



At Khalila, where unforgettable moments await you amidst breathtaking views and mesmerizing sunsets of the Red Sea

Step into Khalila and be transported to a world where traditional Saudi dishes blended with global influence. It's the perfect spot to create cherished memories and indulge in an exclusive culinary experience.

"Food should be simple, honest, and rooted in the purity of great ingredients. My craft is to honour them, not hide them. What I cook reflects what I believe: Beauty lives in simplicity, and happiness is shared around a table."

Yiannis Skoumpelos
Group executive chef

North Corniche Road
Jeddah, 21424



+966 55 758 598
@khalila.me



في خليلة، تعيش لحظات لا تُنسى
تبدأ التجربة من إطلالة البحر الأحمر على الكورنيش، حيث
يلتقي الصفاء بالهوية

خطوة بداخل خليلة تنقلك إلى عالم حيث تمزج فيه
الأطباق السعودية التقليدية بالتأثيرات العالمية. هنا
نقطتك المثالية لخلق ذكريات عزيزة والتمتع بتجربة
طهو حصرية

يجب أن يكون الطعام بسيطاً وصادقاً، ومستمدًا
من نقاء المكونات العظيمة. حرفتي هي أن أُكْرَم
هذه المكونات لا أن أخفيها. ما أعدّه يعكس ما
أؤمن به: الجمال يكمن في البساطة، والسعادة
تُتقاسم حول المائدة

Yiannis Skoumpelos
الشيف التنفيذي

+966 55 758 598
@khalila.me



طريق الكورنيش الشمالي
جدة، 21424

SPREADS

HUMMUS

Creamy hummus made with tahini and fresh lemon served with toasted sesame, pomegranate and fresh mint

MUHAMMARA

A blend of roasted red peppers, walnuts and pomegranate molasses finished with toasted almonds and extra virgin olive oil

BABA GHANOUSH

Smoky roasted eggplant blended with tahini and lemon finished with roasted pine nuts and extra virgin olive oil

SALADS

FATTOUSH SALAD

Fresh fattoush salad tossed with grilled artichokes, crsipy sourdough croutons and orange soy dressing

BEANS SALAD

A hearty mix of kidney beans, black eyed beans and chickpeas mixed with fresh vegetables and tossed in a bright orange dressing

QUINOA SALAD

Tabbouleh with white quinoa, fresh herbs and citrusy orange bites

BEETROOTS SALAD

Roasted beetroots drizzled with black honey and pomegranate dressing served with roasted pistachios and fried goat cheese

التغميسة

حمّص

حمص كريمي مُحَضَّر بالطحينة والليمون ، يُقدَّم مع السمسم المُحمّص، الرمان، والنعناع الطازج

محمّرة

مزيج من الفلفل الأحمر المشوي والجوز ودبس الرمان، مُزيّن باللوز المُحمّص وزيت الزيتون البكر

بابا غنوج

باذنجان مُدخن مع الطحينة والليمون، يُقدَّم مع الفول السوداني المدخن وزيت الزيتون البكر

السلطات

سلطة الفتوش

سلطة فتوش مع خرشوف مشوي، قطع خبز ساوردو مقرمشة مع تتبيلة الصويا بالبرتقال

سلطة الفاصوليا

مزيج من الفاصوليا الحمراء، الفاصوليا السوداء والحمص، تقدم مع تتبيلة حمضية بنكهة البرتقال

سلطة الكينوا

تبولة كينوا بيضاء مع أعشاب طازجة وقطع برتقال منعشة

سلطة الشمندر

شمندر مشوي مع صوص العسل الأسود ودبس الرمان، يُقدم مع فستق محمص وجبن ماعز مقرمش



APPETIZERS

KUBAYBEIT HAIL

Vine leaf kibbeh served with a lemon vinaigrette and labneh with cucumber and herbs

FRIED CALAMARI

Fried crispy calamari served with a creamy flavorful tartar sauce

ARABIC CHIPS

Crispy Arabic chips with a side of crystal mayonnaise

CHEESE ROLLS

Golden brown fried cheese rolls with mint and za'atar served with sweet black honey

FRIED SHRIMP

Crispy fried shrimp coated in Arabic panko and spices served with a zesty green sauce

LAMB TACO

Lamb tenderloin tartare seasoned with Arabic spices and served in a crispy taco shell

AISH BEL LAHAM

Soft folded Arabic bread stuffed with a savory mix of beef, leeks and tahini

MANTO

Steamed dumplings filled with spiced minced beef served on a bed of harissa sauce

EGGPLANT FATTAH

Roasted eggplant layered with fried Arabic bread, yogurt and tangy fattah sauce

BUFF

Crispy fried dough, filled with seasoned minced beef and egg served with green daqoos sauce

BATATA HARRA

Spicy fried potatoes tossed with garlic, coriander and chilli

المقبلات

كُبيبة حائل

ورق عنب مع الأرز يقدم مع صوص الليمون، لبننة بالخيار والاعشاب

كالاماري مقلي

كالاماري مقرمش يقدم مع صلصة تارتار

رقائق بطاطس عربية

رقائق مقرمشة تقدم مع مايونيز كريستال

رولات الجبنة

رولات جبنة مقرمشة منكهة بالنعناع والزعتر، تقدم مع العسل الاسود

روبيان مقلي

روبيان مقرمش مغطى ببانكو عربي والتوابل، يقدم مع صلصة خضراء حارة

تاكو لحم

تارتار لحم تندرلوين، توابل عربية، يقدم في خبز التاكو

عيش باللحم

خبز عربي محشو بمزيج لحم، بصل، وكراث مع الطحينة

منتو

منتو محشي باللحم البقري المتبل، مطهو على البخار، يقدم مع صلصة الهريسة

فتة الباذنجان

باذنجان مشوي مع خبز عربي مقرمش، لبن، وصوص الفتة

بف

عجينة مقرمشة محشوة باللحم المفروم والبيض، تقدم مع دقوس اخضر

بطاطا حرّة

بطاطا حرّة مقرمشة بالثوم، الكزبرة، والفلفل الحار



الأطباق الرئيسية

ريش لحم الضأن

ريش لحم الضأن مشوي على الفحم، يقدم مع صوص شيميشوري عربي

سليق

دجاج متبل ومحمر يُقدّم فوق رز كريمي على الطريقة الحجازية

ريب آي ملوخية

ستيك ريب آي استرالي يُقدم مع صوص الملوخية

شيش طاووق

سيخ دجاج مشوي يقدم مع صلصة الثوم، وطماطم مشوية مع زعتر وصنوبر

سمك ورقائق البطاطس العربية

سمك ناجل مقرمش مع زبدة الشمر والسمسمة الاسود يقدم مع شرائح البطاطس المقرمشة، دقوس اخضر وطحينة

مقلقل لحم

تندلوين لحم مقلقل مع صوص الهريسة، دبس الرمان، وبصل ابيض، يغطى ببصل مقرمش

طبق مشاوي مشكلة

اسياخ من لحم تندلوين، شيش طاووق، ريش لحم الضأن مع خليط البصل والليمون، طماطم مشوية بالزعتر و صوص الثوم

جمبري عربي

جمبري مشوي مُتبّل بتوابل عربية، يُقدّم مع زبدة الأعشاب والثوم المعمر الطازج

الأطباق الجانبية

بامية

بامية مطهوة في صلصة الطماطم مع البصل، الاوريغانو، والزعتر الطازج

أرز بالزعفران

أرز بسمتي أبيض مُعطّر بالزعفران وممزوج بالبقدونس الطازج

بليلة

بليلة مع مخلل الخضار وشبت طازج

MAIN COURSES

ARABIC LAMB CHOPS

Char grilled lamb chops served with an Arabic spiced chimichurri sauce

SALEEG

Marinated chicken, seared and served on a bed of a creamy rice

RIBEYE MOLOKHIYA

Australian ribeye steak served with homemade molokhiya sauce

SHISH TAOUK

Grilled chicken skewer served with homemade garlic sauce and roasted tomato with za'atar and pine nuts

ARABIC FISH & CHIPS

Fried Najel fish with fennel and black sesame butter served with potato chips, green daqoos and tahini

MEGALGAL LAHAM

Beef tenderloin, sautéed with harissa sauce, pomegranate molasses and white onions finished with fried shallot rings

MIXED GRILL PLATTER

Skewers of marinated chicken, tenderloin and lamb chops served with shallot mix, grilled tomato za'atar and garlic sauce

TIGER PRAWNS WITH ARABIC SPICES

Grilled tiger prawns brushed with Arabic spices finished with herb butter and fresh chives

SIDE DISHES

BAMIA

Slow cooked okra in a rich tomato sauce with onions, oregano and fresh thyme

SAFFRON RICE

White basmati rice infused with saffron and tossed with fresh parsley

BALILAH

Warm cooked chickpeas served with pickled vegetables and fresh dill