

The Jerusalem Restaurant



مطعم الجيروسلم

فطور

BREAKFAST

ALQUDS BREAKFAST

A combination of dips, omelette, zaatar man'usheh & hot drink | **A Palestinian breakfast**

60

ترويقة مقدسية
تشكيلة من التغاميس، طبق بيض،
منقوشة زعتر مع مشروب ساخن | **الصباح المقدسي**

SHAKSHOUKA

Eggs cooked in our home made tomato sauce served with bread | **The Moroccan community in AlQuds**

45

شكشوكة مغربية
بيض مطبوخ بالفرن على صوص بندورة
من خلطة المحل مقدم مع الخبز | **الزاوية المغربية**

JERUSALEM HOTEL SPECIAL FLAT BREAD | **Freshly Baked**

Flat bread with infused olive oil and sea salt served with 3 kinds of dips

40

عيش القدس
مباشرة من الفرن
عيش القدس مع الزيت المنكه والملح البحري
تقدم مع 3 تغاميس

FALASTINIYAH

Topped with labaneh, drizzle of zaatar served with olives | **Palestine's daily delight**

40

فلسطينية
منقوشة لبنة مع رشة زعتر تقدم مع الزيتون | **من الوجبات الفلسطينية الخفيفة**

ZAATAR MAN'USHEH

Drizzeld with olive oil and zaatar with sumac. served with labaneh | **Palestine's daily delight**

40

منقوشة زعتر
منقوشة زعتر مع رشة سماق مع اللبنه | **من الوجبات الفلسطينية الخفيفة**

ROUMANIYYEH

Topped with pesto sauce, grilled vegetables & mozzarella cheese | **The Roman Period**

54

رومانية
منقوشة خضار مشوية مع جبنة الموتزريلا وصلصة
البيستو | **الفترة الرومانية**

SALAHIIYEH

Falafel spread baked in the oven topped with tahini greens, veggies and a drizzle of pomegranate molasses | **Salah Eddin: an unforgettable era**

52

صلاحية
منقوشة فلافل محبوز بالفرن ومقدم مع طحينه وخلطة خس
وخضار مع دبس الرمان | **فترة القائد صلاح الدين الايوبي**

ALQUDS SESAME BREAD

(Served with a side salad)

SIYAMIYYEH (VEGAN)

Stuffed with grilled vegetables & pesto spread
For vegans' sake

QUBRUSIYYEH

Stuffed with halloumi, olives tapenade, roasted sweet peppers, and sundried tomatoes
Palestine's Cypriots

SULAIMANIYYEH

Stuffed with smoked salmon, labaneh, & onion rings | Sultan Suleiman the Magnificent

AL-WAD HUMMUS

Ground chickpeas mixed with tahini infused with two separate tastes of sweet pepper molasses & basil pesto served with extra virgin olive oil | Al Wad st., the Old City's lower Cardo

HUMMUS WITH MEAT

A traditional hummus topped with warmly spiced meat and toasted nuts | Palestine's delight

AL-RAHEB EGGPLANT

Served oven burnt in the old traditional way
AlQuds priests

DARWISH MIX

Marinated whole cooked chickpeas and fava beans topped with a mix of vegetables and green chili pepper salsa | Darwish Acent leading to the Via Dolorosa

HALABI OLIVES

Olives in spicy mix with walnuts and herbs | Aleppo neighbourhood inside the Old City

THE PATRIARCH SALAD

Chunky garden vegetables salad topped with feta cheese, Kalamata black olives and onion rings
The Patriarchs of AlQuds

QUINOA

Quinoa with fresh herbs, dried fruits, nuts & beets
(Add chicken _12 Nis)

FATTOUSH AL-SARAYA

The classic garden vegetables salad topped with pita croutons & sumac spice
(Add chicken _12 Nis) | Al-Saraya Ascent ottoman rule in AlQuds

كعك القدس

(يقدم مع سلطة جانبية)

صيامية

خضار مشوية على صوص بيستو | محبي الخضار

قبرصية

جبنة الحلومي، معجون الزيتون مع الفلفل المشوي والبندورة المجففة | قبارصة القدس

سلايمانية

سلمون مدخن، لبننة وبصل | السلطان سليمان القانوني

حمص الواد

طعمان من الحمص واحد مع البيستو والآخر مع دبس الفليفلة الحلوة | شارع الواد، البلدة القديمة

حمص مع لحمة

الصحن التقليدي من الحمص مقدم مع لحمة عجل مفرومة محوسة بزيت الزيتون مع اللوز المحمص | من الوجبات الفلسطينية

باذنجان الراهب

مقدم مباشرة من الفرن بالطريقة التقليدية | رهبان القدس

خلطة درويش

حبوب الحمص والفاول مقدمين مع خضار مشكلة والفلفل الحراق | من وحي عقبة درويش

زيتون حلبي

خلطة زيتون بالصوص الحار مع الجوز والاعشاب | حوش الحلبي

سلطة البطرك

خضار مشكلة مع جبنة فيتا وزيتون اسود وحلقات البصل | بطاركة القدس

سلطة الكينوا

كينوا مع اعشاب طازجة، فواكه مجففة، مكسرات وبنجر (اضافة قطع من الدجاج - ١٢ شيكل)

فتوش السرايا

سلطة الفتوش بأهبي هيئة (اضافة قطع من الدجاج - ١٢ شيكل) | عقبة السرايا

Please feel free to visit, follow, like and share at



Jerusalem Hotel



The Jerusalem Hotel

www.jrshotel.com