

סיפורה של דיאנא

הסיפור מתחיל במחמוד ספדי אבו דוחול, בבית קולנוע ובפיתה עם שיפודים וטחינה.

בשנת 1963, מתוך אהבה גדולה לאוכל, הגה אבו דוחול רעיון: אם יוצאים אנשים לבילוי בבית הקולנוע, מדוע שלא ירצו גם דבר מה לאכול? מקרר שהיה בבית הקולנוע שימש לו לאחסון הבשר ובמשרדי הנהלת בית הקולנוע השתמש כמטבח בו היה משפד את הבשר ומכין אותו. את בשר השיפודים היה שם אבו דוחול בפיתה עם טחינה, עוטר בנייר עיתון ומוכר לבאי בית הקולנוע.

בשנת 1972, נבנה מול בית הקולנוע בניין חדש ואבו דוחול הרחיב והעביר את המסעדה אליו.

במסעדה החדשה, העשיר אבו דוחול את התפריט, שכלל בעיקר אוכל ביתי מהמטבח המוכר והאהוב של בית הוריו וניכרה בו השפעה מהבישול הסורי, הלבנוני והרבה מן המטבח התורכי. היה זה אבו דוחול שהביא לראשונה לאזור ובעיקר למגזר הערבי את מעדני פירות הים, עוד בשנות ה-70.

ב-1993 נכנס אל המטבח בנו של אבו דוחול - דוחול. דוחול שידרג את המנות של אביו על ידי הוספת מרכיבים חדשים ושימוש בחומרים האיכותיים והטריים ביותר, שהפכו לסימן ההיכר של דיאנא.

Salads

סלטים

חומוס / Hummus	35
חומוס אבו אלדוח'ול / abu Duhul's Hummus	35
With parsley, garlic & green chili / חומוס עם פטרוזיליה ושום וצ'ילי ירוק	
מסבחה / Masabaha	35
Warm chick-peas in butter, garlic & lemon / גרגרי חומוס חמים עם חמאה, שום ולימון	
סלט ערבי / Middle Eastern Salad	35
Chopped tomatoes with garlic green chili / עגבניות חתוכות גס עם שום וצ'ילי ירוק	
סלט עלי רוטב / Roquette Leaf Salad	35
סלט עלי קוזברה / Coriander Leaf Salad	35
תבולה / Taboulla	35
Finely chopped parsley, green onions, mint leaves and wheat groats / פטרוזיליה קצוצה דק עם בצל ירוק, נענע ובורגול	
לבנה בטעמים / Labaneh	35
Assorted seasoning ask your waiter / שאל את המלצר	
סלט ירקות / House Salad	35
Tomatoes, cucumbers, green onion and finely chopped mint / עגבניות, מלפפון, בצל ירוק ונענע קצוצה דק	
חצילים בטעמים / Savoury Aubergines	35
ask you waiter / עגבניות, מלפפון, בצל ירוק ונענע קצוצה דק	
חצילים שלמים / Whole Aubergines	35
Assorted seasoning / מוגש חם בכמה טעמים	
חצילים שלמים / Tehina	35
Assorted seasoning ask your waiter / שאל את המלצר	
סלטים עונתיים משתנים / Seasonal Salads	45
Mallow, turkish spinach, orka and chicory / חובזה, תרד טורקי, במיה ועולש	
סלט של סבתא / Grandma's Salad	35
Salad for per person / מבחר סלטים לסועד	50
Salad for per person without ordering a dish / מבחר סלטים בלי הזמנת מנה	65

Cold Starters

ראשונות קרות

קובה ניה / Cubba Nia	105
חומס עם פטרוזיליה ושום וצ'ילי ירוק / Oval meat filled green patties	
קרפציו טלה / Lamb Carpaccio	60
טרטאר קבב טלה / Lamb Kebab Tartar	60
כבד טלה אם יש טרי / Lamb Liver	52

Hot Starters

ראשונות חמות

אשכי כבש / Sheep Testicles	65
שאל את המלצר / ask your waiter	
מועלאק חלקים של טלה / Mualak Lamb Innards	55
עם בצל ודבש ורימונים שאל את המלצר / In onions & pomegranate-honey	
חומס עם בשר טלה / Hummus with Lamb	70
Lamb fried in olive oil	
ראס אל-עספור / Raas El-Asfur	80
בשר טלה חתוך דק עם שום ולימון / Minced lamb-meat in garlic & lemon	
ספיהה מוגשת ישר מהטבון / Sapihhe.....	8
מיני פיצה אפויה בטבון עם בשר טלה קצוץ / Mini pizza with minced lamb baked in a traditional Tabun stove	
קובה מוגשת עם יוגורט עזים / Cubbe with Goat Yogurt.....	8
לפי יחידה / Price per unit	

Grilled Meat

בשרים על האש

קבב טלה קצוץ / Minced Lamb Kebabs	99
קבב טלה על מקלות קינמון / Lamb Kebab On Cinnamon sticks	99
In spicy tomato sauce	
צלעות טלה / Lamb Ribs	165
סטיק פילה עגל / Veal Filet Steak	165
סטיק סינטה עגל / Veal Sirloin Steak	140
סטיק אנטריקוט עגל / Veal Entrecote Steak	140
פילה טלה על מקלות אקסוס / Lamb Filet On Licorice	165
שישליק אוכף טלה / Lamb loin Shishlik	165
שישליק טלה / Lamb Shishlik	145
מעורב קבב טלה וצלעות טלה / Lamb Kebab & Rib Mix	150
מעורב שישליק טלה / Lamb Shishlik Mix	155
Skewered lamb kebabs & ribs	
שיפודי פרגיות / Pullet Skewers	75
סטיק עוף מהירך או מהחזה / Lamb Filet On Licorice	75
שניצל / Chicken Steak	62

Cooked Meat בשרים מבושלים

טלה / Osso-Bucco or Lamb Shoulder 145

מבושל עם ירקות עונתיים | שאל את המלצר / With seasonal vegetables | ask your waiter

קבב טלה מבושל בקדרה / Lamb Kebab from the Caildron 130

עם רוטב עגבניות פיקנטי / In spicy tomato sauce

קפתה / Kaffta 120

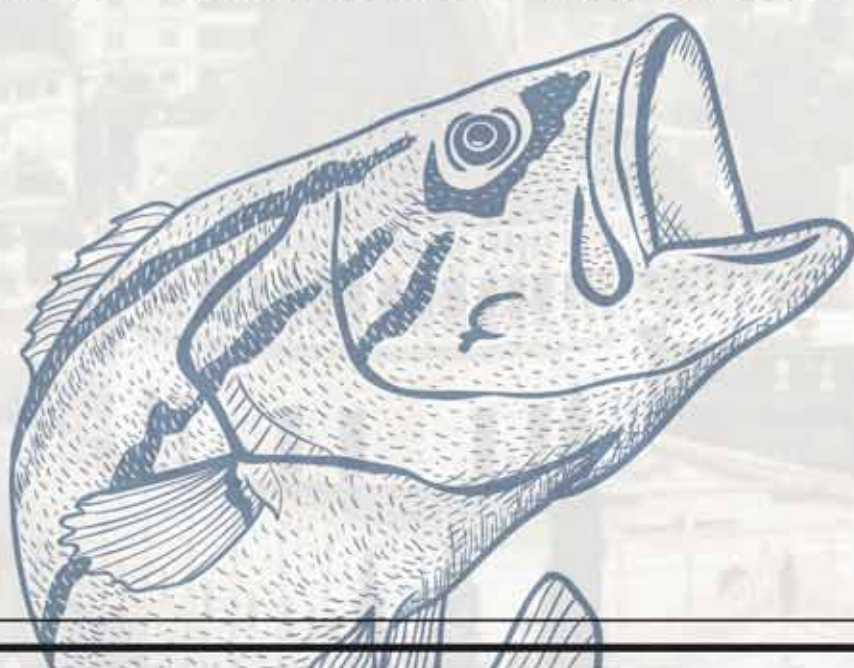
בשר טלה קצוץ עם טחינה או עגבניות

Minced lamb-meat with Tehina or tomatoes

The Fisher King מלך הדגים

מלך דגים, הוא איש שחי ונושם את הים
רק הוא יביא לנו דגים טריים ואיכותיים.

The Fisher King, lives and breathes the sea none
but he will bring us the best and most fresh fish.



Fish דגים

/ פילה דג דינים בגריל או דג דינים שלם בגריל

Grilled Sea Bram Filet or Grilled Sea Bream-Whole 90

/ Cooked Sea Bream Filet 90

/ Tilapia St.peter's Fish 90

/ Red Mullet 125

/ Grouper Bass 125

/ Pargp Red Snapper 125

/ White Sea Bream 125

/.....35

The Day's Catch , Fresh Fish Daily From The sea Of Galilee or Fish Farms

Seafood Starters רישונות פרות ים

/ Grilled Shrimps in Shell 125

/ עם רוטב שמן זית, לימון ושום In olive oil, garlic & lemon

/ Shrimps 95

/ In garlic butter & mushrooms בחמאת שום ופטריות

/ Shrimps With Seasonal Vegetables 95

/ עם ירקות העונה Ask your waiter

/ Grilled Calamari 90

/ עם רוטב שמן זית, לימון ושום In olive oil, garlic & lemon

/ Fried Calamari..... 90

In 1000 island dressing

/ Calamari With Seasonal 90

/ שאל את המלצר Ask your waiter

Beverages

משקאות

Soft Drinks / בלי סוגי המשקאות הקלים	12
Freshy Squeezed Lemonade / לימונדה טבעית	15
Seasonal Fruit Juice / מיץ טבעי לפי העונה	20
Lemonade Pitcher / קנקן לימונדה	35
Sparklding Water / סודה	10
San Pellegrino - Sparklding water / סן פלגרינו - מים מוגזים	28
Neviot - Mineral Water / מים מנירליים - נביעות	12
Evian - Mineral water / מים מנירליים - אוויון	30
GoldStar Beer / בירה גולדסטאר	21
Heniken Beer / בירה הייניקן	21

Hot Drinks

משקאות חמים

Espresso Short - long / אספריסו קצר - ארוך	9
Double Espresso Short - long / אספרסו כפול - כפול ארוך	11
Small Cappuccino / קפוצינו קטן	11
Large Cappuccino / קפוצינו גדול	13
Herbal Tea / תה צמחים	10
Macchiato / מקיאטו	10
Instant Coffee / נס קפה	10

Desserts

קינוחים

קנאפה מסורתית / Knaffe With Walnuts & Goat Cheese	45
סחלב ביתי / House Salep	30
עוגת גבינה / Cheesecake	32
עוגת שוקולד / Chocolate Cake	32
בקלאות בכל הטעמים / Baklava	28

