



# سفرة

SUFRA RESTAURANT *from the Jordanian Table*



# Jordanian Sufra

Behind every Jordanian dish is a long tradition passed on from one generation to the next, meticulously blending Bedouin folklore with Levantine heritage.

Sufra was born out of the idea that our unique Jordanian culture is better understood through a journey of our kitchens. At Sufra, we have carefully combined the elements and aromas of our beloved Jordanian kitchen to recreate and retell the stories of our ancestors through a culinary experience that celebrates flavor and tradition.

From the zesty flavors of our Northern cities to the gusto of our Southern coast, Sufra captures the spirit of the Jordanian palette and the hospitality of its people.

Ahlan wa Sahlan wa Sufra Daymeh!

# السفرة الأردنية

لكل شعب أطباقه وتقاليد مايدته التي تميزه وتنعكس تراثه. والمائدة الأردنية غنيّة بالأطباق التي ينفرد كل طبّق فيها بتقليد مميّز تنافلته الأجيال، ليأتيكم "سفرة" ويُقدّم لكم طبّقكم المُفضّل برائحة التاريخ، ويعود بكم إلى الأحداث التي تعاقبت على المُدن الأردنية منذ مطلع القرن العشرين، عندما وُضع أول حجرٍ في أساساته.

"سفرة" هو المَطعم الذي مزج طعم التراث وأصالة التقاليد بعبق المكان وحدائق الزمان، من خلال أطباقٍ مختارة بعناية من مختلف المحافظات الأردنية، فجعل من كل طبّق قصةً ومن كل ركنٍ حكايةً، يقصها عليكم بكفاءات أردنية تتناسب وأذواقكم.

في "سفرة" نبدع لنقدّم لكم تجربةً مميّزة، ونترك أثرنا في قلوبكم، ليكون "سفرة" سُفرتكم في كافة مناسباتكم.

## سفرة دائمة

## غماس ومقبلات باردة

حصص بالتبيلة البلدية	٣,٤٥
حمص سفرة، مع المقدوس والجوز	٤,٩٥
مسبحة	٣,٣٥
متبل	٣,٤٥
دمسه، عدس مع الباذنجان بالثوم والطحينية ودبس الرمان	٤,٦٥
شكليش، مزيج من الجبنة واللبنه معثق بالزعر البري، مع البندورة والفلفل	٤,٢٥
لبنه بلدية جرشية كعايل، مع زيت الزيتون والفلفل الحار	٣,٩٥
لبنه بالمقدوس، لبنه، مقدوس، جوز، فلفل حار وزيت الزيتون	٤,٠٠
جبنة نابلسية مع الزعر الأخضر وزيت الزيتون	٥,٤٥
يلنجي، ورق عنب صيامي	٤,٦٥
طحالات محشية بالبقدونس والثوم والفلفل الحار	٤,٩٥
فتوش	٣,٩٥
تبولة	٣,٩٥
بقدونسية	٢,٩٥
سلطة طحينية	٢,٩٥
سلطة جرجير	٣,٩٥
سلطة الموسم، خضار مشكلة مع الجريشة والسمن والطحينية	٤,٩٥
سلطة حراثين، بندورة، فلفل حار، بصل، زيت زيتون وليمون	٣,٩٥
سلطة شمندر، ثوم، بقدونس، ليمون وزيت الزيتون	٣,٥٠
سلطة بطاطا، مكعبات البطاطا، ثوم، بقدونس، ليمون وزيت الزيتون	٣,٢٥
سلطة باذنجان بالجبنة البيضاء والبندورة والكزبرة	٤,٩٥
سلطة سفرة، زهرة كوسا، مخلل خيار مع طحينية	٥,٤٥
سلطة باذنجان بالتبيلة البلدية والطحينية	٣,٩٥
سلطة حارة، بندورة، فلفل أخضر، شطة، بصل ودبس الرمان	٤,٤٥
مخلل مشكل	٢,٩٥

## غماس ومقبلات ساخنة

جبنة نابلسية مشوية	٤,٩٥
فلافل مع الطحينية والليمون والبندورة (١٠ حبات)	٢,٩٥
حمص باللحمة	٥,٧٥
قلاية بندورة بعليه مع اللحمة البلدية	٥,٧٥
حوسة بندورة بعليه	٣,٤٥
بطاطا حارة، بطاطا متبله ومشوية بالفرن مع البهارات والشطة	٣,٢٥
مفركة بطاطا بالبيض البلدي والبصل	٣,٩٥
مفركة بطاطا باللحمة والبيض البلدي	٥,٦٥
مقالي مشكلة، باذنجان، زهرة وكوسا	٤,٧٥
فطائر سبانخ مع السماق البلدي (٤ حبات)	٣,٨٥
فطائر جبنة (٤ حبات)	٣,٨٥
كبة حميص (٤ حبات)	٣,٦٥
كبة دجاج بالثوم والليمون والكزبرة	٤,٢٥
جوانح دجاج، مشوية على الفحم	٤,٠٠
نخاعات مقليه، نخاعات مغطاة بالقرشلة المقرمشة مع مخلل ليمون	٦,٠٠
نخاعات مطفية، نخاعات بالفرن، ليمون، ثوم وبقدونس	٧,٠٠
عرايس، لحم خاروف بلدي، مع النعنع والبندورة في خبز بلدي مشوي على الفحم	٤,٠٠
سجق	٥,٧٥

## شوربات

الرشوف، عدس، جريشة وجميد كركي	٥,٤٥
عدس، مع خبز مقرمش	٣,٤٥
فريكة	٣,٧٥

## فخارات زرب

شخصين	شخص	
٢٢,٤٥	١٢,٩٥	فخارة لحم بلدي مع البطاطا ، بندورة وبصل
١٦,٧٥	٩,٢٥	فخارة كفتة بالطحينية مع البطاطا
١٦,٢٥	٨,٩٥	فخارة دجاج بالبطاطا والبصل والكزبرة
٢٤,٧٥	١٢,٩٥	فخارة فوارغ معانية ، محشية بالأرز واللحم المفروم والحمص
٢٥,٤٥	١٣,٩٥	فخارة مشاوي مشككة ( ٢٥٠غم ) شقف ، كباب ، شيش طاووق
١٥,٢٥	٨,٩٥	فخارة كبة لبنية
١٥,٢٥	٨,٩٥	فخارة باذنجان مع الدجاج
١٦,٢٥	٨,٩٥	فخارة منزلة باذنجان مع اللحم المفرومة والبندورة
٢٢,٧٥	١٢,٢٥	فخارة شيخ الحشي ، كوسا محشي باللحم والبصل مع اللبن والصنوبر
-	١٢,٠٠	فخارة دنيس ، مع بطاطا وخبز مقرمش
-	١١,٠٠	فخارة فري مشوي على الفحم
٢٨,٠٠	١٥,٠٠	فخارة ريش

## طبق اليوم

اسألونا شو طا بخين اليوم

## حلويات عربية

٥,٤٥	بوظة عربية مع حلاوة شعر
٥,٩٥	كنافة بالجينة (ناعمة / خشنة) شخصين
٣,٢٥	عوامة ، اصابع زينب
٣,٧٥	عيش السرايا مع بوظة عربية و فستق حلبي
٣,٧٥	مهلبية مع العسل والمكسرات
٣,٢٥	راحة وبسكوت
٥,٩٥	خبيصة ، ملبن عنب مع السمسم والقريش

## غماس بارد بالزيت

٤,٧٥	فاصوليا مع بندورة ، بصل وثوم
٥,٢٥	بامية مع بندورة ، بصل وثوم
٥,٢٥	سبانخ مع البصل وزيت الزيتون

## غماس موسمي (ربيع)

٤,٧٥	فيتة كركية
٤,٧٥	خبيزة مع زيت الزيتون والليمون
٥,٢٥	كبسة (حويونة) باللبن
٥,٧٥	عكوب مع زيت الزيتون والبصل
٤,٤٥	لوبيا مع البصل وزيت الزيتون
٤,٩٥	فول اخضر مع الثوم والكزبرة وزيت الزيتون
٤,٢٥	رشاد باللبن

## فتات

٥,٢٥	فتة باذنجان مع لبن
٤,٩٥	فتة حمص
٦,٢٥	فتة دجاج مع اللبن
٧,٧٥	فتة باذنجان باللحم البلدية
٧,٩٥	فتة مقادم

## صاجيات

شخصين	شخص	
١٩,٢٥	١٠,٩٥	لحمة شقف بالبصل والصنوبر
١٦,٢٥	٨,٩٥	دجاج بالبصل وزيت الزيتون

## COLD MEZZE

- 3.45 Hummus, *cooked & mashed chickpeas with tahini & lemon*
- 4.95 Hummus Sufra, *with pickled aubergine & walnuts*
- 3.35 Musabaha, *hummus with whole chickpeas & chili dressing*
- 3.45 Mutabbal, *roasted aubergine mashed with tahini sauce & a hint of garlic*
- 4.65 Dimseh, *lentils with aubergine, garlic, tahini & pomegranate molasses dressing*
- 4.25 Shanklish, *strained sheep yoghurt in wild thyme, tomatoes, bell peppers & onions*
- 3.95 Jerashi Labaneh, *strained yoghurt balls with a dash of olive oil & chili pepper*
- 4.00 Labaneh Magdous, *labaneh, pickled eggplant, walnuts & chili pepper, a drizzle of olive oil*
- 5.45 Nabulsi White Cheese, *served with fresh thyme & olive oil*
- 4.65 Yalanji, *stuffed vegetarian vine leaves*
- 4.95 Thalut, *roasted lamb spleen stuffed with parsley, garlic & chili peppers*
- 3.95 Fattoush, *watercress salad with roasted pita crumbs & sumac dressing*
- 3.95 Tabbouleh, *finely chopped parsley & tomato, fresh mint leaves, onion & cracked wheat*
- 2.95 Bakdounsyeh, *finely chopped parsley with tahini sauce & garlic*
- 2.95 Tahini Salad, *tomato & cucumber with tahini sauce & garlic*
- 3.95 Jarjeer Salad, *watercress, onion & a dash of sumac*
- 4.95 Seasonal Salad, *mixed vegetables, cracked wheat, sesame & tahini sauce*
- 3.95 Ploughman's Salad, *tomatoes, onions, hot pepper, olive oil & lemon*
- 3.50 Beets Salad, *garlic lemon vinaigrette & parsley*
- 3.25 Potato Salad, *garlic lemon vinaigrette & parsley*
- 4.95 Beitinjan Salad, *aubergine with white cheese, tomato & coriander*
- 5.45 Sufra Salad, *courgettes, cauliflower & pickled cucumber in tahini sauce*
- 3.95 Aubergine Salad, *roasted aubergine with tahini sauce & lemon*
- 4.45 Spicy Salad, *tomato, chili pepper, onion & pomegranate molasses dressing*
- 2.95 Mixed Pickles

Please inform your waiter of any allergy  
Prices include service charge and are subject to 8% sales tax

## HOT MEZZE

- 4.95 Grilled Nabulsi White Cheese
- 2.95 Falafel, *with condiments (10 pcs)*
- 5.75 Hummus Bil Lahmeh, *mashed chickpeas with minced meat*
- 5.75 Gallayeh, *spicy tomato stew with diced lamb cubes & onions*
- 3.45 Hoseh, *tomato stew with garlic & olive oil*
- 3.25 Spiced Potatoes, *roasted potatoes in red chili paste*
- 3.95 Mufarkeh, *braised diced potato with eggs & onions*
- 5.65 Mufarkeh Bil Lahmeh, *with minced lamb meat, eggs & potatoes*
- 4.75 Magali Mshakaleh, *assortment of fried courgette, aubergine & cauliflower*
- 3.85 Fatayer Sabanekeh, *spinach stuffed pastry with sumac (4pcs)*
- 3.85 Fatayer Jibneh, *traditional baked pastries, stuffed with white cheese & parsley (4pcs)*
- 3.65 Kubbeh, *fried balls of burghul & lamb paste, stuffed with minced meat, onion & pine seeds (4pcs)*
- 4.25 Kibdeh, *chicken liver cooked with onion, garlic, coriander & lemon*
- 4.00 Chicken Wings, *chargrilled on open fire*
- 7.00 Lamb Brain, *parsley, lemon & garlic sauce*
- 6.00 Breaded Lamb Brain, *with preserved lemon dip*
- 4.00 Arayes, *a mixture of minced lamb, tomatoes & mint in pita bread grilled on charcoal*
- 5.75 Sujuk, *traditional homemade sausage*

## SOUP

- 5.45 Rashoof, *an authentic Jordanian delicacy; jameed soup with lentils & cracked wheat*
- 3.45 Adas, *cracked lentil soup with toasted bread crumbs*
- 3.75 Freekeh, *roasted cracked green wheat soup*

Please inform your waiter of any allergy  
Prices include service charge and are subject to 8% sales tax

## MEZZE WITH OLIVE OIL

- 4.75 Fasoulia, *string beans with tomato, onion & garlic*
- 5.25 Bamyeh, *okra with tomato, onion & garlic*
- 5.25 Sabanekeh, *sautéed spinach & onion*

## SEASONAL GREENS

*“fresh pickings from the countryside - typically enjoyed with flatbread and olive oil”*

- 4.75 Fayteh, *wild countryside plant (typical to Karak and similar to Italian Rappini)*
- 4.75 Khobeyzeh, *green mallow leaves with onion & lemon*
- 5.25 Chibseh, *hedge mustard with onion & yoghurt*
- 5.75 Akoub, *gundelia buds cooked with onion & olive oil*
- 4.45 Loubia, *cowpeas with onion & olive oil*
- 4.95 Foul akhdar, *fava beans with garlic, coriander & olive oil*
- 4.25 Rashad, *cress with yoghurt*

## FATTÉ

*traditional casserole with crisped flatbread & a mix of the freshest ingredients*

- 5.25 Fattet Beitinjan, *aubergine & yoghurt*
- 4.95 Fattet Hummus, *chickpeas, yoghurt & pine nuts*
- 6.25 Fattet Jaj, *chicken with rice & yoghurt*
- 7.75 Fattet Beitinjan Bil Lahmeh, *aubergine with meat & yoghurt*
- 7.95 Fattet Magadem, *for the true connoisseurs of the Levantine cuisine, fatté prepared with lamb pasterns*

## SAJ

- |       | <i>for one</i> | <i>for two</i> |                                                                              |
|-------|----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 10.95 | 19.25          |                | Sajeyet Lahmeh, <i>lamb fillet cubes seasoned with onion &amp; pine nuts</i> |
| 8.95  | 16.25          |                | Sajeyet Jaj, <i>chicken shreds, onion &amp; pine nuts</i>                    |

*Please inform your waiter of any allergy  
Prices include service charge and are subject to 8% sales tax*

## FUKHARAT

- |       | <i>for one</i> | <i>for two</i> | <i>“clay pots baked slowly to perfection”</i>                                                  |
|-------|----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.95 | 22.45          |                | Lahmeh, <i>lamb meat with tomato, potato &amp; onion</i>                                       |
| 9.25  | 16.75          |                | Kufta, <i>minced meat with tahini sauce &amp; potato</i>                                       |
| 8.95  | 15.25          |                | Jaj, <i>seasoned chicken with coriander &amp; fresh vegetables</i>                             |
| 12.95 | 24.75          |                | Fawaregh Ma’anyeh, <i>stuffed lamb chitterlings</i>                                            |
| 13.95 | 25.45          |                | Mashawi, <i>selection of mixed grill</i>                                                       |
| 8.95  | 15.25          |                | Kubbeh Labaneyeh, <i>kubbeh with yoghurt</i>                                                   |
| 8.95  | 15.25          |                | Beitinjan, <i>aubergine with seasoned chicken</i>                                              |
| 8.95  | 16.25          |                | Mnazalet Beitinjan, <i>grilled aubergine covered with minced meat, tomato &amp; pine seeds</i> |
| 12.25 | 22.75          |                | Sheikh El Mahshi, <i>courgettes stuffed with minced meat &amp; onion, cooked with yoghurt</i>  |
| 12.00 | -              |                | Sea bream, <i>served with potatoes &amp; crisped bread</i>                                     |
| 11.00 | -              |                | Quail, <i>chargrilled on open fire</i>                                                         |
| 15.00 | 28.00          |                | Lamb Cutlets                                                                                   |

## Dish of the day

Please ask your server  
about today’s dish

## DESSERT

- 5.45 Sufra Special, *Arabic pistachio ice cream with halva*
- 5.95 Kunafeh, *shredded dough with white cheese, a splash of syrup & a sprinkle of pistachio (for 2)*
- 3.25 Arabic Sweets, *awameh, asabe’ zainab (per item)*
- 3.45 Aish Elsaraya, *with Arabic pistachio ice cream*
- 3.75 Muhalabiya, *dairy pudding seasoned with cardamom & pistachio*
- 3.25 Raha & Biscuit, *Turkish delight (lukum) & biscuits*
- 5.95 Khabisah, *dried grape molasses spread with mixed seeds & nuts*

*Please inform your waiter of any allergy  
Prices include service charge and are subject to 8% sales tax*



# سفرة

SUFRA RESTAURANT *from the Jordanian Table*

