

A decorative white plate with gold and blue floral and calligraphic patterns. A silver fork is placed on the right side, with a purple napkin tied around its handle. The background is a light, textured surface.

ديوان المهنا
Diwan Al Muhanna

CATERING MENU



السلطات الشرقية Oriental Salads

Minced Salad

Minced tomatoes, lettuce and cucumbers with oil & lemon dressing.

Fattoush

Chopped cucumbers, tomatoes and lettuce topped with fried bread, with vinegar dressing.

Tabbouleh

Chopped parsley, tomatoes and burghul with oil & lemon dressing.

Roman Lettuce with Roquefort Salad

Heart of romaine lettuce with Roquefort dressing.

Greek Salad

Chopped cucumbers, tomatoes and lettuce topped with feta cheese & olives, with oil & lemon dressing.

Caesar Salad

Romaine lettuce and grilled chicken, topped with croutons and parmesan cheese, with caesar dressing.

Green Salad

Thyme, rocket leaves, parmesan cheese and baby tomatoes, with oil & lemon dressing.

Rocca Salad

Rocket leaves, onions and parmesan cheese, with oil & lemon dressing.

French Salad

Palm hearts, asparagus, cucumbers, lettuce, corn, mushroom and tomatoes, with vinegar dressing.

Crispy Salad with Chicken

Salad with grilled chicken, crispy potato and vinegar dressing.

Cream Mushroom Soup

Cream Corn Soup

Cream Chicken Soup

Lentil Soup

Vegetable Soup

السلطات الغربية Western Salads

قلوب كس مع الرقفور

قلوب الخس مثقلة بصوص الرقفور.

سلطة يونانية

خضار بدورة كس مثقلة بحبنة الفينما والزيتون ومثقلة بعصير الليمون وزيت الزيتون.

سلطة سيزر

خس قطع دجاج مشوي، مثقلة بقطع الخبز المحمص وجبنة البارميزان، مثقلة بصوص السيزر.

سلطة خضرا

زغندر، حديد، جبنة بارميزان، بدورة كرزية، مثقلة بعصير الليمون وزيت الزيتون.

سلطة جرجير مع الجبنة البرمزان والجوز

أوراق الجرجير، بصل جبنة بارميزان، مثقلة بعصير الليمون وزيت الزيتون.

سلطة فرنسية

بالمين، باهليون، خضار كس، ذرة، فطر، بدورة، مثقلة بالخل.

سلطة كرسبي مع الدجاج

سلطة مع الدجاج المشوي والبطاطا المقرمشة، مثقلة بالخل.

الشوربات Soup

شورية كريم الفطر

شورية كريم الذرة

شورية كريم الدجاج

شورية عدس

شورية خضار



مأكولات الزيت الموسمية Cold Appetizers

Assorted Yalanji

Grape leaves, zucchini and eggplant stuffed with seasoned rice cooked with olive oil.

Grape Leaves Yalanji

Grape leaves, stuffed with seasoned rice cooked with olive oil.

Harak Asbao

Lentil and special pasta, cooked with pomegranate sauce and topped with fried onions fit bread and fresh coriander.

Mousakkaa

Cooked eggplants and tomatoes, flavored with garlic, cooked with olive oil.

Fried Beans

Green kidney beans cooked with olive oil.

Moujaddara

Bulgur and lentil, cooked with olive oil and garnished with chopped fried onions.

Green Beans

Green beans cooked with olive oil.

Spinach

Spinach cooked with olive oil.

Hummus

Muhammarah

Mutabbal

Baba Ghannouj

Oriental Cheese

Yogurt with Cucumber

Plain Yogurt

Vegetables with Mixed Pickles

باللجي مشكل

ورق العنب، خوسا، بادنجان، محشوة بالرز ومطبوخة بزيت الزيتون.

باللجي ورق عنب

ورق العنب المحشو بالرز ومطبوخ بزيت الزيتون.

حزاق أصبعو

عدس مع العجين مطبوخ مع عصا الرمان ومزين بالبصل المقلي والتخيز والكزبرة المفارقة.

مسقعة بادنجان

بادنجان مطبوخ مع البندورة وممثل بالتوم ومطبوخ بزيت الزيتون.

فول مقنى

فول أخضر مطبوخ بزيت الزيتون.

مجدرة

برغل وعدس، مطبوخ بزيت الزيتون ومزين بشطع البصل المقلي.

فاصوليا خضرا بالزيت

فاصوليا خضرا مطبوخة مع زيت الزيتون.

سبانخ بالزيت

سبانخ مطبوخ بزيت الزيتون.



مزاوات باردة Oriental Cold Appetizers

حَصّ بالطحينة

محمرة

ممثل بادنجان

بابا غنوج

أجبان شرقية

لين بالخيار

لين

خضرة مع كبيس

مقبلات ساخنة Hot Appetizers

Burak Cheese
Burak Spinach
Burak Meat
Mini Pizza
Suburak "Cheese"
Suburak "Meat"
Chicken Musakhan

برك جبنة
برك سبانخ
برك لحمه
بيتزا سواريه
سوبرك جبنة
سوبرك لحمه
مسخن دجاج

باستا Pasta & Salty Crepes

Tortellini Alfredo
Tortellini pasta with white basil sauce and parmesan cheese.
Fettuccini El Fungi
Fettuccini pasta with turkey, mushroom and white sauce .
Penne Arrabiata
Penne pasta with tomato sauce and black olives.

Spinach Crepe
Lasagna
Chicken Gratin
Chicken Crepe

تورتوليني ألفريدو
باستا تورتوليني مع صلصة البازيل البيضاء وجبنة البارميزان.
فريتو تشيني الفونغي
باستا فيتوتشيني مع الفطر والفلفل وصوص البيض
بيني ارابياتا
باستا بيني مع صلصة الطماطم والفلفلون الأسود.

كريب سبانخ
لازانيا
غرلاتان باستا بالدجاج
كريب دجاج





الكبيبة

Fried Kibbeh

كبة حميص

Grilled Kibbeh

كبة مشوية

Rolled Kibbeh

كبة مبرومة

Kibbeh in a Tray

كبة بالصينية

Kibbeh Sajieh

كبة صاجية

Kibbeh Labaniyeh with Lamb Shank,
Garlic and Coriander

كبة لبنية مع كزبرة و ثوم

Kibbeh Labaniyeh with Walnut and Grease

كبة لبنية مع دهنة وجوز

Kibbeh Labaniyeh with Tarragon and Pine

كبة لبنية مع طرخوم باللحمة والصنوبر

Kibbeh Meshmshieh

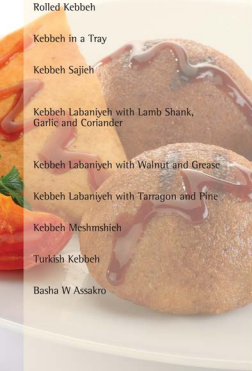
كبة مشمشية

Turkish Kibbeh

كبة تركية

Basha W Assakro

باشا وعساکره





Oriental Meals

Lamb Fatteh with Vinegar

A layer of lamb shanks, onions and toasted bread mixed with tarator sauce and vinegar.

Chicken Fatteh

Steamed chicken breasts and toasted bread, mixed with tarator sauce and vinegar.

Makdous Fatteh

Eggplants stuffed with minced meat, onions and toasted bread mixed with vinegar and tarator sauce .

Roasted Whole Lamb

Roasted lamb with your choice of frikeh, rice or kabseh decorated with fried nuts.

Rice/ Kabseh/ Frikhe

Rice, kabseh or frikeh platter topped with either lamb shanks or roasted chicken pins decorated with fried nuts .

Roasted Gigot

Roasted gigot with (rice, freekeh or kabseh) topped with nuts.

Steamed Gigot

Steamed gigot with yogurt and vermicelli rice.

Makloubeh

Pan-fried eggplants mixed with minced meat and rice, topped with lamb shanks and fried nuts.

Moghrabieh

Sautéed moghrabieh grains topped with steamed chicken breasts, served with a special gravy sauce of onions, chickpeas and lamb shanks.

Zucchini with Yogurt

Zucchini, stuffed with minced meat, served with yogurt sauce and vermicelli rice.

Shakrieh

Lamb shanks cooked with special yogurt sauce, served with vermicelli rice.

Vegetables Terly

A mix of freshly cooked vegetables, served with vermicelli rice.

Meat/ Chicken Terly

A mix of freshly cooked vegetables with your choice of meat or chicken, served with vermicelli rice.

الوجبات الشرقية

فتة لحمه بالخل

طبقه من لحم الخاروف، بصل، خبز محمص، مثل بمصوص الطرطور والخل.

فتة دجاج

صودر دجاج مسلوقة، خبز محمص مخلوط بمصوص الطرطور والخل.

فتة مكدوس

باندجان محشو باللحم المفرومة، بصل، خبز محمص مخلوط بالخل ومصوص الطرطور.

خاروف محمر

لحم الخاروف المشوي مع احتياك من الفريكة أو الرز أو الكبسة مزين بالمكشبات المقلية.

رز- كبسة - فريكة

رز، أوكبسة، أو فريكة مع لحم خاروف مشوي أو دبابيس الدجاج المشوية مزيّنة بالمكشبات المقلية .

فخدة خاروف محمر

فخدة خاروف محمّرة مع الرز، الفريكة، أو الكبسة مزيّنة بالمكشبات.

فخدة خاروف بالبن

فخدة خاروف بالبن مع الرز بالشعيرية.

مقلوبة باندجان مع الموزات

باندجان مقلو ومخلوط مع اللحم المفرومة والرز وعزّن بقطع لحم الخاروف والمكشبات المقلية.

مغربيّة

حبوب المغربية السنوية مزيّنة بشرائح الدجاج المسلووق وتقدّم مع مرقة البصل الشهية والحصّص وقطع لحم الخاروف.

كوسا بالبن

كوسا محشّية باللحم المفرومة تقدّم مع اللبن المطبوخ وأرز بالشعيرية.

شاكرية بالموزات

قطع لحم الخاروف المطبوخة مع صوص اللبن الخاص، تقدّم مع أرز بالشعيرية.

ترلي بالخضار

مزيج من الخضروات الطازجة المطبوخة تقدّم مع الرز بالشعيرية.

ترلي خضار مع اللحم أو الدجاج

مزيج من الخضروات الطازجة المطبوخة مع احتياك من اللحم أو الدجاج تقدّم مع الرز بالشعيرية.

Basmashkat

Meat rolls filled with seasoned rice and minced meat topped with a special sauce and mushrooms, served with mashed potato and sautéed vegetables.

Indian Kebab

Kebab and sliced onions with spiced tomato sauce, served with vermicelli rice.

Grape Leaves with Steak

Grape leaves stuffed with seasoned rice and minced meat, topped with lamb shanks & steak slices .

Ouzei Bun

Oven-baked pastry bun, generously stuffed with cooked rice and nuts, peas and lamb shanks skewers.

Ouzei

Oven-baked pastry, generously stuffed with rice and nuts, cooked peas and lamb skewers .

Shish Burak

Steamed dumplings stuffed with minced meat, cooked in yogurt sauce with garlic & coriander.

Bean Rice with Lamb

Rice mixed with cooked green beans, topped with lamb shanks and fried nuts.

Bean Rice with Chicken

Rice mixed with cooked green beans, topped with roasted chicken pins and fried nuts.

Mloukchieh with Lamb or Chicken

Cooked mloukchieh leaves with your choice of lamb shanks or chicken, served with vermicelli rice .

Bamieh with Lamb

Cooked okra with lamb shanks, fresh coriander and tomato sauce, served with vermicelli rice.

Sayadiyeh

Flavored rice topped with grilled Hammour fish and onion chips, served with gravy sauce.

Roasted Chicken

Roasted chicken drumsticks flavored with spices.

Biryani Rice with Shank Meat

Colored rice with lamb shanks, topped with fried nuts.

Biryani Rice with Chicken

Colored rice with chicken drumsticks, topped with fried nuts.

Sujkat

بسمشكات

لفائف اللحم المحشوة بالرز المتبل و اللحمة المفرومة معصوص الخاص والخبثن تقدم مع البطاطا المهروسة والخضار المسلوقة .

كباب هندي

كباب مع شرائح بصل وصوص البندورة تقدم مع الأرز بالشعيرية .

بيروق مع شراحت الغنم

وريق العنب المحشو بالرز المتبل و اللحمة المفرومة معزينة بقطع لحم الخاروف وشراحت الغنم

أوزي صبر

عجينة الأرز المشوية و المحشوة بحمصة و الفارسة من الأرز المطبوخ و البازلاء و المكشرات و قطع لحم الخاروف

أوزي مجنل

عجينة الخبز المشوية و المحشوة بحمصة و الفارسة من الأرز المطبوخ و البازلاء و المكشرات و قطع لحم الخاروف

شيش برك

عجينة محشوة باللحمة المفرومة و مطبوخة بصوص اللبن مع الثوم والكثيره

رز بالفول مع الموزات

رز مع الفول الأخضر المطبوخ معزينة بالحمة الخاروف و المكشرات المقلية

رز بالفول مع الدجاج

رز مع الفول الأخضر المطبوخ معزينة بدبابيس الدجاج المسلوقة و المكشرات المقلية

ملوخية بالموزات أو الدجاج

أوراق الملوخية المطبوخة مع الخبزات من لحم الخاروف أو الدجاج تقدم مع الأرز بالشعيرية

بامية مع الموزات

بامية مطبوخة مع لحم الخاروف كبرية خضراء وصوص البندورة تقدم مع الأرز بالشعيرية

صنادية

رز معزق و مزين بقطع قلبه السمك المشوي و قطع البصل المحمص تقدم مع صوص خاص

دبابيس محضرة بالفرن

دبابيس الدجاج المشوية المقلية بالدهارات .

برياني مع الموزات

رز برياني مع لحم الخاروف معزينة بالمكشرات المقلية

برياني مع الدجاج

رز برياني مع الدجاج معزينة بالمكشرات المقلية

سجقات



Turkey

Oven-roasted turkey stuffed with your choice of rice or frikeh, with mushroom and chestnut sauce.

Gigot

Roasted lamb shank served with mushroom sauce, mashed potato and sautéed vegetables.

Chicken Stroganoff

Chicken skewers served with our special pickle sauce and yellow saffron rice.

Roast Beef

Roast beef slices served with mushroom sauce, mashed potato and sautéed vegetables.

Grilled Chicken with Lemon Sauce

Grilled chicken breasts served with lemon sauce and potato croquettes.

Chicken Kiev

Fried chicken breast stuffed with cheese, mushroom, coriander and garlic.

Chinese Chicken

Grilled chicken breasts with cashew sauce and black mushroom, served with your choice of noodles or bakhari rice.

Hamour Fillet with Lemon Sauce

Fried hamour fillet served with lemon sauce and yellow rice.

Hamour Fillet with Basil Sauce

Fried hamour fillet served with basil sauce and white rice.

Chicken with Mustard Sauce

Chicken breast served with mustard sauce and rice or potato puree.

Chicken Provençal

Chicken breast with garlic and lemon.

Chicken with Herb Sauce

Chicken breast served with herb sauce and white rice.

حيش محمّر

حيش مشوي بالفنجان، مغطى باختيارك من الرز أو الفريكة . مع الفطر وصوص الخسبانا.

جيكو محمّر

جيكو مشوي ومحمّر، يقدّم مع صوص الفطر والبطاطا المحروسة والخضار المشوية.

دجاج ستروغونوف

قطعة دجاج تقدّم مع صوص الكبيس الخاص والرز الأصفر بالزعفران .

شراخ الروسكو

شراخ اللحم المشوية تقدّم مع صوص الفطر . البطاطا المحروسة والخضار المشوية.

دجاج مشوي غريلل مع صوص الليمون

صدور الدجاج المشوية تقدّم مع صوص الليمون والمخلط الكروكيت .

دجاج الأكييف رول مع البطاطا الكروكيت

صدور الدجاج المقلية والمحمّسة بالخبيزة . الفطر الكبرية واللحم

دجاج صيني

صدور الدجاج المشوية مع صوص الكاجو والفطر الأسود . تقدّم مع اختيارك من البودار أو الرز الباكلي.

فيله سمك مع صوص الليمون

فيله الحامور المقلية تقدّم مع صوص الليمون والرز الأصفر.

فيله سمك مع صوص الريحان

فيله الحامور المقلية تقدّم مع صوص الريحان والرز الأبيض.

دجاج بالكردل

صدور الدجاج تقدّم مع صوص الجول والرز أو البطاطا الباردة.

دجاج مطفا

صدور الدجاج مع انوم والليمون.

دجاج مع صوص الأعشاب

صدور الدجاج تقدّم مع صوص الأعشاب والرز الأبيض.



Services For Events- upon request

Frozen Fresh Lemonade Cart
Arabic Ice Cream Cart with Ghazleh Et Halawet el Jeben
Fruits Assortment Cart
Meat or/and Chicken Shawarma Station
Falafel Cart with Sajji Bread
Beans Cart
Soft Drinks
Ice
Barbecue Grill Meat / Chicken
Sajji Bread Cart
Mexican Meat / Chicken Cart
Pasta Cart
Fillet on the Grill
Shrimps on the Grill
Assorted Cakes Buffet
Waiters / Waitresses Service
Special Events Services

Nammorah
Naboulsieh Knafeh with Cheese
Naboulsieh Knafeh with Achta Cream
Naboulsieh Knafeh with Pistachio
Outhmalieh with Achta Cream
Outhmalieh with Cheese
Small Warbat with Achta Cream
Wardat with Achta Cream
Small Warbat with Pistachio
Nahesh with Achta Cream
Madlouka
Ghraybeh stuffed with Achta Cream
Ghazleh with Arabic Ice Cream
Nahesh with Arabic Ice Cream
Othmalieh with Arabic Ice Cream
Halawet el Jeben with Arabic Ice Cream

تجهيزات الصلوات

عربية ليمون جامد
عربية بوظة بحلاوة الجبن و العزلة
تشكيلة فواكه موسمية
شاورما دجاج أو لحمه
عربية فلافل مع الخبز الصحاح
عربية فول نبات
مشروبات خفيفة
ثلج
مشاوي (دجاج - لحمه)
عربية صاجيات
عربية مكسيكي (دجاج-لحمه)
عربية باستا (4 أنواع باستا)
عربية فليله مع نوعين من الحوص
عربية فريديس مشوي
تشكيلة من الغاتوبات العربية
خدمة شباب أو أنسات
سرفيس خاص بالحفلات

الحلويات الشرقية

Oriental Desserts

نؤوره
كنافة نابلسية بالجبنه
كنافة نابلسية بالقشطة
كنافة نابلسية بالفستق
عصمليه بالقشطة
عصمليه بالجبنه
وربات بالقشطة سواربه
وردات بالقشطة
وربات بالفستق
نحش بالقشطة
مدلوقه
غرنيمة محشيه
بوظة بالقشطة مع العزلة
بوظة بالقشطة مع النحش
بوظة بالقشطة مع العصمليه
بوظة بالقشطة مع حلاوة الجبن



