

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

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

الشورية شورية العدس

Soup

Lentil Soup

Main Course		الطبق الرئيسي
Arayees Jabneh Grilled Lebanese cheese stuffed bread	3.800	عرايس جبنة خبز لبناني مش <i>وي</i> محشو بالجبن
Arayees Meat Grilled Lebanese Meat stuffed bread	5.300	عرايس لحمة خبز لبناني مشوي محشو بالحم
Sheesh Tawook Grilled marinated chicken, garlic,	7.900	شیش طاووق دجاج متبل بالثوم و عصیر لیمون
Kofta Minced Meat with parsley and onion	7.900	کفته لحم مفروم مع بقدونس و بصل
Grilled Meat Chargrilled marinated beef cubes	9.100	لحمة مشوية مكعبات لحم متبلة و مشوية
Kastaleta Char-grilled marinated lamb chops	15.200	كستلاتة قطع لحم غنم متبلة و مشوية على الفحم
Grilled Shrimps Marinated grilled shrimps, Harrah & cocktail sauce	13.000	روييان مشوي روبيان مشوي يقدم مع صلصة الحارة والكوكتيل
Seabass Sayadieh Fried onion flavored seasoned rice & fish preparation, nuts & lemon	9.100	صيادية سمك السيباس 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	مشاوي بحرية مشكلة 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	مشاوي لحم مشكلة 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	مشاوي زحلة مشكلة 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	كنافة تشيز كيك حلاوة الجبن ، حشوة جبنة كريمية ، مربى ز هرة البرتقال ، قشطة
Chocolate Halawa Lava Cake Freshly baked lava cake, halwa center, brown sugar, pecan ice-cream, caramel sauce and macadamia tuile	4.100	حلاوة شوكولاتة لافا كيك كيك لافا، حلاوة، سكر بني ، آيس كريم بيكان ، صلصة كراميل و مكاداميا تويل
Karabij Almond biscuit white chocolate crumble, pistachio filling, mahlabya ice- cream	3.800	كرابيج بسكويت باللوز، شوكولاتة بيضاء مفتتة، حشوة الفستق، آيس كريم مهلبية
Seasonal Fruit Platter	3.800	فواكه موسمي