

# APERITIVOS

- |    |   |   |        |
|----|---|---|--------|
| 1  | <p><b>HOMMOS B'TAHINI</b></p> <p>Garbanzos molidos con crema de ajonjolí, limón y ajo.<br/>Mashed chick peas with tahini sauce, lemon and garlic.</p>   |    | \$5.75 |
| 1A | <p><b>Hommos Ma'Lahem</b></p> <p>Con tiras de res o pollo salteadas.<br/>With sauteed beef strips.</p>  |    | \$8.95 |
| 2  | <p><b>Babaghanough</b></p> <p>Berenjena asada molida con crema de ajonjolí, limón y ajo.<br/>Mashed roasted eggplant with tahini paste, lemon and garlic.</p>   |    | \$5.75 |
| 3  | <p><b>Falafel</b></p> <p>Frituras de vegetales servidas con salsa tahini.<br/>Spiced vegetable fritters served with tahini paste.</p>   |   | \$6.00 |
| 4  | <p><b>Foul</b></p> <p>Habas cocidas con crema de ajonjolí<br/>Faba beans with tahini paste.</p>   |  | \$5.50 |
| 5  | <p><b>Kibbeh Nayeh</b></p> <p>Carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias.<br/>Servida cruda con pan pita.<br/>Lean, finely ground prime beef with cracked wheat, onions and spices. Served raw with pita bread.</p>                                       |  | \$8.50 |
| 6  | <p><b>Kibbeh Maklieh</b></p> <p>Frituras de carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias rellenas con nueces de pino, carne y cebolla.<br/>Lean finely ground prime beef with cracked wheat, onions and spices stuffed with pine nuts, beef and onions.</p> |  | \$6.50 |
| 30 | <p><b>Laban</b></p> <p>Yogurt árabe hecho en casa<br/>Homemade Yogurt.</p>  |  | \$4.50 |

- 31 Batenllan Makli**  
Berenjenas fritas con salsa de yogurt.  
Fried eggplant with yogurt sauce.



\$6.75

## ENSALADAS Y SOPAS

- 7 Laban B'Hiar**  
Ensalada de yogur y pepinillos aderezada con aceite de oliva y menta.  
Yogurt and cucumber salad, dressed with olive oil and mint.



\$6.95

- 7A Salata Arabe**  
Ensalada de tomate, pepinillo y perejil fresco, aderezada con aceite de oliva.  
Tomato, cucumber and freshly cut parsley dressed with olive oil.



\$5.75

- 8 Tabbouleh**  
Ensalada de tomates, perejil fresco, cebollas y trigo, aderezada con aceite de oliva.  
Tomato, fresh cut parsley, onion and cracked wheat salad dressed with olive oil.



\$6.95

- 9 Jibni Wazeitun**  
Queso feta con aceitunas negras (Calamatas)  
Feta cheese and black olives.



\$6.00

- 10 Shurbat Alads**  
Sopa de Lentejas  
Lentil soup.



\$4.75

- Usamos aceite de oliva 100% extra virgen primera prensada
- Utilizamos aceite para cocinar 0% Trans Fat
- Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades causadas por alimentos.
- Consumir bebidas alcoholicas durante el embarazo puede causar daños tanto al feto como a la madre
- Cuentas divididas tendrán un límite de tres cuentas por mesa

# PLATOS PRINCIPALES



## 11. GALAIA

\$14.75

Tirillas de filete rebosadas con cebollas, pimientos y tomates, servidas con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Beef fillet strips sautéed with onions, peppers and tomatoes, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 12. SHISH DALLACH

\$14.95

Brochetas de pechuga de pollo a la parrilla, servidas con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Grilled skewered chicken breast, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 13. SAMAKB'TARATUR

\$14.95

Filete de pescado al horno con salsa tartará servido con arroz pilaf árabe y ensalada. (Baked fish fillet with tartar sauce, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 14. KIBBEH NAYEH

\$14.75

Carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias, servida cruda con pan pita. (Lean prime beef finely ground with cracked wheat, onions and spices. Served raw with pita bread.)



## 15. KIBBEH MIKLIEH

\$12.50

Frituras de carne de res de primera molida con trigo, rellenas con carne y cebolla, servido con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Lean, finely ground prime beef with cracked wheat, stuffed with beef and onions, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 16. KIBBEH B'SANIYE

\$14.75

Carne de res de primera molida con trigo y cebollas al horno, servida con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Baked Kiev squares served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 17. WARAK INAB

\$12.75

Hojas de parra rellenas de arroz y carne de res molida, servidas con ensalada.  
(Grape leaves stuffed with ground prime beef and rice, served with salad.)



## 18. MIHSHI MALFUF

\$12.75

Hojas de repollo rellenas de arroz y carne molida de res servidas con ensalada.  
(Cabbage leaves stuffed with prime ground beef and rice, served with salad.)



## 19. KAFTA KABAB

\$14.75

Brochetas de carne de res molidas a la parrilla, sazonadas con perejil, cebollas y especias, servidas con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Grilled ground beef brochettes seasoned with parsley, onions and spices, served with Arabian rice pilaf and salad.)

# PLATOS PRINCIPALES 2



## 20. SHISH KABAB

\$19.99

Brochetas de filete de res a la parrilla, servidas con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Grilled beef brochettes, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 21. KHARUF KABAB

\$19.95

Brochetas de cordero marinado a la parrilla, servidas con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Grilled marinated lamb brochettes, served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 22. DALLACH MA CARRY

\$15.75

Pollo al curry servido con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Mildly spiced curried chicken served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 23. LAMEH MA CARRY

\$15.75

Filetillos de res al curry, servidos con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Curried tenderloin tips served with Arabian rice pilaf and salad.)



## 25. EL CAIRO

\$16.75

Carne de cordero al curry servida con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Curried lamb with arabian rice pilaf and salad.)



## 27. KUSTALETÁ

\$28.95

Chuletas de cordero asadas a la parrilla con arroz pilaf árabe y ensalada.

(Grilled lamb chops with arabian rice pilaf and salad.)



## 28. KHARUF

\$17.95

Patita de cordero asada a fuego lento con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Grilled lamb chops with arabian rice pilaf and salad.)



## 29. SHAWERMA

\$12.95

Pechuga de pollo asada con especias árabes y cebollitas, envuelta en  
tortilla de harina, acompañada con salsa de yogurt.  
(Grilled chicken breast rolled in a flat bread with onions and yogurt sauce.)



## 32. DALLACH

\$14.95

Pechuga de pollo asada a la parrilla con salsa de perejil y almendras,  
servida con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Under charcoal broiled chicken fillet. Topped with parsley sauce and  
almonds, served with Arabian rice pilaf.)



## 35. GAMBARY

\$17.95

Camarones con ajo y limón, servidos con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Shrimp with garlic and lemon. Served with Arabian rice pilaf and salad.)







## 36. SALMÓN

\$16.95

Salmón asado a la parrilla, servido con arroz pilaf árabe y ensalada.  
(Grilled salmon with arabian rice pilaf and salad.)



# COMBINACIONES

- |     |  |   |         |
|-----|--|---|---------|
| 24. |   | <b>El Sultan Mushkal</b><br>Exótico surtido de Warak Inab, Malfuf, Kibeh, Shish Kabab, Shish Dallach y Kafta Kabab servido con arroz pilaf árabe y ensalada.<br>(Curriean exotic assortment of Warak Inab, Malfuf, Kibbeh, Shish Kabish Dallach and Kafta bab, served with Arabian rice pilaf and salad.) | \$19.75 |
| 26. |   | <b>Combinación Vegetariana</b><br>Hommos, babaghanough, falafel, arroz pilaf árabe, ensalada arabe, warak inab sin carne.   | \$16.95 |
| 37. |   | <b>Chef Combination</b><br>Kabab de Res, Kabab de Pollo, Kabab de Cordero con arroz pilaf árabe y ensalada.   | \$18.75 |
| 40. |  | <b>Maza</b><br>Homos, Babaghanough, Tabuleh, Falafel, Kibeh, Salata Laban.  | \$17.95 |

# ESPECIALES DE ALMUERZO A \$11.95

DE LUNES A VIERNES DE 12:00 A 2:30PM



**Pechuga de pollo**  
Asada a la parrilla



**Filetitos de Res**  
Pollo en salsa de curri



**Kabab de Res**  
Carne de Res



**Galaia**  
Filetitos de res guisados con tomate y cebolla



**Cordero**  
Patita de cordero asada en el horno con salsa arabe



**Samak**  
Filete de pescado a la plancha





### **Vegetariano**

Hommos, Falafel, Baba Ganough, Ensalada árabe y arroz

#### **Incluye:**

- Arroz
- Hommos
- Ensalada

## BEBIDAS / SOFT DRINKS

Sodas/ Ice Tea \$2.00

Juices - Cranberry, Pineapple, Orange, Mango, Fruit Punch, Lemonade \$2.50

## TRAGOS ESPECIALES / SPECIAL DRINKS

Piña Colada \$4.00

Cosmopolitan \$6.00

MangoFreeze \$4.00

Mixed Drinks \$6.00

Strawberry Daiquiri \$4.00

## TRAGOS DE LA CASA / HOUSE DRINKS

Cairo Passion \$6.00

Cairo Special \$6.00

Arabian Fantasy \$6.00

## SANGRIA DE LA CASA

Jarra Pequeña	\$18.00
Mediana	\$23.00
Grande	\$30.00

## CERVEZAS / BEERS

Medalla	\$3.50
Heineken	\$4.00
Corona Extra	\$4.00
Magna	\$5.00
Presidente	\$4.00
Michelob Ultra Light	\$4.00
Peroni	\$5.00
Coors Light	\$4.00

Stella Artois	\$4.50
---------------	--------

Modelo	\$4.25
--------	--------

Buckler (sin alcohol)	\$4.50
-----------------------	--------

## VINOS POR COPA / WINE BY GLASS

Merlot	\$6.00
--------	--------

Tempranillo	\$6.00
-------------	--------

Cabernet Sauvignon	\$6.00
--------------------	--------

Chardonnay	\$6.00
------------	--------

Pinot Grigio	\$6.00
--------------	--------

White Zinfande	\$6.00
----------------	--------

Tempranillo Marquez de Riscal	\$6.50
-------------------------------	--------

## FROZEN & SPECIALTY DRINKS

### **PIÑA COLADA**

Special blend of Bacardi Rum with pineapple and coconut flavors

\$6.00

### **FROZEN DAIQUIRIS**

Choice of strawberry, mango, peach and banana with any Bacardi Rum \$6.00

\$6.00

### **VIRGIN DAIQUIRIS**

Choice of strawberry, mango, peach and banana

\$4.50

### **COCO LOCO**

Special blend of Bacardi 151 Rum, apricot liquor, Amaretto and coconut cream

\$6.00

### **FROZEN COQUI**

Special blend of coconut cream, Bacardi Limón Rum, and Melon Liquor

\$6.00

### **RAZZ CRUSH**

Bacardi Razz, cranberry juice & Sprite

\$6.00

### **BIG APPLE PUNCH**

Bacardi Big Apple, pineapple juice & cranberry

\$6.00

### **BLUE MOON**

Bacardi Light, Blue Curacao & Sour Mix

\$6.00

### **ORANGE DELIGHT**

Bacardi O, Peach Schnapps, orange, pineapple & cranberry juices

\$6.00

### **TROPICAL SUNRISE**

Bacardi Limón, orange & pineapple juice & Grenadine

\$6.00

### **RUM ISLAND ICE TEA**

Bacardi Limón, Razz, COCO, orange, vanilla with Sour Mix, Coke & Cranberry

\$6.00

### **CARIBBEAN EXPLOSION**

Bacardi COCO, Bacardi 151 Rum and Tropical Fruit

\$6.00

**FROZEN MARGARITA**

Choice of Strawberry, Mango,  
Peach and Banana with Tequila

\$6.00

**DIRTY MONKEY**

Delicious blend of banana flavors, Bacardi 151 Rum and a splash of Kahlúa

\$6.00

**MANGO IN PARADISE**

Bacardi Limón, Mango Mix, Orange juice & Grenadine

\$6.00

**MIAMI VICE**

Special blend of strawberry and  
piña colada flavors with Bacardi 151 Rum

\$6.00