



ĀZKADENYA



## فطور ازكدينا AZK Breakfast

### 14 Zaatar Mankouche

منقوشة الزعتر مع السمسم  
والسماق وزيت الزيتون.

إضافات: لبننة - خضار - جبنة (٣ ر.ق)

A true classic; Middle Eastern thyme, sesame seeds, tangy sumac and olive oil.  
Add ons: Labneh - Veggies - Cheese (QAR 3)



زعتر  
Zaatar Mankouche

### 25 Traditional Cheese Mankouche

الجبنة التقليدية  
خليط من جبنة الموزاريلا و جبنة العكاوي.  
إضافات: جبنة حلوم (٣ ر.ق)

Mixture of mozzarella and akkawi cheese.  
Add ons: Halloumi Cheese (QAR 3)



محمرة  
Muhammara Mankouche

### 18 Muhammara Mankouche

محمرة  
الطعم المميز للطماطم مع الفلفل  
الحار والفلفل الأخضر والبصل المقلي.

A distinctive taste combining fresh tomatoes, chili, green peppers and sautéed onions.

### 24 Lahm bil Ajeen

لحم بعجين  
منقوشة باللحم المبهز مع البندورة  
والبصل والفلفل الحلو.

Spiced minced meat mixed with chopped onions and tomatoes.

### 23 Falafel

فلفل  
خمس قطع من الفلا، مغطاة بالسمسم

Five pieces of fried falafel

### 27 Foul

فول  
فول مع الطماطم والبقدونس، مُتبّل  
بالليمون وصلصة الطحينة وزيت الزيتون.

Cooked fava beans topped with tomatoes, parsley, lemon, tahini sauce and virgin olive oil.

### 25 Labneh

لبننة  
لبننة شهية على الطريقة الشرفية.

Middle Eastern sour cream.

### 10 Veggie Plate



شكشوكة  
Chakchouka

## بيض أزكدينا Signature Eggs

### 32 Sunny Side Up

بيض عيون  
بيض عيون مطهوه بالفرن، يُقدم مع شرائح  
الطماطم والخيار والزيتون الأخضر.

Four baked sunny side up eggs, served with fresh tomatoes, cucumbers and cured green olives.

### 33 Chakchouka

شكشوكة  
بيض طازج مطبوخ مع الطماطم والبصل.

Three eggs slowly cooked with tomatoes and onions.

### 35 Scrambled Eggs with Mushrooms

بيض مخفوق مع الفطر  
بيض مخفوق ومطهي مع الفطر  
والزعتر الأخضر.

Four scrambled eggs with pieces of mushroom and zaatar served with fresh tomatoes, cucumbers and cured green olives.

### 39 Omelette with Sujok

فخارة بيض بالسجق  
عجة البيض بالسجق المبهز، تُقدم مع شرائح  
الطماطم والخيار والزيتون الأخضر.

A four eggs omelette with spicy Middle Eastern sausages, served with fresh tomatoes, cucumbers and cured green olives.

### 37 Omelette with Akkawi Cheese

بيض مع جبنة العكاوي  
عجة البيض مع جبنة العكاوي، تُقدم مع شرائح  
الطماطم والخيار والزيتون الأخضر.

A four eggs omelette with melted akkawi cheese, served with fresh tomatoes, cucumbers and cured green olives.

### 33 Traditional Omelette

عجة بيض  
عجة أزكدينا الشهية مع البصل والفلفل  
الأخضر، تُقدم مع شرائح الطماطم  
والخيار والزيتون الأخضر.

A four eggs omelette with onions and green peppers, served with fresh tomatoes, cucumbers and cured green olives.



فول  
Foul



بيض عيون  
Sunny Side Up



لحم بعجين  
Lahm bil Ajeen



## Breakfast Combo for 2 عرض للشخصين ٢

فقط  
**123**  
QAR

- 1/2 Zaatar & 1/2 Cheese Mankouche
- Veggies plate
- 1/2 Fattet Hummus
- Foul
- Hummus
- Shakshouka or omelette
- Labneh
- Fig jam with butter
- Fetta cheese and dry zaatar
- Large water
- Tea (2)



## Breakfast Combo for 4 عرض للشخصين ٤

فقط  
**173**  
QAR

- 1 Zaatar & 1 Cheese Mankouche
- Fattet Hummus
- Hummus
- Veggies Plate (2)
- Sunny Side Up
- Shakshouka or Omelette
- Foul
- Labneh
- Falafel
- Fig jam with butter
- Fetta cheese and dry zaatar
- Large Water
- Tea (4)

*A good morning*  
STARTS WITH A  
*Great Breakfast*

## المقبلات الباردة Cold Appetizers

- 23 Hummus**  
A Middle Eastern homemade dip made of chickpeas and tahini.  
طبق حمص أزكدينا على الطريقة المنزلية. مكون من الحمص مع صلصة الطحينة.
- 24 Pink Hummus**  
Hummus with a pomegranate twist.  
حمص زهري  
خلطة الحمص الزهرية الخاصة مع الرمان الطازج.
- 25 Hummus Beiruti**  
Our classic creamy hummus topped with garlic, lemon, cumin, parsley and olive oil - a Lebanese favourite.  
حمص بيروت  
حمص مع تتبيلة الثوم، الليمون، الكمون، البقدونس وزيت الزيتون.
- 36 Hummus bil Lahme**  
Hummus topped with beef fillet, toasted almond sticks and virgin olive oil.  
حمص باللحمة  
حمص مع قطع لحم الفيليه واللوز المحمص وزيت الزيتون.
- 23 Mutabal**  
A delicious garlic infused eggplant purée, mixed with tahini and drizzled with olive oil.  
مُتبل  
مُتبل الباذنجان مع صلصة الطحينة والثوم وزيت الزيتون.
- 26 Mutabal Beetroot**  
Finely diced beetroot mixed with tahini paste and yoghurt.  
مُتبل الشمندر  
شمندر مهروس مع صلصة الطحينة واللبن.
- 26 Baba Ghanouj**  
Roasted eggplant mixed with olive oil and drizzled in lemon juice and a splash of pomegranate molasses.  
بابا غنوج  
باذنجان مشوي ومُتبل بالثوم وديس الرمان وزيت الزيتون مع تشكيلة من الجوز واللوز و الصنوبر والفستق الحلبي والرمان.
- 31 Warak Enab (Yalanji)**  
Vine leaves stuffed with rice.  
ورق عنب (يلنجي)  
ورق عنب بالأرز والخضروات.
- 26 Muhammara**  
A rich purée of red chilies, onions and walnuts topped with pomegranate molasses.  
محمرة  
خلطة شهية من الفلفل الأحمر والبصل والجوز مع ديس الرمان.
- 25 Labneh**  
Middle Eastern sour cream.  
لبنة  
لبنة شهية على الطريقة الشرقية.
- 75 Cold Appetizer Sampler**  
A sampling tray of 7 appetizers: Hummus, Pink Hummus, Muttabal, Muhammara, Labneh, Olives and Pickles.  
تشكيلة مقبلات  
تشكيلة من 7 مقبلات: حمص، حمص زهري، مُتبل، محمرة، اللبنة، زيتون ومخللات.



تشكيلة مقبلات  
Cold Appetizer Sampler



ورق عنب (يلنجي)  
Warak Enab (Yalanji)



بابا غنوج  
Baba Ghanouj

## السلطات Salads

- 33 Tabbouleh**  
يسلطة التبولة بالبقونس، الطماطم والبرغل، تقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون.  
استبدل البرغل بالكينوا (AR 3)  
A Middle Eastern favourite; parsley, tomatoes and bulgur, drenched in a zesty lemon and olive oil dressing.  
Replace Bulgur with Quinoa. (QAR 3)
- 34 Fattoush**  
يسلطة الفتوش التقليدية مع الطماطم والخيار تقدم مع رقائق الخبز المغلي والرمان وصلصة الليمون والسماق.  
Our traditional fattoush salad, made with tomatoes, cucumbers, mixed greens and topped with fried pita bread and pomegranate seeds. Served with a lemon and sumac dressing.
- 32 Rocca Salad**  
أوراق الجرجير الطازج مع الطماطم وشرائح البصل، تقدم مع الليمون والسماق وزيت الزيتون.  
Fresh rocca leaves topped with tomatoes and sliced onions with a lemon, sumac and virgin olive oil dressing.
- 38 Date Salad**  
تشكيلة من التمر وجبنة الفيتا مع شرائح البصل الأحمر والجوز والجرجير وخس اللولو روسو، تقدم مع خل البلسميك.  
A mix of dates, feta cheese, sliced red onions and walnuts on a bed of lollo rosso lettuce and rocca, drizzled with our special balsamic vinaigrette.
- 31 Arabic Salad**  
تقطع الخضار الطازجة مؤلفة من الخيار والبنجورة والخس والسلطة العربية منكهة بالزعتر الاضمر.  
Pieces of fresh vegetables consisting of cucumbers, tomatoes, lettuce, and Arabic sauce flavored with green thyme

أضف إلى السلطة:  
أفوكادو ريق ٥ / الباذنجان ريق ٥ / دجاج ريق ٨  
رمان ريق ٥ / شنكليش ريق ٧  
Add to your salad:  
Avocado QAR 5/ Eggplant QAR 5/ Chicken QAR 8  
Pomegranate QAR 5 / Shanklish QAR 7



فتوش  
Fattoush



سلطة التمر  
Date Salad

## المقبلات الساخنة Hot Appetizers

- 30 Fried Cheese Rolls**  
رقائق الجبنة المقلية  
رقائق مقلية ومقرمشة، محشوة بخليط جبنة الحلوم وتُقدم مع مربى التين.
- 30 Batata Harra**  
بطاطا حارة  
بطاطا مطهية مع شطة وثوم وكزبرة وليمون.
- 40 Fried Kibbeh**  
كبة مقلية  
كبة مقلية على الطريقة المنزلية، محشوة باللحم المفروم والبصل والصنوبر.
- 39 Makanek Debs al Ruman**  
نقانق دبس الرمان  
نقانق المبهر مع دبس الرمان.
- 35 Musakhan Rolls**  
مُسخن رول  
لقائف خبز الصاج المحشوة بالدجاج المطهي مع البصل والسماق والمقدمة مشوية.
- 23 Falafel**  
فلافل  
خمسة قطع من الفلافل المقلية.
- 40 Grilled Wings**  
أجنحة دجاج مشوية  
طعم مختلف لأجنحة الدجاج بنكهة الثوم وعصير الليمون المحضرة على الطريقة المنزلية التقليدية والمشوية على الفحم.
- 53 Arayes**  
عرايس  
مزيج من اللحم المفروم، يُقدم داخل خبزة مشوية على الفحم ومقدمة مع اللبن وشراخ البندورة.
- 38 Chicken Liver with Pomegranate**  
كبة دجاج بدبس الرمان  
قطع من كبة الدجاج مع البصل ودبس الرمان.
- 21 French Fries**  
بطاطا مقلية  
أصابع البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية.
- 27 Foul**  
فول  
فول مع الطماطم والبقدونس، مُتبّل بالليمون وصلصة الطحينة وزيت الزيتون.
- 35 Fattet Hummos with Yoghurt**  
فتة حمص شامية باللبن  
حمص بصلصة الطحينة والثوم والخبز المقلي المقرمش.
- 38 Fattet Batinjan**  
فتة بادنجان  
بادنجان مقلي مع اللحم المفروم واللبن والخبز المقلي المقرمش مع صلصة الطماطم.
- 66 Hot Appetizer Sampler**  
تشكيلة مقبلات ساخنة  
تشكيلة من المقبلات الساخنة تُقدم مع الشطة واللبن، كبة، ٢ سمبوسك لحم، ٢ سمبوسك جبنة، ٢ فطيرة بالسبانخ.



## الشوربات Soup

- 26 Lentil DAILY**  
شوربة العدس يومية  
وربة العدس الشهية، مكونة من العدس الأحمر مع البصل وزيت الزيتون والكمون، تُقدم مع الخبز المقلي المقرمش.
- 28 Freekeh with Chicken CHEF SPECIAL**  
شوربة الفريكة بالدجاج  
شوربة بالفريكة والدجاج المطبوخ ببطء في مرق الدجاج مضافاً إليه البقدونس الطازج.
- 26 Adas bi Hamod CHEF SPECIAL**  
شوربة عدس بحامض  
شوربة عدس بحامض مفعدة على الطريقة المنزلية والمحضرة مع البطاطا والسبانخ والكزبرة والثوم وعصير الليمون.



## مشاوي على الفحم

## Chargrilled Mashawi

### شيش طاووق

أربعة أسياخ من قطع الدجاج المشوي على الفحم مع الخضروات، تُقدم مع الخبز المقرمش وصلصة الطماطم الحارة.

### لحم مشوي

أربعة أسياخ من قطع اللحم المشوي على الفحم مع الخضروات، تُقدم مع الخبز المقرمش وصلصة الطماطم الحارة.

### كباب ازكدينا

أربعة أسياخ من الكباب المشوي على الفحم، تُقدم مع الناذجان والخبز المقرمش وصلصة الطماطم الحارة.

### السي باس المشوي

سمك السي باس المشوي والمقدم مع صلصة الطحينة والبقدونس مع الارز.

### دجاج مشوي 1/2

دجاج مشوي على الفحم ومقدم مع بطاط مقلية وصلصة التوم.

### ريش

ريش اللحم المشوي على الفحم، يُقدم مع الخبز المقرمش وصلصة الطماطم الحارة.

### مشاوي مشكلة

سيخ شقف، سيخ شيش طاووق، 2 سيخ كباب، قطعة ريش، تُقدم مع الخبز المقرمش وصلصة الطماطم الحارة.

## صاجيات

تقدم مع الارز الشرفي مع الخضروات.

### صاجية لحم الفيليه مع الفطر

لحم الفيليه المطبوخ بالفخارة مع الفطر.

### صاجية الدجاج مع الفطر

قطع من الدجاج والفطر، مطبوخة بصلصة الليمون، الثوم، زيت الزيتون والكزبرة الطازجة.

### صاجية الجمبري

ثلاث قطع من القريدس الحجم الكبير والمشوية على الفحم ومطبوخة بالليمون والثوم مع الكزبرة.

### أرز بالشعيرية

طبق جانبي من الأرز بالشعيرية.

## شاورما

يتم تقديم جميع الشاورما مع البطاطا المقلية.

### شاورما اللحم على الفحم

سيخ شاورما اللحم التندرليون المشوي على الفحم، يُقدم مع خبز الصاج وصلصة الطحينة والبصل والبقدونس.

### شاورما الدجاج على الفحم

سيخ شاورما الدجاج المشوي على الفحم، يُقدم مع خبز الصاج وصلصة التوم والطماطم والمخللات.

### 61 Shish Tawook

Four skewers of tender marinated chicken cubes and vegetables served on bread, drizzled with spicy tomato sauce.

### 68 Lahm Mashwi

Four skewers of grilled lamb cubes and vegetables served on bread and drizzled with spicy tomato sauce.

### 59 Kabab Azkadenya

Four skewers of homemade lamb kabab and eggplant served on bread and drizzled with spicy tomato sauce.

### 87 Grilled Seabass

The uniqueness of fresh charcoal-grilled seabass marinated served with rice and slice of lemon and a side of sesame and parsley sauce.

### 65 Half Grilled Chicken

A delicious taste of charcoal grilled chicken, drizzled with a mix of lemon, garlic & olive oil dressing and served with home-style fried potato.

### 95 Lamb Chops

Marinated grilled lamb chops served on bread and drizzled with spicy tomato sauce.

### 108 Mixed Grill Platter

One shugaf skewer, one shish tawook skewer, two kabab skewers and one lamb chop, served on bread and drizzled with spicy tomato sauce.

## Sajiyat

Served with a side of vegetable oriental mixed rice.

### 57 Sajiyeh Beef Fillet with Mushrooms

Beef fillet pieces cooked with mushrooms and wild thyme.

### 48 Sajiyeh Chicken with Mushrooms

Chicken breast cooked with lemon, garlic, olive oil, mushrooms and fresh cilantro.

### 64 Sajiyeh Shrimp

Jumbo shrimps grilled over charcoal then tossed in a lemon & olive oil sauce. Topped with garlic, cilantro & red chili.

### 17 Vermicelli Rice

A side dish of rice and vermicelli.

## Shawarma

All shawarmas are served with french fries

### 83 Beef Shawarma Al Fahem

Homemade beef tenderloin with tahini sauce and tomatoes served over charcoal with saj bread and an onion parsley mix.

### 67 Chicken Shawarma Al Fahem

An appetizing chicken shawarma stick served at your table over charcoal with saj bread, garlic, tomatoes and pickles.



مشاوي مشكلة  
Mixed Grill Platter



السي باس المشوي  
Grilled Seabass



صاجية لحم الفيليه مع الفطر  
Sajiyeh Beef Fillet with Mushrooms



شاورما اللحم على الفحم  
Beef Shawarma Al Fahem

## السندويشات Sandwiches



سندويش سوجك  
Sujuk Sandwich



سندويش كباب لحم  
Kebab Sandwich



سندويش كبد  
Chicken Liver Sandwich



خروف محشي  
Kharouf Mahsi



كيسر دجاج  
Chicken Kabsa



منسف لحم  
Munsaf Lamb



ملوخية دجاج  
Mulukhiya Chicken

**15 Falafel Sandwich**  
Fried falafel served on Arabic bread with lettuce, cucumber pickles, mint, tomato, turnip pickles, and tarator sauce.

**18 Chicken Shawarma Sandwich**  
Chicken shawarma served in Arabic bread with cucumber pickles and toum.

**24 Shish Tawook Sandwich**  
Chicken breast cubes with toum, cucumber pickles in arabic bread.

**25 Sujok Sandwich**  
Sujok, cucumber pickles, tomato, toum, and lemon juice, in submarine bread.

**24 Chicken Liver Sandwich**  
Sauteed chicken liver with cucumber pickles, tomato, toum and lemon juice, in submarine bread.

**25 Kebab Sandwich**  
Ground meat mixed with spices served with hummus, biwaz, cucumber pickles, and tomato in Arabic bread.

**24 Beef Shawarma Sandwich**  
Beef shawarma served in Arabic bread with cucumber pickles, biwaz, tomato, and tarator sauce.

**33 Meat Sandwich**  
Meat cubes and lamb fat with hummus, biwaz, cucumber pickles, and tomato in Arabic bread.

**27 Makanek Sandwich**  
Makanek with Hummus, pickles, tomatoes, limes and potatoes in Arabic bread.

**24 Chicken Sandwich**  
Chicken sandwich cooked on charcoal in submarine bread with pickles, garlic and potatoes.

أضف:

بطاطس مقلية + كولسلو + مشروبات غازية. ١٣ ر ق

Add your sides:

Fries + Coleslaw + Softdrinks QAR 13

## طبق اليوم Daily Dish

يوميا	منسف لحم	<b>68 Munsaf Lamb</b>	DAILY
الاحد	صياديه	<b>44 Sayadiya</b>	SUNDAY
الاثنين	كبه بلبن	<b>62 Kibbeh bin Laban</b>	MONDAY
الثلاثاء	شيش برك	<b>55 Shish Barak</b>	TUESDAY
الاربعاء	ابلما	<b>62 Ablama</b>	WEDNESDAY
الخميس	خروف محشي	<b>53 Kharouf Mahsi</b>	THURSDAY
الجمعة	كبسة دجاج	<b>44 Chicken Kabsa</b>	FRIDAY
السبت	ملوخية دجاج	<b>45 Mulukhiya Chicken</b>	SATURDAY



## الحلويات Desserts

- 31 Sticky Date Pudding**  
بودينغ التمر  
بودينغ التمر الشهي، يُقدم مع صلصة الكراميل الساخنة وآيس كريم الفانيليا.
- 33 Umm Ali Azkadenya Style**  
أم علي أزكدنيا  
حلوى تقليدية مكونة من الخبز المغمس بالحليب مع الزبيب والفستق وجوز الهند.
- 40 Kunafeh Kazabeh**  
كنافة كزابة  
وصفة منزلية شهية للكنافة بالجبن.
- 39 Ghazel El Banat with Ice Cream**  
غزل البنات والآيس كريم  
بوظة عربية بالفستق الحلبي مغطاة بملوى غزل البنات ومقدمة مع صوص العسل.
- 22 Ice Cream (Two Scoops)**  
اختيارك من النكهات التالية  
فانيليا - عريبة بالفستق الحلبي - ورد
- Ghazliya**  
غزلية  
حلوى عربي اصلي تجمع بين التقليدية والحديثة باصناف متعددة كالمهلبية و غزل البنات والكراميل و بسكويت اللوتس مع فستق.



## عصائر طازجة Fresh Juices

- برتقال 24 Orange
- ليموناضة 24 Lemonade
- ليمون مع نعناع 25 Minted Lemonade
- مانجو 27 Mango
- فراولة 26 Strawberry

## سموثي Smoothies

- بطيخ 24 Watermelon
- أناناس مع رمان 24 Pineapple & Pomegranate
- جواقة مع رمان 24 Guava & Pomegranate
- ليمون مع نعناع 24 Lemon & Mint
- فيمتو 24 Vimto

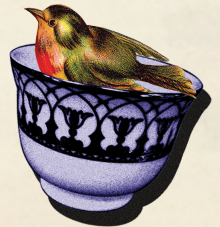
## المشروبات الباردة Cold Beverages

- مياه شرب معبأة 0.5 لتر 9 Local Bottled Water (Still) 0.5 LT
- مياه شرب معبأة 1.5 لتر 13 Local Bottled Water (Still) 1.5 LT
- عيران (البن طازج) 15 Ayran (Fresh Yoghurt)
- آيس تي (ليمون | خوخ) 15 Ice Tea (Lemon | Peach)
- كوكاكولا® | دايت كوكاكولا® | سبرايت® | فانتا® 15 Coke® | Diet Coke®  
سبرايت® | فانتا®

## المشروبات الساخنة Hot Drinks

- اسبرسو 13 Espresso
- دوبل اسبرسو 15 Double Espresso
- قهوة تركية 13 Turkish Coffee
- قهوة عربية 21 Arabic Coffee
- كابوتشينو 17 Cappuccino
- اميريكانو 13 Americano
- لاتيه 17 Latte
- شاي | شاي مغربي 13 Regular Tea | Moroccan Tea
- شاي كرك 19 Karak Tea

شاي بالنعناع | شاي بالميرمية | شاي أخضر 13 Mint Tea | Tea with Sage | Green Tea



سموثي  
Smoothies

شاي  
Tea

كيف تحصل على  
راحة نسيم البحر العليل  
في أي وقت وأي مكان

بينادينا باقة باسكندية  
وترانند  
أقوى أدوار  
صباح  
من الاثنين  
٣ فبراير  
أربع ما  
عشت

في خيام الحب  
التي تبارك والفضل الربيع

أحب  
من صدق  
سبحان الله  
عاشق

الذئاب

المسرح الكابري  
المسرح الكابري  
المسرح الكابري  
المسرح الكابري



SHIBASHI ELECTRIC MANUFACTURING COMPANY  
Mitsubishi Building, Marunouchi, Tokyo  
ALCO TOKYO



ريسون القطن يكسب الجسم  
وقاية دائمة  
من المراحة الزعجة

