

مطعم
الصمد
الIraqi
RESTAURANT

مطعم
الصمد
الIraqi
RESTAURANT

samadaliraqigroup.com

 samadaliraqirestaurantgroup

 SamadIraqi.oman@yahoo.com

Our Branches:

Oman - Mucat - Al Qurum
Tel. : 00968 24567151 / 00968 24567152

عمان - مسقط - القرم
هاتف: ٠٠٩٦٨ ٢٤٥٦٧١٥٢ / ٠٠٩٦٨ ٢٤٥٦٧١٥١

Dubai - Dubai Mall
Tel. : +971 45804770

دبي - دبي مول
هاتف: +٩٧١ ٤٥٨٠٤٧٧٠

Dubai - Jumerah
Tel. : +971 4 3427887 / Fax: +971 4 3427922

دبي - جميرا
هاتف: +٩٧١ ٤ ٣٤٢٧٨٨٧

Iraq - Baghdad - Al Mansoor

العراق - بغداد - المنصور

Malaysia - Kuala Lumpur
Tel. : 0321667766

ماليزيا - كوالامبور
هاتف: ٠٣٢١٦٦٧٧٦٦

London high street kensington

لندن هاي ستريت كينجستون

Saudi Arabia

السعودية جدة - الرياض

From the depth of the past to the surfaces of the present, from the charm of one Thousand Night and a Night Stories, our charm extends to a space of magic in which the Iraqi taste hugs the joy of imagination that is blended with the scent of the past and the joy of the present.

The cuisine of the Mesopotamia has a long history owning back to more than six thousand years. The plates history extend back to the Sumerian, Akkadian, Babylonian and Assyrian ages shows some of the recipes that were prepared in temples during the religious festivals. Such recess are regarded as the earliest writings in culinary art in history.

In our restaurant, we are attempting to offer our dear guests the traditional taste as well as the cultural architect that is highly distinguished. Although their characteristics do not necessarily express a certain stage in history in the series of architectural development in the Mesopotamia there has been rather successive architectural accumulations and actions for many centuries that trace this unique culture of the Mesopotamia. As a matter of fact, it may be said that the Iraqi architectural style is a true unique treasure.

We further attempted to shed light on a simple part of the cultural architectural traditional treasure of Iraq.

من اعماق الماضي الى ضفاف الحاضر ومن نسيج الحكايات الف ليلة وليلة تمتد اجوائنا الى فلسفة من السحر تتعانق فيها نكهة الطعم العراقي مع بهجة الخيال مزوجة بعطر الماضي ومتعة الحاضر.

ان مطبخ بلاد ما بين النهرين لديه تاريخ طويل يعود الى اكثر من ستة الاف سنة مضت حيث ان بعض الألواح التي وجدت في الاثار القديمة في العراق الحضارات السومرية والاكديين والبابليين والاشوريين تظهر وصفات لتأجير الطعام الذي كان يعد في المعابد اثناء الامياد الدينية . وتعتبر هذه الألواح بمثابة المؤلفات الاولى في فن الطبخ على مدى التاريخ

ونحن هنا نحاول ان نقدم لضيوفنا الكرام بالإضافة الى الطعم الاصيل طرازاً معمارياً عراقياً يتميز بطوعية معمارية عالية ومع ان خصائصه لاتمثل مرحلة تاريخية معينة ومحدودة في سلسلة التطور المعماري في بلاد الرافدين بل هي نتاج من التراكمات والتفاعلات المعمارية لقرون مديدة تلاقي حضارات بلاد ما بين النهرين . ان الطراز المعماري في العراق يعد كنزاً معمارياً فريداً . حيث حاولنا تسليط الضوء على جزء بسيط من التزين التراثي للعمارة التقليدية في العراق .

الربوك العراقي

الربوك وجبة الفطور الصباحي باللهجة العامية العراقية و يعتبر من أهم الوجبات العراقية منذ القدم و يشتمل على أصناف غذائية أساسية و غنية

٣,٧	باقلاء بالدهن باقلاء مطبوخة على الطريقة العراقية مع خبز التتور الساخن و يقدم عليه البيض المقلي بالدهن العربي
٣,٧	مخلومه لحمه مغرومة مطبوخة بتشكيله من الخضروات و البيض
٣,٧	بسطرمة بالبيض شرائح من البسطرمة العراقية تقدم مع البيض المقلي
٣,٧	بسطرمة بالطماطم شرائح من البسطرمة المقلية مع الطماطم
٣,٧	قاورمه مع البيض لحم غنم مقلي مع بيض عيون
٣,٢	اومليت الخضراوات تشكيلة خضار مقلية مع البيض
٣,٢	جبن الحلوم المحمر مع البيض قطع من جبن الحلوم المحمرة و المقلية مع البيض و مزينة بالنعناع
٣,٢	اومليت الفطر مع جبن الفيتا فطر مقلي مع البيض و مكعبات جبن الفيتا و الزيتون و الزعتر المجفف
٣,٢	طماطم بالبيض قطع من الطماطم و البصل المغرومة مقلية مع البيض
٣,٧	قلية قطع من لحم الخروف المقلية بالصل و البهارات العراقية
٣,٧	جلغري قطع من لحم الخروف المطبوخه علي الطريقة العراقية بتشكيله من الخضروات وصلصة الطماطم
٣,٧	وجبه ألبان مشكلة (جبن+لبنه+زبد+مربي)
٢,٢	فطائر عجينة اختر نوعين (لحم / جبن / زعتر)
٤,٢	قيمر وكاهي (صحن)
٣,٢	قيمر وكاهي (كيلو)
٥	قيمر: قشنة بلدي تأتي من العراق و تقدم مع الفطير والعسل والمربي
٥	معجنات مشكلة (زعتر / جبن / لحم / سبانخ)

Iraqi Ryouk

Ryouk is the name of the breakfast in Iraqi colloquial language, and has been regarded as one of the most important Iraqi meals being a rich and a main meal.

Broad Beans with Ghee	3.7
Broad beans cooked the Iraqi way, with the hot Tanour bread and topped with fried eggs with Arabic ghee	
Oven Makhlama	3.7
Minced meat cooked with some vegetables, eggs, and grilled in an earthen pot in the oven.	
Eggs with Pastermi	3.7
Slices of Iraqi Pastrami with fried eggs.	
Pastrami with Tomatoes	3.7
Slices of fried Iraqi pastrami with tomatoes.	
Qawerma with Eggs	3.7
Sheep meat that comes with fried eggs.	
Vegetable Omelettes	3.7
A selection of vegetables fried with eggs.	
Fried Haloumi Cheese with Eggs	3.2
Slices of Haloumi cheese fried with eggs and garnished with mint.	
Mushroom Omelettes with Feta Cheese	3.2
Mushrooms fried with eggs with squares of feta cheese, olives, and dry thyme.	
Tomatoes with Eggs	3.2
Pieces of tomatoes and minced onions fried with eggs.	
Qaleya	3.7
Chunks of lamb fried with onions and Iraqi spices.	
Gelfry	3.7
Chunks of lamb cooked the Iraqi way with a selection of vegetables and tomato sauce.	
Mixed Dairy Products	3.7
(Cheese + Labneh + Butter + Jam)	
Manakish (Select two)	2.2
Meat, cheese, zatar	
Qeamar & Kahi	4.2
Qeamar & Kahi (1 kg)	32
Qeamar & Kahi (½ kg)	16
Qeamar & Kahi: Iraqi cream severed with fiteer, honey & jam	
mixed pastries	5
(Thyme, Cheese, meat, spinach)	

Soups

Cream soup with mushroom	2.3	٢,٣
Cream soup with chicken	2.3	٢,٣
Vegetable soup	2.3	٢,٣
Seafood Soup	3.7	٣,٧
Adas Soup	0.6	٠,٦

Cold Appetizers

Homos	2.3	
Samad Restaurant Homos	2.5	
Beetroot Mutabal	2.2	
Moutabal	2.3	٢,٣
Baba ghanoush	2.4	٢,٥
Tabbouleh	2.3	٢,٢
Labneh with mint.	2	٢,٣
Stuffed vine leaves	2.4	٢,٤
Eggplant with yogurt, walnuts and garlic	2	٢,٣
Gagek (gogurt with cucumber)	2	٢
Arabic Yogurt	1.4	٢,٤
Beet with oil & Lemon	2	٢,٢
Eggplant In the Iraqi way	2.2	٢
Samad Al Iraqi mixed appetizers platter	5.3	١,٤
(Homos + Beets + Mutabal beetroot Eggplant Salad + Mutabal)		٢
Iraqi Pickled		٢,٢
		٥,٣
		٣,٨

Hot Appetizers

Iraqi pastrami	2.5	
Chicken liver (garlic and lemon) / (garlic and pomegranate molasses)	2.5	
Sausages with lemon & Garlic	2.7	٢,٥
Tripoli Kebba (5pcs)	2.7	٢,٥
Sausages with pomegranate molasses	2.7	٢,٧
Cheese Borak (pastry)	2.7	٢,٧
Spicy potato	2.5	٢,٧
Meat Borak (pastry)	2.7	٢,٧
Homos with meat and pine nuts	3.1	٢,٥
Potatoes with mushrooms and minced meat.	2.7	٢,٧
Foul with Oil	2.5	٢,٧
French fries	1.8	٢,٥
Meat & Tomato Tajen	2.5	١,٨
Mixed Kubba (Borak chese, Halab Kubba, Potot Kubba, Borak meet, Traboulsi Kubba)	6.7	٢,٥
		٦,٧

الشوربات

شورية فطر بالكريمة
شورية دجاج بالكريمة
شورية خضار
شورية بحريات
شورية عدس

المقبلات الباردة

حمص
حمص مطعم صمد العراقي
متبل الشوندر
متبل
تبولة
بابا غنوج
لبنة بالنعناع
ورق عنب
باذنجان مع اللبن والجوز والثوم
جاجيك (خيار بالروب)
طاسة لبن عربي
شوندر بالزيت والثوم والحامض
باذنجان على الطريقة العراقية
طبق مقبلات مشكل صمد العراقي (حمص + شوندر + متبل شوندر + سلطنة باذنجان + متبل)
مخلل عراقي (كيلو)

المقبلات الساخنة

بسطرمة عراقية
كبدة دجاج (بالثوم و الليمون) / (بالثوم و دبس الرمان)
سجق بالليمون والثوم
كبة طرابلسية (٥) قطعه
نقانق مطفاة بدبس الرمان
بورك با جبنة
بطاطا حارة
بورك باللحمة
حمص با للحمة
مفركة فطر مع بطاطا ولحم
فول بالزيت
صحن بطاطا مقلبي
طاجن لحم وطماطم
مشكل كيب مع البورك كبة طيب كبة بطاطا كبة طرابلسية بورك لحم بورك جبنة

السلطات

٢،٣	سلطة مو سميّه تشكيله من الخضروات المو سميّة الطازجه و حبات الرمان وتقدم بصلصة الحامض و زيت الزيتون
٢،٤	سلطة فتوش تشكيله من الخضراوت الطازجه تقدم مع الخبز المحمص و السماق وصلصة الحامض وزيت الزيتون وشراب الرمان
٢،٥	سلطة الجرجير الشرقيه اوراق من الجرجير الطازجة وشرائح الشندر وحلقات البصل الاحمر الطازج والسماق وتقدم مع صلصة الحامض وزيت الزيتون
٢،٩	سلطة القيصر مع الدجاج (السيرز) اوراق الخس الافرنجي الطازجه تقدم مع شرائح صدر الدجاج المشوي ومكعبات الخبز المحمص وشرائح الفطر الطازج وجبنه البرمزان وتقدم بصلصة القيصر
٢،٩	سلطة المطعم الخاصة تشكيله من الاوراق الموسميّه الخضراء والتين المجفف والجوز وشرائح الافوكادو والهليون وتقدم مع صلصة الخل وزيت الزيتون
٢،٤	سلطة الزعتر اوراق من الزعتر الطازج تقدم مع شرائح الزيتون وحبات الجوز ومكعبات جبنة الفيتا بصوص جبس الرمان
٣	سلطنة يونانية أوراق من الخس الطازج مع قطع فلفل ملون حلو مع حلقة البصل وقطع الطماطم والخيار وشرائح الزيتون الأسود ومكعبات جبنة فيتا
٤،٣	سلطنة الكينوا كينوا وعنبه عراقية ومانجو طازجة وجوز البيكان وزيت زيتون وورقيات وجزر مشوي وشوندر مشوي
٤،٣	سلطنة التمر مع الافوكادو تمر وافوكادو وبرتقال ومانجو وخبس رمان وزيت زيتون وفراولة وأوراق الكيل
٤	سلطنة الشندر مشوي مع البراتقال شرائح شندر مشوي وبرتقال وجبنة فيتا وجرجير ايطالي وخل بلسمك

Salads

Seasonal Salad	2.3
A selection of fresh seasonal vegetables and pomegranate, with lemon and olive oil dressing.	
Fatoush Salad	2.4
Selection of fresh vegetables presented with toasted bread and sumac with lemon, olive oil, and pomegranate dressing.	
Oriental Roka Salad	2.5
Fresh rocket leaves with slices of beets, red onion rings, and sumac with lemon and olive oil dressing.	
Caesar Salad with Chicken	2.9
Fresh lettuce with slices of chicken breast, cubes of toasted bread, slices of fresh mushroom, Parmesan cheese and Caesar dressing.	
Our Special Salad	2.9
A selection of seasonal green leaves with dried figs, walnuts, avocado slices, asparagus, with vinaigrette and olive oil dressing.	
Thyme Salad	2.4
Fresh thyme leaves served with olives slice, walnut piece with cubes of feta cheese, pomegranate molasses	
Greek Salad	3
fresh lettuce, pieces of coloured Bell pepper onion rings, pieces of tomatoes, Slices of cucumber, Sliced black olives and Feta cheese cubes.	
Shrimp Salad	4.3
Shrimp Marinated with pesto sauce grilled & serve with slice of mango & lettuce, watercress, lemon and olive oil dressing.	
Quinoa salad	4.3
quinoa, fresh mango, olive oil, grilled carrot, grilled beet, pecan nuts, Iraqi anba, leafy vegetables	
Beetroot salad with orange	4
Slices of grilled beetroot, orange, feta cheese, Italian arugula, balsamic vinegar	

Haloumi Cheese Salad Slices of Haloumi cheese, served on Rocca leaves, lettuce, cucumber and avocado slices, with lemon and olive oil dressing.	2.7	٢,٧	سلطة جبنه الحلوم شرائح من جبنه الحلوم المشويه تقدمه على تشكيله من اوراق الجرجير والخس وشرائح الخيار الاوفوكادو تقدمه مع الحامض وزيت الزيتون
Salad of Iraqi Shawarma Slices of shawarma and slices of spring onion, slice of tomato slices of capsicum served with traditional Iraqi salad.	2.7	٢,٧	سلطة الكص العراقي شرائح من الكص العراقي وشرائح البصل الأخضر وشرائح من الطماطم والفلفل الرومي المشكل تقدمه مع الصلصة التقليدية
Shrimp Salad shrimp in basil sauce grilled, mango slices, lettuce leaves, arugula, vinger and oil sauce	3.7	٣,٧	سلطة روبان روبيان متبل بصلصة الريحان مشوي يقدمه مع شرائح المانجو وتشكيله من أوراق الخس والجرجير وصلصة الخل والزيت
Tuna Salad Slices of tuna served on lettuce leaves, corn, slice tomato, slice pickle, beetroot, lemon and olive oil.	2.4	٢,٤	سلطة التونه شرائح من التونه تقدمه على أوراق الخس والذره الحلوه وشرائح الطماطم وشرائح المخلل وشرائح الشوندر و الليمون وزيت الزيتون
Mixed vegetables dish	2.2	٢,٢	طبق خضار مشكل

المطبخ اليومي

من أصالة المطبخ العراقي

نقدم مجموعة من الإكالات التراثية العراقية

يسأل النادل عن المطبخ

Today's Dish

Original Iraqi Kitchen offered with a group of Iraqi Heritage dishes

Ask the waiter about the Dish

7.3

طبق الشيف
نوع من اختيار الشيف

Chef Dish Price

٧,٣

Iraqi Kubba

الكبة العراقية

Mosul Kubba (almonds & currants) (cracked wheat dough stuffed with minced meat, almonds, and currants)	4.9	٤,٩	كبة موصل (باللوز والكشمش) عجينه برغل محشية باللحم المفروم و اللوز و الكشمش
Mosul Kubba (cracked wheat dough stuffed with minced meat).	4.6	٤,٦	كبة موصل عجينه برغل محشية با اللحم المفروم
Halab Kubba (rice dough stuffed with minced meat).	4.5	٤,٥	كبة حلب عجينه رز محشية با اللحم المفروم
Grits Kubba (grits dough stuffed with minced meat)	4.2	٤,٢	كبة جريش عجينه جريش محشية با اللحم المفروم
Sarai Kubba (Stuffed with minced meat and cooked in tomato sauce)	4.5	٤,٥	كبة السراي محشية باللحم المفروم مطبوخة بصلصة الطماطم
Potato Kubba (Potato dough stuffed with minced meat)	4.4	٤,٤	كبة بطاطا عجينه بطاطا محشية با اللحم المفروم
Lemon Kubba (Iraqi Kubba stuffed with meat and cooked in tomatoes, turnap and homos)	4.5	٤,٥	كبة حامض كبة عراقية محشية با اللحم مطبوخة بصلصة الطماطم والشلغم و الحمص

الأمم المتحدة الطباخ الرئيسية

١٤٠	خروف كامل خروف كامل مشوي بالفرن ويقدم على أرز حسب الاختيار (أرز برياني أو أرز أبيض أو أرز أحمر) مع المكسرات مع تشكيلة من المرق فاصوليا بامية بطاطا باذنجان
٧٥	نصف خروف
١٩	كتف خروف كتف خروف مطبوخ على الطريقة العراقية ويقدم على ثلاث انواع من الرز (أبيض+أحمر+برياني) مع الشعيرية والكشمش ويقدم مع المرق
٧	قوزي لحم قطعة من لحم الخروف مطبوخة على الطريقة العراقية و تقدم على ثلاث انواع من الرز (أبيض+أحمر+برياني) مع الشعيرية والكشمش ويقدم مع المرق
٦.٦	خروف محشي شرائح من لحم الخروف المشوي تقدم مع الرز المطبوخ بالبهارات العراقية الشرقية مع المكسرات والكشمش ويقدم مع المرق
٦.٩	تشريب لحم قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشرب بصلصة الطماطم والخضروات مع طبق من الرز الابيض
٥,٨	تشريب كص شرائح من الكص العراقي تقدم على خبز التنور الساخن وتشرب بصلصة الطماطم والخضروات مع طبق من الرز الابيض
٦.٩	تشريب البامية قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشرب مع البامية المطبوخة بالماطم و تقدم مع طبق من الرز الابيض
٥,٨	تشريب قليلة شرائح من لحم الخروف المطبوخة مع البصل ومرق اللحم الابيض وتشرب على خبز التنور الساخن وتقدم مع طبق من الرز
٥,٦	تشريب الدجاج نصف دجاجة مطبوخة مع الخضروات وصلصة الطماطم وتقدم على خبز التنور الساخن مع الرز الابيض
٦,٥	هبيط قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وتشرب بمرق اللحم وتقدم مع الرز الابيض
٦,٥	دليميه قطعة من لحم الخروف تقدم على خبز التنور الساخن وطبقه من الرز الابيض وتشرب بصلصة لخضروات والطماطم
٦,٦	كص على تمن شرائح من الكص العراقي تقدم على طبق من الرز الابيض مع المرق
٦,١	برياني لحم شرائح من لحم الخروف تقدم على طبق من الرز البرياني المطبوخ بالبهارات العراقية والجزر والبازلاء والشعيرية والكشمش وتقدم مع المرق
٥,٩	دجاج على تمن / برغل نصف دجاج مثيله ومشويه بالفرن تقدم على طبق من الرز المشكل مع المرق
٦,٨	حميس لحم بالفخار لحم خروف - بصل - طماطم - فلفل

Main Iraqi Dishes

Whole Lamb	140
Whole lamb prepare in oven with rice as you chosen (Biryani Rice, White Rice, Red Rice) with mixed nuts, with Mix Soup, (Fasoulia, Baniya, Potato & bazinjan.	
Half Lamb	75
Lamb Shoulder	19
Lamb shoulder cooked the Iraqi way on three types of rice (white + Red + Biryani) with vermicelli, currants, and veg. sauce.	
Meat Quzi	7
Lamb chunks cooked the Iraqi way on three types of rice (white + Red + Biryani) with vermicelli, currants, and veg. sauce.	
Stuff Lamb	6.6
Slices of grilled lamb meat with rice cooked with the eastern Iraqi spices, with nuts, currants, served with veg. sauce.	
Meat Tashrib	6.9
Lamb chunks served with hot Tanour bread, soaked in tomato sauce and vegetables, with white rice platter	
Shawarma Tashrib	5.8
Slices of Iraqi shawarma served with hot Tanour bread, soaked in tomato sauce and vegetables with a rice platter.	
Okra Tashrib	6.9
Lamb chunks served on hot Tanour bread, soaked in cooked okra with tomatoes with a rice platter.	
Qaleya Tashrib	5.8
Lamb meat slices cooked with onions, white meat gravy and soaked on hot Tanour bread, with a rice platter.	
Chicken Tashrib	5.6
Half cooked chicken with vegetables and tomato sauce, served on hot Tanour bread with white rice.	
Habiet	6.5
Lamb chunks served on hot Tanour bread, soaked in meat gravy with a rice platter.	
Delimie	6.5
Lamb chunks served on hot Tanour bread, a layer of white rice, soaked in vegetables and tomato sauce.	
Shawarma on Rice	6.6
Slices of Iraqi shawarma served on a rice platter with veg. sauce.	
Meat Biryani	6.1
Slices of lamb meat served on a platter of Biryani rice with Iraqi spices, peas, carrots, vermicelli and currants with veg. sauce.	
Sham Quzi	5.9
Special dough stuffed with Biryani rice cooked with the Iraqi spices, lamb and chicken meat slices, grilled in the stone oven and served with veg. sauce.	
Hot hamis meat in pottery	6.8
Lamb, onions, tomatoes, pepper	

Kabab on Rice Kabab Grilled on charcoal served on a rice plate with vegetable sauce.	7.7	٧,٧	كباب على التمن كباب مشوي على الفحم تقدم على طبق من الارز مع المرق
Mix Grilled Mix grill on charcoal served on a rice plate with vegetable sauce.	7.3	٧,٣	مشاوي مشكلة على التمن مشاوي مشكله مشويه على الفحم تقدم على طبق من الارز مع المرق
Qawerma on Rice Slices of lamb cooked the Iraqi way on a platter of white rice with veg. sauce.	5.9	٥,٩	برياني دجاج قطع من لحم الدجاج المطبوخه مع الرز والبهارات العراقيه مع الكشمش و تقدم مع المرق
Chicken Biryani Pieces of chicken meat cooked with rice, carrots, and peas, marinated with Iraqi spices currants, vermicelli and veg sauce.	6.1	٦,١	قوزي الشام عجينة خاصة محشوه بالرز (البرياني) المطبوخ مع البهارات العراقية وشرائح لحم الغنم والدجاج ومشويه بالفرن الحجري و تقدم مع المرق
Chicken on Rice / Burghel Haifa chicken marinated and grilled in the oven, Served With mixed rice and leg sauce.	5.8	٥,٨	قاورما على تمن شرائح من لحم الخروف المطبوخه على الطريقة العراقية تقدم على طبق من الرز الابيض وتقدم مع المرق
Meat Maqluba Slices of lamb cooked with Red rice, eggplants, potatoes, tomatoes, served with veg. sauce.	6.6	٦,٦	مقلوبه لحم شرائح من لحم الخروف المطبوخه مع الرز الاحمر والباذنجان والبطاطا والطماطم وتقدم مع طبق من المرق
Chicken Maqluba PCS. of chicken with rice with bazenjan with grilled potato with special flavoring	6.1	٦,١	مقلوبه دجاج قطع دجاج مطبوخة مع الارز وشرائح الباذنجان والبطاطا المقلية بالبهارات الخاصة ويقدم على الطريقة العراقية
Dolma A selection of vegetables stuffed with rice and minced meat cooked the Iraqi way.	5.7	٥,٧	دولمه تشكيله من الخضروات المحشوه بالرز واللحم المفروم مطبوخة على الطريقة العراقية
Bacha Half a head of lamb with tongue, brain, legs, sausages and Kubba cooked the Iraqi way.	7.1	٧,١	باجه نصف راس خروف مع لسان ومخ وكوارع ومنبار وكيبابه مطبوخة على الطريقة العراقية.
Stuffed Chicken for Two Chicken marinated with spices, stuffed with rice, minced meat, and nuts grilled the Iraqi way.	7.9	٧,٩	دجاج محشي لشخصين دجاجة متبله بالبهارات ومحشوه بالرز واللحم المفروم والمكسرات مشويه على الطريقة العراقية يقدم معها اربعة اصناف من المرق.
Kufta with Tomatoes Minced lamb meat with onions and parsley grilled on a tray with tomato sauce, served with a platter of white rice.	5.8	٥,٨	كفته بالطماطم لحم خروف مفروم مع البصل و البقدونس مشوي بالصينية بصلصة الطماطم و تقدم مع طبق من الرز الابيض
Kufta with Rashi Minced lamb meat with onions and parsley grilled on a tray with tahini served with a platter of white rice.	5.8	٥,٨	كفته بالراشي لحم خروف مفروم مع البصل و البقدونس مشوي بالصينية بصلصة الطحينة وتقدم مع طبق من الرز الابيض
Arouk Kebab Minced meat and vegetables marinated and fried making round shape served with fried eggplant and fried potato	4.2	٤,٢	كباب عروك (كباب طاوه عراقي) لحم مفروم وخضراوات مقلية على شكل اقراص وتقدم مع الباذنجان المقلي والبطاطا المقلية
Meat Tabsi Vegetable cooked with tomato served with pcs of lamb with platter of rice	5.6	٥,٦	تبسي باذنجان ولحم خضراوات مطبوخه باطماطم تقدم مع قطع لحم الخروف بجانب طبق من الارز
You can choice between the type of rice (White / Red / Biryani) or Burghel			يمكن الاختيار بين أنواع التمن (الأبيض – الأحمر – البرياني) او البرغل حسب رغبتكم

المشاوي العراقية

٧	كباب عراقي لحم غنم مغروم ومشوي على الفحم
٧،٩	مشوي مشكل مطعم صمد العراقي شيش كباب لحم، شيش كباب دجاج، نص شيش تكة لحم، نص شيش تكة دجاج، حبه ضلوع، قطعتين عرايس
٧،١	كباب باللبن العراقي كباب عراقي مشوي على الفحم مطبوخ باللبن العراقي (يكمّن سر هذا الطبق بطريقة تحضير صلصة اللبن مع حبات الصنوبر)
٦،٧	كباب كوسنجق (هي طريقة تحضير الكباب في شمال العراق) لحم غنم مغروم متبل بقطع من الطماطم
٦،٧	كباب محشي لحم غنم مغروم محشي بالبقدونش والبصل والثوم
٦،٧	كباب الفستق لحم غنم مغروم محشي بالفستق الحلبي
٦،٨	كباب باذنجان لحم غنم مغروم مشوي مع قطع من الباذنجان على الطريقة العراقية
٦،٧	كباب هندي لحم غنم مغروم متبل بالفلفل الحار ويقدم مع الصلصة مع طبق من الرز
٦،٧	كباب خشكاش لحم غنم مغروم ومشوي على الفحم ويقدم على صلصة الطماطم المشوية وحبات الصنوبر
٦،٦	كباب الدجاج لحم دجاج مغروم و متبل على الطريقة العراقية.
٧،١	مشوي مشكل شيش من الكباب العراقي وشيش من كباب الدجاج ونصف شيش تكة لحم ونصف شيش تكة دجاج
٧،١	تكة لحم قطع من لحم الخروف مشوية على الفحم
٦،٦	تكة دجاج قطع من صدر الدجاج متبل ومشوية على الفحم.
٧،١	ريش (ضلوع) قطع من ضلوع الخروف متبل ومشوية على الطريقة العراقية.
٥،٩	دجاج على الفحم نصف دجاج مشوي متبل على الطريقة العراقية
٦،٦	معلّك خروف قطع من كبدة الخروف المشوية
٤،٧	عرايس خبز تنور عراقي محشي باللحم المغروم ومشوي على الفحم وتقدم مع الخضروات المشوية
٧،٣	كباب بابا غنوج كباب - باذنجان مشوي - لبن - صنوبر - فلفل مشوي - زبد - حب الرمان

Iraqi Grills

Iraqi Kabab	7
Char-grilled minced lamb meat.	
Iraqi Mix Grilled	7.9
Lamb Kebab, Chicken Kebab, Meat Tikka, Chicken Tikka, Ribs, Arais	
Iraqi Kebab Yoghurt	7.1
Char Grilled iraqi Kebab cooked with yoghurt sauce (The secret of this dish is the preparation method of yoghurt sauce with pine nuts)	
Kosengek Kebab	6.7
(a method for cooking kebab north of Iraq) Minced lamb meat marinated with tomatoes.	
Stuffed Kebab	6.7
Minced lamb meat stuffed with parsley onions, and garlic	
Pistachio Kebab	6.7
Minced lamb meat stuffed with Halabi pistachio.	
Eggplant Kebab	6.8
Char-grilled minced lamb meat with Eggplant pcs in iraqi way	
Indian Kebab	6.7
Minced lamb meat marinated with chili comes with sauce and a rice platter.	6.6
Kabab Khashkhash	6.7
Char-grilled minced lamb meat served on tomato sauce	
Chicken Kebab	6.6
Minced chicken meat marinated the Iraqi way.	
Mix Grill	7.1
Iraqi shish kebab, chicken kebab, half meat shish Tikka, and half chicken shish Tikka.	
Meat Tikka	7.1
Char-grilled lamb chunks.	
Chicken Tikka	6.6
Pieces of chicken breast.	
Ribs	7.1
Lamb ribs marinated and grilled the Iraqi way.	
Char-grilled Chicken	5.9
Half a chicken marinated the Iraqi way.	
Lamb Melak	6.6
Char grilled lamb liver.	
Arais	4.7
Iraqi Bread Stuffed with Minced Meat & Grilled Served with Grilled Vegetables	
Baba Ghanoush Kebab	7.3
Kebab, grilled eggplant, yogurt, pine, grilled pepper, butter, pomegranate	

Iraqi Dishes

Meskouf Fish	7.4 / kg
Fish in the Oven	5.7
Rice and Fish Platter (Grill or Fry)	6.8
Char-grilled Fish	6.1
Char-grilled Fish Tikka	5.7
Mix Sea Food	

٧,٤ / كغم
٥,٧
٦,٨
٦,١
٥,٧

الإطباق العراقية

سمك مسكوف
طبق سمك بالفرن
طبق سمك على رز (مقلي أو مشوي)
طبق سمك على الفحم
طبق تكة سمك على الفحم

Fresh Fish (kg)

Hamour	Supreme	Coffer	Sheri
10	9.7	9.7	9.7
Sultan Ibrahim	Gounad	Zubaidi	
9.9	10	11	

الأسماك البحرية (كغم)

هامور	سوبريم	كوفر	الشعري
١٠	٩,٧	٩,٧	٩,٧
سلطان ابراهيم	كنعد	زبيدي	
٩,٩	١٠	١١	

Fish Cooking Methods

Char-Grilled

Marinated with a special recipe.

Stone-Oven Grill

Served with fresh vegetables.

Lemon and Oil

Marinated with minced garlic, lemon juice, mustard, oil and salt, and cooked in the oven.

Oven Tajin

Fish boiled and marinated with special spices and cooked in the special sauce, and grilled in the oven.

Hot Fish

Char-grilled with hot sauce.

Panee

Fish marinated with bread crumbs and deep-fried.

طرق طهي الأسماك البحرية

مشوي على الفحم
تتبل بخلطة خاصة

شوي بالفرن الحصري
تقدم مع الخضروات الطازجة

الزيت والليمون
يتبل بالثوم المفروم وعصير الليمون والخردل والزيت والملح
وتطهى بالفرن

طواجن بالفرن
يسلق السمك ويتبل بالبهارات الخاصة ويطهى بالصلصة الخاصة
ويشوى بالفرن

السمكه الحاره
سمكه مشويه علي الفحم مع الصلصة الحاره

مقلي بانيه
يغطى السمك بالخبز المطحون و يقلي بالزيت

ثمار البحر (كغم)

لوبيستر	روبيان	كلاماري
١٤,٥	١٤,٥	٧,٩

طرق طهي ثمار البحر

التيرمودور

لحم اللوبيستر المشوي أو المسلوق يقدم مع صلصة البشميل وجبنه الموزريلا في قشر اللوبيستر ومشوي بالفرن

طواجن بالفرن

تسلق ثمار البحر وتتبيل بالبهارات وتطهى بالصلصة الخاصة وتشوى بالفرن

مشوي على الفحم

تتبيل بالخلطة الخاصة

مقلي بالنبه

تغطي ثمار البحر بالخبز المطحون وتقل بالزيت

مطفي بالثوم والليمون

تسلق ثمار البحر وتطفي بالثوم والليمون والكزبرة الخضراء

الأطباق العالمية للبحر

طبق بحريات مشكل

سلطان ابراهيم □ فيليه هامور مقلي □ روبان مقلي □
روبيان مشوي □ كلاماري مقلي

هامور بصلصة الطماطم وحبس الرمان

فيليه هامور مشوي بالفرن الحجري بصلصة الطماطم
ويقدم مع الرز

Sea Food

Lobster	Shrimps	Kalamare
14.5	14.5	7.9

Sea Food Cooking Methods

Termidor

Grilled or boiled lobster meat served with béchamel sauce and mozzarella cheese in lobster shell

Oven Tajin

Sea foods are boiled, seasoned with spices and cooked in special sauce and grilled in the oven.

Char-grilled

Seasoned with special recipe.

Panee

Seafoods are coated with bread crumbs and deep fried.

Cooked with garlic and lemon

Sea foods are cooked In lemon, garlic, and green coriander.

International Sea Food Dishes

Sea Food Mixed Dish.

Sultan Ibrahim, Hamour Fillet Fried, Fried Shrimp, Grilled Shrimp, Fried Calamari

Hamour with Tomato sauce & Pomegranate molasses

A piece of grilled Hamour in the stone oven with red sauce.

٧,٦

٥,٨

7.6

5.8

Meat

Steak with Mushroom
Fillet veal grilled with side vegetables, Potato and Mushroom Sauce

7

Black Paper Steak
Fillet veal grilled with side vegetables, Potato and (with paper Sauce)

7

٧

Classic lamb chops (Panee)
4 Lamb chops marinated and covered with fried bread and served with sauteed vegetables

6.7

٧

Grilled Chops
4 Grilled lamb chops served with grilled vegetables and a classical Arabic sauce with milk, mint, garlic and coriander

6.7

٦,٧

Meat Scallop
Fillet Veal Fried obway al Panee

6.2

Chicken

Chicken with mushrooms
Chicken breast grilled with cream sauce and fresh mushrooms.

5.4

٦,٢

Chicken Cordon Bleu
Chicken Breast stuffed with smoked turkey slices, and cheddar cheese, pane fried with special sauce.

6.2

Chicken Scallop
Panee Chicken breast with tartar sauce.

5.9

Chicken Pesto
Rolled Chicken breast stuffed with mozzarella cheese served with pesto sauce

5.4

٦,٢

٥,٩

٥,٤



ستيك بالفطر

فيله من لحم العجل مشوي بجانب الخضار والبطاطا ويقدم بصلصة الفطر الكلاسيكية

ستيك بالفلفل

فيله من لحم العجل مشوي بجانب الخضار والبطاطا ويقدم بصلصة الفلفل الكلاسيكية

ريش بانيه

٤ حبات من ريش الغنم متبله ومغطاه بالخبز المطحون مقلية وتقدم مع الخضار السوتيه

ريش مشوي

٤ حبات من ريش الغنم مشوي وتقدم مع الخضراوات المشويه بجانب الصلصة العربية الكلاسيكية لبن ونعناع وثمر وكزبرة

اسكالوب لحم

قطعه من فيليه العجل مقلية علي طريقه البانيه



دجاج بالفطر

صدر دجاج مشوي يقدم مع صلصة الكريمة بالفطر الطازخ

كوردون بلو دجاج

صدر دجاج محشي بشرائح الحبش المدخن وجبنه الشيدر يقدم على طريقة البانيه مع الصلصة الخاصة

اسكالوب دجاج

صدر دجاج مقلي على طريقة البانيه ويقدم مع التارتار صوص

صدر دجاج بصلصة الريحان

صدر دجاج محشي بجبنه الموزريلا واوراق الريحان ومشوية تقدم مع صلصة الريحان وحبات الصنوبر

منبوع طيور الجنة

٢,٧	برجر لحم يقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الكولسلو
٢,٤	برجر دجاج يقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الكولسلو
٢,٧	وجبة شاورما لحم للأطفال يقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الكولسلو
٢,٤	وجبة شاورما دجاج للأطفال يقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الكولسلو
٢,٩	فيش اند شيبس شرائح من فيله السمك متبله ومقلية وتقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الكوكتيل

الباستا

٥,٩	فتتشيني الفريكو بشرائح الدجاج فتتشيني مطبوخة مع صلصة الكريمة الطازجة والفطر و قطع الدجاج وتقدم مع جبنة البارميزان
٥,٩	بيني اربيانا معكرونة بيني مطبوخة مع صلصة الطماطم والثوم والريحان والفلفل الحار وتقدم مع جبنة البارميزان
٥,٩	سباجيتي بولونيز سباجيتي مطبوخة مع صلصة الطماطم واللحمة المفرومة على الطريقة الايطالية وتقدم مع جبنة البارميزان
٥,٥	رافايولي صلصة طماطم - زيت زيتون - جبنة موزريلا - ريحان

Kids Menu

Meat burger	2.7
served with fries and coleslaw salad	
Chicken burger	2.4
served with fries and coleslaw salad	
Meat shawarma kids meal	2.7
served with fries and coleslaw salad	
Chicken shawarma kids meal	2.4
served with fries and coleslaw salad	
Fish and Chips	2.9
Slices of marinated and fried fish fillets, served with fries and the cocktail sauce	

Pasta

Fettuccini Aifredo with chicken slice	5.9
Fettuccini cooked with cream sauce, mushrooms, and chicken pieces (served with parmesan cheese)	
Penne Arabiata	5.9
Penne pasta cooked with tomato sauce, garlic, basil, chili (served with parmesan cheese)	
Spaghetti Bolognaise	5.9
Spaghetti cooked with tomato sauce and minced meat the Italian way (served with parmesan cheese)	
Ravioli	5.5
Tomato paste, olive oil, mozzarella cheese, basil	

Shawarma

Meat shawarma Dish	5.4	٥,٤
Chicken shawarma Dish	4.7	٤,٧
Arabic shawarma (Meat) Dish	3.7	٣,٧
Arabic shawarma (Chicken) Dish	3.4	٣,٤

الكبر العراقي (الشاورما)

طبق كص لحم
طبق كص دجاج
طبق كص عربي (لحم)
طبق كص عربي (دجاج)

Lounge Sandwiches (Take Away)

Meat Shawarma Sandwich	1.9	١,٩
Chicken Shawarma Sandwich	1.4	١,٤
Meat Kabab Sandwich	1.9	١,٩
Chicken Kabab Sandwich	1.7	١,٧
Meat Tikka	2	٢
Chicken Tikka	1.7	١,٧
Grilled Liver Sandwich	1.7	١,٧

A green salad, lentil soup, Tanour Bread and Iraqi tea comes additionally with lounge sandwiches

السندويشات (سفرجل)

سندويش كص لحم
سندويش كص دجاج
سندويش كباب لحم
سندويش كباب دجاج
سندويش تكة لحم
سندويش تكة دجاج
سندويش معلاك

جميع السندويشات تقدم بخبز التنور او الصمون العراقي
أو خبز الصاج

Sandwiches

Chicken Kebab Sandwich	2.2	
Meat Kebab Sandwich	2.2	٢,٢
Chicken Shawarma Sandwich	2.4	٢,٢
Meat Shawarma Sandwich	2.5	٢,٤
Grilled Liver Sandwich	2.5	٢,٥
Chicken Tikka Sandwich	2.5	٢,٥
Meat Tikka Sandwich	2.5	٢,٥

Add to the sandwich a plate of green salad, lentil and tanour bread, and Iraqi tea is served

سندويشات الصالة

سندويش كباب دجاج
سندويش شاورما دجاج
سندويش شاورما لحم
سندويش كبده مشوية
سندويش كباب لحم
سندويش تكا دجاج
سندويش تكا لحم

يضاف على السندويش صحن سلطة خضراء وشورية عدس وخبز
تنور ويقدم الشاي العراقي

العصائر الطازجة

٢,٩	عصير الباشن
٢,٣	عصير البرتقال
٢,٢	عصير الليمون
٢,٩	عصير رمان
٢,٧	عصير العنب
٢,٣	عصير المانجو
٢,٣	عصير الفراولة
٢	عصير الكيوي
٢,٣	عصير اناناس
٢	عصير التفاح
٢,٤	عصير ليمون بالنعناع
٢,٣	عصير رقي
٢	عصير شمام
٢,٤	عصير افوكاتو
٢	عصير جوافة
١,٨	عصير جزر
١,٨	عصير موز
٢,٧	عصير زبيب

الكوكتيلات

٢,٩	كوكتيل مطعم صمد العراقي
٢,٢	كوكتيل القيصر
٢,٥	عصير كوكتيل
٢,٢	كوكتيل برتقال مع جزر
٢	ميلك شيك (شوكليت, فانيلا, فراولة)
١,٧	سفن اب (كرانادين)

Cold Drinks Fresh Juices

Passione Juice	2.9
Orange Juice	2.3
Lemon Juice	2.2
Pomegranate Juice	2.9
Grape Juice	2.7
Mango Juice	2.3
Strawberry Juice	2.3
Kiwi Juice	2
Pineapple Juice	2.3
Apple Juice	2
Lemon and Mint Juice	2.4
Water Melon Juice	2.3
Sweet Melon Juice	2
Avocado Juice	2.4
Guava Juice	2
Carrot Juice	1.8
Banana Juice	1.8
Raisin Juice	2.7

Cocktails

Samad Restaurant Cocktail	2.9
Cocktail Juice	2.2
Casear Cocktail	2.5
Orange and Carrots Cocktail	2.2
Cranadine	1.7
Milkshake (Chocolate, Vanilla, Strawberry)	2

Desserts

Kunafa Cheese	3.5
Dates Cake	4
Kagmak with avocado and honey	5
Ice-Cream (Vanilla, Strawberry, Chocolate)	2.7
Platter of Mixed Iraqi Sweet	4.2
Fruit Platter (for 2 person)	2.7
Fruit Salad	2.2
UM Ali	3.3
Date Platter	2.2
Iraqi Kleeja	3.5
Iraqi Kleeja (1kg)	10
Iraqi Kleeja (½ kg)	5
Iraqi Kleeja: Bakery with pistachio, cardamom, dates paste and arabic ghee	
Stuffed Baklava	2.7
Ma'an Al Sama (½ kg)	11.5
Ma'an Al Sama: Sweets comes from Iraqi mountains seasonally	
Baklava with icecream	4
icecream (strawberry, vanilla, chocolate)	2.7
Saffron Milk Cake	4
Muhallebi with cotton candy	2.8

Hot Beverages

Espresso (Single - Double)	(1 - 1.5)
Cappuccino	1.2
Hot Chocolate	1.2
Café Latte	1.2
Nescafe	1.2
Turkish Coffee	1.4
Iraqi Tea (1kg)	10
Iraqi Tea (½ kg)	5

Iraqi Tea: A mixture of the finest types of Ceylon tea,

Note: Served free at the lounge

Fizzy Drinks

Big Mineral Water	0.6
Mineral Water	0.3
Soft Drinks	0.375
Piree	0.6
Cup of Yogurt (Shnena)	0.8
Iraqi Laben	3.7

الحلويات

كنافه بالجبنه	3.5
كليك تمر	4
أموكادو بالقيمر والعسل	5
طبق حلويات عراقية مشكل	4.2
طبق فواكه مشكله كبير	4.5
سلطة فواكه	2.2
أم علي	3.3
طبق تمر	2.2
كليجة عراقية (صحن)	3.5
كليجة عراقية (كيلو)	10
كليجة عراقية (نصف كيلو)	5
الكليجة العراقية، هي مخبوزات مع الفستق الحلبي والهيل وعجينة التمر والسمن العربي	2.7
مُنّ السما (نصف كيلو)	11.5
حلوى تأتي من العراق وتجمع من الجبال بمواسم معينة	
بقلاوة بالآيس كريم	4
أيس كريم (فانيليا+شوكلا+فراوله)	2.7
كيكة الحليب مع الزعفران	4
مهلبية مع غزل البنات	2.8

المشروبات الساخنة

إسبرسو (سينجل , دبل)	(1 , 1.5)
كابتشينو	1.2
هوت شوكليت	1.2
كافيه لاتييه	1.2
نسكافيه	1.2
قهوه تركيه	1.4
شاي عراقي (كيلو)	10
شاي عراقي (½ كيلو)	5
خلطة من أجود أنواع الشاي السيلاني. ملاحظة: يقدم الشاي مجاناً لزبائن المطعم	

المشروبات الباردة

ماء معدني كبير	0.6
ماء صغير	0.3
مشروبات غازية	0.375
بيريه	0.6
كلاص لبن (شنيه)	0.8
صراحية لبن عراقي	3.7