

Sometimes referred to as "the bride of the Beqaa" or the "city of wine and poetry", Zahlé enjoys the cooling benefit of altitude and the pastoral charm of the Berdawni River. Open-air restaurants, ornately decorated houses and a reputation for fine wines and arak lead visitors to the town.

Zahlé is also the town of the mezze where they have a variety of more than thirty different dishes. As for the wines and araks, it is home to several well-known wineries. It is a common practice that houses have their own "karke" to make their own araks and as the evening approaches, family and friends gather around it drinking the "arak baladi" and merrily eating fresh grills right off the old fashioned BBQ.

Zahlé restaurant is offering you a replica of this atmosphere where one can enjoy a typically Lebanese pastime; the long and leisurely festive evening dinners accompanied by Lebanese entertainment.

## Cold Mezze

#### المزات الباردة

Hummus Chickpeas blended with tahini sauce, lemon juice and olive oil	2.900	<b>حمص</b> حمص مطحون مع طحینة ، عصیر لیمون و زیت الزیتون
<b>Pesto Hummus</b> Chickpeas blended with tahini sauce, Italian pesto, olive oil	2.900	حمص بيستو حمص مطحون مع طحينة ، عصير ليمون ، بيستو الإيطالية و زيت الزيتون
<b>Labneh</b> Fresh & flavored labneh, minced nuts, olive oil	2.500	<b>لبنة</b> لبنة طازجة ومنكهة ، مكسرات ، زيت الزيتون
<b>Tajin Zahle</b> Sweet peppers, tahini. Lemon, almond, raisin, onion, mix Nuts, Zahle spices	2.900	<b>طاجن زحلة</b> مزيج الفلفل الحلو و الطحينة ، ليمون ، زبيب والمكسرات ، بصل مع بهارات زحلة
<b>Moutabel</b> Grilled eggplant, tahini sauce, lemon juice and olive oil	2.800	<b>متبل</b> باذنجان مش <i>وي</i> مع طحينة و عصير الليمون وزيت الزيتون
<b>Tabouleh</b> Cracked wheat, parsley, tomato, onion, lemon juice, olive oil	3.200	<b>تبولة</b> مزيج من البر غل ، طماطم ، بصل ، نعناع ، بقدونس ، عصير الليمون و زيت الزيتون
<b>Fattoush</b> Lebanese garden salad with olive oil, lemon juice, fresh tomato, pomegranate molasses, crispy bread	3.300	<b>فتوش</b> سلطة لبنانية مع زيت الزيتون ، عصير اليمون ، دبس الرمان و خبز مقرمش
Vine Leaves Stuffed with rice, tomato, parsley, onion, olive oil and lemon juice	3.200	<b>ورق عنب</b> محشي بالرز ، طماطم ، بصل ، بقدونس ، زيت الزيتون و عصير الليمون
<b>Rocca Salad</b> Rocca leaves, onion, lemon juice and olive oil	3.400	سلطة الجرجير جرجير مع بصل ، عصير الليمون و زيت الزيتون
Hummus bel Lahmeh Hummus with fried meat and pine nuts	4.100	حمص باللحمة حمص مع لحمة مقلية و الصنوبر

### Hot Mezze

## المزات الحارة

<b>Cheese Rkakat</b> Crispy cheese stuffed Lebanese Rakakat	2.900	<b>رقائق بالجبنة</b> رقاقات مقرمشة محشوة بالجبنة تقدم ساخنة
<b>Cheese Sambousek</b> Fried soft pastry stuffed with cheese	2.800	<b>سمبوسك بالجبنة</b> فطائر مقلية محشي بالجبنة
Batata Hara Crispy potato, garlic, chili, coriander, lemon	2.800	<b>بطاطا حرة</b> بطاطس مقرمشة ، ثوم ، فلفل حار ، كزبرة ، ليمون
Halloumi Cheese Grilled halloumi cheese, cherry tomato salad, cucumber and olives	4.100	<b>جبنة حلومي</b> جبنة حلوم مشوية ، سلطة طماطم كرزية ، خيار وزيتون
Homemade Kibbeh Lebanese spiced lamb stuffed minced meat & bourghul dumpling	3.600	<b>كبة مقلية</b> لحم غنم مفروم مع برغ ، محشي بالحم و البهارات اللبنانية
<b>Chicken Liver</b> Sautéed liver with garlic, pomegranate molasses, nuts & Zahle spices	3.600	<b>كبدة الدجاج</b> كبدة دجاج مع الثوم ، دبس الرمان ، و بهارات زحلة
<b>Soujouk</b> Dry spiced Lebanese sausages, mixed bell peppers, tomato & spices	4.400	<b>سجق</b> سجق لبناني جاف متبل ، فلفل مشكل ، طماطم و بهار ات زحلة
<b>Fatteh Shrimps</b> Fried Bread, hummus, shrimp, garlic & tahini yogurt, fried nuts	5.700	<b>فته روبيان</b> خبز مقلي ، حمص ، روبيان ، لبن بنكهة الثوم و الطحينة مع مكسرات مقلية
Meat Ras Asfour bel Pesto Chopped marinated beef fillet with pesto and fresh cream, crispy potatoes	5.500	<b>لحمة راس عصفور بالبيستو</b> قطع لحم متبلة مع بيستو ، الكريما الطازجة و بطاطس مقرمشة

# **الشورية** شورية العدس

# Soup

Lentil Soup

Main Course		الطبق الرئيسي
<b>Arayees Jabneh</b> Grilled Lebanese cheese stuffed bread	3.800	<b>عرايس جبنة</b> خبز لبناني مش <i>وي</i> محشو بالجبن
<b>Arayees Meat</b> Grilled Lebanese Meat stuffed bread	5.300	<b>عرايس لحمة</b> خبز لبناني مشوي محشو بالحم
<b>Sheesh Tawook</b> Grilled marinated chicken, garlic,	7.900	<b>شیش طاووق</b> دجاج متبل بالثوم و عصیر لیمون
Kofta Minced Meat with parsley and onion	7.900	<b>کفته</b> لحم مفروم مع بقدونس و بصل
<b>Grilled Meat</b> Chargrilled marinated beef cubes	9.100	<b>لحمة مشوية</b> مكعبات لحم متبلة و مشوية
Kastaleta Char-grilled marinated lamb chops	15.200	كستلاتة قطع لحم غنم متبلة و مشوية على الفحم
<b>Grilled Shrimps</b> Marinated grilled shrimps, Harrah & cocktail sauce	13.000	<b>روييان مشوي</b> روبيان مشوي يقدم مع صلصة الحارة والكوكتيل
<b>Seabass Sayadieh</b> Fried onion flavored seasoned rice & fish preparation, nuts & lemon	9.100	<b>صيادية سمك السيباس</b> أرز متبل بنكهة البصل المقلي مع إعداد السمك ، سلطة طماطم وأعشاب

3.000

Mix Grill Seafood Lobster, shrimp, mussels, salmon & Hammour, Provencal sauce	20.300	<b>مشاوي بحرية مشكلة</b> ام الربيان,روبيان,بلح البحر,سمك صافي,فيليه سلمون خضار مشوية وصلصة البروفينسا
Mix Meat Grill Selection of tawook, kofta, kebab and beef skewer	10.400	<b>مشاوي لحم مشكلة</b> تشكيلة من لحم الطاووق ، كفتة ، كباب أورفلي و قطع لحم بقري
Zahle Mix Grill Selection of lamb chops, tawook, kofta, kebab, arayes and beef skewer	15.900	<b>مشاوي زحلة مشكلة</b> لحمة ، طاووق ، كفتة ، كباب أورفلي ، عرايس ، ريش لحم غنم و قطع لحم بقري

\*All grills are served along with grilled vegetables & seasoned fries

\* يتم تقديم جميع الأطباق المشوية مع الخضار المشوية والبطاطا المقلية المتبلة

#### Desserts

حلو بات

Kunafa Cheesecake Halwat al jebn, cream cheese filling, orange blossom jam, ashta	5.100	<b>كنافة تشيز كيك</b> حلاوة الجبن ، حشوة جبنة كريمية ، مربى ز هرة البرتقال ، قشطة
<b>Chocolate Halawa Lava Cake</b> Freshly baked lava cake, halwa center, brown sugar, pecan ice-cream, caramel sauce and macadamia tuile	4.100	<b>حلاوة شوكولاتة لافا كيك</b> كيك لافا، حلاوة، سكر بني ، آيس كريم بيكان ، صلصة كراميل و مكاداميا تويل
<b>Karabij</b> Almond biscuit white chocolate crumble, pistachio filling, mahlabya ice- cream	3.800	<b>كرابيج</b> بسكويت باللوز، شوكولاتة بيضاء مفتتة، حشوة الفستق، آيس كريم مهلبية
Seasonal Fruit Platter	3.800	فواكه موسمي