LIBAN
الزنياهيك

Baladi بلدي

لبنة 6,500
Labneh

بيض بالقاورما 11,500
Beid bil Kawarma

بيض بالسماق 7,500
Beid bil Summac

فول 6,500
Foul

بيض بالبندورة 8,000
Beid bil Banadoura

بليلة 6,500
Balila

بيض بالثوم الأخضر 8,500
Beid bil Toum el Akhdar

صحن أجبان 9,500
Cheese selection platter

فتة حمص 9,500
Fattet Hommos

فتة باذنجان 10,000
Fattet Batinjen

Saj aw bil Furn صاج او بالفرن

زعتر بالبصل والبندورة 4,250
Zaatar Mix

كشك الباروك 7,500
Kechek el Barouk

حلوم بلدي 9,500
Halloumi Baladi

لبنة ومكدوس 6,500
Labneh w Makdous

لحمة بعجين 7,500
Lahmeh b-Ajin

سجق بالجبنة 9,500
Sojok bil Jebneh

جبنة مشكّلة 7,500
Jebneh Mchakkaleh

فطيرة بيض وقاورما 9,500
Ftiret Beid w Kawarma

Mawasem & Snacks مواسم و تلقمش

عرنوس ذرة 4,000
Arnous Dara

ترمس 4,000
Termos

فول بالكمون والحامض 4,000
Foul bil kamoun w elhamod

البسكوت وراحة الحلقوم
مع الشوكولا 6,000
Biscuit raha with chocolate

صحن خضار موسمي
مشوي 7,500
Grilled Seasonal
Vegetables platter

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Lebanese Salads سلطات لبنانية

تبولة 8,000
Tabbouleh
مزيج طازج من البندورة والنعناع بصلصة الحامض والزيت
Freshly mixed with tomatoes, mint, lemon juice and olive oil

فتوش 8,000
Fattoush
مزيج من الخضار مع البندورة، الخيار، والفجل
بصلصة دبس الرمان
Green leaves with tomatoes, cucumber and radish tossed with pomegranate molasses dressing

سلطة الباذنجان 8,000
Eggplant Salad
شرائح من الباذنجان المقلاة بزيت الزيتون، مع سلطة الرشاد
وصلصة الثوم ودبس الرمان
Slow cooked eggplant in olive oil, topped with reshad salad and garlic pomegranate dressing

سلطة العدس 8,500
Lentil Salad
عدس مع البندورة والخيار بصلصة
الحامض ودبس الرمان
Steamed green lentils mixed with green leaves, cherry tomatoes, cucumber and lemon pomegranate dressing

سلطة الفريكة والرمان 11,000
Frikeh Pomegranate Salad
فريكة مع الخضار الغنية بالتوابل والباذنجان المقلي،
صدر دجاج مشوي وصلصة الرمان
Mix of lettuce and green leaves with steamed frikeh, topped with eggplant, grilled chicken and pomegranate sauce

سلطة البسترما والجبنة 11,500
Cheese Basterma Salad
مزيج من الخضار تقدّم مع جبنة الماعز، بسترما والجوز
Mesclun salad topped with rolls of basterma stuffed with goat cheese and walnuts

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Cold Mezza مازة باردة

حمص 7,500
Hommos

حمص بالطحينة خلطة الدنيا هيك مع عصير الحامض

Homemade chickpeas with sesame paste and lemon juice

حمص بالحبق 8,000
Hommos with Basil

حمص بالطحينة يقدّم مع الحبق وزيت زيتون

Traditional hommos bil tahineh topped with basil olive oil

متبل مع الرمان 7,500
Motabbal with Remman

باذنجان مشوي متبل مع الطحينة يقدّم مع الرمان

Char-grilled eggplant mixed with tahineh sauce, served with pomegranate seeds

كبّة بطاطا 7,000
Kebbet Batata

بوصفة التيتا

Grandma's potato kebbeh recipe

هندبة بالزيت 7,000
Hendbeh in Oil

هندبة مقلاية يوميا مع الثوم والبصل بزيت الزيتون

Freshly sautéed hendbeh with garlic & onion in olive oil

ضلوع سلق 6,500
Dlouh Selek

مسلوقة ومتبلة بالطحينة

Steamed dlouh mtabaleh bil tahineh

فاصوليا عريضة 6,500
Fasoulia Arida

متبلة مع بندورة، نعناع، بقدونس، بصلة الحامض وزيت الزيتون

White large beans with tomatoes, mint, parsley, lemon juice and olive oil

لبنة بالثوم 7,000
Labneh bil Toum

لبنة بلدية معطرة بالثوم الطازج

Strained yogurt flavored with fresh garlic

لوبية بالزيت 7,000
Loubiyeh in Oil

لوبية خضرا طازجة، مقلاة مع البصل والثوم وصلصة البندورة

Braised green beans in oil with savory tomato sauce

كشك أخضر 7,500
Kechek Akhdar

كشك أخضر مع بصل، بندورة ونعناع

Homemade fresh kechek with spring onions, tomatoes and mint

محشي سلق 8,000
Mehshe Selek

محشية بالحمص، البقدونس، البندورة والرز بصلصة الحامض وزيت زيتون

Chickpeas and rice farce with parsley and tomatoes, lemon olive oil sauce

ورق عريش 8,500
Warak Arish

تحضّر يومياً بالزيت على طريقة الدنيا هيك

Daily cooked stuffed vine leaves in oil, El Denye Hek style

محمرة 8,500
Mhamara

خلطة من الجوز والكعك مع الحر الأحمر، تقدم مع دبس الرمان وزيت الزيتون

Mix of walnut, bread crumbs and chili paste, topped with pomegranate molasses & olive oil

جبنة فيتا اڤوكا 9,000
Fetta Avocado

خلطة جبنة الفيتا والأڤوكا تقدم مع الروكا وصلصة الحامض وزيت الزيتون

Avocado and fetta cheese mix on Rocca, tossed with lemon olive oil dressing

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Hot Mezza مازة ساخنة

شوربة العدس 7,000
Lentil Soup
تحضر على طريقة الدينا هيك المميزة مع
الخبز الطازج المحمص
El Denye Hek special lentil soup recipe
served with toasted fresh bread

بطاطا وكزبرة 7,500
Batata w kezbara
بطاطا مقلية متبلة بالكزبرة والثوم
Fried potato cubes with garlic and coriander

رقاقات مشويّة أو مقلية 7,000
Cheese Rolls grilled or fried

مفركة بطاطا 8,000
Mfarraket Batata
بيض مقلي مع مكعبات البطاطا
Fried baladi eggs with potato cubes

بطاطا محرقصة 9,500
Batata Mouhar'asa
مكعبات البطاطا المقلية مع البصل، الثوم ولحمة راس عصفور
Pan-fried potato cubes with onion,
garlic and meat ras asfour

سمكة حرة 11,500
Samkeh Harra
سمكة فيلة تقدّم مع صلصة الطحينة الحرّة
Baked seabass fish, served
with spicy tahineh sauce

تشكيلة كبّة 9,000
Kebbeh Selection
كبّة لقطين، دجاج ولحمة مقلية تقدّم مع لبنية الضيعة
A selection of fried Kebbeh, Laktin, Chicken
and meat served with Labniyit El Dayaa

مقانق 13,500
Makanek
مقلية بدبس الرمان
Sautéed sausages with
pomegranate molasses

سجق بالدبس 12,500
Soujok bil Debes
مقلية بدبس الرمان، البندورة، البصل والفلفل الحلو
Pan-fried soujok with tomatoes, onions,
bell pepper, and pomegranate molasses

القلقاس بالعدس 7,500
Kalkas bil Adas
مطبوخة مع الثوم، الحامض، زيت الزيتون والعدس
Slow cooked kalkas with garlic, lemon
juice, olive oil and lentils

ورق عريش باللحمة 9,500
Warak Arish Bil Lahmeh
تحضر باللحمة والرز، تقدم مع اللبن والنعناع
Vine leaves rolled with meat and rice,
served with yogurt mint dip

كفتة بالبندورة 11,500
Kafta bil Banadoura
كرات الكفتة مطبوخة بصلصة البندورة
Freshly mixed kafta meat balls, baked
with tomato sauce in a pot

راس عصفور 15,000
Ras Asfour
مكعبات لحم عجل مع صلصة دبس الرمان
والزبدة والبقدونس
Sautéed with pomegranate
molasses sauce, butter and parsley

حمص مع اللحمة 12,500
Hommos with lahmeh
حمص بالطحينة يقدم مع اللحمة
Traditional hommos bil tahineh
with meat

جبنة الحلوم 8,500
Halloumi Cheese
جبنة الحلوم مشوية تقدم مع البندورة
Grilled with fresh tomatoes

جوانح دجاج 10,000
Chicken Wings
مقلية مع صلصة الكزبرة والثوم
Fried chicken wings served
with Provençal sauce

فتة حمص 9,500
Fattet Hommos
حمص مسلوق مغطى باللبن، يقدم مع
الخبز المقلي والصنوبر
Warm yogurt with boiled chickpeas,
topped with toasted bread and pine nuts

فتة باذنجان 10,000
Fattet Batinjen
باذنجان مقلي مغطى باللبن، يقدم
مع الخبز المقلي والصنوبر
Warm yogurt with fried eggplant, topped
with toasted bread and pine nuts

بليلة 6,500
Balila
حمص مسلوق مع الثوم ومعطر بالكمون وزيت الزيتون
Boiled chickpeas, garlic flavored
with cumin and olive oil

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Hot Grills المشاوي

قرص كبة 10,500
Kors Kebbeh

كبّة محشية باللحمة والصنوبر

Grilled kebbeh stuffed with meat and pine nuts farce

طاووق 18,500
Taouk

وصفة الدنيا هيك

El Denye Hek chicken taouk recipe

كفتة 17,000
Kafta

مشوية تقدّم مع البواز والبندورة

Charcoal grilled kafta meat served with green mix and tomatoes

لحمة مشويّة 24,500
Lahmeh Meshwiyeh

تقدّم مع بصل مشوي وبندورة

Charcoal grilled meat served with grilled onions and tomatoes

دجاج مشوي 21,000
Djej Meshweh

دجاج منقوع بالثوم وزيت الزيتون، ومشوي على الفحم

Charcoal grilled marinated baby chicken with fresh garlic and olive oil

مشاوي مشكل 26,500
Mixed Grill

تشكيلة مشاوي على الفحم: كفتة، لحمة وطاووق

Grilled kafta, meat and taouk skewers

كل المشاوي تقدّم مع البطاطا المقليّة

All Grilled Platters are served with French Fries

سجق كباب 17,000
Soujok Kabab

خلطة السجق المشوي على طريقة كباب يقدّم مع البندورة والحرّ الأخضر

Special soujok mix “kabab style”, served with tomatoes and green chili

قصبة دجاج 12,500
Asbet Djej

قصبة دجاج مشوية ومتبلة بالثوم الطازج وزيت الزيتون مع دبس الرمان

Charcoal grilled chicken liver tossed with fresh garlic, olive oil, and pomegranate molasses

مقانق على الشيش 17,000
Makanek Skewers

مشوية مع البندورة

Charcoal grilled beef makanek with tomatoes

شاورما لحمة مشوية 19,500
Shawarma Lahmeh

شرائح شاورما اللحمة مشوية على الفحم

Thin slices of meat shawarma, charcoal grilled

شاورما دجاج مشوية 18,000
Shawarma Djej

شرائح شاورما الدجاج على السيخ مشويّة على الفحم

Thin slices of chicken shawarma, charcoal grilled

فيلية سمك 24,500
Seabass Brochette

منقوعة بالثوم والحامض، مشوية على الشيش

Grilled marinated seabass filet with garlic and lemon

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Desserts الحلويات

مغلي بالشوكولا 6,500
Meghle bil Chocolate
مغلي مع صلصة الشوكولا والمكسرات
Spiced meghle with chocolate ganache and nuts

الدنيا دولاب 7,500
El Denye Douleb
عجينة البورما شغل البيت محشية بخلطة الجوز و ماء الزهر
Roll of homemade philo pastry stuffed with walnut and blossom water farce

الدنيا هيك رز بحليب 7,500
El Denye Hek Rez B Halib
رز بحليب بوصفة الدنيا هيك معطر بماء الزهر يقدم مع سكاكر المختار
Homemade El Denye Hek rice pudding flavored with blossom water & candies topping

صفوف بالدبس 7,500
Sfouf bil Debes
صفوف بالسمسم مع دبس الخروب
Freshly baked sesame cakes with "debes el kharoub"

عيش السرايا 8,500
Aych al Saraya
وصفة عيش السرايا التقليدية تقدم مع بوظة السحلب
Traditional aych al saraya recipes, served with sahlab ice cream

حلاوة كيك 8,500
Halawi Cake
خلطة من الحلاوة والجبنة تقدم مع صلصة الفاكهة الحمراء
Mix of halawi and cheese, topped with red fruits sauce

غزل زمرد 9,500
Ghazal Zmerroud
مهلبية مع غزل الشباب وصلصة الفاكهة الحمراء
Bed of mhalabiyeh topped with ghazal el shabab and red fruits sauce

عثملية 9,500
Ousmaliyeh
محشية بالقشطة الطازجة
Golden roast ousmaliyeh stuffed

الدنيا هيك ترفل 11,000
El Denye Hek Truffle
مربى التين على طريقة الترفل مع الشوكولا
Fig jam mixed with chocolate truffle style

طلماية بالسكر 4,500
Tolmeyeh bil Sekkar
خبز على الصاج مع الزبدة والسكر
Rolls of baked bread on saj, stuffed with butter and sugar

طلماية بالشوكولا 6,500
Tolmeyeh bil Chocolate
خبز بالصاج رولز مع الشوكولا، الموز والبندق
Rolls of baked bread on saj, stuffed with chocolate, banana and hazelnut

صحن فواكه 9,000
Fruits platter

بوظة عربية (١ سكوب) 4,000
Arabic Ice Cream (1 scoop)

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Beverages
مشروبات

مشروبات غازية 5,000
Soft drinks

ايسد تي 7,500
Iced tea

مياه غازية ٣٣٠ مل 6,000
Sparkling water 330 ml

لبن عيران 6,000
Laban Ayran

مياه صغيرة 3,000
Water small

مياه كبيرة 6,000
Water big

Coffee & Tea
قهوة وشاي

ركوة قهوة لبنانية 5,500
Rakwet Lebanese Coffee

إسبريسو 4,500
Espresso

دوبل اسبريسو 6,000
Double Espresso

كافي لاتي 6,500
Café Latte

نسكافه 6,000
Nescafe

كاراميل ماكياتو 8,000
Caramel Macchiato

كافي بلان 5,500
Café Blanc

كابوشينو 6,500
Cappuccino

هوت شوكلت 7,500
Hot Chocolate

شاي 6,000
Tea & Infusions

موكا 7,500
Mocha

Fresh Juices
عصائر طازجة

عصير تفاح 8,000
Apple

عصير ليمون 7,500
Orange

عصير أناناس 9,500
Pineapple

عصير التوت 7,500
Blackberry

عصير الورد 7,500
Rose juice

جلاب 8,500
Jellab

ليموناضة 7,500
Lemonade

ليموناضة بالنعناع 8,000
Minted lemonade

Wine
نبيذ

كأس نبيذ 9,000
Wine Glass

قنينة كفرايا 45,000
Kefraya Bottle

قنينة كسارا 48,000
Ksara Bottle

قنينة مسايا 45,000
Massaya Bottle

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.

Specials
سبيسيال

شوكلت أفوكادو 11,500
Chocolate Avocado

ترادشنل أفوكادو 13,500
Traditional Avocado

فروتس فونتين 11,500
Fruits Fountain

فيري باري 11,500
Very Berry

ليموناضة بالزنجبيل 9,000
Ginger Lemonade

فيري شوكلت 11,500
Very Chocolate

ايريش اماريتو 10,500
Irish Amaretto

فيتامين هيك 11,500
Vitamin Hek

Alcoholic Beverages
مشروبات كحولية

المازة 7,500
Almaza

ربعيّة عرق 27,000
Arak Quarter Bottle

المازة لايت 7,500
Almaza Light

ربعيّة عرق بلدي 45,000
Arak Baladi Quarter Bottle

بيرة مستوردة 8,500
Imported Beer

كأس عرق 8,000
Arak Glass

قنينة عرق 65,000
Arak Bottle

كأس ويسكي عادي 13,000
Whisky Regular Glass

نصّية عرق 40,000
Arak Half Bottle

كأس ويسكي إكسترا 15,000
Whisky Premium Glass

Narguileh
نرجيلة

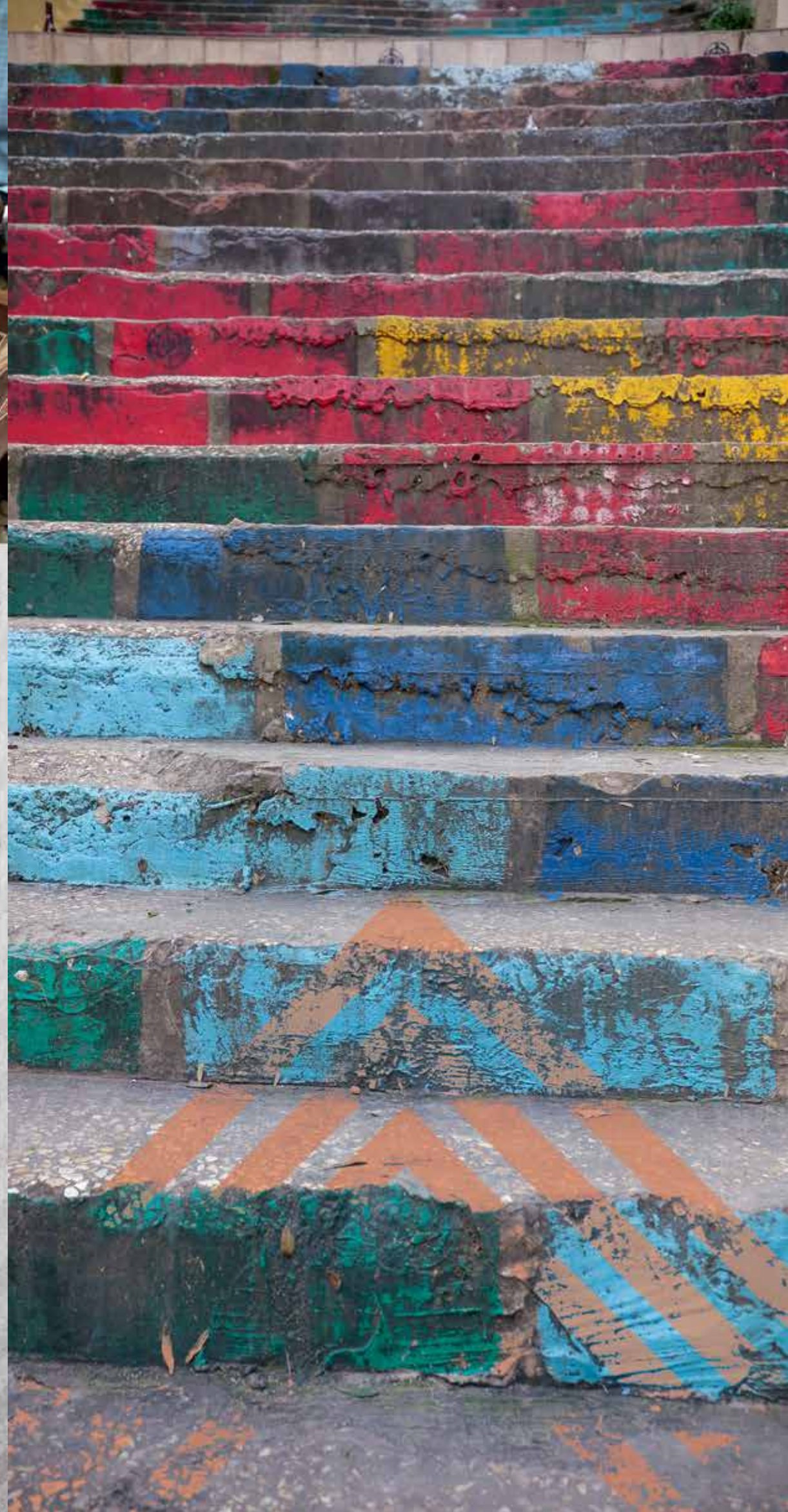
معسل 15,500
Mouassal

عجمي 16,500
Ajami

نرجيله سبيسيال 17,000
Narguileh special

All our prices are in LBP and are vat inclusive.

الأسعار بالقيمة اللبنانية وتشمل الضريبة على القيمة المضافة.



نحنا واصلين لعندك!

٠١/٥٦٧١٩١

Designed by joefish.

eldenyehek.com | #ElDenyeHek

T. 01 56 71 91 ت. ٠١ ٥٦ ٧١ ٩١
M. 71 47 66 66 م. ٧١ ٤٧ ٦٦ ٦٦

RUE 33 شارع ٣٣