



Al Jalsa

G A R D E N L O U N G E



Al Jalsa

G A R D E N L O U N G E

BEVERAGES

COFFEE

Turkish Coffee	35
Caramel Freddo	50
Espresso, milk, caramel syrup, cream, ice	
American Coffee	35
Decaffeinated Coffee	35
Single Espresso	30
Macchiato	35
Double Espresso	35
Cappuccino or Latte	35
Latte Macchiato	40
Spanish Latte	45
Affogato	45
Our personalized blend of espresso with vanilla ice cream	
Hot Chocolate	40
Karak Chai	35

TEA

English Breakfast Earl Grey Jasmine Peppermint Chamomile	
Blackcurrant Hibiscus Green tea	35
Moroccan Tea	55
Traditional Moroccan gun powder with peppermint	

MINERAL WATER

	S	L
Still Water	25	40
Sparkling Water	25	40
Rayyan Water	15	22

SOFT DRINKS

Pepsi / Diet Pepsi	28
7up / Diet 7up	28
Mirinda	28
Tonic Water	28
Ginger Ale	28
Soda Water	28

ENERGY DRINKS

Red Bull Red Bull Sugarfree	40
-------------------------------	----

FRESH JUICES

Orange Carrot Pineapple Watermelon	35
--	----

CLEAR CONSCIENCE

Garden Iced Tea	
Peach, apple, honey, lemongrass	55
Simply Lemonade	
Mint, passion fruit, strawberry	55

Hot Ginger Nojito

Hot water with lemon, ginger, lemongrass and honey

45

Autumn breeze

Orange juice, orange slice, mint leaves, passion fruit, grenadine syrup, passion fruit syrup

55

Arabian Sunset

Orange juice, 7up, grenadine syrup

55

Sealine Iced Tea

Earl Grey tea infused with ginger and lemongrass topped with wiped cream

45

Shirley Red Bull

Red Bull with your choice of syrup

40

Shirley Temple

7UP with your choice of syrup

30

SMOOTHIES AND SHAKES

Go Berries

Raspberry, strawberry, blueberry, cranberry

55

Taste of Qatar (N)

Avocado, milk, honey, banana, almonds, vanilla ice cream, dates

55

Karak Smoothie

Karak chai, milk, vanilla ice cream, cinnamon powder

55

Vanilla Mint Milkshake

Vanilla ice cream, fresh mint, mint syrup, milk, chocolate syrup

55

Nutella Milkshake

Nutella, vanilla ice cream, vanilla syrup

55

Arabian Night

Strawberry, pineapple, lemon and orange

55

Orange Ginger Turmeric Smoothie

Detoxing smoothie of fresh orange, ginger, carrot and turmeric

55

NOJITO PURE AND CLEAR

Garden Nojito Bar

Wild mint syrup, cloudy lemonade, mint leaves, lime, soda bubbles and your choice of the following flavours:

Classic Mint | Watermelon | Blue Lagoon | Kiwi | Blackberry Green Apple |

Strawberry | Raspberry | Peach | Passion Fruit

55

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

FOOD MENU

SOUP

LENTIL SOUP

Traditional Lebanese oriental lentil soup with lemon and croutons

25 (V)

CHICKEN SOUP

Chicken, chicken broth, cooking cream

25 (D.G)

SALADS

TABOULEH

Chopped parsley with tomato, onion, cracked wheat, lemon juice and olive oil

30 (G.V)

FATTOUSH

Lettuce, tomato, cucumber, mint, onion, radish, sumac, crispy bread, lemon-pomegranate vinaigrette

30 (V)

AL JALSA SALAD

A mixture of lettuce, baby rocket, apple slices, figues and dried apricot, pine seeds, mozzarella cheese and balsamic vinegar

45 (V)

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, parmesan cheese, Caesar dressing and garlic croutons

48 (D)

Add : Grilled chicken

15

Add : Garlic-lemon sautéed shrimp

20

ROCCA SALAD

Rocca leaves, sundried tomato, beetroot, walnuts, onion, cherry tomatoes, parmesan cheese, pomegranate, sumac, olive oil and lemon

48 (V)

FALAFEL SALAD

Crispy fried chickpea patties, lettuce, tomato, mint, parsley, pickles, cucumber and tahini sauce

30 (V.N)

COLD MEZZE

HUMMUS

Chickpea purée with sesame paste, olive oil and lemon juice

28 (N)

HUMMUS AL JALSA

Hummus with tahini, a mixture of tomatoes, parsley, cucumber pickles, olive oil and lemon juice

32 (N)

HUMMUS BIL KAWARMA

Chickpea purée with sesame paste and awarma.

39 (N)

MOUTABAL

Char-grilled eggplant purée mixed with tahina, fresh lemon juice, olive oil and pomegranate

28 (V.N)

BABAGANOUSH

Char-grilled eggplant, tomato with bell pepper and onion

28 (V)

MUHAMMARA

Char-grilled Red pepper, with bread crumbs, chili paste, walnuts and pomegranate molasses

30 (V.N)

WARAK ENAB

Vine leaves stuffed with tomato, parsley, rice, onion, lemon and olive oil

30 (V)

LABNEH WITH GARLIC

Labneh mixed with garlic, dry mint and olive oil

32 (D)

MOUSSAKA BATHENJAN

Fried eggplant stewed with onions, tomato and boiled chickpeas served cold with fresh green chilli

28 (V)

SHANKLISH

Lebanese aged cheese mixed with thyme, parsley, onion, tomato and olive oil

35 (D)

RAW MEAT

KEBBEH NEYEH

Fresh minced raw lamb meat with crushed wheat, fine spices and olive oil

40

HABRA NEYEH

Fresh minced raw lamb meat with garlic sauce

40

FRAKEH NEYEH

Fresh minced raw lamb meat frakeh with crushed wheat, fine spices and olive oil

40

ASSORTED RAW MEAT PLATTER

Kebbeh, habra, frakeh and kafta

149

HOT MEZZE

MEAT SAMBOUSEK (4 PCS.)

Deep-fried pastry filled with seasoned minced meat

29 (G)

FRIED KIBBEH (4 PCS.)

Traditional kibbeh fried and filled with meat, pine seeds and onion

29 (G.N)

SPINACH FATAYER (5 PCS.)

Deep-fried pastry filled with spinach

29 (G)

RAKAKE CHEESE (4 PCS.)

Crispy phyllo pastry rolls stuffed with cheese

29 (G.D.N)

ASSORTED MOUAJANAT (2 PCS. Each)

Sambousek Meat, Fried Kibbeh, Spinach Fatayer, Rakaketh Cheese

49

CHICKEN WINGS (5 PCS.)

Charcoal grilled wings served with garlic sauce

49

MAKANIK

Fried beef sausages, pomegranate molasses, with lemon butter sauce

35

SOUJOK

Home made spicy sausages, sautéed in garlic and tomato and chili paste

35

CHICKEN LIVER

Sautéed with garlic, pomegranate molasses and lemon juice

35

BATATA HARRA

Cubes of potatoes sautéed with garlic coriander, fresh chilli and sumac

30 (V)

FALAFEL (6 PCS.)

Crispy fried chickpea patties with tahini sauce

30 (V.N)

FROM THE CHARCOAL

ARRAYES MEAT

Arabic bread stuffed with minced meat, grilled on the charcoal

50 (G)

ARRAYES CHEESE

Arabic bread stuffed with halloum cheese, tomato, thyme
grilled on the charcoal

45 (G.D)

BEEF KAFTA

Minced meat, chopped parsley, onion, spices

70

KAFTA KARAZ

Meatball with sour cherry sauce, toast bread and mashed potato

75

BONELESS CHICKEN

Oriental marinated boneless half chicken, wedges. with garlic sauce

70

SHISH TAWOUK

Tender chicken cubes, garlic sauce, bewaz salad, wedges

75

TENDER KABAB

Marinated tender cubes, bewaz salad and grilled vegetables

85

LAMB CHOPS (5 PCS.)

Tender marinated lamb chops from the charcoal grill, bewaz salad

95

AL JALSA MIXED GRILL

Shish tawouk, kafta, kebab, lamb chop, bewaz salad, garlic sauce

110

PASTA

BOLOGNESE SPAGHETTI

Spaghetti, beef, tomato sauce, and parmesan cheese

70 (D)

CHICKEN PESTO

Pasta, basil pesto, parmesan cheese, olive oil, and pepper

70 (D)

SEAFOOD LINGUINE

Shrimp, calamari, hammour fillet all tossed together with Linguine in a red seafood sauce

80 (S)

SEAFOOD GRILL

SHRIMP GRILL

Shrimp marinated in a homemade sauce

110 (S)

GRILLED HAMOUR FISH FILLET

Fish fillet, olive oil, lemon juice, pepper. Served with vegetables

110 (S)

MIX GRILL SEAFOOD

Shrimps, calamari, fish fillet, sauce, vegetables

125 (S)

ON THE SAJ

KHASHKAWAN CHEESE

A traditional bread baked on saj and topped with kashkaval cheese served with vegetables and olives

30 (G.D)

HALLOUMI CHEESE

A traditional bread baked on saj and topped with halloumi cheese served with vegetables and olives

30 (G.D)

ZAATAR BALADI

A traditional bread baked on saj and topped with Baladi thyme served with vegetables and olives

25 (G.D)

AKAWI CHEESE

A traditional bread baked on saj and topped with Akawi cheese served with vegetables and olives

30 (G.D)

FRESH LABNEH

A traditional bread baked on saj and topped with fresh Labneh served with vegetables and olives

30 (G.D)

TURKEY & CHEESE

A traditional bread baked on saj and topped with turkey and mozzarella cheese served with vegetables and olives

40 (G.D)

AWARMA & CHEESE

A traditional bread baked on saj and topped with awarma, and mozzarella cheese served with vegetables and olives

40 (G.D)

BURGER

AL JALSA CHEESE BURGER SLIDERS

Grilled beef served with, kashkaval, halloumi and cheddar cheese

60 (G.D)

DESSERT

MIXED FRUITS PLATE

Selection of fresh cut seasonal fruits

40 (G.D.N)

KUNAFAH

Crispy noodles stuffed with cheese, sugar syrup, and pistachio

40 (G.D.N)

RICE PUDDING

Rice with milk topped with pistachios

35 (G.D.N)

MADLOUKA

Fresh semolina with syrup, topped with fresh milk cream and nuts

45 (G.D.N)

UMM ALI

Baked puff pastry, milk, nuts, raisin, and cream

40 (G.D.N)

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

HUBBLY BUBBLY

HUBBLY BUBBLY MENU

SHISHA HEAD CHANGE QAR. 50

Hubbly Bubbly Happy Hour daily from 4pm to 8pm at QAR 99

Ladies Day Offer every Sunday all day through

12pm to 2am at QAR 99



CLASSIC - QAR 125

- Apple
- Kiwi
- Vanilla
- Coconut
- Grenadine
- Melon
- Mint
- Rose
- Bubble Gum
- Water melon
- Strawberry
- Chocolate
- Blueberry
- Cherry
- Energy Drink
- Grape
- Orange
- Double Apple
- Lemon
- Guava
- Peach

DOUBLE TROUBLE - QAR 125

- Grape Mint
- Strawberry Mint
- Lemon Mint
- Grape with Berry
- Orange Mint
- Chocolate with Mint
- Cherry with Mint
- Guava with Mint
- Gum Chinnamon
- Guava Grape
- Watermelon Mint

TRIPLE TROUBLE QAR 125

Garden Oasis : Lemon Mint Orange

Gulf Passion : Watermelon peach Berry

Sunset Splash : Apple Strawberry Banan

Egyptian Paradise : Double Apple Peah Blueberry

Summer Desert : Peach Strawberry Watermelon

Purple Rain : Grape Orange Guava

Lady Killer

Love 69

Al Jasla Special Mix

NAUTILA COLLECTION

(Please select flavour from our flavour menu)

Meduse Single Pipe - QAR 260

Meduse Double Pipe - QAR 350

ICY RAIN

Cocktail fresh like cold shower on a hot summer day!

Exploding variation of mint, lemon and watermelon

FRENCH CONNECTION

Delicious swwwwt mixture of coconut and sweetmelon makes up strong captivating flavour lightly scented with sage

CITRUS GANG

Initially tangy find with a very strong taste of fresh citrus fruit, the flavour gradually change to reveal refined sweet tones underscored by mint

MEDUSE SEPIA COLLECTION

(Please select flavour from our mocktail menu)

Meduse Single Pipe - QAR 280

Meduse Double Pipe - QAR 350

KARKADE MIST

A Very Distinct and uncharacteristic cocktail with a captivating, Sweet and and sour flavour with dried hibicus flowers.

MEDUSE BEACH

This wonderfully balanced and refreshing cocktail offers a delicate and harmonjous mix of melon, lime, coconut and pineapple

VANILLA SKY

The Main ingredient is vanilla with the intensive sweetness of sour cherry and fresh mint adds lightnees to the cocktail, Vanilla pods and cocktail cherries support the intensity of the tobacco mix

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

ALCOHOL



G A R D E N L O U N G E

HAPPY HOUR MENU

Available from 4:00 PM to 8:00 PM

Stella	40
Draught Heineken	35
Louis Eschenauer Sauvignon Blanc	40
Louis Eschenauer Cabernet Sauvignon	40
Frexinet Cordon	40
Stolichnaya	40
Jim Beam	40
Vat 69	40
Gordons	40
Bacardi White	40
Mojito	50
Cosmopolitan	50

All prices are in Qatari Riyals

CLASSIC COCKTAILS

Bloody Mary	70
Vodka, salt, pepper, worcestershire, hot sauce, tomato juice, salt rim	
Bellini	70
Sparkling wine, peach purée.	
Cosmopolitan	70
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice	
Irish Coffee	70
Irish whiskey, brown sugar, black coffee, whipped cream	
Long Island Ice Tea	70
Vodka, white rum, gin, tequila & triple sec, lemon juice, cola	
Screwdriver	70
Vodka, orange juice, orange slice	
Whiskey Sour	70
Bourbon whiskey, lime juice, simple syrup	
Mai Tai	70
White rum, dark rum, triple sec, almond syrup, lime juice	
The Old Fashioned	70
American bourbon, bitters, sugar	
The Martini	70
Vodka, dry vermouth, olive	
Caipirinha	70
Brazilian cachaça, sugar, lime	
The Negroni	70
Campari, gin, sweet red vermouth	
The Daiquiri	70
White Bacardi rum, lime juice, simple syrup	
The Margarita	70
Tequila, triple sec, lime, salt rim	
Ouzo Lemonade	70
Ouzo, lemon juice, mint and honey	
Cherry Julep	70
Gin, cherry brandy, lemon juice and grenadine	
Thai Martini	70
Vodka, lemon, lemongrass, basil	
Pimm's O'clock	70
Pimm's No.1, cucumber, strawberry, lemon, mint and 7UP	

SHOOTERS

B52	70
Kahlua, Irish cream, triple sec	
Kamikaze	70
Vodka, triple sec, lime juice	
Brain Damage	70
Peach schnapps, Irish cream, grenadine syrup	
Qatar 2022	70
Tequila, orange juice, grenadine syrup, blue lagoon	
Jagerbomb	70
Jagermeister, Red Bull	

BEER

Draught Beer	60	
Heineken (Holland)	50	
Foster's (Australia)	50	
Beck's (Germany)	50	
Budweiser (USA)	50	
Corona (Mexico)	50	
Leffe (Belgium)	50	

RAKI

Efe Classic	50	700
Efe Gold	50	700

GIN

Hendricks	65	
Gordon's	55	
Bombay Sapphire	55	1100
Tanqueray	55	1100

VODKA

Absolut Mandarin	50	
Absolut Mango	50	
Absolut Vanilla	50	
Belvedere	75	
Absolut Blue	50	1000
Stolichnaya	50	1000
Grey Goose	80	1600

RUM

Angostura	70	
Havana Club Reserve	55	
Havana Club 7 years	60	
Bacardi White	50	1000
Captain Morgan	50	1000

WHISKY

Vat 69	50	
Johnnie Walker Blue Label	340	
Johnnie Walker Red Label	60	1200
Jameson Irish Whiskey	60	1200
Johnnie Walker Black Label	75	1500
Chivas Regal 12Y	75	1500
Chivas Regal 18Y	130	1950
Jack Daniel's	65	1300

SINGLE MALT

Glenfiddich	75	1125
Glenmorangie 10Y	85	1190

TEQUILA

Patrón Reposado	90	1350
Patrón xo Café	65	975
Jose Cuervo Silver	55	825
Jose Cuervo Gold	55	825
Patrón Silver	90	1350

COGNAC

Hennessy V.S.O.P	120	1680
Hennessy XO	300	4200

ARAK

Touma	50	700
Ksarak	60	840

LIQUEUR

Sambuca	50	700
Peach Schnapps	50	700
Amaretto	50	700
Baileys	50	1000
Grand Mariner	60	840

WHITE WINE

Louis Eschenauer, France	55	240
--------------------------	----	-----

Grapes: Sauvignon Blanc Full, easy-to-drink wine, well-balanced with notes of orchard flowers, pineapple and even exotic fruits

Casa Silva Reserva, Colchagua, Chile	80	370
--------------------------------------	----	-----

Grape: Chardonnay

Buttery and oatmeal character with great creaminess and ripeness to the fruit

Romio, Friuli-Venezia, D.O.C, Italy	60	270
-------------------------------------	----	-----

Grape: Pinot Grigio Fresh and fruity, with delicate fragrance and flavor that expresses a clear varietal character

Belleruche, M.Chapoutier, Côtes du Rhône, France	85	380
--	----	-----

Grape: Grenache, Viognier, Bourboulenc

Complex, rounded and very elegant with aromas of apricot, fennel and floralscents. The finish reveals subtle notes of aniseed

ROSE WINE

Bodegas Farina Colegiata Toro, Spain	70	320
--------------------------------------	----	-----

Grape: Tempranillo (Tinta de Toro) Strikingly deep raspberry color with intense raspberry and strawberry fruit flavors on the nose. Packed with raspberry fruit, this is a great food rose and even greater on its own

M. Chapoutier, Belleruche, Cote Du Rhône, France	80	365
--	----	-----

Grapes: Grenache, Cinsaut and Syrah.

The Grenache in this food-friendly wine gives it bright red stone fruit flavors and beautiful color, while the Cinsaut gives its delicate strawberry aroma and the Syrah its body, making it a great pairing even for the intense flavours of seafood.

RED WINE

Louis Eschenauer, Pays D'Oc, France

55 240

Grapes: Cabernet Sauvignon

Typical aromas of Cabernet Sauvignon, from red summer fruits or blackcurrant to green pepper, with spice and liquorice notes

Yellow Tail, Riverina, Australia

65 305

Grapes: Pinot Noir

Bright, juicy and easy to drink is an ideal red wine for any time of the year. Soft and velvety, with notes of cherries, red berries and a hint of sweet spice

Nederburg, Western Cape, South Africa

65 305

Grape: Shiraz

A rich, full-bodied wine with ripe plum, dark fruit flavors and a good tannic structure. Complex wine with prominent oak spice on the aftertaste. Aromas of spicy bacon and dark berries, complemented by white pepper notes

Tini, Sangiovese di Romagna, D.O.C, Italy

65 285

Grape: Sangiovese

A vibrant red with violet hues, characterized with an intense nose of red fruits and a lively palate of red cherries and blackberries

Kaiken, Mendoza, Argentina

70 330

Grape: 95 % Malbec, 5 % Cabernet Sauvignon

Deep purple in colour with aromas of dried strawberries and cherries, nicely complemented with spicy notes and menthol aromas. Extraordinary balance, freshness and soft tannin on the palate

SPARKLING WINE

Freixenet Cordon Negro Brut NV, Penedes, Spain

70 325

Grapes: 35% Macabeo, 25% Xarel·lo, 40% Parellada

Light and elegant, combined with a delicate aroma of green apple and pear, with light resonances of Mediterranean fruits the sparkle balances the green and citrus fruits.

Bottega Brut, Il Vino dei Poeti, Millesimato

65 285

Grape: Glera

Fresh, delicate, balanced, with a harmonious blend of acidity and softness. Fine bubbles caress the palate, white intense flavours of apples and peaches give the wine a pleasing finish

CHAMPAGNE

Lanson Black Label Brut NV, Reims, France

1170

Grapes: 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Balanced alliance of power and elegance, freshness and complexity. It has the taste of spring and subtle hints of long-lasting honey-dew. Notes of ripe and citrus fruit

Lanson Rose Label Brut NV, Reims, France

1325

Grapes: 53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier Its aromas of rose and fine fragrances of red fruits echo its pale pink colour.

The sensation is tender and long-lasting

باستا

٧. **بولونيز سباغيتي باستا**
إسباجيتي ، لحم بقري ، صلصة طماطم و جبنة بارميزان.
٧. **باستا دجاج بالبيستو**
معكرونة ، ربحان بيستو ، جبنة بارميزان ، زيت زيتون ، فلفل.
٨. **معكرونة المأكولات البحرية**
جمبري ، كاليماري ، سمك هامور ، باستا مع صلصة المأكولات البحرية الحمراء.

مشوي مأكولات البحرية

١١. **روبيان على الجريل**
روبيان متبل بصلصة منزلية
١١. **فيليه سمك هامور مشوي**
سمك فيليه ، زيت زيتون ، عصير ليمون ، فلفل. تقدم مع البطاطس الخضروات.
- ١٢٥ **مكس جريل المأكولات البحرية**
روبيان ، كاليماري ، سمك هامور فيليه ، صوص ، خضروات

من على الصاج

٣. **جبنة قشقوان**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بجبنة قشقوان يقدم مع الخضار والزيتون.
٣. **جبنة حلوم**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بجبنة الحلوم يقدم مع الخضار والزيتون.
- ٢٥ **زعر بلدي**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بالزعر البلدي يقدم مع الخضار والزيتون.
٣. **جبنة عكاوي**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بجبنة عكاوي يقدم مع الخضار والزيتون.
٣. **لبنة طازجة**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى باللبن الطازجة مع الخضار والزيتون.
٤. **حبش مع جبنة**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بالديك الرومي و جبنة الموزاريلا يقدم مع الخضار والزيتون.
٤. **قاورما مع جبنة**
خبز تقليدي مخبوز على الصاج ومغطى بأورما و جبنة الموزاريلا تقدم مع الخضار والزيتون.

الصاج

٦. **برغر الجلسة مع تشكيلة من الجبنة**
لحم بقري مشوي يقدم مع جبنة قشقوان، حلوم و جبنة شيدر.

الحلويات

- صحن فواكه مشكلة**
مجموعة مختارة من الفاكهة الموسمية الطازجة.
٤. **كناقة**
نودلز مقرمشة محشوة بالجبن و شراب السكر والفستق.
٤. **أرز بالحليب**
أرز بالحليب مغطى بالفستق.
- ٣٥ **مدلوقة**
سميد طازج مع شراب مغطى بكريمة الحليب الطازجة والمكسرات.
- ٤٥ **أم علي**
عجينة مخبوزة ، حليب ، مكسرات ، زبيب وكريمة.

اللحوم النية الطازجة

٤٠

كبة نية

لحم غنم طازج مفروم مع البرغل ناعم، التوابل وزيت الزيتون.

٤٠

هبرة نية

لحم غنم طازج مفروم مع صوص الثوم.

٤٠

فراكة نية

فراكة لحم غنم طازج مفروم مع برغل ناعم، بهارات فاخرة وزيت زيتون.

تشكيلة من اللحومات النية

كبة، هبرة، فراكة، كفتة.

١٤٩

المازة الساخنة

سمبوسك لحمية (٤ قطع)

عجينة السمبوسك مقلية ومحشوة بلحم المفروم.

٢٩

كبة مقلية (٤ قطع)

كبة التقليدية المقلية محشوة باللحم والصنوبر والبصل.

٢٩

فطائر السبانخ (٥ قطع)

عجينة مقلية محشوة بالسبانخ.

٢٩

رقاقات جبنة (٤ قطع)

لفائف مقرمشة محشوة بالجبن.

٢٩

٤٩

معجنات مشكلة (٢ قطعة من كل نوع)

معجنات مشكلة (سمبوسك باللحم، كبة مقلية، فطائر السبانخ، رقائق جبنة).

أجنحة دجاج (٥ قطع)

أجنحة دجاج مشوية على الفحم مع صوص ثوم.

٤٩

نقانق

نقانق مقلية، دبس رمان مع صلصة الليمون بالزبدة.

٣٥

سجق

سجق حارة منزلية، سوتيه بالثوم والطماطم ومعجون الفلفل الحار.

٣٥

كبد دجاج

كبد دجاج مقلية مع الثوم، دبس الرمان و عصير الليمون.

٣٥

بطاطا حرة

مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والفلفل الحار والثوم والسماق.

٣٠

فلافل (٦ حبات)

فلافل مقلية مع صلصة الطحينة.

٣٠

مشوي على الفحم

عرايس اللحمية

خبز عربي محشو باللحم المفروم ومشوي على الفحم

٥٠

عرايس الجبنة

خبز عربي محشو بجبنة حلوم، طماطم، زعتر بري، مشوي على الفحم، يقدم مع خضار

٤٥

كفتة

لحم مفروم، بقونس مفروم، بصل، بهارات

٧٠

كباب كرز

كرات اللحم مع صوص الكرز الحامض، خبز محمص و البطاطا المهروسة

٧٥

دجاج مسح

نصف دجاجة بدون عظم متبل شرقي، بطاطا ودجز، مع صوص الثوم.

٧٠

شيش طاووق

قطع صدر فيلية الدجاج المشوية مع صلصة الثوم، بطاطا ودجز.

٧٥

فيلية كباب

قطع فيلية لحم متبلة تقدم مع، سلطة بواز،

٨٥

ريش غنم مشوية (٥ قطع)

ريش لحم الغنم متبلة و مشوية عالـفحم،

٩٥

مشاوي الجلسة المشكلة

شيش طاووق، كفتة، فيلية كباب، ريش غنم، سلطة بواز

١١٠

الحساء

شوربة العدس

شوربة العدس التقليدية

حساء الدجاج

دجاج ، مرق دجاج ، كريمة

السلطات

تبولة

بقدونس مفروم مع الطماطم ، البصل ، البرغل ، عصير الليمون وزيت الزيتون

فتوش

خس ، طماطم ، خيار ، نعنع ، بصل ، فجل ، سماق ، خبز محمص ، ليمون ، دبس الرمان

سلطة الجلسة

مزيج من الخس والجرجير ، شرأح التفاح ، تين و المشمش المجفف ، وحبوب

الصنوبر وجبنة الموزاريلا والخل البلسميك.

سلطة السيزر

خس مع صلصة السيزر ، جبنة البارميزان و الخبر المحمص بالثوم

أضف: دجاج مشوي

روبيان مقلي مع الليمون و الثوم

سلطة الجرجير

أوراق جرجير ، طماطم مجففة ، شمندر ، بصل ، طماطم كرزية ، جبنة بارميزان ،

رمان ، جوز ، سماق ، زيت زيتون وليمون.

سلطة الفلافل

فلافل مقالية ، خس ، طماطم ، نعناع ، بقدونس ، خيار ، مخلل وصلصة الطحينة.

المازة الباردة

حمص

حمص مطحون مع الطحينة ، الليمون وزيت الزيتون

حمص الجلسة

حمص بالطحينة مع خليط من الطماطم ، بقدونس ،

مخلل خيار ، زيت زيتون و عصير ليمون

حمص مع القاورما

حمص مطحون مع الطحينة و القاورما.

متبل

باذنجان مشوي على اللهب ممزوج بالطحينة وعصير الليمون الطازج وزيت الزيتون والرمان.

بابا غنوج

باذنجان مشوي على اللهب ، طماطم مع فلفل حلو وبصل.

محمرة

فلفل أحمر مشوي ، مع فتات الخبز ، معجون فلفل حار ، الجوز ودبس الرمان.

ورق عنب

ورق عنب محشو بالطماطم والبقدونس والأرز والبصل مطهو مع الليمون وزيت الزيتون.

لبنة بالثوم

لبنة ممزوجة بالثوم والنعناع الجاف وزيت الزيتون.

مسقعة باذنجان

باذنجان مقلي مطهي مع البصل والطماطم والحمص

المسلوق يقدم بارداً مع الفلفل الأخضر الطازج.

شنكليش

جبنة لبنانية قديمة ممزوجة بالزعتر والبقدونس والبصل والطماطم وزيت الزيتون.

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

قائمة الطعام

كوكتيالت غير كحولية

٥٥

غاردين ايس تي

خوخ, تفاح, عسل أو أوراق الليمون

٥٥

سمبلي ليمونيد

ليموناضة بالنعناع, أو البيشون فروت, أو الفرولة

٤٥

نوهيتو الزنجبيل الساخن

الماء الساخن مع الليمون والزنجبيل والليمون والعسل

٥٥

نسيم الخريف

مزيج لذيذ ومنعش من فاكهة زهرة العاطفة, البرتقال, النعناع

٥٥

الغروب العربي

عصير البرتقال, سفن آب, شراب الرمان

٤٥

شاي سيلين المثلج

شاي إيرل جراي المخلوط بالزنجبيل و عشب الليمون, مع الكريمة المخفوقة

٤٠

شيرلي ريدبول

ريدبول مع نكهات الفاكهة المتعددة

٣٠

شيرلي تمبل

سفن آب مع نكهات الفاكهة المتعددة

موكتيالت بالحليب والسموذي

٥٥

غو بيريز

توت , فرولة, توت بري و عنب بري

٥٥

المذاق القطري

افوكادو, حليب, عسل, موز, لوز, أيس كريم الفانيليا, بلح

٥٥

سموذي الكرك

شاي الكرك, حليب, أيس كريم الفانيليا, مسحوق القرفة

٥٥

ميلك شيك الفانيل والنعناع

أيس كريم الفانيليا, نعناع, شراب النعناع, شراب الشوكولاته, حليب

٥٥

ميلك شيك شوكولاتة النوتيال

نوتيال, أيس كريم الفانيليا, شراب الفانيليا

٥٥

اربيان نايت

فراولة , أناناس , ليمون و برتقال

٥٥

سموذي البرتقال بالزنجبيل و الكركم

عصير صحي من البرتقال الطازج والزنجبيل والجزر والكركم

النوهيتو النقي و الواضح

٥٥

شراب النعناع البري, عصير , نعناع, ليمون, ماء الصودا مع اختبارك من النكهات
لتالية كالكسيك ليمون | بطيخ | بحيرة زرقاء | كيوي | توت | تفاح أخضر | فراولة
توت أحمر | خوخ | فاكهة زهرة العاطفة تعزيز

تشكيلة القهوة

القهوة التركية

كارميل فريجو

أسبريسو، حليب، شراب الكراميل و الكريما، ثلج

قهوة أمريكية

قهوة منزوعة الكافيين

أسبريسو

مكياتو

أسبريسو دبل

كابوتشينو أو لاتيه

لاتيه مكياتو

لاتيه اسباني

افوكاتو

خلطتنا الخاصة من الأسبريسو مع آيس كريم الفانيليا

شوكولاتة ساخنة

شاي كرك

تشكيلة الشاي

شاي الفطور النكليزي | إيرل غراي | شاي بالياسمين | رحيق النعناع

شاي أخضر | شاي البابونج | كركديه،

شاي مغربي

شاي أخضر مع النعناع الطازج و رحيق النعناع

مياه معدنية

مياه طبيعية

مياه فوارة

مياه ريان الطبيعية

المشروبات الغازية

بييسي / دايت بييسي

سفن أب / دايت سفن أب

ميرندا

ماء تونيك

مشروب الزنجبيل

ماء الصودا

المشروبات الطاقة

رد بول / رد بول خال من السكر

العصائر الطازجة

خياركم من عصير البرتقال | جزر | اناناس | بطيخ

٣٥

٥٠

٣٥

٣٥

٣٠

٣٥

٣٥

٣٥

٤٠

٤٥

٤٥

٤٠

٣٥

٣٥

٥٥

٢٥

٤٠

٢٥

٤٠

١٥

٢٢

٢٨

٢٨

٢٨

٢٨

٢٨

٢٨

٤٠

٣٥

Al Jalsa

GARDEN LOUNGE

قائمة المشروبات



Al Jalsa

G A R D E N L O U N G E