



مطعم حجة حنيس
HAJI HNAIS RESTAURANT

قائمة الطعائم
OUR DELIGHT MENU

The authentic flavor of Southern food. In the heart of Baghdad

مفاتيح بكم عشاء



مَطْعَمَ حَاجِي حَنِيصَ
HAJI HNAIS RESTAURANT

حجي حنيص من أهل الغيرة والناموس، صاحب بخت وحجايته
مسموعة. بالكرم والجود معروف، وبابه للبعيد قبل القريب
مفتوح. جدر بيته ما ينزل من النار، وسفرته ما تنلم.

ومثل ما يگول ابو المثل "الخلف ما مات"، وام سامي مثل ابوها،
نفسها طيب بالأكل، بملگاها وحجايته تشيل الجايها وتخلي ببطن
عينها.

بيت حنيص دوم مفتوح للكل،
ويهلي بالرايح والجاي.

هلا بيكم
هلا تنگل هلا





خفايف ریحانة

ریحانة سر ضحكة ام سامي وشريكة الطفولة، خفايفها زاد
خفيف عالمعدة تگیل بالمقام، الضیف یلگه یمها حنية الجار.
كل لکمة من ایدها توزن ديرة وتعدل الخلك

٦,٠٠٠	بورک لحم
٤,٥٠٠	بورک جبن
٥,٥٠٠	بورک دجاج
٦,٠٠٠	کبة قمن
٣,٠٠٠	کبة هلالية
٥,٥٠٠	بتیة چاب
٦,٠٠٠	کبة سراي

للفت بابکم عاسمت



طبخات ام سامي

سفرة ام سامي الممدودة بنفسها الطيبة، بجدر الضغط وخطب الحمضيات، اللحم والدجاج ينطبخ بالساعات. هالسفرة ما تنلم وخير زادها كلمن يضوگه يگول تعيش هالايد.

٢٤,٠٠٠	قوزي لحم
٣٠,٠٠٠	رقبة غنم
٢٤,٠٠٠	لحم مدخن
١٩,٠٠٠	دجاج مدخن
٢٠,٠٠٠	قوزي دجاج
٢٢,٠٠٠	تشريب لحم
٢١,٠٠٠	دولة

لهنثابيك ع سامي



سفرة ام سامي

أم سامي متخلي السفرة بلون واحد، تجمع كل طيب بأكلها المتنوع، والضيف ما يطلع من دارها إلا شبعان. ريحة الشارع تفوح من جذرها، وكل لكمة من زادها تسولف عن شطارتها.

٢٢,٠٠٠	كبة لحم
١٨,٠٠٠	كبة دجاج
٢٢,٠٠٠	مقلوبة لحم
١٨,٠٠٠	مقلوبة دجاج
٢٣,٠٠٠	برياني لحم
١٨,٠٠٠	برياني دجاج
٢٥,٠٠٠	بامية وتمر عنبر
٢٥,٠٠٠	تشريب بامية

للفت بابكم عمامة



سفرة ام سامي

أم سامي متخلي السفرة بلون واحد، تجمع كل طيب بأكلها المتنوع، والضيف ما يطلع من دارها إلا شبعان. ريحة الشارع تفوح من جدرها، وكل لكمة من زادها تسولف عن شطارتها.

هبيط لحم	٢٤,٠٠٠
دجاج محشي	٢٠,٠٠٠
تبسي دجاج	١٨,٠٠٠
تشريب دجاج	١٨,٠٠٠

للفت بابكم ع سامي



٢٤,٠٠٠	كباب حجي حنيص
٢٠,٠٠٠	كباب لحم
٢١,٠٠٠	نكة لحم
١٦,٠٠٠	كباب دجاج
١٦,٠٠٠	تكة دجاج
١٧,٠٠٠	نصف دجاج
١٥,٠٠٠	دجاج بالعظم
٢٢,٠٠٠	ملفوف تكة
٢٢,٠٠٠	ملفوف كباب
٢٤,٠٠٠	ضلوع شوي
٢٠,٠٠٠	عرايس لحم
٢٢,٠٠٠	مشاوي مشكل

سفر تابستان



طبخات بحرية

نهرين و لكل نهر سمچاته، مَرِّينا أخذنا من كل طيّب يرّد
الروح.. من الذهبي المكسب للبالحلك تذبوب نكهاته..

٣٠،٠٠٠		مطبگ روبیان
٢٨،٠٠٠		سمچ شانک
٢٨،٠٠٠		سمچ نویبی
٤٠،٠٠٠		سمچ زیدي
٢٦،٠٠٠		سمچ هامور





صَوَائِدِ حَبِیْبِ حَنِیْصِ





صواني اللحم

٥٢٥,٠٠٠		خروف كامل (تمن ابيض)
٥٤٠,٠٠٠		خروف كامل (تمن مشكل) (عنبر ابيض ، تمن اصفر ، تمن احمر)
٥٦٠,٠٠٠		خروف كامل مع معلاگ (تگدر تختار نوع التمن المفضل، نقدم الحروف وي مرگة اليابسة والتبسي)
٣٠٠,٠٠٠		نص خروف كامل (تمن ابيض)
٣١٠,٠٠٠		نص خروف كامل (عنبر ابيض ، تمن اصفر ، تمن احمر)
٣٤٠,٠٠٠		نص خروف كامل مع معلاگ (تگدر تختار نوع التمن المفضل، نقدم الحروف وي مرگة اليابسة وتبسي)
١٢٠,٠٠٠		فخذ لحم (اختيارك من التمن ابيض، احمر، اصفر)
١٢٠,٠٠٠		كتف لحم (اختيارك من التمن ابيض، احمر، اصفر)

الحجز قبل الموعد
بيوم واحد على الأقل.

للفتة بابتكم عائلاتكم



صواني السمج

صينية سمج مقلي مشكل (٥ - ٦ اشخاص) ٢١٠,٠٠٠
(زبيدي، نويبي، شانك، روبيان)

صينية سمج مقلي مشكل (١٢ - ١٤ شخص) ٤٠٠,٠٠٠
(زبيدي، نويبي، شانك، روبيان)

(تقدر تختار نوع التمن المفضل، نقدم الطبق وي مرغة السمج، والخضرة)

الحجز قبل الموعد
بيوم واحد على الأقل.

للفت بابكم عاصمت



صواني ربحانة

صينية البركة (٣٤ قطعة) ٤٩,٠٠٠

زاد مكسب يكفي ديرتك ومفتوح للخطار.. سفرة عامرة تترس العين وتكفي الكل.
المكونات: ٤ كبة هلالية، ٦ كبة تمن، ٦ بتيئة چاب
و ١٨ قطعة بورك مشكل لحم ودجاج وجبن

صينية الهلا (١٨ قطعة) ٢٧,٠٠٠

للغعدة الملمومة والعشا الدافي.. صينية تگول لضيفك هلا تنگل هلا، وتعدل خلگه.
المكونات: ٢ كبة هلالية، ٣ كبة تمن، ٣ بتيئة چاب
و ٩ قطع بورك مشكل لحم ودجاج وجبن

الحجز قبل الموعد
بيوم واحد على الأقل.

سفرتنا بكم عاصمت



المشروبات

١,٠٠٠	صودا
٢,٠٠٠	لبن مدخن
٧٥٠	مشروبات غازية
٣,٠٠٠	عصير زبيب
٣,٠٠٠	عصير نومي بصرة
٣,٠٠٠	عصير تمر هندي

المقبلات مع الحلويات
والشاي ضيافة

للفت بابكم عشاء

میری



مطعم حاجي حنيف

HAJI HNAIS RESTAURANT