

# MATCHBOX

ROOFTOP EATERY

## LUNCH & DINNER MENU

### TO START

<b>MAROULI SALAD (v)</b> Lettuce, feta, pita, cucumber, dill, spring onion, mint	<b>3.50</b>	<b>HUMMUS (v)</b> Chickpeas, tahina, lemon, pine nuts	<b>1.75</b>
<b>SHIRAZI SALAD (v)</b> Tomato, onion, cucumber, pomegranate, walnuts	<b>2.75</b>	<b>HUMMUS, CASHEWS &amp; MUSHROOM (v)</b>	<b>3.25</b>
<b>BUTTER HALLOUMI &amp; CHEESE NAAN (v)</b> Zaatar, makhani sauce, mixed cheese	<b>3.00</b>	<b>PHILLY STEAK HUMMUS</b> Glazed rib-eye, onion & green pepper, tortilla	<b>3.50</b>

### SHARED

<b>PAPRIKA CRISPY ROUND POTATO (v)(s)</b> Feta romesco	<b>2.25</b>	<b>JALAPENO BUFFALO CHICKEN (s)</b>	<b>3.75</b>
<b>TALLOW SHAKE CHIPS</b> Beef dripping, spice mix, zaatar mayo, parmesan	<b>2.25</b>	<b>LAMB ARAYES</b> Indian style laminated dough, tahina thoum, aged white cheddar, sambal aioli	<b>3.75</b>
<b>ROASTED BABY POTATO ON THOUM (v) (s)</b> Chili, lemon, parsley	<b>2.75</b>	<b>BRISKET &amp; TRUFFLE CORN (s)</b>	<b>5.50</b>
<b>RIBS &amp; CHIPS (s)</b> Jalapeno, bbq ribs, smoke mayo, onions, cheese	<b>3.95</b>	<b>SPANISH SHRIMP POT (s)</b>	<b>5.75</b>

### GRILLED

<b>SPECIAL BURGER (s)</b> Shoestring onion, white cheddar, pickles, burger sauce	<b>3.95</b>	<b>LOUMI LAMB RIYASH</b> Dried lime, broccoli, loumi thoum	<b>5.95</b>
<b>BBQ BRISKET TWIN SLIDERS</b> Patty, fried scallion, bacon, yellow cheddar, bbq ranch	<b>4.00</b>	<b>PERSIAN KABAB</b> Grilled vegetables, barberi bread	<b>4.00</b>
<b>TAWOUK KAA'KWICH (s)</b> Cheese mix, homemade chili paste, pickles, chips	<b>4.50</b>	<b>STEAK &amp; STICKS</b> Potato sticks, parmesan, Moroccan harissa peppercorn sauce	<b>13.00</b>
<b>BABY CHICKEN TAWOUK</b> Pomegranate-glazed whole grilled chicken, pita, grilled vegetables	<b>5.50</b>		

### SMOKED

<b>SMOKED RIBS</b> 1 Bone 24hr smoked, pickles (choose barbecue: O.G / vimto / mabouch)	<b>5.75</b>	<b>PASTRAMI SANDWICH</b> Brined & smoked brisket, brioche, mustard, pickles, pickled onions	<b>5.95</b>
<b>SMOKED BRISKET</b> 150 grams 24hr smoked, pickles, (choose barbecue: O.G / vimto / mabouch)	<b>5.50</b>		

(s) spicy, (v) vegetarian

**ALLERGENS:** Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens, such as dairy, eggs, wheat, soybeans, nuts, fish, or shellfish.



# ماتش بوكس

روف توب ايتري

منيو الغدا والعشا

## مقبلات

١,٧٥	<b>حمص (ن)</b> الحمص، الطحينة، الليمون، الصنوبر	٣,٥٠	<b>سلطة المارولي (ن)</b> خس، فيتا، خبز بيتا، خيار، شبت، بصل أخضر
٣,٢٥	<b>حمص وكاجو (ن)</b> زبدة الكاجو المحمص، فطر، رمان، فتات الخبز	٢,٧٥	<b>سلطة شيرازية (ن)</b> طماط، بصل، خيار، رمان، جوز
٣,٥٠	<b>حمص فيلي ستيك</b> لحم ريب أي مشوي بالفرن، بصل وفلفل أخضر، خبز تورتيلا	٣,٠٠	<b>باتر حلوم مع نان بالجبن (ن)</b> زعتر، صوص مخاني، مشكل جبن

## أطباق المشاركة

٣,٧٥	<b>دجاج مقلي بصلصة الجلابينو (ج)</b> صلصة الجلابينو المخفلة بالبفلو، صلصة الرانش	٢,٢٥	<b>بطاط مدور (ج) (ن)</b> صلصة الروميسكو بالفيتا، باربيكا
٣,٧٥	<b>عرايس لحم</b> لحم عجل، عجينة هندية مخبوزة، صلصة الثوم، جينة الشيدر، صلصة السامبال الحارة	٢,٢٥	<b>خلطة البطاط بالكيس</b> سمن، خلطة بهارات، مايونيز بالزعتر، جينة البارميزان
٥,٥٠	<b>بريسكت مع الذرة والكمأة (ج)</b> زبدة الكمأة السوداء بالكزبرة، لحم البريسكت مع الصلصة، بطاط، صلصة الجلابينو	٢,٧٥	<b>بطاطا مشوي على الثوم (ج) (ن)</b> فلفل حار، ليمون، بقدونس
٥,٧٥	<b>الريان الاسباني المشوي (ج)</b> تندوري ريان، زبدة الفلفل الحار، خبز	٣,٩٥	<b>بطاط &amp; ريبز (ج)</b> الجلابينو، أضلاع مدخنة، مايونيز مدخن، بصل مشوي، جينة

## مشوي

٥,٩٥	<b>ريش لحم باللومي</b> تنبيلة اللومي، بروكولي، ثوم باللومي	٣,٩٥	<b>سبيشال برجر (ج)</b> بصل مقلي، صلصة البرجر، خيار مخلل، جينة الشيدر
٤,٠٠	<b>كباب فارسي</b> خضرة مشوية، خبز البربري	٤,٠٠	<b>سلايدرز البريسكت واللحم</b> ٢ سلايدرز، بيكون، صلصة الباربيكيو رانش، جينة الشيدر، بصل أخضر مقلي
١٣,٠٠	<b>ستيك تندرلوين مع البطاط</b> صلصة الهريسة المغربية مع الفلفل الأسود، جينة البارميزان	٤,٥٠	<b>صمونة طاووق كعك المشوية (ج)</b> بطاط، صلصة الفلفل الحار المنزلية، خيار مخلل
		٥,٥٠	<b>دجاج طاووق عالفحم</b> دجاج مشوي كامل بالصلصة، خبز عربي، خضرة مشوية

## مدخن

٥,٩٥	<b>سندويشة الباسترامي</b> لحم بريسيكت مملح ومدخن، خبز البريوش، خردل، خيار وبصل مخلل	٥,٧٥	<b>ريبز مدخن</b> ١ حبة من لحم الضلع المدخن لمدة ٢٤ ساعة، مخلل (اختار الباربيكيو: أصلي/فيمتو/معيوج)
		٥,٥٠	<b>بريسكيت مدخن</b> ١٥٠ جرام من لحم صدر عجل مدخن لمدة ٢٤ ساعة، مخلل (اختار الباربيكيو: أصلي/فيمتو/معيوج)

حار، (ج) نباتي (ن)

**الحساسية:** يرجى الانتباه إلى أن طعامنا قد يحتوي أو يتلامس مع مسببات الحساسية الشائعة، مثل منتجات الألبان والبيض والقمح وفول الصويا والمكسرات والأسماك والمحار.



امسح وشوف