

زمان
ZAMAN
LEBANESE RESTAURANT
مطعم لبناني

ANCIENT CHARM
LEBANESE RESTAURANT

PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE

COLD MEZZA

TABBOULEH

A RUSTIC SALAD OF PARSLEY, TOMATOES, ONIONS, FRESH MINT, CRUSHED WHEAT AND LEMON JUICE

QR 24

FATTOUSH

MIXED SALAD WITH BREAD AND "SUMMAK"

QR 22

HUMMUS TAHINA

BLENDED CHICK PEAS WITH SESAME PASTE AND LEMON JUICE

QR 24

HUMMUS BEIROUTY

BLENDED CHICK PEAS WITH SESAME PASTE, PARSLEY, PICKLES AND CHOPPED TOMATO

QR 24

MUTABAL

EGGPLANT DIP

QR 24

WARAQ ENAB MAHSHI

STUFFED VINE LEAVES

QR 20

BABA GHANOUGE

GRILLED AND CRUSHED EGGPLANTS

QR 22

LABNEH

CURD WITH FRESH MINT

QR 20

مازة باردة

تبولة

سلطة البقدونس، الطماطم، البصل، النعنع الطازج مع القمح المطحون وعصير الليمون

ر.ق ٢٤

فتوش

سلطة مقدّمة مع الخبز والسماق

ر.ق ٢٢

حمص بطحينة

حبات من الحمص ممزوجة مع زيت السمسم وعصير الحامض

ر.ق ٢٤

حمص بيروتية

حبات من الحمص ممزوجة مع الطحينة، البقدونس، الطماطم والمخلل

ر.ق ٢٤

متبل

بادنجان مغمس

ر.ق ٢٤

ورق عنب بالزيت

ورق عنب محشي

ر.ق ٢٠

بابا غنوج

بادنجان مشوي مهروس

ر.ق ٢٢

لبنة

تقدم مع النعنع الطازج

ر.ق ٢٠

COLD MEZZA

SHANKLISH
ROQUEFORT TYPE LEBANESE CHEESE
QR 22

MUHAMARA
BREAD CRUMBS, RED PEPPER AND WALNUTS
QR 20

KEBBEH NAYEH
MINCED LAMB MEAT WITH CRUSHED WHEAT AND SPICES
QR 38

JERMECHE
VEGETARIAN KIBBEH ON A BED OF LETTUCE & CHERRY TOMATO
QR 35

HINDBEH BEL-ZEIT
SAUTÉED CHICORY WITH ONIONS AND LEMON JUICE
QR 20

LABNEH MAEZ BEL JOOZ
GOAT CURD WITH WALNUT IN OLIVE OIL
QR 22

ZAMAN SALAD
GREEN OLIVES, FRESH THYME, ROCCA AND HALLOUM CHEESE
QR 20

JERJIR SALAD
ROCCA WATERCRESS WITH ONIONS AND LEMON JUICE
QR 20

مازة باردة

شنكليش

نوع من جبنة الروكفور اللبنانية

٢٢ ق.ر

محمرا

قطع من الخبز، الفلفل الأحمر والجوز

٢٠ ق.ر

كبة نية

لحمة الخروف الناعمة مع القمح الناعم والبهارات

٣٨ ق.ر

جرميش

كبة خضرة مع صلصة الطماطم

٣٥ ق.ر

هندباء بالزيت

هندباء مستوية مع البصل وعصير الحامض

٢٠ ق.ر

لبنة ماعز بالجوز

لبنة ماعز مقدمة مع زيت الزيتون والجوز

٢٢ ق.ر

سلطة زمان

زيتون أخضر، نعنع طازج، روكا وجبنة الحلوم

٢٠ ق.ر

سلطة جرجير

الروكا مع البصل وعصير الليمون

٢٠ ق.ر

COLD MEZZA

MOUSSAKAA BATENJAN
COOKED EGGPLANTS WITH CONDIMENTS
QR 20

ZAATAR & OLIVES SALAD
MIXTURE OF GREEN OLIVES, FRESH ZAATAR, ONION AND TOMATO
QR 20

BATATA HARRA
GENTLE FRIED POTATOES MIXED SAUTED WITH CORIANDER AND LEMON JUICE
QR 20

NOUKHA'AT
SALAD OF POCHED LAMB BRAIN
QR 32

ARDI - SHAWKI
FRESH ARTICHOKE WITH LEMON & OLIVE OIL
QR 20

BADRIEH BEL ZEIT
FRESH GREEN BEANS IN TOMATO COULIS
QR 25

BASTERMA
CURED AROMA BEEF SLICED
QR 33

مازة باردة

مسقعة باذنجان

باذنجان مطبوخ مع التوابل

٢٠ ق.ر

زعترا أخضر

زعترا طازج مع زيتون أخضر وطماطم

٢٠ ق.ر

بطاطا حرا

بطاطا متبلة مع الكزبرا وحامض الليمون

٢٠ ق.ر

نخاعات

سلطة النخاع مع حامض الليمون

٣٢ ق.ر

ارضي شوكي

ارضي شوكي مع الحامض وزيت الزيتون

٢٠ ق.ر

بادرية بالزيت

حبوب خضراء مع الطماطم

٢٥ ق.ر

بسترما

قطع لحم طري مدخن

٣٣ ق.ر

HOT MEZZA

FATAYER BEL SABANEKH
LEBANESE SPINACH PIE
QR 22

SAFIHA BAALBEKIEH
LEBANESE MEAT PIE
QR 22

JEBNEH HALLOUM MESHWEYA
GRILLED HALLOUMI CHEESE
QR 22

HUMMUS BEL KAWARMA
CHICK PEAS DIP WITH MEAT
QR 28

MAKANIK MOQLIEH
FRIED OR GRILLED LEBANESE SAUSAGE
QR 28

KIBBEH MOQLIEH
FRIED MINI KIBBEH
QR 26

RAKAEK BEL GEBNEH
CRISPY DOUGH STUFFED WITH CHEESE
QR 20

HOT MEZZA

فطائر بالسبانخ

فطيرة بالسبانخ اللبنانية

٢٢ ق.ر

صفيحة بعلبكية

فطيرة لحمه لبنانية

٢٢ ق.ر

جبنة حلوم مشوية

جبنة حلوم مشوية

٢٢ ق.ر

حمص بالقورما

حمص يقدم مع القورما

٢٨ ق.ر

مقاتق مقلية

مقاتق لبنانية مقلية

٢٨ ق.ر

كبة مقلية

كبة مقلية

٢٦ ق.ر

رقائق بالجبنة

عجينة مقرمشة محشية بالجبنة

٢٠ ق.ر

HOT MEZZA

FOUL MOUDAMAS
BROAD BEANS WITH LEMON AND GARLIC
QR 17

BALILA
BOILED CHICK PEAS WITH CONDIMENTS
QR 17

SAMBOUSSEK
CRISPY DOUGH STUFFED WITH MINCED MEAT
QR 22

KELLAGE HALLOUM
PITA BREAD STUFFED WITH HALLOUMI CHEESE, CHOPPED TOMATO, ONION AND DRY MINT
QR 25

SOUJOUK MASHWI
SPICY LEBANESE SAUSAGE
QR 28

KIBDE DJEJ
FRESH SAUTÉED CHICKEN LIVER
QR 25

FRENCH FRIES
QR 17

HOT MEZZA

فول محمص

حبات الفول مع الحامض والثوم

ر.ق ١٧

بليلة

حمص حب مع التوابل

ر.ق ١٧

سمبوسك

عجينة مقرمشة محشية لحم ناعم

ر.ق ٢٢

كلاج حلوم

خبز البيتا يقدم مع جبنة الحلوم، الطماطم، البصل والنعناع الجاف

ر.ق ٢٥

سجق مشوية

لحمة الغنم الحارة

ر.ق ٢٨

قصبية دجاج

قصبية دجاج طازجة

ر.ق ٢٥

بطاطا مقلية

ر.ق ١٧

MAIN COURSE

KOFTA
MINCED LAMB SKEWER
QR 55

SHISH KEBAB
CUBES OF TENDER LAMB ON A SKEWER
QR 60

SHISH TAOUK
CHICKEN SKEWER
QR 50

MASHAWI MOSHAKALA
MIXED KEBAB
QR 75

REYASH GHANAM MASHWI
GRILLED LAMB CHOPS
QR 70

KOFTA KHOUSHKHASH
MINCED LAMB MEAT WITH SPICY TOMATO SAUCE
QR 60

FERRY MASHWI
MARINATED GRILLED QUAILS
QR 80

الاطباق الرئيسية

كفتة

سيخ من لحمة الغنم المفروم.

ر.ق ٥٥

شيش كباب

قطع من لحمة الغنم تقدم على سيخ

ر.ق ٦٠

شيش طاهوق

قطع من الدجاج المفمس

ر.ق ٥٠

مشاوي مشكلة

كباب مشكل

ر.ق ٧٥

ريش غنم مشوي

ضلع غنم مشوي

ر.ق ٧٠

كفتة خشخاش

لحم غنم مفروم مع صلصة الطماطم الحارة

ر.ق ٦٠

فري مشوي

فري مشوي بالتوابل الخاصة

ر.ق ٨٠

MAIN COURSE

FAROUJ MASHWI
MARINATED GRILLED CHICKEN ON CHARCOAL
QR 70

SAMAK HAMMOUR
MASHWI PLAIN OR BAYROUTIYEH SAUCE
QR 70

GRILLED JUMBO PRAWN
QR 90

ARAYESS PLAIN OR WITH CHEESE
PITA BREAD WITH SPICY MINCED MEAT AND TOMATO
QR 48

AKRASS KIBBEH 3AL FAHEM
HOME MADE KIBBEH GRILLED ON CHARCOAL
QR 60

CHICKEN ARAYESS
FLAVORED WITH GRILLED CAPSICUM
QR 48

ASSAFIR EL TIN
FRIED FIG BIRD WITH GRENADINE MOLASSES
QR 70

FRESH SHAWARMA SERVED DAILY FOR LUNCH & DINNER
QR 60

الاطباق الرئيسية

فروج مشوي

دجاج مشوي على الفحم

٧٠ ق.ر

سمك هامور

مشوي سادة او مع الصلصة البيروتية

٧٠ ق.ر

قريدس كبير مشوي

٩٠ ق.ر

عرايس

خبز البيتا مع اللحم المفروم الحارّ والطماطم

٤٨ ق.ر

أقراص كبة على الفحم

كبة مشوية بالطريقة اللبنانية على الفحم

٦٠ ق.ر

عرايس دجاج

تقدم بطعم الفلفل

٤٨ ق.ر

عصافير التين

عصافير مقلية مع دبس الرمان

٧٠ ق.ر

شاورما تقدم يوميا على الغداء والعشاء

٦٠ ق.ر

DESSERT

ORIENTAL SWEETS FROM OUR DAILY DISPLAY
QR 35

FRESH SEASONAL FRUITS
QR 30

MEGHLE
QR 30

MOUHALABIYA
QR 30

RIZ BEL HALIB
QR 30

KOUNAFA BEL JEBNE
QR 35

ZNOUD EL SETT
QR 35

BAKLAWA
QR 35

KARABIJ
QR 35

HALEWIT EL JEBEN
QR 35

NAMMOURA
QR 35

MAAMOUL MOUCHAKAL
QR 35

الحلويات

حلويات شرقية من مجموعتنا

ر.ق ٣٥

فاكهة طازجة موسمية

ر.ق ٢٠

مغلي

ر.ق ٢٠

مهلبية

ر.ق ٢٠

رز بحليب

ر.ق ٢٠

كنافة بالجبن

ر.ق ٢٥

زنود الست

ر.ق ٣٥

بقلاوة

ر.ق ٣٥

كرابيج

ر.ق ٢٥

حلاوة الجبن

ر.ق ٣٥

نمورة

ر.ق ٣٥

معمول مشكل

ر.ق ٣٥



BEVERAGE

YOGURT (IRAN)
QR 15

JELAB
QR 15

TAMER HINDI
QR 15

FRESH JUICES
QR 18

MINERAL WATER
QR 15

SOFT DRINKS
QR 14

LEBANESE COFFEE
QR 18

WHITE COFFEE
QR 12

TEA
QR 18

قائمة المشروبات

لبن عيران
١٥ ق.

جلاب
١٥ ق.

تمر هندي
١٥ ق.

عصير طازج
١٨ ق.

مياه معدنية
١٥ ق.

مشروبات غازية
١٤ ق.

قهوة لبنانية
١٨ ق.

قهوة بيضاء
١٢ ق.

شاي
١٨ ق.

عالم من الضيافة الفاخرة
A LUXURY WORLD OF HOSPITALITY



MILLENNIUM
HOTEL

DOHA
فندق ميلينيوم الدوحة

Jawaan Street, Al Sadd P.O. Box. 24249 Doha, Qatar
Tel.: (+974) 424 7777 Fax: (+974) 434 1774
www.millennium-doha.com