

انطلقت حركة التجديد في فن العمارة منذ الخمسينات ، لتتجاوز الحدود التقليدية للعاصمة وتعبّر الدوار الثاني ، حيث وقف هذا لطراز الجميل المميز من المنازل شامخا يحاكي الذوق العربي في فن البناء . منزلنا هذا يمثل واحداً من هذه البيوت التي ضمت نخبة خيرة من أبناء الوطن الأوفياء ممن تركوا بصمات واضحة في تاريخ الأردن الحديث ، أما عائلة فخر الدين فكان لها شرف تجديد هذا البناء وترميمه في عام 1996 مستلهمين عقب التاريخ وعراقة المكان ، ومع مرور أكثر من عشرين عاماً على الترميم وأكثر من مليون زائر بقي هذا الصرح شامخاً تحذوه الأصالة العربية بتوفير مائدة شهية وضيافة ممتازة.

It was during the mid-last century's Golden Age that this deep-rooted house was built, a few meters away from the 1st circle, in one of the oldest neighborhoods of Amman. The house, which deviated from tradition, but still kept the traditional Jordanian cream color lime stone façade, represents early sophistication celebrating a contemporary life style. The high-perched, once open balcony front was typical of the era. This important factor, which denoted an above street level, was created mainly to over look the street, landscape and passers by.

The interior is ornamented with polished cream and white tiles along with rose and terracotta stone, a mixed combination of geologies, mainly from Palestine (Jerusalem and Ramallah) and the Daba'a, desert area south of Amman. The house's main door has been converted into a huge cloak cupboard decorating the reception area and is made of imported oak wood, along with the rest of the wood used inside the house.

The outdoor lush garden used to have an upstanding pool, which is now converted into a water reserve, is planted with typically Oriental vegetation namely fragrant Jasmine and several bay leaf, fig, apricot and almond tree.

The house has been a home to several prominent personalities, including H.E. Mr. Fawzi Mulki, Jordan's prime minister in the 1950's.

As the concept of a Lebanese restaurant developed in 1996, the owners and the renowned architect, Ammar Khamash, made a collective decision to renovate the old house by revising it to enhance its special structure, and keep its original features, in order to preserve its heritage and style.

Welcome to Fakhreldin

أطباق بلاد الشام

إنك على وشك تجربة أحد أعرق المطابخ في العالم، التي تقدم أطباقاً صحية وغنية، والتي تأتي أساساً من: الأردن، ولبنان، وفلسطين، وسورية، مع مزيج من نكهات المطابخ العثمانية والتركية واليونانية.

يقدم لكم أطباقاً صحية مليئة بمزيج متوازن من المكونات الغذائية، فأطباقه اللذيذة تستخدم أجود أنواع المنتجات الطازجة في المنطقة، ك: الخضروات، والحبوب، واللحوم، والأسماك، والدجاج، بالإضافة إلى التوابل الطبيعية والأعشاب، وزيت الزيتون. ولا يستخدم في هذا المطبخ أي من المكونات المستوردة أو المصنعة.

تتمنى أن تستمتع بوجبتك، وبالهناء والعافية

evantine Cuisine

What you're about to experience is one of the oldest and healthiest cuisines in the world. The Levantine cuisine is thousands of years old and originates mainly from the Levant countries Jordan, Lebanon, Palestine and Syria. The Turkish – Ottoman and Greek Empires, also inspired it.

The Levantine cuisine offers a healthy eating plate filled with a balanced mix of nutritious ingredients recommended for a healthy diet. The flavorsome dishes use only the finest quality of fresh produce from the region. Only garden-fresh vegetables, grains, pulses, juicy meats, fresh fish and chicken with plenty of olive oil, natural regional spices and herbs are used. It is also essential that neither imported nor processed ingredients be added.

We hope you enjoy your meal. Sahtein

COLD STARTERS مقبلات باردة

- 3.750 حمص
حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة) والليمون
HOMMOUS, blended chick peas with sesame paste and lemon
- 3.750 حمص بيروتي
حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة)، مزين بالبقدونس، ليمون زيادة وحبات حمص حب
HOMMOUS BEIRUTI, blended chick peas with sesame paste, extra lemon, parsley and beans on top
- 3.750 متبل باذنجان
باذنجان مقلي مهروس مع ليمون
MOTABAL BATHENJAN, aubergine dip with lemon
- 4.950 شنكليش
نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش مقطع ناعم، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر البري الطازج
SHANKLISH, Roquefort type sheep cheese, served with finely chopped onions, tomatoes and seasoned with thyme
- 3.250 لبنه بالثوم
لبن رائب مخلوط بالثوم والنعناع الطازج
LABNEH, curd with garlic and fresh mint
- 3.500 لبنه بالجوز
لبن رائب متبل بالجوز المقطع ناعم
LABNEH, curd with walnut
- 4.500 لبنه ماعز بلدي
لبن ماعز رائب تقدم مع زيت الزيتون البلدي
LABNEH MAEZ, goat curd served with olive oil
- 3.750 جبنة مع زعتر
جبنة ماعز بيضاء طازجة مع زعتر ناشف وزيت زيتون
WHITE CHEESE WITH ZAATAR, fresh white goat cheese with oregano and olive
- 3.950 ورق عنب بالزيت
ورق عنب محشو بالخضار الطازجة ومطبوخ بزيت الزيتون
VINE LEAVES, vine leaves with vegetarian stuffing cooked in olive oil
- 3.500 فول أخضر بالزيت
فول اخضر طازج مطبوخ بزيت الزيتون مزين بالليمون والثوم
FOUL AKHDAR BEL ZEIT, fresh broad
- 4.250 أرضي شوكي بالزيت
أرضي شوكي محشوة بالخضار الطازجة ومطبوخة بزيت الزيتون والصلصة البيضاء
ARTICHOKE BEL ZEIT, artichoke with vegetable stuffing cooked in olive oil and white sauce
- 3.500 محمرة
مجموعة مكسرات مخلوطة بالقرشلة وزيت الزيتون
MOUHAMARA, mixed spicy nuts blended with bread crumbs and olive oil
- 6.750 سناسل
سلطة النخاع العمود الفقري للماعز او الحاروف
SANASEL, spine marrow salad
- 6.750 نخاعات
سلطة متخ الحاروف المسلوقة
NOUKHA'AT, salad of poached lamb brains/beans cooked in olive oil, lemon and garlic
- 3.00 مدردرة
عدس مسلوقة مطبوخ بالرز ومزين بالبصل الذهبي المقلي
MUDARDARA, lentil and rice topped with golden fried onions
- 4.950 طاجن
معجون السمسم (الطحينة) ممزوج بالبصل والليمون
TAJEN, sesame paste blended with onions and lemon
- 6.250 طحال محشي
طحال الحاروف محشي بالبقدونس والكزبرة والفلفل الأحمر الحار
THALAT, lamb spleen stuffed with parsley, coriander and hot chili

- 3.250 هندية
الهندبة الخضراء مقبلية بالبصل والثوم والليمون
HINDBEH, chicory sautéed with onions, garlic and lemon
- 5.950 بسطرمة
شرايح لحمة العجل مجففة ومغلقة بالبهارات الخاصة
PASTRAMI, dried fillet of beef coated with special spices
- 3.500 زيتون حليبي
زيتون أخضر محشو بالفلفل الأحمر
ALEPPO OLIVES, green olives stuffed with red peppers
- 3.500 مكدوس
مخلل بأذنجان محشي بالجوز، الفلفل الأحمر، الثوم و زيت الزيتون
MAKDOUS, oil cured aubergines, stuffed with walnuts red pepper, garlic, olive oil and salt
- 4.250 كيس مشكل
مجموعة من الخضار المخلاطة والزيتون اليبسية
KABIS, assorted homemade pickles and olives with red peppers

SALADS سلطات

- 5.750 جاط خضرة مشكل
تشكيلة خضرة طازجة
FRESH VEGETABLE PLATTER, assortment of fresh vegetables
- 3.500 سلطة الموسم
سلطة الخضار الموسمية
SEASONAL SALAD
- 3.500 سلطة أرمنية
سلطة مخلوطة بالتوابل
ARMENIAN SALAD, mixed salad with spices
- 3.950 فتوش
سلطة خضرة مخلوطة بالليمون والبصل والسماق ومزينة بالخبز المقلبي
FATTOUSH, mixed salad with bread, seasoned with summak
- 5.250 فتوش فخر الدين
سلطة خضرة متبلة بخلاطة الشيف الخاصة
FATTOUSH FAKHRELDIN, mixed salad with bread, seasoned with chef's special dressing
- 3.750 سلطة روكا
سلطة جرجير مزينة بالشمندر المسلوق والبصل، متبلة بالليمون والسماق
ROCCA SALAD, fresh rocca topped with beetroot and onions, seasoned with lemon and summak
- 3.750 بأذنجان الراهب
بأذنجان مشوي ومتبل بالليمون والثوم
BATHENJAN RAHIB, grilled aubergines with garlic and lemon
- 3.950 تبولة
البقدونس المقطع ناعم مع البندورة والتعناج والبصل والبرغل و تبيلة الليمون وزيت الزيتون والسماق
TABBOULEH, finely chopped parsley, tomatoes, lemon, fresh mint, onions and bulgur
- 7.250 سلطة السلطعون
السلطعون مع الهندباء الخضراء والفطر والجرجير بتبيلة الليمون وزيت الزيتون
CRAB SALAD, crab, endive, fresh mushroom and rocca
- 3.500 شمندر
الشمندر مقطع، متبل بالخل وزيت الزيتون
BEEETROOT, sliced beetroot served with vinegar and olive oil
- medium 17.000
large 26.000 مخصصة فخر الدين
جاط أرضي شوكي، بالميتو، هليون، فطر طازج، هندباء خضراء، أفوكادو
FAKHRELDIN SPECIAL PLATTER, artichoke, palmetto, asparagus fresh mushrooms, hindbeh and avocado

اللحوم النيئة RAW MEAT

| | |
|--------|---|
| 7.950 | هبرة نية لحمة خاروف طازجة مهروسة <i>HABRAH NAYEH, fresh raw minced lamb</i> |
| 7.950 | كبة نية لحمة خاروف طازجة نية مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل <i>KUBBEH NAYEH, fresh raw minced lamb, cracked wheat and onions</i> |
| 7.950 | كبة نية اورفالية لحمة خاروف نية طازجة مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل والبقدونس وبهارات زيادة <i>KUBBEH NAYEH ORFALIYEH, fresh raw minced lamb, bulgur, onions, parsley and extra spices</i> |
| 8.500 | سودة نية كبد خاروف نية طازجة <i>SAWDA NAYEH, fresh raw lamb liver</i> |
| 12.000 | فتايل نية فتيلة خاروف نية طازجة <i>FATAYEL NAYEH, fresh raw lamb fillet</i> |
| 12.00 | كبة نية مع محمصه لحمة خاروف طازجة نية متبله بالبصل، مع لحمه وجوز على الوجه <i>KUBBEH NAYEF WITH MOHAMMASAH, freshraw minced lamb with onions, meat and peanuts on top</i> |
| 29.750 | لوحة فخر الدين النية مجموعة من اللحوم النية الطازجة على لوحة خاصة <i>THE FAKHRELDIN RAW PLATTER, platter of different fresh raw lamb cuts with spices and seasoning</i> |

مازات ساخنة HOT MEZZE

| | |
|-------|---|
| 5.750 | حمص مع لحمه مفرومة أو قاورما حمص باللحمة او القاورما <i>HOMMOUS, with minced meat or awerma</i> |
| 4.950 | حمص بالصنوبر <i>HOMMOUS with pine nuts</i> |
| 3.500 | بليلة حمص حب مسلوق مقدم بزيت الزيتون ومبّل بالكومون <i>BALILEH, boiled chick peas served in olive oil seasoned with cumin</i> |
| 3.500 | فول مدمس فول بزيت الزيتون <i>FOUL MODAMMES, broad beans in olive oil</i> |
| 4.950 | جبنة حلوم مشوي أو مقلي جبنة غنم تقدم مشوية أو مقلية <i>FRIED OR GRILLED HALLOUMI CHEESE</i> |
| 5.500 | مقانيق مقانيق لبنانية مقالية او مشوية <i>MAKANEK, spicy Lebanese sausages, fried or grilled</i> |
| 5.500 | سجق مقانيق مبهرة مقالية أو مشوية <i>SUJUK, spicy sausages, fried or grilled</i> |
| 4.500 | كبة مقالية لحمة مفرومة مقالية مع البصل والصنوبر مغطاة بخليط البرغل المعجون بلحمة الخروف <i>FRIED KUBBEH, fried minced lamb and pine nuts coated in a blend of cracked wheat and lamb meat</i> |

| | |
|--------|---|
| 3.750 | سمبوسك رقائق عجينة محشية باللحمة ومقلية <i>SAMBOUSEK, fried filo-pastry filled with minced meat</i> |
| 3.950 | رقائق مع الجبنة رقائق عجينة محشية بجبنة عكاوي <i>RAQAEQ BIL JIBNEH, pastry filled with Akkawi cheese</i> |
| 3.500 | فطائر سباغ رقائق عجينة محشية بالسباغ والبصل والليمون <i>SPINACH FATAYER, pastry filled with fresh spinach, onions, lemon juice and sumac</i> |
| 3.950 | جوانح دجاج، مطفاية أو مشوية جوانح دجاج مشوية عالفتحم تقدم سادة أو بالليمون والثوم <i>JAWANEH, chicken wings charcoal - grilled, served plain or with lemon and garlic</i> |
| 4.950 | بولة دجاج محشية بالفستق طابات الدجاج محشية بالفستق <i>CHICKEN BALLS, chicken breast stuffed with pistachio</i> |
| 4.250 | كبدة دجاج مقلية كبدة دجاج مقلية بصلصة الليمون <i>KIBDET DAJAJ, fried chicken liver in lemon sauce</i> |
| 6.500 | بيض غنم مقلي بيض غنم مقلي أو مشوي مقدم مع الليمون <i>BEID GHANAM, fried or grilled, served with lemon</i> |
| 4.500 | كبة صاجية طبقتين من البرغل محشي باللحمة المفرومة مخبوز بالفرن <i>KUBBEH SAJEIYEH, two layers of bulgur filled with fried minced meat, oven baked</i> |
| 4.750 | فطر بروفنسال فطر طازج مقلي بالليمون والكزبرة <i>MUSHROOM PROVENCALE, fresh mushrooms, sautéed with garlic and coriander</i> |
| 15.950 | عصافير مقلية أو مشوية (6 حبات) <i>ASAFEER, fried or grilled quails (6 pcs)</i> |
| 12.750 | ضفادع بروفنسال تقدم مع صلصة الليمون والثوم (5 حبات) <i>(FROG LEGS PROVENCALE, served with lemon and garlic)</i> |
| 5.750 | عرايس لحمة مفرومة بعجين بيتي مشوية <i>ARAYES, grilled minced meat in homemade pita bread</i> |
| 10.250 | مفركة فطر مع لحمة شرايح لحمة مقلية مع فطر طازج وبصل <i>MFARRAKEH FITR BILLAHMEH, fried lamb fillet with fresh mushroom and onions</i> |
| 8.500 | فتيلة غنم مقلية شرايح لحمة مقلية <i>FRIED FTEELEH GHANAM, fried lamb fillet</i> |
| 8.500 | كبدة غنم مشوي أو مقلي كبدة غنم مشوية أو مقلية <i>KIBDET GHANAM, fried or grilled lamb liver</i> |

POTATO DELIGHTS ركن البطاطا

- 3.750 بطاطا فخر الدين
بطاطا مشوية تُقدم مع ثوم وتوابل ونعناع على الوجه
BATATA FAKHRELDIN, grilled potatoes served with garlic, spices and mint on top
- 4.250 بطاطا بالكزبرة
مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والثوم وفلفل وزيت زيتون
BATATA WITH CORIANDER, cubes of potatoes fried with coriander, garlic, spicy pepper and virgin olive oil
- 6.00 مفركة بطاطا بالبيض
بطاطا ووصل مع البيض
MFARAKET BATATA WITH EGGS, potato, onions and eggs
- 7.950 مفركة بطاطا مع اللحم
بطاطا ووصل ولحمة وصنوبر
MFARAKET BATATA WITH MEAT, potato, onions, meat and pine nuts
- 2.750 بطاطا مقلية
FRENCH FRIES

SOUPS شوربات

- 3.500 شوربة خضار
VEGETABLE SOUP
- 3.500 شوربة عدس
LENTIL SOUP
- 3.500 شوربة دجاج بالكريمة
CHICKEN CREAM SOUP
- 3.750 شوربة فطر بالكريم
MUSHROOM CREAM SOUP

CHEF'S FETTEH فتات على طريقة الشيف

- 4.500 فتة حمص
حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص ولبن وصنوبر
FATTET HOMMOUS, cooked chick peas served with toasted bread, yogurt and pine nuts
- 7.250 فتة مقادم
حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص ولبن وصنوبر ولحمة خاروف طازجة
FATTET MAKADEM, cooked chick peas served with toasted bread, yogurt and fresh lamb meat
- 5.750 فتة دجاج
رز مسلوخ مقدم مع الخبز المقلبي واللبن وقطع الدجاج
FATTET DAJAJ, boiled rice served with toasted bread, yogurt and chicken pieces

أسماك كمقبلات وطبق رئيسي SEAFOOD MEZZE AND MAIN COURSE

| | |
|----------|--|
| 7.000 | كلاماري يابيه FRIED CALAMARI |
| 9.950 | سالون مدخن SMOKED SALMON |
| 19.500 | بطارخ BATAREKH, fish roe |
| per kilo | قريدس مشوي أو مقلي أو بروفنسال SHRIMP, grilled or fried or Provençal |
| per kilo | طبق السمك اليومي مشوي أو مقلي أو بروفنسال Catch of the day, grilled or fried or Provençal |

ركن الشيف CHEF'S CORNER

| | |
|--------|---|
| 4.250 | باذنجان مقلي باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وقدونس وصنوبر وصلصة الرمان FRIED EGGPLANT, served with tomato, parsley, pine nuts and grenadine sauce |
| 4.500 | سلطة الراهب باذنجان مع صنوبر و فستق حليبي وصلصة الرمان EL RAHIB SALAD, eggplant with pine nuts, pistachio and grenadine sauce |
| 5.950 | سلطة الباذنجان مع الجبنة البلغارية والأفوكادو جبنة بلغارية، أفوكادو وصلصة الرمان EGGPLANT SALAD, Bulgarian cheese, avocado and grenadine sauce |
| 6.500 | لبنه ماعز على طريقة الشيف تقدم مع البصل، الزعتر البري والفليفلة الحلوة Goat cheese from "Chtoura Lebanon" served with onions, thyme and bell pepper |
| 6.250 | كبدة دجاج على طريقة الشيف كبدة دجاج، عصير الليمون والفلفل الأحمر Chicken liver; with pomegranate juice and red pepper |
| 11.500 | كباب فخر الدفن لحمة مفرومة مع الصنوبر ، البصل، البندورة و الفلفل الأخضر، مشوية على الفحم وتقدم مع صلصة حارة KEBAB FAKHRELDIN, minced meat with pine nuts, onion, tomato, green pepper, charcoal grilled and served with chili paste |

أطباق رئيسية من طيور ولحوم MAIN COURSE

| | |
|--------|---|
| 6.250 | قلابة لحمة بالبندورة لحمة شقف مقليه بالبندورة و البهارات LEHMEH BILBANDOURA, fried tender meat with tomatoes and spices |
| 7.500 | كبة مشوية على الفحم لحم طازج مفروم مع البصل و البرغل CHARCOAL- GRILLED KUBBEH, fresh minced meat with onions and bulgur |
| 13.500 | لحمة شقف مشوية بلدي لحمة شقف مكعبات، مشوية على الفحم SHOKAF MASHWI, tender meat cubes, charcoal grilled |

- 13.500 لحمة شقف متبل بلدي
مكبات لحم متنوعة بالليمون و الثوم، مشوية على الفحم
SHOKAF MOTABBAL, meat cubes marinated in lemon and garlic, charcoal grilled
- 13.950 كستليّة غنم ريش
ريش غنم مشوية على الفحم
KASTALETA GHANAM, lamb cutlets, charcoal grilled
- 13.950 كستليّة بالفرن
ريش غنم تمّ تحضيرها مع البطاطا و البندورة مشوية بالفرن
KASTALETA IN OVEN, lamb cutlets
- 13.950 كستليّة مع ورق عنب
ريش غنم تمّ طهيها مع ورق العنب و يتمّ تقديمها بالفخارة
KASTALETA BIWARAK ENAB, lamb cutlets cooked with vine leaves served in a casserole
- 9.950 كباب حلبي
لحمة مفرومة مع البصل، البهارات و البقدونس، مشوية على الفحم
KABAB HALABI, minced meat with onions, spices and parsley, charcoal grilled
- 9.950 كباب خشخاش مع ثوم وحر
لحمة مفرومة مع الثوم، صلصة البندورة مع الفلفل الحار، مشوية على الفحم
KABAB KHISHKHASH, minced meat with garlic, chili and tomato sauce, charcoal grilled
- 9.950 كباب عنتلي مع بندورة ناعمة
لحمة مفرومة مع صلصة البندورة، مشوية على الفحم
KABAB ANTABLI, minced meat with tomato sauce, charcoal grilled prepared with potato and tomato
- 9.950 كباب اورفلي بالبندورة
لحمة مفرومة مع البندورة و الصنوبر، مشوية على الفحم
KABAB ORFALI, minced meat with tomato and pine nuts, charcoal grilled
- 9.950 كباب باللبن — يوغورتليه
لحمة مفرومة مشوية، بصل، بهارات و بقدونس، يتمّ تقديمها مع اللبن
KABAB YOUGHORTILYEH, grilled minced meat, onions, spices and parsley, served with yogurt
- 9.950 كباب بالباذنجان
لحمة مفرومة مع الثوم و شرائح من الباذنجان، مشوية على الفحم
KABAB KHISHKHASH, minced meat with garlic, chili and tomato sauce, charcoal grilled
- 10.950 شيش طاووك مشوي
مكبات الدجاج المتبلّة، مشوية على الفحم
SHISH TAWOUK, marinated chicken
- 11.250 شيش طاووك مطفي مع الفطر
مكبات الدجاج المتنوع مع الثوم و الليمون، مشوي على الفحم، يتمّ تقديمه مع الفطر
SHISH TAWOUK WITH MUSHROOMS, chicken cubes marinated with garlic and lemon, charcoal grilled, served with mushrooms
- 13.950 مشاوي مشكّلة، شيش طاووك، كباب حلبي، شقف مشوية
تشكّيلة من مكبات اللحم، الدجاج و اللحم المفروم، مشوي على الفحم
MIXED GRILL, a selection of cubed meat, chicken
- 12.500 فروج كامل مسح على الفحم أو على الجريل
فروج كامل مسح على الشواية أو على الفحم، يتمّ تقديمه مع البطاطا و الخضار
BONELESS CHICKEN, whole baby chicken grilled or charcoal grilled served with potatoes and vegetables and minced meat, charcoal
- 14.500 زغاليل حمام مطفي أو مشوي
زغاليل حمام مشوية على الفحم أو متنوعة بصلصة الطرخون
ZAGALEEL HAMAM, baby pigeons charcoal grilled or marinated in tarragon sauce, charcoal grilled

أطباق عالمية INTERNATIONAL DISHES

- 14.500 فيليه ستيك مع صوص البهار أو الفطر
فيليه ستيك مع صلصة الفلفل أو الفطر
FILLET STEAK, with pepper or mushroom sauce
- 13.500 اسكالوب بانية
لحم البقر المفروم، يتم تقديمه مع الخضروات والبطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة
ESCALOPE PANE, breaded beef, served with sautéed vegetables and French fries or mashed potatoes
- 11.500 اسكالوب دجاج
صدر دجاج مسلووق، يتم تقديمه مع الخضروات والبطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة
CHICKEN ESCALOPE, breaded chicken breast, served with sautéed vegetables and French fries or mashed potatoes

الحلو DESSERT

- 7.500 ليالي لبنان مع الموز
LAYALY LIBNAN
- 7.250 عشملة
OSMALIYEH
- 7.250 قشطة بالعسل
QISHTA WITH HONEY
- 4.500 مهلبية
MOHALABIYAH
- 7.250 حلاوة القشطة
HALAWAT ALQISHTA

للوجبات شاملة للمجموعات الكبيرة الرجاء مراجعة مدير الصالة للتفاصيل
PLEASE REFER TO MANAGER FOR SET MENUS
FOR GROUPS AND EVENTS