

# حكاية جنينتنا



الجنينه جنينتنا .. والناس حبتنا

بلشت إصتنا لما كن عم الكل أبو الزوز إعد عنا «بجنينتنا» عم يعمل صحبي هو وحببوا...  
 ييارب لحدو الـ waiter وبيتلوا: لك صباحوا عم الكل أبو الزوز ... شو بدنا نولعا للأرجيلي؟؟  
 بيرد عليه عم الكل أبو الزوز وبيتلوا:ولو وينبي الأرجيلي ت نولعا.. واز من هون بيخطر ع بيلو كلمات غنيتوا الشهيرة:

.....	بجنينتنا مكيشين	.....	نحنا كلنا إعرين
.....	و زرصرح بكلك نين	.....	زرصرح بكلك حن
.....	عالمين لأرجيلي و جراتور	.....	دغغ زرصرحو دم زور
.....	مرزئين و مبرطين	.....	لكن نبالو ما أفضي بالو

سمعت ست الكل بخيرية إنو عم الكل أبو الزوز عم يعمل صحبي بجنينتنا بلا ميخري .  
 حملت شنتنا ست الكل وحملة حالي وراحت ع جنينتنا كبسه ولات عم الكل أبو الزوز إعد وسيردي مع رغنيتوا ... غارت ست  
 الكل . إنو كيف بيعمل عم الكل أبو الزوز فيها هيك ... وبما إنو كيدهن عظيم .. فغارت تعد بالطاول الي بوج طاولة عم  
 الكل أبو الزوز وتعطي ضمرا .. وبحرك سريعه بيوصل الـ waiter لحد عم الكل أبو الزوز وبيوشوشوا بدنقوا  
 وبيتلوا : ولو ... إعدى وهدى بلاك !!  
 بيبتسم عم الكل أبو الزوز وبيتمشى لعند طاولة ست الكل وراسو بعدو عم يفكر بحكيت صاحبتا الـ waiter .... ما وصل  
 عالطاول إلا وبلسناو حكي .... وهالحكي الي كين علسبناو إخناروا عم الكل أبو الزوز إنو يكون كلمات غنيتوا الجديدي: الي  
 بظوول

.....	دلا حبت با دلد	.....	ح بنا رجن وحمري بلاك
.....	ضحكتي حبتنا لالد	.....	لكن صحاح ضحكلي عن قولك
.....	بجبا لرد بجبا	.....	بجبا لرد بجبا
.....	حايبي وحمري بلاك	.....	لكن عي فينت بنا بلاك



ضحكت إم الزوز وأعدو مع بعض ورجعت المي لمجيرييه وكفو صبحتين ولا كانوا في شي تروؤا وشربوا اهوتن و فلو  
 مبسوطين



وردة من جنينتنا

ع الدلعونة يا دلي علي .. لك بعدك يا روحي بتفكدرني

وردة من جنينتنا  
 لبيروت



الرحمانية



لعين موليتين واطنمش موليه  
 جسر الحديد انقطع  
 من دوس رجليا



## SALADS

## السلطات

- FATTOUSH** 2.650 KD  
فتوش  
A mix of fresh vegetables, toasted bread,  
تشكيلة من الخضراوات الطازجة مع الخبز  
Sumac powder with Pomegranate Molasses &  
المحمص والسماق الناعم مع صلصة  
Lemon Garlic Vinegar dressing  
دبس الرمان والليمون والثوم
- TABBOULE** 2.450 KD  
تبولة  
Chopped parsley, Tomato, Fresh Mint,  
بقدونس مفروم ناعم مع البندورة، نعناع  
Crushed Wheat with Lemon & Olive Oil dressing  
أخضر، برغل ناعم، وصلصة الليمون مع زيت الزيتون
- TABOULETNA** 2.650 KD  
تبولتنا  
Chopped parsley, Quinoa seeds, Cherry tomato,  
بقدونس مفروم ناعم مع حب الرمان الطازج، حبوب  
Lemon & Olive Oil dressing with fresh arils of  
الكيinoa، و بندورة كرزية مع صلصة الحامض  
Pomegranate
- DATES ROCCA ZAATAR SALAD** 2.650 KD  
سلطة الروكا و الزعتر بالتمر  
Fresh Rocca Leaves, Zaatar, Dates, Walnuts,  
روكا و زعتر طازج، تمر، جوز، خل البلسميك، مع الخيار  
Balsamic sauce, Tomato and Cucumber  
والبندورة
- SHRIMP AVOCADO &  
QUINOA SEED SALAD** 3.450 KD  
سلطة الروبيان مع الأفوكادو  
Cocktail of Shrimps, Avocado, Quinoa seeds on a  
و الكيinoa  
bed of shredded Lettuce, Mint leaves,  
كوكتيل الروبيان مع الأفوكادو والكيinoa يقدم مع الخس  
Orange slices mixed with our special sauce  
المقطع وورق النعناع وشرائح البرتقال مع صوص مميز
- JNIENETNA SALAD** 3.250 KD  
سلطة جنينتنا  
Lettuce, Cucumber, Capsicum, Tomato, Mint,  
خس مقطع، خيار، فلفل حلو، طماطم،  
Corn, Lemon dressing, Beetroot cubes &  
نعناع، شمندر والذرة مع صلصة  
shredded Majdoui cheese  
الليمون وزيت الزيتون مع الجبنة المجدولة
- GRILLED HALLOUMI SALAD** 2.450 KD  
سلطة الحلوم المشوي  
Lettuce, Cucumber, Green capsicum,  
خس مقطع، شرائح من الخيار والفلفل الأخضر  
Cherry Tomato, Mint leaves, Olive tapenade,  
الحلو وورق نعناع، خلطة الزيتون، وشرائح  
Orange & Grilled Halloumi Cheese mixed with  
الليمون وجبن الحلوم مع الحامض وزيت الزيتون  
Citrus juice & Olive oil
- TOMATO MOUNTAIN SALAD** 2.450 KD  
سلطة البندورة الجبلية  
Tomato cubes with Lemon dressing &  
بندورة الجبلية المقطعة مع صلصة الحامض و سماق  
Sumac spice sprinkled on top



## SOUP

2.250 KD

- LENTIL SOUP**  
Traditional Lebanese Lentil soup
- VEGETABLE SOUP**  
Mix of Cooked Fresh vegetables
- CHICKEN SOUP**  
Chicken with Vermicelli & Roasted Onion

## الشوربة

- شوربة العدس**  
شوربة العدس اللبنانية التقليدية
- شوربة الخضار**  
قطع الخضار الطازجة المقطعة المطهية
- شوربة الدجاج**  
قطع من الدجاج المطهية مع الشعيرية والبصل المحمص

## RAW MEAT

- HABRA NAYEH**  
Fresh Mutton minced with spices, Pistachio & Black Sesame seeds
- FRAKEH**  
Fresh Mutton minced with crushed Wheat & Chilli
- KIBBEH NAYEH**  
Fresh Mutton minced with crushed Wheat & Spices
- KAFTA NAYEH**  
Fresh Mutton minced with Onion & Parsley

3.750 KD

4.250 KD

4.250 KD

4.250 KD

## لحمة نية

- هبرة نية**  
لحم غنم طازج مفروم ناعم مع التوابل و الفستق الحلبي و السمسم الأسود
- فراكه**  
لحم غنم طازج مفروم ناعم مع البرغل و البهارات الحارة
- كبة نية**  
لحم غنم طازج مفروم ناعم مع البرغل و البهارات
- كفتة نية**  
لحم غنم مفروم ناعم مع بصل و بقدونس

ضحاك ضحاك قد ما فيك  
الضحك همك بينيك



## COLD MEZZEH

## المقبلات الباردة

- HOMMOS** 2.250 KD **حمص**  
Blended chickpeas served with olive oil  
حمص مسلوق ومطحون مع الطحينة والثوم يقدم مع زيت الزيتون
- HOMMOS WITH MINT & BASIL** 2.350 KD **حمص بالنعناع والريحان**  
Blended Chickpeas served with Olive oil,  
Basil & Mint sauce  
حمص مسلوق ومطحون مع صلصة الريحان والنعناع يقدم مع زيت  
الزيتون
- HOMMOS WITH BEETROOT** 2.350 KD **حمص بالشمندر**  
Blended chickpeas served with Olive oil  
& Beetroot  
حمص مسلوق ومطحون مع الشمندر المسلوق يقدم مع زيت  
الزيتون
- HOMMOS BEIRUTY** 2.350 KD **حمص بيروتى**  
Blended chickpeas enhanced with  
Chopped Pickles & Vegetables  
حمص مسلوق ومطحون  
مع الخضار والمخلل المقروم الناعم
- MOUTABAL** 2.350 KD **متبل**  
Charcoal grilled Eggplant mixed with  
Tahina, Lemon, Garlic and Olive oil  
باذنجان مشوي على الفحم ممزوج مع الطحينة ، عصير الليمون،  
ويقدم مع زيت الزيتون
- BABA GHANOUIJ** 2.350 KD **بابا غنوج**  
Charcoal Grilled Eggplant  
with Tomato & Onions  
باذنجان مشوي على الفحم، بصل، طماطم وفلفل حلو مع  
البقدونس
- MOUHAMARA** 2.550 KD **محمرة**  
Roasted Red Capsicum blended with  
Walnuts & Olive oil  
مزيج من الفلفل الأحمر المشوي مع الجوز وزيت الزيتون
- WARAK MALFOUF** 2.550 KD **ملفوف رول**  
Vegetables stuffed in Cabbage roll with  
Lemon dressing  
ملفوف مع الخضار المقطعه  
و صلصة الليمون
- LOUBYA BEL ZEIT** 2.550 KD **لوبيا بالزيت**  
Green beans cooked with Tomato, Onion and  
Garlic  
لوبيا خضراء ، طماطم، بصل وثوم  
تطبخ بزيت الزيتون
- MUDARDARA** 2.550 KD **مدرره**  
Lentil, Rice topped with Fried Onions,  
served with Cabbage salad  
العدس و الرز مع البصل المقلي  
و سلطة الملفوف
- WARAK ENAB** 2.750 KD **ورق عنب**  
Vine leaves stuffed with Rice, Tomato, Parsley,  
cooked in Lemon and Olive oil  
ورق العنب المحشو بالأرز و الطماطم مع البقدونس المطهو في  
صلصة الليمون
- LABNEH BALADIYEH BEL TOUM** 2.250 KD **لبنة بلدية بالثوم**  
Fresh Lebanese Labneh mixed with Garlic,  
fresh & dry Mint drizzled with Olive oil  
لبنة ممزوجة مع الثوم والنعناع الأخضر و اليباس تقدم مع زيت  
الزيتون
- MOSAKAA BAZENGAN** 2.450 KD **مسقعة باذنجان**  
Golden fried Eggplant with Tomato, Onion and  
Garlic  
باذنجان مقلي مع الحمص وصلصة الطماطم بالثوم والبصل



## PUFFS

FRIED KEBBEH	2.450 KD
FRIED KEBBEH WITH PISTACHO	2.950 KD
CHEESE ROLL	2.150 KD
SOJUK ROLL	2.150 KD
MOUSAKHAN ROLL	3.250 KD
SAMBOUSIK MEAT	2.150 KD
CHEESE SAMBOUSIK	2.150 KD
SPINACH FATAYER	2.150 KD
JNEINETNA BASKET	2.950 KD
A selection of Kibbeh, Cheese, Meat & Spinach Sambousik, Sojuk & Cheese roll and Mosakhan roll	
SFEHA TRAY	2.750 KD
Balbakeyeh   Traboulsiyeh   Jnoubiyeh style Minced meat mixed with Tomato, Onion and spices served with Cucumber & Youghart	
KIBBET SHAWARMA	3.250 KD
Kibbet Burghoul topped with an option of Shawarma Chicken or Meat	

## FROM THE OVEN

LAHME BEL AJINE	2.250 KD
ZAATAR	1.950 KD
CHEESE	2.250 KD
LABNEH	1.950 KD
SUJUK WITH KASHKAWAN	2.150 KD
CHICKEN WITH CHEESE	2.150 KD
CHICKEN MUSSAKHAN	3.950 KD
Shredded Chicken with pine seeds, hint of Sumac and Sliced Onion wrapped in bread	

## المعجنات

كبة مقلية
كبة مقلية بالفستق الحلبي
لفائف الجبنة
لفائف السجق
لفائف المسخن
سمبوسك لحمة
سمبوسك جبنة
فطائر السبانخ
سلة جنينتنا
تشكيله من كبة البرغل، سمبوسك اللحم و الجبنة، و فطائر السبانخ و رقائق الجبن و السجق و مسخن رول
صينية صفيحة
الصفحة الجبنة مع الصفيحة الجنوبية و الصفيحة الطرابلسية - لحم الغنم المفروم مع البصل و البندوره و التوابل تقدم مع خيار باللين
كبة شاورما اللحم او الدجاج
كبة البرغل المحشية بشاورما الدجاج او شاورما اللحمة

## من الفرن

لحم بعجين
زعر
جبنة
لبنة
سجق مع جبن القشقوان
دجاج مع الجبن
مسخن الدجاج
لحم الدجاج المفروم مع الصنوبر و السماق و شرائح البصل ملفوفة بالخبز



## HOT MEZZEH

### POTATO HARRA

Sautéed diced Potato with garlic, Coriander, Chilli powder and Lemon juice

2.250 KD

### HOMMOS WITH MEAT

Traditional Hommos topped with Lamb cubes and Roasted Pine seeds

2.250 KD

### PROVENÇAL CHICKEN WINGS

Fried Chicken wings with Lemon Garlic sauce and Coriander

2.950 KD

### MAKANIK

Pan seared Lebanese sausage with Lemon, Garlic, Coriander and Molasses sauce

2.950 KD

### SUJUK

Spicy Lebanese sausage with Tomato, Garlic, Chilli, Onion and Pine nuts

2.950 KD

### SHRIMP PROVENÇAL

Stir fried Shrimps with Garlic, Coriander and Lemon

2.950 KD

### CHICKEN FILLET

Strips of Chicken glazed with Garlic, Lemon and Pomegranate Molasses sauce

2.950 KD

### CHICKEN LIVER

Fried Chicken Liver glazed with Garlic, Lemon & Pomegranate Molasses sauce

2.950 KD

### HALLUMI CHEESE STICKS

Halloumi Cheese at your style - Grilled or Fried

2.950 KD

### PAN FRIED TOMATO AND MEAT

Lamb Tenderloin sautéed with Mushroom, Onion and Pine nuts

2.950 KD

## المزات الحارة

### بطاطا حرة

مكعبات من البطاطا المحمرة مع الثوم، الكزبرة، مسحوق الفلفل الحار وعصير الليمون

### حمص باللحمة

حمص بالطبخينة مغطى بقطع لحم الغنم المحمص مع الصنوبر

### أجنحة دجاج بروفينسيال

أجنحة دجاج مقلية تغطي بصلصة الثوم و الليمون والكزبرة

### مقانيق

مقانيق لبنانية مع صلصة الليمون والثوم مع الكزبرة وديس الرمان

### سجق

سجق لبناني حار مع الطماطم، الثوم والحز وديس الرمان

### روبيان بروفينسيال

روبيان مقلي مع الثوم، الكزبرة، والليمون

### فيليه الدجاج

شرائح الدجاج المحمرة مع صلصة الليمون وديس الرمان

### كبد دجاج

قطع كبد الدجاج المحمرة مع صلصة الليمون والثوم وديس الرمان

### جبنة الحلوم ستيكس

حسب اختياركم من الحلوم المشوي أو المقلي

### تقلية بندورة باللحمة

قطع من لحم الغنم الطرية، مقلية مع الفطر والبصل و البندورة



حبيبتك  
بيللا ولاسي

زياد الرحباني



## MAIN DISHES

### KIBBEH BEL LABAN

Fried Kibbeh Burghul, served with warm Yogurt and Vermicelli rice

### SHISH BEL LABAN

Fried Kibbeh Burghul, served with warm Yogurt and Vermicelli rice

### OUZI SERAR MEAT

Grilled shredded Meat with Oriental Rice, Crispy special dough served with Cucumber Yogurt

### OUZI SERAR CHICKEN

Grilled shredded Chicken with Oriental Rice, Crispy special dough served with Cucumber Yogurt

### KAFTA BEL SANEYAH

Minced Mutton with Tomato and potato baked in oven served with Vermicelli rice

### POTATO SOUFLET

Mashed Potato baked with minced Meat & Bread crumbs

## FROM THE GRILL

### CHICKEN

### GRILLED BONELESS CHICKEN

Marinated Whole Boneless Chicken served with Garlic sauce

### GRILLED CHICKEN WINGS

Served with Garlic sauce

### WHITE TAOUK

Charcoal grilled Chicken breast marinated in spices and white sauce

### RED TAOUK

Charcoal grilled Chicken breast marinated in spices and red sauce

### KEBAB CHICKEN

Minced chicken kebab with Garlic and Spices

4.450 KD

## الأطباق الرئيسية

### كبة باللبن

كبة البرغل المقلمة تقدم مع اللبن الساخن و ارز بالشعيرية

### شيش برك باللبن

عجينة الشيش برك المحشية باللحم المفروم تقدم مع اللبن الساخن و ارز بالشعيرية

### قوزي صرر لحم

صرر من اللحم المحمر مع الأرز الشرقي و تقدم مع سلطة اللبن و الخيار

### قوزي صرر دجاج

صرر من الدجاج المحمر مع الأرز الشرقي و تقدم مع سلطة اللبن و الخيار

### كفتة بالصينية

لحم الخنم المفروم مع البطاطس و البندورة المشوية بالفرن يقدم مع الأرز بالشعيرية

### بطاطا سوفليه

البطاطا المهروسة مع اللحم المفروم الناعم و البقسماط و تخبز في الفرن

## من المشوي

### دجاج

### دجاج مشحب

فروج خالي من العظام، مع التوابل الشرقية وصلصة الثوم

### أجنحة دجاج مشوية

تقدم مع صلصة الثوم

### طاووق أبيض

قطع من صدر الدجاج المشوي على الفحم مع التوابل و الصوص الأبيض

### طاووق أحمر

قطع من صدر الدجاج المشوي على الفحم مع التوابل و الصوص الأحمر

### كياب دجاج

لحم الدجاج المفروم مع الثوم و التوابل



## MEAT

### LAMP TIKKA

Charcoal grilled Lamb cubes  
marinated with Lebanese spices

4.950 KD

### KAFTA

Homemade Lebanese Kafta made from  
Minced Meat, Parsley, Onion, Lebanese spices

4.750 KD

### LAMB CHOPS

Delicious Grilled Lamb Chops  
marinated with Lebanese spices

5.500 KD

### KEBAB WITH NUTS

Homemade Lebanese Kebab mixed  
with Walnuts & Pistachio

4.950 KD

### KEBAB ORFALI

Homemade Kebab mixed with varied spices

4.950 KD

### KABAB KHESH KHASH

Minced Meat served with  
Grilled Tomato, Onion and Garlic

4.950 KD

### FATET KAFTA

Grilled Kafta served with  
Yogurt, Fattah and toasted Bread

4.950 KD

## اللحوم

### تكا لحم

ققطع من لحم الخروف المشوي على الفحم مع  
التوابل اللبنانية مغلف بخبز الصاج

### كفتة مشوية

تحضر في مطبخنا من لحم الخروف المفروم مع  
البقدونس، بصل والتوابل اللبنانية والمغلقة بخبز الصاج

### ريش غنم

ضلوع الغنم مع التوابل الخاصة

### كباب مع المكسرات

يحضر الكباب في مطبخنا على الطريقة اللبنانية  
مع التوابل والجوز والفسطق الحلبي

### كباب اورفالي

كباب محضر في مطبخنا ويمزج بالتوابل الخاصة ومعجون الحر

### كباب خشخاش

لحم الغنم المفروم المشوي يقدم مع البندورة و الثوم و  
البصل المهروس

### فتة كفتة

كفتة مشوية مع اللبن الفتة و الخبز المحمص

## SEA FOOD

### GRILLED SPICY FISH

Grilled Butterfly fillet Fish with  
spicy sauce

4.950 KD

### GRILLED SALMON FILLET

Grilled Salmon fillet marinated on  
Oregano & Basil served

5.950 KD

### GRILLED JUMBO SHRIMPS

Grilled Jumbo Shrimps marinated on  
spices

6.250 KD

## مأكولات بحرية

### سمكة حرة

سمكة مشوية على الفحم تقدم مع الصلصة الحارة

### سلمون فيليه مشوي

السلمون المتبل بالزعتر والريحان والمشوي على الفحم مع  
الأرز اللبناني

### روبيان مشوي

روبيان حجم كبير مشوي على الفحم، ويقدم مع الأرز  
اللبناني الأبيض





## MIX GRILLS

### CHEF MIX GRILL

Tawouk | Tikka | Kafta | Chicken Kabab  
Arayess Meat | Mosakhan

6.950 KD

### JNEINETNA MIX GRILL

Tawouk | Tikka | Kafta | Chicken Kabab  
Jumbo Shrimps | Lamp Chops  
Arayess Meat | Mosakhan

8.250 KD

### SHAWARMA SKEWERS

Shawarma Skewers with an  
option of Chicken or Meat

3.800 KD

### CHICKEN SCALOP

Charcoal grilled Chicken stuffed with cheese

4.450 KD

### BEEF STEAK GRILL

Charcoal grilled Beef steak served  
with Special Jneinetna sauce

4.950 KD

### ARAYESS MEAT

Grilled Arabic bread spread with Meat

2.750 KD

### MOSAKHAN ARAYESS

Grilled Arabic bread spread with  
Chicken Mosakhan

2.450 KD

### ARAYESS CHEESE

Grilled Arabic bread spread with cheese

2.450 KD

## SIDE ORDER

### FRENCH FRIES

1.100 KD

### LEBANESE RICE WITH NUTS

1.100 KD

### VERMICELLI RICE

1.100 KD

## مشاوي مشكلة

### مشاوي الشيف المشكلة

تشكيلة من الكفتة اللحم و كباب الدجاج و الطاووق وتيكا  
لحم مع عرايس اللحم و المسخن

### مشاوي جنينتنا المشكلة

تشكيلة من كفتة اللحم، كباب الدجاج، طاووق تيكا،  
رشت غنم، عرايس لحمه وجبنة  
والروبيان المشوي

### سيخ شاورما دجاج أو شاورما لحم

سيخ من الشاورما الدجاج أو اللحم التقليدي

### سكالوب الدجاج

صدر الدجاج المحشي بالجبن الموزاريلا المشوي على الفحم

### بيف ستيك مشوي

ستيك لحم البقر المشوي على الفحم  
مع صلصة جنينتنا الخاصة

### عرايس لحمه

خبز عربي مشوي محشو باللحم المفروم

### مسخن العرايس

خبز عربي مشوي محشو الدجاج المسخن

### عرايس جبنة

خبز عربي مشوي محشو بالجبن

## طلبات جانبية

### بطاطا مقلية

### رز لبناني بالمكسرات

### رز بالشعيرية



دفلك يا أبو سليم  
اعزمني على مشاوي التيب

## Dessert

LEBANESE KUNAF  
(WITH CREAM OR CHEESE)

2.950 KD

كنافة لبنانية  
(بالجبنه او بالقشطة)

KUNAF ROLL

1.750 KD

كنافة رول

MAFROKAH WITH QASHTAH

2.950 KD

مفروكة بالقشطة

AISH AL SARAYAH

3.250 KD

عيش السرايا

ARABIC ICE CREAM

2.950 KD

بوظة عربية

RICE PUDDING

1.950 KD

أرز بالحليب

MUHALABYAH WITH JALLAB

1.950 KD

مهلبية بالجلاب

## الحلويات

## JNEINETNA SPECIAL

JALLAB

1.950 KD

جلاب

LABAN AIRAN

1.950 KD

لبن عيران

LEMONADE

1.950 KD

ليموناضة

## خاص جنينتنا





## PRODUCT DESCRIPTION

## بلد المنشأ

ITEM	STATUS	ORIGIN	بلد المنشأ	الحالة	الصف
ZUBAIDI	FROZEN	PAKISTAN	باكستان	مثلج	سمك زبيدي
HAMMOUR	FROZEN	UAE	الامارات	مثلج	هامور
SALMON	FROZEN	NORWAY	النرويج	مثلج	سالمون
CHICKEN	FRESH	KUWAIT	الكويت	طازج	دجاج
SHRIMP	FROZEN	UAE / VIETNAM	فيتنام - الامارات	مثلج	روبيان
CHICKEN LIVER	FROZEN	KUWAIT	الكويت	مثلج	كبدة نجاج
MUTTON	FRESH	KUWAIT	محلي ذبح الكويت	طازج	لحم غنم
LAMB CHOPS	FRESH	KUWAIT	محلي ذبح الكويت	طازج	ريش
SOJUK	FRESH	KUWAIT	محلي ذبح الكويت	طازج	سجق
LAMB FAT	FRESH	KUWAIT	محلي ذبح الكويت	طازج	ليه
TIKKA	FRESH	AUSTRALIA	استراليا	طازج	لحم تكا





بي البيارة وع الليمون  
وغرّد يا طير الحسون



مطعم ومقهى لبناني  
جنيتنا

JNETNA LEBANESE RESTAURANT & CAFE

