



LUBANESE

LÜBNAN A'LA CARTE RESTAURANT

● JALLAB

Jallab (Date And Raisins, Rose Water, Hazelnut)

Hurma Ve Kuru Üzüm Gül Suyu, Fındık

Jallab (Datums- Rossenwasser, Haselnuss)

APPETIZERS VARIETIES / SERPME MEZE ÇEŞİTLERİ / VORSPEISEN SORTEN

● Falafel

Chickpea balls,cumin sesame,flour, onions, garlic,Lebanese spices, parsley, dill

Nohut köftesi, kimyon susam, un, soğan, sarımsak, Lübnan baharatları, maydanoz dereotu

Kichererbsenknödel, Kreuzkümmel, Sesam, Mehl, Zwiebeln, Knoblauch, Libanesische gewürze, Petersilien, Dill

● Humus

Sesam puree, Chickpea, Garlic and Spices purees

Tahin, nohut, sarımsak ve baharatlardan oluşan nohut püresi

Sesampüree, kichererbsen, Knoblauch und Gewürzen püree

Babagannuş

Roasted eggplant, black cumin, sweet fresh red pepper, onion, garlic

Közde pişmiş patlıcan, çörek otu, tatlı taze kırmızı biber soğan sarımsak

Geröstete Aubergine, Schwarzkümmel, süsser frischer rote Paprika, Zwiebel, Knoblauch

● Mütebbel

Roasted Eggplant, Garlic, Tahin sesame sauce and Lemon sauce

Közde pişmiş patlıcan sarımsak tahin sos limon suyu

Geröstete Auberginen, Knoblauch, Tahin Sesam sosse und Zitronensaft



●● Muhammara

Pepper and Tomato paste, Bread, Walnuts, Garlic, oliveoil and Pomegranate sauce

Biber ve domates salçası, ekmek, ceviz, sarımsak, zeytinyağ, nar ekşisi

Paprika-Tomatenmark, Brot, Walnüsse, Knoblauch, Olivenöl und Granatapfel sosse

○ Tabule

Wheat, mint, green onions, parsley, pomegranate sauce, Narzevn oil, tomato

İnce bulgur, nane, yeşil soğan maydanoz, nar ekşisi, narzeyn yağ, domates

Weizengrütze, Pfefferminze, grüne zwiebeln, Petersilie, Granatapfel sosse, Narzen öl, Tomaten



● Beet Humus / Pancarlı Humus

Sesam puree with chickpea, red beetroot, garlic and Spices

Tahin, nohut, kırmızı pancar, sarımsak ve baharatlardan oluşan nohut püresi

Sesam püree, Kichererbsenpüree, rote rübe, Knoblauch und Gewürzen

● Hot Cream Cheese / Acı Labne

Dark yoghurt, cream chese, hot Lebanese paprika, Spinach root and leaves

Koyu yoğurt, krem peynir, acı Lübnan biberi, ispanak kökü ve yaprakları

Joghurt, Frische Kaese Quark, scharfe Libanesischer Paprika, spinatwurzeln und blätter

SOUP AND SALAT / ÇORBA VE SALATALAR / SUPPE UND SALAD

Mahluta Soup / Mahluta Çorbası / Mahluta Suppe

Lentil soup with cummin

Kimyonlu mercimek çorbası

Kreuzkümmel-Linsensuppe



●● Lebanon Style Almond Vegetable Soup Lübnan Usulü Bademli Sebze Çorba

Pumpkin in chicken broth, green zucchini, Celery, onion, garlic, Almond

Tavuk suyunda bal kabağı, yeşil kabak, kereviz soğan, sarımsak, badem

Kürbis in Hühnerbrühe, grüne zucchini, Sellerie, zwiebel, Knoblauch und Mandel

●●● Fatayer

Crispy dough stuffed with sumac and spinach,
served with sesame yoghurt

Sumaklı ispanak ile doldurulmuş çitir hamur,
susamlı yoğurt ile servis edilir

Knuspriger Teig gefüllt mit Sumach gewürze ,S
pinat serviert mit Sesam joghurt

○ Fibbeh

Wheat balls stuffed with mince meat and
Lebanese spices

Lübnan baharatları ile tatlandırılmış dana etli bulgur kızartması,
içli köfte

Weizenbällchen gefüllt mit Hackfleisch und
Libanesischen Gewürzen

●○ Sayadieh

Lebanese rice cooked with special spices and fish slice,
served with fishgravy sauce

Özel baharatlarla pişmiş Lübnan pilavı ve balık dilimi,
balık gravy sos ile servis edilir

Libanesischer Reis mit speziellen gewürzen,
Fischscheiben mit fisch gravyer sosse serviert

● Haruf Mahshi

Lebanese pilaf (rice) in Lamb broth with special spices,
Served with Lamb meat and pine nuts

Kuzu suyunda ,özel baharatlarla pişmiş Lübnan pilavı,
kuzu eti ve çam fıstıkları ile servis edilir

Libanesischer Pilaw (reis) gekocht in lammbrühe mit speziellen Gewürzen,
Lammfleisch wird mit Pinienkernen serviert



●●● Fatayer

Crispy dough stuffed with sumac and spinach,
served with sesame yoghurt

Sumaklı ispanak ile doldurulmuş çitir hamur,
susamlı yoğurt ile servis edilir

Knuspriger Teig gefüllt mit Sumach gewürze ,S
pinat serviert mit Sesam joghurt

○ Kibbeh

Wheat balls stuffed with mince meat and
Lebanese spices

Lübnan baharatları ile tatlandırılmış dana etli bulgur kızartması,
içli köfte

Weizenbällchen gefüllt mit Hackfleisch und
Libanesischen Gewürzen

●○ Sayadieh

Lebanese rice cooked with special spices and fish slice,
served with fishgravy sauce

Özel baharatlarla pişmiş Lübnan pilavı ve balık dilimi,
balık gravy sos ile servis edilir

Libanesischer Reis mit speziellen gewürzen,
Fischscheiben mit fisch gravyer sosse serviert

● Haruf Mahshi

Lebanese pilaf (rice) in Lamb broth with special spices,
Served with Lamb meat and pine nuts

Kuzu suyunda ,özel baharatlarla pişmiş Lübnan pilavı,
kuzu eti ve çam fıstıkları ile servis edilir

Libanesischer Pilaw (reis) gekocht in lammbrühe mit speziellen Gewürzen,
Lammfleisch wird mit Pinienkernen serviert



● Makanek

Lebanese style meat sausage, fattoush salad with Pomegranate sauce and pine nut

Lübnan usulü etli sosis, nar ekşili çam fıstıklı fattoush salatası ile servis edilir

Wurst nach Libanesischer Art, serviert mit Granatapfel sosse und Pinienkern fettouschsalat

● Etti Humus

Roasted lamb in chickpea-sesam puree, served with fattoush salad

Tahinli nohut püresi içerisinde kavrulmuş kuzu eti, fattoush salatası ile servis edilir

Gebratenes Lammfleisch in sesam-Kichererbsen püree mit fettouschsalat serviert

● Samke Harra

Kişnişli Tahin sos ve levrek balık filetosu, zahter ile tatlandırılmış patates ile servis edilir

Sesam sauce and Seabass fillet, served with coriander and potatoes flavored with zahter spices

Koriaander sesam sosse und Seebarschfilet mit zahter gewürzt und Kartoffeln serviert

● Al Sharaq Kraft

Lamb & Veal Mince meat with sesam püree and garlic, served with fattoush salad

Sarımsaklı tahin soslu kuzu ve dana kıyması, fattoush salatası ile servis edilir

Lamm – rind hackfleisch mit knoblauch-sesam sosse, serviert mit fettousch salat



DESSERT / TATLILAR / NACHSPEISEN

○ Knef

Orange blossom and rose water flavored Lebanese style künefe

Portakal çiçeği ve gül suyu aromalı Lübnan künefesi

Libanesisches Kuneffe mit Orngangenblüten-Rosenwasser geschmack

●○ Baklava

Baklava with walnut, rose and orange blossom flavored

Cevizli, gül ve portakal çiçeği suyu aromalı baklava

Baklava mit Walnuss, aromatisiert mit rose und Orangenblüten



KIDS MENU ÇOCUK MENÜSÜ KINDER MENUE

Chicken velute with vegetables

(Chicken meat, Chicken broth, potatoes, carrots, onions, rice and parsley)

Meatballs wrapped in rice crepe with vegetables

○● Spaghetti Bolognese

Mashed potatoes and Boiled Sausage

● Cream Chocolla

● Ice cream



Tavuk velüte sebzeli

(tavuk eti, tavuk suyu, patates, havuç, soğan, pirinç, maydanoz)

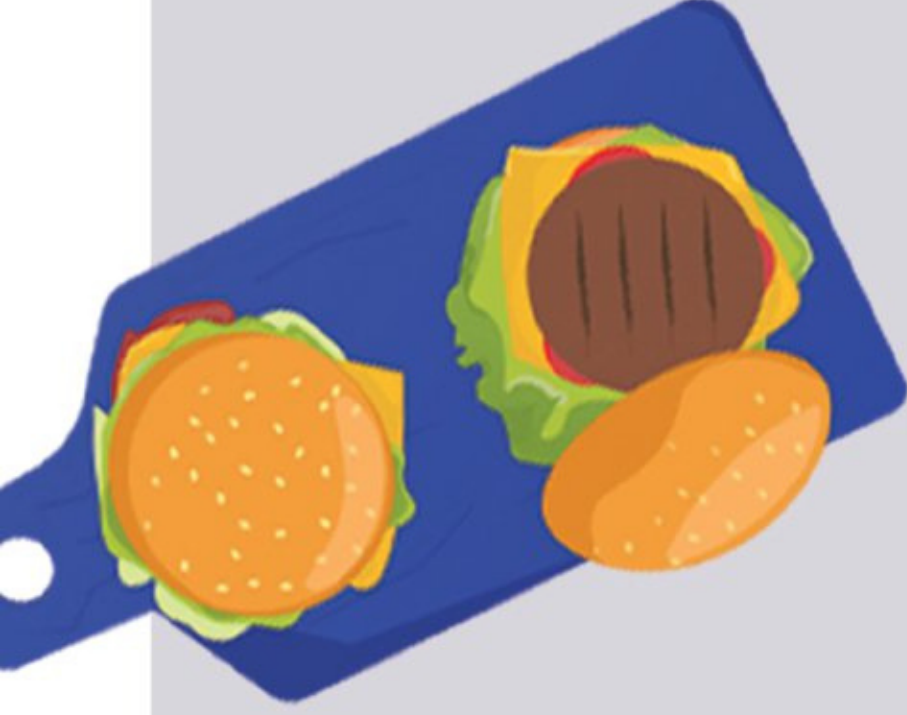
Pirinç krepinde sebzeli köfte sarma

Spagetti bolonez

Patetes püresi ve haşlanmış sosis

Krem şokola

Dondurma



Hühnchen Velute mit Gemüse

(Hähnchenfleisch, Hühnerbrühe, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Reis und Petersilie)

Fleischbällchen eingewickelt in krep mit Gemüse

Spaghetti Bolognaise

Kartoffelpüree mit gekochtes Wurst

Cream schokolla

Eis cream

LÜTFEN SİPARİŞ VERMEDEN ÖNCE ALERJEN RENK KODLARINI İNCELEYİNİZ.
HERHANGİ BİR GIDAYA ALERJİNİZ VARSA SERVİS PERSONELİNE DANIŞINIZ.

<input checked="" type="radio"/> FISH AND SEA FOODS	<input type="radio"/> CELERY
<input checked="" type="radio"/> MILK (LACTOSE)	<input type="radio"/> GLUTEN
<input type="radio"/> HAZELNUT, PEANUT, WALNUT, OTHER NUTS	<input checked="" type="radio"/> SESAME
<input checked="" type="radio"/> EGG	<input type="radio"/> SULFUR DIOXIDE
<input type="radio"/> BROAD BEAN	<input checked="" type="radio"/> MUSTARD
	<input checked="" type="radio"/> SOYBEAN

BELEK  BEACH
Resort Hotel