



ARAM

## SOUPS

Served with lemon wedges

- **Brown Lentil Soup** 28  
194 cal.
- **Creamy Chicken Soup** 32  
157 cal.
- **Soup of the Day** 26  
Please ask your waiter for chef's special daily soup

## COLD MEZZA & SALADS

Served with freshly baked arabic bread

- **Hummus Bi Tahini** 29  
Fine chickpea puree, sesame paste, garlic, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 482 cal.
- **Hummus Beiruty** 31  
Hummus bi tahini, spicy tomato sauce, roasted bell peppers, extra virgin olive oil, 525 cal.
- **Pesto Hummus** 33  
Hummus bi tahini, pesto sauce, 353 cal.
- **Hummus Trio** 44  
Hummus bi tahini, beiruty, pesto, 676 cal.
- **Mouhamara** 36  
Roasted red peppers, walnuts, spicy tomato sauce, extra virgin olive oil, 633 cal.
- **Albadhinjan Al-Rahib** 29  
Char-grilled eggplant, tomato, onion, bell peppers, mint, parsley, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, fresh pomegranate, 352 cal.
- **Moutabel Bi Tahini** 31  
Char-grilled eggplant, garlic, sesame paste, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 381 cal.
- **Beetroot Moutabel** 33  
Char-grilled eggplant, garlic, beetroot, sesame paste, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 343 cal.
- **Eggplant Trio** 44  
Albadhinjan al-rahib, moutabel bi tahini, beetroot moutabel, 385 cal.
- **Tabbouleh** 33  
Finely chopped fresh parsley, tomato, mint, onion, bulgur, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 296 cal.
- **Quinoa Tabbouleh** 36  
Finely chopped parsley, quinoa, tomato, mint, onion, fresh pomegranate, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 370 cal.

\*Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions  
\*Calories are indicative as per portion served

## الشوربة

تقدم مع الليمون وخبز الكريتون المقرمش

- شوربة العدس البني 194 cal.
- شوربة الدجاج بالكريمة 157 cal.
- شوربة اليوم  
من فضلك اسأل مقدم الطعام عن شوربة اليوم المخصصة

## السلطات والمزات الباردة

تقدم مع الخبز العربي الطازج

- حمص بالطحينة 107 cal.  
الحمص المحضر بالطحينة والثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون الصافي.
- حمص بيروتى 620 cal.  
حمص بالطحينة، صلصة الطماطم الحارة، فلفل الرومي الأحمر المشوي، زيت زيتون صافي.
- بيستو حمص 620 cal.  
حمص بالطحينة، صلصة البيستو.
- حمص الثلاثي 176 cal.  
حمص بالطحينة، بيروتى، بيستو.
- محمرة 633 cal.  
فلفل أحمر رومي مشوي، جوز، صلصة الطماطم الحارة، زيت زيتون صافي.
- سلطة الراهب 352 cal.  
سلطة الراهب بالبادجنان المشوي والبصل والفلفل والنعناع واليقدونس، وعصير الليمون وزيت الزيتون الصافي مع حبوب الرمان.
- متبل 381 cal.  
بادجنان مشوي على الفحم، ثوم، طحينة، عصير ليمون، زيت زيتون صافي.
- متبل الشمندر 343 cal.  
بادجنان مشوي على الفحم، ثوم، شمندر، طحينة، عصير ليمون، زيت زيتون صافي.
- بادجنان الثلاثي 385 cal.  
سادة الراهب، متبل، متبل الشمندر.
- تبولة 296 cal.  
يقدونس مفروم ناعم، طماطم، نعنع، بصل، برغل، عصير ليمون، زيت زيتون صافي.
- تبولة الكينوا 370 cal.  
يقدونس مفروم ناعم، كينوا، طماطم، نعنع، بصل، برغل، عصير ليمون، زيت زيتون صافي.

- **Samake Harra Beirutyeh** 36  
*Baked seabass, spicy tomato sauce, pine nuts, 970 cal.*
- **Lamb Manti** 46  
*Homemade meat dumplings, caramelized tomato sauce, brown butter sauce, garlicky yoghurt sauce, pine nuts, 668 cal.*
- **Makanek** 46  
*Mini sausages, fresh lemon juice, pomegranate molasses, pine nuts, 633 cal.*
- **Spicy Soujouk** 48  
*Spicy mini sausages, bell peppers, onion, garlic, 598 cal.*
- **Jawaneh Djaj** 38  
*Crispy chicken wings, garlic, onion, coriander, fresh lemon juice, 559 cal.*
- **Halloumi Meshwi** 38  
*Char-grilled halloumi cheese, tomato, olives, 710 cal.*

## MOUAJNAIT

- **Rakakat Jibbneh** 32  
*Crispy mix cheese rolls, fine herbs, arabic spices, 415 cal.*
- **Fatayer Bi Sabanehkh** 32  
*Baked stuffed pastry, spinach, onion, sumac, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 585 cal.*
- **Meat Sambousek** 36  
*Homemade dough, seasoned meat stuffing, pine nuts, 393 cal.*
- **Soujouk Sambousek** 36  
*Spicy soujouk, mix cheese, 466 cal.*
- **Safihat Aram** 42  
*Puff pastry, minced beef, caramelized onion, pine nuts, 412 cal.*
- **Mix Mouajnaite** 56  
*Meat sambousek, rakakat jibbneh, kibbeh, soujouk sambousek, 676 cal.*
- **Aram Arayes** 49  
*Char-grilled seasoned minced beef stuffed arabic bread, cheese, spicy tomato sauce, pomegranate molasses, 386 cal.*

## FATTEH

- **Fatteh Hummus Bi Laban** 34  
*Crispy khubbus, chickpeas, garlic, toasted pine nuts, yoghurt, cumin, paprika, extra virgin olive oil, 1021 cal.*
- **Fatteh Albadhinjan** 38  
*Eggplant, yoghurt sauce, pomegranate molasses, pine nuts, 831 cal.*
- **Fatteh Kawarma** 42  
*Beef confit, yoghurt sauce, pine nuts, 1073 cal.*

- **سمكة حرة بيروتية** 36  
سمكة مشوية، صلصة الطماطم الحرة، صنوبر، ٩٧٠ cal.
- **ماتني أرمني بلحم الضأن** 46  
على طريقة المطبخ الأرمني لحم ماتني بالعجين مع صوص اللبن بالنعناع وصوص الطماطم الطازجة مع الصنوبر، ٦٦٨ cal.
- **مقاتق** 46  
المقاتق الصغيرة مع عصير الليمون والخضروات الطازجة وحبس الرمان، ٦٣٣ cal.
- **سجق** 48  
سجق حار، فلفل رومي ملون، بصل، ثوم، ٥٩٨ cal.
- **جوانح دجاج** 38  
جوانح دجاج مقرمشة، بصل، ثوم، كزبرة، عصير ليمون، ٥٥٩ cal.
- **الحلومي المشوي على الفحم** 38  
شرائح جبن الحلومي المشوية على الفحم مع الطماطم والزيتون، ٧١٠ cal.

## معجنات

- **رقاقات الجبن** 32  
أصابع الجبن المقرمشة مع البهارات، ٤١٥ cal.
- **فطاير بالسبانخ** 32  
فطاير محشية بالسبانخ مع عصير الليمون و زيت الزيتون  
عصير الليمون، ٥٨٥ cal.
- **سمبوسك اللحم** 36  
السمبوسك المحضر الطازج باللحم والصنوبر، ٣٩٣ cal.
- **سجق سمبوسة** 36  
سجق حار مع خلطة من الجبنة، ٤٦٦ cal.
- **صفيحة ارام** 42  
عجينة البف ببستري، لحم مفروم، بصل مكرومل، صنوبر، ٤١٢ cal.
- **موعجنات** 56  
سمبوسك اللحم، رقائق جبنة، كبة، سجة سمبوسة، ٦٧٦ cal.
- **عرايس ارام** 49  
عرايس ارام في الخبز الطازج مع اللحم المتبل، جبنة، حبس رمان، ٣٨٦ cal.

## فتة

- **فتة حمص باللبن** 34  
الفتة باللبن والحمص والخبز المقرمش مع البهارات وزيت الزيتون و الكسبرة، ١٠٢١ cal.
- **فتة بازنجان** 38  
بازنجان، زيادي، دب رمان، صنوبر، ٨٣١ cal.
- **فتة قورما** 42  
قورما، صلصة الزبادي، حبس رمان، صنوبر، ١٠٧٣ cal.

\* Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions  
\* Calories are indicative as per portion served

- **Wark Inab Bi Zeit** 32  
Marinated rice stuffed vines leaves, lemon, extra virgin olive oil, 425 cal.
- **Labneh Jabaliya** 29  
Labneh, mixed vegetables, garlic, extra virgin olive oil, 288 cal.
- **Garlic Labneh** 29  
Creamy soft yoghurt cheese, garlic, mint, extra virgin olive oil, 198 cal.
- **Fattoush** 34  
Fresh lettuce, tomato, cucumber, mint, onion, radish, bell peppers, sumac, crispy bread, lemon, pomegranate molasses, extra virgin olive oil, 406 cal.
- **Halloumi Jarjeer Salad** 36  
Rocca lettuce, cherry tomato, radish, onion, walnuts, pomegranate molasses, fresh lemon juice, extra virgin olive oil, 390 cal.
- **Selek Salad** 28  
Steamed swiss chard, sesame paste, 206 cal.
- **Chanklish** 32  
Aged spicy cheese, onion, tomato, green bell peppers, black sesame, extra virgin olive oil, 257 cal.
- **Loubieh Bi Zeit** 28  
Green beans, garlic, onion, tomato, crispy onion, 526 cal.

## HOT MEZZA

- **Hummus Kawarma** 42  
Hummus bi tahini, beef confit, roasted pine nuts, 650 cal.
- **Kibbeh** 39  
Cracked wheat shells, minced beef, pine nuts, onion, fine arabic spices, cinnamon, 859 cal.
- **Aram Signature Char-Grilled Kibbeh** 42  
Cracked wheat shells, minced beef, lamb fat, pine nuts, onion, fine arabic spices, cinnamon, yoghurt-mint dipping sauce, 921 cal.
- **Armenian Kibbeh** 42  
Open-faced cracked wheat shells, beef confit, pine nuts, onion, fine arabic spices, cinnamon, labneh-garlic sauce, 876 cal.
- **Shish Barak** 42  
Baked meat pastries, garlic, fresh coriander, yoghurt sauce, pine nuts, 499 cal.
- **Sawada Djaj** 38  
Pan-tossed chicken liver, pomegranate molasses, garlic, fresh lemon juice, 395 cal.
- **Batata Harra Bi Khuzbara** 29  
Spicy potato cubes, garlic, fresh lemon juice, fresh coriander, 296 cal.
- **Qarnabit Bi Tahini** 28  
Roasted cauliflower, tahini, pomegranate molasses, 278 cal.
- **Samake Harra Traboulsiyeh** 38  
Baked seabass, spicy sesame paste, walnuts, pine nuts, 813 cal.

\*Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions  
\*Calories are indicative as per portion served

- **ورق عنب بالزيت** 32  
ورق عنب محشي ومطبوخ بالزيت وعصير الليمون وزيت الزيتون الصافي . 425 cal.
- **لبنة جبالية** 29  
لبنة، خضار مشكولة مبرومة ناعم، ثوم، زيت زيتون صافي . 288 cal.
- **اللبننة بالثوم** 29  
اللبننة الطازجة مع الثوم والنعنع وزيت الزيتون الصافي . 198 cal.
- **سلطة الفتوش** 34  
خس، طماطم، خيار، نعنع ياسس، بصل، فجل، فلفل رومي ملون، سماق، خبز محمص، عصير ليمون، بدس رمان، زيت زيتون صافي . 406 cal.
- **سلطة الجرجير مع جبن الحلومي** 36  
جرجير، خس، طماطم كرزي، فجل، جوز، جب رمان، عصير ليمون، زيت زيتون صافي . 390 cal.
- **ساطة السلق** 28  
سلق مطبوخ على البخار، صلصة الطحينة . 206 cal.
- **شנקليش** 32  
جبنة حارة معتقة، طماطم، بصل، فلفل رومي اخضر، حبة البركة، زيت زيتون صافي . 257 cal.
- **لوبية بالزيت** 28  
فاصوليا خضراء، ثوم، بصل، بصل قلبي . 526 cal.

## المزات الساخنة

- **حمص قاورمة** 42  
حمص بالطحينة، لحمة القاورما، صنوبر محمص . 650 cal.
- **كبة** 39  
لحمة هبرة محشية باللحمة المفرومة، صنوبر، بصل، بهارات عربية، فرقة ناعمة . 859 cal.
- **كبة ارام المخصوصة المشوية على الفحم** 42  
كبة ارام المشوية على الفحم بلحم الضأن تقدم مع صوص الزبادي بالنعنع . 921 cal.
- **الكبة الارمينية** 42  
كبة ارمنية مفتوحة محشية باللحم المتبل والصنوبر مع اللبننة بالثوم . 876 cal.
- **شيشبرك** 42  
الشيشبرك باللحم مع الصوص الزبادي المخصوص بالكزبرة والصنوبر . 499 cal.
- **كبدة الدجاج** 38  
كبدة الدجاج المحمرة مع دبس الرمان والثوم وعصير الليمون . 395 cal.
- **البطاطا الحارة** 29  
مكعبات البطاطا الحارة بالثوم و الكسيرة وعصير الليمون . 296 cal.
- **الزهرة مع الطحينة** 28  
الزهرة المقليّة المفرومسة مع الطحينة ودبس الرمان . 278 cal.
- **سمكة حرة طرابلسية** 38  
سمكة مشوية، صلصة الطحينة الحارة، جوز، صنوبر . 813 cal.

## SIDES

- **Vermicelli Rice** 190 cal. 22
- **White Rice** 206 cal. 22
- **Brown Rice with Minced Beef** 317 cal. 28
- **Fried Vegetables** 287 cal. 28

## DESSERTS

- **Halawet El Jibn** 34  
*Sweet cheese rolls, passion fruit sauce, 442 cal.*
- **Rose Pistachio Mhalabiya** 34  
*Arabic rice pudding, pistachio, rose water, 291 cal.*
- **Aram Kunafa Shish** 42  
*Char-grilled cheese dessert, sweet syrup, pistachio, 360 cal.*
- **Basbosat ARAM** 38  
*An aram speciality, 385 cal.*
- **Fresh Fruit Plate** 38  
*Fresh arabic cream, honey, 604 cal.*

## ARAM'S SPECIALTY DRINKS

- **Aram Pineapple** 32  
*Fresh pineapple juice, coconut cream, 240 cal.*
- **Zanjabil Punch** 32  
*Fresh ginger, orange, lemon, mint, 360 cal.*
- **Raspberry Refresher** 34  
*Fresh berries, lemon, mint, 7up, 230 cal.*
- **Sharab Altofah** 32  
*Apple puree, mint, lemon, soda, 187 cal.*
- **Mashrub Mango** 32  
*Mango puree, mint, lemon, soda, 88 cal.*
- **Peach Watermelon Ice tea** 28  
*86 cal.*
- **Pomegranate Lemonade** 28  
*99 cal.*
- **Mint Lemonade** 28  
*110 cal.*
- **Strawberry Mint lemonade** 32  
*132 cal.*
- **Fresh Orange Juice** 28  
*148 cal.*
- **Fresh Pomegranate Juice** 28  
*172 cal.*
- **Fresh Carrot Juice** 28  
*98 cal.*
- **Soft Drinks** 16  
*139 cal.*
- **Water**  
*Still or sparkling*
- **Small** 12
- **Large** 24
- **Turkish Coffee** 28  
*28 cal.*
- **Moroccan Tea** 28  
*17 cal.*

## اطباق جانبية

- **ارز بالشعرية** 190 cal.
- **ارز ابيض** 206 cal.
- **ارز بنى باللحم المفروم** 317 cal.
- **الخضروات المقلية** 287 cal.

## الحلا

- **حلاوة الجبن**  
*حلاوة الجبن الروول مع صوص الباشون فروت , 442 cal.*
- **المهلبية بالفسنق**  
*المهلبية بالفسنق والمذاق الخاص , 291 cal.*
- **كنافة ارام شيش**  
*كنافة مشوية على الفحم والصوص المخصوص مع الفسنق , 360 cal.*
- **بسبوسة آرام**  
*خاصة بأرام , 385 cal.*
- **طبق الفواكه**  
*قشطة عربية, عسل , 604 cal.*

## مشروبات آرام المخصصة

- **أناناس آرام**  
*عصير الأناناس الطازج مع كريمة جوز الهند , 240 cal.*
- **شراب الزنجبيل**  
*الزنجبيل الطازج, البرتقال , الليمون , نعناع , 360 cal.*
- **انتعاش التوت**  
*التوت الطازج, الليمون, النعناع, والسيفن اب , 230 cal.*
- **شراب التفاح**  
*التفاح المهروس على طريقة جراني سميث النعناع, الليمون, والصودا , 187 cal.*
- **مشرب المانجو**  
*المانجو المهروس, النعناع, الليمون, والصودا , 88 cal.*
- **الشاي المثلج بالخوخ والحبيب** 86 cal.
- **ليموناضة الرمان** 99 cal.
- **ليموناضة النعناع** 110 cal.
- **ليموناضة الفروالة بالنعناع** 132 cal.
- **عصير البرتقال الطازج** 148 cal.
- **عصير الرمان الطازج** 172 cal.
- **عصير الجزر الطازج** 98 cal.
- **مياه غازية** 139 cal.
- **مياه عادية أو فوّارة صغير كبير**
- **القهوة التركية** 28 cal.
- **الشاي المغربي** 17 cal.

\*Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions  
\*Calories are indicative as per portion served

# CHAR-GRILLED SPECIALTIES

Served with garlic sauce, grilled vegetables, herb roasted baby potatoes, spiced khubbuz

- **Shish Taouk** 76  
Marinated chicken cubes, 487 cal.
- **Lahem Meshwi** 84  
Tender veal cubes, 581 cal.
- **Lamb Kebab** 76  
Seasoned marinated hand minced lamb, 574 cal.
- **Chicken Kebab** 74  
Seasoned marinated hand minced chicken, 581 cal.
- **Orfali Kebab** 74  
Spicy lamb, eggplant, onion, tomato, green chili, 596 cal.
- **Kafta** 74  
Minced beef kebab, 433 cal.
- **Kastaleta Lahem** 118  
Marinated tender lamb chops, 832 cal.
- **Aram Mixed Grill** 158  
Combination of char-grilled specialties, 1835 cal.
- **Farrouj Meshwi** 76  
Lemon, garlic, fine herbs marinated baby chicken, 748 cal.

# MAIN COURSES

- **Kafta Khashkhash** 76  
Minced lamb patties, eggplant, garlic, tomato sauce, 470 cal.
- **Kafta Bil Sanieh** 72  
Baked minced lamb patties, potato, onion, garlic tomato sauce, 492 cal.
- **Kebab Bi Al Karaz** 76  
Lamb kebab, cherry, pomegranate molasses, roasted pine nuts, 689 cal.
- **Aram Lamb Ouzi** 78  
Flaky filo pastry, fresh lamb, rice, cucumber yoghurt, 361 cal.
- **Samake Sayedieh** 78  
Spiced fresh hammour fish, bell peppers, tomato sauce, 359 cal.
- **Aram Prawn Casserole** 98  
Jumbo prawn, fresh dill leaves, garlic, red chili, lemon, extra virgin olive oil, 377 cal.
- **Samake Bzrih Taratour** 76  
Fried fresh baby fish, lemon wedges, lemon-tahini sauce, 410 cal.

# المشاوي المخصوصة

تقدم مع صوص الثومية والخضروات المشوية والبطاطا المشوية والخبز الطازج

- **شيش طاووق** 76  
مكعبات الدجاج المتبله، ٤٨٧ cal.
- **لحم اوصال مشوي** 84  
لحم اوصال مثل وشوي، ٥٨١ cal.
- **كباب غنم** 76  
كباب الغنم المتبل المخصوص، ٥٧٤ cal.
- **كباب دجاج** 74  
دجاج متبل ومفروم ناعم، ٥٨١ cal.
- **كباب اورفالي** 74  
لحم غنم حار، بازبان، بصل، طماطم، فلفل اخضر حار، ٥٩٦ cal.
- **كفتا** 74  
لحم بقر متبل و مفروم، ٤٣٣ cal.
- **كستليتة ضاني** 118  
الريش الضان، المتبله ومشوية على الفحم، ٨٣٢ cal.
- **المشاوي المشكلة من ارام** 158  
تشكيلة من المشويات، ١٨٣٥ cal.
- **فروج مشوي** 76  
الفروج الطازج المتبل بالاعشاب والليمون مشوي على الفحم، ٧٤٨ cal.

# الاطباق الرئيسية

- **كفتة الخشخاش** 76  
كفتة ضان مع صوص الطماطم والثوم والبادنجان، ٤٧٠ cal.
- **كفتة صواني** 72  
كفتة بالصينية مع البطاطا والبصل والثوم وصوص الطماطم، ٤٩٢ cal.
- **كباب الكرز** 76  
كباب لحم الضان المطهي مع الكرز وحبس الرمان والصنوبر، ٦٨٩ cal.
- **اوزي ارام** 78  
لحم الخروف المحشي بالارز مع عجينة الفيلو والمكسرات وصوص الخيار بالزبادي، ٣٦١ cal.
- **صيادية السمك** 78  
سمك فيليه الهامور مكعبات مع ارز الصيادية مع الصوص المخصوص والصنوبر، ٣٥٩ cal.
- **جمبري ارام الكسرول** 98  
جمبري جامبو مع صوص الشيت والثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون الطافي، ٣٧٧ cal.
- **سمك مقلي مع صوص الطرطور** 76  
السمك الطازج المقلي مع صوص الطرطور المخصوص، ٤١٠ cal.

\*Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions  
\*Calories are indicative as per portion served