

LEGACY, TRADITION AND TASTE ...

Al Sultan Brahim's story is one of family, tradition and exceptional food served with the warmest of welcomes.

Al Sultan Brahim was first opened in 1961 by the Ramy brothers as a simple fish restaurant on the Lebanese coast. Driven by the brothers' passion for food and complete respect for quality standards and service, the restaurant soon became the destination for Lebanon's food lovers.

Over the years, each brother handed down his know-how to the next generation and the restaurant evolved and expanded with great success throughout the region.

In 2015, Al Sultan Brahim was recognized as the Best Quality Restaurant in the Arab World by the League of Arab States for 2016.

Get Ready For A Culinary Voyage!
Welcome on board!



السُلطان أبراهيم
Al-Sultan Brahim

Appetizers

مقبلات

Tabbouleh 2.5

تبولة

بقدونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Tabboulet Elsitt 2.5

تبولة الست

بقدونس، خس، خيار، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Fattouch 2.5

فتوش

خضار مشكّلة، خبز مقليّ أو محمص، سمّاق، دبس الرّمان، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Oriental Salad 2.5

سلطة عربيّة

خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Seasonal Salad 2.5

سلطة الموسم

خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Crab Salad 4

سلطة سلاطين

أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة السلطان ابراهيم الحارة

Rocca, Thyme and Purslane Salad 2.6

روكا، زعتر وبقلة

روكا، زعتر، بقلة، سمّاق، بصل، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Rocca Crab Salad 4

سلطة سلاطين مع روكا

روكا وأصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة السلطان ابراهيم الحارة

Fresh Vegetable Platter 3.5

جاط خضرة

جاط من الخضار الطازجة المشكّلة

Fresh Crab Salad 5.5

سلاطين طازجة

سلطة سلاطين طازجة مع بقلّة، زيت الزيتون، و عصير الحامض الليمون

Octopus Salad 4.5

سلطة الأخطبوط

سلطة أخطبوط مع زيت الزيتون و عصير الحامض

Bezri Fish Salad (seasonal) 4.5

سلطة بزري (موسمي)

سمك بزري، بندورة، بقلّة مع زيت الزيتون و عصير الحامض الليمون

Bottarga Salad 7.5

سلطة بطرخ

بطرخ سمك، بصل أخضر مفروم، زعتر، زيت الزيتون، عصير الحامض الليمون و ملح بحري

Greek Salad 3

سلطة يونانية

خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، جبنة الفيتا، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Lettuce Salad 2.4

سلطة خس

خس، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض

Cabbage Salad 2.4

سلطة ملفوف

ملفوف مفروم، نعناع مجفّف، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض



Mixed Pickles 2.3

كبيس مشكل

تشكيلة من الخضار المكبوسة بالخل

Spicy Olives 1.5

زيتون بالحر

زيتون محشي بالتوابل

Artichoke (seasonal) 1.7

أرضية شوكة (موسمية)

أرضية شوكة مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض و الثوم

Grapevine Leaves 2.25

ورق عنب

ورق عنب محشي بالأرز، البندورة و البقدونس المفروم

Hindbeh Bil Zeit 3

هندباء بالزيت

هندباء مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون الحامض

Mutabbal Eggplant 2.2

متبل باذنجان

باذنجان مشوي مع طحينة، عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

Grilled Eggplant 2

باذنجان مشوي

باذنجان مشوي مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

Raheb Eggplant 2.5

راهب باذنجان

باذنجان مشوي، بصل، فليفلة حلوة، مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

Eggplant Makdous 2.2

باذنجان مكدوس

باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون

Hommos Al Sultan 2.1

حمص السلطان

حبوب حمص مهروسة مع طحينية و زيت الزيتون

Hommos Mutammam 2.1

حمص متمم

حمص بالطحينة مع بقونس مفروم وحبوب الفول

Hommos Akkary 2.1

حمص عكاري

حمص بالطحينة مع كببس و بندورة مفرومة، بقونس مفروم، حببات الصنوبر و زيت الزيتون

Hommos with Meat 3.6

حمص مع لحمة

حمص بالطحينة مع لحمة مقلية رأس عصفور و حببات الصنوبر

Hommos with Ghee & Pines 2.5

حمص مع سمينة و صنوبر

حمص بالطحينة مع حببات صنوبر مقلية بالسمينة



Hommos Downtown 2.2

حمص داهون تاهون

حمص بالطحينة مع صلصة السلطان ابراهيم الحارة و حبّات الصنوبر

Hommos Awarma Fish 3.2

حمص قاورما سمك

حمص بالطحينة مع قاورما سمك و حبّات الصنوبر

Hommos Beiruti 2.1

حمص بيروتية

حمص بالطحينة مع بقونس مفروم و بندورة

Hommos Awarma 3.6

حمص قاورما

حمص بالطحينة مع قاورما و حبّات الصنوبر

Hommos Shawarma 3.6

حمص شاورما

حمص بالطحينة مع شاورما لحمة

Tripoli's Harra 2.4

حرّة طرابلسية

كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطّعة، مغطاة بالطحينة، حرّ أحمر و زيت الزيتون

Balila 2

بليلة

حمص حبا، كمون ناعم و زيت الزيتون

Balila with Ghee & Pines 2.3

بليلة بالسمنة و الصنوبر

حمص حب مع حبّات الصنوبر المقلية بالسمنة، و كمون ناعم

Balila with Tahina 2.2

بليلة مع طحينه

حمص حب، كمون ناعم، طحينه و زيت الزيتون

Foul Mdammas 2

فول مدمس

فول حب و حمص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون

Labneh 2

لبنة

لبنة مع زيت الزيتون

Labneh with Garlic 2.2

لبنة مع ثوم

لبنة مع ثوم و زيت الزيتون

Cheese and Thyme 2.3

جبنة وزعتر

شرائح جبنة الفيتا مع الزعتر البري، و زيت الزيتون

Shanklish 2

شנקليش

جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون

Tajen 2

طاجن

شرائح السمك المشوية مغطاة بطاجن السلطان ابراهيم

Bottarga 7.5

بطرخ

بطرخ السمك، شرائح ثوم و زيت الزيتون

Bottarga with Thyme 7.5

بطرخ مع زعتر

بطرخ السمك مع زعتر بريّ و زيت الزيتون

Tomatoes with Garlic and Summac 2

بندورة مع ثوم و سمّاق

شرائح البندورة مع ثوم و سمّاق

French Fries 1.8

بطاطا مقلية

Potatoes with Summac 2

بطاطا مع سماق

بطاطا متبلّة بالزبدة و السماق

Spicy Potatoes à la Provençale 2

بطاطا حارة مع كزبرة و ثوم

بطاطا حارة متبلّة بالثوم و الكزبرة

Potatoes à la Provençale 2

بطاطا بروفنسال

بطاطا متبلّة بالثوم و الكزبرة

Grilled Potatoes 1.9

بطاطا مشوية

Cheese Rolls (per piece) 0.5

رفائق بالجبنة (بالحبة)

رفائق بالجبنة مقلية أو مشوية

Fried Kebbeh (per piece) 0.7

كبة لحمة أقراص (بالحبة)

كريات اللحمة المقلية محشية بحبات الصنوبر، البصل و لحم البقر المفروم

Chicken Liver 3.65

سودة دجاج

قصبة دجاج مقلية متبلّة بدبس الرمان او الحامض



Makanek 3.65

مقائق

مقائق السلطان ابراهيم مقلية أو مشوية على الطريقة اللبنانية

Soujouk 3.65

سجق

سجق السلطان ابراهيم مقلية أو مشوية على الطريقة اللبنانية

Lahmeh Ras Asfour 4.5

لحمة رأس عصفور

فتيلة لحمة مقطعة مع حامض

Halloumi Cheese 2.9

حلوم

جبنة الحلوم مقلية أو مشوية

Birds (per piece) 1.2

عصافير (بالحبة)

عصافير مقلية أو مشوية

Lamb Liver 4.4

سودة غنم

سودة غنم مقلية مع دبس الرمان أو الحامض

Beef Shawarma 4

شاورما لحمة

لحم بقر متبل مشوي يقدم مع البندورة المشوية، الكبس، البصل، البقدونس و الطراطور

Chicken Shawarma 4

شاورما دجاج

دجاج متبّل مشويّ يقدّم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقلية

Mixed Shawarma 4

شاورما مشكّل

Fattet Hommos 2.8

فتّة حمص

حمص حب مع لبن، خبز مقلية، و جبّات الصنوبر المقلية بالسمنة



From our Fisherman

من الصياد

Fish Teriyaki 4.5

سمك ترياكي

فيلة سمك لقر مشوي مع صلصة ترياكي

Grilled Octopus 5.5

أخطبوط مشوي

أخطبوط مشوي منقوع بصلصة السلطان ابراهيم الخاصة

Samak Ras Asfour 3.8

سمك رأس عصفور

مكعبات سمك لقر مقلية مع صلصة الصويا و عصير الليمون

Octopus à la Provençale 5.5

أخطبوط بالكزبرة و الثوم

Grilled Calamari 4.5

كالاماري مشوي

كالاماري مشوي مع زيت الزيتون و عصير الحامض

Breaded Calamari 4.5

كالاماراي بانايه

كالاماراي بانايه يقدم مع بطاطا مقلية

Fish Kebbeh (per piece) 0.7

كبة سمك (بالحبة)

كبة سمك محشية بتشكيلة من ثمار البحر

Seafood Rolls (per piece) 0.7

رقائق ثمار البحر (بالحبة)

رقائق ثمار البحر المقلية

Crab Rolls (per piece) 0.7

رقائق سلاطين (بالحبة)

رقائق السلاطين المقلية

Fisherman's Catch 5.5

صحن الصياد

تشكيلة من بلح البحر، قريدس، أخطبوط محمرة بالزبدة، و صلصة السلطان ابراهيم الخاصة

Calamari à la Provençale 4.5

كالاماريه بروفنسال
كالاماريه بالزبدة و الثوم

Norwegian Mussels 4

بلح البحر

Ginger Soy Shrimp 5

قريدس مع الصويا والزنجبيل
حبات قريدس جامبو، منقوعة بالزنجبيل، صلصة الصويا و فلفل حار،
تقدّم مع الأرز

Breaded Shrimp 5

قريدس بانیه

Shrimp Tempura 5

قريدس تمبورا

Shrimp à la Provençale 5

قريدس بالكزبرة والثوم

Shrimp Kebbeh (per piece) 0.7

كبة قريدس (بالحبة)

كبة قريدس محشية بتشكيلة من ثمار البحر

Gambas Al Ajillo 5

قريدس بالفخار

قريدس محمر بالزبدة، الثوم، و عصير الليمون الحامض



— Traditional Lebanese —

لبنازيه تقليديه —

Sawda Nayyeh 3.5

سودة نيّة

Ftileh Nayyeh 3.5

فتيلة نيّة

Kebbeh Nayyeh 3.5

كبة نيّة

Habra Nayyeh 3.5

هبرة نيّة

Kebbeh Nayyeh Ourfali 3.5

كبة نيّة اورفاليه

Kafta Nayyeh 3.5

كفتة نيّة

Grilled Meat 5

لحمة مشوية

أسياخ لحم الغنم المشوية تقدّم مع البندورة المشوية و البصل المشوي

Shish Taouk 5

طاووق مشوي

أسياخ دجاج متبلّة مشوية، تقدّم مع البطاطا المقليّة

Grilled Kafta 4.5

كفتة مشوية

لحمة مفرومة مع بصل، بقدونس والبهارات، تقدّم مع البندورة المشوية

Cutlets 6.7

كسّنلاتة مشوية

أضلاع غنم مشوية تقدّم مع بطاطا مقليّة

Mixed Grill 5.5

مشاوي مشكل

تشكيلة من اللحم المشوي، طاووق، كفتة لحمة و دجاج

Grilled Chicken Wings 3.5

جوانح دجاج مشوية

Chicken Wings à la Provençale 3.5

جوانح بروفنسال

أجنحة دجاج متبلّة بالثوم و الكزبرة

Chicken Kafta 4

كفتة دجاج

دجاج مفروم مع بصل، يقدونس و بهارات تقدّم مع بطاطا مقلية

Grilled Habra 4

هبرة مشوية

لحمة مفرومة مشوية

Kafta Arayes 4.5

عرايس كفتة

لحمة كفتة مشوية علم الخبز

Kebab Ourfali 4.2

كباب اورفالي

لحمة مفرومة مشوية مع فلفل أخضر حلو و بندورة

Kebab Khashkhash 4.5

كباب خشخاش

لحمة حارة مفرومة مشوية مع ربّ البندورة الحارّ

Kebab with Eggplant 4.5

كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشوية مع الباذنجان

Kebab Antakli 4.5

كباب انكلي

لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة و بندورة

Grilled Chicken 4.8

فَرُوجْ مَشْوِيَّة

فَرُوجْ كَامِل مَشْوِيَّة، يَقْدَم مَعَ بَطَاطَا مَقْلِيَّة

Half Grilled Chicken 3.2

نِصْف فَرُوجْ مَشْوِيَّة

يَقْدَم مَعَ بَطَاطَا مَقْلِيَّة

Chicken Breast 4.8

صَدْر دِجَاچ

صَدْر دِجَاچ مَشْوِيَّة يَقْدَم مَعَ بَطَاطَا مَقْلِيَّة

Fish Taouk 3.8

طَاهُوَق سَمَك

أَسِيَاخ سَمَك مَتَبَّلَة مَشْوِيَّة تَقْدَم مَعَ بَطَاطَا مَقْلِيَّة



Beef Shawarma 1.05
شاورما لحمة

Chicken Shawarma 1.05
شاورما دجاج

Beef Shawarma Al Sultan Brahim 1.05
شاورما لحمة السلطان ابراهيم

Chicken Shawarma Al Sultan Brahim 1.05
شاورما دجاج السلطان ابراهيم

Grilled Meat 1.5
لحمة مشوية

Shish Taouk 1.3
شيش طاووق

Fish Taouk 1.3
طاووق سمك

Grilled Kafta 1.3
كفتة مشوية

Chicken Kafta 1.3
كفتة دجاج

Kebab Ourfali 1.3
كباب اورفالي

Kebab Khashkhash 1.3
كباب خشخاش

Kebab with Eggplant 1.3
كباب باذنجان

Kebab Antakli 1.3
كباب انطليي

Kebab Halabi 1.3
كباب حلبية

Grilled Habra 1.3
هيرة مشوية

Soujouk 1.3
سجق

Makanek 1.3
مفانق

Roast Beef 1.4
روستو

Ras Asfour 1.5
رأس عصفور

Chicken 1.2
دجاج

Shrimp 1.6

قريدس

Fish 1.2

سمك

Habra Nayyeh 1.3

هبرة نيّة

Kebbeh Nayyeh 1.3

كبة نيّة

Sawda Nayyeh 1.4

سودة نيّة

Ftileh Nayyeh 1.3

فتيلة نيّة

Tebleh Nayyeh 1.3

تابلة نيّة

Kafta Nayyeh 1.3

كفتة نيّة

Chicken Liver 1.2

سودة دجاج

Birds 2

عصافير

French Fries 0.6

بطاطا مقلية

Labneh 0.6

لبنة

Cheese 0.6

جبنة

Hommos 0.6

حمص

Moutabbal 0.6

متبل باذنجان



— Beverages and Desserts

مطبوخت و حلاوت —

COLD DRINKS**مشروبات باردة**

Mineral Water 0.5L 0.7
مياه معدنية صغيرة

Mineral Water 1L 1.2
مياه معدنية كبيرة

Soft Drinks 1.1
مرطبات

Beer w/o Alcohol 1.2
بيرة من دون كحول

Iced Tea 1
شاي مثلج

Sparkling Water 1.5
مياه غازية

Energy Drink 1.5
مشروب طاقة

Ayran Yogurt 1.5
عيران

Ice Latte 1.8
آيس لاتي

Ice Cold Mocha 1.8
آيس كولد موكا

Ice Cold White Mocha 1.8
آيس كولد موكا بيضاء

Ice Cold Americano 1.6
آيس كولد أميريكانو

Ice Cold Chocolate 1.6
آيس كولد بالشوكولاتة

Ice Cold White Choco 1.6
آيس كولد بالشوكولاتة البيضاء

HOT BEVERAGES**مشروبات ساخنة**

White Coffee 1.2
قهوة بيضاء

Tea 1.2
شاي

Green Tea 1.2
شاي أخضر

Tea with Mint 1.2
شاي بالنعناع

Camomille 1.2
بابونج

Nescafe 1.5
نسكافيه

Cappuccino 1.5
كابوتشينو

Espresso Single 1.4, Double 1.5
اسبرسو

Turkish Coffee 1.3
قهوة تركية

French Coffee 1.3
قهوة فرنسية

Arabic Coffee 1
قهوة عربية

Latte 1.6
لاتي

Mocha 1.8
موكا

White Mocha 1.8
موكا بيضاء

Flat White 1.6
فلات وايت

Americano 1.6
أميريكانو

Macchiato 1.8
ماكياتو

Hot Chocolate 1.6
شوكولاتة ساخنة

White Hot Chocolate 1.6
شوكولاتة ساخنة بيضاء

FRESH JUICES

عصير طازج

Orange Juice 1.8
عصير الليمون الطازج

Lemonade 1.8
ليموناضة

Minted Lemonade 1.8
ليموناضة بالنعناع

Cocktail 1.8
كوكتيل

Carrot Juice 1.8
عصير جزر

Kiwi Juice 1.8
عصير كيوي

Jallab 1.8
جلاب

Pomegranate Juice 1.5
عصير الرمان

Virgin Mojito 2
فيرجن موخيتو

Pomegrenate Mojito 2
موخيتو الرمان

Watermelon Slush 2
كوكتيل البطيخ

Holiday Shots 2
هوليداي شوتس

Pineapple Orange Mocktail 2
كوكتيل الأناناس والبرتقال

Piña Colada 2
بيناكولادا

Lime Cola 2
لايم كولادا

Very Berry 2
فيرمي بيري

Carmelon 2
كارميلن

Peach Lemonade 2
ليموناضة بالدرّاق

DESSERTS

Fruits and Desserts 2.5
فاكهة الموسم و حلو مشكل

NARGILEH

Nargileh Mouassal 4.0
ارجيلة معسل

Nargileh Ajami 4.5
ارجيلة عجمي





السلطان ابراهيم
Al-Sultan Brahim

www.alsultanbrahim.com

  /AlSultanBrahim