



A culinary experience not to be missed for anyone who enjoys the art of dining. The stunningly renovated building coupled with a warm and cozy aesthetic, provides the perfect ambience and backdrop where one enjoys gourmet food that takes its inspiration from Palestinian and Mediterranean fine cuisines crossed with cuisines from all over the world.

Dishes from mouth-watering menus are prepared with flair and creativity in a classic style by Orjuwan's talented Chefs. Using locally grown produce, handmade pastas, and the best available meats unveiling a creative and unique dining experience which we hope will leave you wanting just another mouthful.

*Live it...*

## أرجمان مطعم

لقد نجح فريق عمل أرجمان خلال السنوات السابقة بخلق ما يسمى (بالتجربة الأرجوانية) وهي مزيج رائع ما بين فن الاستمتاع بالطعام وفن الاستمتاع بأجواء أرجمان.

لقد حرص طهاة أرجمان الموهوبين دائما على استخدام حب الطهي كمكون أساسي عند تحضير أطباق أرجمان الشهية، كما أننا تميزنا بتحضير الاطباق التقليدية الفلسطينية ولكن بطريقة جديدة مبتكرة هذا بالإضافة الى مزج بعض هذه الاطباق بالمطبخ الايطالي المميز بهدف تقديم ما هو جديد دائما لزيائننا.

نحرص دائما على استخدام المنتجات الطازجة والمزرعة محليا، كما اننا نستخدم أجود أنواع اللحوم الطازجة، نهتم بطريقة عرض أطباقنا وبنكهة طعامنا، فريق عملنا يحرص دائما على تقديم أفضل خدمة و توفير الاجواء اللازمة لتعيشوا (التجربة الأرجوانية) وخلق الرغبة لديكم باعادتها دائما.

*عيش...*

# تَجْرِبَةُ أَرْجُوَانِ Experience Orjuwan

## EXPERIMENTAL DINING

For the foodies and the experimental dinners; our chefs bring you the Orjuwan experience. Upon receiving you, we begin serving you a collection of 12 ever changing and off the menu dishes. These exciting dishes are served over a minimum of 2 hours.

Only by prior reservation of 24 hours  
Reservations are by a minimum of 2 PAX

## تَجْرِبَةُ الطَّعَامِ الْأَرْجُوَانِيَّةِ

لمحبي الطعام المميز والتجريبي، يأتيكم طبّاخينا الموهوبين بهذه القائمة المميزة والمتغيرة من 12 طبق، تعد لكل حجز بشكل خاص وجديد، حيث يقدم كل طبق على حدا خلال ساعتان من الزمن.

هذه القائمة تطلب من خلال حجز مسبق قبل 24 ساعة  
الحجز لشخصين كحد أدنى

للشخص 150 per person





# الإفطار في أريجوان Brunch at Arijwan

## WEEKEND BRUNCH BUFFET

Enjoy our weekend brunch buffets with amazing, ever changing dishes from cuisine around world, starting from the rich Palestinian cuisine.

Every Fridays & Saturdays  
From 11:30am - 3:00pm

للشخص 39 per person

## WEEK DAYS BRUNCH

An assortment suitable for 2 persons. humous, fool (fava beans), grilled cheese, infused labneh, falafel, omelet of your choose, crepe or french toast. Juice, tea or coffee

للشخص 39 per person

## بُوقِيَّةُ إِفْطَارِ نَهَايَةِ الأُسْبُوعِ

مع نهاية كل أسبوعٍ، ندعوكم للاستمتاع ببوقية الافطار المميز والمتغير دوماً... والذي يمزج أطباق مميزة من مختلف مطابخ العالم بدايةً من مطبخنا الفلسطيني الغني.

أيام الجمعة والسبت

من الساعة 11:30 حتى الساعة 3:00

## إِفْطَارِ أَيَّامِ الأُسْبُوعِ

مجموعة من الأطباق مناسبة لشخصين وتشمل حمص، فول، الجبنة المشوية، لبننة، فلافل، بيض على نونك، كريب أوالتوست الفرنسي مع إما عصير أو القهوة أو الشاي

# مُقَبَّلَاتٌ وَسَلَطَاتٌ

## ENTRÉES & HORS D'OEUVRE

### شُورَبَاتٌ SOUPS

#### GARDEN SOUP

A hearty and energizing soup from zucchini, broccoli, carrots, onions and lettuce topped with a sprinkle of parmesan cheese

37



#### شُورَبَةُ خُضَارٍ

شورية غنية منشطة من الكوسا والجزر والبطاطا والبروكلي والبصل والخس مع رشّة من جبنة البرميزان

#### LENTIL SOUP

A warm hearty feeling, made from lentil, carrots, celery, coriander and sumac croutons

33



#### شُورَبَةُ عَدَسٍ

شورية العدس الغنية والطازجة تقدم مع الجزر والكرفس والكزبرة وقطع الخبز المحمص مع السماق

### سَلَطَاتٌ SALADS



#### CHEF'S SPECIAL SALAD

Our Chef's special salad with an ever-changing recipe made from the freshest of ingredients

44

#### سَلَطَةُ الشَّيْفِ الْخَاصَّةِ

سلطة شيف أرجوان المميزة، تأتيك بوصفة متغيرة من أفضل الخضار الموسمية



#### LENTIL PARSLEY SALAD

Carefully chopped fresh parsley mixed with cooked lentil, red onions, tomatoes, fresh mint, and fresh beetroot, topped with olive oil and lemon dressing

32



#### سَلَطَةُ الْعَدَسِ مَعَ الْبَقْدُونِسِ

العدس المطبوخ، مخلوط مع البقدونس المفروم، والبصل الأحمر، والبندورة، والنعنع، والبنجر الطازج. مع صلصة الليمون وزيت الزيتون، والكمون

#### ORJUWAN'S TABOULEH

Bourghol (crushed wheat) marinated with lemon and olive Oil then mixed with parsley, tomatoes, red onions, grilled hallumi cheese

39



#### تَبْؤُلَةٌ مَعَ جِبْنَةِ حَلُومٍ

برغل متبل والليمون وزيت الزيتون، مخلوط مع البقدونس والبندورة والبصل الاحمر وجبنة الحلوم المشوية

#### HALLUMI SALAD

Grilled hallumi cheese, bell peppers and zucchini mixed with basil, nuts and baby leaves topped with herbal dressing

38



#### سَلَطَةُ جِبْنَةِ حَلُومٍ

جبنة حلوم مشوية مع فلفل حلو وكوسا مخلوطة مع الريحان والمكسرات وأوراق خضراء وصلصة الأعشاب



# مُقَبَّلَاتٌ وَسَلَطَاتٌ

## ENTRÉES & HORS D'OEUVRE



### ROCCA SALAD

Fresh arugula leaves mixed with cherry tomatoes and red onions; marinated with pomegranate syrup and lemon juice, topped with za'atar (crushed thyme) croutons and fresh mozzarella cheese

39



### سَلَطَةُ الْجَرَجِيرِ

ورق جرجير طازج مع بندورة شيري وبصل أحمر متبل بدبس الرمان وعصير الليمون، مضاف إليه قطع الخبز المحمص مع الزعتر وجبنة موتزريلا طازجة



### TRIPLE QUINOA

A mix of 3 kinds of organic quinoa seeds mixed with tomatoes, red onions, fresh mint, chilies, cranberries, goji berries, topped with chai seeds, pumpkin seeds with lemon and olive oil dressing

46



### سَلَطَةُ كِينُوا

ثلاثة أنواع من حبوب الكينوا مخلوطة مع البندورة والبصل الأحمر والنعنع والفلفل الحار والتوت البري وتوت الجوجي عليها بذور الشيا والقرع وصلصة الليمون مع زيت الزيتون

### CHICKEN SALAD

Grilled chicken breasts mixed with baby greens, avocados, grilled potatoes, and sun-dried tomatoes with Italian mustard sauce

44



### سَلَطَةُ الدَّجَاجِ

قطع دجاج مشوي ومتبل بصلصة خاصة، معها الاوراق الخضراء والافوكادو والبطاطا المشوية والبندورة المجففة مع صلصة الخردل الإيطالية



### GRILLED CLASSIC AUBERGINE

Grilled classic aubergine topped with minced grilled tomatoes, onions, chilies, garlic and herbs with olive oil and; fetta cheese, pine seeds, pomegranates and baby arugula leaves

36



### بَاذِنْجَانِ عَلَى الْفَحْمِ

باذنجان مشوي مغطى بالبندورة المشوية والبصل والفلفل الحار والثوم والاعشاب وزيت الزيتون وجبنة الفيتا والصنوبر والرمان واوراق الجرجير

### SEA FRUITS SALAD

The sea as fresh as it can get, calamari, shrimp and muscles lightly cooked with herbs and mixed with fresh greens, red onions, capers and croutons. To be then topped with mustard and caviar dressing

59

### سَلَطَةُ فَوَاكِهِ الْبَحْرِ

مجموعة طازجة من الحبار والجمبري وبلح البحر مطبوخة بخفة مع الاعشاب ومخلوطة بالاوراق الخضراء والبصل الاحمر والكبرز والخبز المحمص، مقدمة مع صلصة الخردل مع الكافيار



# مُقَبَّلَاتُ وَسَلَطَاتُ

## ENTRÉES & HORS D'OEUVRE

### HORS D'OEUVRE مُقَبَّلَاتُ

#### CARPACCIO ROLL

58

Delicately seasoned, thinly sliced raw beef fillets, marinated in balsamic vinegar, lemon, ginger and olive oil, rolled with fresh rocca leaves and parmesan cheese

#### كَارَبَاشِيُو رُوْلُ

فيليه اللحم الني مقطع الى شرائح رقيقة، منقوع بخل البلسمك، والليمون، والزنجبيل، وزيت الزيتون، ملفوف بأوراق الجرجير و جبنة البارميزان.

#### ★ SHRIMP FATTEH

44

Grilled jumbo shrimp on a bed of fried eshark croutons, chickpeas, mixed with garlic, cumin, lemon and coriander topped with yogurt and tahini

#### ★ فَتَّة جَمْبَرِي

جمبري مشوي، يقدم على خبز الشراك المحمص، و حبات الحمص مع الثوم، والكمون، والليمون، والكزبرة، تغطيمهم اللبن والطحينية.

#### ★ FALAFEL SHRIMP

44

Deep fried shrimp breaded with the Palestinian falafel topped with grape syrup

#### ★ جَمْبَرِي فَلَافِلُ

جمبري مغطى بطبقة من الفلافل الفلسطيني مقلي ومغطى بدبس العنب

#### ★ CHICKEN TAHINI

41

Chicken cubes mixed with caramelized red onions, green chilies, mint, tahini, sumac and fresh coriander topped with sour cream

#### ★ دَجَاجُ بِالطَّحِينِيَّةِ

قطع الدجاج المشوي مع قطع خبز محمص والبصل المحمص والنعنع والسنوبر على صلصة الطحينية والسماق. ويضاف عليها اللبن الحامض

#### ★ CHICKEN JAMEED

44

Grilled chicken cubes mixed eshrak croutons, and pine seeds, on a bed of jameed "traditional rock yoghurt" topped with Palestinian salsa

#### ★ دَجَاجُ بِالْجَمِيدِ

قطع دجاج مشوية مخلوطة مع خبز الشراك المقلي، والسنوبر، مخلوط بلبن الجميد مع الدقة الفلسطينية



# مُقَبَّلَاتٌ وَسَلَطَاتٌ

## ENTRÉES & HORS D'OEUVRE

★ CALAMARI AUBERGINE 44  
Fried Calamari with garlic, coriander, cumin, and lemon, with spiced aubergine

44  
⊗

★ كَلْمَارِي مَع مَتَبَّلْ أَلْبَادِنْجَانْ  
كلماري مقلي مع الثوم، والكزبرة، والكُمون، والليمون، على طبق من الباذنجان المتبل

★ MEAT ON VINE 44  
Beef and lamb mixed kebab wrapped and grilled in vine leaves on a bed of tomato sauce

44  
⊗

★ لَحْمَةٌ عَلَى وَرَقْ  
كباب ملفوف بورق العنب مشوي ومقدم على صلصة البندورة والثوم والنعنع

PALESTINIAN LEAVES 37  
A plate of grape leaves wrapped with rice, chickpeas, tomatoes, onions, and parsley topped with sumac yoghurt

37  
⊗

★ أَوْرَاقُ فَلَسْطِينِيَّةِ  
صحن من ورق العنب الملفوف والمحشي بالارز والحمص والبندورة والبصل والبقدونس مع قليل من اللبن بالسماق

PALESTINIAN MEZA 49  
A meza collection that includes, chickpeas and fetta; jameed and grilled tomatoes; avocado with tahini; sundried tomatoes; zucchini and yogurt; and mixed olives

49  
⊗

★ مَزَّةُ فَلَسْطِينِيَّةِ  
تشكيلة مزة تتكون من حمص مع جبنة الفيتا، لبن الجميد مع البندورة المشوية، الافوكادو مع الطحينة، البندورة المجففة، الكوسا باللبن، الزيتون المشكل

CHEESE PLATTER 64  
Feta cheese, cheddar cheese, blue cheese, swiss cheese with a side of dried fruits, bread and honey

64  
⊗

★ طَبَقُ أَجْبَانْ  
طبق من جبنة الفيتا، وجبنة الشيدر، وجبنة الجورجنزولا وجبنة السويسرية تقدم الى جانب الفواكة المجففة والعسل والخبز المحمص



# أَطْبَاقٌ رَّئِيسِيَّةٌ

## MAIN COURSES

### VEGGIE COURSE أَطْبَاقٌ نَبَاتِيَّةٌ

★ **HOMEMADE RAVIOLI**  
Homemade fresh ravioli stuffed with ricotta cheese with pomodoro sauce OR spinach topped with spinach cream, with a sprinkle of parmesan cheese

55



★ **عَجِينَةُ الرَّافِيُولِي الإِيْطَالِيَّةِ**  
عجينة رافيولي الإيطالية الطازجة محشية بجبنة الريكوتا مع صلصة الطماطم بالأعشاب أو بالسبانخ مع كريمة السبانخ وجبنة البارميزان

**MUSHROOM RISOTTO**  
Carefully cooked creamy arborio rice mixed with white wine, fresh mushrooms, parmesan cheese, and fresh basil

56



★ **أَرْزٌ إِيْطَالِيٌّ مَعَ الْفِطْرِ الطَّازِجِ**  
أرز الأربوريو الإيطالي مطبوخ بعناية مع الكريما والنيذ الأبيض وجبنة البارميزان وفطر طازج وأوراق الريحان الطازجة

★ **MJADARA RISOTTO**  
Carefully cooked creamy arborio rice mixed with white wine, lentil, tomatoes, onions, garlic and chilies, topped with feta cheese and caramilized onions

54



★ **مُجَدَّرَةٌ بِالْأَرْزِ الإِيْطَالِي**  
أرز الأربوريو الإيطالي مطبوخ بعناية مع الكريما والنيذ الأبيض وجبنة الفيتا والعدس والبندورة والبصل والثوم والفلفل الحار، مضاف إليها جبنة الفيتا والبصل المحمص

**GRILLED VEGGIE PLATTER**  
Grilled seasonal vegetables served on grilled bread with a side of greek olives and Orjuwan's special sauce

54



★ **طَبَقٌ الْخُضَارُ الْمَشْوِيُّ**  
طبق من الخضار الموسمية المشوية تقدم على الخبز المحمص مع الزيتون اليوناني الى جانب صلصة أرجوان الخاصة

**VEGGIE QUINOA**  
Quinoa mixed with beans, onions, chickpeas, carrots, broccoli, spinach and parsley topped with pomodori sauce (ADD yogurt optional)

45



★ **كَيْنَا بِالْخُضَارِ**  
كينوا مع البصل، والحمص الحب، والجزر، والبروكولي، والسبانخ. تقدم على صلصة البندورة (يمكن إضافة اللبن حسب الطلب)

### POULTRY دَوَائِجِنُ

**MUSAKHAN**  
Our home foccacia dough topped with red onions, sumac, and chicken breast; sprinkled with fresh parmesan cheese, roasted almonds and pine seeds, topped with baby arugula leaves and pomegranates

56

★ **مُسَاكْحَنُ**  
عجينة رقيقة مغطاة بالبصل الأحمر والسماق وصدر الدجاج مع القليل من جبنة البارميزان واللوز والصنوبر المحمصين وتغطي بأوراق الجرجير والرمان



# أَطْبَاقُ رَئِيسِيَّة

## MAIN COURSES

### دَوَاجِنُ POULTRY

#### FETTUCCHINE CHICKEN & PESTO CREAM

66

Homemade fresh fettuccine with carefully cut chicken fillets grilled on olive oil with sun-dried tomatoes and pesto, mixed with fresh cream and parmesan cheese

#### الْفُتُوْثِشِيْنِي مَعَ الدَّجَاجِ وَصَلْصَةَ الرِّيْحَانِ

عجينة الفيتوتشييني الإيطالية الطازجة مع قطع دجاج مشوية بزيت الزيتون والبندورة المجففة وصلصة الريحان، ممزوجة مع الكريمة وجبنة البارميزان

#### ★ ORJUWAN PUMPKIN

65

A half pumpkin, baked and filled with minced chicken OR Shrimp, mixed with maftool "Palestinian couscous", tomatoes, broccoli, zucchini, carrots chickpeas, garlic, and chilies topped with coriander, sour cream, and tomato sauce

#### ★ قَرَعُ أَرْجُوْانَ

نصف قرعة مشوية عليها الدجاج المقطع أو الجمبري، والمفتول والبروكلي والجزر والكوسا وحب الحمص والثوم والفلفل الحار تقدم عليها صلصة البندورة والكزبرة واللبن الحامض

#### GRILLED LEG OF CHICKEN

68

Grilled leg of chicken, seasoned with za'atar, and doa' (ground thyme), topped terebinth seeds sauce, on a bed of potato mash

#### أَفْحَاذُ دَجَاجِ مَشْوِيَّة

أفخاذ دجاج مشوية متبلّة بالدقة الفلسطينية مع الزعتر البلدي والسماق، مضاف إليها صلصة حبوب البطم. تقدم فوق البطاطا المهروسة

#### SPINACH CHICKEN BREAST

68

Rolled chicken breast stuffed with spinach, feta cheese and mixed nuts covered with fresh spinach pesto, with a side of grilled vegetables

#### صَدْرُ دَجَاجِ بِالسَّبَانِجِ

صدر دجاج ملفوف، مشوي، ومحشي بالسبانخ وجبنة الفيتا والمكسرات، تقدم عليها بيستو السبانخ الطازج، تقدم الى جانب الخضار المشوية

#### ★ CHICKEN SUJUK ROLLADA

72

Grilled rolled chicken breast, stuffed with sujuk and feta cheese, topped with rich pomodori sauce on a bed of potato and broccoli mash

#### ★ صَدْرُ دَجَاجِ مَعَ السُّجُقِ

صدر دجاج محشي بالسجق وجبنة الفيتا تقدم على البطاطا المهروسة مع البروكلي عليها صلصة البندورة الغنية



# أَطْبَاقُ رَئِيسِيَّة

## MAIN COURSES

### أَسْمَاكُ FISH

#### SEA FRUIT WITH GREEN CURRY & COCONUT MILK

Grilled shrimp, calamari and mussels, with chickpeas and potatoes, in green curry and coconut milk sauce

97

فَوَاكِهِ الْبَحْرِ بِالْكَارِي الْأَخْضَرِ وَحَلِيبِ جَوْزِ الْهِنْدِ  
الجمبري والمحار وبلح البحر متبلّة بالأعشاب، مشوية مع حب الحمص والبطاطا بصلصة الكاري الأخضر وحليب جوز الهند

#### GRILLED SPARUS "DINEES"

Grilled sparus fish marinated with garlic and lemon, on a bed of peas and potato mash

93



#### سَمَكُ الدِّنِيسِ الْمَشْوِيِّ

سمك الدنيس الطازج مشوي والمتبل بالليمون والثوم. تقدم مع البطاطا المهروسة مع البازيلا



#### SALMON TAHINI

Baked salmon fillet on a bed of tahini and onions sauce, topped with Palestinian fish salsa with a side of spinach and caramelized onions

97



#### سَمَكُ السَّلْمُونِ مَعَ الطَّحِينِيَّةِ

فيليه سمك السلمون المخبوز مع صلصة الطحينية والبصل عليها صلصة السمك الفلسطينية. تقدم الى جانب السبانخ والبصل المحمص



#### SHRIMP & PEAS RISOTTO

Carefully cooked creamy arborio rice mixed with white wine, shrimp, green peas, mint leaves, garlic, lemon zest and parmesan cheese

59

#### أُرْزُ إِيْطَالِي مَعَ الْجَمْبَرِي وَالْبَازِيلَاءِ

أرز الاربوريو الايطالي مطبوخ بعناية مع الكريما والنيبيذ الأبيض والجمبري والبازيلاء وأوراق النعنع والثوم وقشرة الليمون وجبنة البارميزان

### لُحُومُ MEATS

#### PALESTINIAN SHEPHERD'S PIE 59

sausages mixed with basil, Broccoli, garlic, herbs, tomatoes, and grilled eggplant, topped with pamadori sauce and cream.

#### فَطِيرَةَ الرَّاعِي الْفِلَسْطِينِيَّةِ

سجق مفروم مخلوط مع الريحان، والبروكولي، والثوم، والأعشاب، والبندورة، والباذنجان والكوسا المشوي، عليها صلصة البندورة مع الكريمة.



# أَطْبَاقُ رَئِيسِيَّة

## MAIN COURSES

### ROASTED LAMB SHANK

Roasted 350gr lamb shank on a bed of carrots, pumpkins, eggplant, zucchini, potato, tomato, chickpeas, and coriander, topped with sour cream and chillies

115



### مُوزة الخاروف المشوية

موزة خروف 350غم، مشوية تقدم على جزر، قرع، باذنجان، كوسا، بطاطا، بندورة، حمص حب، والكزبرة. مضاف إليها اللبن والفلفل



### GRILLED LEG OF LAMB

Roasted 250gr leg of lamb on a bed of stuffed vine leaves topped with yogurt

115



### فَخْدُ الخَرُوفِ المشوي

فخد خروف بوزن ٢٥٠ غم مشوي، على طبق من ورق العنب المحشي، عليه اللبن



### GRILLED BEEF FILLET

Grilled fresh beef fillet with a sauce of your choose, and a side of Palestinian stuff vegetables. Rosso, Pepper Gravy, Mushroom Cream, OR Orjuwan's Herbal

105

### فَيْلِيَّة عِجَلٍ مشوي

فيليه عجل طازج مشوي مع الصلصة من اختيارك، يقدم الى جانب الخضار الفلسطينية المحشية روسو، صلصة فلفل، كريمه الفطر، وأعشاب أرجوان



### KOBE BEEF STEAK

Grilled tender Kobe beef steak, served with a side of grilled vegetables and Orjuwan's Herbal sauce.

175



### سِتِيكُ العِجَلِ الكُوبي

ستيك عجل الكوبي المشوي. يقدم الى جانب الخضار المشوية وصلصة أعشاب أرجوان



### CANAANITE'S KEBAB

Orjuwan's special pine seeds & herbs kebabs on a bed of freshly grilled herbal bread topped with grilled tomatoes, garlic and chillies with olive oil, and tzatziki salad

93

### كَبَابُ كَنْعَانِي

كباب أرجوان بالاعشاب والصنوبر يقدم فوق خبز مشوي بالاعشاب، يقدم على البندورة المشوية والثوم والفلفل الحار مع زيت الزيتون، فوقها سلطة الخيار باللبن



### ORJUWAN'S GRILLED PLATTER

Grilled lamb chop, boneless leg of chicken, canaanite's kebab, and chicken skewer, served with a side of tzatziki salad

108

### طَبَقُ مَشَاوي أَرْجُوَان

طبق من اللحوم المشوية من ريشة الخروف وفخذ الدجاج المسحبة وسيخ شيش طاووق وكباب الكنعاني. يقدم معه سلطة الخيار باللبن



# حَلْوِيَّاتٌ

## DESSERTS

**MOLTEN CHOCOLATA LAVA**  
Melting chocolate cake with a side of a scoop of vanilla ice cream

35

**كَعْكَةُ الشُّوْكَوْلَاتَةِ الذَّائِبَةِ**  
كعكة شوكولا ذائبة، تقدم إلى جانب بوظة الفانिला

**APPLE CRUMBLE**  
Baked apples with cinnamon topped with pecans and butter crust with a side of vanilla ice cream

35

**كَرْمَلُ التُّفَّاحِ**  
التفاح المخبوز مع القرفة مغطى بعجينة البيكان والزبدة، تقدم إلى جانب بوظة الفانिला

**CRÈME BRÛLÉE**  
A rich french custard base topped with caramelized brown sugar

35

**كِرِيمُ بَرُولِيَه**  
الكاسترد الفرنسي مغطى بالسكر البني المحمص

★ **KINAFEH CHEESE CAKE**  
A rich classic cheese cake on a kinafeh crust topped with fresh berries and pistachios

35

★ **كَعْكَةُ الْجِينِ بِالْكَنَافَةِ**  
كعكة الجبنة الغنية على قاعدة من عجينة الكنافة الفلسطينية، عليها التوت البري الطازج والفسق الحلبى

★ **ORJUWAN'S MUTABAK**  
Deep fried phylo pastry stuffed with cottage cheese, arabic gum and kinafeh dough topped with roasted nuts and qatr "sugar syrup"

40

★ **مُطَبَّقُ أَرْجُومَانٍ**  
عجينة الطبقات المقلية والمحشوة بجبنة الكوتج وعجينة الكنافة والمستكة العربية. تقدم عليها المكسرات المحمصّة والقطر

**NUTELLA CHEESE CAKE**  
A rich classic cheese cake mixed with nutella chocolate topped with crushed oreos

40

**كَعْكَةُ الْجِينِ بِالنُّوتِيَلَا**  
كعكة الجبنة الغنية المخلوطة بشوكولاتة النوتيللا عليها قطع الأوريو

