

The Jerusalem Restaurant

FOOD MENU



مطعم الجيروسلم

قائمة الطعام

JERUSALEM HOTEL SPECIAL FLAT BREAD | FRESHLY BAKED

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

40

FALASTINIYAH

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

40

ZAATAR MAN'USHEH

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

40

ROUMANIYYEH

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

54

SALAHIIYYEH

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

52

OTHMANIYYEH

Chicken Shawarma topped with tahini, sumac onions, parsley & sliced pickles | **The Ottoman era**

56

ALQUDS SESAME BREAD

(Served with a side salad)

SIYAMIYYEH (VEGAN)

Stuffed with grilled vegetables & pesto spread
For vegans' sake

42

QUBURSIYYEH

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

52

SULAIMANIYYEH

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

58

عيش القدس

مباشرة من الفرن

عيش القدس مع الزيت المنكه والملح البحري تقدم مع ٣ تغاميس

فلسطينية

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

منقوشة زعتر

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

رومانية

منقوشة خضار مشوية مع جبنة الموتزريلا وصلصة اليبستو | **الفترة الرومانية**

صلاحية

منقوشة فلافل محبوز بالفرن ومقدم مع طحينية، خس وخضار مع دبس الرمان | **فترة القائد صلاح الدين الايوبي**

عثمانية

شاورما دجاج، طحينية، سماق وبصل مع بقدونس وشرحات من البصل | **الفترة العثمانية**

كعك القدس

(يقدم مع سلطة جانبية)

صيامية

خضار مشوية على صوص بيستو | **محبب الخضار**

قبرصية

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

سلايمانية

سلمون مدخن، لبنة وبصل | **السلطان سليمان القانوني**

SOUP

ADASIYYEH - LENTILS SOUP

Served with croutons and olives | **Hoash Al-Adas intersecting with the Nuns Ascent**

SOUP OF THE DAY

Please feel free to ask our team for the choices of the day | **freshness of the season**

CHEF'S MEZZAS

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 the old traditional way | **AlQuds priests**

SHEIKH JARRAH CAULIFLOWER

Drizzled with our special tahini sauce | **Shiekh Jarah Neighborhood in AlQuds**

SYRIAC KUBBEH

Vegan raw kubbeh served with walnuts and pomegranate molasses | **Syriac community in AlQuds**

DARWISH MIX

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

AL-BUSAIRI SALAD

Lentils infused with fresh herbs and olive oil | **Al-Busairi Mausolium leading into the Holy Sanctuary**

AL-ZAWIYEH POTATOES

Spicy potato cubes served with coriander and garlic | **The Sufi corner. The simplest Sufi Institution**

HALABI OLIVES

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

شوربة

عدسية

تقدم مع الخبز المحمص والزيتون | **حوش العدس المتفرع من عقبة الراهبات**

شوربة اليوم

الرجاء الاستفسار عن الخيارات المتوفرة | **موسمية**

مزات الشيف

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**

بادنجان الراهب

مقدم بالطريقة التقليدية | **رهبان القدس**

زهرة الشيخ جراح

مقدمة مع صوص خاص من الطحينية | **حي الشيخ جراح**

كبة سريانية

كبة نية نباتية مقدمة مع الجوز ودبس الرمان | **الطائفة السريانية بالقدس**

خلطة درويش

حبوب الحمص والفاصوليا مقدمين مع خضار مشكلة والفلفل الحراق | **من حي عقبة درويش**

سلطة البصيري

العدس البني مخلوط مع الأعشاب وزيت الزيتون | **الامام البصيري**

بطاطا الزاوية

بطاطا حارة بالكزبرة والثوم | **الزاوية الصوفية**

زيتون حليبي

خلطة زيتون بالصوص الحار مع الجوز والأعشاب | **حوش الحلبيية**

APPETIZERS

AL-LAHHAMIN KUBBEH

6 pieces of kubbeh stuffed with minced meat served with tahini dip | **The meat market inside the Old City - Souq AlLahameen**

KUPTIYYEH

Artichoke served in lemon garlic sauce with grilled halloumi cheese and sundried tomato | **By the Coptic community in AlQuds.**

SAJI'S WINGS

Served with hot & spicy sauce & French fries
A favourite of our son Saji when he was a child

ARAYES

Grilled tortilla stuffed with our special kebab meat served with garlic dip and olive mix
The brides of Palestine

GHAJARIYYEH

Grilled halloumi cheese served with tomato salsa
The Gypsy community of AlQuds

FAQQOU'A

Mushrooms sautéed with walnuts and cherry tomatoes in soya and teriyaki sauce
The town of Faqqoua in Marj Ben Amer at the Jenin Green Line

SALADS

BAYYARA - SEASONAL

Citrus cuts over a mix of greens served drizzled with orange vinaigrette, dates & walnuts
Jericho's citrus orchards

THE PATRIARCH

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)

WADI AL-JOUZ TABBOULEH

Bulgur served with loads of parsley, mint, scallions & walnuts in lemon & olive oil dressing and diced fresh tomatoes | **Wad Al-Joz Neighborhood**

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**

CEASAR SALAD

Served in classic ceasar dressing topped with parmesan and bread croutons (Add chicken _12 Nis)
The ceasars in AlQuds through history

مقبلات

كبة اللحمين

٦ حبات من الكبة المحشية باللحمة ومقدمة مع صلصة الطحينة | **سوق اللحمين**

قبطية

أرض الشوكة مقدمة بالليمون والثومة مع الحلومي المشوي والبندورة المجففة | **أقباط القدس**

أجنحة ساجي

مقدمة مع الصلصة الحارة والبطاطا المقلية
الوجبة المفضلة لابننا ساجي

عرايس

خلطة الكباب الخاصة محشية بخبز التورتبلا ومشوية مقدمة مع المثومة والزيتون | **عرائس فلسطين**

عجيرية

جبنه حلومي مشوية مقدمة مع صلصة البندورة | **عجر القدس**

فقوعة

فقع مطبوخ مع جوز وحبث البندورة الشيري بصوص التريكي والصوبا | **قرية فقوعة في مرج بن عامر**

سلطات

سلطة البيارة - موسمية

شرائح الحمضيات مع التمر والجوز على قاعدة من الخس بصوص البرتقال | **بيارات اريحا**

سلطة البطرك

خضار مشكلة مع جبنه فيتا وزيتون الكلماتا وحلقات البصل | **بطاركة القدس**

سلطة الكينوا

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

تبولة وادي الجوز

تبولة مقدمة مع الجوز | **حي واد الجوز**

فتوش السرايا

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

سلطة القيصر

مقدمة مع صلصة السيذر التقليدية وجبنه البرميزان (اضافة قطع من الدجاج - ١٢ شيكل) | **قياصرة الأزمان في القدس**

MAIN COURSE

TANKAZ WRAP - CHICKEN SHAWERMA
Shrak bread filled with grilled chicken cubes,
tahini sauce, pickles and onions | **Mamluk Period**

TANSHUK WRAP- VEGETARIAN SHAWERMA
Shrak bread filled with sautéed mushrooms, fava beans, potato cubes, with tahini sauce, pickles and onions | **The palace of Tunshuq al-Muzaffariyya**

JABSHEH SHISHBARAK
Meat dumplings in a full-bodied warm yogurt & mint sauce infused with garlic. Served with rice
AlJabsheh neighbourhood inside the Old City

KHAWAJAT FREEKEH
Roasted wheat risotto fusion served topped with parmesan cheese (Add chunks of grilled salmon _ 15 NIS) | **Al-Khawajat market established during the reign of queen Melisende - Crusader period**

QATTANIN MIX GRILL
A trio of lamb cutlet, chicken skewer & beef kebab skewer served with tahini sauce and potatoes
Al-Qattanin Market leading into the Holy Sanctuary

HALABI KEBAB
Nested in Halabi style tomato sauce served with pistachio covered with dough in the Taboun oven
| the Aleppo neighbourhood

SULTAN CUTLETS
Massaged with fresh herbs served with roasted vegetables & potatoes
The Sultans of AlQuds

KUBBEH AFGHANIYYEH
Kubbeh stuffed with meat served in warm yogurt sauce infused with garlic & mint served with white rice | **Al-Afghani Corner**

RIHAWI CHICKEN
3 Juicy chicken skewers served in lemon garlic & dill sauce with freekeh and sautéed veggies on the side | **Jericho the home of lemons and citrus fruits**

الوجبة الرئيسية

56 **لفة تنكز - لفة شاورما دجاج**
خبز شراك مع صوص الطحينية وقطع من الدجاج المشوي مع المخلل والبصل | **الفترة المملوكية**

50 **لفة طنشوق - لفة شاورما خضار**
قطع من المشروم المشوي، حبات الفول، مكعبات البطاطا بخبز شراك مع صوص الطحينية والمخلل والبصل | **طنشوق المظفرية وقصرها في عقبة التكية**

80 **شيشبرك الجبشة**
حبات من الشيشبرك محشية باللحمة ومقدمة مع اللبن الساخن والنعنع والثوم مع الأرز | **طريق الجبشة في البلدة القديمة**

58 **فريكة الخواجات**
فريكة محضرة على طريقة الريزوتو مع جبنة البرميزان (إضافة قطع من السلمون - ١٥ شيكل) | **سوق الخواجات، تأسس في فترة حكم الملكة ميليسندا - الفترة الصليبية**

95 **مشاوي القطانين**
مشاوي مشككة من ريشة خروف وسيخ دجاج وسيخ كباب وسيخ خضار مقدم مع الطحينية والبطاطا المقلية | **سوق القطانين**

82 **كباب حلبي**
كباب بالفستق الحلبي مخبوز بالطابون مع صلصة البندورة الحلبية مغطى بالعجين | **حوش الحلبية في البلدة القديمة**

95 **ريش السلطان**
ريش مشبعة بالاعشاب الطازجة مقدمة مع الخضار والبطاطا | **سلاطين القدس**

80 **كبة افغانية**
كبة محشية باللحمة ومقدمة مع صلصة اللبن المثلج مع النعنع وارز ابيض على الجنب | **الزاوية الافغانية**

75 **دجاج ريحاي**
٣ أسياخ دجاج مقدمة بصلصة الليمون والثوم والشومر مع الخضار المشوية والفريكة على جنب | **ليمون اريحا**

CHICKEN FUKHARA

Chicken and veggie cubes cooked in chicken broth served with rice on the side | **The Palestinian traditional clay pots**

72

فخارة دجاج

قطع من الدجاج والخضار مقدمة بمرقة الدجاج مع الارز على الجنب | **صناعة الفخار في فلسطين**

AL KHATUN SALMON

Grilled salmon fillet served with sautéed vegetables & freekeh in creamy garlic lemon sauce
The princesses, and ladies of the Mamluk and Ottoman periods

95

سلمون الخاتون

سالمون فيليه مشوي مقدم مع الخضار المشوية والفريكة وصلصة الثوم والليمون الكريمة | **سيدات الفترات المملوكية والعثمانية**

Our Home made Dish of the Day

Please ask our staff for today's special dish

70/80/90

طبختنا لليوم

وجبة يومية طازجة

PASTA

SPAGHETTI RUSTICO

Served with sundried and cherry tomatoes in garlic and sweet pepper pesto topped with parmesan cheese

54

مكرونة روستيكو

بصلصة الفلفل المشوي مع الثومة والبندورة المجففة والبندورة الكرزية مع جبنة البرميزان

FETTUCINI ALFREDO

The classic dish served with creamy white sauce & mushrooms topped with parmesan cheese
(Add chicken _12 Nis)

54

فيتوتشيني الفريديو

الوجبة التقليدية مقدمة مع صلصة المشروم البيضاء مع جبنة البرميزان (اضافة قطع من الدجاج _ ١٢ شيكل)

MIXED CHEESE RAVIOLI

Mixed cheese ravioli served in creamy sauce -
(Add chunks of grilled salmon_15 NIS)

60

رافيولي بالجبنة

رافيولي بخلطة الاجبان مقدم مع صلصة الكريما (اضافة قطع من السالمون _ ١٥ شيكل)

الرجاء سؤالنا عن حلويات اليوم
Please ask us for our homemade desserts

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

 Jerusalem Hotel  The Jerusalem Hotel

www.jrshotel.com