

®  
مخضرم

مطعم زرزور  
ZARZOOR RESTAURANT

هنا تبدأ الحكاية...  
نكهات تُروى، وتجربة تُحفر في الذاكرة.

Here begins the story...  
where every flavor speaks, and every moment lingers.



يسرنا استقبالكم صباحًا،  
فطور شهي وإطلالة ساحرة على البحيرة.  
اسألوا فريقنا عن منيو الفطور.

We Are Pleased To Welcome You In The Morning,  
Where a Delicious Breakfast Meets a Charming Lake View.  
Please Ask Our Team About The Breakfast Menu.



# المعجنات


## Pastries, Manakish

<b>Sharhat Aljeen</b> Lamb steak with light seasoning on thin dough	44	<b>شرحات على العجين</b> شرائح لحم غنم متبلة على عجينة رقيقة
<b>Mujarmasha</b> Coarse meat with vegetables blended on thin dough	44	<b>مجرمشة</b> لحمة قطع متوسطة مع الخضار مخبوزة على عجينة رقيقة
<b>Akkawi Cheese Manakish</b> Soft and rich Akkawi cheese on thin dough	19	<b>منقوشة جبنة عكاوي</b> جبنة عكاوي طرية وغنية على عجينة رقيقة
<b>Thyme Manakish</b> Traditional thyme mix with olive oil on thin dough	19	<b>منقوشة زعتر</b> زعتر بلدي مع زيت الزيتون على عجينة رقيقة
<b>Labneh Manakish</b> Creamy seasoned Labneh spread on thin dough	19	<b>منقوشة لبننة سادة</b> لبننة كريمية على عجينة رقيقة
<b>Muhammara Manakish</b> Spicy red pepper mix with olive oil on thin dough	19	<b>منقوشة محمرة</b> محمرة حارة على عجينة رقيقة
<b>Cheese with Muhammara Manakish</b> Melted cheese blended with muhammara on thin dough	21	<b>منقوشة جبنة ومحمرة</b> جبنة مع المحمرة الحارة على عجينة رقيقة
<b>Cheese with Thyme Manakish</b> Cheese mixed with thyme and olive oil on thin dough	21	<b>منقوشة جبنة وزعتر</b> ميكس الجبنة و الزعتر على عجينة رقيقة
<b>Labneh with Vegetables Manakish</b> Labneh topped with fresh veggies on thin dough	21	<b>منقوشة لبننة مع الخضار</b> لبننة كريمية مع الخضار الطازجة على عجينة رقيقة
<b>Labneh with Thyme Manakish</b> Labneh with a sprinkle of thyme on thin dough	21	<b>منقوشة لبننة وزعتر</b> لبننة كريمية مع الزعتر الناشف على عجينة رقيقة
<b>Meat Manakish</b> with (vegetables or pomegranate molasses) seasoned minced meat spread on thin dough	26	<b>منقوشة لحمة</b> مع ( خضار أو دبس رمان) لحمة مفرومة بالتتبيلة الخاصة مع الخضار أو دبس الرمان.
<b>Cheese With Meat Manakish</b> Cheese and spiced meat blend on thin dough	26	<b>منقوشة جبنة مع لحمة</b> لحمة مفرومة مع الجبنة على عجينة رقيقة






نخبزها لكم يوميًا بكل حب! نقدم تشكيلة من المعجنات والمناقيش الطازجة، من الزعتر والجبنة إلى اللحمية والسبانخ، كلها محضرة بعجينة خفيفة ومخبوزة بعناية لتمتدكم طعاماً شرقياً أصيلاً في كل لقمة.



نقدم لكم في هذا القسم مجموعة مختارة من الشوربات التي تجمع بين البساطة والطعم الغني. تُحضّر يوميًا من مكونات طازجة وتُقدّم ساخنة لمتنحكم بداية شهية ودافئة، سواء اخترتم شوربة العدس التقليدية، شوربة الخضار، أو كريمة الفطر الناعمة.

# الشوربات Soups

Cream of Mushroom Soup	22	شورية كريمه الفطر
Lentil Soup	15	شورية عدس
Vegetable Soup	18	شورية خضار



نقدّم لكم في قسم السلطات تشكيلة من الأطباق الطازجة والشهية التي تجمع بين النكهة والتوازن. نحرص على اختيار أجود الخضروات والمكونات يوميًا لأحضّر سلطات غنية بالنكهات، طازجة في كل لقمة، لتكون بداية مثالية لأي وجبة أو طبق جانبي يُكمل تجربتكم معنا.



## السلطات Salads

Seasonal Salad Prepared with fresh seasonal vegetables	35	سلطة الموسم محضرة من الخضار الموسمية.
Tabouleh Chopped parsley with bulgur, tomato, onion, lemon juice & olive oil	26	تبولة بقدونس مفروم مع البرغل، طماطم، بصل، عصير الليمون وزيت الزيتون.
Fattoush Lettuce, tomato, cucumber, onion, green & red pepper, fresh herbs, toasted bread, traditional fattoush dressing with olive oil & sumac	25	فتوش خس، طماطم، خيار، بصل، فلفل اخضر واحمر، زعتر اخضر، بقلة، نعناع خبز محمص مع صوص الفتوش التقليدي مع زيت الزيتون والسماق
Rocca With Grilled Haloumi Grilled halloumi with arugula, tomato, onion, lemon sauce & olive oil	33	سلطة جرجير مع حلوم مشوي حلوم مشوي مع الجرجير الطازج والطماطم، بصل، صوص الليمون مع زيت الزيتون
Armenian Salad Tomato, cucumber, lettuce, hot pepper, lemon sauce & olive oil	29	سلطة ارمنية بندورة، خيار، خس، فلفل حار، صوص الليمون مع زيت الزيتون
Chicken Caesar Salad Lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, croutons, special Caesar dressing	39	سلطة سيزر مع الدجاج المشوي خس، دجاج مشوي، جبنة البارميزان، كروتون (خبز محمص)، صوص السيزر الخاص
Beetroot Salad Beetroot, corn, parsley, lemon sauce & olive oil	29	سلطة شمندر شمندر، ذرة، بقدونس، صوص الليمون مع زيت الزيتون
Rocca Salad Fresh arugula, tomato, onion, sumac, special dressing	25	سلطة جرجير جرجير طازج، طماطم، بصل مع السماق الصوص الخاص
Greek Salad Lettuce, tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese, special dressing	31	سلطة يونانية خس، طماطم، خيار، بصل، زيتون، جبنة فيتا مع التتبيلة الخاصة.
Arabic Salad Tomato, lettuce, cucumber, onion, parsley, mint, lemon juice & olive oil	25	سلطة عربية. طماطم، خس، خيار، بصل، بقدونس، نعناع، عصير ليمون، زيت زيتون
Cucumber with yogurt.	13	خيار بلبن



### Raw Kibbeh (Kebbeh Naieh Plate)

Traditional raw ground lamb with bulgur and spices

45

### كبة نيّة

طبق كبة نيّة تقليدية من لحم الغنم الطازج مع البرغل والتوابل

### Yalenci

Tender grape leaves stuffed with seasoned rice and herbs

26

### يالنجي

ورق عنب محشي بالأرز المتبل والخضار

### Muhammara Halabya

Red pepper and walnut dip with pomegranate molasses

25

### محمرة

فليفلة حمراء مع الجوز ودبس الرمان

### Mutabal

Rich, smoky roasted eggplant dip with tahini

24

### متبل

باذنجان مشوي مع طحينة وليمون وثوم

### Hummus Beiruti

Hummus paste with fresh parsley and lemon

25

### حمص بيروتّي

حمص ناعم متبل مع بقونس وعصير ليمون طازج

### Baba Ganoush

Smoky roasted eggplant dip with fresh vegetables

25

### بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الخضار الطازجة

### Hummus

Creamy chickpea dip with tahini, lemon, and garlic

23

### حمص

حمص ناعم مع طحينة وليمون وثوم



# المقبلات الباردة Cold Appetizers



تُعتبر المقبلات الباردة من الأركان الأساسية على مائدتنا، حيث نقدم مجموعة مختارة من الأطباق التقليدية المحضرة بعناية، باستخدام مكونات طازجة ونكهات أصيلة. مثالية لبدء وجبتك أو مشاركتها مع الأحبة، وتضفي لمسة من التنوع واللذة على كل تجربة طعام.



استمتعوا بتشكيلة من المة بلات الساخنة التي تُحضّر بكل حب وطاقمة، وتُقدّم فوراً بعد الطهي لتصل إليكم بطعمها الطازج والمقرمش. نختار مكوناتنا بعناية لنقدّم لكم نكهات غنية تُفتح الشهية وتُكمل تجربتكم بطريقة لذيذة ودافئة.

# المقبلات الساخنة

## Hot Appetizers

Meat Sambousk fried samosas stuffed with spiced meat	33	سمبوسك لحمة سمبوسك اللحمة المقلية.
Spicy Potatoes Fried potatoes tossed in spicy seasoning	29	بطاطا حرّة بطاطا مقلية مطفاية بدبس الفليفلة و التوابل الخاصة
Mix Sambousak Assorted meat and cheese samosas	27	سمبوسك مشكل سمبوسك مشكل من الجبنة واللحمة
Hummus with mutton (Minced / Ras Asfour) Hummus topped with small meat cubes and pine	42	حمص باللحمة حمص مزين بقطع من لحم راس العصفور و الصنوبر
Fried Kibbeh Kibbeh dough filled with minced meat	34	كبة مقلية كبة مقلية محشوة باللحم المفروم والمكسرات.
Grilled Haloumi Slices of Grilled halloumi cheese,	31	حلوم مشوي شرائح من جبنة الحلوم المشوية،
Qalayāt Meat with Tomato Spiced meat cooked in tomato sauce	46	قلاية لحمة و بندورة لحمة متبلة محضرة مع صلصة الطماطم
Qalayāt Meat with Mushroom Spiced Meat sautéed with mushrooms	46	قلاية لحمة مع الفطر لحمة محضرة مع فطر
Qalayāt Meat with Potatoes Cooked meat with spiced potatoes	46	قلاية لحمة مع بطاطا لحمة متبلة محضرة مع قطع البطاطا المقلية.
Qalayāt Chicken Liver Chicken liver prepared with garlic and lemon sauce.	36	قلاية كبدة دجاج كبدة دجاج محضرة مع صوص الثوم ولليمون
Cheese Sambousak Fried pastry filled with melted cheese	25	سمبوسك بالجبنة سمبوسك مقلية محشوة بالجبنة.
Cheese Rolls Crispy rolls filled with melted cheese	25	جبنة روول لفائف مقرمشة محشوة بالجبنة.
Potatoes, Cheese & Jalapeño Potatoes with melted cheese and jalapeños	27	بطاطا مع الجبنة والهالينيو بطاطا مع جبنة تشيدر وهالينيو
French Fries Classic crispy fries	17	بطاطا مقلية بطاطا مقلية مقرمشة



نقدّم لكم أجود أنواع اللحوم والدجاج المشوي على الطريقة التقليدية، بتتبيلة خاصة ونكهة فحم أصيلة، لتستمتعوا بوجبة غنية ولذيذة تُحضّر عند الطلب.

# Grills

# المشاوي

	Meal	
Mix Grill Kabab - Chicken Tikka - Meat Tikka	60	مشاوي مشكلة كباب - تكة دجاج - تكة لحم
Mix Grill with Chops Kabab - Chicken Tikka - Meat Tikka Lamp Chops	72	مشاوي مشكلة مع الريش كباب - تكة لحم - تكة دجاج - ريش
Iraqi Kabab Grilled fresh minced lamb, prepared the traditional Iraqi way	58	كباب عراقي لحم غنم طازج مفروم مشوي محضر على الطريقة العراقية
Kabab Mahshi Seasoned minced lamb with parsley, green & red peppers, prepared the Iraqi way	60	كباب محشي لحم غنم طازج مفروم متبل مع البقدونس والفليفلة الخضراء والحمراء محضر على الطريقة العراقية
Kabab Eggplant Lamb meatballs with eggplant chunks and special sauce	70	كباب باذنجان كرات لحم الغنم الطازج المفروم مع قطع الباذنجان مع الصوص الخاص
Meat Tikka Fresh lamb chunks with lamb fat, grilled over charcoal	64	تكة لحم (شقف) قطع تكة لحم غنم طازج مع قطع الالية مشوية على الفحم
Lamp Chops Fresh lamb chops grilled over charcoal	65	ريش (أضلاع مشوية) ريش غنم طازجة مشوية على الفحم
Chicken Kabab Grilled chicken kebab over charcoal	54	كباب دجاج كباب دجاج مشوي على الفحم
Shish Tawook Chicken tikka with red sauce, grilled over charcoal	54	شيش طاووق تكة دجاج بالصلصة الحمراء مشوية على الفحم
Shish Tawook with Yogurt Chicken tikka with white sauce, grilled over charcoal	55	شيش طاووق بالروب تكة دجاج بالصلصة البيضاء مشوية على الفحم
Lamb Liver Grilled lamb liver over charcoal	57	كبدة غنم كبدة غنم مشوية على الفحم
Arayes Minced meat blended with vegetables on flatbread, grilled over charcoal	58	عرايس لحم مفروم ممزوج مع الخضراوات على الخبز ومشوي على الفحم
Toshka Minced meat with halloumi cheese on flatbread, grilled over charcoal	59	توشكا لحم مفروم مع جبن الطوم على الخبز ومشوي على الفحم

**Grills meals served with** lentil soup, hummus, salad, vegetables, pickles, bread.

**Arayes & Toshka served with** lentil soup, vegetables, pickles.

**وجبات المشاوي تقدم مع** شوربة عدس، حمص، سلطة، خضار مقطعة، مخلل، خبز.

**العرايس والتوشكا تقدم مع** شوربة عدس، خضار مقطعة، مخلل.



في قسم الدجاج المشوي، نأخذ البساطة إلى مستوى آخر من التميز. نستخدم دجاجًا طازجًا، متبلاً بخليط من التوابل الخاصة، ويُشوي بدقة ليقدم لكم نكهة متميزة. تجربة لا تُنسى لعشاق الطعم الأصيل والجودة العالية.

مشاوي الدجاج على الفحم

## Charcoal Grilled Chicken

Grilled Chicken Wings	42	جوانح دجاج مشوية على الفحم
Half Grilled Chicken (with Bone)	40	نصف دجاج مشوي على الفحم (بالعظم)
Boneless Half Grilled Chicken	42	نصف دجاج مشوي على الفحم (مسحب)



تقدم مع شوربة عدس، بطاطا مقلية، سلطة، حمص، كريم ثوم، مخلل، خبز  
Served with lentil soup, french fries, salad, hummus, garlic cream, pickles, bread

# الاطباق الرئيسية

## Main Dishes

### Chicken Alakif

Crispy chicken roll stuffed with mozzarella, garlic & butter. Served with sauce, potatoes, and vegetables.

57

### Cordon Bleu

Stuffed chicken breast with cheese, mushrooms, smoked turkey & cream sauce, served with potatoes and vegetables.

55

### Escalope

Fried chicken steak coated in breadcrumbs & egg. Served with special sauce, potatoes, and vegetables.

46

### Spicy Escalope

Spicy fried chicken steak coated in breadcrumbs & egg. Served with special sauce, potatoes, and vegetables.

48

### Kids Nuggets

Served with fries and ketchup.

20

### Kids Popcorn

Served with fries and ketchup.

20

### دجاج الاكيف

رول دجاج مقرني ومحمشي بجبن الموزاريلا والثوم والزبدة يقدم مع الصوص والخضار المسلوقة و البطاطا

### كوردون بلو

صدر دجاج محشو بالجبنة و الفطر مع شرائح الدبش المدخن مع صوص الكريمة تقدم مع الخضار المسلوقة و البطاطا

### اسكالوب

ستيك دجاج مقرني مغطى بطبقة من الكعك و البيض تقدم مع الصوص الخاص والخضار المسلوقة و البطاطا

### اسكالوب سبايسي

ستيك دجاج مقرني حار مغطى بطبقة من الكعك و البيض تقدم مع الصوص الخاص و الخضار المسلوقة و البطاطا

### ناجيت دجاج (وجبة أطفال)

تقدم مع البطاطا المقرنية والكاتشب

### بوب كورن (وجبة أطفال)

تقدم مع البطاطا المقرنية والكاتشب





يأخذكم هذا القسم في رحلة من النكهات العالمية المختارة بعناية، حيث تقدّم أطباقاً غربية مميزة توازن بين الطابع الكلاسيكي والمذاق العصري. من الصوصات الغنية إلى طرق الطهي الدقيقة، نضمن لكم تجربة راقية تُرضي جميع الأذواق.

في حال وجود حساسية أسأل المضيف

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة



مجموعة من الأطباق التقليدية المحضرة بعناية وتُطهى داخل الفرن لتُقدّم بنكهة غنية ودسمة. من لحم الفرن إلى الكباب مع الخضار والدجاج مع البطاطا، كل طبق يحمل طابع البيت في كل لقمة.

# الصواني Trayes

½ KG

## Meat Tray Cooked in Oven

Minced lamb with tomato, zucchini, eggplant, bell pepper, onion, and spices.

95

## لحم بالفرن

لحم غنم مفروم مع الطماطم , كوسا ,  
بادنجان , فليفلة , بصل والتوابل

## Kabab with Tomatoes Cooked in Oven

Minced lamb topped with tomato pieces, bell pepper, onion slices, and spices.

95

## كباب بندورة بالفرن

لحم غنم مفروم مغطا ب قطع الطماطم ,  
فليفلة , شرائح البصل , بالإضافة الى التوابل

## Eggplant Kabab Cooked in Oven

Meatballs with eggplant, bell pepper, onion, and sauce.

95

## كباب بادنجان بالفرن

كرات لحم مفروم مع قطع البادنجان , مع  
فليفلة , بصل ,صوص

## Chicken with Potatoes Cooked in Oven

Marinated chicken with special sauce and potato slices, oven-baked.

90

## دجاج مع بطاطا بالفرن

دجاج متبل بالصلصة الخاصة مع شرائح  
البطاطا مشوي بالفرن

تقدم مع خضار، مخلل، خبز

Served with vegetables, pickles, bread

التوصية قبل ٤٠ دقيقة

40 MINUTES PRE-ORDER



مونو شوكلا  
Chocolate Mono

مونو جزر  
Carrot Mono



كيك

## Cakes

Carrot Mono

19

مونو جزر

Chocolate Mono

19

مونو شوکلا

Tiramisu Mono

19

مونو تيراميسو



مونو تيراميسو  
Tiramisu Mono

All Prices Including VAT

In case of allergy, ask the waiter



## موهيتو Mojito

موهيتو فواكه Fruit Mojito	26
موهيتو توت بري Raspberry Mojito	22
موهيتو ليمون نعنع Lemon Mint Mojito	22
موهيتو باشين فروت Passion Fruit Mojito	22
موهيتو فراولة Strawberry Mojito	22
موهيتو بلو لاجون Blue Lagoon Mojito	22



## العصائر الطبيعية Fresh Juices

Kiwi	28	كيوي
Grapefruit	28	كريب فروت
Pomegranate	26	رمان
Orange	23	برتقال
Pineapple	23	اناناس
Carrot	23	جزر
Strawberry	23	فراولة
Mango	23	مانجو
Lemon	23	ليمون
Guava	23	جوافة
Lemon with Mint	23	ليمون مع نعناع
Red Apple	23	تفاح احمر
Green Apple	23	تفاح اخضر
Fruit Cocktail	23	كوكتيل فواكه



## سلطة الفواكه

# Fruit Salad

Kitkat Fruit Salad	45	سلطة فواكه كيت كات
Kinder Fruit Salad	44	سلطة فواكه كيندر
Nutella Fruit Salad	38	سلطة فواكه نوتيللا
Ice Cream Fruit Salad	38	سلطة فواكه ايس كريم
Fruit Salad - Your Choice (Oreo - Twix - Snickers)	38	سلطة فواكه - حسب الطلب (اوريو - تويكس - سنكرز)
Honey & Cream Fruit Salad	38	سلطة قشطة وعسل
Ice Cream ( 3 Scoops )	24	ايس كريم ( 3 كرات )

## الكوكتيلات والقشاتي

# Qashati Cocktails

Avocado with Ice Cream & Fruits	43	افوكادو مع ايس كريم
Qashati Banana with Milk	40	قشاتي موز وحليب
Embrator	38	امبراتور
Qashati with Nutella	35	قشاتي نوتيللا
Qashati Avocado	36	قشاتي افوكادو
Qashati Strawberry	35	قشاتي فراولة
Qashati with Fruits	36	قشاتي فواكه
Banana Milk with Honey	24	موز وحليب وعسل
Banana Milk with Strawberry	24	موز وحليب وفريز
Banana Milk with Nutella	24	موز وحليب ونوتيللا
Fruit Cocktails	24	كوكتيل فواكه
Avocado with Honey	29	افوكادو وعسل
Layered Cocktail	23	كوكتيل طبقات



# ميلك شيك Milk Shakes

Caramel Milkshake	32	كراميل ميلك شيك
Cheesecake Milkshake	32	تشيزكيك ميلك شيك
Mango Milkshake	27	مانجو ميلك شيك
Oreo Milkshake	27	أوريو ميلك شيك
Mocha Milkshake	27	موكا ميلك شيك
Vanilla Milkshake	27	فانيليا ميلك شيك
Strawberry Milkshake	27	فريز ميلك شيك
Chocolate Milkshake	27	شوكولا ميلك شيك
Banana Milkshake	27	موز ميلك شيك



# الوافل Waffles

Lotus Waffle	39	وافل لوتس
Kinder Waffle	38	وافل كيندر
Nutella Waffle	26	وافل نوتيللا
Fruit Waffle	33	وافل فواكة
Cloud 9 Waffle	37	وافل كلاود 9

# كريب Crepe

Lotus Crepe	36	كريب لوتس
Rolled Banana Crepe	36	كريب موز رول
Nutella Crepe	29	كريب نوتيللا
Kinder Crepe	32	كريب كيندر
Galaxy Crepe	32	كريب جالاكسي
Fruit Crepe	32	كريب فواكه



# فرابيه Frappé

KitKat Frappé	30	كيت كات فرابيه
Frappuccino	23	فراباتشينو
Cookies & Cream Frappuccino	24	كوكيز وكريم فراباتشينو
Oreo Frappé	30	اوريو فرابيه
Iced Latte	21	ايس لاتييه
Peach Iced Tea	12	شاي متلج خوخ

# الحلويات Sweets

Pistachio Mafrokeh	39	مفروكة بالفستق
Cheese Halawa	28	حلاوة الجبن
Kunafa Khashna with Cheese	25	كنافة خشنة بالجبنة
Kunafa Na'ema with Cheese	25	كنافة ناعمة بالجبنة
Kunafa with Cream and Nutella	28	كنافة قشطة ونوتيلا
Kunafa with Pistachio Cream	28	كنافة كريمه الفستق
Jelly	12	جيلي
Rice with Milk	12	رز طيب
Muhallabia	12	مهلبية





All Prices Including VAT

In case of allergy, ask the waiter



## المشروبات الساخنة Hot Drinks

Hot Chocolate	28	شوكولا ساخنة
Karak Tea	9	شاي كرك
Tea	9	شاي
Green Tea	9	شاي أخضر
Tea Khamir	9	شاي خمير
Espresso	18	اسبريسو
Double Espresso	22	دبل اسبريسو
Cappuccino	21	كابوتشينو
Café Macchiato	21	موكاتشينو
Café Latte	21	لاتيه
Turkish Coffee	18	قهوة تركية
Americano	19	امريكانو
Nescafe	19	نسكافيه
Moroccan Tea	35	شاي مغربي

# المشروبات الباردة

## Cold Drinks

Soft Drinks	6	مشروبات غازية
0.5 Water Bottle	4	ماء صغير
1.5 Water Bottle	7	ماء كبير
Ayran	9	لبن عيران
Arbil Ayran Cup	9	لبن اربيل
Sparkling Water	12	مياه غازية

®  
مطعم زرزور

مطعم زرزور  
ZARZOOR RESTAURANT

أحد مطاعم مجموعة المشاوي الحلبية  
A MEMBER OF ALMASHAWI ALHALABYA GROUP