

THE EXCELLENT OF VARIETY



al Faisal

FOR FOOD & SWEETS

OUR MENU



SALADS

السلطات

- **سلطة زعتر أخضر**
الزعتر الأخضر مع الجبنة البيضاء
و السماق.
- **سلطة ذرة**
ذرة و فليفلة حمراء و خضراء
مع الفنغريت.
- **سلطة خس (أنديف)
مع روكفورد**
قلوب الخس مع صلصة الـ روكفورد.
- **سلطة التونا**
لحم التونا مع الخضار الطازجة.

- **سلطة ملفوف**
ملفوف ناعم مع الحمض
و زيت الزيتون و الثوم.
- **سلطة سيزر**
خس وقطع من الدجاج المشوي
مع التوست و الصوص الخاص.
- **سلطة فطر**
شرائح فطر مع الفليفلة الخضراء
الناعمة مع الحمض و الزيت و الثوم.
- **سلطة شوندر**
شرائح شوندر طرائشات مع الحمض
و الزيت و الثوم.



SALADS

السلطات

• سلطة روسية

بطاطا و بازلاء و جزر مع صلصة
المايونيز.

• سلطة فرنسية

بالميتو وهليون وخيار وقلوب الخس و
ذرة وفطر وبنجورة مع صلصة الفينغريت.

• سلطة يونانية

خيار و بنجورة و بصل و خس
و جبنة يونانية.

• تبولة / فتوش

• سلطة ناعمة

خيار و خس و بنجورة مقطعة
بشكل ناعم.

• سلطة خشنة

خيار و خس و بنجورة مقطعة
قطع كبيرة.

• سلطة معكرونة

معكرونة و فليفلة و مرتديلا و ذرة.

• سلطة جرجير

جرجير و بصل و جبنة البارميزان.



SOUPS

الشوربات

• شوربة هليون

• شوربة خضار

• شوربة البصل

• شوربة بطاطا

• شوربة الشعيرية

• شوربة فطر

• شوربة عدس

• شوربة كريم الدجاج



COLD APPETIZERS

مقبلات باردة

- يالنجي بأنواعه
- حراق باصبعو
- لبن بالخيار
- كبيرس مشكل
- كشكة
- أجبان فرنسية بخبز الباغيت
- حمص بأنواعه
- محمرة
- متبل
- بابا غنوج
- كبة نية
- زنود البنات



HOT APPETIZERS

مقبلات ساخنة

• سجائر الجبنة

• سجائر الدجاج

• أصابع الجبنة

• أصابع اللحم

• جوانح بانيه

• برك بالجبنة

• برك سبانخ

• برك باللحمة

• برك الدجاج

• سجائر لحمية



HOT APPETIZERS

مقبلات ساخنة

- سبرينغ رول
- صوبرك جبنة
- كوسا غراتان
- صوبرك لدمة
- أنغينار غراتان
- صفيحة مصفورة
- سلة قريدس بازيه
- بيتزا صغيرة
- كريب دجاج مع بشاميل
- مسخن دجاج



OIL DISHES VARIETY

مأكولات الزيت

- **مجدرة**
عدس و برغل مطبوخ بالزيت
مع البصل المقلي.
- **لوبياء بالزيت**
لوبياء خضراء مطبوخة بزيت الزيتون.
- **فاصوليا خضراء بالزيت**
فاصوليا خضراء مطبوخة بالزيت.
- **براصيا بالزيت**
براصيا خضراء مطبوخة بالزيت.
- **سبانخ بالزيت**
سبانخ خضراء مطبوخة بالزيت.
- **يالنجي مشكل**
ورق عنب بأذجان كوسا محشي
بالرز مطبوخ بالزيت.
- **يالنجي ورق عنب**
ورق عنب محشي بالرز.
- **مسقعة**
باذنجان و بندورة مطبوخة بالزيت.
- **فول مقلی**
فول أخضر دب مقلی بالزيت.
- **خبيزة**
نبته الخبيزة مقللة بزيت الزيتون
مع الرمان و الزيتون.



KIBBEH

الكبب

- كبة صاجية
- كبة دميص
- كبة لبنية
- كبة مقلية
- كبة لبنية مع الطرخوم
- كبة مشوية
- كبة مشمشية
كبة لبنية مع الفول
و السلق و الموزات.
- كبة مبرومة
- كبة بالصينية



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• **رز مع فول و موزات**
منسف من الرز بالفول مجلل
بالموزات و القلوبات.

• **رز مع الفول و الدجاج**
منسف من الرز بالفول مجلل
بالدجاج و القلوبات.

• **مقلوبة مع الموزات**
رز مع الباذنجان و اللحمة مجلل
بالموزات و القلوبات.

• **مقلوبة مع لحمة ناعمة**
رز مع الباذنجان و اللحمة مجلل
القلوبات.

• **خاروف على رز**
خاروف كامل مدحمر على رز فريكة
أو كبسة مجلل باللوز و الصنوبر.

• **شقة خاروف على رز**
نصف خاروف مدحمر على رز فريكة
أو كبسة مجلل باللوز و الصنوبر.

• **رز بالكمة و الموزات**
منسف من الرز مجلل بالموزات
و القلوبات و الكمة.

• **منسف مع الموزات
أو الدجاج**
منسف من الرز أو الكبسة أو الفريكة
مجلل بالموزات أو الدجاج و القلوبات.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

- **أوزي صدر**
رز أبيض مع البازلاء و اللحمة الخشنة
مغطى بالعجين على شكل صدر.
- **داوود باشا مع رز شعيرية**
كرات اللحمة المبهرة مع الصلصة الحمراء
و الرز بالشعيرية.
- **فخدة باللبن مع رز شعيرية**
فخدة خاروف محمرة مع اللبن و الطحينة.
- **بسمشكات لحمة**
رولات شحات اللحم محشوة بالرز و البهار
مع الصلصة الخاصة و الفطر مقدمة مع
بطاطا بوريه و خضار سوتية.
- **مغربية**
مغربية مجللة بالدجاج مع الصلصة
الخاصة بالبصل و الموزات.
- **كباب هندي**
قطع من اللحمة المتبلّة بالبهار
مع البندورة المطبوخة.
- **ترلي خضرة**
خضار متشكلة مطبوخة بالفرن
بدون لحمة.
- **بسمشكات دجاج**
رولات من شحات الدجاج محشوة
رز و بهار مع الصلصة الخاصة و الفطر
مقدمة مع البطاطا.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• ططر برك

عجينة مدشية باللحمة مع اللبن البارد
و الكزبرة و الثوم.

• أوزي مجلل مع اللحمة

رز أبيض مع البازلاء مجلل باللحمة و القلوبات
مغطى بطبقة من العجين و مشوي بالفرن.

• بامية بالموزات

بامية مع صلصة البندورة ولحمة الموزات.

• فاصوليا خضراء بالموزات

فاصولياء مع صلصة البندورة و اللحمة
و الموزات مقدمة مع الرز بالشعيرية.

• محاشي

كوسا و باذنجان مدشي بالرز.

• يبرق مع شرحات

ورق عنب مدشي بالرز و اللحمة
مجلل بالشرحات.

• شاكيرية

رز بالشعيرية مع اللبن المطبوخ
و الموزات.

• كوسا باللبن

كوسا مدشي باللحمة مع اللبن
المطبوخ و الرز بالشعيرية.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

- **فتة مكدوس**
فتة مكدوس مع الخل و البصل و الخبز المحمص و الطرطور.
- **فتة لحمة بالخل و الكلاوي**
فتة لحمة مع الخل و البصل و الخبز المحمص و الطرطور.
- **أرضي شوكي**
بالموزات (أنغار)
أرضي شوكي بالموزات اللحمية مع البازلاء و الجزر و الحمص و الزيت.
- **طباخ روحو**
بطاطا و كوسا و لحمة و بندورة.
- **دبابيس محمرة بالفرن**
دبابيس دجاج متبلة بالبهار الخاص و محمرة بالفرن.
- **شريحات مطفاية**
شريحات مطفاية لحمة أو دجاج مع الحامض و الثوم.
- **فتة دجاج**
فتة دجاج مع الخل و الخبز المحمص و الطرطور.



ORIENTAL MEALS

المأكولات الشرقية

• ديك حبش

ديك حبش محمر بالفرن على رز و فريكة مع الكستنا مع صلصتي الدبش و الفطر أو صلصة العسل.

• جيكو مع بوريه و رسوتيه

فخدة خاروف محمرة بالفرن مع صلصة الفطر و بطاطا البوريه و الخضار الرسوتيه.

• دجاج بالكارني

صدر الدجاج المشوي المغمورة بصلصة كاري مع تفاح و موز مقدمة مع رز أصفر بالزعفران.

• دجاج صلصة كريم الليمون

قطع دجاج مشوي مع صلصة الليمون مقدم مع البطاطا الكروكيت.

• دجاج صيني

قطع من صدر الدجاج بالكاجو مع النودلز أو الرز البخاري.

• سمكة حرة

سمكة من اللقز الرملي الطازج مع الصلصة الحارة و تقدم باردة.

• روستو

قطعة من لحم العجل مع صلصة الفطر مقدم مع البوريه و الرسوتيه.

• تشركن ألاكيف

صدر دجاج بانيزه مدشي جبنة فطر وكزبرة و ثوم مع بطاطا كروكيت.

• اسكالوب دجاج

قطع من صدر الدجاج البانيزه مقدم مع البطاطا الكروكيت.



WESTERN MEALS

المأكولات الغربية

- **دجاج صيني سويت أند ساور**
قطع من صدر الدجاج المشوي المغمورة بصلصة
كاربي مع تفاح وموز مقدم مع نودلز أو رز بخاري.
- **دجاج ترياك**
قطع دجاج مشوي مع نودلز و خضار
و الصويا صوص مقدم مع رز بخاري.
- **شريحات مكسيكي**
فيليه عجل متبل بالبهار المكسيكي مع
صلصة فليفة حارة مقدمة مع رز أبيض.
- **قريدس صيني بالكاجو**
قطع قريدس جاكبو مقلي مع خضار
وكاجو و فطر أسود مقدم مع
النودلز أو الأرز البخاري.

- **فيليه هامور بازيه**
قطع سمك الهامور مقلي مع
البطاطا الكروكيت.
- **صدورة مدحمة بالفرن
مع بطاطا**
صدورة دجاج و بطاطا متبلة بالفرن.
- **بيف ستر وغونوف**
فيليه عجل مع صلصة وكبيس
وكريما مع الرز الأصفر بالزعفران.
- **فيليه عجل**
فيليه عجل مع اختياركم للصلصة
(الخردل / البوافر / الفطر) مقدمة
مع خضار سوتيه و بطاطا مقلية.
- **لحم صيني مع الخضار**
قطع من فيليه عجل مغمورة بصلصة
الكاجو مع الفطر الأسود مع الخضار و
الكاجو مع النودلز أو الرز البخاري.



PASTA

الباستا

• سبأغيتي

• فيتوتشيني

• تاليا تيلي

• تورتولينى الفريدو

• لازانيا

• رافيولى

• غراتان الباستا
مع الدجاج

• كانيلونى مع السبانخ
و الدجاج



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

• كرايج الجوز

• برازق / غريبة / عجوة

• بصمة بالفستق

• طابات بالفستق

• بلورية فستق / بيضاء

مكسرات

• مبرومة بالفستق

• بقلاوة فستق / جوز

• أصابع الكاجو

• كول وشكور

بالفستق / الكاجو

• عيش البلبل

بالفستق / الكاجو



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

- غريبة بالقشطة
- كلاج بالقشطة
- مدلوقة بالقشطة
- بصمة بالقشطة أو جبنة
- نمورة بالقشطة
- برما بالقشطة
- نهش بالقشطة
- وريات بالقشطة
أو الفستق



ARABIC SWEETS

حلويات عربية

• قطايف عسافيري
بالقشطة

• مطبقات بالقشطة
أو الفستق أو الجوز

• فيصلية بالقشطة
أو الجبنة أو الفستق

• حلاوة بالجبين

• لبنية بالقشطة

• عصملية بالقشطة
أو الجبنة

• اسطنبولية بالقشطة
أو الجبنة

PARTIES, WIDDINGS

حفلات و مناسبات

• قهوة / شاي / نسكافيه
مع كافة لوازمها الكاملة.

• حلوات غربية
كاتو / تارت / تشيز كيك / كريم كراميل
هرم كرينوش / جيليه / كروسان بأنواعه.

• طاولات
مع الساتان خاصة بالبوفيه المفتوح.

• شفنديشات
خاصة بالبوفيه للحفاظ على الطعام ساخن.

• طاولات دائرة
خاصة بالمعازيم.

• كراسي فخمة
كراسي منجدة / تلبيس كراسي.

• سرفيس كامل
سرفيس مع الصحنون و الكاسات.

• جراسين
لتلبية جميع طلبات المعازيم.

• خدمات أخرى
موسيقى / إضاءة تصوير / عراضة
شامية / تنسيق أزهار.

• قهوة مرة

• أراكيل

• فلافل

• خبز على الصاج

• مشاوي بأنواعها

• شاورما لحمة / دجاج

• مراية سمك / أجبان

• عربة ذرة / صبارة

• فول نابت / بوشار

• فواكه بأنواعها
عصائر مشكلة / كولا / بقين.



Al Faisal
FOR FOOD & SWEETS

نحن على استعداد تام لاستقبال كافة طلباتكم، مع إمكانية التوصيل

CONTACT	MOB	+.963 968 510 777
US :	TEL	+.963 11 662 4602
	TEL	+.963 11 662 4603
	EVENTS.	+.963 944 570 032

 ALFAISAL.SWEETS  @ALFAISALSWEETS.SYR

 WWW.ALFAISALSWEETS.COM

THANK YOU!!