



*Le Gourmet*

Lebanese Mediterranean Restaurant

# قائمة الطعام



المستوحى من التراث اللبناني وبساطة البحر الأبيض المتوسط،  
لوجيرمية يجمع بين المكونات الطازجة، والطهي الأصلي،  
والنكهات الخالدة — من أول طبق مازة وحتى لقمة الختام



# الفطور ر.ق ٧٩

إفطار لبناني-متوسطي يعتمد على البيض، ومنتجات الألبان، والبقوليات، والخبز المفروود، والمنتجات الطازجة — بسيط، مغذي، ومعد لبداية يوم جيدة.

## لبننة

جبننة الزبادي اللبنانية المخملية، متبلة بعناية وتقدم مع زيت الزيتون البكر الممتاز

ر.ق ١٠



## حمص

حمص مطحون مع طحينة، ثوم، عصير ليمون، وزيت زيتون

ر.ق ١٧





## حمص بالطحينة أو الزيت

هريس حمص ناعم مع الطحينة والثوم والليمون، يُضاف إليه زيت الزيتون أو المزيد من الطحينة

رق ١٧



## حلوم مشوي

شرائح حلوم مشوية حتى تكتسب لونًا ذهبيًا مع لمسة نهائية دافئة ولذيذة

رق ٢٠



## فتة حمص

خبز بيتا محمص محشو بالحمص والحمص، ومغطى بالزبادي والثوم والسمن المذاب والمكسرات المحمصّة

رق ٢٠



## فتة دجاج

خبز بيتا مقرمش مغطى بطبقات من الحمص، ودجاج مطبوخ، وزبادي بالثوم، و السمن مذاب، ومكسرات محمصّة

رق ٢٥



## زيتون مشكل

تشكيلة من الزيتون المتبل بزيت الزيتون وأعشاب

رق ١٢

## فلافل

أقراص فلافل الحمص ذهبية مقرمشة ممزوجة بالأعشاب الطازجة والتوابل العطرية

رق ١٦

## حمص باللحمة

حمص باللحم  
حمص كريمي مغطى بلحم ضأن سوتيه وتوابل عطرية

رق ٢٥



## فول مدمس (بالطحينة أو الزيت)

فول مطبوخ ببطء ممزوج بالثوم وعصير الليمون، مغطى بزيت الزيتون أو الطحينة، الطماطم، البصل، والبقدونس

رق ١٧



## بيض وأومليت / شكشوكة

بيض يحضر كعيون، أو أومليت بالجبنة، أو أومليت بالمشروم

رق ١٥



## شكشوكة

شكشوكة بيض مطبوخة مع الطماطم والبصل وفليفلة خضراء والتوابل

رق ١٨





# صاج

## جبنة

خبز الصاج محشو بالأجبان المشكلة، مخبوز

رق ١٤



## زعتر

خبز الصاج مغطى بالزعتر وزيت الزيتون، مخبوز

رق ١٠



## لبنة

خبز الصاج مغطى باللبننة وزيت الزيتون، مخبوز

رق ١٢



## محمرة

خبز الصاج محشو بمعجون الفلفل الأحمر المشوي، والجوز، والثوم، وزيت الزيتون، ودبس الرمان، مخبوز

رق ١٤



## زعتر بالجبنة

خبز الصاج مغطى بالزعتر، وزيت الزيتون، والجبنة، مخبوز

رق ١٤



## زعتر مع لبنة

خبز الصاج مغطى باللبننة، والزعتر، وزيت الزيتون، مخبوز

رق ١٢



## طوم

خبز الصاج محشو بجبنة الطوم المشوية، مخبوز

رق ١٨



## محمرة مع جبنة قشقوان

خبز الصاج محشو بالمحمرة وجبنة القشقوان، مخبوز

رق ١٥



# سلطة

## تبولة

بقدونس مفروم ناعماً مع طماطم وبصل وبرغل، متبل بالليمون وزيت الزيتون

رق ٢٢



## فتوش

خس طازج وخضراوات موسمية مع خبز بيتا محمص، مع صلصة الرمان

رق ٢٠



## سلطة سيزر

خس رومين، دجاج مشوي، قطع خبز محمص، جبنة بارميزان، وتتبيلة السيزر

رق ٢٧



## سلطة يونانية

خس طماطم خيار و فلفل رومي أخضر مع زيتون و جبنة فيتا، مُزينة بالأعشاب وزيت الزيتون

رق ٢٣



## سلطة جرجير وشمندر مع حلوم مشوي

أوراق جرجير طازجة مع شمندر مشوي و جبنة حلوم مشوية، مغطاة بالجوز وصلصة الليمون

رق ٢٥



## سلطة جرجير شرقية

أوراق الجرجير، بصل أبيض، عصير ليمون، وزيت زيتون

رق ٢٠



# الشورية

## شورية عدس

عدس أحمر مطهو ببطء مع توابل عطرية

رق ١٥

## شورية كريمه الدجاج

دجاج طري في مرق كريمه مخملي

رق ١٧



## شورية كريمه المشروم

فطر في مرق كريمي مخملي

رق ١٧



## المقبلات الباردة (مازة باردة)

مقبلات لبنانية تقليدية مصنوعة من الحمص، والخضروات، والزبادي، والأعشاب، وزيت الزيتون — تقدم طازجة ومصممة للمشاركة.

### حمص

هريس حمص كريمي ممزوج بالطحينة والثوم والليمون وزيت الزيتون

رق ١٧



### حمص بيروت

هريس الحمص مع الطحينة والثوم والليمون، مُزّين بالبقدونس والطماطم وزيت الزيتون

رق ١٨



### متبل باذنجان

باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة، لبن، ثوم وعصير ليمون

رق ١٨



### بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الفلفل الرومي والجوز والليمون

رق ١٨



## لبنة بالثوم

زبادي كريمية مع الثوم الطازج وزيت الزيتون

رق 10



## محمرة

فلفل أحمر مشوي مطحون مع الجوز، والكعك، والتوابل، وزيت الزيتون

رق 16



## ورق عنب

ورق عنب محشو بالأرز، والأعشاب، والتوابل، يقدم مع زيت الزيتون

رق 22

## زبادي

زبادي سادة مبرد

رق 8



## خضروات مقطعة مع مخلل

تشكيلة من الخضروات الطازجة تقدم مع المخللات اللبنانية

رق 14



## مقبلات لو جورمية المشكلة

تشكيلة من الحمص، والمتبل، واللبننة، وورق العنب، والفتوش

رق 00



## بطاطا مهروسة

بطاطا مسلوقة ومهروسة مع الزبدة والحليب

رق 17



# المقبلات الساخنة (مازة ساخنة)

مقبلات لبنانية دافئة تشمل الأصناف المقلية والمخبوزة والمقلية في المقلاة — محضرة بالتوابل، واللحوم، والخضروات، والجبن لفتح الشهية.



## كبة مقلية ٥ حبات

كرات من البرغل محشوة باللحم المفروم، والبصل، والسنوبر، مقلية جيدا

رق ٣٠



## رقائق الجبنة ٦ حبات

رقائق عجينة محشوة بالجبنة والأعشاب، مقلية أو مخبوزة

رق ٢٥



## رقائق الجبنة ٦ حبات

لغائف معجنات مقرمشة محشوة بالخضار المشكلة

رق ٣٠

## سمبوسك لحم ٦ حبات

معجنات ذهبية محشوة باللحم المفروم المتبل

رق ٣٠



## فطائر سبانخ ٦ حبات

لغائف معجنات مقرمشة محشوة بالخضار المشكلة

رق ٢٥



## فطائر مشكلة ٦ حبات

(٦ قطع: ٢ بالجبنة، ٢ بالسبانخ، ٢ باللحم)  
تشكيلة من المعجنات المخبوزة بالجبنة والسبانخ واللحم

رق ٣٠

## بطاطا حارة

بطاطس مقرمشة ممزوجة بتوابل عطرية

رق ٢٠



## مقانيق

لحمة بقرية لبنانية مقلية مغطاة بدبس الرمان

رق ٣٠



## أجنحة دجاج بروفنسال

أجنحة دجاج متبلة بالثوم، والأعشاب، وزيت الزيتون، مشوية

رق ٢٥



## أصابع موزاريلا

موزاريلا مقلية ذهبية اللون مع مذاقة من الداخل

رق ٣٠



## كالاماري مقلي

كالاماري مقلي بطبقة خفيفة من العجين يقدم مع صلصة التارتار

رق ٣٨



## سمك وبطاطا

فيليه سمك مقلي يقدم مع البطاطس المقلية

رق ٣٥



## بطاطا مقلية

بطاطس مقلية ذهبية مقرمشة

رق ١٤

## كبدة دجاج

كبد دجاج سوتيه مع الثوم والليمون والكزبرة ودبس الرمان

رق ٢٥



## سجق

سجق لحم بقرية لبناني مقلي مع الثوم والليمون

رق ٣٠

## كبة صاجية

كبة مخبوزة مصنوعة من البرغل، ولحم الغنم المفروم، والبصل، والصنوبر

رق ٣٠





# وجبة الأطفال

## تشيكن ناچتس

قطع دجاج مقلية مغطاة بالبقسماط تقدم مع البطاطس المقلية

رق ١٠



# الساندوتشات

## ساندوتش ستيك بقري

شريحة لحم بقري مشوية مع الفلفل الحلو والفطر والخضراوات، مغطاة بالصلصة وتقدم مع البطاطا المقلية.

رق ٤٠



## ساندوتش فاهيتا دجاج

دجاج مشوي مع فلفل رومي، مشروم، وبصل، مغطى بالصلصة ويقدم مع بطاطا مقلية

رق ٣٥





# باستا

أطباق باستا على طريقة البحر الأبيض المتوسط محضرة "أل دينتي" (نصف استواء)، تقدم مع صلصات غنية، ولحوم، ومأكولات بحرية، وأعشاب لنكهات مألوفة ودافئة.

## لازانيا

معكرونة متعددة الطبقات مع لحم مفروم متبل، وصلصة بشاميل، وجبن ذاتب

رق ٤٠



## بيني أرابياتا

باستا بيني مع صلصة الطماطم، والثوم، والفلفل الحار، وزيت الزيتون، والأعشاب

رق ٤٠



## سباغيتي بولونيز

معكرونة سباغيتي بصلصة غنية من اللحم البقري والطماطم مع الثوم والبصل والأعشاب وجبن البارميزان

رق ٤٠

## فيتوتشيني ألفريدو بالدجاج

فيتوتشيني بصلصة كريمة مع الدجاج والفطر والثوم وجبن البارميزان

رق ٤٠



## باستا مأكولات بحرية

معكرونة سباغيتي بصلصة الطماطم مع الروبيان، والحبار، والسماك، والثوم، والأعشاب

رق ٥٠



# من المشويات

لحوم ومأكولات بحرية مشوية على الفحم متبلة بالثوم، والأعشاب، وزيت الزيتون، والتوابل — تعبير مركزي عن طهي البحر الأبيض المتوسط اللبناني.

## مشاوي مشكلة ٤ أسياخ

كباب لحم ضأن، وقطع لحم ضأن، وشيش طاووق دجاج، تقدم مع بطاطا مقلية، وخضراوات مشوية، وصلصة ثوم

رق ٧٥



## لحم غنم مشوي

أسياخ لحم ضأن مشوية على الفحم تقدم مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر المشوي

رق ٧٣



## كفتة غنم ٤ أسياخ

أسياخ لحم ضأن مفروم مشوية تقدم مع بصل مشوي، طماطم، فلفل أخضر حار، وصلصة ثوم

رق ٦٠



## عرايس لحم

خبز بيتا محشو باللحم المفروم، والبصل، والتوابل، مشوي

رق ٤٥



## ريش غنم ٥ قطع

شرائح من ضلع لحم ضأن مشوية على الفحم تقدم مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر المشوي

رق ٨٩





### شيش طاووق

أسيخ دجاج متبلة تقدم مع بطاطا مقلية،  
بصل مشوي، طماطم، فلفل أخضر حار، وصلصة ثوم

رق 00



### دجاج مسح

دجاج مشوي على الفحم بدون عظم يقدم مع بطاطا  
مقلية وصلصة الثوم

رق 00



### كباب دجاج

أسيخ دجاج مشوية تقدم مع بطاطا مقلية وخضراوات  
مشوية وصلصة الثوم

رق 00



### روبيان مشوي

روبيان مشوي على الفحم يقدم مع البطاطا المقلية

رق ٧٠



# الأطباق الرئيسية

أطباق لبنانية ومتوسطية شهية تضم الأرز واللحوم والدواجن والمأكولات البحرية والصلصات - مُعدة لوجبات كاملة ومرضية.

## فيليه تندرلوين بقري

لحم تندرلوين بقري مع الثوم والفلفل الأسود، يقدم مع البطاطس المقلية والخضار السوتيه وصلصة الفطر أو صلصة الفلفل حسب اختيارك

رق ٦٩



## كبسة دجاج

دجاج متبل مع أرز، طماطم، بصل، وثوم، مزين بالمكسرات المحمصة ويقدم مع صلصة الدقوس

رق ٥٥



## فيليه سمك هامور

فيليه سمك الهامور يقدم مع الأرز الأصفر والخضار السوتيه وصلصة الزبدة بالليمون

رق ٦٥

## كوردون بلو

دجاج مقلي محشو بالجبن، يقدم مع بطاطا مقلية وخضراوات وصلصة الفطر

رق ٥٥



## لحم مطبوخ ببطء

طبق الشيف المميز لحم ضأن طري مطهو ببطء مع الثوم وإكليل الجبل وزيت الزيتون، يُقدم مع صلصة الطماطم واختيارك من البطاطا المهروسة أو الأرز

رق ٨٥



## الإضافات

رق ١٥	بطاطس مهروسة
رق ٥	جبة بارميزان
رق ٥	صلصة الثوم
رق ١٠	صلصة المشروم



## مجبوس لحم

لحم ضأن مع أرز عطري منقوع بالزعفران والقرفة والتوابل التقليدية، يقدم مع الزبادي

رق ٦٧



## كبة لبنية مع أرز

كبة بلحم الضأن في صلصة زبادي دافئة مع الثوم والكزبرة، تقدم مع الأرز

رق ٦٠



## شيش فخارة

مكعبات دجاج متبلة ومخبوزة في الفرن مع الفلفل الحلو والفطر والبصل في صلصة منزلية غنية، مغطاة بجبنة موزاريلا ذائبة، وتقدم في قدر فخاري تقليدي مع أرز أبيض

رق 00



## دجاج بالأعشاب مشوي مع أرز

شرايح دجاج متبلة بالأعشاب تقدم مع أرز أبيض وصلصة كريمة

رق 00



## دجاج بصلصة المشروم

صدر دجاج بصلصة كريمة الفطر مع الثوم والبصل، يقدم مع الأرز الأبيض

رق 00



# عصائر طازجة

عصائر طبيعية طازجة. خالية من النكهات الاصطناعية.

رق ٢٠	برتقال
رق ٢٢	أناناس
رق ١٨	ليموناضة
رق ٢٠	ليمون ونعناع
رق ٢٠	كيوي
رق ٢٠	فراولة
رق ٢٠	مانجو
رق ٢٠	موز بالحليب
رق ٢٢	كوكتيل لو جيرمية



# مشروبات باردة

رق ٥	مشروبات غازية
رق ١٤	ريد بول
رق ١٦	شاي مثلج
رق ٢٢	موهيتو
رق ١٢	لبن عيران

# مياه

## مياه معدنية

رق ٣	صغير
رق ٤	كبير

## مياه فوارة

رق ١٠	صغير
رق ١٦	كبير



# سموذي

رق ٢٣	فانيليا
رق ٢٣	شوكولاتة
رق ٢٣	فراولة
رق ٢٣	كراميل



# مشروبات ساخنة

رق ١٥	قهوة تركية	رق ١٦	كابتشينو
رق ١٧	قهوة تركية دبل	رق ١٨	كافيه لاتيه
رق ١٦	أمريكانو	رق ١٢	نسكافيه
رق ١٥	إسبرسو	رق ١٨	شوكولاتة ساخنة
رق ١٧	إسبريسو دبل	رق ١٠	حليب ساخن
رق ١٧	سبريسو ماكياتو	رق ١٦	تشكيلة شاي
رق ١٨	إسبريسو ماكياتو دبل		

# الحلويات

## رز بحليب

لوى تقليدية دافئة، مصنوعة من الأرز والحليب المطبوخين على نار هادئة، محلاة بشكل خفيف وتقدم باردة لإضفاء لمسة حنين إلى الماضي.

رق ١٥



## مهلبية

بودنغ الحليب الشرقي الكلاسيكي مغطى بالفستق المطحون وماء الورد

رق ١٥



## تشيز كيك

تشيز كيك كريمي مخبوز بقاعدة من البسكويت المطحون بالزبدة، متوازن تماماً بين الطلاوة والقوام.

رق ٢٠



## موس الشوكولاتة

موس الشوكولاتة الداكنة مع الكريمة الطازجة

رق ٢٠

## كاسترد

كاسترد الفانيليا الكلاسيكي

رق ٢٠



## سان سيباستيان تشيز كيك

تشيز كيك محروق على الطريقة الباسكية مع طبقة علوية مكرملة

رق ٢٥



## آيس كريم

آيس كريم كريمي يُقدم في المطعم، مصنوع من الحليب والقشدة الطازجة، متوفر بنكهات مختارة.

رق ٢٠

## تيراميسو

أصابع ليدي فينجرز مغموسة في الإسبريسو ومغطاة بكريمة الماسكاربوني والكاكاو

رق ٢٥

## طبق فواكه

تشكيلة منعشة من الفواكه الموسمية المبردة

صغير: رق ٣٥

كبير: رق ٥٥





# الشيشة

تشكيلة من نكهات الشيشة الكلاسيكية، معدة بعناية لتجربة سلسلة ومريحة للاستمتاع بها في أي وقت من اليوم

رق ٦٥	تفاح
رق ٦٥	عنب
رق ٦٥	نعناع
رق ٦٥	ليمون ونعناع
رق ٦٥	عنب ونعناع
رق ٦٥	توت أزرق
رق ٦٥	علكة بالقرفة
رق ٣٠	تغير رأس الشيشة

Le Gourmet Restaurant  
Souq Waqif - Doha, Qatar  
[www.legourmetrestaurant.com](http://www.legourmetrestaurant.com)  
Tel.: +974 44361789

© 2025 Le Gourmet Restaurant. All rights reserved.  
This menu and its contents are the exclusive property of Le Gourmet Restaurant.  
Unauthorized reproduction or distribution is prohibited.