



MENU
قائمة الطعام



City view

ITALIAN CUISINE

Polo fettuccine 79 ₪

Cubed chicken pieces, fresh mushrooms, broccoli.
Served in sour sauce and parmesan.

Cheese ravioli (vegetarian) 84 ₪

Stuffed ravioli with four kinds of cheese, mushroom, garden peas.
Served with cream sauce.

Gnocchi fillet 118 ₪

Cubed beef fillet, sautéed asparagus, peas, garlic confit, with cream and jus.

زاوية إيطالية

فتوتشيني بولو 79 ₪

قطع صدر الدجاج مقلية مع الفطر وباستا بروكولي.
تقدم مع الكريمة وجبنة البارميزان.

رافيوولي بالأجبان (نباتي) 84 ₪

باستا محشوة بالأجبان ومطهوه مع الفقع الطازج وبازيلاء والكريمة.
تقدم مع صوص الكريمة.

نوكي فيلية 118 ₪

قطع الفيلية المقلية بالزبدة مع هليون وبازيلاء وثوم مكبوس.
تقدم مع صلصة الجريفي والكريمة.

OUR DESSERTS

Fattoum 58 ₪

Vanilla parfait, spiced sable, pistachio.
Served with roasted katayef noodles.
Served with salty toffee sauce.

Tiramisu with salty toffee sauce 49 ₪

Cream of Mascarpone with biscuit coffee, cacao powder and salted coffee sauce.

Leyali Beirut 49 ₪

Sweet semolina dough, pudding vanilla with mistaka, pistachio, roasted katayef noodles, Crème Anglaise.
Served with cardamom & rose water

Chocolate fudge with vanilla ice cream 42 ₪

Cheese cake 49 ₪

Apple Pie 49 ₪

نهايات عسل

فطوم 58 ₪

بارفيه فانيلا وبسكويت سابليه بالبهارات
وفستق حلبي وشعر كنافة محمص وصلصة الكراميل المالحة.

تيراميسو 49 ₪

كريم مسكرونة وبسكويت بالقهوة وبودرة الكاكاو وفانيلا.

ليالي بيروت 49 ₪

عجينة سميد ممزوجة بالمستكة وكريمة بالفانيلا، مزينة بالفستق
الحلبي وشعر كنافة محمص ومغطاة بكريم أنجليز بالهيل وماء الورد.

سوفليه شوكولاتة مقدمة مع بودرة الفانيلا 42 ₪

تشيز كيك 49 ₪

فطيرة التفاح 49 ₪

PIZZAS

بيت النار

Pizza margherita (vegetarian) 59 ₪

Served with san marzano tomatoes, mozzarella cheese, basil leaves and olive oil. Each extra topping: Corn / kalamata olives / mushrooms 7 ₪

Pizza fungi (vegetarian) 71 ₪

Served with san marzano tomatoes mozzarella & goat cheese, truffle puree and mixed sautéed mushrooms.

Pizza pepperoni 77 ₪

Served with Italian tomato sauce, pepperoni, mozzarella, parmesan cheese and purple onions and kalamata olives.

Pizza seafood 78 ₪

Served with prawns, squid, bianche sauce with pesto and parmesan cheese.

بيتسا مرجريتا (نباتي) 59 ₪

عجينة البيتسا مع صوص بندورة السان مرتسانوا وجبنة الموتساريللا والبارميجان وأوراق الريحان وزيت زيتون.

بيتسا فونجي (نباتي) 71 ₪

عجينة البيتسا مع صوص بندورة السان مرتسانوا وفطر بالكمامة ومكس فقع وجبنة الموتساريللا والماعز.

بيتسا باباروني 77 ₪

عجينة البيتسا وصلصة البندورة الإيطالية وجبنة الموتساريللا الطازجة وقطع الباباروني وزيتون كلاماتا وشراخ بصل أحمر.

بيتسا فواكه البحر 78 ₪

عجينة البيتسا الإيطالية وصلصة الكريمة وجبنة البارميجان وفريديس وكلاماري وكريم البيستو وأوراق الريحان.

مينيو الأطفال حتى جيل 11 عام CHILDREN'S CORNER

بينية بومادورو

Penne Pomodoro

55 ₪

نيوكي بالكريمة

Gnocchi Alfredo

55 ₪

بيتسا مارجرينا

أضافة حسب الرغبة ذرة | زيتون | فطر

Pizza Margarita

Additional one topping of your choice: corn / olives / mushroom.

50 ₪

صدر دجاج مصحوب مع بطاطا مقلية

Grilled chicken breast with French fries

55 ₪

صحن بطاطا مقلية

Plate of French fries

35 ₪

BEVERAGES

Water

Mineral water small 12ر large 16ر
San Pellegrino small 12ر large 21ر

Soft drinks

Coca cola / Zero 14ر
Sprite / Diet / Fanta 14ر
Ginger Ale / Bitter lemon / Soda 14ر
Grapefruit 14ر

Fresh juices

Orange 24ر
Carrot 18ر
Lemonade 15ر
Crushed lemonade 21ر

Milk Shakes

Milk shake Lotus / Oreo 42ر
City view shake 42ر
Milk shake cranberry & strawberry 42ر
Milk shake pecan 42ر
Milk shake pistachio 42ر
Milk shake strawberry 32ر
Vanilla or chocolate shake 29ر
Milk shake Mistika 29ر
Milk shake dates, banana & cinnamon 29ر
Frappuccino 29ر
(Coffee, cinnamon, milk and fresh cream)

Smoothies

Ice strawberry either orange juice / water 29ر
Pineapple either orange juice / water 26ر
Strawberry with mint, orange juice / water 26ر
Slushed Ice coffee 24ر
Ice tea 21ر

Hot Beverages

Espresso short / long 10ر
Double espresso 12ر
Latte 15ر
Cappuccino 16ر
Cappuccino (Vanilla / Caramel / Cinnamon) 17ر
Americano 14ر
Nescafé with milk 15ر
Tea 12ر
Tea with apple, honey & Cinnamon 14ر
Hot Chocolate 16ر
Hot Chocolate with Strawberry 18ر
Arabic Coffee for 1 12ر
Arabic Coffee for 2 21ر
Chai Latte 18ر
(Extracted tea served with Indian with spices, cinnamon and vanilla)
Espresso with ice cream 15ر
Mocca 18ر
Macchiato 12ر
Teapot 28ر

HOOKAHS

City View Fresh 55ر
Lemon Mint Fresh 55ر
Two Apples Fresh 55ر
Watermelon Mint Fresh 55ر
Blueberry Fresh 55ر
Love 66 Fresh 55ر
Two Apples Fresh Nakhla Tobacco 55ر

مشروبات

ماء

مياه معدنية صغيرة 12ر كبيرة 16ر
سان بيليجرينو صغير 12ر كبير 21ر

مشروبات الغازية

كوكاكولا / زيرو 14ر
سبرابت / دايت / فانتا 14ر
جنجر أبل / بيترليمون / صودا 14ر
عصير جريفوت 14ر

عصائر طبيعية

برتقال 24ر
جزر 18ر
ليمون 15ر
ليمونادا بالنعناع 21ر

مilk شيك

مilk شيك لوتوس / اوريو 42ر
سيتي فيو شيك 42ر
مilk شيك فراوله وتوت بري 42ر
مilk شيك بيكان 42ر
مilk شيك فستق 42ر
مilk شيك فراوله 32ر
مilk شيك فانيليا / شوكولاته 29ر
مilk شيك مسنكه 29ر
مilk شيك موز نمر وقرقه 29ر
فرايشينو 29ر

مثلجات

فراوله مثلجة مع عصير برتقال / ماء 26ر
أناناس مع عصير برتقال / ماء 26ر
فراوله مع نعناع وعصير برتقال / ماء 26ر
قهوة مثلجة 24ر
شاي مثلج 21ر

المشروبات الساخنة

اسبريسو قصير / طويل 10ر
دبل اسبريسو 12ر
لاتيه 15ر
كابتشينو 16ر
كابتشينو (كراميل / فانيليا / قرفة) 17ر
أمريكانو 14ر
نسكافيه مع حليب 15ر
شاي 12ر
شاي مع تفاح عسل وقرقه 14ر
شوكولاته ساخنة 16ر
شوكولاته ساخنة مع فراوله 18ر
قهوة عربية لشخص 12ر
قهوة عربية لشخصين 21ر
شاي لاتيه 18ر
اسبريسو مع بوظه 15ر
موكا 18ر
ماكياتو 12ر
إبريق شاي بالأعشاب لشخصين 28ر

اراجيل

سيتي فيو فرش 55ر
ليمون ونعنع فرش 55ر
تفاحتين فرش 55ر
بطيخ ونعنع فرش 55ر
بلوبري فرش 55ر
Love 66 Fresh 55ر
تفاحتين فرش معسل نخله 55ر

FROM OUR HOT TABUN

Baked Fish in tabun 153 ₪

Whole sea bass fish baked in tabun, vegetables, garlic confit.
Served with tomato butter sauce and lemon.

Kebab halabi (spicy) 98 ₪

Grilled lamb kebab with spiced tomato, basil leaves, garlic sauce, wrapped in dough and baked in tabun oven.
Served with tahini and yogurt

Chicken muhamar 94 ₪

Dough filled with 2 chicken thighs, steamed sumac onions, tahini, crushed tomatoes, dried nuts, baked in tabun oven.
Served with sumac and onion, garnished with green leaves.

Sfiha Bil-Jibne (vegetarian) 74 ₪

Dough stuffed with mixed Arabic & mozzarella cheese, za'atar leaves, baked in tabun oven.
Served with cucumber cornichon and olives

Lahmajoon 80 ₪

Dough wrapped with lamb-minced meat, tomatoes, onions, and pomegranate molasses oriental spices.
Served with cucumber cornichon, olives and tahini.

من الطابون البيتي

سمكة بالطابون 153 ₪

سمكة لبراك مشوية بالطابون، مع خضار، تقدم مع صلصة الزبدة والبندورة والليمون.

كباب حلبى (حار) 98 ₪

كباب عبور مشوي مع صلصة البندورة المتبلّة وشنطة وثوم وأوراق الريحان، مغطى بالعجين، مخبوز بالطابون، يقدم مع اللبن والطحينة.

مسخن بالدجاج 94 ₪

عجينة مغطاة بالبصل والسماق والبهارات مع أفخاذ دجاج، مخبوز بالطابون ومزين بالأوراق الخضراء وبندورة مهروسة وطحينة والمكسرات.

صفيحة بالجبنة (نباتي) 74 ₪

عجينة محشوة بالأجبان وأوراق الزعتر ومخبوزة بالطابون، تقدم مع الزيتون المكبوس ومخلل الخيار.

لحم بالعجين 80 ₪

عجينة، محشوة باللحم المفروم وبصل وبندورة مشوية ودبس الرمان، مخبوزة بالطابون، تقدم مع الطحينة وزيتون ومخلل الخيار.

FROM THE TREASURES OF THE MEDITERRANEAN

Jaffa Shrimps 118 ₪

Cooked shrimps, pickled garlic, peas, with tomato caper sauce and white shimeji mushrooms.

Fillet of Salmon 118 ₪

Baked fillet of salmon, risotto cooked with parsley cream sauce.
Served with green vegetables.

من بحرنا يافا

قريدس يافا (جمبري) 118 ₪

حبات من القريدس مطهوه بالزبدة وثوم مكبوس وفطر شيماجي وبندورة مجففة وبازيلاء بصلصة الزبدة والليمون.

فيلية سلمون 118 ₪

مطهو بالفرن، تقدم مع ريزوتوا البقدونس، بطاطا حلوة وخضار خضراء.

DAMASCUS GATEWAY TO THE OLD CITY

زاوية باب العامود

Stuffed neck of lamb (for 2 persons) 340 ل.م

Stuffed with smoked freekeh in tender slow cooking with traditional spices.
Served with dried fruits and roasted nuts.

Stuffed lamb shoulder (for 4 people) 690 ل.م

Stuffed with smoked Freekeh, beharat.
Served with dried fruits and roasted nuts

Pasha & Asakro 115 ل.م

Stuffed meat dumplings with fried kibbeh cooked in dried yogurt sauce Garnished with pine nuts, crushed tomatoes and flavored oil.

Meat sagiye (spicy) 118 ل.م

Sliced lamb meat baked in tabun with tomatoes, garlic and chili pepper.

Chicken stroganoff 90 ل.م

Cooked strips of chicken with onions and mushrooms, cream of Dijon mustard, cucumber pickles.
Served with white rice.

Grilled chicken breast 86 ل.م

Served with potato puree, sautéed vegetables.
Served truffle or lemon sauce.

Grilled lamb cutlets 180 ل.م

Served with potato puree, accompanied with sautéed vegetables.
Served with jus.

Grilled beef fillet 190 ل.م

Served with potato puree, accompanied with sautéed vegetables with jus.

Grilled entrecote steak 185 ل.م

Served with potato puree, accompanied with sautéed vegetables with jus.

رقبة عبور (وجبة زوجية) 340 ل.م

رقبة عبور، محشوة بالفريكة ومبهره بالبهارات الخاصة. تقدم مع فواكه مجففة ومكسرات.

كتف عبور (وجبة لأربع أشخاص) 690 ل.م

كتف عبور محشو بالفريكة ومبهر بالبهارات الخاصة. تقدم مع بفواكه مجففة ومكسرات.

الباشا وعساكروا 115 ل.م

شيشبرك، مطهو باللبن الجميد والبهارات بالإضافة إلى حبات الكبة المقلية وزيت الريحان وصنوبر وبنندورة مهروسة.

صاجية باللحم (حار) 118 ل.م

لحم خروف مع فلفل حار وثوم وبنندورة، مغطاه بالعجين ومخبوز بالطابون.

ستروجانوف دجاج 90 ل.م

شرائح الدجاج المطهوه مع الفطر وثوم وخردل وخيار مخلل تقدم مع أرز مشوي عال النار.

صدر دجاج 86 ل.م

مشوي يقدم مع بطاطا مهروسة وخضار مقلية، بجانب صوص اختياري من كريمة فطر | ثوم وليمون.

أضلاع عبور 180 ل.م

مشوي تقدم مع البطاطا المهروسة وخضار مقلية بجانب صلصة الجريفي.

فيلية عجل 190 ل.م

مشوي يقدم مع بطاطا مهروسة وخضار مقلية بجانب صلصة الجريفي.

أنتريكوت 185 ل.م

مشوي يقدم مع بطاطا مهروسة وخضار مقلية بجانب صلصة الجريفي.

Please ask your waiter for our Special steaks, which are available: Tomahawk, Prime Rib and T-Bone.

استفسر من النادل عن مجموعة من الستيكات المعتقة: أنتريكوت بالعظم وتيبون وتوماهوك.

APPETIZERS

بدايات السعادة

Homemade focaccia with various dips (vegan) 28
Baked hot from our tabun oven.

فوكاتشا بالأعشاب
(نباتي) 28

مخبوزة بالطابون بجانب صوصات بيتية.

Homemade hummus (vegan) 29
Cooked mashed chickpeas, blended with tahini.
Served with whole grain chickpeas, olive oil and Jerusalem Da'a.

حمص بيتي (نباتي) 29
حمص مطحون مع طحينة.
يقدم مع حمص حب ودقة.

Romaniyeh 70
Fried onions, on a bed of cooked lentil, eggplant, garlic and pomegranate molasses.

رمانية 70
عدس مطبوخ مع باذنجان ودبس زمان وطحينة وبنندورة مهروسة
وثوم وبصل مقلي.

Makdous Fatteh 70
Strips of cooked beef fillet in clarified butter (ghee) with paprika, whole chickpeas, tahini.
Served with dried pita, pine nuts and parsley.

فتة مقدوس 70
قطع لحم الفيليه مقلية بالسمنة والبيركا تقدم مع حمص حب وقطع
من الخبز المحمص ولبن وثوم وبقدونس.

Fried kibbeh 56
4 pieces of fried kibbeh.
Served on a bed of lentil salad, purple onions and coriander.

كبة مقلية 56
عجينة البرغل المقلية المحشوة باللحم المفروم والبصل والبهارات.
تقدم مع سلطة العدس الأسود وكزبرة وبصل أحمر.

Arancini freekeh balls (vegetarian) 70
Cooked in cream with truffles, coated with panko crumbs.
Served with rosé sauce.

أرانتشيني فريكة (نباتي) 70
فريكة مطهوه بالكريمة فقع الكماة وبارميجان وجبنة الموتسارلا.
مغطاة بالقرنشة ومقلية تقدم مع بصوص البندورة والكريمة.

Fried zahra (vegetarian) (vegan) 52
Fried cauliflower marinated with lemon, on a bed of tahini, tahini powder, chopped tomatoes, garlic and mango chutney.

زهرة بالطحينة (نباتي) 52
زهرة مقلية. تقدم مع طحينة وبودرة الطحينة
وكريم العنبر وبنندورة مطحونة بالثوم.

Carpaccio fillet 82
Thinly sliced beef fillet, balsamic vinegar, parmesan cheese, olive oil, roculla leaves, fillet of oranges, caper and garlic confit.

كربانتشيو فيليه 82
شرائح الفيليه الرقيقة مع خل بلسامي وشرائح جبنة البارميجان.
وزيت الزيتون وأوراق الجرجير وبرتقال وكبار وثوم مكبوس.

Eggplant mashwi (vegetarian) 58
Grilled whole eggplant, tahini, lemon juice, dates and pomegranate molasses, pistachio, pine nuts, labaneh and basilicum oil.

باذنجان مشوي (نباتي) 58
باذنجان مشوي مع لبننة وطحينة و صنوبر وفسنق حليبي
ودبس تمر ورمان وزيت الريحان.

Fried artichoke (vegetarian) 56
4 halves fried artichoke, with goat cheese, red onion, capers, basilicum oil, garnished with green leaves.

أرضي شوكي البطوف (نباتي) 56
ع قطع أرضي شوكي مقلي. مقدم مع جبنة الماعز وبصل أحمر
وزيت الريحان والكبار.

SALADS

مروجنا الخضراء

Jerusalem Burrata (vegetarian) 82 ₪

Stuffed mozzarella with stracciatella cheese, salty black sable, pistachio, cherry tomatoes
Served with basil oil.

Tabouleh Nazareth (vegetarian) 52 ₪

Chopped parsley, white and green onions, mint, seasoned burghul in cumin, black pepper, lemon juice, olive oil.
Served with a smear of homemade labneh.

Old City Quinoa (vegan) 59 ₪

Quinoa with tomatoes, purple & green onions, cucumber, basil, raisins, pecan and walnuts.

Caeser salad 59 ₪

Heart of baby lettuce, aioli muster, parmesan, purple onions, pecan nuts, dry tomatoes, croutons.

Lebanese fattoush (vegetarian) 64 ₪

Roculla, tomatoes, cucumber, green & purple onions, radish, parsley, olive oil, pomegranate molasses.
Served with roasted bread, Bulgarian cheese and za'tar.

Jerusalem salad 64 ₪

Cold sautéed chicken strips, cucumber, tomatoes, green & purple onions, roculla, green beans, olive oil, lemon, garnished with tahini.

Halloumi salad (vegetarian) 68 ₪

Fried Halloumi cheese, green & purple onion, roculla, lettuce, roasted bread, peanuts olive oil and lemon sauce.

بوراتا أسوار القدس (نباتي) 82 ₪

جبنة موتساريلا محشوة بالفشطة، مع بسكويت أسود مالح وفسلق حليبي. تقدم مع زيت الريحان وبندورة شيري.

تبولة نصراوية (نباتي) 52 ₪

برغل ناعم مخلوط مع بقونس ونعناع مفروم وبصل. متبل بالكمون وفلفل أسود وليمون وزيت زيتون. تقدم مع مسبحة من اللبنة البينية.

سلطة الكيناوا (نباتي) 59 ₪

بندورة وخيار وبقونس وكيناوا حمراء وزبيب وكرز مجفف جوز أمريكي وبيكان محمص.

سلطة القيصر 59 ₪

خس صغير مقرمش، ممزوج مع خردل أيولي وقطع الخبز المحمص وبيكان وجبنة البارميجان وبندورة مجففة وبصل أحمر.

فتوش بيروتية (نباتي) 64 ₪

أوراق الجرجير مع فجل وخيار وبندورة وبصل أحمر وأخضر وبقونس ودبس الرمان. تقدم مع خبز محمص وجبنة بلغارية وزعتر.

سلطة مقدسية 64 ₪

بندورة وخيار وبصل أحمر وأخضر وأوراق الجرجير وفاصولياء خضراء. متبل بزيت الزيتون، ليمون، طحينة، تقدم مع شرائح دجاج مشوي بارد.

سلطة الحلومي (نباتي) 68 ₪

خيار وبندورة وبصل أحمر وبصل أخضر وأوراق الخس المقرمشة وخبز محمص وفول سوداني وزيت زيتون وليمون وجبنة حلومي مقلية.