

Date	Meal	Arabic
Ramadan 1 Wednesday 18- Feb-2026	Kibbeh Kasabia - 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.	كبة قصابية - كبة قصبية 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 أو السلطة.
Ramadan 2 Thursday 19- Feb-2026	Musakhan - Musakhan is a classic Palestinian dish made of sauteed chicken, onions, and sumac,. Topped with pine nuts and yogurt sauce.	مسخن - مسخن هو طبق فلسطيني كلاسيكي مكون من الدجاج والبصل والسماق ومشوي بإتقان. مغطاة بقد. بالصنوبر وصلصة الزبادي
Ramadan 3 Friday 20- Feb-2026	Kabab hendi Kebab Hindi is an authentic Syrian family dinner enjoyed for centuries by Middle Eastern families! Mini lamb meatballs	كباب هندي الكباب الهندي هو عشاء عائلي سوري أصيل تمتعت به على مدى قرون عائلات شرق أوسطية كرات لحم ضأن صغيرة مطبوخة في صلصة طماطم حلوة يقدم مع الرز
Ramadan 4 Sunday 21- Feb-2026	Manti - 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.	مانتي - دال براعم التذوق الخاصة بك مع طبق تركي تقليدي يسمى مانتى. مانتى هو طبق من الزلابية العجين محشو باللحم المفروم ومغطى بثلاث صلصات: الطماطم بالكراميل وصلصة الزبدة البنية وصلصة الزبادي بالنعناع والثوم. تقدم مع أرز
		MENU

Ramadan 5 Monday 22- Feb-2026	Chicken Biryani - 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.	دجاج برياني - دجاج برياني هو طبق دجاج وأرز لذيذ يحتوي على طبقات من الدجاج والأرز والعطريات المطبوخة معًا على البخار. تمتص الطبقة السفلية من الأرز جميع عصائر الدجاج أثناء طهيها ، مما يمنحها ملمسًا طريًا ونكهة غنية ، بينما تصبح الطبقة العليا من الأرز بيضاء ورقيقة.
Ramadan 6 Tuesday 23 Feb-2026	Samaka Hara - 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.	سمكة حارة - طبقنا الخاص هو سمكة حارة، طبق لبناني لذيذ من سمك الفيله المقلي مغطى بصلصة الطحينة، مكعبات الطماطم والبصل والبقدونس. تقدم مع بطاطا محمرة بالثوم والبقدونس وسلطة البحر الأبيض المتوسط أو الأرز.
Ramadan 7 Wednesday 24 Feb-2026	Syrian Ouzi - Golden brown flaky filo pastry stuffed with spiced rice and meat served with a cucumber and mint enhanced yogurt.	الأوزي السوري - فطيرة ذهبية بنية محشوة بأرز متبل ولحم تقدم مع خيار ولبن بالنعناع.
Ramadan 8 Thursday 25- Feb-2026	Kobida kabab Specially seasoned minced lamb marinated with onion, peppers, and mixed spices served on a bed of saffron rice with kobeda bread and salad.	كوبيدا كباب - لحم غنم مفروم متبل بالبصل والفلفل والبهارات المختلطة يقدم على أرز بالزعفران مع خبز الكوبيدا والسلطة
Ramadan 9 Friday 26- Feb-2026	Kabab hendi Kebab Hindi is an authentic Syrian family dinner enjoyed for centuries by Middle Eastern families! Mini lamb meatballs	كباب هندي الكباب الهندي هو عشاء عائلي سوري أصيل تمتعت به على مدى قرون عائلات شرق أوسطية كرات لحم ضأن صغيرة مطبوخة في صلصة طماطم حلوة يقدم مع الرز

	are cooked in a sweet tomato sauce served with rice	
Ramadan 10 Friday 26 Feb-2026	Chicken Tandoori - Chicken breast marinated with tandoori spices, ginger, lemon, and olive oil. Served with rice and salad.	دجاج تندوري - صدر دجاج متبل ببهارات التندوري والزنجبيل والليمون وزيت الزيتون. تقدم مع الأرز والسلطة
Ramadan 11 Saturday 27- Feb-2026	Eggplant kebab - Marinated grilled minced lamb, with eggplant slices, topped with refreshing garlic sauce and various vegetables.	كباب الباذنجان - حم غنم مفروم متبل ومشوي، مع سرائح الباذنجان، ومغطى بصلصة الثوم المنعشة والخضروات المتنوعة
Ramadan 12 Sunday 28- Feb-2026	Macaroni Bechamel – A ground meat mixture and tomato sauce between two layers of macaroni smothered in a creamy bechamel sauce.\	معكرونة بشامل - خليط لحم مفروم مع صوص الطماطم بين طبقتين من المعكرونة مغموسة بصلصة بشامل الكريمة
Ramadan 13 Sunday 1- March - 2026	Chicken escalope – Chicken breast breaded and cooked to perfection served with sauteed vegetables and fries	إسكالوب الدجاج - دجاج بالبقسماط ومطبوخ إلى درجة الكمال يقدم مع الخضار المقلية والبطاطا المقلية
Ramadan 14 2- march - 2026	Tajine - 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	الطاجين - 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



CHEF ABOD CAFÉ & CATERING

Today Ramadan Special

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 عجينة طازجة مع اللحم المفروم والتوابل (شيش باركا) وقشور مقرمشة من القمح المحشو باللحم البقري المفروم (كبة) في مرق الزبادي اللذيذ. تقدم مع أرز.

Ramadan Iftar

MENU



FINE MIDDLE EASTERN RESTAURANT