

Date	Meal	Arabic
Ramadan 1 13/April /2021	<b>Kibbeh Kasabia</b> - Kibbeh Kasabia is made with a combination of ground beef with cracked wheat, red pepper, spices, and olive oil, grilled and served in a tomato sauce topped with peppers, onion, and tomatoes. Served with your choice of rice or salad.	<b>كبة قصابية</b> - كبة قصبية مكونة من مزيج من اللحم المفروم مع برغل متكس، فلفل أحمر، بهارات وزيت زيتون، مشوي ويقدم في صلصة طماطم مغطاة بالفلفل والبصل والطماطم. تقدم مع اختيارك من الأرز أو السلطة.
Ramadan 2 14 April /2021	<b>Musakhan</b> - Musakhan is a classic Palestinian dish made of sauteed chicken, onions, and sumac,. Topped with pine nuts and yogurt sauce.	<b>مسخن</b> - مسخن هو طبق فلسطيني كلاسيكي مكون من الدجاج والبصل والسماق ومشوي يقد. بإتقان. مغطاة بالسنوبر وصلصة الزبادي
Ramadan 3 14/April /2021	<b>Lamb Couscous</b> - A yummy lamb couscous dish from Morocco. This dish features couscous topped with steamed vegetables and lamb, flavored with a blend of aromatic Moroccan spices.	<b>كسكس الضأن</b> - طبق كسكس لحم خروف لذيذ من المغرب. يتكون هذا الطبق من الكسكس المغطى بالخضار المطهو على البخار ولحم الضأن، بنكهة مزيج من التوابل المغربية العطرية.
Ramadan 4 15/April /2021	<b>Manti</b> - Delight your taste buds with a traditional Turkish dish called Manti. Manti is a dish of doughy dumplings filled with ground meat and topped with three sauces: caramelized tomato, brown butter sauce, and garlic mint yogurt sauce. Served with rice.	<b>مانتي</b> - دلل براعم التذوق الخاصة بك مع طبق تركي تقليدي يسمى مانتى. مانتى هو طبق من الزلابية العجين محشو باللحم المفروم ومغطى بثلاث صلصات: الطماطم بالكراميل وصلصة الزبدة البنية وصلصة الزبادي بالنعناع والثوم. تقدم مع أرز.
Ramadan 5 16/April /2021	<b>Chicken Biryani</b> - Chicken Biryani is a savory chicken and rice dish that includes layers of chicken, rice, and aromatics that are steamed together. The bottom layer of rice	<b>دجاج برياني</b> - دجاج برياني هو طبق دجاج وأرز لذيذ يحتوي على طبقات من الدجاج والأرز والعطريات المطبوخة معًا على البخار. تمتص الطبقة السفلية من الأرز جميع عصائر الدجاج أثناء طهيها ، مما يمنحها ملمسًا طريًا

	absorbs all the chicken juices as it cooks, giving it a tender texture and rich flavor, while the top layer of rice turns out white and fluffy.	ونكهة غنية ، بينما تصبح الطبقة العليا من الأرز بيضاء ورقيقة.
Ramadan 6 17/April /2021	<b>Samaka Hara</b> - is Samaka Hara, a delicious Lebanese dish of fried haddock topped with tahini sauce, diced tomatoes, onions, and parsley. Served with garlic parsley-roasted hash browns and Mediterranean salad or rice.	<b>سمكة حارة</b> - طبقنا الخاص هو سمكة حارة، طبق لبناني لذيذ من سمك الفيله المقلي مغطى بصلصة الطحينة، مكعبات الطماطم والبصل والبقدونس. تقدم مع بطاطا محمرة بالثوم والبقدونس وسلطة البحر الأبيض المتوسط أو الأرز.
Ramadan 7 18/April /2021	<b>Syrian Ouzi</b> - Golden brown flaky filo pastry stuffed with spiced rice and meat served with a cucumber and mint enhanced yogurt.	<b>الأوزي السوري</b> - فطيرة ذهبية بنية محشوة بأرز متبل ولحم تقدم مع خيار ولبن بالنعناع.
Ramadan 8 19/April /2021	<b>Kobida kabab</b> Specially seasoned minced lamb marinated with onion, peppers, and mixed spices served on a bed of saffron rice with kobeda bread and salad	<b>كوبيدا كباب</b> - لحم غنم مفروم متبل بالبصل والفلفل والبهارات المختلطة يقدم على أرز بالزعفران مع خبز الكوبيدا والسلطة
Ramadan 8 20/April /2021	<b>Kabab hendi</b> Kebab Hindi is an authentic Syrian family dinner enjoyed for centuries by Middle Eastern families! Mini lamb meatballs are cooked in a sweet tomato sauce served with rice	<b>كباب هندي</b> - الكباب الهندي هو عشاء عائلي سوري أصيل تمتعت به على مدى قرون عائلات شرق أوسطية كرات لحم ضأن صغيرة مطبوخة في صلصة طماطم حلوة يقدم مع الرز
Ramadan 10 21/April /2021	<b>Chicken Tandoori</b> - Chicken breast marinated with tandoori spices, ginger, lemon, and olive oil. Served with rice and salad.	<b>دجاج تندوري</b> - صدر دجاج متبل ببهارات التندوري والزنجبيل والليمون وزيت الزيتون. تقدم مع الأرز والسلطة
Ramadan 11 22/April /2021	<b>Eggplant kebab</b> - Marinated grilled minced lamb, with eggplant slices,	<b>كباب الباذنجان</b> - لحم غنم مفروم متبل ومشوي، مع شرائح الباذنجان، ومغطى بصلصة الثوم المنعشة والخضروات المتنوعة

	topped with refreshing garlic sauce and various vegetables.	
Ramadan 12 23/April /2021	<b>Macaroni Bechamel</b> - A ground meat mixture and tomato sauce between two layers of macaroni smothered in a creamy bechamel sauce.\	<b>معكرونة بشامل</b> - خليط لحم مفروم مع صوص الطماطم بين طبقتين من المعكرونة مغموسة بصلصة بشامل الكريمة
Ramadan 13 24/April /2021	<b>Chicken escalope</b> – Chicken breast breaded and cooked to perfection served with sauteed vegetables and fries	<b>إسكالوب الدجاج</b> - دجاج بالبقسماط ومطبوخ إلى درجة الكمال يقدم مع الخضار المقلي والبطاطا المقلية
Ramadan 14 25/April /2021	<b>Tajine</b> - Tender, slow-cooked lamb shank or fish fillet, with green peppers, green olives, potato, tomato, and onion mixed with a blend of aromatic spices. Served with rice	<b>الطاجين</b> - لحم ضأن طري مطهو ببطء أو فيليه سمك مع فلفل أخضر وزيتون أخضر وبطاطس وطماطم وبصل ممزوج بمزيج من التوابل العطرية. تقدم مع أرز
Ramadan 15 26/April /2021	<b>Basha Asker</b> - Traditional Syrian dish, made of fresh doughy shells with ground meat, spices (shish parka), and Crispy shells of cracked wheat stuffed with ground beef (kibbeh), in a delicious yogurt stew. Served with rice.	<b>باشا عسكر</b> - طبق سوري تقليدي مكون من قشور عجينة طازجة مع اللحم المفروم والتوابل (شيش باركا) وقشور مقرمشة من القمح المحشو باللحم البقري المفروم (كبة) في مرق الزبادي اللذيذ. تقدم مع أرز

MENU

