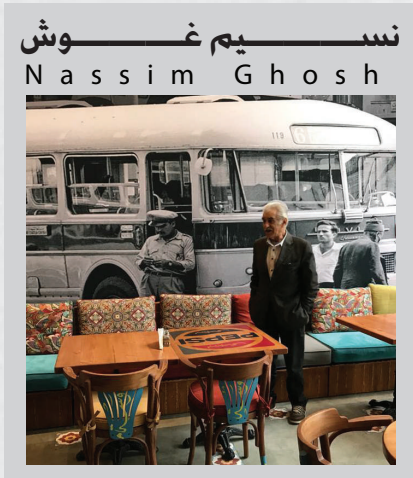




أباجور

ABAJOOR

Lebanese Street Food

11/ June / 1963

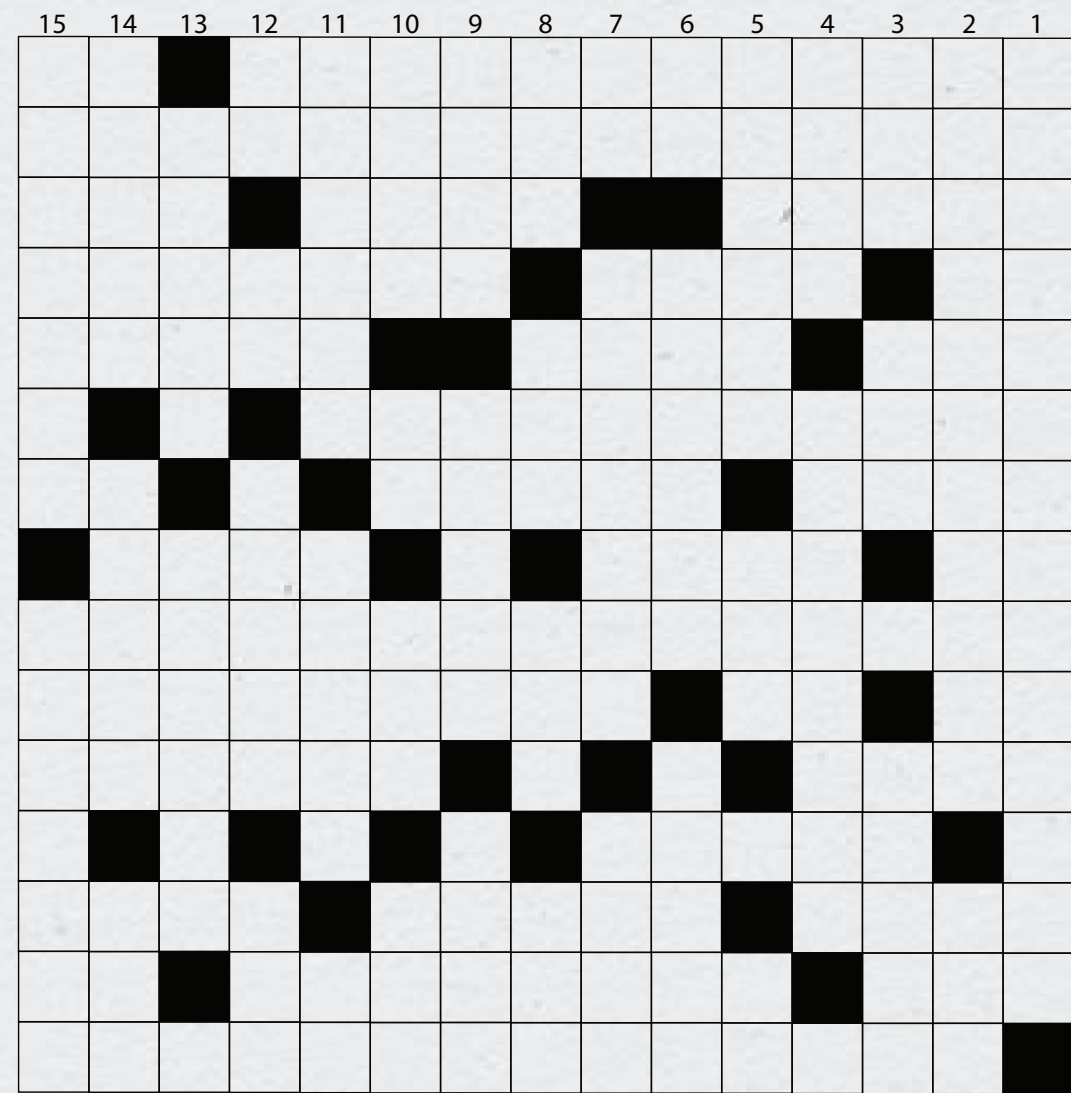


Lebanese Street Food
مأكولات الشارع اللبناني

أباجور

ABAJOOR

كلمات متقاطعة



عامودي

افقي

- اللعب الذي لقب به ابو العلاء المعري
- نعم بالهندي
- اغنية للسيدة فيروز
- تغييره (م) - علم مذ كر-عكس وجود (م)
- للتعريف يدرك ويعرف-جئناها
- 24 ساعة (م) - جانب - علم مؤنث (م)
- اغنية لايليسا
- مخيم بالانجليزي (م)-مطلبي-متشابهان
- جواهر-الفضاء (م)-تمرن (م)
- مطرب مصري
- خاصتك-حرف جر-الترحيب بهما
- ثمين-لون بشرته قريبة الى السواد
- من الالوان (م)
- العاصفة البحرية (م)
- مجموعة الدواب-متشابهة
- لغة ورق-ممثل مصري قدير (م)-زهق
- فيلم من بطولة عادل امام ويسرا

بيت الستينات

BEIRUT sixties

مستعجل تأخذ منقوشة عالسريع؟ أو مشتاق لسفرة لبنانية مية بالمية؟ رح تلاقي التنين عند أباجور.

جايي عبالك ترويقة بيض ولبنة وجبنة وزعتر؟ اشتقت لعجقة وطعمة غدا الأحد؟ سرح خيالك عالمشاوي والمازة والكبة والملوخية؟ بتتذكر طعمة العثمالية يلي كانت تعمل إمك؟ أو العصر الطازة يلي كنت تشتري عطريقك انت و راجع من الشغل؟ عبالك تقعد تاكل مطرح يسحبك على عالم ثاني؟ طب، ما اشتقت لريحة لبنان؟ ميّل أباجور، وكلّك لقمة لبنانية.



Whether you're just trying to find good street food or you're looking for the perfect Lebanese meze, Abajour has your back! Missing an extensive Lebanese breakfast? Longing for a traditional Sunday lunch? Craving a busy Lebanese dinner? Lebanon is always waiting for you at Abajour. Enjoy the taste of your favorite labne, the soft texture of akkawi cheese and the crunch of a hot falafel platter. Drive to Abajour and treat yourself to mashawi, mezze, or a daily dish that tastes like home. From kebbe and mloukhiyye to all the authentic, mouth-watering Lebanese sweets, Abajour is the affordable hangout place that takes you back home.



اسأل عن الطبق اليومي

متوفر فقط في فرع الخليج الغربي

Ask About The Daily Plate
Available only at West bay Branch
Sunday to Thursday 12pm - 3:30pm



Talabat



carriage



Prices in QR الاسعار بالريال القطري

صحتي وهذا



we cater Lebanese Street
food at your homes

5		7	2			9
		6		3	7	1
4						6
1			4	9		7
			5		8	
8				2	7	5
	7					9
2		9		8		6
	4				9	3
						8

Ezdan Tower 2, West Bay, Doha, Qatar
North food court, Doha Festival City, 1st floor

+974 4444 0961 +974 5000 3961
+974 4444 0963 +974 5000 8919

Abajourstreetfood

بيض فخارة
• Eggs Fokhara •21.00 فخارة بيض
Egg fokhara25.00 فخارة بيض بالجبنه
Eggs & cheese fokhara25.00 فخارة بيض بالخضار
Eggs & vegetables pan22.00 مفركة بيض وبطاطا
Mfarket eggs & potato25.00 شكشوكة
Shakshouka30.00 بيض وسجق
Eggs & sausage30.00 بيض وبسطرمة
Eggs & Basterma30.00 بيض وقاورما
Eggs & Quarmaألبان وأجبان
• Alban W Ajban •20.00 لبنه بلدية
Labneh Baladieh24.00 لبنه جبليه مع الخضار
Labneh jabalieh with Vegetables30.00 لبنه جزين
Labneh Jezzine38.00 لبنه أباجور
Abajour's Labneh (pistachio, zaatar, Pomegranate)22.00 لبنه مثومة مع الخضار والسمن
Labneh with garlic, vegetables & sesame35.00 حلوم مقلي مع دبس الرمان والسماق
Fried halloumi cheese with summac31.00 حلوم فخارة بالفرن
Grilled halloum cheese fokhara25.00 جبنة وبطيخ
Cheese & watermelon

ميني مناقيش
• Mini Manāe'esh •

4.00	صفحة بعلبكية Sfeha Baalbakiye
4.00	فطائر السبانخ Fatayer Spinach
4.00	بيتزا Pizza
4.00	فطائر الزعتر Zaatar
4.00	فطائر الجبنة Cheese



صاج
• s a j •

13.00	زعتر Thyme
18.00	جبنة Cheese
23.00	حلو Halloumi
20.00	قشقوان Kashkawan
21.00	تنورين Tanourin
24.00	جبنة وسجق Cheese & sausage

مناقيش ملفوفة
• Manakish Wraps •

28.00	جبنة وحيش Turkey ham & cheese
31.00	دجاج مع الفطر والجبنة Chicken mushroom & cheese

مناقيش بيض
• Eggs manakish •

32.00	بيض وسجق Eggs & sausage
30.00	بيض وجبنة Eggs & cheese
Add cheese for 5 QAR	اضف جبنة ب 5 QAR

مناقيش
• M a n a k i s h •

20.00	لحم بعجين Minced Meat pie
25.00	لحمة بعجين مع جبنة القشقوان Minced Meat pie with kashkawan
21.00	لحمة بعجين ارمنية Armenian minced meat pie
25.00	جبنة مطبقة Jebne motabaka
18.00	لبنة مع الخضار Labneh & vegetables
28.00	حلو سبسيال Halloumi cheese special
17.00	جبنة حرة Spicy cheese
17.00	فطيرة سبانخ Spinach pie

12.00	زعتر Thyme
17.00	جبنة Cheese
21.00	عكاوي وقشقوان بالسمسم Ikawi & kashakawan cheese with sesame
17.00	بندورة وبصل مع زعتر Tomato & onion with thyme
25.00	منقوشة اباجور Mankoushet abajour
23.00	كفتة Kofta



فتة وفول • F a t t e h & f o u l •

46.00	فتة روبيان Fatteh shrimp special	27.00	فتة حمص Chickpeas fatteh plain
22.00	فول كلاسيكي Classic Foul	38.00	فتة حمص مع لحمه وصنوبر Fatteh chickpeas with meat & pine nuts
23.00	مسبجة Msaba7a	30.00	فتة حمص مع شاورما دجاج Fatteh chickpeas with chicken shawarma
25.00	فول بالطحينة والخضار Foul Tahina	34.00	فتة حمص مع شاورما لحمه Fatteh chickpeas with beef shawarma
22.00	بليلة Balila	38.00	فتة باذنجان مع لحم وصنوبر Fatteh eggplant with meat & nuts

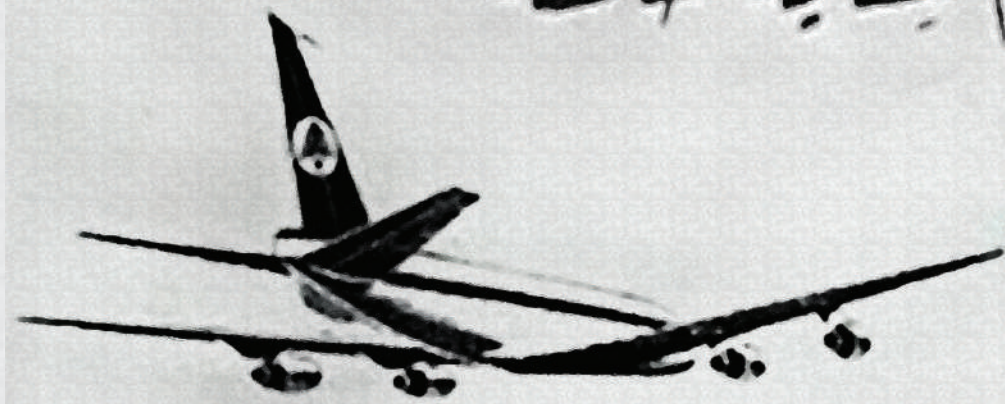


حمص ومتبّل • H u m m u s & M u t a b a l •

27.00	حمص مكدوس Chickpeas dip with Makdous	20.00	حمص Chickpeas
28.00	حمص باللحم والصنوبر Chickpeas dip with meat & pine nuts	20.00	متبّل Eggplant dip
26.00	حمص شاورما دجاج Chickpeas dip with chicken shawarma	23.00	حمص بيروت Beirut chickpeas
28.00	حمص شاورما لحمه Chickpeas dip with beef shawarma		



كَبَارًا وَصَفَارًا
نَحْنُ نَعْتَنِّي بِهِمْ عِنَايَةً خَاصَّةً



مطيران الشرق الاوسط الخطوط الجوية اللبنانية
MEA

مقبلات • Appetizers •

18.00	لوبيا بالزيت Green beans braised in olive oil
30.00	محمرة Mohamara
21.00	ورق عنب Stuffed grape leaves
20.00	راهب Raheb
17.00	مجدرة Mjadara
18.00	برغل بندورة Borghol banadoura
20.00	مسقعة باذنجان Egg plant mosakaa



سلطات • Salads •

24.00	فتوش Fattouch
24.00	تبولة Tabbouleh
35.00	روكا مع الحلوم Rocca with halloumi
32.00	روكا مع الشمندر و فيتا و جوز Rocca with betroot with Feta and Walnuts
29.00	روكا مع الزعتر Rocca with thyme





شوربة

• S o u p s •

20.00 شوربة عدس
Lentil soup

25.00 شوربة فطر
Mushroom soup

فلافل

• F a l a f e l •

13.00 سندويش فلافل
Falafel Sandwich

22.00 صحن فلافل
Falafel Plate & Vegetables



مقلي

• f r i e s •

23.00 بطاطا حرة
Spicy potato

24.00 كبة اقراص
Kibbeh krass

24.00 رقائق جبنة
Cheese rolls

21.00 سمبوسك لحمة
Meat savory pies

19.00 سمبوسك جبنة
Cheese savory pies

19.00 فطاير سبانخ
Spinach pies

17.00 بطاطا مقلية
French fries

31.00 مقانق
Makanek

31.00 سجق
Sausage

22.00 سودة دجاج
Chicken Liver

42.00 راس عصفور مع الرمان والصنوبر
Chopped meat with pomegranate & pine nuts

20.00 باذنجان وقرنبيط
Eggplant and cauliflower





مشاوي

• Grill •

58.00	طاووق
	Chicken tawook
58.00	طاووق باللبن والزعر
	Thyme Tawook
47.00	نص فروج مسح عالفتح
	Half grilled chicken
60.00	كباب غنم
	Beef and Lamb kebab
68.00	كباب كرز
	Cherry Kebab Beef and Lamb
68.00	معجونة
	Maajouka Beef and Lamb with pine nuts
68.00	شقف لحمة
	Beef shekaf
75.00	ريش غنم
	Lamb ribs
76.00	مشاوي مشكل
	Mixed grilled

الدجاج

• Shawarma • Chicken •

17.00	سندويش شاورما دجاج
	Chicken Shawarma Sandwich
21.00	سندويش شاورما دجاج صاج
	Shawarma Saj /Chicken
43.00	صحن شاورما دجاج
	Chicken Shawarma Platter
18.00	سندويش شاورما لحمة
	Beef Shawarma Sandwich
23.00	سندويش شاورما لحمة صاج
	Shawarma Saj /Beef
47.00	صحن شاورما لحمة
	Beef Shawarma Platter
45.00	صحن شاورما مشكل
	Mixed Shawarma plate



الطبق الرئيسي + فتوش او تبولة
+ حمص او متبل + تحلية

Main dish
+ Fattoush or tabbouleh
+ Hummus or mutabbal
+ Dessert

65.00 QAR

متوفر فقط في فرع الخليج الغربي
available only at West bay Branch

Sunday to Thursday 12pm - 3:30pm



عصير موسمي طازج
• Seasonal Fresh Juices •



LARGE كبير	MEDIUM وسط	
24.00	20.00	برتقال Orange
24.00	20.00	ليموناضة Lemonade
25.00	21.00	ليموناضة بالنعناع Lemonade with mint
24.00	20.00	تفاح Apple
24.00	20.00	جزر Carrot
25.00	21.00	اناناس Pineapple
25.00	21.00	بطيخ Watermelon
32.00	26.00	مانجو Mango
35.00	28.00	كيوي Kiwi
35.00	28.00	فراولة Starwberry
35.00	29.00	رمان Pomegranate
26.00	22.00	جوافة Guava
24.00	20.00	موز Banana
35.00	28.00	موز وحليب Banana with milk
24.00	20.00	حليب وموز مع فريز ومنغا Banana milk shake with mango & strawberries
30.00	24.00	برتقال وفريز Orange & Strawberries
35.00	28.00	دراق وشمام Peach & Melon
32.00	28.00	ليموناضة وكيوي Kiwi Lemonade

• Cocktail station •

LARGE كبير	MEDIUM وسط	
38.00		افوكا مع القشطة والعسل Avocado with cream & honey
37.00		كوكتيل اباجور Abajour cocktail
36.00	30.00	كوكتيل طبقات Cocktail layers
37.00	32.00	كوكتيل شقف Cocktail slices
34.00	28.00	كوكتيل عصير Cocktail juice



الحلويات • Dessert •

36.00	مهلبية أباجور Mhalabieh abajour
36.00	مهلبية غزل البنات Mhalabieh ghazl al banat
30.00	نمورة بالقشطة والفسق Namoura pistachio with kashta
34.00	جبل لبنان Jabal lebnen
40.00	بقلاوة مع بوظة القشطة Baklava with Ashta ice cream
18.00	ارز بحليب مع الورد Rice pudding with rose
37.00	قشطة مع العسل Ashta with honey
8.00	اضافة فاكهة Add fruits
24.00	كنافة بالجبن Knefeh
21.00	نوتيلا عالصاج Nutella saj
34.00	منقوشة نوتيلا مع الفريز والبنديق Nutella with strawberry & hazelnuts mankoushe

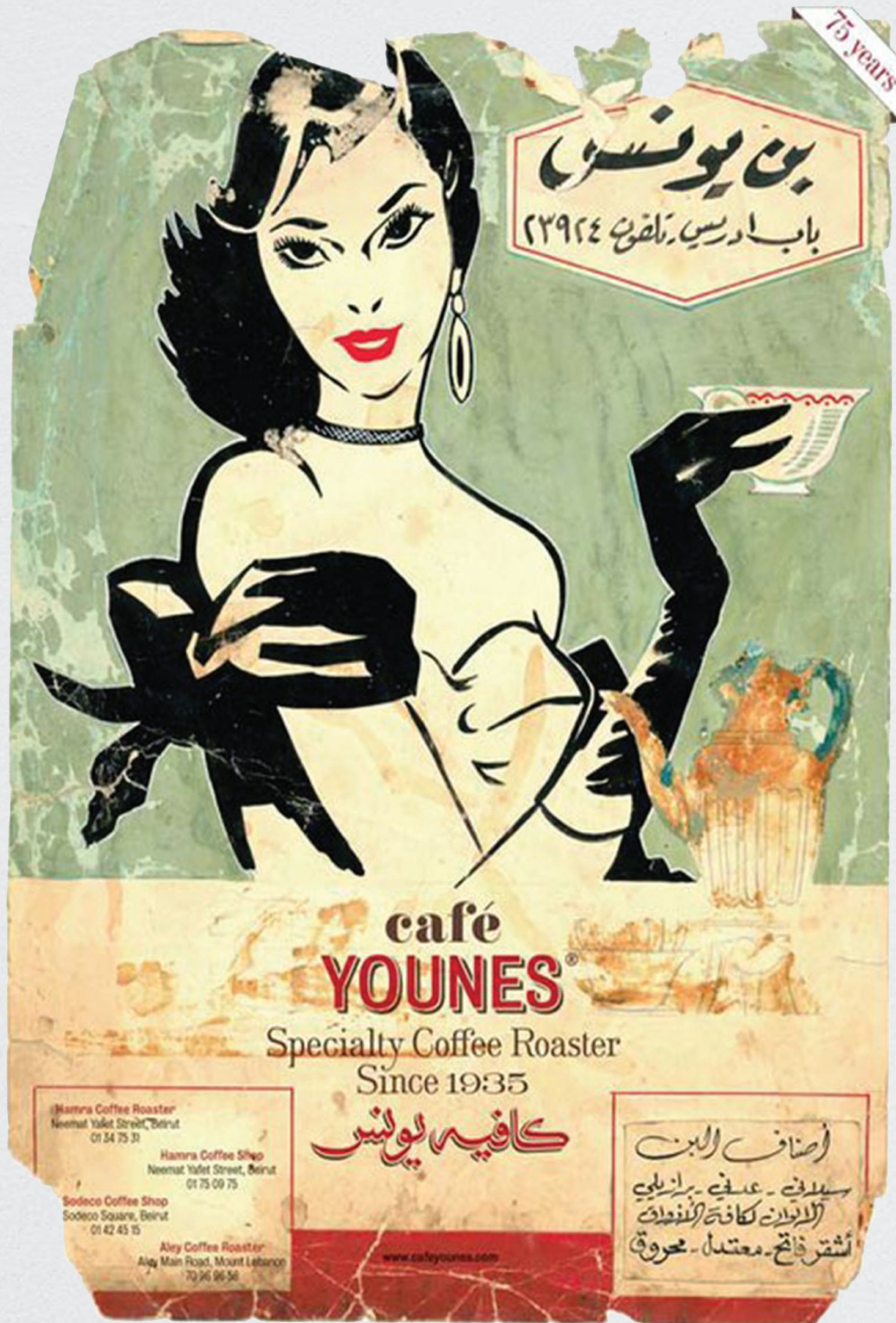


نسيم غوش • Nassim Ghosh •

التقطت هذه الصورة في الستينيات وسط بيروت ونشرت في جريدة لبنانية لا تزال قائمة حتى اليوم: النهار. كان وسط بيروت معروفاً باسم "ساحة البرج" وكان مليئاً بالناس من جميع الأعمار والطبقات الاجتماعية والجنسيات ... كانت مليئة بالحياة. الرجل الذي يقف أمام الحافلة هو نسيم غوش. ولد عام 1943 في بلدة شاتين تنورين في شمال لبنان. في عام 1966، ذهب نسيم من مسقط رأسه إلى بيروت بحثاً عن عمل، ودخل "قوة الأمن"، ووقت استراحة الغداء، وقف إلى جانب الحافلة للراحة، تم التقاط هذه الصورة. لكن القصة لا تنتهي هنا. في عام 2017، في يوم مزدحم، نتلقى زيارة غير متوقعة هنا في أباجور. رجل يدخل المطعم، ويتعرف على نفسه في الصورة المعلقة على الحائط الكبير. كان السيد نسيم نفسه هو الذي حضر لتناول طعام الغداء مع زوجته وابنتيه اللتين تعيشان في الدوحة. وقد تعرفت ابنته السيدة منال على والدها في الصورة من قبل. لحظة مؤثرة وعاطفية حقاً لنا جميعاً للقاء والجلوس مع الرجل من صورة بدت شبه سريالية ... يقولون إن "الصورة تساوي ألف كلمة" ولكن في هذه الحالة الكلمات والقصاص نفسها أعادت إحياء الصورة وذكريات الماضي.



This picture was captured in the 1960s in downtown Beirut and published in a prominent Lebanese newspaper that is still running today: Annahar. Downtown Beirut was known as "Sahet el Borj", and it used to be buzzing with people of all ages, social classes, and nationalities... It was truly full of life. The man standing in front of the bus is Nassim Al Ghosh. He was born in 1944 in Chatine, Tannourine – a beautiful town in Northern Lebanon. In 1966, Nassim left his hometown to look for a job in Beirut and eventually found a job serving as part of the Lebanese Internal Security Forces. As he was resting against a bus on a warm summer day, someone thought to take a picture, capturing this moment and immortalizing it. When we added this photo to Abajour's wall, we had no idea who Nassim was. In 2017, and more than 35 years after this photo was taken, Abajour received an unexpected visitor. Nassim walked into Abajour, as if the man in the frame had stepped out of the black and white picture and into the present. He had come in for lunch with his wife and daughter who now lived in Doha. His daughter had been to Abajour before, had noticed the image, and decided to invite him to lunch to see if he would notice the old image. He immediately recognizes himself in the picture hanging on the big wall. It was a truly touching, emotional, and surreal moment for all of us to meet and sit with the man from a picture that had been hanging on that wall for what seemed like an eternity.



مشروبات باردة • Cold Beverages •

7.00	مشروبات غازية soft drinks
6.00	مياه معدنية صغيرة Bottled water (small)
11.00	مياه معدنية كبيرة Bottled water (large)
12.00	مياه غازية صغيرة Sparkling water (small)
18.00	مياه غازية كبيرة Sparkling water (large)



مشروبات ساخنة • Hot Beverages •

12.00	أبريق شاي Tea Pot
12.00	شاي أخضر Green Tea
16.00	شاي الزنجبيل مع الليمون والعسل Ginger tea with lemon & honey
16.00	بابونج Camomile
16.00	زهورات Herbal infusion
12.00	اسبريسو Single espresso
16.00	اسبريسو دوبل Double espresso
16.00	أمريكانو Americano
18.00	كافيه لاتييه Café Latte
20.00	كابوتشينو Cappuccino
16.00	نسكافيه Nescafe
16.00	القهوة التركية Turkish coffee
14.00	القهوة البيضاء white coffee
18.00	شوكولاته ساخن Hot chocolate

مشروبات منعشة • Refreshing Station •

19.00	جلاّب Jallab
19.00	ورد Rose
19.00	لبن عيران Ayrar