





Jordan Heritage  
RESTAURANT  
AL-SALT


## قائمة الغداء والعشاء


### الشوربة


**الرشوف (وسط وجنوب وشرق المملكة)** JD 4.00   
شوربة غنية مصنوعة من جميع مطعم إرث الأردن المميز مع العدس والحبوب الموسمية


### السلطات


**التبولة الدرزية (الأزرق)** JD 5.00   
التبولة الدرزية الشهيرة مكونة من البقدونس الطازج الوافر مع البرغل الخشن والحمص الحب ودبس الرمان. تقدم وتغمس تقليدياً مع أوراق الدوالي المخللة

**سلطة الباذنجان (إقليم الشمال)** JD 4.00   
الباذنجان الشهى مشوحاً ومقدماً فوق الخس والجرجير مع قطع البندورة وخبز الشراك المحمص وزيت الزيتون الأردني الحر مع الخل

**سلطة الحميد (طبق الشيف الخاص)** JD 5.00   
مكعبات البندورة مع البصل الأخضر والبقدونس مغطية يبرش عليها جميع مطعم إرث الأردن بسخاء

**سلطة الفريكة على قوارب الكوسا المقلية (إقليم الشمال)** JD 5.00   
ثلاث قوارب من الكوسا المقلية معمرة بكمية وافرة من الفريكة، الرمان الحب، البصل الأخضر، البندورة المقطعة ودبس الرمان

**سلطة الشمندر والسبانخ (الأغوار الأردنية)** JD 4.00   
سبانخ مطبوخ مع قطع الشمندر، البصل، الليمون، حب الرمان المستوي، جوز، على أرضية من الكوسا المقلية وزيت الزيتون الأردني الحر مع الخل


**سلطة الجوز (عجلون)** JD 4.00   
سلطة مشبعة من الجوز، البصل الأخضر، البرغل الناعم، البندورة المقطعة، الجرجير، الزبيب وزيت الزيتون الأردني الحر مع الخل



## المقبلات

### قراص (اقليم الشمال):

فطائر مخبوزة من الفرن مباشرة ومحشوة اما:


- الكشك البلدي من احدى مورداتنا النشميات مع البصل المفروم JD 3.25 

- السباخ البلدي المطبوخ مع البصل وحب الرمان JD 3.25 

- القرع المهروس والمتبل بالبهارات البلدية JD 3.25 

### بازينا أو رقاقة (بدو الجنوب والوسط)

JD 5.00

الحويطات يسموها بازينا والصخور يقولونها رقاقة وحنا نحب نسميها الفتوتشيني النبطي فهي عبارة عن سرايط عجين بدون خميرة مشرور بالشمس حتى ينشف ومن ثم يطبخ بالجميد والعدس مع كمية سخية من السمن 

### فارتين أوبرجين (عمان)

طبق أرمني ثري معمول من الباذنجان صغير الحجم المطبوخ بصلصة البندورة والفليفلة الطوة ويكون محشي:

- بالدجاج JD 7.00

- اللحم المفروم JD 8.00

- نباتي JD 6.00 


### فول أخضر بالزيت (كافة الأقاليم)

JD 3.50

فول أخضر مطبوخ مع الثوم والكزبرة بزيت الزيتون الأردني الحر 


### متبل الكوسا (اقليم الشمال)

JD 3.50

شرائح الكوسا المشوية معجونة ومخفوقة باللبن والطحينية ومزينة بالنعنع الناشف مع زيت الزيتون الأردني الحر 

### معروفية (المفرق)

JD 5.00

طبق تعود تسميته نسبة الي بني معروف وينتشر حول مناطق تواجد دروز الأردن. مكون من البرغل المشبع بصوص البندورة والميرمية 



## الأطباق الرئيسية

### منسف إرث الأردن JD 8.00

يبقى المنسف رمز هوية ووسيلة بقاء وتكيف ويستمر دوره بتلاقح الأردنيين في الأعراس والأفراح وفي اللامات العائلية كعنوان لتقدير المعزب الأردني لضيوفه ولنفسه. نفخر بالمنسف كأردنيين ونفخر في إرث الأردن بالمكونات الأصيلة التي نستخدمها بسخاء في عمله فلا نعتبر أنفسنا إلا معزيين نحمل بتواضع مسؤولية ضيافتكم بمنسف لا نقبل بأقل من جودته في مناسباتنا الرسمية والخاصة. يزيدنا فخراً أن الجميد والسمن والحوايج ليست موجودة في أي مكان آخر حيث نعتمد بتوريدهم على مهارة النشميات في فقوع حيث تغرب الشمس بالموجب.

### منسف عيش (الكرك) JD 8.00

بعد توقف زراعة الأرز نتيجة الفراغ الأمني والصحي من جهة ولانتشار الملاريا في حوض نهر الأردن والزرعاء من جهة أخرى، لجأ الأردنيون للقمح الجريش كبديل للأرز لمن لم يستطع استيراده من مصر. ويبقى هذا البديل مفضلاً عند العديدين وبالأخص في الكرك حيث يسمون القمح الجريش بـ "العيش".

### مكمورة (اقليم الشمال)

من غلال حوران الأردنية وبكل ثراء حنطتها تأتي المكمورة لتسلب محبتها بدون استئذان. طبق مشهود مكون من طبقات العجين المقرمشة المشبعة بزيت الزيتون الأردني الحر والمحشية بالدجاج المبهر أو اللحم المتشرب للبهارات البلدية

- بالدجاج JD 6.50

- باللحمة JD 7.50

### محاشي بردقانية (اقليم الوسط) JD 6.50

اللون البرتقالي المميز ينتج عن خلط الجميد مع البندورة لينتج طبقاً فنياً من محاشي الكوسا والبيبتجان شكلاً وطعماً

### بسبسون (السلط)

مفتول معمول على الطريقة السلطية بطبقة خفيفة من السمن على صدى تراويد النشميات ويقدم بجانب القرع والزهرة والحمص الحب المطبوخين بصلصة البندورة ويمكن الاستمتاع به مع:

- دجاج JD 8.50

- لحم JD 9.00

- نباتي JD 6.00

### المقلوبة (جميع الأقاليم)

"طبخة المحتار" فهي طبخة تصلح بأغلب الخضروات المزروعة بالأردن وبدجاج أو لحم أو بلاهما. نقدمها لكم بلمعان السمن البلدي ونكهة حواجته الغنية بالبيبتجان والزهرة مع وحن سلطة ولبن رايب

- دجاج JD 6.00

- لحم JD 7.00

- نباتي JD 5.00



## الأطباق الرئيسية

### اليونسية (عجلون)

مقلوبة قرع ذاتياً متشرّباً لبحار وسمن المقلوبة مع صحن لبن رايب وسلطة فلاحين

- دجاج JD 6.00

- لحم JD 7.00

- نباتي JD 5.00



### فناقش (السلط)

طعم روحاني ينتج عن القرع البلدي المقلّى والمطبوخ مع الطحينية واللحمة المفرومة والمزين بدبس الرمان ومقدم مع رز بالشعيرية

- نباتي JD 6.00

- لحم JD 8.75



### مطفية (اقليم الوسط)

زهرة مقلية حتى اللمعان الذهبي ومطبوخة مع الجميد لتعطي نكهة ثرية مع الرز والشعيرية، يتم الاستمتاع بشاء نكهتها:

- مع مكعبات اللحم JD 7.50

- نباتي JD 6.00



### فول أخضر (جميع الأقاليم)

الاختيار صعب بين فول أخضر بلدي مطبوخ:

- بالجميد بدون لحم JD 6.00

- بالجميد مع لحم JD 7.50

- باللبن بدون لحم JD 5.00

- باللبن مع لحم JD 6.00



### برغل دفين (الحصن)

خلال صيام الفصح كان يتم "دفن" ما توفر من خضروات وسط البرغل مع تتبيلة غنية من القرفة والهيل، وكانت "الدفنة" توضع في قدر نحاس كبير يترك على نار هادئة لساعات بينما يتم "وز" الحطب تحته الى أن تذوب الخضروات بشكل كامل داخل البرغل. نقدم نفس طعم الطبق طوال السنة ويمكنكم الاستمتاع به صيامي أو مع دجاج:

- دجاج JD 6.50

- نباتي JD 5.50



## الحلويات

- اللزاقيات التقليدية (جميع الأقاليم)** JD 4.00  
الحلو التقليدي المصنوع من العجين بدون الخميرة والمقلي تقليدياً على الصاج مع كمية سخية من السمن أو الزبدة مع السكر ويزين بالزبيب
- لزاقيات السرور (المفرق)** JD 4.00  
الحلاوة الذائبة بالحليب تشرب على اللزاقيات لتعطي مذاق سلس وغني
- هبطلية (جميع الأقاليم)** JD 3.50  
مهلبية حليب مطبوخ بالنشا تقدم باردة مصوب عليها السمن ومزينة بالفسق الحليبي
- كيكة العسل (الزرقاء)** JD 3.75  
أشهر الحلويات الشيشانية المصنوعة بدقة من طبقات زبدة الفستق والعسل
- جوزية (الزرقاء)** JD 3.75  
حلوى يوزعها شيشان الزرقاء بالأعياد مكونة من كرات صغيرة من الكراميل المقرمش
- فطيرة التمر** JD 3.25  
طبق حلوى شتوية من الكرك مكون من أجود أنواع تمر غور الكرك المعجونة مع السمن ليتشربها خبز العويس البلدي
- فطيرة سلطية** JD 3.25  
الطبق التقليدي المقدم في الأعراس على ألحان ترويدة "صبوا الاقرى يالي معلم على الاقرى"، ومكون من خبز شراك مخروط إلى شرائط ليتشرب السمن والسكر المسكوب عليه باغداق.

## المشروبات

### المشروبات الساخنة:

قهوة حلوة	JD 2.00
قهوة سادة	JD 2.00
شاي	JD 2.00

### المشروبات الباردة والكوكتيلات:


قنينة ماء	JD 1.75
كركديه	JD 2.00
تمرهندي	JD 2.00
لبن ونعنع	JD 2.50
مخيض بلدي	JD 2.50
سموثي ليمون ونعنع	JD 2.50
سموثي فراولة ونعنع	JD 2.50



**Jordan Heritage**  
RESTAURANT  
AL-SALT

# Lunch & Dinner Menu

## Soup

-  **JD 4.00 Rashouf (Mid & South Regions)**  
A hearty chowder made with JHR signature Jameed (dried yogurt) and lentils, pulses, and grains of the season

## Salads

-  **JD 5.00 Durzi Tabouleh (Azraq)**  
The unique Durzi Tabouleh with garbanzo beans, cucumbers, and pomegranate molasses dressing, the salad is served and traditionally eaten with pickled vine leaves
-  **JD 4.00 Jameed Salad (Chef's special)**  
Diced tomato, chopped scallions, and parsley, topped with gently grated JHR signature Jameed (dried yogurt)
-  **JD 5.00 Freekeh Salad on Zucchini Boats (North Region)**  
Grilled crispy zucchini boats topped with Freekeh (crushed wheat), pomegranate, green onions, tomato & molasses dressing
-  **JD 5.00 Walnut Salad (Ajloun)**  
Fulfilling, healthy & rich walnut salad. Green onions, bulgur, tomato, rocca leaves, raisins, walnuts in vinegar dressing
-  **JD 4.00 Aubergine Salad (Northern Region)**  
Delicately grilled aubergine served over a bed of lettuce and rocca leaves, topped with diced tomato and shreds of crispy shrak bread (Jordanian thin and light bread) with Jordanian virgin olive oil & vinegar dressing
-  **JD 4.00 Beetroot & Spinach Salad (Jordan Rift Valley)**  
Cooked spinach with beetroot, onions, lemon, ripe pomegranate pearls, walnuts on a fried zucchini bed with Jordanian virgin olive oil & vinegar dressing

(1)



Vegetarian



Vegan

*Above prices are subject to 7% sales tax and 10% service charge*



## Appetizers

### Gras' (Northern Region)

Savory pie stuffed with a mixture of:



**JD 3.25**

- **Kishek**, Savoury dried yogurt soaked bulgur wheat and crushed onions

**JD 3.25**

- **Gras Sabanekh**, Cooked spinach, pomegranate pearls, onions and chili pepper

**JD 3.25**

- **Gras Gare'**, Mashed pumpkin mixed with herbs



**JD 5.00**

### Bazina/Rgagah (Southern and Eastern Regions)

The Hwaitat tribe calls it Bazina, the Bani Sakher and some Easter tribes name it Rgagah; we like to describe it as the Nabatean fettuccine made by sun drying yeast free dough strips cooked in JHR signature Jameed (dried yogurt), lentils drizzled with sammen (ghee)

### Vartin Aubergine (Amman)

A traditional Armenian dish made of oven-cooked aubergine and slices of bell peppers in a rich tomato sauce; the aubergines are embedded with chicken, minced meat or enjoyed vegan

**JD 7.00**

- **Chicken**

**JD 8.00**

- **Meat**



**JD 6.00**

- **Vegetarian**



**JD 3.50**

### Foul Akhdar bel zeit (All Regions)

Fava beans cooked in garlic, coriander and virgin Jordanian olive oil



**JD 3.50**

### Mtabbal Koussa (North Regions)

Tapenade of roasted courgettes whipped with yogurt and taheeni sauce, sprinkled with dried mint and drizzled with virgin Jordanian olive oil



**JD 5.00**

### Ma'aroufeyeh (Mafraq)

Attributed to the Durzi tribe of Bani Ma'arouf and enjoyed in Mafraq and some parts of Irbid. Made from cracked wheat pilaf cooked with tomato and sage





## Main Course

### JD 8.00 **Mansaf JHR (All Regions)**

Mansaf, the formal Jordanian dish served at weddings, funerals and most commonly at family gatherings. Evidence of mansaf cookware and serving plate (Sedder) goes thousands of years and some urban myths have linked it to age-long political struggles. At JHR, we take great pride in our Mansaf and its unique source from a woman-owned micro business just beside Mujib reserve and its Hwajeh (local herbs)

### JD 8.00 **Mansaf 'Aish (Karak)**

The majestic mansaf served over Jareesh (split wheat) instead of rice as was the case after rice plantation has seized in the 18th century

### **Makmoora (Northern Region)**

A feast of a crispy layered pie filled with either spiced chicken or marinated lamb

### JD 6.50 • **Chicken**

### JD 7.50 • **Meat**

### JD 6.50 **Mahashi Burdganyeh (Mid Region)**

Stuffed courgettes and aubergine cooked in a Jameed (dried yogurt) and tomato sauce fusion giving it its unique "Burdgany" or orange colour

### **Basbasoan (Al Salt)**

Hand rolled pasta pearls served with squash, garbanzo beans and cauliflower stew; served with:

### JD 8.50 • **Chicken**

### JD 9.00 • **Meat**



### JD 6.00 • **Vegetarian**

### **Magloobeh (All Regions)**

The rich heart-warming dish of Jordan. Made up of three layers; rice spiced with local herbs, aubergine & cauliflower, lamb chunks and then served "upside down" (the name "Magloobeh's translation) accompanied by a tomato and cucumber salad and a bowl of rich yogurt

### JD 6.00 • **Chicken**

### JD 7.00 • **Meat**



### JD 5.00 • **Vegetarian**

(For the vegan option ask your waiter for the dish without Samen (ghee))







## Main Course

### Younseyeh (Ajloun)

Identical to the Magloobeh above but with layer of pumpkin chunks instead of aubergine and cauliflower

JD 6.00

• Chicken

JD 7.00

• Meat

JD 5.00

• Vegetarian

*(For the vegan option ask your waiter for the dish without Samen (ghee))*

### Fanagesh (Al Salt)

Sautéed pumpkin with minced meat cooked in a Taheeneh sauce topped with pomegranate molasses and walnuts and served with a side of rice

JD 8.75

• Meat

JD 6.00

• Vegetarian

### Foul Akhdar (All Regions)

A must try presenting a difficult choice between hand picked fava beans cooked to a soft perfection in:

JD 6.00

• Jameed (dried yogurt) vegetarian

JD 7.50

• Jameed (dried yogurt) with Lamb

JD 5.00

• Yogurt vegetarian

JD 6.00

• Yogurt with Lamb

### Mutafyeh

Fried cauliflower in Jameed:

JD 7.00

• Meat

JD 6.00

• Vegetarian

### Burghul Dafeen (Al Husson)

Traditionally made during Christian lent where sautéed vegetables are “buried” (the literal translation of dafeen” and slow cooked with bulgur wheat and a hint of cinnamon; resulting in a wheat pilaf topped with:

JD 6.50

• Chicken

JD 5.50

• Vegan





## Dessert

- JD 4.00 Traditional Lazagyat (All Regions)**  
A hearty dough mix of flour, black sesame seeds, anise and cinnamon fried with Sammen (Ghee) before being splashed with some more Sammen & raisins
- JD 4.00 Lazagyat Al Sroor (Mafrag)**  
The hearty lazageyat dough drenched with a rich molten Halaweh (Sesame-oil based sweet) in fresh milk
- JD 3.50 Haitalyeh (All Regions)**  
Creamy milk pudding topped with sammen (Ghee) and sprinkled with pistachios
- JD 3.75 Honey Cake (Zarqa')**  
The renowned Chechen traditional honey cake made from layers of honey and peanut butter
- JD 3.75 Joazyeh (Zarqa')**  
Shiny caramel balls historically served by Chechens in Eid
- JD 4.00 Fateerah Saltieh**  
Shredded bread soaked in Samen and sugar
- JD 3.50 Fateeret Tamer**  
Shredded bread soaked in Tamernade sauce

## Beverage Menu

### Cold Beverages & smoothies:

- JD 1.75** Large water  
**JD 2.00** Karkadeh  
**JD 2.00** Tamernade  
**JD 2.00** Laban with mint & garlic  
**JD 2.00** Makheed  
**JD 2.50** Lemon mint smoothie  
**JD 2.50** Strawberry mint smoothie

### Hot beverage:

- JD 2.00** Traditional Sweet Arabic coffee  
**JD 2.50** Traditional Arabic coffee  
**JD 2.50** Tea