


برج الحمام
Burj Al Hamam



Burj Al Hamam Restaurant has refined «The Art of Lebanese Cuisine» for more than 40 years, satisfying guests with a wide range of Lebanese and home cooking, besides fresh seafood, poultry, meats and drinks.

This is the only oriental restaurant in the Dead Sea offering its platters with a touch of love and care.

Welcome to the family!

طوال ٤٠ عام، تمكن مطعم برج الحمام من تقديم أفضل الأصناف من فن المطبخ اللبناني. فلا يسع زوّاره سوى الشعور بالرضا والسعادة بتناولهم مجموعة واسعة من المأكولات والمشروبات اللبنانية المحضرة على الطريقة المنزلية بالإضافة إلى أطباق الدجاج واللحم والمأكولات البحرية الطازجة يومياً.

برج الحمام هو المطعم الشرقي الوحيد والأول في منطقة البحر الميت بما يقدمه من أطباق محضرة بلمسة حب واهتمام كما لو كنت من أفراد العائلة. فمرحباً بك في العائلة.

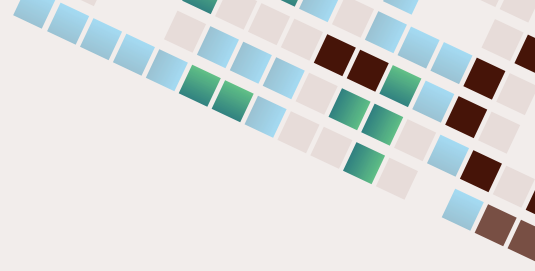
COLD HORS D'OEUVRES

مقبلات باردة

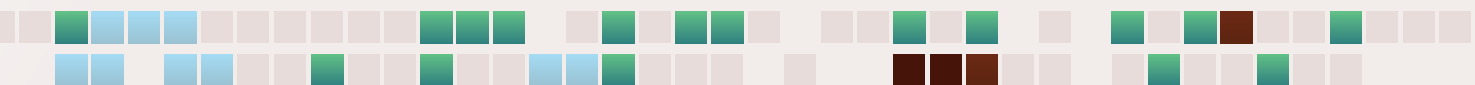
	Price in JD	السعر بالدينار	
Vegetable Platter (Assorted plate of fresh vegetables)	6.000	٦,٠٠٠	طبق خضروات طازجة
Kabis (Variety of pickles)	2.500	٢,٥٠٠	كبيس (تشكيلة مخللات)
Tabbouleh (Parsley, tomatoes, cracked wheat, olive oil & lemon dressing)	3.500	٣,٥٠٠	تبولة
Fattoush (Variety of salad vegetables, toasted bread, olive oil & lemon dressing)	3.500	٣,٥٠٠	فتوش
Rocca	3.000	٣,٠٠٠	جرجير
Bakleh	3.000	٣,٠٠٠	بقلة
Zaatar	3.250	٣,٢٥٠	زعتار
Herb Salad Platter (Rocca, bakleeh, zaatar) portion for two	4.500	٤,٥٠٠	سلطة خضراء (جرجير، بقلة، زعتار) لشخصين
Seasonal Salad (Assorted fresh vegetables)	3.500	٣,٥٠٠	سلطة موسمية (مجموعة من الخضار الطازجة)
Hummous or Hummous moutammam (Chick peas dip)	3.000	٣,٠٠٠	حمص أو حمص متمم
Moutabbal or Moutabbal moutammam (Eggplant dip)	3.000	٣,٠٠٠	بابا غنوج أو باب غنوج متمم
Raheb (Roasted eggplant with lemon and olive oil sauce)	3.000	٣,٠٠٠	راهب
Fatayer (Small spinach pies)	3.000	٣,٠٠٠	فطائر سبانخ
Labneh (Similar to sour cream-made from cow milk)	3.000	٣,٠٠٠	لبنة
Labneh Maez (Similar to sour cream - made from goat milk)	4.750	٤,٧٥٠	لبنة ماعز (مزيج من حليب الماعز)

%10 service charge and %7 government tax are applicable on food and non-alcoholic beverages and %16 government tax are applicable on alcoholic beverages and tobacco.

١٠% بدل رسوم خدمة و 7% ضريبة مبيعات تطبق على المأكولات والمشروبات غير الكحولية و 16% ضريبة مبيعات تطبق على المشروبات الكحولية والتبغ.



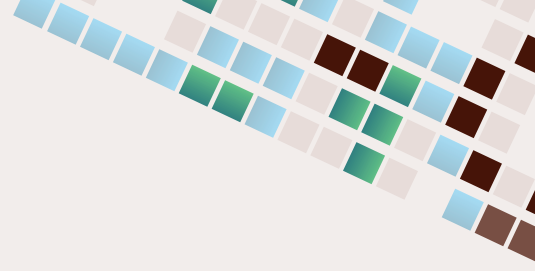
	Price in JD	السعر بالدينار	
Jibneh (White cheese-made from cow milk)	3.750	٣,٧٥٠	جبنة بيضاء
Shanklish (Aged spicy cheese-diced tomatoes, onions)	4.000	٤,٠٠٠	شنكليش
Wara' Enab (Stuffed vine leaves)	3.500	٣,٥٠٠	ورق عنب
Doulma (Assorted of Stuffed vine leaves, eggplant, sweet pepper, Baby marrow) Portion for two	4.000	٤,٠٠٠	دولما (تشكيلة من ورق العنب والباذنجان والفلفل الحلو والكوسا)
Bamieh Bil Ziet (Okra stew with oil)	2.850	٢,٨٥٠	بامية بالزيت
Loubieh Bil Ziet (Bean stew with oil)	2.000	٢,٠٠٠	لوبية بالزيت
Batrakh (Fish - Egyptian specialty)	22.000	٢٢,٠٠٠	بطرخ (سمك على الطريقة المصرية)
Kibbeh nayeh (Finely ground raw lamb meat, cracked wheat, spices)	7.000	٧,٠٠٠	كبة نية
Kibbeh Orfalieh (Finely ground raw lamb meat, cracked wheat, hot spices)	8.000	٨,٠٠٠	كبة أورفالية
Habra nayeh (Finely ground raw lamb meat, spices)	12.000	١٢,٠٠٠	هبرة نية
Mouhammara	3.500	٣,٥٠٠	محمرة



HOT HORS D'OEUVRES

مقبلات ساخنة

	Price in JD	السعر بالدينار	
Hummous snowbar (Chickpea dip topped with fried pine seed)	5.500	٥,٥٠٠	حمص بالصنوبر
Hummous lahme & snowbar (Chickpea dip with meat & fried pine seed)	6.500	٦,٥٠٠	حمص باللحمة والصنوبر
Hummous awerma snowbar or with meat (Chickpea dip, meat, fried pine seed)	6.000	٦,٠٠٠	حمص أورما (لحمة أو صنوبر)
Foul or foul cream (Fava beans or fava beans cream)	3.000	٣,٠٠٠	فول مطحون أو فدمس
Balelah (Whole chickpeas)	2.500	٢,٥٠٠	بليله
Mousabbahet Hummous (Chickpeas, diced parsley, onions, pine seed, spices)	2.500	٢,٥٠٠	مسبحة حمص مع صنوبر
Sambousek (Fried meat pies) per piece	3.000	٣,٠٠٠	سمبوسك لحمة (بالحبة)
Rkak (Deep fried cheese rolls) per piece	2.000	٢,٠٠٠	رقاق (رولات جبنة مقلية)
Kebbeh fried (Deep fried kebbeh)	2.000	٢,٠٠٠	كبة مقلية (بالحبة)
Kebbeh fish with tagen (four pieces) (Deep fried fish kebbeh with Burj Al Hamam sauce)	6.000	٦,٠٠٠	كبة سمك مع طاجن (٤ قطع) (مقلية وتقدم مع صوص برج الحمام)
French fries	2.500	٢,٥٠٠	بطاطا مقلية
Batata Harra	3.400	٣,٤٠٠	بطاطا حارة
Halloum (Grilled)	4.000	٤,٠٠٠	حلوم (مشوي)

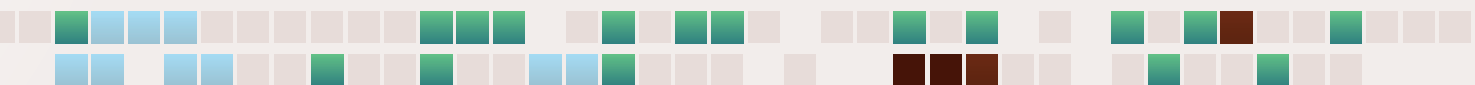


	Price in JD	السعر بالدينار	
Mashawi Meshakal (Assorted grilled kafta, chicken, meat)	14.000	١٤,٠٠٠	مشاوي مشكلة (كباب، دجاج، شقف)
Shish Tawouk (Skewers of chicken)	8.250	٨,٢٥٠	شيش طاووق (شقف دجاج)
Farrouj Meshwi (Grilled chicken)	10.000	١٠,٠٠٠	فروج مشوي (دجاجة مشوية)
Kastaleta (Lamb chops with french fries)	11.000	١١,٠٠٠	كاستاليتا (شقف لحم خروف مع بطاطا مقلية)
Escalope Viennoise	11.000	١١,٠٠٠	سكالوب لحم مقرمش
Escalope Poulet	10.000	١٠,٠٠٠	سكالوب دجاج مقرمش
Filet Grill	17.000	١٧,٠٠٠	فيليه لحم مشوي

FROM THE FRYER

مقالي

	Price in JD	السعر بالدينار	
Sojouk	5.500	٥,٥٠٠	سجق
Makanek (Homemade Lebanese Sausage)	5.500	٥,٥٠٠	نقانق (نقانق من المطبخ اللبناني)
Sawda dajaj (Sautéed Chicken Liver)	5.000	٥,٠٠٠	كبة دجاج سوتيه
Bayd ghanam (Rocky mountain oysters -lamb)	6.000	٦,٠٠٠	بيض غنم (عجل)
Asafeer (Fried small birds, 4 Pieces – subject to availability)	12.000	١٢,٠٠٠	عصافير (٤ قطع حسب التوفر)



SEAFOOD

(Subject to availability)

Kraydess
(Shrimp and gambas)5- pieces jumbo prawns

Sultan Ibrahim
(Red mullet)

Sea Bass

Loukouz Sakhri

Mallifh

Samakeh Filet Harra
Trabouloseyh or Beyroutie

Calamars
(Breaded or salad)

المأكولات البحرية

(حسب التوفر)

قريدس (٥ قطع)

سلطان إبراهيم

باس البحر

لقز صخري

مليفه

سمكة فيليه حارة
طرابلسيه أو بيروتيه

حلقات كلماري

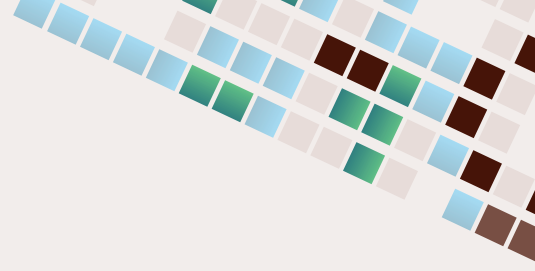
SPECIALTIES OF THE HOUSE

	Price in JD	السعر بالدينار	
Fillet Burj Al Hamam (Beef fillet with special garlic sauce on the side)	17.000	١٧,٠٠٠	فيليه برج الحمام (فيليه لحم مع صلصة ثوم)
Fillet Ras Asfoor (Beef fillet cubes- special brown sauce / pine seeds)	16.000	١٦,٠٠٠	فيليه راس العصفور (قطع لحم مع صلصة خاصة)
Masbaha Dehabieh (Grilled finely ground meat on skewer / special spices)	10.000	١٠,٠٠٠	مسبحة ذهبية (لحمة مفرومة مشوية مع بهارات خاصة)
Fillet Moutarbale (Marinated beef fillet on skewer / grilled on charcoal)	17.000	١٧,٠٠٠	فيليه متبل (فيليه لحم متبل ومشوي عالفحم)

من تخصصات المطبخ

%10 service charge and %7 government tax are applicable on food and non-alcoholic beverages and %16 government tax are applicable on alcoholic beverages and tobacco

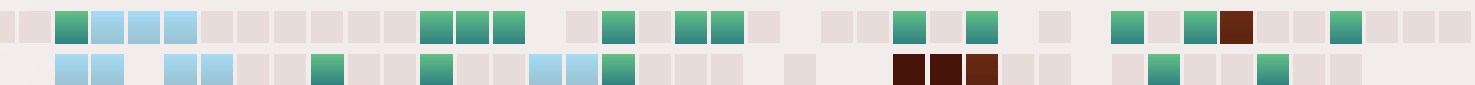
١٠% بدل رسوم خدمة و ٧% ضريبة مبيعات تطبق على المأكولات والمشروبات غير الكحولية و ١٦% ضريبة مبيعات تطبق على المشروبات الكحولية والتبغ.



Grilled Items

أصناف مشوية

	Price in JD	السعر بالدينار	
Jawaneh Meshwi (Grilled chicken wings)	4.750	٤,٧٥٠	جوانح مشوية (أجنحة دجاج مشوية)
Kebbeh sajieh (Minced meat with herbs)	6.500	٦,٥٠٠	كبة بالصينية (لحمة مفرومة وأعشاب)
Arayess (Toasted kofta on pita bread)	8.000	٨,٠٠٠	عرايس (لحم كفتة بالخبز)
Lahem Meshwi (Grilled meat on skewers)	12.000	١٢,٠٠٠	لحم مشوي (لحم مشوي على عيدان)
Kafta (Spiced ground meat, parsley and onion)	11.000	١١,٠٠٠	كفتة (لحمة مفرومة متبلة مع يقدونس وبصل)
Kabab halabi (Minced meat with onions)	11.000	١١,٠٠٠	كباب حلبى (لحمة مفرومة مع بصل)
Kabab bil Laban (Spiced minced meat served with yogurt)	10.000	١٠,٠٠٠	كباب مع لبن (لحمة مفرومة مع لبن)
Kabab bathenjan (Minced meat with eggplant)	10.000	١٠,٠٠٠	كباب باذنجان (لحم مفروم مع باذنجان)
Kheshkhash (Spiced ground meat, parsley, onion, hot tomato sauce)	11.500	١١,٥٠٠	خشخاش (كرات لحم باليقدونس والبصل مع صلصة طماطم)



DESSERT

الحلويات

	Price in JD	السعر بالدينار	
Seasonal fruits	6.000	٦,٠٠٠	فواكه موسمية
Strawberries (with cream)	5.000	٥,٠٠٠	فراولة (مع كريمة)
Halawet el jibneh (cheese rolls with cream)	6.000	٦,٠٠٠	حلاوة جبن
Echta (rich cream with honey)	6.000	٦,٠٠٠	قشطة (مع عسل)
Osmalieh (arabic sweet stuffed with cream and topped with syrup)	5.500	٥,٥٠٠	عصلية (بالقشطة ومغطاه بالقطر)
Hubbly Bubbly	8.000	٨,٠٠٠	أرجيلة