



## المقبلات

### للتشارك الحب

#### معجنات جذبي باللحم

معجنات مشوية باللحم وحبوب الصنوبر وخليطه الطازجة والطماطم الطازجة الخاصة بنا. (٤ قطع)  
٣٥ درهم

#### حصى بالشمندر

غمس مثالي من الحمص والشمندر يقدم مع شرائح الخيار والجزر.  
٣٢ درهم

#### فطاير الشبانخ والشمندر

فطاير طحين أسمعر مخبوزة مع حشوة لذيدة من الشبانخ والشمندر. (٥ قطع)  
٣٦ درهم

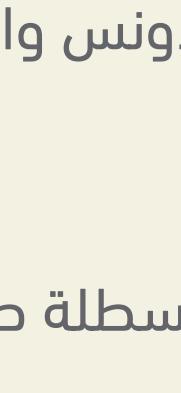
#### خضار مخبوزة

خلطة من الخضار المخبوزة مليئة بالألوان: الكوسى، الفطر، الجزر، البطاطا الحلوة، بذات الهليون، الثوم، البصل، البروكلى والقرنبيط.  
٣٣ درهم

### شوربة الماما

#### شوربة عدس

شوربة بالعدس شهية ودافئة.  
١٩ درهم



### السلطات

#### سلطنة ديتا الحلوم المشوية

من منطقة البحر المتوسط نأتكم بالسلطنة المثلية المحضرة من شرائح الحلوم المشوية والطماطم الكرزية والزيتون الأخضر والتفاح الأخضر والسبانخ الصغيرة والجرجير مزينة بالجوز والسمسم مع اختيارك من صلصة البسلسيك أو زيت الزيتون والحامض.

٣٨ درهم

#### سلطنة الكنينا

سلطنة كينوا غنية مع حبوب الرمان، الأفوكادو، التفاح الأخضر، التوت البري المجفف، البندق، المحمص والكزبرة مع صلصة زيت الزيتون والحامض.  
٣٧ درهم

#### سلطنة الكرنب

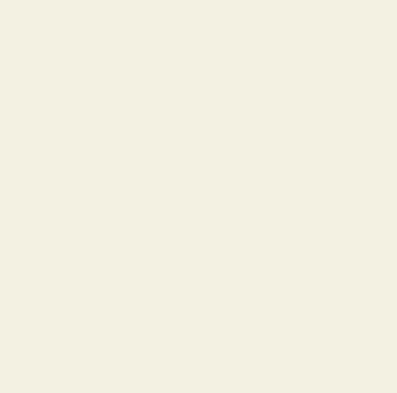
سلطنة الكرنب الشهية مع الجزر، العدس، الطماطم الكرزى، الشمندر، الذرة، حبوب الرمان وحبوب السمسم الأسود مع صلصة الفردل والحامض.  
٣٧ درهم

#### فتوىش الماما

سلطنة منعشة مليئة بالنكهات مع الطماطم، الخيار، الزعتر المجفف، الخس، النعناع، البقدونس والفجل مع صلصة طازجة من السماق وزيت الزيتون والثوم الخفيف.  
٣٢ درهم

#### تبولتنا المفخّلة

سلطنة صحية ونباتية تقليدية مع البقدونس، الطماطم، البرغل، البصل، الملفوف والكراث المطبوخ مع جوزة الطيب والدجاج.  
٤٤ درهم



#### اللازايا الأصلية

لازايا نباتية مثالية، محشوة بالجزر والكوسى والباذنجان والفطر والريحان المفروم والكرفس مع طبقات البشاميل وصلصة الطماطم النباتية. مغطاة بجبن الموزاريلا والبارميزان والبارميزان.  
٤٣ درهم

#### صحن سلمون ومانجو

سمك سلمون مغطى بالسمسم مع صلصة الخل المحضرة منزلياً على طبق من الأرز الأبيض، مزين بمكعبات المانجو والكزبرة والهليون والقرنبيط  
٥٨ درهم

#### طبق الستروغونوف

طريقتنا المميزة بتحضير هذا الطبق الروسى المحبوب مع شرائح اللحم البقرى، البصل، الفطر والرز المعد على البخار.  
٥٢ درهم

#### الدجاج بزيادة فول السوداني

طبق مستوحى من البلاد الأفريقية مع الدجاج المشوي الطري، صلصة زبدة فول السوداني والرز المعد على البخار.  
نصيحة الماما: قوموا بإضافة بعض الفلفل الحار لنكهه مميزة.  
٤٧ درهم

#### الرز بالحمة

رزنا الشرقي التقليدي الغني بالتوابل مع لحم العجل، يقدم مع الصنوبر واللوز المقرمش جانبأ.  
٥٢ درهم

#### الملوخية الأصلية

يخنة الملوكية الشهية الغنية بالفوائد الصحية، تقدم مع الرز المعد على البخار.

نصيحة الماما: قوموا بإضافة بعض الحامض والفلفل الحار لنكهه مميزة.  
٤٦ درهم

### من أرضنا

#### كبة ريتا بالصينية

لحم مطحون ممزوج مع البرغل الناعم و مزيج من التوابل الخاصة بنا. مخبوز بإتقان مع اختياركم من سلطة الزبادي والخيار أو الملفوف بجانبه.  
٤٤ درهم

#### كبة باللين

مزيج من البرغل الناعم واللحم المطحون مع البصل والاعشاب الطازجه والتوابل المختاره مطبوخ في اللبن.  
٤٨ درهم

#### شيش برك باللين

شيش برك محشو باللحم المفروم مطبوخ باللين.

٤٨ درهم

#### كبة وشيش برك باللين

الوجبة المنزلية المفضلة لدينا المكونة من الكبة والشيش برك ممزوجين بالزبادي ، تقدم مع الأرز على الجانب.

٤٨ درهم

#### ورق عنب ماما

مباشرة من وعاء الطبخ، ورق العنب مع شرطات لحم الفأن الطري وصلصة الليمون والثوم. يقدم مع اللبن على الجانب.

٤٧ درهم

#### شاورما ريتا الـبيتية

لحم شاورما طرية وشهية منقوعة خلال الليل بتوابل الماما الخاصة. تقدم مع الفجل، البقدونس، السماق الثوم، الطحينة والخبز جانبأ.

٥١ درهم

#### صحن الدجاج والبطاطا المخبوز

طبق مخبوز من الدجاج والبطاطا والمطبخ منقوع خلال الليل بخلطة من الحامض، الثوم، زيت الزيتون ومزيج من الملح من جبال الهيمالايا. يقدم مع سلطة ملغوف مزدوجة الألوان.

٤٤ درهم

#### صيادية منزلية

سمك متبل مشوي فوق أرز لذيد مغطى ببصل مقلي وصلصة بنية على الجانب.

٤٧ درهم



### الفاكهة

#### سلطة الفواكه الطازجة

مستوحاة من الوجبة الخفيفة المفضلة لدى اللبنانيين: طبقات من الفواكه.

وهريس الأفوكادو والمانجو مع البندق المنقوع.

٣٢ درهم

## لمحبي الحلويات

#### تشيز كيك

مكعبات تشيز كيك مثالية مخبوزة في جزء، مغطاة بالفراولة الطازجة ومربي محضر منزلياً.

#### سمسم محمص مع البندق

مقرمشات بالسمسم والبندق.

٣٣ درهم

#### كيك الماما بالجزر الممليز

كيك بالجزر طري ورقيق مع لحمة من الأناناس وجوز الهند.

٦٦ درهم



#### للطـب:

MAMARITA.COM

@MAMARITA

