



## LEBANESE CUISINE

RAMI AL HALLAB & PARTNERS

*Her şey 1881'de, Lübnan'ın kadim şehri Trablus'ta başladı. 0 zamanlar küçük bir aile kafesi olan Al Hallab, Lübnan'da dönemin tüm aristokratlarını, sanatçlarını ve önemli kişilerini enfes tatlılarını ve kalpten bir misafirperverliğin sıcaklığıyla ağırladı. Zaman geçti, nesiller değişikçe bu küçük aile kafesi büydü ve otantik Lübnan lezzetlerinin bölgedeki en büyük merkezi haline geldi.*

*Atalarından gelen miras ve hizmet sektöründeki zengin tecrübesiyle Rami Al Hallab, 2002 yılında Dubayı'ye giderek Al Hallab Restaurant & Sweets'i onde gelen bir tam hizmet Lübnan restoran grubuna dönüştürdü*

*Ve sonunda Al Hallab Restaurant & Sweets, Dubai'nin dört noktasındaki restoranlarıyla; misafirlerine benzersiz Lübnan mutfağı deneyimleri yaşamaya başladı:*

*Al Garhoud, Dubai Mall, Emirates Alışveriş Merkezi ve Dubai Şehir Merkezi'nde deniz ürünleri konseptiyle eşsiz lezzetler sunan "Al Hallab BAB EL BAHR"*

*Rami Al Hallab şimdi de İstanbul'un en güzel noktalarında, muhteşem mekanlar ve ilham verici lezzetler eşliğinde hem İstanbullulara hem de turistlere Al Hallab'in Lübnan gastronomi deneyimini yaşamayı hedefliyor.*

*Ve Al Hallab ne kadar büyürse büyüsüne, kaç şubesini olursa olsun; birincil misyonu her zaman aile değerlerine sadık kalmaktır: Kapısından giren her bir misafire otantiklik, misafirperverlik, kalite ve hizmet sunmak...*

---

*It all began in 1881, in one of the most historic towns of Lebanon, Tripoli; where Al Hallab, back then a little family café, welcomed all of Lebanon's aristocrats, artists and cultural individuals to enjoy the most mouthwatering sweets and heartwarming hospitality. And as one generation turned over the reigns to the other, this little café brand grew and evolved to become one of the largest authentic Lebanese sweets creator in the region.*

*Under the apprenticeship of his ancestors, and his rich experience in the hospitality industry, Rami Al Hallab ventured to Dubai in 2002 , to develop Al Hallab Restaurant and Sweets into a prominent full-service Lebanese restaurant group.*

*Al Hallab Restaurant & Sweets enjoys four locations across Dubai offering its patrons a full-service Lebanese Grill dining experience in Al Garhoud, The Dubai Mall, Mall of Emirates and a Seafood experience, under the umbrella of "Al Hallab BAB EL BAHR", in Downtown Dubai.*

*In Istanbul, Mr. Rami is on a mission to offer the same experience of Al Hallab Lebanese gastronomy to the Turkish market targeting locals and tourists alike on the high streets of Istanbul with luxury settings and inspired flavors.*

*Yet, no matter how much Al Hallab has grown or how many branches it may open, it will always stay true to its family values; authenticity, hospitality, quality and service, to anyone and everyone who walks through its doors...*

## KAHVALTI MENÜSÜ BREAKFAST MENU

(09.00 - 13.00 arasında servis edilir)  
(Served from 9 am to 1 pm)



### LÜBNAN KAHVALTISI LEBANESE BREAKFAST ⚡️ ○ (minimum 2 kişilik / minimum 2 person )

Balila, Foul, Labne, Ballı Baladi,Jadal, Egg  
Fekhara, Zahtar, Zeytin ve Domates, sınırsız çay

Balila, Foul, Labneh, Baladi with honey, Jadal,  
Egg Fekhara, Zaatar, Olives, Tomato with  
unlimited tea

### HUMUS HOMMUS ⚡️ ○○

Tahin, limon ve zeytinyağı ile karıştırılarak  
yavaşça pişirilen nohut Chickpeas slowly cooked  
and blended with tahina, lemon & olive oil

### KUZULU HUMUS HOMMUS BIL LAHME ⚡️ ○

Tahinle harmanlanmış yavaşça pırışilen  
nohut, üzerinde kuzu eti, organik tereyağı ve çam  
fıstığı ile

Slowly cooked chickpeas blended with tahina,  
topped with lamb meat, organic butter &  
pinenuts

### FİSTIKLI HUMUS HOMMUS BIL SONOBAR ⚡️ ○○○

Slowly cooked chickpeas blended with  
tahina, topped with organic butter & pinenuts

Tahinle harmanlanmış yavaşça pırışilen  
nohut, üzerinde organik tereyağı ve çam fıstığı ile

### BALILA ⚡️

Sarımsak, limon ve zeytinyağı soslu haşlanmış  
nohut

Boiled chickpeas seasoned with garlic, lemon &  
olive oil

### FOUL

Sarımsak, limon ve zeytinyağı ile ağır ateşte  
pişirilmiş bakla

Braised fava beans seasoned with garlic,  
lemon & olive oil



### TAHİNLİ FOUL FOUL BI TAHINA ⚡️ ○

Sarımsak, limon ve tahin sos ile  
ağır ateşte pişirilmiş bakla

Braised fava beans seasoned with garlic,  
lemon & tahina sauce

### HUMUSLU FATTEH FATTEH HOMMUS ⚡️ ○○○

Kızarmış ekmek, haşlanmış nohut, yoğurt  
tahin karışımı, üzerinde organik tereyağ ve  
çam fıstığı ile

Toasted bread, boiled chickpeas, yoghurt  
tahina mix topped with organic butter & pine  
nuts

### LABNE LABNEH ⚡️

Saf zeytinyağı ve kuru nane ile hazırlanan  
süzme Lübnan yoğurt sos

Lebanese thick yogurt dip with extra  
virgin olive oil

### İZGARA HELLİM HALLOUM MESHWI ⚡️

Roka yatağında ızgara Hellim peyniri  
dilimleri

Slices of grilled Halloumi cheese on  
a bed of arugula

### JİBNİ BALADI JEBNEH BALADI ⚡️

Yöresel peynir, yanında doğal bal ile  
Local white cheese with a side of natural  
honey

### JİBNİ JADEL JEBNEH JADAL ⚡️

Poşé pişirilen yöresel peynir şeritleri,  
üzerinde çörek otu ve incir reçeli

Local cheese strings poached and  
topped with blackseeds and fig jam





## TAVADA YUMURTA EGG FEKHARA

Tavada tercihinize göre pişirilen yumurta; Göz veya çırpmış

A pot of eggs cooked your way:  
sunnyside up or scrambled

## ŞAKŞUKA SHAKSHOUKEH ☺

Domates ve soğan sosıyla tavada pişirilen yumurta

A pot of eggs cooked in tomato and onion sauce

## SUCUKLU YUMURTA EGG with SOJOK

Tavada ev yapımı sucuk, göz yumurta ile

Homemade spicy sausages pan fried with sunny side up eggs



## KÜNEFE KNEFEH

Peynirli irmik hamuru, üzerinde şeker şurubu ve Antep fistığı ile

Semolina dough with cheese, topped with sugar syrup and pistachio



## MANAKİŞ MANAKISH

## ZAHTER ZAAATAR ☺

Kekik ve zeytinyağlı pide, üzerinde roka, çeri domates ve nane ile

Flatbread with thyme and olive oil topped with arugula, cherry tomato and mint

## JİBNİ JEBNEH ☺

Peynir ve susamlı pidecüzerinde roka ve çeri domates ile

Flatbread with cheese & sesame topped with arugula & cherry tomato

## LAHMACUN LAM BEJİN

Soğan, domates, nane ve baharat harcıyla hazırlanmış kıymalı Lahmacun

Flatbread with minced meat mixed with onion, tomato, mint and spices

## TIRABOLSI TRABOLSI ☺

Ev yapımı kıymalı ve tahin karışımı yufka, 3 parça

Homemade filo dough topped with minced meat and tahina mix, 3 pcs



## ÇORBALAR & SALATALAR

## SOUP & SALADS

(12:00 - 01:00 arası servis edilir)  
(Served from 12 pm to 1 am)



### MERCİMEK ÇORBASI

### LENTIL SOUP ☺

Soğan, havuç, patates ve kimyon ile yavaşça pişirilen kırmızı mercimek, kruton ile servis edilir

Slowly cooked lentils with onion, carrot, potato and cumin, served with crouton

### MANTAR ÇORBASI

### MUSHROOM SOUP 🍅

Kremali sos ile sote edilen taze mantarlar

Sauteed fresh mushrooms in a creamy white stock

### TAVUK ORZO

### CHICKEN ORZO 🍅

Arpa Şehriyeli, sebzeli tavuk çorbasi

Orzo pasta and chicken in a smooth stock with vegetables

### FETTUŞ

### FATTOUSH 🍅

Kızarmış ekmekle kaphı, sumak, limon ve nar ekşisi eşliğinde taze sebzeler

Fresh vegetables topped with toasted bread, sumac, lemon & molasses pomegranate

### TABULE

### TABOULEH 🍅

İnce kiyılmış maydanoz ve domates, yeşil soğan, nane, bulgur, limon ve zeytinyağı

Finely chopped parsley mixed with tomato, green onion, mint & bulghur with lemon & olive oil

### KİNOLALI TABULE

### TABOULEH QUINOA 🍅

İnce kiyılmış maydanoz ve domates, yeşil soğan, nane, kinoa, limon ve zeytinyağı

Finely chopped parsley mixed with tomato, onion, mint, quinoa, lemon and olive oil

### ROKA VE ZAHTER

### ARUGULA & ZAHTAR 🍅

Dilimlenmiş roka, domates, zahter, soğan ve sumak, limon, hardal

Sliced arugula leaves, tomato, zahtar, onion & sumac tossed in lemon, mustard

### SEMİZOTU SALATASI

### BAKLEH 🍅

Soğan ve semizotu, domates, sumak, limon ,hardal

Purslane with onion, tomato & sumac tossed in lemon, mustard

### HURMALI ROKA

### DATE ARUGULA 🍅

Roka yaprakları, kuru hurma, feta, ceviz, çeri domates, vinegret sos eşliğinde

Arugula leaves, dried dates, feta, walnuts, cherry tomato, tossed in honey vinaigrette

### KİNOALI PANCAR

### QUINOA BEETROOT 🍅

Kinoa, pancar, avokado ve nohut kaphı bebek ispanak yaprakları, balzamik sirke

Baby spinach leaves topped with quinoa, beetroot, avocado & chickpea with balsamic vinaigrette

### GELENEKSEL YUNAN

### TRADITIONAL GREEK 🍅

Domates, salatalık, yeşil biber, siyah zeytin ve Feta peynir, limon ve sızma zeytinyağı ile

Tomato, cucumber, green pepper, black olives & feta cheese with lemon & extra virgin olive oil

### TAVUKLU SEZAR

### CHICKEN CEASAR 🍅

Marul, Parmesan peynir, ızgara tavuk göğsü, Sezar sos ve kruton

Lettuce, parmesan cheese, grilled chicken breast tossed in caesar dressing & crouton



## SOĞUK MEZELER COLD MEZZE

### HUMUS HOMMUS

Tahin, limon ve zeytinyağı ile karıştırılarak yavaşça pişirilen nohut  
Chickpeas slowly cooked and blended with tahina, lemon & olive oil

### MUTABEL MOUTABAL ☺ ☺ ☺

Tahin, limon ve zeytinyağı ile karıştırılarak hazırlanan köz patlican  
Roasted eggplant blended with tahina, lemon & olive oil

### PANCAR MUTABEL ☺ ☺ ☺ MOUTABAL SHMANDAR

Tahin, limon ve zeytinyağı ile karıştırılarak hazırlanan pancar  
Beetroot blended with tahina, lemon & olive oil

### BABA GANUŞ BABA GHANOUJ ☺ ☺

İnce kıym domates, yeşil biber, limon ve zeytinyağı ile hazırlanan ızgara patlican  
Grilled eggplant with finely chopped tomato, green pepper, lemon & olive oil

### MUHAMMARA MOHAMARA ☺ ☺ ☺

Ceviz, kırıntı ekmek, acı kırmızı biber ve soğan ile hazırlanan ezme  
Spicy red pepper paste mixed with onion, bread crumbs & walnuts

### ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA WARAK ENAB ☺ ☺

Pirinç, maydanoz, domates, soğan ve limonla doldurularak yavaşça pişirilen asma yaprağı  
Slowly cooked vine leaves stuffed with rice, parsley, onion, tomato & lemon



### LUBİYE BİL ZEYT LOUBIEH BIL ZEIT ☺ ☺

Domates, kırmızı biber, soğan ve zeytinyağı ile sote edilen taze fasulye  
Sautéed green beans with tomato, red pepper, onion & olive oil

### LABNE LABNEH ☺ ☺

Saf zeytinyağı ve kuru nane ile hazırlanan süzme Lübnan yoğurt sos  
Lebanese thick yogurt dip with extra virgin olive oil

### JİBNİ BALADI JEBNEH BALADI ☺ ☺

Lübnan yöresel peyniri, yanmada bal ile  
Lebanese local white cheese with a side of natural honey

### CACIK LABAN BI KHIAR ☺ ☺

Salatalık ve kuru naneyle hazırlanan yoğurt  
Yoghurt with cucumber & dry mint

### DÖRTLÜ MEZE MEZZE QUADRO ☺ ☺ ☺

4 küçük porsiyon soğuk meze çeşidi  
Selection of 4 smaller portion cold mezze

### SALATALIK TURŞUSU PICKLESS

### ZEYTİN / OLIVES



SICAK MEZELER  
HOT MEZZE



**ET DÖNER  
SHAWARMA LAHME** ☺

Özenle pişirilen marine edilmiş dana eti, maydanoz, soğan ve tahin sos ile  
Marinated beef, cooked to perfection and served with parsley, onion & tahina sauce

**MAKANİK  
MAKANEK**

Limon ve nar ekşisi sosta sotelenmiş ev yapımı sosisler  
Homemade sausages sauteed in lemon & pomegranate sauce

**TAVUK CİĞER  
SAWDA DJEJ** ☺

Sote tavuk ciğeri, sarımsak, limon ve nar ekşisi sos ile  
Sauteed chicken liver with garlic, lemon & pomegranate sauce

**KUZU CİĞER  
SAWDA GHANAM** ☺

Sote kuzu ciğer, sarımsak, limon ve tereyağ sos ile  
Sauteed lamb liver with garlic, lemon butter sauce

**LAHME RAS ASFUR  
LAHME RAS ASFOUR** ☺ ☺

Tavada kızartılmış kuzu eti, soğan, acı biber ve domates sos ile  
Pan fried slices of tender lamb meat with onion, chili & tomato sauces

**KÖFTE BİL REMAN  
KOFTA BIL REMMAN** ☺ ☺

Küçük köfte topları, karamelize soğan, nar ekşisi sos ve çam fistığı ile  
Small kofta balls with caramelized onion in molasses pomegranate & pinenuts

**KUZULU HUMUS  
HOMMUS BIL LAHME**

Kuzu eti kaphı, yavaşça pişirilen nohut ezmesi, tahin, organik tereyağ ve çam fistığı ile  
Slowly cooked chickpeas blended with tahina, topped with lamb meat, organic butter & pinenuts

**FİSTIKLI HUMUS  
HOMMUS BIL SONOBAR** ☺ ☺ ☺ ☺

Tahin, organik tereyağ ve çam fistığı ile  
Yavaşça pişirilen nohut ezmesi  
Slowly cooked chickpeas blended with tahina, topped with organic butter & pinenuts





## FALAFEL

### FALAFEL Ⓛ ⓘ ⓘ

Kışniş ve kimyon ile hazırlanan ve öğütülmüş nohut ve fava topları; kızartılarak, tahin sos ve kırmızı turşu ile

Grinded chickpeas and fava balls mixed with coriander, cumin; fried and served with red pickles & tahina sauce

## BATATA HARRA

### BATATA HARRA Ⓛ ⓘ

Ev yapımı kızarmış patates küpleri, kışniş, sarımsak, acı sos ve taze limon ile sotelenmiş

Homestyle potato cubes fried and sauteed with coriander, garlic, hot chili paprika & fresh lemon

## IZGARA HELLİM

### HALLOUM MESHWI Ⓛ ⓘ

Roka yatağında, ızgara Hellim peyniri

Slices of grilled Halloumi cheese on a bed of arugula

## JİBNİ JADEL

### JEBNEH JADAL Ⓛ ⓘ

Poşe yöntemiyle pişirilen yöresel peynir şeritleri, çörek otu ve incir reçeli ile

Local cheese strings poached and topped with blackseeds and fig jam

## KIBBE HAMİS

### KIBBEH HAMIS Ⓛ ⓘ

Kryma ve bulgurla yoğurulan harç içerisinde soğan, et ve çam fistığı (4 adet)

Fried dough of minced meat and bulgur filled with seasoned meat & onion & pinenuts (4 pcs)



## RAKATAT JEBNE

### RAKAKAT JEBNEH Ⓛ ⓘ ⓘ

Kızartılmış baharat soslu peynir topları (5 adet)

Filo pastry filled with herb seasoned cheese and deep fried (5 pcs)

## SAMBUSEK JEBNE

### SAMBOUSEK JEBNEH Ⓛ ⓘ

Ay şeklinde kızartılmış baharath peynirli hamur işi

Fried moon-shaped soft dough filled with herb seasoned cheese (5 pcs)

## SAMBUSEK LAHME

### SAMBOUSEK LAHME Ⓛ ⓘ

Ay şeklinde, kızartılmış, baharath etli hamur işi

Fried moon-shaped soft dough filled with seasoned meat (5 pcs)

## KARIŞIK HAMUR İSİ

### MIXED PASTRY Ⓛ ⓘ ⓘ

6 parça karışık sambusek, 2 parça içli köfte

6 Pieces of mixed sambousek, 2 pieces of kebbe



FATTEH  
FATTEH



## HUMUSLU FATTEH FATTEH HOMMUS



Kaynamış nohut, kızarmış ekmek, tahin ve yoğurt karışımı, üzerinde organik tereyağı ve çam fistığı

Toasted bread, boiled chickpeas, yoghurt tahina mix topped with organic butter & pine nuts

## ETLİ FATTEH FATTEH LAHMEH



Yavaşça pişirilen kuzu eti, üzerinde yoğurt ve tahin karışımı, karamelize soğan, organik tereyağı, kızarmış ekmek ve fıstık

Toasted bread, caramelized onion, slowly cooked lamb topped with yoghurt tahina mix, organic butter & mixed nuts

## PATLICANLI FATTEH FATTEH BATENJEN



Kızartılmış patlıcan, üzerinde domates soslu yoğurtlu kıyma, kızarmış ekmek, ve çam fistığı

Fried eggplant topped with minced meat in tomato sauce with yoghurt, toasted bread & pine nuts

## KARİDESLİ FATTEH FATTEH KRAIDIS



Kızarmış Ekmek parçaları üzerinde, patlıcan, yoğurt ve tahin karışımı, karides ve fistıklar

Fried eggplant, bread crisps, topped with yoghurt tahina mix, shrimps & pine nuts



ÇİĞ ETLER  
RAW MEATS

## KIBBE NAYİH KIBBEH NAYYEH



Seçilmiş taze kuzu eti, bulgur, soğan ve nane ile

Selected fresh lamb cuts minced with bulgur, onion & mint

## HABRA NAYİH HABRA NAYYEH



Seçilmiş taze kuzu eti, soğan ve nane, sarımsak ile

Selected fresh lamb cuts minced with onion & mint, served with garlic





## KHARUF MAHSİ KHAROUF MAHSHI



Yavaşça pişirilen kuzu eti, oryantal pilav, fistik ve yanında yoğurt ile

Slowly roasted lamb meat served on oriental rice, nuts with a side of yoghurt



## KİBBE BİN LABAN KIBBEH BIL LABAN



Pişirilmiş lezzetli yoğurt içerisinde kibbe etli hamur, kişniş ve sarımsak soslu, yanında basmati pilavi

Kibbeh and meat filled pastry in a delicious cooked yoghurt, coriander and garlic dip with a side of basmati rice

## FEKHARET KÖFTE FEKHARET KOFTA



Güveçte köfte ve yerel patates dilimleri, baharath domates sos ile

A clay pot of kofta and local potato slices in a spicy tomato sauce



## FEKHARET LAHME FEKHARET LAHME



Tavada leziz kuzu eti dilimleri, soğan, domates ve acı biber ile

A clay pot of tender lamb meat slices with onion, tomato and chilli

## FİRİKEH LAHME FREEKEH LAHME



Yavaşça pişirilen yeşil buğday, üzerinde rosto kuzu eti, fistıklar ve yanında yoğurt ile

Slowly cooked green wheat topped with roasted lamb, nuts and a side of yoghurt

## FRİKEH DİJEJ FREEKEH DJEJ



Yavaşça pişirilen yeşil buğday, üzerinde rosto tavuk, fistıklar ve yanında yoğurt ile

Slowly cooked green wheat topped with roasted chicken, nuts and a side of yoghurt



## DİJEJ BİRYANI DJEJ BIRYANI

Tavada fistıklı ve Rosto tavuklu Biryani pilavi

Biryani rice with roasted chicken & nuts in a clay pot

## SİYEDEYET SAMAK SIYEDEYET SAMAK

Soğan yatağında Levrek fileto, tahin soslu esmer pirinç ile

Seabass fillet on a bed of onion flavored brown rice served with tahina sauce

## KARIDES PANE SHRIMP PANE

Panelenmiş ve kızarmış karides, lahana salatası, patates tava ve tartar sos ile

Breaded & fried shrimps, served with coleslaw, french fries & tartar sauce



## TAVUK ESKALOP CHICKEN ESCALOPE

Panelenmiş tavuk, lahana salatası ve patates tava ile

Breaded chicken, served with coleslaw & french fries

## TAVUK PARMİĞİANA CHICKEN PARMIGIANA

Panelenmiş tavuk üzerinde patlıcan, domates sos, mozzarella, parmesan, lahana salatası ve patates tava ile

Breaded chicken topped with eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan served with coleslaw & french fries

## TAVUK SUPREME CHICKEN SUPREME

Kremalı mantarlı sosta dilimlenmiş tavuk göğsü, safranh pilav, sote ıspanak ve mantar ile

Sliced chicken breast in a mushroom white cream sauce, served with saffron rice, sautéed spinach & mushroom





## LÜBNAN KEBABI LEBANESE KABAB

4 şış kuzu etinden kıyma, soğan ve domatesli, izgara sebzeler ve bulgur ile

4 skewers of minced lamb meat seasoned with onion & parsley, served with grilled vegetables, burghul

## KUŞHAŞ KEBABI KABAB KHOUSHKASH

4 şış kuzu etinden kıyma, soğanlı ve maydanozlu, ev yapımı domates sos ile

4 skewers of minced lamb meat with onion & parsley, served on a homemade tomato sauce

## FİSTIKLI KEBAP KABAB FUSTUC

4 şış kuzu etinden kıyma, Antep fıstığı, izgara sebzeler ve bulgur ile

4 skewers of minced lamb meat with fine pistachio, served with grilled vegetables, burghul

## KABAB BATENJEN PATLICANLI KEBAP

3 şış kuzu etinden köfte, patlıcan küpleri ve bulgur ile

3 skewers of minced lamb balls with eggplant cubes, burghul



## DOMATESLİ KEBAP KABAB ORFALI

3 şış baharath kuzu eti köfte, izgara domates ve bulgur ile

3 skewers of spicy minced lamb balls with grilled tomato, burghul

## ARAYES ARAYES

Kuzu eti ve sebzelerle doldurulmuş izgara pide

Grilled flatbread stuffed with minced lamb meat & vegetables

## KUZU ŞİŞ LAHM MESHWI

3 şış marine edilmiş kuzu eti , izgara sebzeler ve burgul ile

3 skewers of marinated tender lamb meat cubes, served with grilled vegetables, burghul

## KUZU PİRZOLA KASTALETA

4 parça marine edilmiş kuzu pirzola, izgara sebzeler ve bulgur ile

4 pieces of marinated lamb chops, served with grilled vegetables, burghul



## IZGARA CİĞER GRILLED LIVER

3 şış soslu kuzu ciğeri ve yağı, bulgur ile

3 skewers of seasoned lamb liver & lamb fat served with burghul

## DANA ŞAŞLIK BEEF CESLIK

2 şış marine edilmiş ince dilim dana bonfile ve ızgara soğan, patates kızartması ile

2 skewers marinated sliced beef tenderloin & grilled onion, served with french fries

## DANA FILETO BEEF FILLETS

Taze özel bonfile fileto, istege göre mantar veya biber soslu, patates kızartması, sote ispanak ve mantar ile

Fresh prime tenderloin fillet with your choice of mushroom or pepper sauce, served with french fries, sautéed spinach & mushroom



## TAVUK ŞİŞ SHISH TAWOUK

2 şış marine edilmiş tavuk , patates kızartması ve sarımsak sos ile

2 skewers of marinated chicken cubes, served with french fries & garlic sauce

## KEMİKSİZ TAVUK BONELESS CHICKEN

Yarım kemiksiz marine edilmiş tavuk, patates kızartması ve sarımsak sos ile

Half boneless chicken marinated, served with french fries and garlic sauce

## TAVUK KANAT CHICKEN WINGS

2 şış marine edilmiş tavuk kanatları, patates kızartması ve sarımsak sos ile

2 skewers of marinated chicken wings served with french fries & garlic sauce





**JUMBO KARİDES**  
**JUMBO SHRIMPS** ☺️🌾↳

Izgara karides, safranhı pilav, sote ıspanak ve mantar ile

Grilled shrimps, served with saffron rice, sautéed spinach & mushroom

**LEVREK FILETO**  
**SEABASS FILLET** ☺️🌾↳

Izgara levrek fileto, safranhı pilav, sote ıspanak ve mantar ile

Grilled seabass fillet, served with saffron rice, sautéed spinach & mushroom

**KARIŞIK IZGARA TABAĞI**  
**MIXED GRILL PLATTER**

Her şieten birer adet: Kebap, Fıstıklı kebab, Kuzu şiş , Tavuk şiş, patates kızartması ve sarımsak sos ile

A skewer of each: kabab, kabab fustuc, lamb cubes, shish tawouk, served with french fries and garlic sauce



**BEYAZ BASMATİ**  
**WHITE BASMATI**

**SAFFRON RICE**  
**SAFRANLI PİLAV**

**BULGUR**  
**BURGHUL**

**FİRİKE**  
**FREEKEH**

**SOTE ISPANAK**  
**SAUTEED SPINACH** ☺️

**SOTE SEBZELER**  
**SAUTEED VEGETABLES** ☺️

**PATATES KIZARTMASI**  
**FRENCH FRIES** ☺️





## KÜNEFE KNEFEH

Peynirli irmik hamuru, üzerinde şeker şurubu ve Antep fistığı ile

Semolina dough with cheese, topped with sugar syrup and pistachio

## FİSTIK PUF PISTACHIO PUFF

Antep fistığı ile doldurulmuş, kızartılmış yufka, üzerinde dondurma ile

Filo pastry stuffed with pistachio mix, fried and topped with Ice Cream

## OSMANLİYE AŞTA OTHMALIEH ASHTA

Osmanlı türü künefe, ev yapımı taze krema ve Antep fistığı ile

Othmalieh style knefeh with homemade fresh cream and pistachio

## CEVİZLİ OSMANLİYE WALNUT OTHMALIEH

Osmanlı türü künefe, özel ceviz karışımı, üzerinde dondurma ile

Othmalieh style knefeh with a specialty walnut mix, topped with Ice Cream

## HALAVET JEBN HALAWET JEBN

Ev yapımı taze krema ile sarılıp pişirilen peynir ve irmik hamuru

Cooked cheese and semolina dough rolled with homemade fresh cream

## ZUNUD BİL AŞTA ZNOUD BIL ASHTA

Taze krema ile doldurulan ve kızartılan yufka, üzerinde Antep fistığı

Filo pastry stuffed with fresh cream and fried, topped with pistachio



## MAFRUKE MAFROUKE

Kavrulmuş irmik unu, üzerinde ev yapımı taze krema ve fistıklar ile

Semolina dough roasted and topped with homemade fresh cream and nuts

## HALABIYEH HALABIEH

Damla sakızı dondurmalı, Antep fistıklı çitir hamur

Pistachio crust & mistika ice cream

## BAKLAVA BAKLAWA

Özel fistıklarla doldurulmuş ev yapımı baklava seçkisi

Selection of homemade baklawah stuffed with fine nuts

## MUHALLEBİ MOHALABIEH

Ev yapımı sütlü muhallebi, üzerinde Antep fistığı ile

Homemade milk custard, topped with pistachio

## DONDURMALI GAZAL GHAZAL with ICE CREAM

Antep fistıklı dondurmalı pamuk şeker

Cotton candy with pistachio ice cream





GLUTEN GLUTENSİZ KABUKLU YEMİŞ DENİZ MAHSÜLÜ  
 SÜT ÜRÜNLERİ SUSAM YUMURTA BALIK VEJETERYAN

/alhallabtr /alhallabtr

[www.alhallabtr.com](http://www.alhallabtr.com)