

Cold Hors D'oeuvres

JD

المقبلات الباردة

Vegetable Platter (assorted plate of fresh vegetables)	6.000	جاط خضرة
Kabis (variety of pickles)	3.750	كبيس
Tabbouleh (parsley, tomatoes, cracked wheat, olive oil & lemon dressing)	3.850	تبولة
Fattoush (variety of salad vegetables, toasted bread, olive oil & lemon dressing)	3.850	فتوش
Rocca	3.350	روكا
Bakleh	3.250	بقلة
Zaatar	3.750	زعت
Herb Salad Platter (rocca, bakleeh, zaatar) portion for two	4.500	سلطة زعت وروكا وبقلة (لشخصين)
Laban Bil Khiyar (rocca, bakleeh, zaatar) portion for two	3.500	لبن بالخيار
Seasonal Salad (assorted fresh vegetables)	3.750	سلطة الموسم
Hummous or Hummous Moutammam (chick peas dip)	3.250	حمص أو حمص متمم
Moutabbal or Moutabbal Moutammam (eggplant dip)	3.250	متبل أو متبل متمم
Raheb (grilled eggplant with lemon and olive oil sauce)	3.350	سلطة الراهب
Fatayer (small spinach pies)	3.350	فطائر
Labneh (similar to sour cream-made from cow milk)	3.000	لبنة
Labneh Maez (similar to sour cream – made from a mix of goat and cow milk)	4.750	لبنة ماعز أو لبنة خليط
Jibneh (white cheese-made from cow milk)	4.250	جبنة
Shanklish (aged spicy cheese-diced tomatoes, onions)	4.500	شנקليش
Wara' Enab (stuffed vine leaves)	3.850	ورق عنب بالزيت
Hindbe (dandelion)	3.650	هندبة
Mousaka'at Bathinjan (roasted eggplant with chick peas and tomato)	3.500	مسقعة باذنجان
Doulma (Assorted of Stuffed vine leaves, eggplant, sweet pepper, Baby marrow) Portion for two	3.850	دولما (تشكيلة محاشي بالزيت)
Nokhaat (Sheep brain)	6.500	نخاعات
Bamieh Bil Ziet (Okra stew with oil)	3.250	بامية بالزيت
Batrakh (Fish eggs – Egyptian specialty)	26.000	بطرخ
Kofta Nayeh (finely ground mutton, spicy – raw)	8.000	كفتة نية
Kibbeh Nayeh (finely ground lamb, cracked wheat, spices – raw)	7.750	كبة نية
Kibbeh Orfalieh (finely ground lamb, cracked wheat, hot spices -raw)	7.850	كبة أورفالية

	JD	
Habra Nayeh (finely ground lamb, spices – raw)	7.850	هبرة نية
Mouhammara	3.850	محمرة
Tajen Bil Samak (Baked Fish Fillet With Sesame Paste)	5.500	طاجن بالسمك
Shemandar Salad (Beetroot with vinegar and olive oil sauce)	3.250	سلطة الشمندر

Hot Hors D'oeuvres

Hummous Snowbar (chickpea dip topped with fried pine nuts)	5.500	حمص مع صنوبر
Hummous Lahmeh & Snowbar (chickpea dip with meat & fried pine nuts)	6.500	حمص مع لحمة وصنوبر
Hummous Awerma Snowbar or with Meat (chickpea dip, meat, fried pine nuts)	6.000	حمص مع قورما وصنوبر
Foul or Foul Cream (fava beans or fava beans with cream)	3.000	فول أو فول كريما
Balelah (whole chickpeas – sauce)	3.250	بليلة
Moussabbahet Hummous (chickpeas, diced parsley, onions, pine nuts, spices)	3.250	مسبحة حمص
Sambousek (fried meat pies) four pieces	5.250	سمبوسك لحمة (أربع قطع)
Rkak (deep fried cheese rolls) four pieces	5.250	رقائق بالجبنة (أربع قطع)
Kebbeh Fried (deep fried kebbeh) three pieces	5.000	كبة مقلية (ثلاث قطع)
Kebbeh Fish with Tagen (four pieces) (deep fried fish kebbeh with Bourj Al Hamam sauce)	5.000	كبة سمك مع طاجن بالسمك
French Fries	2.600	بطاطا مقلية
Batata Harra	3.750	بطاطا حارة
Rice	3.000	أرز
Bayd Kawrama (fried eggs with bite size salted meat)	6.000	بيض مع لحمة
Qalayet Banadura (tender meat fried in a saucepan with tomatoes and spices)	8.500	قلاية بندورة
Mfaraket Batata with Eggs (potato, onion & eggs)	4.000	مفركة بطاطا مع بيض
Halloum (grilled)	4.750	جبنة حلوم مشوية

From The Fryer

Sojok	5.350	سجق
Makanek (homemade Lebanese lamb sausage)	5.350	مقائق
Sawda Dajaj (sautéed chicken liver)	5.000	سودة دجاج
Bayd Ghanam (rocky mountain oysters - lamb)	6.750	بيض غنم
Asafeer (fried small birds, 4 Pieces - subject to availability)	13.500	عصافير (أربع قطع)

JD

Seafood

(subject to availability – market prices)

Kraydess (shrimp and gambas)-5 pcs jumbo shrimp	24.500
Sultan Ibrahim (red mullet)	39.500
Sea Bass	38.000
Loukouz Sakhri	50.000
Mallifh (barracuda)	38.000
Samakeh Fillet Harra Trabouleyeh or Beyroutie	12.000
Calamars (breaded or salad)	8.000

المأكولات البحرية

(حسب الموسم وباسعار السوق)

قريدس	24.500
سلطان إبراهيم	39.500
سيباس	38.000
لقز صخري	50.000
مليفا	38.000
سمكة فيليه مع صلصة حارة طرابلسية أو بيروتية	12.000
كلاماري	8.000

Specialties Of The House

Fillet Meshwi Ghanam (lamb fillet mignon)	12.750
Fillet Bourj Al Hamam (beef fillet with special garlic sauce on the side)	18.000
Fillet Ras Asfoor (beef fillet strips – special brown sauce / pine seeds)	16.500
Masbaha Dehabieh (grilled finely ground meat on skewer / special spices)	10.500
Fillet Moutarbale (marinated beef fillet on skewer / grilled on charcoal)	18.000

لحم برج الحمام

فيليه غنم مشوي	12.750
فيليه برج الحمام	18.000
فيليه راس عصفور	16.500
مسبحة دهبية	10.500
فيليه متربلة	18.000

Grilled Items

Jawaneh Meshwi (grilled chicken wings)	4.750
Kebbeh Sajieh (Minced meat with herbs)	6.500
Arayess (Toasted kofta on pita bread)	7.000
Arayess Jibneh (Toasted cheese on pita bread)	5.000
Lahem Meshwi (Grilled meat on skewers)	12.250
Kafta (Spiced ground meat, parsley and onion)	10.500
Kabab Halabi (Minced meat with onions)	10.750
Kabab bil Laban (Spiced minced meat served with yogurt)	9.750
Kabab Bathenjan (Minced meat with eggplant)	10.000
Kheshkhash (Spiced ground meat, parsley, onion, hot tomato sauce)	10.500

المشاوي

جوانح مشوية	4.750
كبة صاجية	6.500
عرايس	7.000
عرايس جبنة	5.000
لحمة مشوية	12.250
كفتة	10.500
كباب حلبي	10.750
كباب باللبن	9.750
كباب بالباذنجان	10.000
خشخاش	10.500

JD


Kabab Orfali (kabab, grilled, onions, tomato & hot peper)	10.250	كباب اورفلي
Mashawi Meshakal (assorted grilled kafta, chicken, meat)	11.750	مشاوي مشكل
Shish Tawouk (skewers of chicken)	9.750	شيش طاووق
Farrouj Meshwi (grilled chicken)	11.000	فروج مشوي
Kastaleta (lamb chops with french fries)	25.000	كستليتة
Escalope Viennoise	13.000	إسكالوب فينواز
Escalope Poulet	11.000	إسكالوب دجاج
Grilled Beef Fillet	16.500	فيليه مشوي

Soups


Lentil Soup	5.000	شوربة عدس
Chicken Soup	5.000	شوربة دجاج

Desserts

Seasonal Fruits	6.500	فواكه موسمية
Strawberries (with cream)	6.250	فراولة مع كريم شانتيه
Halawet el Jeben (cheese rolls with cream)	6.350	حلاوة الجبن
Echta (rich cream with honey)	5.500	قشطة مع العسل
Osmalieh (Arabic sweet stuffed with cream and topped with syrup)	5.350	عصمية
Mafrukeh	6.250	مفروكة
Mohalabia	5.750	مهلبية
Hubbly Bubbly	9.000	أرجيلة

 Please rate us on Tripadvisor

Follow us on:
facebook.com/InterContinental.Jordan
facebook.com/BourjAlHamam

 instagram.com/intercontinentaljordan
instagram.com/Bourjalhamam

قد تحوي بعض الأصناف المقدمة المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض و/أو غيرها من مسببات التحسس، ونتفهم خطورتها بالنسبة للمصابين بحساسية الطعام. الرجاء مناقشة الأمر مع مسؤول الخدمة عند الطلب.

Some of the menu items may contain nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens. We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant manager for further advice.