

مطعم بيت الكرم

جمعنا لكم الماضي والحاضر في مكان واحد، إطلالة ونكهة ساحرتان في عالم الضيافة. أجواء تشعركم بأصالة الفخامة وكأنكم في رحلة حقيقية بين أحضان الطبيعة الخلابة وغروب الشمس الرائع.

بيت الكرم هو المكان الأنسب لتناول أشهى المأكولات الشرقية اللبنانية المميزة والأطباق المتنوعة بإشراف أمهر الطهاة.

بيت الكرم رمز الكرم والضيافة.

Bait Al-Karam Restaurant

We brought you the past and the present in one place, a charming view and flavor in the world of hospitality.

An atmosphere that makes you feel the authenticity of luxury, as if you are on a real journey between the nature and the wonderful sunset.

Bait Al Karam is the most suitable place to enjoy the most delicious oriental Lebanese cuisine and various dishes under the supervision of the most skilled chefs.

The place of Generosity is a symbol of generosity and hospitality.



SOUPS		الشوربات 🖉 🗀 ط
Sea Food Soup	4.50	شوربة ثمار البحر 💮 🧴 🦲
Creamy Mushroom Soup	4.10	شوربة فطر بالكريمة
Lentil Soup	3.75	شوربة عدس 🥛 🐣 🌉
COLD APPETIZERS		المقبلات الباردة
Goat Labneh with Nuts Drained goat yogurt coated with nuts	3.25	لبنة ماعز بالمكسرات
Shanklish Crumbled cheese with thyme, served with onion, tomato and olive oil	4.25	شنکلیش کی گری کا گری
Kebbeh Nayeh Ground raw meat blended with cracked wheat	7.25	کبة نيّة ﴿ ﴾ کُلُون الله الله الله الله الله الله الله الل
Stuffed Vine Leaves Hand-rolled grape leaves stuffed with rice cooked in virgin olive oil	3.85	يلنجي ورق عنب
Eggplant Yalanji Baby eggplant stuffed with rice cooked in olive oil topped with pomegranate molasses	3.50	يلنجي باذنجان
Baba Ghanouj Grilled eggplant mixed with vegetables, topped with crushed walnuts served with pomegranate molasses	3.75	بابا غنوج المحادث
Hummus Blended chickpeas with tahini and lemon served with virgin olive oil your choice of (Bekmaz, basil or Beiruti)	3.25	حمص (بیکماز أو ریحان أ <mark>و بیرو</mark> تي)
Mutabbal Roasted eggplant mousse with tahini and lemon souce	3.25	متبل (ریحان أو دبس رمان)
Mutabbal Beetroot Puree beetroot with walnuts and tahini Souce	3.75	متبل شمندر معندر معندر المعندر
Mohamrah Hot pepper and grilled sweet pepper, Qarshala, pomegranate molasses, hot molasses, tomato paste	3.50	محمرة
Assorted of Pickles Mixed vegetables pickles	2.75	کبیس مشکل 💮 🍵 👝

. تضاف 5% بدل خدمة و 7 % ضريبة مبيعات All prices are subject to 5% service charge and 7% government tax.

SALADS		السلطات
Bait Al Karam Salad Rocca, cherry tomatoes, lettuce, cheese, cranberries, tortilla bread	4.50	سلطة بيت الكرم
Mastic Fig Salad Lettuce and dry fig with white cheese, black rice and walnut	4.90	سلطة مستكة بالتين
Armenian Eggplant Salad Fried eggplant mixed with cheese, green onion, tomato, parsley and pomegranate molasses	3.95	سلطة باذنجان أرمنية
Beetroot with Rocca Salad Beetroot and rocca served with olive oil and lemon dressing	3.95	سلطة جرجير بالشمندر
Rocca Salad Rocca, fresh tomato, onion, sumak and lemon dressing	3.25	سلطة جرجير
Pomelo Salad (Seasonal) A composition of pomelo, mushroom, cheese, sweet corn, served with special dressing	5.25	سلطة بوملي (موسمية)
Tabbouleh Chopped parsley, tomato, fresh mint, onion, cracked wheat with olive oil and lemon dressing	3.75	ا تبولة المحالة
Spinach Quinoa Tabbouleh Chopped Spinach with quinoa pomegranate and onion in a special dressing	4.00	تبولة السبانخ بالكينوا
Pineapple and Lentil Tabbouleh Lintel with parsley and Pineapple	4.25	تبولة أناناس و عدس
Arabic salad Tomato, cucumber and lettuce	3.00	و سلطة عربية
Fattoush Tarboush Mixed vegetables topped with a dome of crunchy bread	3.95	فتوش طربوش

HOT APPETIZERS		المقبلات الساخنة
Shrimp Fatteh Shrimp with fried bread, lemon tahini sauce and almonds	6.90	فتة جمبري
Mantti A armenian way of dough stuffed with ground meat Served with special sauce	4.75	مانتي المراجع
Shrimps Pane Fride shrimp coverd with doue skin and Spices	6.75	جمبري بانية
Grilled Bekmaz Kebbeh (By pcs 150 gm) A specialty kebbeh charcoal grilled with red pepper paste	2.15	كبة مشوية بالبيكماز (حبة 150 غم)
Fried Kebbeh (by pcs) Fried minced lamb coated in a blend of cracked wheat and lamb meat	1.35	كبة مقلية (بالحبة)
Cheese Sambosak (Grilled or Fried) Filo-pastry filled with cheese	3.25	رقائق جبنة (مشوية او مقلية)
Nakanik Homemade armenian nakanik with lemon garlic sauce or pomegranate molasses	5,25	نقانق أرمنية (بصوص الليمون او دبس الرمان)
Sujuk Homemade armenian with lemon garlic sauce or pomegranate molasses or spicy sauce	5.25	<mark>سجق أرمني</mark> (بصوص الليمون، بالصوص الحار او دبس الرمان)
Chicken Osmaliya Chicken balls stuffed with cheese and pistachio	1.50	عصملية دجاج
Arayes Toshka with Cheese Charcoal grilled pita bread stuffed with minced meat and cheese	3.95	عرايس طوشكا بالجبنة

كبدة دجاج	4.25	Chicken Livers
		Pan seared fresh chicken livers with pomegranate molasses sauce
صاجية باذنجان	7.00	Sajeyet Eggplant Slow cooked eggplant in a fresh cream topped with meat cubes and almonds
صاجية لحمة	8.25	Sajeyet Lahmeh Pan seared meat with onion
فریکة بالفخارة	5.75	Freekeh Bilfukhara Smoked cracked wheat cooked with fresh cream, parmesan cheese and mushroom
فطر مطفی	4.00	Sautéed Mushroom Pan seared mushroom with lemon garlic sauce
عرايس باللحمة	3.50	Arayes Charcoal grilled pita bread stuffed with minced meat
قلاية بندورة باللحمة	5.60	Galayet Tomato with Meat Pan fried tomatoes with meat, onion and virgin olive oil
حمص باللحمة	5.25	Hummus with Meat Cubes Hummus topped with sutted meat and almond
بطاطا حارة	3.75	Batata Harra Fried potato cubes with coriander, garlic and special spices
جبنة حلوم (مشوية او مقلية)	4.75	Halloumi Cheese Grilled or Fried
جبنة حلوم باللوز (تقدم مغ مربی التین)	4.95	Almond Halloumi Cheese (Served with fig jam) Fried halloumi cheese coated with crushed almonds

BBQ CORNER		<mark>ركن المشاوي</mark> مشاوي مشكلة
Mixed Grill Charcoal grilled selection of kebab, shish tawook and meat cubes	9.80	مشاوي مشكلة
Adana Kebab Charcoal grilled flat kebab served with bulgur	8.25	كباب أضانا
Kebab Traditional ground lamb meat kebab	7.90	کباب کے اس اور
Shish Tawook Charcoal grilled marinated chicken cubes	7.75	شیش طاووق
Karam Tawook Charcoal grilled marinated chicken with mushroom sautéed topped with cheese	8.25	کرم طاووق
Meat Shawerma Charcoal grilled sliced meat marinated in a special chef way served with pita bread, tahini souce and pickles	14.75	شاور ما اللحم
Chicken Shawerma Charcoal grilled chicken sliced marinated in a special chef way served with pita bread, garlic cream and pickles	8.75	شاور ما الدجاج
Shokaf Charcoal grilled marinated tender meat cubes	10.75	شقف مشویة
Castalita Charcoal grilled lamb cutlets	11.75	ریش خاروف
Boneless Chicken Charcoal grilled marinated boneless chicken	7.80	دجاج مسحب

FUKHARAH CORNER		ركن الفخارات
Meat Cuts Bilfukhara Pan fried meat and vegetable served with gravy sauce	9.75	شرح <mark>ات</mark> لحمة بالفخارة
Chicken Cuts Bilfukhara Pan fried chicken and vegetable served with gravy sauce	7.25	شرحات دجاج بالفخارة
Shank Bilfukhara Meat shank served with mixed vegetables stew	12.60	موزة بالفخارة
ARABIC CORNER		ركن العربي 🖳 💆
Chicken Bundles Stuffed Bulgur Boneless chicken breast stuffed with bulgur topped with almonds	8.75	صرر دجاج بالبرغل
Stuffed Zaghalil (Seasonal) (2 Pcs) Sautéed baby pigeons stuffed with smoked cracked wheat	13.25	زغالیل محشیة (موسمیة) (حبتین)
Lamb Neck Roasted lamb neck stuffed with oriental rice served with yugert	14.90	رقبة خروف المستخدمة ا
Lamb Mansaf The famous traditional jordanian dish	12.25	منسف لحم
Kufta (Tomato or tahini) Roasted minced meat	8.50	كفتة (بالبندورة أو بالطحينة)
FISH CORNER		ركن السمك الطازج
Grilled Jumbo Shrimps	18.25	جمبري مشوي
Sayadiyah Bait Al Karam A layers of sliced fish and shrimp with fish stock rice served with baqdonsya	9.25	صيادية بيت الكرم
Denies Fish (Grilled or Fried) Denies fish with grilled vegetables and lemon souce	9.75	سمك دنيس (مشوي أو مقلي)

ركن الحلويات		DESSERT CORNER	
كنافة	4.25	Kunafeh Arabic traditional dish	
عصملية	4.25	Osmaliya Osmaliya dough topped with your choice - light milk cream or ice cream	
مفروكة فستق حلبي	4.50	Pistachio Mafrokah A layers of pistachio and milk-cream	
حلاوة جبن المسلمة المس	4.25	Halawet AlJiben Soft fresh white cheese rolls, topped with sugar syrup	
يلد روا	4.75	Um Ali Crispy puff pastry steeped with milk Topped with raisins and mixed nuts	
قشطة بالعسل المسلم المس	4.75	Qishta Bil Asal Fresh cream with honey and nuts	
فواکة موسمية (شخصين)	5.70	Seasonal Fruits (2 persons) Sliced seasonal fruits	
آیس کریم السیزلنج	4.65	Sizzling Ice Cream sered banana in sizzling ban topped with vanilla ice cream served with vanilla and caramel sauce	
غزل البنات من المنات	4.50	Ghazal Al Banat Ice cream covered with fluffy	

halava with nuts

مشروبات باردة COLD DRINKS

M. Water (small)	1.15	میاه معدنیة (صغیرة)
M. Water (large)	2.10	میاه معدنیة (کبیرة)
Pepsi / Diet	2.10	بيبسي/دايت
7 Up / Diet	2.10	سفن أب/دايت
Mirinda	2.10	میرندا
Bitter Lemon	2.30	بتر لیمون
Tonic Water	2.30	میاه تونیك
Soda Water	2.30	میاہ صودا
Perrier Water	2.75	میاه بیرییه
Red Bull	3.90	رید بُل

FRESH JUICES

عصائر طازجة

Fresh Orange Juice	3.25	عصير برتقال طازج
Fresh Lemon Juice	3.25	عصير ليمون طازج
Fresh Lemon Mint	3.25	عصير ليمون ونعنع طازج
Fresh Carrot Juice	3.25	عصیر جزر طازج
Laban Eeran	3.25	لبن عيران 🚅 📜

HOT DRINKS		مشروبات ساخنة
Espresso	2.25	اسبریسو
Double Espresso	2.75	اسبریسو دبل
Turkish Coffee	2.25	قموة تركية
Double Turkish Coffee	2.75	قهوة تركية دبل
Tea	2.00	شي المحاصل المح
Herbal Tea	2.75	باشد أي المساب
American Coffee	2.50	قموة أمريكية
Nescafe	2.00	نسکافیة
Cappuccino	2.75	کابتشینو 🔷 🌎 🚺 🧻
Café Late	2.50	کوفي لاتیه 🗾 💍
Hot Chocolate	2.50	شوكولاتة ساخنة

HUBBLY BUBBLY

أرجيلة جميع النكهات

Mazaya Tobacco	5.75	معسل مرایا
Nakhla Tobacco	6.50	معسل نخلة

