

## Breakfast Menu

## قائمة الريوق

<b>Labneh</b> (Labneh with olive oil)	2.000	لبنة لبنة مع زيت الزيتون
<b>Halloumi Cheese</b> Pan fried or grilled plain halloumi cheese	2.900	جبنة حلوم جبنة حلوم مقلية أو مشوية
<b>Shanklish</b> Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil	2.000	شנקليش جبنة حارة، بصل، بندورة مفرومة مع زيت الزيتون
<b>Basic Omelette</b> Fried beaten eggs with salt & pepper	1.900	عجة بيض بيض مخفوق بالملح والبهار مقلي
<b>Eggs with awrma</b> Fried eggs with cured meat	2.500	بيض بقاورما بيض مقلي مع قاورما
<b>Foul Madamas</b> Fava beans, Chickpeas, garlic with lemon juice & Olive oil	2.000	فول مدمس فول حب وحمص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض وزيت الزيتون
<b>Boiled Eggs</b>	1.500	بيض مسلوق
<b>Falafel</b>	1.550	فلافل

<b>Balila</b> Chickpeas, cumin powder & olive oil	<b>2.000</b>	<b>بليلة</b> حمص حب، كمون ناعم وزيت الزيتون
<b>Mousabaha</b> Chickpeas tossed with tahina sauce	<b>2.200</b>	<b>مسبحة</b> حمص متبل بصلصة طحينة
<b>Chickpeas Fatteh</b> Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread & pine kemels	<b>2.500</b>	<b>فتة حمص</b> حمص حب مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر مقلية بالسمنة
<b>Meat Fatteh</b> Cooked meat with yogurt, topped with fried bread & pine kemels	<b>3.200</b>	<b>فتة لحم</b> مكعبات اللحم مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر مقلية بالسمنة
<b>Tahina Fatteh</b> Tahina with yogurt, topped with fried bread & pine kemels	<b>2.500</b>	<b>فتة طحينة</b> طحينة مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر مقلية بالسمنة
<b>Eggplant Fatteh</b> Cooked eggplant with yogurt, topped with fried bread & pine kemels	<b>2.500</b>	<b>فتة باذنجان</b> باذنجان مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر مقلية بالسمنة
<b>Eggplant Makdous</b> Baby eggplant stuffed with walnuts & sun dried tomatoes, pickled in olive oil	<b>1.500</b>	<b>باذنجان مكدوس</b> باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون

## Manakesh

## مناقيش

Thyme	1.200	زعترا
Mozarella Cheese	1.600	جبنة موزريلا
Kasshkaaval Cheese	1.600	جبنة قشقوان
Akawi Cheese	1.600	جبنة عكاوي
Mix Cheese	1.850	جبنة ميكس
Kraft Cheese	1.350	جبنة كرافت
Lahem Baajin	1.750	لحمة بعجين
Spinach	1.550	سبانخ
Keshek	1.550	كشك

## Add on

## إضافات

Vegetables	0.250	خضار
Soujouk	0.500	سجق
Makanek	0.500	نقانق
Meat	0.500	لحمة
Cheese	0.500	جبنة
Kawarma	0.500	قاورما
Pepperoni	0.500	بيروني

## Salads

## سلطات

### Tabbouleh

Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil & lemon dressing.

2.500

### تبولة

بقدونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت زيتون، عصير ليمون حامض

### Taboulet Elstitt

Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil & lemon dressing.

2.500

### تبولة الست

بقدونس، خس، خيار، بندورة، نعناع، بصل، زيت زيتون، عصير ليمون حامض

### Moussabaha

Mixed vegetables, fried or grilled bread & summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing.

2.500

### فتوش

خضار مشكل، خبز لقمي (محمص)، سماق، دبس رمان، زيت زيتون وعصير ليمون حامض

### Oriental Salad

Shredded lettuce, finely diced tomatoes & cucumber, dried mint with olive oil & lemon dressing.

2.500

### سلطة عربية

خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت زيتون وعصير ليمون حامض

### Crab Salad

Shredded crab sticks with Al Sultan Brahim special spicy sauce.

4.000

### سلطة سلاطين

اصابع سلاطين مقطعة مع صلصة السلطان ابراهيم الحارة



السلطان ابراهيم  
Al-Sultan Brahim

احجز طاولتك

25 71 55 05

Book your table

متواجدون على Available on

