

مرحبا بكم  
بفندق توليب أسوان

حرصا منا علي أن نجعل إقامتكم في فندقنا غاية في المتعة والرفاهية أعد  
الفندق خصيصا لكم قائمة مميزة ومتنوعة من أشهى المأكولات اللبنانية،  
ونوجه عناية حضراتكم ان العشاء في المطعم اللبناني ليس قاصرا علي  
نزلاء الفندق فقط وانما يستقبل أيضاً الضيوف من خارج الفندق.

بالصحة والعافية

Welcome to  
Tolip Aswan Hotel

To make your stay in our hotel most enjoyable, the hotel offers you  
A variety of tasty labanese food  
we draw your attention, that dinner in the Lebanese restaurant  
is not limited to hotel guests only, but also receives guests from  
outside the hotel.

Enjoy your meal.

## قائمة ارز لبنان Arz Lebanon menu

### COLD APPETIZER

Tabbouleh - Fattoush  
Yoghurt with cucumber & mint  
Labneh - Moutabel  
Babaganoush - Tahini  
Hommus with tahini - spicy potato  
Mohamra (spicy or normal)  
Aubergine Makdous - tomia

### المقبلات الباردة

تبولة - فتوش  
الزبادي بالخيار والنعناع  
لبنة - متبل  
طحينة - بابا غنوج  
حمص بالطحينة - بطاطس حارة  
محمرة عادي او حارة  
باذنجان مكدوس - تومية

### HOT APPETIZER

Fried Kobeba  
Sambousek with cheese  
Sambousek with Spinach  
Sambousek with meat  
Spring rolls with vegetable  
All the appetizer served with (spicy  
harissa - lemon sauce - Pomegranate  
molasses)

### المقبلات الساخنة

كبيبة شامي مقلية  
سمبوسك بالجينة  
سمبوسك بالسبانخ  
سمبوسك باللحمة  
سبرنج رول بالخضار  
جميع المقبلات تقدم مع (صوص  
الهريسة الحارة - صوص الليمون - دبس  
الرمان)

### SOUP

Chicken cream soup  
Lentil soup  
Vegetable soup

### الشورية

شورية الدجاج بالكريمة  
شورية عدس  
شورية خضار

### STARTER

Spicy shrimps (1/4 K.G)  
Sausage Lebanese style with  
Pomegranate molasses

### الطبق الاول

جمبري حار  
نقانق (سجق) علي الطريقة اللبنانية  
مع دبس الرمان

Flafel with sesame and tahini  
Cold Stuffed grape leaves with  
yoghurt & lemon

فلافل بالسمن مع الطحينة  
ورق عنب بارد مع الزبادي والليمون

Grilled Chicken livers with garlic &  
lemon

كبدة الدجاج المشوية مع الثوم والليمون

## MAIN COURSE

Mix grill (veal cutlet - kebab - chicken - kefta)  
Veal cutlets (K.G)  
Veal kebab (K.G)  
Lamb chops (K.G)  
Lamb kebab (K.G)  
Kefta with lamb meat (K.G)  
Grilled chicken  
Shish tawook  
Chicken Lebanese style with garlic and lemon  
Stuffed pigeon with rice & nuts

Shank of lamb with Lebanese fatteh or Egyptian fatteh

Steak Lebanese style with garlic and lemon  
Vegetable tagine of the day with meat  
Fried or grilled filet fish with saffron rice  
Grilled shrimps brochette with lemon  
The main courses served with (vegetables - basmati rice or French fries)  
also served with Lebanese bread

## DESSERT

HOMEMADE ORIENTAL PASTRY

OM ALI  
ICE CREAM  
FRUIT SALAD WITH ICE CREAM  
SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

## الطبق الرئيسي

مشويات مشكلة (ريش - كباب - دجاج - كفتة)  
ريش بتلو  
كباب بتلو  
ريش ضاني  
كباب ضاني  
كفتة باللحمة الضاني  
دجاج مشوي  
شيش طاووك  
دجاج مسح مطفي بالثوم والحامض  
حمام محشي بالارز والمكسرات

موزة ضاني مع الفتة اللبناني او الفتة المصري

شربات مطفاية بالثوم والحامض

طاجن الخضار اليومي باللحمة

سمك فيليه مقلي او مشوي مع الارز بالزعفران  
جمبري مشوي مع الليمون

الاصناف المذكورة تقدم مع الخضار والارز البسمتي أو البطاطس المقلية وتقدم ايضا مع العيش اللبناني

## الحلو

تشكيلة من الحلويات الشرقية مع  
الفسدق الحلبي  
ام علي بالمكسرات  
ايس كريم  
سلطة الفواكه مع الايس كريم  
طبق فواكه الموسم