

Date	Meal	Arabic
<b>Ramadan 1</b> <b>Wednesday</b> <b>18- Feb-2026</b>	<b>Kibbeh Kasabia</b> - Kibbeh Kasabia is made with a combination of ground beef with cracked wheat, red pepper, spices, and olive oil, grilled and served in a tomato sauce topped with peppers, onion, and tomatoes. Served with your choice of rice or salad.	<b>كبة قصابية</b> - كبة قصابية مكونة من مزيج من اللحم المفروم مع برغل متكس، فلفل أحمر، بهارات وزيت زيتون، مشوي ويقدم في صلصة طماطم مغطاة بالفلفل والبصل والطماطم. تقدم مع اختيارك من الأرز او السلطة.
<b>Ramadan 2</b> <b>Thursday</b> <b>19- Feb-2026</b>	<b>Musakhan</b> - Musakhan is a classic Palestinian dish made of sauteed chicken, onions, and sumac,. Topped with pine nuts and yogurt sauce.	<b>مسخن</b> - مسخن هو طبق فلسطيني كلاسيكي مكون من الدجاج والبصل والسماق ومشوي بإتقان. مغطاة بقد. بالصنوبر وصلصة الزبادي
<b>Ramadan 3</b> <b>Friday</b> <b>20- Feb-2026</b>	<b>Kabab hendi</b>  Kebab Hindi is an authentic Syrian family dinner enjoyed for centuries by Middle Eastern families! Mini lamb meatballs	<b>كباب هندي</b>  الكباب الهندي هو عشاء عائلي سوري أصيل تمتلك به على مدى قرون عائلات شرق أوسطية كرات لحم ضأن صغيرة مطبوخة في صلصة طماطم حلوة يقدم مع الرز
<b>Ramadan 4</b> <b>Sunday</b> <b>21- Feb-2026</b>	<b>Manti</b> - Delight your taste buds with a traditional Turkish dish called Manti. Manti is a dish of doughy dumplings filled with ground meat and topped with three sauces: caramelized tomato, brown butter sauce, and garlic mint yogurt sauce. Served with rice.	<b>مانتي</b> - دلل براعم التذوق الخاصة بك مع طبق تركي تقليدي يسمى مانتي. مانتي هو طبق من الزلايبة العجين محشو باللحم المفروم ومغطى بثلاث صلصات: الطماطم بالكراميل وصلصة الزبدة البنية وصلصة الزبادي بالنعناع والثوم. تقدم مع أرز
		<b>MENU</b>

<b>Ramadan 5 Monday 22- Feb-2026</b>	<b>Chicken Biryani</b> - Chicken Biryani is a savory chicken and rice dish that includes layers of chicken, rice, and aromatics that are steamed together. The bottom layer of rice absorbs all the chicken juices as it cooks, giving it a tender texture and rich flavor, while the top layer of rice turns out white and fluffy.	<b>دجاج برياني</b> - دجاج برياني هو طبق دجاج وأرز لذيد يحتوي على طبقات من الدجاج والأرز والعطريات المطبوخة معًا على البخار. تمتض الطبقة السفلية من الأرز جميع عصائر الدجاج أثناء طهيها ، بينما تصبح الطبقة العليا من الأرز بيضاء ورقية.
<b>Ramadan 6 Tuesday 23 Feb-2026</b>	<b>Samaka Hara</b> - is Samaka Hara, a delicious Lebanese dish of fried haddock topped with tahini sauce, diced tomatoes, onions, and parsley. Served with garlic parsley-roasted hash browns and Mediterranean salad or rice.	<b>سمكة حارة</b> - طبقنا الخاص هو سمكة حارة، طبق لبناني لذيد من سمك الفيله المقلي مع طبقه يصلصة الطحينة، مكعبات الطماطم والبصل والبقدونس. تقدم مع بطاطا محرمة بالثوم والبقدونس وسلطة البحر الأبيض المتوسط أو الأرز.
<b>Ramadan 7 Wednesday 24 Feb-2026</b>	<b>Syrian Ouzi</b> - Golden brown flaky filo pastry stuffed with spiced rice and meat served with a cucumber and mint enhanced yogurt.	<b>الأوزي السوري</b> - فطيرة ذهبية بنية محسنة بأرز متبل. ولحم تقدم مع خيار ولين بالعنان.
<b>Ramadan 8 Thursday 25- Feb-2026</b>	<b>Kobida kabab</b> Specially seasoned minced lamb marinated with onion, peppers, and mixed spices served on a bed of saffron rice with kobeda bread and salad.	<b>كوبيدا كباب</b> - لحم غنم مفروم متبل بالبصل والفلفل والبهارات المختلفة يقدم على أرز بالزعفران مع خبز الكوبيدا والسلطنة
<b>Ramadan 9 Friday 26- Feb-2026</b>	<b>Kabab hendi</b>  Kebab Hindi is an authentic Syrian family dinner enjoyed for centuries by Middle Eastern families! Mini lamb meatballs	<b>كباب هندي</b>  الكباب الهندي هو عشاء عائلي سوري أصيل تمت في مدن قرون عائلات شرق أوسطية كرات لحم ضئيل مطبوخة في صلصة طماطم حلوة يقدم مع الأرز

	are cooked in a sweet tomato sauce served with rice	
<b>Ramadan 10</b> <b>Friday</b> <b>26 Feb-2026</b>	<b>Chicken Tandoori</b> - Chicken breast marinated with tandoori spices, ginger, lemon, and olive oil. Served with rice and salad.	<b>دجاج تندوري</b> - صدر دجاج متبل ببهارات التندوري والزنجبيل والليمون وزيت الزيتون. تقدم مع الأرز والسلطة
<b>Ramadan 11</b> <b>Saturday</b> <b>27- Feb-2026</b>	<b>Eggplant kebab</b> - Marinated grilled minced lamb, with eggplant slices, topped with refreshing garlic sauce and various vegetables.	<b>باب الباذنجان</b> - حم غنم مفروم متبل ومشوي، مع سرائح الباذنجان، ومحضى بصلصة الثوم المنعشة والخضروات المتنوعة
<b>Ramadan 12</b> <b>Sunday</b> <b>28- Feb-2026</b>	<b>Macaroni Bechamel</b> – A ground meat mixture and tomato sauce between two layers of macaroni smothered in a creamy bechamel sauce.	<b>معكرونة شامل</b> - خليط لحم مفروم مع صوص الطماطم بين طبقتين من المعكرونة مغموضة بصلصة شامل الكريمة
<b>Ramadan 13</b> <b>Sunday</b> <b>1- March - 2026</b>	<b>Chicken escalope</b> – Chicken breast breaded and cooked to perfection served with sauteed vegetables and fries	<b>إسكلوب الدجاج</b> - دجاج بالبسمات و مطبوخ إلى درجة الكمال يقدم مع الخضار المقلي والبطاطا المقليه
<b>Ramadan 14</b> <b>2- march - 2026</b>	<b>Tajine</b> - Tender, slow-cooked lamb shank or fish fillet, with green peppers, green olives, potato, tomato, and onion mixed with a blend of aromatic spices. Served with rice	<b>الطاجين</b> - لحم ضأن طري مطهو ببطء أو فيليه سمك مع فلفل أخضر وزيتون أخضر وبطاطس وطماطم وبصل ممزوج بمزيج من التوابل العطرية. تقدم مع أرز

MENU



**Ramadan 15**  
**Monday**  
**25 Mar, 2024**

**Basha Asker** - Traditional Syrian dish, made of fresh doughy shells with ground meat, spices (shish parka), and Crispy shells of cracked wheat stuffed with ground beef (kibbeh), in a delicious yogurt stew. Served with rice.

**باشا عسكر** - طبق سوري تقليدي مكون من قشور عجين طازجة مع اللحم المفروم والتواابل (شيش باركا) وقشور مقرمشة من القمح المحمشو باللحم البقري المفروم (كبة) في مرق الزبادي الذي. تقدم مع أرز.

# Ramadan

# Iftar

**MENU**

