



# BALAKONA RESTAURANT

## MIDDLE EASTERN CUISINE

### FOOD MENU

6 Dering Street London, W1S 1AD England | Tel: +44 (0) 2074994939  
info@balakonarestaurant.co.uk | www.balakonarestaurant.co.uk

**BAKERY AND PASTRY****Price****السعر****مخبوزات و معجنات****Sambousek Cheese**

Deep-fried Lebanese pastry filled with feta cheese  
Contains gluten from wheat, milk & sesame  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.00**

**سمبوسك جبنة**  
معجنات لبنانية مقلية محشوه بجبنة الفيتا  
يحتوي على الغلوتين من القمح والحليب والسمسم  
مناسب للنباتيين

**Sambousek Lamb**

Deep-fried Lebanese pastry filled with  
minced lamb & pine olc  
Contains gluten from wheat, pine nuts & milk

**£5.50**

**سمبوسك لحمة**  
معجنات لبنانية مقلية محشوه باللحم الضأن  
المفرومة والصنوبر  
يحتوي على الغلوتين من القمح والصنوبر والحليب

**Fatayer B'sabanekh**

Baked Lebanese pastry filled with spinach & onions,  
lemon, olive oil, pine kernels & sumac Contains  
gluten from wheat, sesame & pine nuts  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.00**

**فتيرة سبانخ**  
معجنات لبنانية مخبوزة بالسبانخ والبصل والليمون  
وزيت الزيتون وحبوب الصنوبر والسماق تحتوي على  
جلوتين من القمح والسمسم والصنوبر  
مناسب للنباتيين

**Kalaj**

Baked Lebanese pastry topped with cheese  
Contains gluten from wheat, milk & sesame  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£6.50**

**كلاج**  
معجنات لبنانية مخبوزة بالجبن تحتوي على جلوتين  
من القمح والحليب والسمسم  
مناسب للنباتيين

**SALADS****سلطات****Fattoush**

Lettuce, tomato, cucumber, mint, onion, radish, sumac  
& toasted Lebanese bread with a lemon & olive oil  
dressing Contains gluten from wheat & sesame  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.50**

**فتوش**  
خس , طماطم , خيار , نعناع , بصل , فجل , سماق و  
خبز لبناني محمص مع صلصة الليمون و زيت  
الزيتون يحتوي على الجلوتين من القمح و السمسم  
مناسب للنباتيين

**Cucumber Salad with Yoghurt**

Yoghurt with finely cut cucumber & dried mint  
Contains milk  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.50**

**سلطة خيار باللبن**  
خيار مع اللبن والنعناع المجفف  
مناسب للنباتيين

**Tomato & Onion Salad**

Fresh tomato with finely chopped parsley,  
onion & dried mint  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.00**

**سلطة الطماطم والبصل**  
طماطم طازجة مع البقدونس المفروم ناعماً  
والبصل والنعناع المجفف  
مناسب للنباتيين

**Seasonal Salad**

Lettuce, tomato & cucumber  
Contains sesame  
SUITABLE FOR VEGETARIANS

**£5.00**

**سلطة موسمية**  
الخس والطماطم والخيار  
يحتوي على السمسم  
مناسب للنباتيين

**COLD MEZZA****Price****السعر****مقبلات باردة****Moussaka ( Vegetarian )**

Fried aubergines baked with tomato, onion, chickpeas & sweet peppers  
Suitable for vegetarians

**£6.00**

**مسقعة باذنجان ( نباتي )**  
الباذنجان المقلي مع الطماطم والبصل والحمص والفلفل الحلو  
مناسب للنباتيين

**Loubieh B'zeit ( Vegetarian )**

French green beans cooked with tomato, onions & olive oil  
Suitable for vegetarians

**£5.00**

**لوبيه بالزيت ( نباتي )**  
فاصوليا خضراء فرنسية مطبوخة بالطماطم والبصل وزيت الزيتون  
مناسب للنباتيين

**Muhammara ( Spicy Vegetarian )**

Mixed Mediterranean spicy nuts with olive oil  
Contains nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil, pistachio, macadamia, Queensland) pine nuts, peanuts  
Suitable for vegetarians

**£7.00**

**محمرة ( نباتي حار )**  
مكسرات بالبهارات الشرق اوسطية مع زيت الزيتون يحتوي على المكسرات (اللوز , البندق , الجوز , الكاجو , البقان , الفستق , المكاديميا , ) الصنوبر , الفول السوداني  
مناسب للنباتيين

**Hummus ( Vegetarian )**

Chickpea with sesame paste (tahini) garlic & lemon juice Contains sesame  
Suitable for vegetarians

**£5.50**

**حمص ( نباتي )**  
الحمص مع معجون السمسم (الطحينة) والثوم وعصير الليمون يحتوي على السمسم  
مناسب للنباتيين

**Hummus Beiruty ( Spicy Vegetarian )**

Chickpea with hot pepper, parsley, sesame paste (tahini), garlic & lemon juice Contains sesame  
Suitable for vegetarians  
Spicy.

**£6.25**

**حمص بيروت ( نباتي حار )**  
الحمص مع الفلفل الحار والبقدونس ومعجون السمسم (الطحينة) والثوم وعصير الليمون يحتوي على السمسم حار و مناسب للنباتيين

**Moutabal Baba Ghanouj ( Vegetarian )**

Grilled aubergine mixed with sesame paste (tahini), garlic & lemon juice  
Contains sesame  
Suitable for vegetarians

**£6.25**

**متبل (بابا غنوج) ( نباتي )**  
باذنجان مشوي بالفرن ممزوج بمعجون السمسم (الطحينة) , الثوم وعصير الليمون يحتوي على السمسم مناسب للنباتيين

**Tabbouleh ( Vegetarian )**

Parsley salad with tomato, fresh mint, onion, cracked wheat, lemon juice & an olive oil dressing  
Contains gluten from wheat  
Suitable for vegetarians

**£6.25**

**تبولة ( نباتي )**  
سلطة بقدونس مع الطماطم والنعناع الطازج والبصل والقمح المتكسر وعصير الليمون وزيت الزيتون , يحتوي على الغلوتين من القمح  
مناسب للنباتيين

**Wark Inab B'zeit ( Vegetarian )**

Vine leaves filled with rice, tomato, parsley, mint & onion cooked in lemon juice & olive oil  
Suitable for vegetarians

**£5.50**

**ورق عنب ( نباتي )**  
أوراق عنب مملوءة بالأرز والطماطم والبقدونس والنعناع والبصل المطبوخ في عصير الليمون وزيت الزيتون  
مناسب للنباتيين

**COLD MEZZA****Price****السعر****مقبلات باردة****Labneh ( Vegetarian )**

Strained yoghurt served with olive oil & dried thyme  
(garlic optional)  
Contains milk  
**Suitable for vegetarians**

**£4.50**

**لبنة ( نباتي )**  
الزبادي المجفف يقدم مع زيت الزيتون والزعر  
المجفف (اختياري مع الثوم)  
يحتوي على الحليب  
مناسب للنباتيين

**Kabis ( Vegetarian )**

Mixed Mediterranean pickles  
**Suitable for vegetarians**

**£4.00**

**كبيس ( نباتي )**  
مخللات البحر المتوسط المختلفة  
مناسب للنباتيين

**HOT MEZZA****مقبلات ساخنة****Hummus Awarma**

Chickpea with sesame paste, lemon juice & an olive oil  
dressing, garlic, topped with sliced OR dice marinated  
lamb Contains sesame

**£6.50**

**حمص قاورما**  
الحمص مع الطحينة وعصير الليمون وزيت  
الزيتون والثوم مغطاة بشرائح لحم الغنم  
يحتوي على السمسم

**Hummus Shawarma**

Chickpea purée with sesame paste, lemon juice & an  
olive oil dressing, garlic, topped with lamb shawarma  
Contains sesame

**£6.50**

**حمص شاورما**  
الحمص مع الطحينة وعصير الليمون وزيت  
الزيتون والثوم مغطاة بشرائح لحم الغنم  
يحتوي على السمسم

**Kibbeh**

Deep fried lamb meatballs mixed with cracked wheat  
& onions, filled with sautéed mince meat & onions  
Contains gluten from wheat & pine nuts

**£5.50**

**الكبة**  
كرات القمح المقلية , محشوه باللحم المفروم  
والبصل تحتوي على الغلوتين من القمح  
والصنوبر

**Falafel ( Vegetarian )**

Deep fried bean & fine herb croquettes served  
with tahine sauce Contains celery & sesame  
**Suitable for vegetarians**

**£5.50**

**فلافل ( نباتي )**  
كرات الفول المطحون بالاعشاب المقلية  
ويقدم مع صلصة الطحينة يحتوي على  
الكرفس والسمسم  
مناسب للنباتيين

**Foul Moudamas ( Vegetarian )**

Boiled broad beans seasoned with garlic, lemon juice  
& olive oil  
**Suitable for vegetarians**

**£5.50**

**فول مدمس ( نباتي )**  
فول مسلوق بالثوم وعصير الليمون وزيت  
الزيتون  
مناسب للنباتيين

**Batata Harra ( Spicy Vegetarian )**

chunks potato fried with garlic medium hot pepper  
and coriander  
**Suitable for vegetarians**

**£5.50**

**بطاطا حارة ( نباتي حار )**  
مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم والفلفل  
الحار والكزبرة  
مناسب للنباتيين

**HOT MEZZA**

	Price	السعر	مقبلات ساخنة
<b>Sojuk with Eggs</b> Armenian spiced lamb sausages with eggs	£7.00		سجق مع البيض سجق بالتتبيلة الارمينية مع البيض
<b>Arayes Balkonah</b> Minced lamb with onion and parsley topped with sesame extract and pine nuts served on Lebanese flatbread	£6.50		عرايس بلكونه لحم غنم مفروم مع بصل وبقدونس تعلوه خلاصة الطحينة وجوز الصنوبر يقدم على الخبز اللبناني
<b>Arayes</b> Minced lamb with parsley, charcoal grilled in pita bread and pine nuts	£6.50		عرايس لحم غنم مفروم مع البقدونس , مشوي على الفحم في خبز بيتا وجوز الصنوبر
<b>Hummus Snobar</b> Hummus topped with roasted pine nuts	£6.00		حمص مع الصنوبر حمص مطوق بصنوبر محمص
<b>Halloumi Meshwi</b> Grilled OR fried halloumi cheese Contains milk	£5.50		حلومي مشوي جينة حلومي مشوية أو مقلية يحتوي على الحليب
<b>Wings</b> Charcoal grilled or fried marinated chicken wings served with garlic sauce Contains sesame	£7.00		جوانح دجاج أجنحة دجاج متبل مشوية او مقلية تقدم مع صوص الثوم يحتوي على السمسم
<b>Maqaneq</b> Homemade Lebanese mini sausages flambéed with butter, lemon & pomegranate sauce Contains nuts	£6.50		مقانيق سجق لبناني صغير محلي الصنع مع صلصة الزبدة والليمون والرمان يحتوي على المكسرات
<b>Soujouk</b> Homemade Lebanese spicy sausages, sautéed in lemon Spicy Spicy	£6.50		سجق حار سجق حار لبناني محلي الصنع , مقلي بالليمون حار حار
<b>Chicken Liver</b> Marinated chicken liver fried with lemon, butter & pomegranate sauce Contains milk	£7.00		كبد الدجاج المقلية كبد الدجاج المتبل بالصلصة والليمون والزبدة وصلصة الرمان يحتوي على الحليب
<b>Fattet Hummus B'laban ( Vegetarian )</b> Layers of boiled chickpeas, toasted bread & crushed garlic, topped with yoghurt & pine kernels Contains gluten (wheat), milk & pine nuts	£7.00		فتة حمص باللبن (نباتي) طبقات من الحمص المسلوق والخبز المحمص والثوم , مغطاة باللبن الزبادي وحبوب الصنوبر تحتوي على الغلوتين (القمح) والحليب والصنوبر

**JUICES**

Fresh Carrot Juice

£3.50

عصير جزر فريش

Fresh Orange Juice

£3.50

عصير برتقال فريش

Pineapple Juice

£3.50

عصير اناناس

Mango Juice

£3.50

عصير مانجو

Fresh Lemonade Juice

£3.50

عصير ليمون فريش

Fruit Cocktail Juice

£3.50

عصير كوكتيل فواكه

strawberry with banana with milk and mango

كوكتيل من الفراولة مع الموز بالحليب والمانجو

**DESSERTS****Baklava**

£5.50

A rich pastry made of layers of filo dough filled with chopped nuts and sweetened with syrup or honey.

بقلوة  
معجنات مصنوعة من طبقات من عجينة فيلو مملوءة بالمكسرات المفرومة ومحللة بالقطر أو العسل.**Kanafeh**

£5.50

A pastry made with layers of semolina, white cheese and a sugary syrup sprinkled with rose water.

كنافة بالجبن + بالقشطة  
معجنات مصنوعة من طبقات من السميد والجبن الأبيض والقطر مع ماء الورد.**Qatayef**

£5.50

flour paste filled with clotted cream

قطايف  
عجينة محشوة بالقشطة**Mahalabia**

£5.50

made with milk, slightly sweetened and flavoured with rose or orange water.

مهلبية  
مصنوعة من الحليب , محللة قليلاً بنكهة الورد أو ماء البرتقال**Rice pudding**

£5.50

is a dish made from rice mixed with milk

أرز بالحليب  
طبق رز باللبن**Cardamom Cake**

£5.50

Cardamom Cake with Saffron

كيك الهيل  
كيك الهيل مع زعفران**Mixed seasonal fruit**

Medium

£12.00

Large

£20.00

فواكه موسمية مشكله  
حجم وسط  
حجم كبير

**FISH****Price****السعر****الأسماك**

**Dover Sole**  
Oven baked.

£19.00

**دوفر سول**  
مشوى بالفرن

**Sea Bass**  
Charcoal grilled.

£18.00

**سيباس**  
مشوى على الفحم

**Red Mullet**  
Fired on the bone.

£18.00

**سلطان ابراهيم**  
سمك بالعظم

**King Prawn**  
Charcoal grilled – or fried flambeed with garlic and fresh coriander leaves, sautéed in lemon juice.

£18.00

**قريدس مقلي أو مشوي**  
مشوى أو مقلى مع الثوم وأوراق الكزبرة الطازجة ,  
وعصير الليمون

**CHARCOAL GRILL****مشاوي على الفحم**

**Mixed Grill**  
Lamb cubes, chicken cubes and lamb kafta grilled on skewers

£16.00

**مشاوي مشكله**  
قطع لحم الغنم و قطع الدجاج واكفتة لحم الغنم المشوية على الفحم

**Lahem Meshwi**  
Tender lamb cubed and grilled on skewers

£15.00

**لحم مشوي شقف**  
قطع لحم الغنم المشوية على الفحم

**Kafta Halabiyeh**  
Minced lamb with onion and parsley grilled on skewers

£15.00

**كفتة حلبيه**  
لحم الغنم المفروم مع بصل وبقدونس مشوي على الفحم

**Kafta Yoghortlieh**  
Grilled minced lamb with yoghurt served on a bed of toasted bread topped with pine nuts

£15.75

**كفتة باللبن**  
لحم الغنم المفروم المشوي مع اللبن ويقدم على خبز محمص مغطى بصنوبر

**Kafta Kashkash**  
Minced lamb, parsley and garlic grilled on skewers, served on a bed of spicy tomato sauce

£15.75

**كفتة خشخاش**  
لحم الغنم المفروم مع البقدونس والثوم , مشوي على الفحم , يقدم على خبز محمص

**Kafta Sayniyeh**  
Minced lamb, parsley and onion, oven baked in tomato sauce topped with potato

£15.00

**كفتة بالصينية مع الطحينة**  
لحم غنم مفروم مطبوخ بالفرن , بقدونس , بصل , يقدم على خبز بطصا السمسم مع صلصة الصنوبر

**Kafta Sayniyeh**  
Minced lamb, parsley and onion, oven baked in sesame extract sauce topped with pine nuts

£15.00

**كفتة بالصينية مع البندورة والبطاطا**  
لحم غنم مفروم , بقدونس , بصل مطبوخ بالفرن , يقدم على خبز بطصا السمسم مع صلصة الصنوبر

**CHARCOAL GRILL****Price****السعر****مشاوي على الفحم****Shish Taouk**

Boneless chicken cubes grilled on a skewer, served with saffron rice on the side

**£15.00**

شيش طاووق  
قطع الدجاج المشوية على الفحم , تقدم مع أرز بالزعفران

**Farrujj Moussahab**

Whole boneless baby chicken charcoal grilled and served with garlic sauce on the side

**£15.50**

فروج مسح  
دجاج كامل بدون عظم مشوي و يقدم مع صلصة الثوم

**Grilled Lamb Cutlets**

Served with french fries or rice and garnished with grilled green peppers and tomato

**£17.00**

كستلاتة غنم  
تقدم مع بطاطس مقلية أو أرز ومزينة بالفلفل الأخضر المشوي والطماطم

**MAIN DISHES****أطباق رئيسية****Chicken or lamb Biryani**

chicken or lamb + Best biryani rice, with Indian spices, vegetables, chicken, egg, yoghurt and dried fruits

**£14.00**

دجاج ولحم برياني  
لحم غنم او دجاج + أرز + بهارات هندية + روب + خضار + فواكه مجففة + مكسرات

**Chicken or Lamb Kabsa**

Rice cooked with chicken or lamb chunks and vegetables with special spice+ special lamb stew + mix veg + chef spice with rice - special chicken with bone stew + mix veg + chef spice with rice

**£14.00**

كبسة لحم او دجاج  
رز مطبوخ بالبهارات الخليجية والخضار المشكلة ويقدم مع إما مع لحم الغنم او الدجاج

**Lamb or Chicken stew**

Lamb or Chicken stew + mix vegetables + chef's spices serving with rice

**£14.00**

مرق لحم او دجاج بالخضار  
مرق لحم خليجي يقدم مع الرز البسمتي - لحم غنم + خضار مشكلة + بهارات خليجية  
مرق دجاج خليجي يقدم مع الرز البسمتي + دجاج بالعظم + خضار مشكلة + بهارات خليجية

**Okra stew With Lamb**

Okra, onions, garlic, tomato sauce and a variety of spices

**£12.00**

مرق بامية باللحم  
بامية وبصل وثوم وصلصة طماطم ومجموعه من البهارات المتنوعه

**Aubergine stew**

Aubergine, onion, garlic, tomato sauce and a variety of spices

**£12.00**

مرق باذنجان  
باذنجان وبصل وثوم وصلصة طماطم ومجموعه من البهارات المتنوعه

**Potato stew**

Potatoes, onions, garlic, tomato sauce and a variety of spices

**£11.00**

مرق بطاطس  
بطاطس وبصل وثوم وصلصة طماطم ومجموعه من البهارات المتنوعه



**MAIN DISHES****Price****السعر****أطباق رئيسية****Sayadiyah ( Every Friday )**

Cooked rice with Fish

**£16.00****صيادية (كل جمعة)**  
الأرز المطبوخ مع السمك**Marbeen**

Sauteed black tiger prawns with slow cooked beryani rice topped with crispy fried onion and coriander.

**£15.00****مربين**  
ربيان مجفف مطبوخ مع الرز + خضار + بهارات خليجية**Yoghurt Kibbeh**

Crushed wheat stuffed with mince lamb, walnuts and pine nuts, cooked in yoghurt sauce

**£14.00****كبة باللبن**  
قمح مطحون محشو بلحم الغنم المفروم والجوز والصنوبر المطبوخ في صلصة اللبن**Motabaq Zoubaidi (Sunday and Wednesday)**

Zubaidi fish + basmati rice + vegetables + Gulf spices

**£20.00****مطبق زيبيدي (الاحد و الاربعاء)**  
سمك زيبيدي + أرز بسمتي + خضار + بهارات خليجية**Shawarma (lamb-Chicken)**

Lamb/Chicken Shawarma

**£12.00****طبق شاورما لحم او شاورما دجاج**  
لحم غنم او دجاج**Said Order**

Steamed rice

French fries

**£3.50****£3.50****الاطباق الحانية**

رز

بطاطا مقلية

**TARWEQA LEBANESE****ترويقة لبنانية****Premium Breakfast balakona Lebanese**

Chickpeas + Labneh with Oil + Beans + Makdus + Halloumi Eggs (as desired)

Breakfast is served with bread (as desired)

(Arabic or Shabati bread in the Gulf way)

(Including any type of tea or milk)

**£35.00****إفطار بلكونة اللبناني المميز**  
حمص + لبننة بالزيت + فول + مكدوس + جبنة حلوم بيض (حسب الرغبة)  
يقدم الإفطار مع الخبز (حسب الرغبة)  
(خبز عربي أو شباتي بالطريقة الخليجية)  
(شامل أي نوع من أنواع الشاي أو الحليب)**BALAKONA HOT STARTERS****مقبلات خليجية****Hemsat****Hemsa Lamb**

Lamb + onions + tomatoes + spices

**£7.00****الحمسات**  
**حمسة لحم غنم**  
- لحم غنم + بصل + طماطم + بهارات**Hemsa Sheep liver**

Sheep liver + onions + tomatoes + bell pepper + spices

**£7.00****حمسة كبدة غنم**  
- كبدة غنم + بصل + طماطم + فلفل ألوان + بهارات

**BALAKONA HOT STARTERS****Price****السعر****مقبلات خليجية****Hemsa sheep kidneys sheep hearts**

Kidney sheep + sheep hearts + onions + tomatoes + spices

**£7.00**حمسة كلاوي وقلوب غنم  
- كلاوي غنم + قلوب غنم + بصل + طماطم + بهارات**Hemsa Potatos**

Pieces of potatos + onions + spices

**£5.00**حمسة بطاطس  
- قطع من البطاطس + بصل + بهارات**SOUPS****Lentil Soup**

Soup of the Day

**£7.00****£5.00****الشوربة**

شوربة العدس

شوربة اليوم

**HOT DRINKS**Tea  
Karak tea  
Mint tea  
Earl Grey  
Chamomile tea  
Green tea**S****£5.00**  
**£6.00**  
**£5.50**  
**£5.00**  
**£3.00**  
**£5.00****L****£8.00**  
**£9.00**  
**£9.00**  
**£9.00****المشروبات الساخنة**شاي مخدر  
شاي كرك  
شاي بالنعناع  
شاي معطر  
شاي بابونج  
شاي أخضر**HOT MILK**

Milk (saffron, ginger, cardamom, or cinnamon)

**£7.00****£10.00****الحليب الساخن**

حليب (زعفران أو زنجبيل أو هيل أو القرصة)

**COFFEE**Turkish Coffee  
French coffee  
Arabic coffee  
Latte  
Cappuccino  
Espresso  
American Coffee  
Hot Chocolate**£3.00**  
**£3.00**  
**£10.00**  
**£3.50**  
**£3.50**  
**£2.00**  
**£2.75**  
**£3.00****£15.00****القهوة**قهوة تركية  
قهوة فرنسية  
قهوة عربية  
لاتيه  
كابتشينو  
اسبريسو  
قهوة امريكية  
هوت شوكليت**COLD DRINKS**Mineral water 750 ml  
Mineral water 330 ml  
Sparkling water 750 ml  
Sparkling water 330 ml  
Soda water  
Tonic water  
Bitter lemon  
Ginger ale  
Red bull  
Cola  
Diet Cola  
7 UP  
Mirinda  
Yoghurt Drink**£3.50**  
**£1.75**  
**£3.50**  
**£1.75**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£3.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.00**  
**£2.25****مشروبات باردة**مياه معدنية 750 مل  
مياه معدنية 330 مل  
مياه غازية 750 مل  
مياه غازية 330 مل  
صودا  
تونك  
بتر ليمون  
زنجبيل  
ردبول  
كولا  
دايت كولا  
سفن اب  
ميرندا  
لبن عيران