخبز البلدي المحمص

شوربة الحريرة

الشوربة المغربية التقليدية، تقدم مع شرائح الحامض

سلطة (متاح كل اليوم)

فتوش

السلطة اللبنانية الخضراء التقليدية مع صلصة زيت الزيتون، حامض والخبز البلدي المحمص

سلطة الخرشوف

خرشوف لبناني متبل بزيت الزيتون

سلطة عربية

سلطة بندورة، خيار، بصل، بقودنس مع التنوع وصلصة زيت الزيتون بالحامض

تبولة

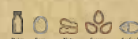
السلطة اللبنانية التقليدية الشهيرة بالبقودنس المفروم، برغل، بندورة والبصل، يقدم في صلصة زيت الزيتون والحامض مع رشة من الحامض الطازج

سلطة الجرجير

سلطة الجرجير والشمندر الأحمر بهارات السماق في صلصة زيت الزيتون مع الحامض مغطاة بشرائح البندورة

صحن خضار

تشكيلة خضار مقطعة



Please notify us of any allergies you may have يرجى إخطارنا بأي حساسية قد تكون لديك

COLD MEZZEH

HOMMOS 29

Mashed chickpeas with tahini and a drizzle of olive oil

MOUTABAL 32

Mashed grilled eggplant, tahini and lemon juice, pomegranate seeds, drizzled with olive oil

HOMMOS BEIRUTI 35

Mix of mashed of chickpeas with tahini, parsley, red chili and cumin, drizzle of olive oil

BABA GANOUI 32

Grilled eggplant with mix vegetables, pomegranate seeds, walnut, drizzled with pomegranate molasses

WARAK INAB 35

Vine leaves stuffed with tomato, onion, parsley, lemon juice and rice

MHAMMARA SHAMIEH 35

Spicy red paste, pomegranate molasses and walnut ground into a dip

CUCUMBER & YOGHURT 22

Chopped cucumber mixed with garlic and yoghurt, and dried mint

LABNEH 28

Traditional labneh topped with olive oil

RAW MEAT

KEBBEH NAYEH (HALABIEH) 58

Finely minced meat, crushed bulgar, mint, onion, parsley, chili paste, seven spices

مقبلات باردة

حمص

حمص مطحون مع الطحينة ورشة زيت الزيتون

متبل

الباذنجان المشوي المهروس مع الطحينة وعصير الحامض، حبوب الرمان مع رشة زيت الزيتون

حمص بيروتي

خليط من الحمص المطحون مع الطحينة بالبقدونس، فلفل أحمر، كمون ورشة زيت الزيتون

بابا غنوج

الباذنجان المشوي المهروس مع خضار وعصير الحامض، حبوب الرمان مع رشة زيت الزيتون

ورق عنب

أوراق العنب المحشوة بالبندورة والبصل، بققدونس وعصير الحامض والأرز

محمرة شامية

الجوز المغموس في صلصة الفلفل الحار مع دبس الرمان

لبن وخيار

خيار مقطع مع اللبن، ثوم و التناع المجفف

لبنة

لبنة تقليدية مغطاة بزيت الزيتون

لحمة نيئة

كبة نية (حلبية)

لحم مفروم مع البرغل المطحون، نناع، بصل، بققدونس، صلصة الفلفل الحار والسبع بهارات

HOT MEZZEH

HOT SHRIMPS 🍤 🌿	52
Special hot sauce, lemon butter, tarragon	
CALAMARI PANE 🍷 🍷 🍷	45
With tartar sauce	
CHEESE RAKAKAT 🍷	35
Fried crispy dough stuffed with cheese	
MEAT SAMBOUSEK 🍷 🍷	32
Deep fried stuffed meat dough	
SPINACH FATAYER 🍷 🍷	32
Deep fried stuffed spinach dough	
KEBBEH AKRAS 🍷	37
Stuffed with meat, pine nuts and onion	
EGGPLANT MOUSSAKA 🍷	35
Traditional Lebanese eggplant moussaka with capsicum, tomatoes, chickpeas, and olive oil	
CHICKEN MUSAKHAN ROLLS 🍷 🍷	42
Shredded chicken with sumac rolled in markok bread served with musakhan yoghurt	
MOUJANAT PLATE 🍷 🍷	58
Selection of two pieces of sambousek meat, cheese rokakat, ftayer spinach and kebbeh akras	
CHICKEN LIVER 🍷	42
Chicken liver in pomegranate molasses, seven spices, and lemon juice	
MAKANEK 🍷	42
Lebanese sausage with pomegranate molasses	
SUJUK 🍷	42
Spicy sausage with tomatoes and special spices	
POTATO HARRA	32
Fried potato cubes mixed with garlic, green chili, and fried coriander	
GRILLED HALLOUMI CHEESE 🍷	38
With homemade relish	
FOUL MODAMMAS 🍷	29
Braised broad beans and chickpeas with cumin, olive oil, lemon juice, parsley, and chopped tomatoes	
FALAFEL PLATE 🍷 🍷	38
Five pieces of homemade falafel served with vegetables and tahina sauce	
HOMMOS W/ MEAT AND PINE SEEDS 🍷 🍷	45
Braised chickpeas mash with tahini, topped with a delicious mix of chopped beef tenderloin and pine nuts	
HOMMOS CHICKEN SHAWARMA 🍷 🍷	38
Mashed chickpeas with tahini, topped with a thinly slice of chicken shawarma	
FRENCH FRIES	29
Deep fried thick cut fries	

مقبلات ساخنة

الروبيان الحار	52
باستا تقدم مع صلصة بيري بيري، زبدة الليمون، طماطم كرزية محمرة، طرخون	
كالاماري باني	45
مع صلصة التارتار	
رقاقات الجبن	35
عجين الرقاقات المقرمشة والمحموشة بالجبن	
سمبوسك اللحم	32
عجين السمبوسك المقلي والمحمشو باللحم	
فطائر السبانخ	32
عجين الفطائر المقلية والمحموشة بالسبانخ	
كبة أقراص	37
أقراص الكبة المحموشة باللحم مع الصنوبر والبصل	
مسقعة بالذئجان	35
مسقعة الباذنجان اللبنانية التقليدية مع فلفل حلو ، بندورة، حمص وزيت الزيتون	
مسخن دجاج رولز	42
دجاج متبل على طريقة المسخن مع سماق ملفوف بخبز مرقوق يقدم مع زبادي	
طبق معجنات	58
مجموعة قطعتين من سمبوسك لحم، رقاقات جبنة، فطائر سبانخ والكبة	
كبد دجاج مع دبس الرمان	42
كبد الدجاج المغموس في دبس الرمان، سبع بهارات وعصير الحامض	
مقانيق	42
السجق اللبناني مع دبس الرمان	
سجق مع بندورة	42
السجق الحار مع البندورة والتوابل الخاصة	
بطاطا حارة	32
مكعبات البطاطا المقلية بالثوم، فلفل أخضر والكزبرة المحمرة	
جبنة حلومي المشوية	38
تقدم مع خلطة خاصة	
فول مدمس	29
الفول المدمس مع الحمص ، كمون، زيت الزيتون، عصير الحامض، بقودونس وشرائح البندورة	
صحن فلافل	38
5 قطع من الفلافل البيتي مع الخضار، سماق، يقدم مع صلصة الطحينة	
حمص باللحم والصنوبر	45
الحمص المهروس مع الطحينة مغطى بمزيج شهى من اللحم البقري المفروم والصنوبر	
حمص بالشاورما	38
الحمص المطحون مع الطحينة، مغطى بشرائح رقيقة من شاورما الدجاج	
بطاطا مقلية	29
أصابع البطاطا المقلية	

DAR AL HALABI FATTEH

FATTEH HOMMOS 40

Boiled chickpeas served with fried Lebanese bread, fresh marinated yogurt, fried garlic, ghee, garnished with chopped parsley, pomegranate seeds and pine nuts

FATTEH SHAWARMA CHICKEN 45

Thinly sliced of chicken shawarma served with roasted pita bread, fresh marinated yogurt, fried garlic, ghee, garnished with chopped parsley, pomegranate seeds and pine nuts

FATTEH RAS ASFOUR 48

Boiled chickpeas served with fried Lebanese bread, fresh marinated yogurt, fried garlic, ghee, topped with a delicious mix of chopped beef tenderloin and pine nuts

DAR AL HALABI SANDWICHES

TAOUK 45

Served with thick cut fries and garlic sauce

SHAWARMA CHICKEN 45

Served with thick cut fries and garlic sauce

فتات دار الحلبي

فتة حمص

الحمص المسلوق يقدم مع الخبز اللبناني المقرمش واللبن الطازج بالثوم، حب الرمان، بقدونس، السمن البلدي

فتة شاورما دجاج

شرائح رقيقة من شاورما الدجاج المتبلة على طريقتنا، خبز محمص، بقدونس، رمان، السمن البلدي على مزيج من اللبن المتبل بالثوم

فتة رأس عصفور

حمص مسلوق يقدم مع الخبز اللبناني المقلي واللبن المتبل الطازج والثوم المقلي والسمن مغطى بمزيج شهى من اللحم البقري المفروم والصنوبر

سندويشات دار الحلبي

طاووق سندويش

تقدم مع بطاطا مقلبة سميكة وصلصة الثوم

شاورما سندويش

تقدم مع بطاطا مقلبة سميكة وصلصة الثوم

Please notify us of any allergies you may have

يرجى إخطارنا بأي حساسية قد تكون لديك



DAR AL HALABI GRILL

مشاوي دار الحلبي

MIXED GRILL 🍴 🍷	85	مشاوي مشكل
Shish taouk, lamb cubes, kebab halabi and kafta kebab skewers, served with thick fries, grilled vegetables and garlic paste		شيش طاووق، مكعبات لحم الضأن، أسياخ كفتة وكباب الحلبي، يقدم مع البطاطا المقلية، وخضار مشوية مع صلصة الثوم
LAMB KEBAB CUBES	68	شقف غنم
Three skewers of lamb fillet cubes, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من مكعبات لحم الضأن، يقدم مع خضار مشوية
KOFTA KEBAB 🍴	68	كفتة كباب
Three skewers of lamb mince, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من لحم الضأن المفروم، يقدم مع خضار مشوية
SHISH TAOUK 🍴	68	شيش طاووق مشوي على الفحم
Three skewers of grilled marinated chicken cubes served with fried and garlic paste		ثلاثة أسياخ من مكعبات الدجاج المتبل والمشوي، يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم
KEBBEH HALABIEH GRILLED 🍴 🍷	65	كبة حلبية مشوية
Three pieces grilled kebbeh stuffed with meat, pine nuts and onion		كبة مشوية محشوة باللحم البقري، صنوبر والبصل
SPECIAL BONELESS CHICKEN 🍴	68	دجاج الحلبي المسحب الخاص
Grilled chicken, served with fries and garlic paste		دجاج مشوي، يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم
KEBAB HALABI 🍴 🍷	68	كباب حلبي
Three skewers of lamb mince, mix nuts, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من لحم الضأن المفروم وتشكيلة من المكسرات، يقدم مع خضار مشوية
KEBAB EZMARLI 🍴 🍷	68	كباب ازمرلي
Three skewers of lamb mince, mix nuts, cheese, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من لحم الضأن المفروم مع الجبنة وتشكيلة من المكسرات، يقدم مع خضار مشوية
KEBAB KHESHKHASH 🍴	68	كباب خشخاش
Three skewers of lamb mince, chopped mix nuts and capsicum, served on hot fresh tomato sauce, green chili, garlic, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من لحم الضأن المفروم بالمكسرات المتنوعة المطحونة والفلفل الحلو، يغمس في صلصة البندورة الطازجة الحارة والفلفل الأخضر والثوم، يقدم مع خضار مشوية
GRILLED CHICKEN WINGS 🍴	58	أجنحة الدجاج المشوية
Served with thick fries and garlic paste		تقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم
KEBAB EGGPLANT 🍴	68	كباب باذنجان
Two skewers of lamb mince, eggplant long, capsicum, pine seeds, served grilled vegetables		سيخين من شرائح لحم الضأن المفروم والباذنجان الطويل وفلفل حلو والصنوبر، يقدم مع خضار مشوية
CHICKEN KEBAB	68	كباب الدجاج
Three skewers of chicken mince, capsicums, served with grilled vegetables		ثلاثة أسياخ من لحم الدجاج المفروم مع قطع البروكلي وفلفل حلو، يقدم مع خضار مشوية
ARAYES MARIA 🍴 🍷	68	عرايس
Grilled bread slices with kafta spread, served grilled vegetables		شرائح الخبز المشوي المحشو بالكفتة، يقدم مع خضار مشوية
GRILLED BONELESS CHICKEN (HALF) 🍴	68	دجاج مشوي مسح (نصف دجاجة)
Served with thick fries and garlic paste		يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم
LAMB CHOPS 🍴	82	ريش غنم
Tender lamb cutlets grilled and seasoned to perfection, served with grilled vegetables		ريش الغنم المشوي المتبل، يقدم مع خضار مشوية

DAR AL HALABI GRILL SPECIALITY / SHARING PLATTER

AL HALABI MIXED GRILL (FOR 2 PERSONS) 175

2 Shish taouk skewers, 2 lamb cubes skewers, 2 kebab halabi skewers and 2 kafta kebab skewers, 2 lamb chops, 1 eggplant skewer, served with thick fries, grilled vegetables and garlic paste

AL HALABI CHICKEN MIXED GRILL (FOR 2 PERSONS) 148

3 shish taouk skewers, 2 chicken wings skewers, and 3 chicken kebab skewers, 4 pieces chicken special, served with thick fries, grilled vegetables and garlic paste

DAR AL HALABI SEAFOOD

GRILLED JUMBO PRAWNS 99

Served with siyadiyah rice, lemon and tartar sauce

SEAFOOD SHABAKET AL SAYAD 119

Mixed seafood of salmon, jumbo prawns and sea bass, served with siyadiyah rice, lemon butter sauce

SEABASS SIYADIYAH 99

Char-grilled seabass fillet served on a bed of siyadiyah rice with nuts and fried onion

CHAR-GRILLED SALMON FILLET 92

With seasonal vegetables served with lemon butter sauce

DAR AL HALABI MAINS SPECIALITY

PLAT DU JOUR (Please ask your server for the daily dish) 68

ORIENTAL LAMB 68

Roasted leg of lamb with steamed American rice, minced beef meat, onion, cinnamon, ghee, seven spice and mix nuts

MEAT KABSA 68

Roasted leg of lamb with steamed basmati rice, mix vegetables, tomatoes, curry powder, saffron and mix nuts

CHICKEN KABSA 62

Roasted chicken breast or leg with steamed basmati rice, mix vegetables, tomatoes, curry powder, saffron and mix nuts

CHICKEN BIRYANI 68

Boneless chicken cooked in true 'Awadhi style' with biryani rice, cardamom and saffron

LAMB BIRYANI 75

Boneless lamb biryani with a rich saffron flavor

KEBBEH BIL LABAN 65

Fried kebbeh stuffed with meat and pine nuts, served in yogurt, garnished with dry mint and pine nuts, served with vermicelli rice

MANSAF ORDONY 68

A traditional Jordanian dish made of lamb cooked in a sauce of fermented dried yogurt and served with saffron rice and mixed nuts

مشاوي دار الحلبي المميزة - أطباق

المشاركة

مشكل مشاوي الحلبي (لشخصين)

سيخين من كل الطاووق، قطع لحم الضأن مكعبات، كباب الحلبي، كفتة كباب، قطعتين ريش، وسيخ كباب بادنجان مع خضار مشوية و بطاط مقلية سمكة

مشكل مشاوي دجاج الحلبي (لشخصين)

٣ سيخ شيش طاووق، ٢ سيخ أجنحة دجاج، ٣ سيخ كباب الدجاج، ٤ قطع دجاج سيشل مع خضار مشوية و بطاط مقلية سمكة

مأكولات دار الحلبي البحرية

روبيان مشوي

يقدم مع أرز الصيادية، حامض وصلصة الترتار

ثمار البحر شبكة الصياد

تشكيلة من ثمار البحر (السالمون، سمك القاروص والروبيان الجامبو)، يقدم مع أرز صيادية و صلصة الزبدة بالحامض

سيباس صيادية

سيباس صيادية - فيليه سمك قاروص مشوي على الفحم يقدم على سرير من الأرز الصيادية مع المكسرات والبصل المقلي

سمك سلمون

مع الخضار الموسمية تقدم مع صلصة الليمون بالزبدة

أطباق دار الحلبي المميزة

الطبق اليومي أسألونا عن الأطباق اليومية

خروف على الطريقة الشرقية

لحم فخذ الخروف المشوي بالفرن مع الأرز الأمريكي المطهو على البخار، واللحم البقري المفروم مع البصل، قرفة، سمن بلدي، سبع بهارات وتشكيلة من المكسرات

كبسة اللحم

لحم فخذ الخروف المشوي بالفرن مع الأرز البسمتي المطهو على البخار و خضار بالبندورة، بهار الكاري، زعفران وتشكيلة من المكسرات

كبسة الدجاج

صدر و فخذ الدجاج المشوي بالفرن مع الأرز البسمتي المطهو على البخار و خضار بالبندورة، بهار الكاري، زعفران وتشكيلة من المكسرات

برياني دجاج

دجاج مسح مطهو على الطريقة الهندية «أواهي» الأصلية مع أرز البرياني بالهيل والزعفران

برياني لحم ضأن

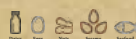
برياني لحم الضأن المسحب الغني بنكهة الزعفران

كبة باللبن

كبة مقلية محشوة باللحم البقري والصنوبر، يقدم في اللبن بالتنوع الجاف والصنوبر

منسف أردني

طبق أردني تقليدي من لحم الضأن المطهو في صلصة اللبن المجفف، يقدم مع الأرز بالزعفران وتشكيلة من المكسرات



RICE

- RICE WITH VERMICELLI** 29
Steamed American rice with fried vermicelli and ghee
- ORIENTAL RICE** 32
Steamed American rice, minced beef meat, onion, cinnamon, ghee and seven spices
- KABSA RICE** 29
Steamed basmati rice, mix vegetables, tomatoes, curry powder, saffron
- RICE SIYADIYAH** 29
Marinated baked fish with onion rice and spiced lemon fish sauce

HOME MADE SWEETS

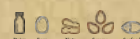
- KNEFFEH BIL JEBEN** 42
Your choice of traditional Lebanese cheese kneffeh (Hard or Soft)
- MHALABIYA MILLEFEUILLE** 38
Baklava crunchy sheets, stuffed with mhalabiya cream
- ASHTA GHAZAL** 38
Mastica ashta ice cream, cotton candy, pistachio served with biscuit cones
- UMM ALI** 38
A delicious traditional dessert of puff pastry pudding soaked in sweetened milk & cream, served warm with a mixed nuts
- HALAWAT AL JIBN** 38
Traditional halawat al jibn dough filled with ashta and pistachio
- ASHTA ICECREAM FRUITS SALAD** 38
- KINDER CHOCO ICECREAM SALAD** 38
- CRUNCHY NUTS ICECREAM FRUITS SALAD** 38
- SEASONAL FRUIT PLATTER** 35
- AYCH EL SARAYA** 35
A layered cake of bread pudding and ashta, garnished with crushed pistachio
- CLASSIC TIRAMISU** 35
Coffee-flavored tiramisu
- CLASSIC CRÈME CARAMEL** 35
- MUHALABIYA AL HALABI** 35
A delicious cold dessert made of corn starch and sweetened milk & cream, flavored with orange blossom water with a layer of pistachio nut
- RIZ BIL HALEEB** 35
Cooked rice pudding, Sweetened milk & cream, flavored with orange blossom water with a layer of pistachio nut

أرز

- أرز بالشعيرية**
أرز أمريكي مطهو على البخار مع الشعيرية المقلية والسمن البلدي
- أرز على الطريقة الشرقية**
أرز أمريكي المطهو على البخار، واللحم البقري المفروم مع البصل، قرفة، سمن بلدي، سبع بهارات
- أرز كبسة**
أرز بسمتي مطهو على البخار و خضار بالبندورة، بهار الكاري، زعفران
- رز صيادية**
المتبل والمطهو بالفرن مع الأرز بالبصل وصلصة السمك بالحامض

حلويات بيتي

- كنافة بالجبن**
أختيارك من كنافة الجبن اللبنانية التقليدية (خشنة أو ناعمة)
- مهلبية ملفوي**
رقائق بقلادة مقرمشة محشوة بكريمة المهلبية
- غزل القشطة**
آيس كريم مستكة بالقشطة، غزل البنات، فستق حليبي، يقدم مع كورن البسكويت
- أم علي**
طبق حلو شهبي من رقائق العجين المقرمش منقوع في القشدة واللبن المحلى، يقدم ساخنا مع المكسرات
- حلاوة الجبن**
عجينة حلاوة الجبن التقليدية محشوة بالقشطة والفسق
- سلطة آشنا آيس كريم بالفواكه**
- كيندر شوكو آيس كريم بالفواكه**
- سلطة المكسرات مع آيس كريم الشوكولاتة بالفواكه**
- صحن الفاكهة الموسمية**
- عيش السرايا**
طبقة كيك بالمهلبية والقشدة، والفسق
- تيراميسو**
تيراميسو بطعم القهوة
- كريم كاراميل**
- مهلبية الحلبي**
طبق حلو شهبي بارد من نشا الذرة واللبن المحلى والقشدة مع ماء الزهر، والفسق
- رز بالحليب**
الأرز بالحليب واللبن المحلى والقشدة بنكهة ماء الزهر، والفسق



MOCKTAILS

- FOUR SEASONS** 39
Rainbow of smooth layered blended of seasonal fruits
- MAGICO** 36
Pineapple and orange juice, passion fruit & a hint of vanilla
- POMMEGRANATE & PINEAPPLE** 36
Freshly squeezed pomegranate juice blended with fresh pineapple
- PASSION FRUIT GINGER MOJITO** 35
Muddled lime, ginger & fresh mint, mixed with passion fruit syrup & ice, topped with sparkling water
- MINTY LEMON DERBY** 35
Blended fresh mint leaves with lemon juice, sugar syrup topped with ice cubes
- CLASSIC MOJITO** 35
Smashed fresh mint leaves and lime juice, lime slices pured with sprite and sparkling water, topped with crushed ice

SMOOTHIES

- THE BANANA DREAMER SMOOTHIE** 32
Fresh banana mixed with fresh milk, honey bee and cream cheese topped whipping cream
- THE AVOCADO DELUXE** 32
Fresh avocado blended with fresh milk and ashta

DAR AL HALABI SPECIALTIES

- JALLAB** 32
- AYRAN LABAN** 28

ا لكو كتيل

- فور زيزنس**
عصير قوس قزح من طبقات ممزوجة من الفواكه الموسمية
- ماجيكو**
عصير أناناس وبرتقال، فاكهة الباشن ونكهة الفانيليا
- رمان و أناناس**
عصير رمان طازج ممزوج مع الأناناس الطازج
- باشن فروت جينجر موجيتو**
ليمون، زنجبيل ونعناع طازج مطحون، مع شراب فاكهة الباشن والماء الفوار
- مينتي ليمون ديربي**
مزيج من أوراق النعناع الطازجة وعصير الليمون وشراب النعناع البري
- كلاسيك موهيتو**
نعناع طازج، عصير ليمون اخضر و مياه غازية

سموذي

- بانانا دريمر سموذي**
موز طازج ممزوج بالحليب الطازج وعسل النحل وجبنة كريمة مغطاة بالكريمة المخفوقة
- أفوكادو كوين سموذي**
أفوكادو طازج ممزوج بالحليب الطازج وجبن القشطة

اختصاص دار الحلبي

- جلاّب**
- لبن عيران**



THE AVOCADO
DELUXE



THE BANANA
DREAMER
SMOOTHIE



FOUR SEASONS



MAGICO

BEVERAGES

	SMALL صغير	LARGE كبير
ACQUA PANNA	18	25
SAN PELLEGRINO	19	28
MINERAL WATER	12	17
PEPSI	15	
DIET PEPSI	15	
7-UP	15	
DIET 7-UP	15	
MIRINDA	15	

FRESH JUICES

APPLE	28
MANGO	28
CARROT	28
ORANGE	28
WATERMELON	28
POMEGRANATE	35

TEA

SELECTION OF PREMIUM TEAS (GINGER CALM, EARL'GREY FLORA, ENGLISH ROYAL AND SENCHA ZEN GREEN TEA)	28
MOROCCAN NIGHTS	32 / 42

COFFEE

BARISTAS CLASSICS	
SINGLE ESPRESSO	19
DOUBLE ESPRESSO	22
MACCHIATO	23
CAPPUCCINO	23
MOCHA	23
CAFÉ LATTE	23
AMERICANO	22
ARABIC COFFEE	35
TURKISH COFFEE	22

المشروبات

أكوأ بانا
سان بيليجرينو
مياه معدنية
بيبسي
بيبسي دايت
سفن آب
سفن آب دايت
ميرندا

عصائر طازجة

تفاح
مانغو
جزر
برتقال
بطيخ أحمر
رمان

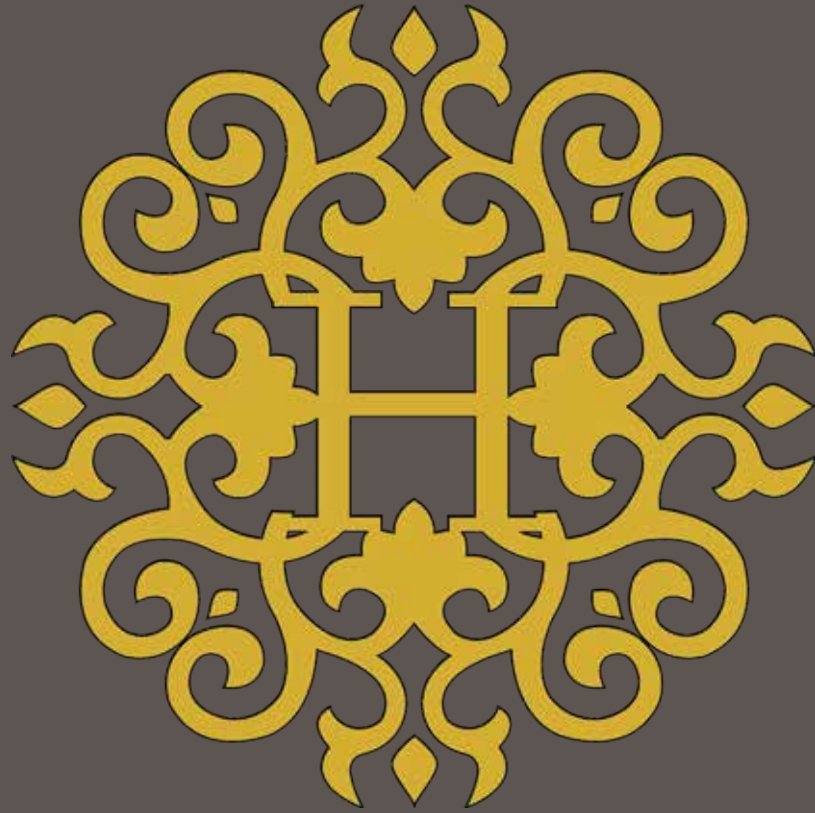
الشاي

تشكيلة مختارة من الشاي الفاخر (زنجبيل، إيرل
غراي فلورا، فطور ملكي، و شاي أخضر زينشا زين

شاي مغربي

قهوة

باريستا الكلاسيكية
إسبريسو
إسبريسو مزدوج
كابتشينو
موكا
إسبريسو مزدوج
كافيه لاتييه
أمريكانو
قهوة عربية
قهوة تركية



DAR
AL HALABI
Lebanese Cuisine



Follow us on Instagram
[@alhalabi.moe](https://www.instagram.com/alhalabi.moe)