



# KHAN MURJAN





Soups

الشوربة

Marakesh Vegetable Soup zucchini, turnip, carrots, celery & chicken	39	٣٩	شوربة الخضار المراكشية كوسا، لفت، جزر، كرافس مع الدجاج
Harera Fasiya Soup lentil, vermicelli, tomato, check peas celery & lamb meat	40	٤.	شوربة حريرة فاسية عدس، خمس، شرية، بندورة، كرافس ولحم غنم
Lentil Soup crushed yellow lentil, onion, carrots tomato, cumin & celery	39	٣٩	شوربة العدس عدس مطحون، بصل، جزر، بندورة، كمون مع الكرافس
Egyptian Molokheih Soup molokhieh cooked with chicken, garlic & coriander	40	٤.	شوربة ملوخية مصرية ملوخية مفرومة مع الفراخ، الثوم والكزبرة

Al Khan Appet	ize	r	مقبلات الخان
Mix Pickles selection of pickles		**	كبيس مخلل تشكيلة من المخلل
Makdous eggplant stuffed with garlic, walnuts and red capsicum	32	44	<b>مكدوس</b> باذنجان محشي ثوم، جوز، فلفل أحمر وزيت الزيتون
Olives selection of olives	31	٣١	<b>زيتون</b> تشكيلة واسعة من الزيتون
Tabouleh Zaman parsley, tomato, onion, mint, crushed wheat, lemon & olive oil	38	*^	<b>تبولة زمان</b> بقدونس، بندورة، بصل، نعنع، برغل مع الحامض وزيت الزيتون
Fatoush Lebnan fresh vegetable with lemon pomegranate sauce and olive oil	36	44	فتوش لبنان خضار طازجة مع الحامض، زيت الزيتون ودبس الرمان
Hummos Bethena hummos w/ tahina & lemon		44	<b>حمص بطحينة</b> حمص مع الطحينة والحامض
Hummos Beiruty hummos w/ tahina, broad beans, parsely & garlic	37	47	حمص بيروتي حمص مع الطحنية، فول، بقدونس وثوم

Moutabal Al Khan grilled eggplant with tahina & lemon	38	٣٨	متبل الخان باذنجان مشوى متبل بالطحينة والحامض
Ghanouj Al Khan grilled eggplant with vegetable, onion, garlic & lemon	38	٣٨	غنوج الخان باذنجان مشوي مع خضار، بصل، ثوم وحامض
Vine Leaves vine leaves stuffed with rice, vegetable lemon & olive oil	38	**	ورق عنب محشي بالأرز مع الخضار، حامض وزيت الزيتون
Yalanji assorted vegetable stuffed with rice, tomato, onion & olive oil	41	٤١	<b>يالانجي</b> خضار محشية أرز، بصل، بندورة وزيت الزيتون
Shanklish home made cheese, onion, tomato & olive oil	37	**	<b>شنكليش</b> شنكليش مع البصل والبندورة وزيت الزيتون
Labneh Al Khan dry yoghurt with mint, cucumber & olive oil	34	٣٤	لبنة مع نعنع، خيار، وزيت الزيتون لبنة مع نعنع، خيار، وزيت الزيتون
Zaatar Salad with Fetta Cheese green thyme leaves with tomato & cubes of fetta cheese & olive oil	39	44	سلطة الزعتر مع جبنة فيتا زعتر أخضر مع بندورة، جبنة فيتا وزيت الزيتون
Mosakaat Alsultan fried eggplant cooked with tomato,	36	47	مسقعة السلطان
onion & green chilli			مسطحه السبطاق باذنجان مقلي مع البدورة، البصل والفلفل الحار
	37		ب <mark>اذنجان</mark> مقلي مع البدورة، البصل
onion & green chilli Hindbeh	37 37	**	باذنجان مقلي مع البدورة، البصل والفلفل الحار هندبة
onion & green chilli  Hindbeh fried chicory with onion & olive oil  Mouhamara		**	باذنجان مقلي مع البدورة، البصل والفلفل الحار هندبة مقلاية مع البدورة، البصل هندبة مقلاية مع البصل وزيت الزيتون محمرة
onion & green chilli  Hindbeh fried chicory with onion & olive oil  Mouhamara chilli paste, walnut, olive oil & pomegranate sauce  Green Beans	37	**	باذنجان مقلي مع البدورة، البصل والفلفل الحار مقلي مع البدورة، البصل مندبة مقلاية مع البصل وزيت الزيتون محمرة محمرة شطة حارة، جوز، زيت الزيتون ودبس رمان لوبيا بالزيت
onion & green chilli  Hindbeh fried chicory with onion & olive oil  Mouhamara chilli paste, walnut, olive oil & pomegranate sauce  Green Beans green beans cooked with olive oil & onion  Kousa bil laban	37 36	*V *V	باذنجان مقلي مع البدورة، البصل والفلفل الحار هندية مقلاية مع البصل وزيت الزيتون هندية مقلاية مع البصل وزيت الزيتون محمرة شطة حارة، جوز، زيت الزيتون ودبس رمان لوبيا بالزيت الزيتون والبصل لوبيا مطبوخة بزيت الزيتون والبصل كوسا مقلي باللبن

Rocca with avocado salad (served w/lemon sauce)	54	0 £	سلطة الروكا مع الافوكادو وشمندر (يقدم مع عصير الليمون)
Spinach (spinach cooked with onion, coriander	37	**	سبانخ بالزيت (سبانخ مطبوخ مع البصل، ثوم والكزبرة)
& garlic)			

THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	I SHOW THE RESERVE TO SHOW THE PARTY OF THE	
Raw Meat		لحومات نية
Kebbeh Naiyeh minced raw lamb meat with crushed wheat, onion & mint	75 Y <b>o</b>	<b>كبة نية</b> لحم غنم هبرة، برغل، بصل مع نعنع
Habra Naiyeh minced raw lamb meat served with garlic paste	75 Vo	هبرة نية لحمة غنم هبرة تقدم مع الثوم

Hot Appetizer			المقبلات الحارة
Foul Eskandarani broad beans, onion, garlic, green chilli & tomato	38	٣٨	<b>فول اسكندراني</b> فول، بصل، ثوم، فلفل أخضر وطماطم
Foul Bil Dakka broad beans, garlic, cumin and lemon	38	47	<b>فول بالدقة</b> فول ثوم، حامض، كمون وزيت زيتون
Taamieh/Traditional Egyptian Food deep fried minced broad beans with spices, garlic & coriander	38	٣٨	طعمية / أكلة شعبية مصرية فول مصري مجروش مقلي مع البهارات، الكزبرة والثوم
Foul Modammas (Labanese) boiled broad beans with chick peas, lemon, & olive oil	36	41	فول مدمس / على الطريقة البنانية فول مع الحمص المسلوق، حامض وزيت الزيتون
Hummos Bil Lahmeh w/ Snobar hummos with tahina, meat & pine seeds topping	48	٤٨	حمص باللحمة والصنوبر حمص بالطحينة مع اللحم المفروم والصنوبر

Hummos Bil Snobar hummos with tahina & roasted pine seeds	48	٤٨	حمص بالصنوبر حمص مع الطحينة مع الصنوبر
Teskiet Al Salhieh toasted bread and pine seeds with chick peas, tahina, yoghurt, vinegar & garlic	52	٥٢	تسقية الصالحية خبر مقلي مع اللبن، طحينة، صنوبر، خل و ثوم
Fatteh Chicken	<b>52</b>	0 7	فتة دجاج
Fatteh Meat	<b>52</b>	0 7	فتة لحم
Sojouk fried spicy lamb sausages with lemon or pomegranate sauce	40	1	سجق سجق مقلي مع الحامض أو دبس الرمان
Makanek fried lamb sausages with lemon & pomegranate sauce	40	٤	مقانق مقلية مع الحامض أو دبس الرمان
Chicken Liver fried chicken liver with garlic & pomegranate sauce	42	٤٢	سودة دجاج كبدة دجاج مقلية مع الحامض أو دبس الرمان و الثوم
Kebda Iskandarani fried lamb liver with onion, green pepper & garlic		97	كبدة إسكندراني كبدة الخروف مقلاية مع البصل، الفلفل الأخضر مع الثوم
Omlette	34	4 5	عجةالبيض
Baid Bil Kawarma fried eggs with lebanese home made meat served in pottery plate	49	٤٩	فخارة بيض بالقاورما بيض مع القاورما البلدية
Sajeit Shrimps shrimps with coriander & garlic	49	ક વ	صاجية روبيان روبيان مقلي مع الكزبرة والثوم
Batata Harra fried potato cubes with garlic & coriander	38	47	بطاطا حارة بطاطا مقلاية مع الثوم و الكزيرة
Fried Kebbeh 4 pcs fried minced meat with crushed wheat, stuffed with meat onions & pine seeds	40	4.	كبة قراص مقلية / ٤ حبات لحم الغنم المفروم مع البرغل المحشي لحم، بصل و صنوبر
Sujouk roll w/ cheese 4 pcs pastry rolls stuffed with cheese & spicy sausage	40	٤.	رقاقات جبنة مع السجق / ٤ حبات رقاقات محشية جبنة مع السجق
Cheese roll 4 pcs pastry rolls stuffed with cheese & parsley	40	٤.	رقاقات محشية جبنة مع البقدونس
Meat roll 4 pcs pastry rolls stuffed with minced meat	40	٤.	رقاقات محشية باللحمة / ٤ حبات رقاقات محشية باللحمة

Msakhan roll 4 pcs (roll mix of chicken, onion & sumak)	42	2 7	رقاقات مسخن / ٤ حبات رقاقات محشية دجاج، بصل و سماق
Fatayer Spinach 5 pcs dough stuffed with spinach leaves onion & sumac	36	41	فطائر سبانخ / ٥ حبات عجينة الفطائر محشية سبانخ، بصل، سماق بزيت الزيتون
Briwat Seafood 4 pcs moroccan pastry stuffed with shrimps, calamari & vermicelli	51	01	بريوات ثمار البحر / ٤ حبات رقاقات مغربية محشية ثمار البحر مع الشعيرية
Briwat with Vegetable & Chicken moroccan pastry stuffed with vegetable & chicken	40	٤.	بريوات الخضار مع الدجاج رقاقات مغربية محشية خضرة ودجاج
Mixed Fatayer 5 pcs	40	٤.	معجنات مشكلة / ٥ حبات
Halloumi Cheese grilled or fried slices of halloumi cheese	40	٤.	<b>جبنة الحلوم</b> قطع من جبنة الحلوم المشوية أو المقلية
Potato Wedges deep fried potato	26	41	بطاطا مقلية قطع من البطاطا مقلية
Meat & Mushroom lamb fillet with mushroom, garlic & lemon	43	٤٣	لحمة بالفطر فتيلة الخروف مقلاية مع الفطر والثوم مطفاية بالحامض

Home Saj		صاج البيت
Saj Bread Topped with		خبزالصاج اللبناني
zaatar - labneh - cheese - mohamara	33 ٣٣	زعتر - لبنة - جبنة - محمرة
mixed cheese with mortadella	40 4.	جبنة مع مارتاديلا
mixed cheese with turkey	40 4.	جبنة مع الحبش

# Kids Meal وجبة النطفال Chicken nuggets 48 ٤٨ (served with french fries) ناغتس

#### Lebanese Kitchen

## المطبخ اللبناني

MAIN DISH		── الطبق الرئيسي ·
Warak Enab with Koussa/Fri-Sat zucchini & vine leaves stuffed with rice & meat	89 Aq	ورق عنب وكوسا باللحمة / جمعة - سبت كوسا مع ورق عنب محشي بالأرز واللحمة
Kebbe Bil Laban kebbeh kras cooked with yoghurt	86 AT	كبة باللبن كبة قراص مطبوخة مع اللبن
Shish Barak dough stuffed with meat - pine seeds cooked with yoghurt	86 AT	شيش برك عجينة محشية باللحم والصنوبر مطبوخة مع اللبن

Iranian Kitchen		المطبخ الإيراني
MAIN DISH	113	الطبق الرئيسي →
Iranian Biryani chicken cooked with biryani spices & nuts	88 ٨٨	<b>برياني أيراني</b> دجاج مطبوخ مع أرز، مكسرات وبهارات البرياني
White Rice	26 ۲٦	أرزأبيض
Oriental Rice	34 ٣٤	ٲڔ <u>ڒ</u> ۺڔ <b>ق</b> ي

#### Moroccan Kitchen

## المطبخ المغربي

MAIN DISH - Tagine is slow cooked			
served in Clay Po		00	في وعاء من الطين
Tagine Taghazot lamb meat green beans, artichoke, garlic, onion & spices	110	117	طاجين تغازوت موزات الغنمي مع الجلبانة والقوق، ثوم، بصل والبهارات
Tagine Kofta with Eggs kafta, onion, garlic, tomato & eggs	105	1.0	طاجين كفتة لحم الخروف بالبيض كفتة لحم الغنمي مع البندورة والثوم والبيض
Tagine Chicken with Lemon & Olive chicken with olive, onion, garlic & lemon	95	90	طاجين الدجاج مع الحامض والزيتون دجاج مع ثوم، زيتون، بهارات و حامض مرقي
Tagine Barkook lamb meat with spices onion sweetened plum & sesame	110	11.	طاجين برقوق لحم الغنمي مع البهارات، البصل، البرقوق المعسل والسمسم
Tagine Berbere lamb meat cooked with zucchini, carrot, green beans, tomato & onion	110	11.	<b>طاجين بربري</b> لحم الغنمي مع كوسا، جزر، لوبيا، بصل وبندورة
Roasted Shoulder/Thur-Fri-Sat lamb shoulder steamed and roasted in the oven served with vegetable	275 For 3 pers	770	كتف محمر بالفرن/خميس - جمعة - سبت كتف الغنمي مبخرو محمر بالفرن يقدم مع خضار

Tanjiya	n is a	Trad	itional
Marc	akshi	Clay	Pot

الطنجية هي أكلة تقليدي<mark>ة تحضر في</mark> قدر من الطين وتفمر بالرماد

Marakshi Clay Pot	w.r.w.r.tw.r.w.r.w	قدر من الطين وتفمر بالرماد
Tanjiyah Marakshiya/Thur-Fri-Sat lamb meat, garlic & Ras El hanout spices	110 11.	طنجية مراكشية /خميس - جمعة - سبت لحم الغنمي مع بهارات رأس الحانوت
Tanjiyah Marakshiya Thur-Fri-Sat - for 2 Persons	195 190	طنجية مراكشية خميس - جمعة - سبت /شخصين
Coscous Seven Vegetable coscous with chicken or meat & vegetables	99 44	كسكس سبع خضار كسكس يقدم مع الخضار والدجاج أو اللحم
Royal Coscous coscous with chicken & lamb & vegetables	110 11.	كسكس ملكي كسكس يقدم مع الخضار والدجاج واللحم

#### **Gulf Kitchen**

tomato sauce

## المطبخ الخليجي

MAIN DISH -			── الطبق الرئيسي →
Fouga Chicken basmati rice cooked with chicken & spices	88	٨٨	فوقة دجاج أرز بسمتي مطبوخ مع الدجاج والبهارات الخليجية
Fouga Fish basmati rice cooked with fillet hamour, spices & vegetables	107	<b>۱۰۷</b> مار	فوقة سمك أرز بسمتي مطبوخ مع السمك والبهارات الخليجية مع الخض
Motaban Shrimps basmati rice cooked with prawns, spices & vegetables	96	<b>٩٦</b> نسار	مطبن روبيان أرز بسمتي مطبوخ مع الروبيان والبهارات الخليجية مع الخض
Goboli basmati rice cooked with fresh lamb meat, onion & raisin	92	<b>4 Y</b>	قبولي أرز بسمتي مطبوخ مع لحم الغنم البلدي والبهارات الخليجيا بصل وزبيب

			King Tall and the state of the			
Egyptian Kitchen			المطبخ المصري			
MAIN DISH -			── الطبق الرئيسي ·			
Koshari Bab Allok rice with lentil, pasta, chickpeas, fried onion, garlic & tomato sauce	54	0 \$	كشري باب اللوق أرز مع عدس، حمص، معكرونة، بصل مقلي، ثوم وصلصة طماطم			
Molokhieh Al Omdah molokhieh cooked with chicken, garlic & coriander, served with rice	86	٨٦	ملوخية العمدة ملوخية مفرومة مع الفراخ، الثوم والكزبرة تقدم مع الأرز			
Egyptian Mahashi/Thur-Fri-Sat zucchini, cabbage & Eggplant stuffed with rice & meat cooked in	88	۸۸	محاشي مصرية /خميس - جمعة - سبت كوسا، ملفوف، باذنجان محشي بالأرز و اللحمة وصلصة الطماطم			

### Charcoal BBQ

## المشاوي

MAIN DISH			── الطبق الرئيسي •──
Traditional BBQ from Lebanese kitchen	1	9/	مشاوي تقليدية من ال <mark>مطبخ اللبناني</mark>
Meat Shawerma Fri-Sat	86	٨٦	<b>شاورها لحمة</b> جمعة - سبت
Chicken Shawerma Fri-Sat	86	۸٦	<b>شاورها دجاج</b> جمعة - سبت
Lamb Tikka fresh lamb meat cubes marinated with yoghurt & onion	88	۸۸	تيكا بالروب لحم غنم شقف متبلة بالبن والبصل
Lamb Cubes fresh lamb meat cubes grilled	89	٨٩	<b>لحم شقف</b> قطع لحم الغنم البلدي المشوي
Al Khalij Grilled Chicken basmati rice with charcoaled chicken cubes marinated with spices & garlic	88	٨٨	دجاج الخليج قطع دجاج مشوي متبلة بالثوم والبهارات تقدم مع الأرز
Kafta Lebanese minced lamb meat with onion, parsley & spices	88	٨٨	كفتة لبنانية لحم الغنم المفروم مع البصل، البقدونس والبهارات
Kabab Orfali minced lamb meat balls with green chillies & onion	88	٨٨	كباب أورفلي كرات لحم الغنم مع الفلفل الأخضر الحار والبصل
Kabab Khashkhash minced lamb tomato sauce and garlic	88	۸۸	كباب خشحاش لحم الغنم المفروم مع الثوم يقدم مع صلصة البندورة
Riyash Al Khan 4 pcs lamb chops marinated in Al Khan sauce	109	1.9	ريش الخان / ٤ حبات ريش غنم متبلة بخلطة الخان
Arayes Al Khan arabic bread stuffed with minced lamb meat, onion & tomato	82	٨٢	عرايس الخان خبز محشي بلحمة الخروف المطيب بالبصل والبندورة
Mashawi Al Khan lamb chops, lamb cubes, kafta and boneless chicken cubes	114	111	<b>مشاوي الخان</b> ريش لحم شقف، كفتة مع قطع من الدجاج

Shish Tawouk Coriander chicken cubes marinated with yoghurt & onion slices & coriander	88	شيش طاووق بالكزبرة قطع الدجاج المتبلة باللبن، بصل والكزبرة
Shish Tawouk chicken cubes with red sauce - lemon & garlic	88	شيش طاووق قطع الدجاج المتبلة بالصلصة الحمراء والحامض والثوم
Farouj Al Khan/half Farouj 54 charcoaled boneless chicken	4/90	فروج الخان / نصف فروج فروج مسحب مشوي على الفحم
Traditional BBQ from Iranian kitchen	-	مشاوي تقليدية من المطبخ الإيراني
Cheloo Kabab Koubeedeh minced lamb kabab served with rice	94	چلو كباب كوبيدة لحم الغنم المفروم المشوي يقدم مع الأرز
Cheloo Kabab Barg steak kabab served with rice	98	چلو كباب برك فيليه مشوي يقدم مع الأرز
Cheloo Kabab Sultani kabab koubeedeh with kabab barg	145	چلو کباب سلطاني کباب کوبیدة مع کباب برك
Kabab Bakhtyari lamb meat & chicken cubes marinated with onion, garlic & saffron	96	كباب باختياري قطع لحم الغنم مع قطع الدجاج المشوي المتبل مع الثوم والبصل والزعفران
Dajaj Asfahani chicken cubes marinated with yoghurt & onion slices with saffron & peppers	96	دجاج أصفهاني قطع الدجاج المتبلة باللبن مع شرائح البصل والبهارات مع الزعفران
Kabab Asfahani lamb meat cubes with kabab, onion & capsicum slices marinated with peppers	96	كباب أصفهاني قطع لحم الغنم مع الكباب و شرائح البصل وفلفل الحلو المتبلة بالبهارات
Sandwich Plate		صحن ساندویش
Grilled Sandwich	42	ساندویش مشاوي
(Kebab, Lamb cubes, Tawouk,		(كباب، شقف لحم، طاووق، شاورما)
Shawarma)		

يقدم مع البطاطا المقلية

Served with French Fries

#### Seafood

## المأكولات البحرية

Fried or Grilled Fresh Fish			سمك مقلي أو مشوي السعر بالكيلو		
Sultan Ibrahim/Koffar/Sheeri kg	165	170	سلطان إبراهيم / كوفار / شعري كغ		
Hammour kg	185	110	هاموركغ		
Zbaidi - Hamra kg	185	110	زبيدي / حمراكغ		
Shrimps kg	375	440	روبيان كغ		
Fillet/Salmon or Hammour	107	1.4	فيليه / سلمون أرهامور		
Jumbo Shrimps Grilled or	126	147	روبيان جامبو مشوي أو مقلي / ٤ حبات		
Fried 4 pcs	AL	9			
Calamar Fried Plate	86	٨٦	كالاماري مقلي		
Mixed Seafood Plate	129	179	طبق ثمار البحر		
shrimps - calamari - hammour fish served fried or grilled	1		روبيان – كالأماري – سمك هامور يقدم مقلي أو مشوي		

Sweets	TO SERVICE		miliala
2Meei2			حلویات
Knafah/Cheese or Kashta Mafrokeh-Halawet Aljeben Nabolsieh Bil Aljeben	38	٣٨	كنافة / جبنة أو قشطة / مفروكة / حلاوة الجبن نابلسية بالجبن / عثملية
Cake a wide selection of cakes	38	٣٨	<b>كاتو</b> تشكيلة واسعة من الكياك حسب الطلب
Baklawa assorted oriental sweet	38	47	بقلاوة صحن مشكل من البقلاوة
Layalina- Banana Split fresh cream with honey	42	٤٢	ليالينا - بنانا سبليت قشطة مع العسل
Ummo Ali puff pastry, milk, sugar & roasted nuts	37	**	أم علي رقائق الخبز المقرمش، حليب سكر مع مكسرات
HOME MADE SWEET	Γ		تشكيلة من الحلويات المنزلية →
<b>Mohalabieh - Rice with Milk</b>	35	40	مهلبية / أرز بالحليب

Drinks				المشروبات
Soft Drinks	17	14		مرطبات
Mineral Water S	12	17		مياه معدنية صغيرة
Mineral Water L	20			مياه معدنية كبيرة
Acqua Panna 500ML	16			أكوا بانا ٥٠٠ ملل
Acqua Panna 1.5L	30			أكوا بانا ١ ليتر
S. Pellegrino 500ML	20	7.		س. بيليجرينو ٥٠٠ ملل
S. Pellegrino 750ML		44		س. بيليجرينو ٧٥٠ ملل
S. Pellegrino 1L Non Alcoholic Beer	27			س. بيليجرينوا ليتر
Tea/ Mint, Mixed Herbs, Chamomile	20			بيرة بلاكحول
Turkish Coffee, Espresso	20			شاي / نعنع، زهورات، بابونج
Double Espresso, Cappuccino,	26		مراجا الآم	قهوة تركية، اسبرسو دوبل اسبريسو، كابوتشينو، نسكافيا
Nescafe, Macchiato			ء، ماکیانو	دوبن اسبریسو، حابودسیدو، دسخافیا موکاتشینو، کافیه لاتیه
Mochaccino, Cafe Latte				موعانسينو، حافيه م نيه
Cafe Blanc	20	۲.		قهوة بيضاء
Moroccan Tea	30	۳.		شاي مغربي
EDECI IIIICEC				
FRESH JUICES •		1		· العصائر الطازجة ·
A Selection of The	S24/L34	W & /	7 2	تشكيلة واسعة من
Finest Fresh Juices/ orange - lemonade - pomegranate - mango - stra guava apple - carrot - water melon etc	wberry -			العصير الطازج عصير /البرتقال- ليموناضة- الرمان- مانغا- -تفاح- جزر- كيوي- بطيخإلخ.
Sugar can juice	S28/L40	٤٠/	7 /	عصيرقصب
Cocktail Juice mixed fresh juices with honey - milk	S28/L40	٤ • / '		<b>كوكتيل عصير</b> مزيج من عصير الفواكه الطازجة مع حليب-
Fruit Cocktail mixed fresh fruit pieces and juice with I		٤١	äĿ	كوكتيل فواكه مزيج قطع الفواكه والعصير الطازج مع القشم
Bostan Al Khan wide selection of fresh fruit	40	٤.		بستان الخان تشكيلة كبيرة من الفواكه الطازجة
Arabic Ice Cream S kashta-milk-pistachio-almond-chocolate	coop/19	الواحدة	٩ ١ للمغرفة	<b>بوظة عربية</b> قشطة-حليب-فستق-لوز-شوكولاالخ
— Al NARJILAH —				→ النرجيلة
	O.F.			
Narjilah Ajami pure tobacco water pipe	85	٨٥		نرجيلة عجمي تنبك عجمي أصفهاني
	7Ω	٧٨		نرجيلة معسل
Narjilah Moaasal flavoured tobacco - Apple / Mint / Grape / Lem		1/		تفاح-عنب-نعنع
Egyptian Shisha		٨٥		شیشهٔ مصریهٔ
Leyptian Sinsila	03			- <u>-</u>
<b>Changing Moasal</b>	37	**		تغيير رأس معسل





## KHAN MURJAN



