



**SHEEN**  
LEVANTINE CUISINE

## SOUPS & SALADS

### الشوربات والسلطات

#### Lentil soup

A delicious blend of chopped onions, lentils, carrots, potatoes, and olive oil, cooked with our signature spice blend. Served with fried Arabic bread.

4.25

شوربة عدس  
خلطة شهية من البصل المفروم، العدس، الجزر، البطاطا،  
زيت الزيتون وبهارات الشيف الخاصة وتقدم مع الخبز العربي المقلي.

#### Freekeh chicken soup

A delicious cracked wheat with chopped chicken, mix spices.

4.25

شوربة الفريكة بالدجاج  
فريكة مع دجاج مفروم وتوابل خاصة.

#### Chef Salad

Fried halloumi cheese with othmaliya dough, and mixed lettuce, dry fig, mixed berries with chef special dressing.

5.75

سلطة الشيف  
جينة الحلوم المقلية مع عجينة العثمالية، وخليط من الخس،  
وتين مجفف، وتوت مشكل مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Sheen Goat cheese Salad

Grilled vegetables with Sundried tomato, goat cheese, lettuce and our signature dressing.

5.25

سلطة جبنة الماعز  
جينة الماعز الطرية مع الطماطم المجففة الخضروات المشوية والخس  
وصلصة الشيف الخاصة.

#### Papaya Jar Salad (seasonal)

Fresh papaya and pineapple, lettuce, red beans, and our signature dressing. Served in a jar.

5.95

سلطة البابايا ( موسمية )  
قطع البابايا اللذيذة مع الخس، الأناناس الطبيعي، الذرة الحلوة،  
الفاصوليا الحمراء وصلصة الشيف الخاص، تقدم بمطربان.

#### Bomali Salad

Tangy pommelo, iceberg lettuce, corn, fresh mushrooms and local cheese, served with our signature dressing.

5.75

سلطة بوملي  
فاكهة البوملي مع خس "الأيس بيرج"،  
ذرة، فطر طازج وجبنة بلدية، تقدم مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Chicken Salad

Fresh mango slices with lettuce, cherry tomatoes, avocado, cucumbers, and grilled chicken breast. served with our signature dressing.

5.75

سلطة الدجاج  
شرائح المانجو الطازجة، والخس، وطماطم الكرز، والأفوكادو،  
والخيار مع صدر الدجاج المشوي من الشيف بصلصة خاصة.

#### Kale Salad

Crispy kale, with fresh mango and apple, cucumber and cherry tomatoes. Topped with beef slices and served with our signature dressing.

5.75

سلطة الكيل  
خس الكيل المقرمش والمانجو والتفاح ، خيار ، طماطم كرزية ،  
مغطاة بشرائح لحم البقر مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Shankleesh Salad

A distinctive salad made with red lettuce, mushrooms, green apple slices and caramelized walnuts. Topped with grated mature shankleesh cheese and served with our signature dressing.

5.25

سلطة شنكليش  
سلطة الشيف الخاصة مكونة من الخس الأحمر، فطر طازج،  
حبات الجوز المكرملة، التفاح الأخضر وجبنة الشنكليش،  
تقدم مع صلصة الشيف الخاصة.

## SOUPS & SALADS

### الشوربات والسلطات

#### BBQ Shrimp Salad

Iceberg lettuce, rocca leaves, fried onions, and pomegranate. Topped with charcoal-grilled shrimp and our signature dressing.

5.75

سلطة شريمب بالباربيكيو  
حبات شريمب الشهية المشوية على الفحم تقدم على خلطة  
من خس «الأيس بيرج» والجرجير، بصل مقلي، حبات  
الرمان. مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Beetroot Salad

Fresh beetroot, cherry tomatoes, dried apricots, mushrooms, mixed lettuce, rocca leaves, and walnuts served with our signature dressing.

5.75

سلطة الشمندر  
شمندر طازج ، طماطم كرزية ، مشمش مجفف مع فطر  
والجوز والخس المشكل والجرجير تقدم مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Rocca Salad with Molasses

Fresh rocca leaves, cherry tomatoes, onions, served with sumac and pomegranate molasses.

4.25

سلطة جرجير مع دبس الرمان  
أوراق جرجير طازجة، طماطم كرزية، فطر طازج، بصل، يقدم مع  
دبس الرمان والجبنة المشللة .

#### Eggplant Salad

Fried eggplant, local cheese, cherry tomatoes, onions, and parsley, served with pomegranate molasses.

4.25

سلطة الباذنجان  
باذنجان مقلي، جبنة بلدية، بصل، طماطم كرزية، بقدونس  
ودبس الرمان.

#### Quinoa Salad

Quinoa, spinach, tomato, onions, olive oil, lemon, and raisins.

4.25

سلطة الكينوا  
كينوا، سبانخ، طماطم، بصل، زيت زيتون، ليمون وزبيب.

#### Fattoush / molasses

A mix of fresh tomatoes and cucumbers with bell peppers, radish and crispy fried Arabic bread. Served with pomegranate molasses.

4.25

فتوش / دبس الرمان  
مزيج من الطماطم الطازجة والخيار والفلفل الحلو والفجل  
والبقلة مع الخس العربي، تخلط بحب مع دبس الرمان والسماق.

#### Sheen Tabbouleh

Tabbouleh with a twist! Finely chopped parsley, fresh pineapple, tomatoes, lentils, and pomegranate seeds. Served with our chef's signature dressing.

4.60

تبولة شين  
بقدونس مفروم، قطع الأناناس الطازجة، طماطم مع حبات العدس  
المسلوق، حب الرمان اللذيذ مع صلصة الشيف الخاصة.

#### Tabbouleh

Finely chopped parsley, onions, tomatoes and bulgur wheat dressed with olive oil and lemon juice.

4.25

تبولة  
بقدونس، بصل، طماطم وبرغل، متبله بزيت الزيتون  
وعصير الليمون.

#### Olive Salad

Green Olive Sliced, Onions, Tomatos, Parsly, Carrots  
Walnuts and Pomegranate Dressing .

4.50

سلطة زيتون  
زيتون أخضر مقطع، بصل، طماطم، بقدونس، جزر  
جوز ودبس الرمان

#### Labaneh bel maqdoos

3.75

لبنة بالمقدوس

## COLD MEZZA المآزات الباردة

### Kibbeh Nayyeh

A mixture of minced raw lamb, bulgur wheat, and our signature spice blend, served with onions, mint and garlic and olive oil

5.90

كبة نية  
مزيج من اللحم الني والبرغل و بهارات شين المميزة تقدم مع البصل والنعنع والثوم وزيت الزيتون.

### Hummus

Boiled chickpea paste mixed with tahini, Olive oil and lemon juice.

3.75

حمص  
حمص حب مهروس مع الطحينية، زيت زيتون وعصير الليمون.

### Hummus Trio

Hummus with Three Flavors (Beetroot, Basil, and Chily paste).

3.95

حمص تريو  
حمص بثلاث نكهات (شمندر وريحان ونكهة دبس الفليفلة).

### Hummus Pine Nuts

Boiled chickpeas paste with pine nuts.

4.50

حمص بالصنوبر  
حمص حب مهروس مع الطحينية مُزَّين بالصنوبر.

### Muttabal

Smoky, roasted aubergines mashed with virgin olive oil, garlic, tahini and our signature seasoning blend.

3.75

متبل باذنجان  
باذنجان مشوي مهروس مع زيت زيتون بكر، ثوم، طحينية، تتبيلة خاصة.

### Beetroot Muttabal

Chopped fresh beetroot mixed with tahini and walnuts. Dressed with garlic, olive oil, and a squeeze of lemon.

4.25

متبل شمندر  
قطع الشمندر الطازج مع حبات الجوز وصلصة الطحينية مع الثوم وعصير الليمون.

### Muttabal Betna

Grilled aubergine mashed and mixed with virgin Olive oil, garlic, Basil, tahini and special seasoning.

3.95

متبل بيتنا  
باذنجان مشوي مهروس ومخلوط بزيت الزيتون، الثوم، الريحان، الطحينية وتوابل خاصة.

### Vine Leaves

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes and spices, served with a special seasoning.

4.25

ورق عنب  
ورق العنب المحشو بالأرز والطماطم، يقدم مع توابل خاصة.

### Eggplant Yalanji

Baby eggplants stuffed with rice, onions, parsley and spices. Cooked and served with lemon juice, tomatoes, and pomegranate molasses, served with a special seasoning.

3.90

يلنجي باذنجان  
باذنجان صغير محشي بالأرز، البصل والبقدونس مع التوابل، يطهى ويقدم مع عصير الليمون، الطماطم ودبس الرمان، يقدم مع توابل خاصة.

### Mohamarah Sheen Walnuts

Armaniah hot red pepper dip with walnuts olive oil, herbs and spices .

4.50

محمرة شين بالجوز  
صلصة الفلفل الأحمر الحار الأرمني مع الجوز وزيت الزيتون والأعشاب والتوابل

### Eetch

A famous Armenian dish, bulgur tossed with onions, diced tomatoes And parsley, topped with fresh lemon juice and olive oil dressing.

3.95

إيتش  
طبق أرمني مشهور، برغل مطهو مع البصل والطماطم الطازجة والبقدونس، مغطى بدبس الرمان وزيت الزيتون والليمون.

### Mixed Pickles

A delicious mix of fresh pickles

2.95

كبيس مشكل  
مكس من المخللات الطازجة الشهية

## HOT MEZZA

### المآزات الساخنة

#### Taraha Armenian

Minced beef with mix cheese and vegetables served from the oven.

4.95

طراحة أرمينية  
لحم بقر مفروم مع مزيج من الجبن والخضروات يُقدم من الفرن.

#### Hummus Shawerma Meat / Chicken

Traditional Sheen Hummus topped with slices of beef or chicken cooked in olive oil and pine nuts.

5.90

حمص شاورما لحم / دجاج  
حمص شين التقليدي تعلوه شرائح لحم البقر أو الدجاج مطهو بزيت الزيتون والصنوبر.

#### Lahmeh bil Ajin

Beef fillet strips, olive oil, and our signature spice blend, wrapped in our freshly made dough. Baked in a wood-fired oven.

4.95

فيليه لحم بالعجين  
عجينة طازجة تعلوها شرائح فيليه البقر، زيت الزيتون وتوابل خاصة، تخبز في فرن شين التقليدي

#### Hummus with Sujuk

Traditional Sheen Hummus topped with veal pieces, pine nuts, and olive oil.

6.25

حمص بالسجق  
حمص شين التقليدي تعلوه قطع السجق الارمني مع الصنوبر وزيت الزيتون.

#### Halloumi Cheese

Grilled halloumi cheese pieces.

4.75

جبن حلوم  
جبن حلوم مشوي.

#### Almond Halloumi

Deep fried halloumi cheese pieces coated in sliced almonds and our signature spice blend.

4.95

حلوم باللوز  
قطع جبنة الحلوم المقلية والمغطاة بشرائح اللوز وبهارات الشيف الخاصة.

#### Cheese Rolls

Chargrilled dough stuffed with a blend of mixed cheese and parsley.

4.25

رقائق الجبنة  
رقائق من العجين المحشوة بالجبن المشكل والبقدونس والمشوية على الفحم.

#### Falafel Roll (4 pcs)

Dough stuffed with Falafel, mozzarella cheese, and our signature spice blend.

3.95

رقائق الفلافل ( 4 رقائق )  
رقائق من العجين محشوة بالفلافل مع بهارات الشيف وجبنة الموزاريلا.

#### Chicken Basil Roll (4 pcs)

Dough stuffed with chicken, basil, mozzarella cheese, and our signature spice blend.

4.25

رقائق الدجاج مع الريحان ( 4 رقائق )  
رقائق من العجين المحشوة بالدجاج مع ريحان وجبنة وخلطة بهارات الشيف الخاصة.

#### Othmaliya Chicken Balls (By Piece)

Chicken stuffed with mixed nuts and halloumi cheese. Coated and fried in othmaliya dough and served with a unique house sauce.

1.75

عثمالية الدجاج المحشوية ( بالحبّة )  
دجاج محشو بالملكسرات وجبنة الحلوم، مغلف بطبقة من عجينة العثمانية، مقلي، ويقدم مع صلصة الشيف الخاصة.



## HOT MEZZA

### المآزات الساخنة

#### Kubbeh Moloukiyyeh (By Piece)

Fried bulgur and minced onions stuffed  
With ground meat and pecan nuts.

1.75

كبة ملوكية (بالحبة)  
برغل مقلي وبصل مفروم محشوة بلحم مفروم وجوز عين الجمل.

#### Grilled Kubbeh (By Piece)

Grilled bulgur and minced onions stuffed  
With ground meat and pecan nuts.

2.25

كبة مشوية (بالحبة)  
برغل مشوي وبصل مفروم محشوة بلحم مفروم وجوز عين الجمل.

#### Eggplant and Beef Fatteh

Fried Arabic bread covered in a layer of eggplant  
and cooked yoghurt, Topped with grilled beef cubes,  
and garnished with pine nuts, parsley and sumac.

5.40

فتة باذنجان باللحمة  
خبز مقلي مغطى بطبقة من الباذنجان واللبن المطبوخ،  
ويعلوه لحمة العجل الشهية، مزينة بالسنوبر، البقدونس والسماق.

#### Kids Meal

6 Pcs of chicken nuggets French fries

3.25

وجبة الأطفال  
6 قطع من قطع الدجاج المقلية والبطاطا مقلية

#### Grilled chicken wings / Mutaffa

Charcoal-grilled chicken wings served with Provencale sauce

4.50

جوانح دجاج مشوية / مطفية  
جوانح الدجاج الطازجة والمشوية على الفحم / مطفية بالثوم  
والليمون والمشروم

#### Crispy Fried Potatoes

3.25

بطاطا مقلية

## Men El Fukhara

### من الفخارة

#### Manti

Oven baked mini dough casings, filled with minced meat  
served with our chef special Sauce

5.50

مانتي  
قطع صغيرة من العجين المخبوزة في الفرن، محشوة بلحم  
مفروم مقدمة مع الصوص الخاص بالشيف.

#### Sheen Mushroom

Sautéed mushrooms with Butter and our signature spice blend.

4.25

فطر شين  
الفطر المطهو بالزبدة وبهارات الشيف الخاصة.

#### Freekeh bil Fukhara

A mix of cracked wheat, onions, chopped fresh mushrooms,  
and fresh cream. Topped with grated parmesan cheese,  
served in a traditional clay Fukhara pot.

5.75

فريكة بالفخارة  
فريكة ناعمة شهية مع فطر طازج وبهارات الشيف الخاصة، مطهوه  
في طبق من الفخار مع الكريمة الطازجة وجبنة البارميزان الشهية.

#### Wok Beef

Cubes of tender fillet meat mixed with Hot green chillies,  
Sweet colored peppers, onions, chef special spices,  
served in a traditional saj.

6.25

ووك لحم البقر  
مكعبات من لحم الفيليه مع الفلفل الأخضر الحار،  
والفلفل الملون الحلو، والبصل، وتوابل الشيف الخاصة، وتقدم في  
صاج تقليدي.

#### Wok Chicken with Fresh Cream

Cubes of chicken breast mixed with Hot green chillies,  
Sweet colored peppers, onions, chef special spices, fresh  
cream, cheese, served in a traditional saj.

6.25

ووك دجاج بالكريمة الطازجة  
مكعبات من صدور الدجاج مخلوطة مع الفلفل الأخضر الحار،  
والفلفل الملون الحلو، والبصل، وتوابل الشيف الخاصة، والكريمة  
الطازجة، والجبن، وتقدم في صاج تقليدي.

## Men El Fukhara من الفخارة

### Eggplant and Beef Sajiyeh

Grilled eggplant with onions, a touch of olive oil, kashkaval cheese, and tender cuts of veal. Garnished with pine nuts and our chef's spice blend.

5.75

صاجية باذنجان باللحمة  
باذنجان مشوي مع قطع البصل، زيت الزيتون، جبنة القشقوان،  
قطع لحم العجل، ومزينة بالصنوبر المقلي وبهارات الشيف.

### Qallayet Bandoura With Meat / Without meat

Tender beef cubes (baby veal) cooked with tomatoes, onions, garlic And olive oil, decorated with pine nuts for an authentic Arabic flavor.

4.25

قلاية بندورة مع اللحم / بدون لحم  
مكعبات لحم بقر ناعمة (عجل صغير) مطهوه مع الطماطم  
والبصل والثوم وزيت الزيتون، مزينة بحبوب الصنوبر  
بنكهة عربية أصيلة.

### Makanek Fukhara with Mushroom or Molasses

Makanek cooked in special spices, Served in a traditional clay pot.

4.75

مقانيق بالفخارة / إختار بين الفطر او دبس الرمان  
حبات المقانيق المتبله بهارات الشيف الخاصة والشهية، مطهوه  
في طبق الفخارة التقليدي.

### Sujouk Fukhara with Mushroom or Molasses

Sujuk spiced with the chef's special and delicious spices, cooked in a traditional clay pot.

4.75

سجق بالفخارة / إختار بين الفطر او دبس الرمان  
سجق متبل بهارات الشيف الخاصة والشهية،  
مطهوه في طبق الفخارة التقليدي.

### Fresh Cream Chicken Makanek

Fresh homemade Makanek cooked with fresh cream and special spices, Served in a traditional clay pot.

4.75

مقانيق الدجاج الفخارة  
مقانيق محضرة في المنزل مطهية مع الكريمة الطازجة  
وتوابل خاصة، مطهوه في طبق الفخارة التقليدي.

### Batata Harra

Fresh potato balls, fried and seasoned with spices, garlic, and coriander, served in a clay pot.

4.25

بطاطا حارة بالفخارة  
كرات البطاطا الطازجة المقلية و المتبله بالبهارات و الثوم والكزبرة،  
مقدمة بطبق الفخار.

### Sheen Chicken Liver

Fresh chicken liver cooked with cream, garlic, butter, and lemon juice.

4.75

كبد الدجاج شين  
كبد الدجاج الطازجة والمطهوه بالكريمة والثوم  
والزبدة وعصير الليمون.

### Chicken Liver with Pomegranate molasses

Fresh chicken liver cooked with garlic, butter and lemon juice, dressed with pomegranate molasses.

4.25

كبدة الدجاج بدبس الرمان / كبدة أردنية  
كبدة الدجاج مع الثوم، الزبدة، عصير ليمون، دبس رمان.

### Shrimp Provençal

Shrimp Provençal with butter, garlic, and coriander, finished with the chef's special and delicious spices.

6.25

فخارة شريمب مطفى  
شريمب مطفى بالزبدة والثوم والكزبرة، ولمسه  
بهارات الشيف الخاصة

## Main Course

## طبق رئيسي

### Sheen Beef Shawarma

Beef fillet prepared in our specialty marinade. Served on a Skewer with pickles, onions, tahini sauce, and potato fries on the side.

13.50

شاورما شين لحم  
فيليه العجل المتبل بخلطة الشيف الخاصة، تشوى وتقدم مع  
المخللات الشهية، البصل، صوص الطحينية والبطاطا المقلية.

### Sheen Chicken Shawarma

Grilled chicken cubes marinated in our special spice blend and peanut butter. Served on a skewer, with pickles, garlic sauce, and potato fries on the side.

12.50

شاورما شين دجاج  
شحات صدر الدجاج الطري والشهي، متبلة بخلطة  
الشيف الخاصة وزبدة الفول السوداني، تشوى وتقدم مع المخللات،  
خلطة الثوم الشهية والبطاطا المقلية.

### Chef's Msakhan

Juicy, chargrille, marinated chicken cubes cooked with onions, olive oil and sumac. Garnished with pine nuts.

9.50

مسخن الشيف  
قطع صدور الدجاج المشوي مع زيت الزيتون،  
قطع البصل والسماق والصنوبر

### Shish Tawooq

Juicy marinated chicken cubes chargrilled to perfection on a skewer, Served with grilled vegetables and French fries.

8.75

شيش طاووق  
قطع طرية من الدجاج المتبل بطريقة خاصة ومشوية على الفحم،  
تقدم مع الخضروات المشوية والبطاطا المقلية.

### Sheen Shish Tawooq

Tender pieces of chicken prepared in our secret marinade, and chargrilled. Finished with garlic and coriander, then topped with a layer of cheese and fresh vegetables

8.95

شيش طاووق شين  
قطع طرية من الدجاج المتبل بطريقة خاصة ومشوية على الفحم،  
تطفى بالثوم والكزبرة يعلوها طبقة من الجبن والخضار الطازجة

### Shuqaf

Juicy, marinated, tender veal cubes chargrilled to perfection on a skewer. Served with grilled vegetables and French fries.

10.75

شقف لحمة  
قطع طرية من لحم العجل متبلة ومشوية على الفحم،  
تقدم مع الخضروات المشوية والبطاطا المقلية.

### Mixed Grill

Mixed skewers of grilled veal, chicken and kabab, Served with grilled vegetables and French fries.

12.50

مشاوي مشكلة  
طبق مشاوي مشكلة من لحم العجل المشوي، الدجاج  
والكباب، تقدم مع الخضروات المشوية والبطاطا المقلية.

### Lamb Neck with Oriental Rice

Tender lamb neck, marinated with our signature spice blend. Served with Middle-Eastern rice, fresh yoghurt and Daqoos sauce.

17.25

رقاب مشوية زرب  
رقاب الغنم المتبلة والمطهوه بفرن الزرب. تقدم مع الأرز  
الشرقي، زبادي طازج وصوص الدقوس.

### Kabab

Grilled kabab (veal and lamb) mixed with onions, and parsley. Served with grilled vegetables and French fries.

8.95

كباب  
كباب مشوي (لحم عجل و ضأن) مع البقدونس  
والبصل، يقدم مع الخضروات المشوية والبطاطا المقلية.

### Cheese Kabab

Grilled kabab (veal and lamb) mixed with delicious Traditional cheese, served with grilled vegetables and mixed with local cheese.

9.50

كباب جبنة  
كباب مشوي (لحم عجل و ضأن) ممزوج مع جبنة لذيذة تقليدية  
تقدم مع الخضروات المشوية والممزوجة مع الجبنة البلدية.

### Yoghurt Kabab

Grilled kabab (veal and lamb), with fried bread, and cooked yoghurt. Garnished with pine nuts and parsley.

9.50

كباب باللبن  
كباب مشوي (لحم عجل و ضأن) مع الخبز المقلي واللبن  
المطبوخ، مزين بالصنوبر، والبقدونس.

## Main Course

## طبق رئيسي

<b>Cherry Kabab ( Seasonal)</b> Grilled kabab (veal and lamb), with fried bread, and delicious cherry sauce garnished with pine nuts.	9.95	كباب بالكرز كباب مشوي (لحم عجل و ضأن) مع الخبز المقلي وصوص الكرز الشهى والمزين بالصنوبر.
<b>Lamb chops</b> Seasoned, grilled lamb chops. Served with vegetables and French fries.	10.75	ريش ريش لحم الضأن المتبلة والمشوية، تقدم مع الخضروات والبطاطا المقلية.
<b>Maagouqa Kabab</b> Kabab with cheese, mushrooms, sweet peppers, and Aleppo pistachios.	10.25	معجوقه كباب كباب محشو بالجبن والفطر والفلفل الحلو والفسق الحلبى.
<b>Lamb Mozzat</b> Lamb Mozzat chunks with our special spice blend, served with mashed potatoes and vegetables in a traditional clay pot.	15.50	موزات لحم الخروف موزات الخروف المتبلة بمزيج توابلنا الخاصة، ويُقدم مع البطاطا المهروسة والخضراوات في فخارة تقليدية.
<b>Kafta with Tahini / Tomato</b> Grilled meatballs (made from veal and lamb) covered in tahini or tomato sauce, served with fresh fried potato slices and hot peppers.	9.75	كفتة مع الطحينة / البندورة كفتة مشوية (من لحم العجل والخروف) مغطاة بصلصة الطحينة أو الطماطم، وتُقدم مع شرائح البطاطا المقلية الطازجة والفلفل الحار.
<b>Koosa bil Laban</b> Fried courgette stuffed with meat, covered with cooked yoghurt and Garnished with mint, garlic and olive oil, served with delicious vermicelli rice.	9.50	كوسا باللبن كوسا مقلية محشوة باللحم، مغطاة باللبن المطهون، ومزينة بالنعناع والثوم وزيت الزيتون، وتُقدم مع الأرز بالشعيرية.
<b>Kubbeh bel Laban</b> Kubbeh stuffed with minced meat and pine nuts, cooked with yogurt, and served with white rice.	9.50	كبة باللبن كبة محشوة باللحم المفروم وجوز عين الجمل، تُطهى مع اللبن وتقدم مع الأرز الأبيض.
<b>Chicken Wild Thyme</b> Chicken marinated with wild thyme, olive oil, lemon juice, and our spice blend. Served with pickles, and potato fries on the side.	9.50	دجاج بالزعتر البري دجاج متبل بالزعتر البري والثوم وزيت الزيتون والليمون وبهارات الشيف يقدم مع المخللات والبطاطا المقلية.

## SeaFood

### الأطعمة البحرية



#### Fried Fish Fillet with Herbs

Fried hamour fish marinated in chef's special spices  
And served with French fries and garlic.

10.50

سمك الهامور المقلي بالأعشاب  
سمك الهامور المقلي والمتبل بتوابل الشيف الخاصة  
ويُقدم مع البطاطا المقلية والثوم.

#### Chargrilled Fish Fillet With Tahini / Tomato

Grilled grouper fish covered in tahini or tomato sauce,  
served with fresh potato slices and hot peppers.

10.50

سمك الهامور المشوي مع الطحينة / البندورة  
سمك الهامور المشوي المغطى بصوص الطحينية أو الطماطم  
وشرائح البطاطا الطازجة والفلفل الحار.

#### Butter Lemon Fish Fillet

Grilled hamour fish fillet marinated with chef butter  
lemon sauce, garnished with Pine nuts.

10.50

سمك الهامور بالزبدة والليمون  
سمك الهامور المشوي والمتبل بصلصة الزبدة والليمون  
من الشيف ومُزين بحبوب الصنوبر

### Chef Zarb شيف زرب

ORDER IN ADVANCE  
تـواصـي

#### Whole Fresh Lamb Zarb (12 - 14 kilograms)

Whole lamb seasoned with the chef's special spices and  
grilled for over six hours, served with Eastern rice.

275

زرب خروف طازج كامل (١٢ - ١٤ كيلو)  
خروف كامل متبل بتوابل الشيف الخاصة ومشوي  
لأكثر من ست ساعات يُقدم مع الأرز الشرقي.

#### Lamb Zarb

Grilled and seasoned lamb shoulder or leg with the  
chef's special spices, served with Eastern rice.

65.00

زرب لحم  
كتف أو فخذ خروف مشوي ومتبل بتوابل الشيف الخاصة  
ويُقدم مع الأرز الشرقي.

#### Chicken Zarb

Grilled whole Royal chicken seasoned with the chef's  
special spices, served with Eastern rice.

15.95

زرب دجاج  
دجاج كامل رويال مشوي متبل بتوابل الشيف الخاصة  
ويُقدم مع الأرز الشرقي.



## Dessert حلويات

### Ice Cream Osmaliyeh

Knafeh dough, topped with mystic ice cream, pistachio crumbles and nuts.

5.25

عثملية بالبوظة  
عجينة الكنافة المغطاة بأيس كريم مستكة  
وفتات الفستق والمكسرات.

### Ghazal al Banat with Ice Cream

Arabic ice cream topped with cotton candy and pistachio nuts.

5.25

غزل البنات مع الأيس كريم  
بوظة عربية يعلوها غزل البنات والفستق الحلبي.

### Chef's Muhallabiya

Our signature Muhallabiya with dried apricot.  
Coated in caramelized sugar.

4.25

مهلبية الشيف  
مهلبية من إبتكار الشيف مع المشمش المجفف  
اللذيذ مغطاة بالسكر المكرمل.

### Umm Ali

Baked puff-pastry with milk, sugar and mixed nuts.  
Garnished with pistachios.

4.95

أم علي  
عجينة خاصة مخبوزة مع الحليب والمكسرات المشكلة  
يعلوها الفستق الحلبي.

### Crumble Date Cake

Three layers of sponge dates, maamoul crumble and  
ashta cream cheese, topped with a layer of fresh dates,  
garnished with maamoul, pistachios. served  
with ashta cream on the side.

4.95

تمرية شين  
ثلاث طبقات من الإسفنج المملوء بالتمر والمعمول وجبنة  
القشطة، مغطاة بطبقة من التمور الطازجة، مزينة بالمعمول  
والفستق. يُقدم مع قشطة على الجانب.

### Qeshta Bel Asal

Fresh Cream served with Arabic Ice  
Cream Topped with Pistachio.

6.25

قشطة بالعسل  
قشطة طازجة مقدمة مع آيس كريم عربي مغطى بالفستق.

### Pistachio Fondant

Topped with Arabic Ice Cream served with  
fresh strawberry sauce

4.95

فوندو الفستق  
مُغطى بأيس كريم عربي، ومُقدم مع صلصة  
الفراولة الطازجة.

### Chocolate Cake

A rich chocolate cake, baked with love by the chef,  
topped with a scoop of ice cream.

4.95

كعكة الشوكولاتة  
الكعكة الغنية بالشوكولاتة، المخبوزة بحب من الشيف  
تعلوها كرة من الأيس كريم.





## Drinks

مشروبات

Mineral Water Large	1.95	مياه معدنية كبيرة
Mineral Water Small	1.00	مياه معدنية صغيرة
Still Water Large	2.95	مياه عذبة كبيرة
Sparkling Water Large	3.45	مياه غازية كبيرة
Sparkling Water Small	2.95	مياه غازية صغيرة
Soft Drinks	2.25	مشروبات غازية

## Fresh Mocktails

كوكتيلات طازجة

Brazilian Lemonade	4.25	ليمون برازيلي
Sheen Special	4.25	شين سيشال
Citrus mix	4.25	مزيج الحمضيات
Sheen Tower	5.75	برج شين
Pink Lemonade	4.25	بينك ليموند
Beetroot mango	4.25	مانجو الشمندر
Virgin Pina colada	4.25	بيننا كولادا
Mojito	4.25	موهيتو
Strawberry mojito	4.25	موهيتو فراولة
Passion fruits mojito	4.50	موهيتو باشن فروت



## Fresh Juices

عصائر طازجة

Lemon Mint /smoothies	3.95	ليمون بالنعناع / سموذي
Lemon Basil/smoothies	3.95	ليمون بالريحان / سموذي
Mango Farghali	4.50	مانجو فرغلي
Orange Juice	3.95	عصير برتقال
Lemonade	3.95	عصير ليمون
Strawbery Juice	3.95	عصير فراولة
Carrot Juice	3.95	عصير جزر
Juwava Juice	3.95	عصير جوافة
Ayran Yogurt	3.25	لبن عيران

## Coolers

كولرز

G Soda	2.95	جي سودا
G Bitter Lemon	3.25	جي . بيتير ليمون
Red Bull / Diet	4.50	ريد بول / بدون سكر
Barbican	3.25	باربيكان
Iced coffee	2.95	قهوة مثلجة

## Hot Drinks

مشروبات ساخنة

American coffee	2.95	القهوة الأمريكية
Espresso	3.25	إسبرسو
Double espresso	3.75	إسبرسو دبل
Cappuccino	3.75	كابوتشينو
Turkish coffee	2.25	قهوة تركية
Latte	3.75	لاتيه
Double turkish coffee	2.55	قهوة تركية دبل
Flavored tea (Original / Green)	2.25	شاي منكه (عادي / أخضر)
Moroccan tea	2.50	شاي مغربي
Ginger and lemon tea	2.25	شاي الزنجبيل والليمون

## Shisha أرجيلة

Shisha flavored  
شيشة نكهات 6.25

Grape	عنب
Grape Mint	عنب ونعناع
Lemon Mint	ليمون ونعناع
Watermelon Mint	بطيخ ونعناع
Two Apples	تفاحتين
Two Apples / Nakhlah	تفاحتين / نخلة
Gum Mint	علكة ونعناع
Mint	نعناع
One Apple	تفاحة
Cherry	كرز
Grape Berry	عنب وتوت
Cinnamon Gum	قرفة وعلكة
Mastic	مستكة

Special shisha  
أرجيلة مميزة 6.95

Sheen Special	شين سيشال
Tropicana	تروبيكانا

Disposable Hose  
بربيش صحي 1.00



**SHEEN**  
LEVANTINE CUISINE



**SHEEN**  
LEVANTINE CUISINE