

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	2.300	حمص حمص مطحون مع طحينة ، عصير ليمون و زيت الزيتون
Pesto Hummus Chickpeas blended with tahini sauce, Italian pesto, olive oil	2.300	حمص بيستو حمص مطحون مع طحينة ، عصير ليمون ، بيستو الإيطالية و زيت الزيتون
Labneh Fresh & flavored labneh, minced nuts, olive oil	2.000	<b>لبنة</b> لبنة طازجة ومنكهة ، مكسرات ، زيت الزيتون
<b>Tajin Zahle</b> Sweet peppers, tahini. Lemon, almond, raisin, onion, mix Nuts, Zahle spices	2.300	طاجن زحلة مزيج الفلفل الحلو و الطحينة ، ليمون ، زبيب والمكسرات ، بصل مع بهارات زحلة
Moutabel Grilled eggplant, tahini sauce, lemon juice and olive oil	2.200	<b>متبل</b> باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون وزيت الزيتون
<b>Tabouleh</b> Cracked wheat, parsley, tomato, onion, lemon juice, olive oil	2.500	تبولة مزيج من البرغل ، طماطم ، بصل ، نعناع ، بقدونس ، عصير الليمون و زيت الزيتون
Fattoush Lebanese garden salad with olive oil, lemon juice, fresh tomato, pomegranate molasses, crispy bread	2.600	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	2.500	ورق عنب محشي بالرز ، طماطم ، بصل ، بقدونس ، زيت الزيتون و عصير الليمون
Rocca Salad Rocca leaves, onion, lemon juice and olive oil	2.700	سلطة الجرجير جرجير مع بصل ، عصير الليمون و زيت الزيتون
Hummus bel Lahmeh Hummus with fried meat and pine nuts	3.200	<b>حمص باللحمة</b> حمص مع لحمة مقلية والصنوبر

## Hot Mezze

## المزات الحارة

<b>Cheese Rkakat</b> Crispy cheese stuffed Lebanese Rakakat	2.300	<b>رقائق بالجبنة</b> رقاقات مقرمشة محشوة بالجبنة تقدم ساخنة
Cheese Sambousek Fried soft pastry stuffed with cheese	2.200	سمبوسك بالجبنة فطائر مقلية محشي بالجبنة
Batata Hara Crispy potato, garlic, chili, coriander, lemon	2.200	بطاطا حرة بطاطس مقرمشة ، ثوم ، فلفل حار ، كزبرة ، ليمون
Halloumi Cheese Grilled halloumi cheese, cherry tomato salad, cucumber and olives	3.200	جبنة حلومي جبنة حلومي جبنة حلوم مشوية ، سلطة طماطم كرزية ، خيار وزيتون
Homemade Kibbeh Lebanese spiced lamb stuffed minced meat & bourghul dumpling	2.800	كبة مقلية لحم غنم مفروم مع برغ ، محشي بالحم و البهارات اللبنانية
Chicken Liver Sautéed liver with garlic, pomegranate molasses, nuts & Zahle spices	2.800	كبدة الدجاج كبدة دجاج مع الثوم ، دبس الرمان ، و بهارات زحلة
Soujouk Dry spiced Lebanese sausages, mixed bell peppers, tomato & spices	3.500	سجق البناني جاف متبل ، فلفل مشكل ، طماطم و بهارات زحلة
Fatteh Shrimps Fried Bread, hummus, shrimp, garlic & tahini yogurt, fried nuts	4.500	فته روبيان خبز مقلي ، حمص ، روبيان ، لين بنكهة الثوم و الطحينة مع مكسرات مقلية
Meat Ras Asfour bel Pesto Chopped marinated beef fillet with pesto and fresh cream, crispy potatoes	4.300	لحمة راس عصفور بالبيستو قطع لحم متبلة مع بيستو ، الكريما الطازجة و بطاطس مقرمشة

Soup		الشوربة
Lentil Soup	2.400	شوربة العدس
Main Course		الطبق الرئيسي
Arayees Jabneh Grilled Lebanese cheese stuffed bread	3.000	عرايس جبنة خبز لبناني مشوي محشو بالجبن
Arayees Meat Grilled Lebanese Meat stuffed bread	4.200	<b>عرايس لحمة</b> خبز لبناني مشوي محشو بالحم
Sheesh Tawook Grilled marinated chicken, garlic,	6.200	<b>شیش طاووق</b> دجاج متبل بالثوم و عصیر لیمون
<b>Kofta</b> Minced Meat with parsley and onion	6.200	<b>کفته</b> لحم مفروم مع بقدونس و بصل
Grilled Meat Chargrilled marinated beef cubes	7.200	لحمة مشوية مكعبات لحم متبلة و مشوية
Kastaleta Char-grilled marinated lamb chops	12.000	كستلاتة قطع لحم غنم متبلة و مشوية على الفحم
Grilled Shrimps Marinated grilled shrimps, Harrah & cocktail sauce	10.200	<b>روبيان مشوي</b> روبيان مشوي يقدم مع صلصة الحارة والكوكتيل
Seabass Sayadieh Fried onion flavored seasoned rice & fish preparation, nuts & lemon	7.200	صيادية سمك السيباس أرز متبل بنكهة البصل المقلي مع إعداد السمك ، سلطة طماطم وأعشاب

Mix Grill Seafood Lobster, shrimp, mussels, salmon & Hammour, Provencal sauce	16.000	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	8.200	<b>مشاوي لحم مشكلة</b> تشكيلة من لحم الطاووق ، كفتة ، كباب أورفلي و قطع لحم بقر <i>ي</i>
Zahle Mix Grill Selection of lamb chops, tawook, kofta, kebab, arayes and beef skewer	12.500	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 و البطاطا المقلية المتبلة
		4 4
Desserts		حلويات
Desserts  Kunafa Cheesecake Halwat al jebn, cream cheese filling, orange blossom jam, ashta	4.000	حلويات كنافة تشيز كيك حلاوة الجبن ، حشوة جبنة كريمية ، مربى زهرة البرتقال ، قشطة
Kunafa Cheesecake Halwat al jebn, cream cheese filling,	4.000 3.200	كنافة تشير كيك كنافة الجبن ، حشوة جبنة كريمية ، مربى زهرة
Kunafa Cheesecake Halwat al jebn, cream cheese filling, orange blossom jam, ashta  Chocolate Halawa Lava Cake Freshly baked lava cake, halwa center, brown sugar, pecan ice-cream, caramel		كنافة تشيز كيك حلاوة الجبن ، حشوة جبنة كريمية ، مربى زهرة البرتقال ، قشطة حلاوة شوكولاتة لافا كيك كيك لافا، حلاوة، سكر بني ، آيس كريم بيكان ، صلصة