



الأغصا  
Al Agha  
RESTAURANT

## الفطور

# BREAK FAST

### • Syrian break fast

Most Important meal of the day, So get it right and of course sharing is caring "Served from 10am - 2pm

80.00

Foule olive, Foule Tahini, Fattah hummus, falafel, Hummus, cheese Mshlal, labna, Manakish, Olive, Fig Jam, butter, plate of vegetables complemented with fresh bread made in-house and Tea with refill. Can serve 2-4 ppl

### • فطور سوري

أهم وجبة في اليوم لذا اسمنعوا به، وبالطبع المشتركة نسي الاهتمام، يُقدّم من الساعة ١ صباحًا حتى ٢ ظهرًا

فول بالزيتون، فول بالطحينة، فتّة حمص، فلافل، حمص، جبنة مشتل، لبننة، مناقيش، زيتون، مربي تين، زبدة، طبق خضار، يُقدّم مع خبز طازج مُحضّر في المطعم وشاي مع إمكانية إعادة التعبئة، تكفي من ٢ إلى ٤ أشخاص

## مقبلات باردة

# COLD STARTERS

### • Hummus

12.00

### • حمص

### • Hummus topped with beef shawarma

Hummus topped with beef shawarma finished with a gamish of parsley and pomegranate seeds

15.00

### • حمص مغطى بشاورما لحم بقري

حمص، مغطى بشاورما لحم بقري، ومزين بالبقدونس وبذور الرمان

### • Muttabal

Grilled eggplant with tahini and lemon juice

13.00

### • متبل

بادنجان مشوي مع طينة وعصير ليمون

### • Baba Ghanoush

Grilled eggplant mixed with vegetables, walnuts and olive oil

14.00

### • بابا غنوج

بادنجان مشوي ممزوج بالخضار والجوز وزيت الزيتون

### • Makdous

Salted small eggplant, stuffed with walnuts and cured in oil

11.00

### • مكدوس

بادنجان صغير مملح، محشو بالجوز ويوضو في الزيت

### • Yalanji

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley, mint, olive oil, pomegranate molasses, tomato paste, onions and crushed bell peppers

14.00

### • يلنجي

ورق عنب محشو بالأرز، طماطم، بقونس، نعناع، زيت زيتون، دبس رمان، معجون طماطم، بصل، وفلفل رومي مطحون

## مقبلات باردة

# COLD STARTERS

### • Muhammara

Fine blend of Bread crumbs, walnuts and red pepper finished with a drizzle of pomegranate molasses and olive oil

13.00

### • محمرة

مزيج فاخر من فئات الخبز والجوز والفلفل الأحمر، مع رشّة من دبس الرمان وزيت الزيتون

### • Lebna

Thick creamy and Velvety cheese made by draining excess weigh from salted yogurt

10.00

### • لبنه

جبنة سميكة كريمية مخملية، مصنوعة بتصفية الوزن الزائد من الزبادي المملح

### • Olive fest

mix of black and green Olives

10.00

### • مهرجان الزيتون

مزيج من الزيتون الأسود والأخضر

### • Mixed Platter

Hummus, Baba Ghanoush, Muttabal, Muhammara and 2 pcs of Yalanji

29.00

### • طبق مستنكل

حمص، بابا غنوج، مننبل، محمرة، وقطعتان من البالنجي

## مقبلات ساخنة

# HOT STARTERS

### • Garlic Chicken Wings 10pcs

Deep fried chicken wings well seasoned with Al Agha spices and marinated with fresh garlic and coriander. Served with fries

18.00

### • أجنحة دجاج بالثوم ١٠ قطع

أجنحة دجاج مقفلة، مننبله ببهارات الأغا، وممنبله بالثوم الطازج والكزبرة. تقدم مع البطاطس المقفلة

### • Mixed Kibbeh 4 fried & 2 Grilled

Bulgur based meat balls, that are stuffed with a well seasoned and sautéed minced beef with finely diced onions

24.00

### • كبة مستنكلة ٤ مقفلة، ٢ مستوية

كرات لحم بالبرغل، محشوة بلحم بقري مغروم مننبل ومقلي جيداً مع بصل مغروم ناعماً

### • Fried Kibbeh 4pcs

16.00

### • كبة مقفلة ٤ قطع

### • Grilled Kibbeh 4pcs

19.00

### • كبة مستوية ٤ قطع

### • Chilli Potatoes

Potatoes, fresh garlic, coriander and chilli powder

10.00

### • بطاطس حارة

بطاطس، ثوم طازج، كزبرة، ومسحوق فلفل حار

## مقبلات ساخنة

# HOT STARTERS

### • Falafel 8pcs

Chick pea patties perfectly seasoned and deep fried. Served with hummus, tahini sauce and raw seasonal greens

12.00

### • فلافل ٨ قطع

قراص حمص متبلة ومقلية. تُقدم مع حمص، صلصة طحينية، وخضراوات موسمية طازجة

### • Foule Madames

Fava beans well boiled with finely crushed fresh garlic cloves, finished with in house spices and served with Olive oil and seasoned raw greens

11.00

### • فول مدمس

فول مدمس مسلوق جيدا مع ثوم طازج مهروس ناعما، مُتبّل بتوابلنا الخاصة، ويُقدّم مع زيت الزيتون والخضراوات الطازجة المتبلة

### • Foule Tahini

As above, served with a touch of yoghurt and Tahini

13.00

### • فول بالطحينة

كما ذكر سابقا، يُقدّم مع لمسة من الزبادي والطحينة

### • Cheese Rolls 6pcs

In house made cheese and Mozzarella filled pastry fried to crunchy crispiness

12.00

### • لفائف الجبن ٦ قطع

معجنات محشوة بالجبن والموزاريلا، محضرة منزليا، ومقلية حتى تصبح مقرمشة

### • Beef Rolls

Crispy fried Pastry filled with well savoury and spicy mix of well seasoned and sautéed ground beef with vegetables with a touch of salt and pepper

13.00

### • لفائف اللحم ٦ قطع

معجنات مقلية مقرمشة، محشوة بمزيج لذيذ وحار من اللحم المفروم المتبل والمشوي جيدا مع الخضراوات، مع لمسة من الملح والفلفل

## الستوربات

# SOUP

### • Hearty Red Lentil Soup

Protein, fibre and Nutrient packed. Seasoned and spiced to perfection, Served with crispy fried Pita chips and lemon on the side

10.00

### • شوربة عدس أحمر بتحمية

غنية بالبروتين والألياف والعناصر الغذائية. متبلة ومبهرة بإتقان، تُقدم مع رقائق بيتا مقلية مقرمشة وليمون على الجانب

## السلطات

# SALADS

- **Fattoush** 15.00  
A healthy fine blend of Tomatoes, Cucumber, Pomegranate molasses, radish, Sumac, Olive oil, lemon juice finished with crispy fried pitta bread  
فتوش  
مزيج صحي ولذيذ من الطماطم، الخيار، ديس الرمان، الفجل، السماق، زيت الزيتون، عصير الليمون، يُقدم مع خبز بيتا مقلي مقرمش
- **Tabbouleh** 15.00  
Bulgur, tomatoes, parsley, Olive oil, onions, salt and a healthy dose of lemon juice  
تبولة  
برغل، طماطم، بقونس، زيت زيتون، بصل، ملح، وكمية مناسبة من عصير الليمون

طيف تقليدي متعدد الطبقات من التتراف الأوسط، قوامه رخايف بينا مهروسة ومفروسة ومقلية ومقلية الفتة

**FATTEH** A traditional Middle Eastern layered dish, with Crushed, Crispy, Fried Pitta chips as the common denominator

- **Hummus Fatteh** 14.00  
Layered with crispy fried Pita chips, whole boiled and seasoned chick peas, garlic, a touch of ghee and tahini, finished with a garnish of pomegranate seeds and finely sliced almonds, accompanied by rawlicious greens and reds  
فتة الحمص  
مكونة من رقائق بيتا مقلية مقرمشة، وحمص كامل مسلوق ومتبّل، وثوم، وقليل من السمن والطحينة، ومزينة بيذور الرمان واللوز المقطوع ناعماً، مع خضراوات وحمراء شهية
- **Chicken Shawarma Fatteh** 19.00  
Layered and accompanied like the above with fine slices of chicken shawarma added to the layering  
فتة شاورما دجاج  
مكونة من طبقات، كما هو موضح أعلاه، مع إضافة شرائح رقيقة من شاورما الدجاج
- **Beef shawarma Fatteh** 20.00  
A layered Hummus Fatteh with fine succulent beef shawarma shreds gracing, balancing and completing the dish  
فتة شاورما لحم بقري  
فتة حمص متعددة الطبقات مع قطع شاورما لحم بقري شهية، تُصفي على الطبق لمسة من النكهة والتوازن وتكملة

## الأطباق الجانبية/المرافقة

# SIDES/ ACCOMPANIMENTS

- Rice 7.00 أرز
- Fries 7.00 بطاطس مقلية
- Bread straight form the Oven 2.00 خبز مطبوخ مباشرة من الفرن
- Garlic sauce (Small) 2.00 صلصة ثوم (صغير)
- (Large) 3.00 (كبير)

## ملفوفات الأنا

# AL-AGHA WRAPS

ملفوفته بستنكل رابعه في فير الصاج

Rolled and wraps finely in Saj bread

### • Chicken Escalope Panne wraps

Breaded fried chicken and French fries inside the wraps, topped with garlic sauce, pickles and ketchup

14.00

### • راب إسكالوب دجاج بانيه

دجاج مقلي بالبقسماط مع بطاطس مقليه داخل الراب، مغطى بصلصة الثوم والمخلل والكاتشب

### • Shish Tawook wraps

Well seasoned and grilled tender, juicy chicken breasts topped inside with fries, pickles, garlic sauce and ketchup

14.00

### • راب تشيستن طاووك

صدور دجاج طرية ومشوية ومتبله جيداً، مغطاة من الداخل بالبطاطس المقليه والمخلل وصلصة الثوم والكاتشب

### • Chicken Shawarma wraps

Well seasoned, spiced and slow cooked chicken fillet on a shawarma rotisserie griddle, finely sliced topped with pickles and garlic sauce

13.00

### • راب شاورما دجاج

فيليه دجاج متبل جيداً ومطهو ببطء على شواية شاورما، مقطع إلى شرائح رفيعة، مغطى بالمخلل وصلصة الثوم

### • Grilled Beef Kebab wraps

Beef kebab, topped with parsley, onion, tomatoes and turnip pickles finished with Tahini dressing

14.00

### • كباب لحم بقري مستوي

كباب لحم بقري، مغطى بالبقونوس والبصل والطماطم ومخلل اللفت، ومزين بصلصة الطحينة

### • Beef Shawarma wraps

Well seasoned, spiced and slow cooked beef fillet on a shawarma rotisserie griddle, finely sliced topped with turnip pickles, parsley, tomatoes, onions dressed with Tahini

14.00

### • شاورما لحم بقري

فيليه لحم بقري متبل ومبهر جيداً، مطهو ببطء على سيخ شاورما، مقطع إلى شرائح رفيعة، مغطى بمخلل اللفت والبقونوس والطماطم والبصل، ومزين بصلصة الطحينة

### • Falafel wraps

Well seasoned and spiced, fried Chick pea patties topped with hummus, lettuce, tomatoes, cucumber and dressed with Tahini

12.00

### • راب فلافل

فطائر الحمص المقليه والمتبله جيداً، مغطاة بالحمص والخس والطماطم والخيار ومزينة بالطحينة

# البرجر والفاهيتا

## BURGERS & FAJITA'S

### • Grilled Beef Burger

Grilled beef patty on a brioche bread, lettuce, tomato, pickle, mayo and ketchup

19.00

### • برجر لحم بقري مستوي

قطعة لحم بقري مستوية على خبز بريوش، خس، طماطم، مخلل، مايونيز وكاتشب

### • Chicken burger

Fried chicken patty in a brioche bread with lettuce, tomato, pickle, mayo and ketchup

19.00

### • برجر دجاج

قطعة دجاج مقلية في خبز بريوش مع خس، طماطم، مخلل، مايونيز وكاتشب

### • Chicken/Beef Fajita

Beef or chicken sandwich/Fajita in a long bun bread

20.00

### • فاهيتا دجاج/لحم بقري

ساندويتش/فاهيتا لحم بقري أو دجاج في خبز طويل

الكبار لا يخجلون. أيقظوا الطفل بداخلكم. انطلقوا واطلبوا مناسب للأطفال

## KIDS FRIENDLY

Adults do not shy away. Awaken the child within. Go ahead and order

### • Chicken Escalope Panne served with fries

2 Pcs of all sized Escalope slices of chicken breast finely seasoned and marinated tossed in a batter with egg yolk, crumbs and in house spices and finished with a crispy golden fry

22.00

### • إسكالوب دجاج بانيه مع بطاطا مقلية

قطعتان من شرائح صدر دجاج إسكالوب بجميع الأحجام متبله جيدًا، تُقلب في عجينة مع صفار البيض وفتات الخبز وتوابلنا الخاصة، وتُزين ببطاطس مقلية ذهبية مقرمشة

### • Chicken crispy 4 Pcs with fries

Chicken tenders well marinated and tossed in Al Agha special batter and fried to golden crispiness

23.00

### • دجاج مقرمش 4 قطع مع بطاطا مقلية

قطوع دجاج طرية متبله جيدًا، تُقلب في عجينة الأغا الخاصة، وتُقلَى حتى تصبح ذهبية اللون

Kids can order half the portion. Of course for half the price and substitute with Rice for fries

يمكن للأطفال طلب نصف الكمية. بالطبع بنصف السعر واستبدالها بالارز بدلًا من البطاطس المقلية

## مستأوي

# FROM THE GRILL

Served with garlic sauce and rice

نقدم مع كريمة الثوم و الرز

- **Beef Kebab**  
Ground beef, 2 skewers
- **fillet-o-Lamb**  
2 skewers
- **Chicken Shish Tawook**  
2 skewers
- **Mixed grill**  
1 skewer ground beef+1 skewer Shish Tawook

22.00

23.00

22.00

22.00

## • كباب لحم بقري

لحم بقري مفروم ، سيخان

## • فيليه لحم ضأن

سيخان

## • نتيبستل طاووق دجاج

سيخان

## • مستأوي مستكلتة

سيخ لحم بقري مفروم ، سيخ شيش طاووق

## دجم عائلي

# FAMILY SIZE

Share with Family and or Friends

لمتشاركه مع العائلة أو الاصدقاء

- **Family size meal for 6-8 ppl**  
6 beef kebab, 4 lamb pieces, 4 Shish Tawook, Chicken Shawarma, Beef shawarma, 2 plates of hummus, fattoush salad, Basmati rice, grilled onions, tomatoes and Garlic dip

150.00

- **Family size meal for 4-6 ppl**  
4 beef kebab, 2 lamb pieces, 2 Shish tawook, chicken and beef shawarma, 1 plate hummus, Fattoush salad, Basmati rice, grilled onions, tomatoes and Garlic dip

110.00

- **Family size meal for 2 ppl**  
2 beef kebab, 1 lamb piece, 1 Shish Tawook, Basmati Rice, grilled Onions , tomatoes and Garlic dip.

40.00

## • وجبة دجم عائلي من 6- 8 الأشخاص

6 كباب لحم بقري، 4 قطع لحم ضأن، 4 قطع شيش طاووق، شاورما دجاج، شاورما لحم بقري، طبقان من الحمص، سلطة فتوش، أرز بسمتي، بصل مشوي، طماطم، وصلصة ثوم

## • وجبة دجم عائلي 4 - 6 الأشخاص

4 كباب لحم بقري، قطعتان لحم ضأن، قطعتان شيش طاووق ، شاورما دجاج ولحم بقري، طبق واحد من الحمص، سلطة فتوش، أرز بسمتي، بصل مشوي، طماطم، وصلصة ثوم

## • وجبة لتفصان

2 كباب لحم بقري، قطعة لحم ضأن، شيش طاووق، أرز بسمتي، بصل مشوي، طماطم، وصلصة ثوم

يُقدّم مع اختيارك من البطاطس المقلية أو أرز بسممتي، مع صلصة النجوم والمخللات روتيليري

## ROTISSERIE Served with your choice of fries or Basmati rice, garlic dip and pickles

- 1/2 Chicken 27.00 نصف دجاجة
- Whole chicken 45.00 دجاجة كاملة

لصنّاف الأرز أيضًا من الفرن / متنوعي

## FROM THE OVEN/BAKED Also for Rice Enthusiasts

Served with well seasoned Basmati rice finished with a topping of sliced almonds, accompanied with Dakkous- a fresh tomato garlic based puree with a hint of lemon, salt and a pleasant fieriness

يُقدّم مع أرز بسممتي منبّل جيّدًا، مُرتّب بستانج اللوز، ويُقدّم مع الدقوس - وهو عبارة عن هريس طماطم طازجة بالنوم مع لمسّة من الليمون والملح ونكهة حارة لذيذة

- Lamb Mandi 27.00 مندي لحم ضأن
- Chicken Mandi (1/2 Chicken) 30.00 مندي دجاج (نصف دجاجة)
- Chicken Mandi. ( Leg and thigh) 18.00 مندي دجاج (فخذ وفخذ)
- Family Mandi 70.00 مندي عائلي  
1 pc Lamb, Half chicken, 1 hummus and Fattoush salad  
قطعة لحم ضأن، نصف دجاجة، حمص، وسلطة فتوش

أطباق الأغا الخاصة

## AL-AGHA SPECIALS

- Kafta Bel Senia 29.00 كفتة لحم بقري مفروم مطبوخة بتوابل الأغا الخاصة، مغطاة بطماطم طازجة. تقدم مع بطاطا مقلية أو أرز  
كفتة لحم بقري مفروم ناعمًا، منبّل جيّدًا، مشوي، مغطى بصلصة طماطم مطبوخة منزليًا، تُسكب فوق شرائح خبز بيتا فوق لحم الكباب، مُزين ومغطى بكمية وفيرة من حليب الأغنام المذاب والزبدة والزبادي
- Iskender Kebab 26.00 كباب إسكندر

تتاورما

## SHAWARMA

Served wrapped in arabic Saj bread with Fries, coleslaw and Garlic dip on the side

تُقدّم ملفوفة في خبز صاج عربي مع بطاطا مقفلية، سلطة كول سلو، وصلصة تومية كطيف جانبي

- Authentic Syrian Chicken Shawarma 19.00
- Authentic Syrian Beef Shawarma 20.00
- Mixed Arabic Shawarma 35.00

• تتاورما دجاج سورية أصيلة

• تتاورما لحم سورية أصيلة

• تتاورما عربية مستكلّة

أطباق التتاورما

## SHAWARMA PLATTERS

Served with Rice, Coleslaw and Garlic dip on the side

تُقدّم مع أرز، سلطة كول سلو، وصلصة تومية كطيف جانبي

- Chicken Shawarma Platter 21.00
- Beef Shawarma platter 22.00
- Mixed Shawarma Platter 22.00

• طبق تتاورما دجاج

• طبق تتاورما لحم

• طبق تتاورما مستكلّة

عبوات تتاورما عائلية

## FAMILY SHAWARMA PACKS

Served with Fries, Coleslaw salad and Garlic dip

تُقدّم مع بطاطا مقفلية، سلطة كول سلو، وصلصة تومية

- Mix Shawarma -6-8 ppl 95.00
- Mix Shawarma- 4-6 ppl 65.00

• تتاورما مستكلّة 6-8 أشخاص

• تتاورما مستكلّة 4-6 أشخاص

## المناقيتس MANAKISH

- Cheese 14.00
- Muhammara 14.00
- Muhammara and cheese 15.00
- Za'ater 13.00
- Lahmajun 15.00

• جينته

• محمرة

• محمرة مع القستقوان

• زعتر

• لحم بعجين

## بيتزا PIZZA

- Vegetarian lover's 14.00  
straight form the Oven
- Cheese lover's 19.00
- Meat Lover's 20.00  
(1/2 chicken, 1/2 Beef)

• بيتزا فصار

لعتناف الطعام النباتي

• بيتزا مع الجبن

لعتناف الجبن

• بيتزا بالتناورما لعتناف اللحوم

دجاج و لحم

## الحلويات

# DESSERTS

### • Knafeh

Semolina and ghee based baked pastry filled with cheese, topped with pistachios and finished with sugar syrup

- Small ( 5 inch ) 15.00
- Medium ( 8 inch ) 25.00
- Large ( 14 inch ) 60.00
  
- Strawberry Sundae 10.00
- Cookies Sundae 10.00
- Banana Sundae 10.00

## المستروبات الساخنة

# HOT BEVERAGES

- Tea pot 8.00
- Green tea 3.00
- Arabic coffee 6.00
- Americano 5.00
- Single Espresso 5.00
- Double Espresso 6.00
- Latte 5.00
- Cappuccino 5.00
- Hot chocolate 4.00

### • كنافة

معجنات مخبوزة مصنوعة من السميد والسمين، ممتلئة بالجبن، ومغطاة بالفستق الحلبي، ومزينة ببنجراب السكر

### • صغير

### • متوسط

### • كبير

### • آيس كريم الفراولة

### • مثلجات بالكو كيز

### • مثلجات بالموور

### • إيريق شاي

### • شاي أخضر

### • قهوة عربية

### • أمريكيانو

### • إسبريسو

### • إسبريسو مزدوج

### • لاتيه

### • كابوتينو

### • شوكولاتة ساخنة

## المتنروبات الباردة

# COLD AND CHILLED

• Ayran	5.00	• عيران
• Orange Juice	7.00	• عصير برتقال
• Lemon Juice	7.00	• عصير ليمون
• Lemon and mint	7.00	• ليمون ونعناع
• Avocado mocktail	8.00	• كوكتيل أفوكادو
• Chocolate shake	7.00	• ميلك تشيك فراولت
• Vanilla Shake	6.00	• ميلك تشيك تشو كولاتة
• Banana mocktail	6.00	• ميلك تشيك فانيليا
• Strawberry tasty	7.00	• كوكتيل مور
• Barbican	7.00	• ميلك تشيك فراولت
• Red Bull	4.00	• باربيكان
• Monster Energy	4.00	• ريد بول
• Soft drink /Pop	4.00	• مونسستر إنرجي
• Sparkling water	3.00	• متنروب غازية
• Water	5.00	• مياه غازية
	3.00	• مياه



Fb : Al Agha Restaurant    Instagram : al.agha.restaurant    Tiktok : al.agha.restaurant

Tel : (604) 544-2926    Email : alagharestaurantltd@gmail.com