



نشر ثقافة الموروث الشعبي لمنطقة جازان
بمملكتنا الغالية من خلال الأكلات الجازانية
المتنوعة بالمستوى الشعبي الأصيل انطلاقا
من المنطقة الشرقية .

هدفنا

يسعى شبري لنقل الموروث الجازاني الأصيل
متمثلا في الطبخات الشعبية الجازانية ذات
الجودة العاليه .

رؤيتنا

العمل المستمر والدؤوب لتحقيق الجودة و
الأصالة للسفره الشعبية الجازانية بما يحقق
طموحات و شغف الزبائن والأخذ بعين الإعتبار
النقد البناء للزبائن الكرام.

رسالتنا





قائمة الطعام



طبخ دبايچي (مزمووم)

(طلب مسبق)

نطف دبايچي

900 ر.س

دبايچي كاملة

1800 ر.س



مفّش اللحم

75 ر.س

طبق تراثي يعكس أصالة المطبخ الجيزاني، حيث يتم طهي قطع لحم الضأن الطازج مع البامية، البطاطس، الطماطم، والبصل، ثم تُضاف مجموعة من التوابل مثل الكمون والفلفل الأسود والميل. يُطهى المزيج في وعاء "المغش" التقليدي أو في الفرن ليكتسب نكهة غنية وطراوة لا تُقاوم. تجربة لا تُفوت لعشاق النكهات الغنية!

520 سعرة حرارية



SHUBRI.REST

0575252699



مكشون سمك سليط

65 ر.س

سمك الكنعد الطازج يُطهى بحرفية مع مزيج من البهارات المطحونة مثل الكمون والكزبرة والفلفل الحار، ويحمس بزيت السمسم ليكتسب طعمًا غنيًا. يُضاف البصل والثوم لإضفاء نكهة مميزة، ثم يُغطى ويترك ليُطهى حتى ينضج. طبق بحري متوازن وطعمه لذيذ يُناسب كل الأوقات!

570 سعرة حرارية



مكشون سمك طماطم

65 ر.س

سمك الكنعد الطازج يُطهى بحرفية مع مزيج من البهارات المطحونة مثل الكمون والكزبرة والفلفل الحار، ويُحمس بزيت السمسم ليكتسب طعمًا غنيًا. يُضاف البصل والثوم والطماطم لإضفاء نكهة مميزة، ثم يُغلى ويُترك ليُطهى حتى ينضج. طبق بحري متوازن وطعمه لذيذ يُناسب كل الأوقات!

570 سعرة حرارية



مكشّن شبري

75 ر.س

طبق جديد مبتكر سيأخذك إلى عالم من النكهات الغنية والجديدة! سمك السالمون الطازج يُتبل بمزيج خاص من البهارات المطحونة مثل الكمون والكزبرة، ثم يُطبخ بزيت السمسم ليمنحك طعمًا غنيًا وفاخرًا. مع إضافة الثوم، الفلفل الحار، والبصل، تجربة لا تُنسى!

520 سعرة حرارية



مفوف لحم نفر

طلب مسبق **85 ر.س**

طبق لذيذ من المطبخ السعودي، يتكون من لحم برز أبو بنت أبيض الطازج، يتم طهيه ببطء، مع التوابل العطرية والأرز المميز حتى يتشرب النكهات ويتناغم مع المكونات. يتميز هذا الطبق بجوهره الغني والطعام الغني بالطاقة والنكهات العميقة، مما يجعله الخيار المثالي لعشاق المأكولات التقليدية.

990 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مفوف دجاج

نصف حبة

(طلب مسبق) 30 ر.س

طبق لذيذ من المطبخ السعودي، يتكون من دجاج برز أبو بنت أبيض الطازج، يتم طهيه ببطء، مع التوابل العطرية والأرز المميز حتى يتشرب النكهات ويتناغم مع المكونات. يتميز هذا الطبق بجوهره الغني والطعام الغني بالطاقة والنكهات العميقة، مما يجعله الخيار المثالي لعشاق المأكولات التقليدية.

588 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مشوش

60 ر.س

لحم خروف طازج وشحم مطهو مع بهارات فاخرة، يُقطع إلى قطع صغيرة ويُطهى بعناية ليمنحك طعاماً لذيذاً وغنياً. من أشهر أطباق العيد في جازان، يُقدم في الفطور أو الغداء، أو العشاء. تجربة طعام تراثية لا تُنسى!

1100 سعرة حرارية



فيسية فمير باللحم

60 ر.س

طبق مميز من المطبخ الجيزاني، يُعدّ من الخمير الطري الذي يُغمر بمرقة اللحم الغنية، ليُخلق قوامًا ناعمًا ومذاقًا يزوب في الفم. تُضاف إليه قطع لحم مطبوخة في المرق، مما يضفي عليه غنى وطعمًا لا يُقاوم. تجربة تراثية لا تُنسى!

850 سعرة حرارية



فيسية فمير

30 ر.س

طبق مميز من المطبخ الجيزاني، يُعدّ من الخمير الطري الذي يُغمر بمرقة اللحم الغنية، ليُخلق قوامًا ناعمًا ومذاقًا يذوب في الفم.

510 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



فيسية لحوم بالحم

60 ر.س

طبق ثرائي أصيل يُحضّر من اللحوم الطري الذي يُمزج مع مرقة اللحم الغنية، ليُكوّن قواماً كريماً يذوب في الفم. يُضاف إليه قطع من اللحم المطبوخ في المرق، مما يعزز النكهة ويضيف لمسة غنية لهذا الطبق المميز.

850 سعرة حرارية



فيسية لحوم

30 ر.س

طبق ثرائي أصيل يجمع بين اللحوم الطري ومزقة اللحم الغنية،
ليشكل قواماً يذوب في الفم. تجربة فريدة نأخذكم إلى قلب المطبخ
الجزائري بنكهاته العريقة التي لا تُقاوم!

510 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مفالتة الفخير

50 ر.س

طبق شعبي أصيل من جيزان، يُحضّر بعجين الذرة أو الدخن غير المخمر، ويُطهى مع حليب الأبقار الطازج والسمن البلدي ليُعطى مزيجاً كريماً وغنياً. يتم تحريكه على النار حتى يتماسك ويُقدم مع العسل أو السكر لإضفاء طعم حلو.

713 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مفالتة الدقيق

40 ر.س

طبق شعبي أصيل من جيزان، يُحضّر بعجين الدقيق أو الذرة أو الدخن غير المخمر، ويُطهى مع حليب الأبقار الطازج والسمن البلدي ليُعطى مزيجاً كريماً وغنياً. يتم تحريكه على النار حتى يتماسك ويُقدم مع العسل أو السكر لإضفاء طعم حلو.

713 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مفالتة دهن

40 ر.س

طبق شعبي أصيل من جيزان، يُحضّر بعجين الذرة أو الدخن غير المخمر، ويُطهى مع حليب الأبقار الطازج والسمن البلدي ليُعطى مزيجاً كريماً وغنياً. يتم تحريكه على النار حتى يتماسك ويُقدم مع العسل أو السكر لإضفاء طعم حلو.

713 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



سمك مشوي

60 ر.س

سمك السوبريم الطازج يُتبل بتتبيلة خاصة من إعداد الشيف، التي تُعزز نكهاته الطبيعية وننقله إلى مستوى آخر من الطعم. يُشوى بعناية على المشواة حتى يتحمر ويصبح لذيذاً ومذاقه غني. طبق مثالي لعشاق الأسماك المشوية بنكهة لا تُقاوم!

480 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



سالمون مشوي

75 ر.س

سمك السالمون الطازج يُتبل بعناية باستخدام مزيج من التوابل المميزة، ثم يُشوي على المشواة حتى يصل إلى النضج المثالي. تجربة لذيذة وصحية مع كل قضة، نمنحك مذاقاً غنياً ونكهة بحرية

336 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



مرسة دُفن

30 ر.س

المرسة الجيزانية مزيج فاخر من الدقيق أو الدخن المحلي، نُخبز ثم نُفرم ونُخلط بالموز الطازج، مما يمنحها قواماً كريماً غنياً. نكتمل النكهة برشة من العسل الأصلي والسمن البلدي، لتجمع بين بساطة التراث وفخامة المذاق. 415 سعرة حرارية



مرسة دقيق

20 ر.س

المرسة الجيزانية مزيج فاخر من الدقيق أو الدخن المحلي، تُخبز ثم تُفرم وتُخلط بالموز الطازج، مما يمنحها قواماً كريماً غنياً. تكتمل النكهة برشة من العسل الأصلي والسمن البلدي، لتجمع بين بساطة التراث وفخامة المذاق. 415 سعرة حرارية



رز بسمتي

و ر.س

أرز بسمتي فاخر محضّر بوصفة سرّية تُمنحه طعمًا فريدًا لا يُقاوم.
مزيج متوازن من التوابل العطرية والنكهات الغنية، يجعل هذا
الطبق رهانًا حقيقيًا لينال إعجاب ذائقكم. جرّبوه واستمتعوا
بتجربة لا تُنسى!

370 سعرة حرارية



ايدام قوار

20 ر.س

قوار جيزاني طازج مطهو بمقلاه، يُحمّس بزيت السمسم مع البصل والثوم والفلفل، ويتبل بتشكيلة مميزة من البهارات ليمنحك نكهة غنية وأصيلة.

470 سعرة حرارية



SHUBRI.REST

0575252699



إيدام بامية

15 ر.س

نُحضّر البامية المحلية مع الطماطم الطازجة، حيث نُغلي ثم نُصفي قبل أن نُنقل إلى المقلاة لتُحمس مع البصل والثوم وبهارات المطبخ الجيزاني. السر في النكهة يكمن في زيت السمسم الأصلي الذي يُضفي طعمًا غنيًا وفريدًا، مما يجعل هذا الطبق خيارًا مثاليًا لعشاق المذاق الأصلي.

230 سعرة حرارية



ملوفية

15 ر.س

نختار أفضل أنواع الملوخية المحلية بعناية، ثم نقوم بحمسها على الطريقة الجيزانية التقليدية مع ثوابل المطبخ الجيزاني. نُطهى بزيت السمسم الأصلي أو السمن البلدي الطازج، مما يمنحها طعمًا غنيًا وفاخرًا. طبق يُعبّر عن أصالة المطبخ الجيزاني ويأسر الحواس بنكهاته الفريدة!

117 سعرة حرارية



SHUBRI.REST

0575252699



إيدام مشكل

15 ر.س

طبق ملي، بالخضار الطازجة المتنوعة مثل البطاطس، الباذنجان، البامية، والكوسة، يُطهى بتوابل رائعة لتعزيز النكهات الطبيعية.

270 سعرة حرارية

SHUBRI.REST



0575252699



حلبة

5 ر.س

نكهة نراثية بلمسة أصيلة!

يحضر بمزيج من الحلبة المسلوقة والمطحونة مع نكهة التمر الهندي الطازج والثوم والتوابل، ليمنحك تجربة فريدة تجمع بين الطعم الحامض واللذيذ. مثالية كمقبل شهى يعكس روح المطبخ الجيزاني الأصيل!

30 سعرة حرارية



SHUBRI.REST

0575252699



قطبية

5 ر.س

خلطة كريمية تجمع بين الزبادي الطازج، الفلفل الأسود، الثوم، الكمون، والكزبرة، لتمنحك مذاقاً متوازناً بين الحموضة والبهارات العطرية. تُقدّم مع المخبوزات الجيزانية لإضافة نكهة غنية وأصيلة تأخذكم في رحلة عبر تراث المطبخ الجيزاني!

40 سعرة حرارية



بسياس

3 ر.س

صلصة جيزانية تقليدية غنية بالنكهة، تُحضّر من الفلفل الحار الطازج ممزوجاً بالثوم، مع لمسة من الملح وزيت السمسم لتعزيز القوام والمذاق. إضافة مثالية لمن يعشقون الطعم الحار الأصيل!

30 سعرة حرارية



سعاوق

3 ر.س

صلصة جيزانية تقليدية غنية بالنكهة، تُحضّر من الفلفل الحار الطازج ممزوجاً بالثوم، مع لمسة من الملح وزيت السمسم لتعزيز القوام والمذاق. إضافة مثالية لمن يعشقون الطعم الحار الأصيل!

30 سعرة حرارية



لبن حرقنة

6 ر.س

لبن طازج يُعالج بالطريقة التقليدية، حيث يتم تبخيره ببطء، ليصبح أكثر غنى وكثافة. يتمتع اللبن المكبى المبخر بنكهة غنية وطعم مميز يُحاكي أصالة المطبخ السعودي. يمكن تناوله كشراب بارد ليمنحك إحساساً بالانتعاش والطاقة.

الفيز:



قرص خمير 5 ر.س



قرص دقيق ابيض 4 ر.س

المشروبات:

مشروبات غازية 4 ر.س

لبن 3 ر.س

ماء 2 ر.س