

## Menu

Pickup

Today, 15 - 20 min



Pickup and delivery available!

### Thursday Special

## Chamin (חמין)

### Chamin (חמין)

Served with meat, jachnun, wheat, chickpeas and brown egg. (מוגש עם בשר, ג'חנון, חיטה, וביצה חומה)

\$28.00

## Ashpolo (אושפלו)

### Ashpolo (אושפלו)

Authentic meat dish cooked with rice, chickpeas, and carrots. (תבשיל בקר, אוטנטי מבושל עם אורז גרעיני חומס וגזר)

\$23.00

### Monday Special

## Kube (קובה סלק)

### Kube (קובה סלק)

~~\$23.00~~ **OUT OF STOCK**

### Menu

## Appetizer (מנה פתיחה)

**Frena with dips (פרנה עם רטבים)**

Traditional Moroccan bread that is soft and billowy, baked in the taboon. Served with dips on the side.

\$10.00

**Cigars (סיגרים)**

Fried dough stuffed with meat, served with coriander aioli and green tahina.

Comes with 5 cigars (ממולא בסיסקה מוגש) עם איולי כוסברה וטחינה ירוקה. מגיע עם 5 (סיגרים)

\$14.00

**Crispy vegetable roll (סיגר ירקות)**

Fried dough stuffed with vegetables, served with green tahina and chuma aioli. Comes with 2 rolls.

\$11.00

**Crispy shawarma roll (סיגר שווארמה)**

Freshly fried dough stuffed with flavorful tender shawarma, served with green tahina and chuma aioli. Comes 2 with rolls.

\$11.00

**Deluxe Mini Shamburak Combo**

3 mini shamburaks - comes with tongue, cheek meat, and baby chicken. Served with dips on the side.

\$70.00

**Mini Shamburak Combo**

3 mini shamburaks - comes with asado, Syrian kebab, and baby chicken. Served with dips on the side.

\$50.00

**#7 Siske Shamburak (סיסקה)**

Long roasted ribs, seasoned with salt and pepper. (צלעות בקר צלויים מתובלות) (במלה פלפל)

\$30.00

**#5 Brisket Shamburak (בריסקט)**

Brisket cooked in smoked beer. (זהה בקר מבושל בבירה כהה ומעושנת קלות)

\$30.00

**#1 Tongue Shamburak (לשון)**

Beef tongue stew cooked with garlic and preserved lemon. (תבשיל לשון בקר עם) (שיני שום, ערק ולימון כבוש)

\$45.00

**#4 Asado Shamburak (אסאדו)**

Tender seasoned beef ribs cooked in beef stock. (בשר צלעות מתובל ומבושל בציר) (בקר, נימוח ועסיסי)

\$30.00

**#2 Chorizo Shamburak (צ'וריסו)**

Tender ground beef flavored and seasoned with a blend of smoked and aromatic spices - slightly spicy (בקר) (טחון חריף בועט - מעט מעושן)

\$25.00

### #8 Baby Chicken Shamburak (פרגית סאטה)

Baby chicken in an Asian marinade of ginger, peanut butter, soy sauce, and honey. (פרגיות במרינדה אסייתית של ג'ינג'ר, חמאת בוטנים סויה ודבש)

\$27.00

### #6 Cheek meat Shamburak (ראש)

### #3 Syrian kebab Shamburak (קבב סורי)

Ground beef cooked with a savory blend of our specialty spices and parsley. (בשר טחון עם פטרוזיליה, בצל שום.)

\$25.00

## Frena (פרנה)

Frena is a traditional Moroccan bread that is soft and billowy, baked in the taboon.

### Frena Shnitzel (פרנה שניצל)

Homemade frena straight from the taboon with fresh crispy shnitzels layered with homemade matbucha, fried eggplant, lettuce, & garlic confit. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם שניצלים, מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש.)

\$22.00

### Frena Asado (פרנה אסדו)

Homemade frena straight from the taboon with tender seasoned beef ribs cooked in beef stock, layered with homemade matbucha, fried eggplant, lettuce, & garlic confit. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם בשר צלעות מתובל ומבושל בציר בקר, נימוח ועסיסי, מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש.)

\$28.00

### Frena Tongue (פרנה לשון)

Homemade frena straight from the taboon with beef tongue stew cooked with garlic and preserved lemon, layered with homemade matbucha, fried eggplant, lettuce, & garlic confit. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם תבשיל לשון בקר עם שיני שום ערק ולימון כבוש, מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש.)

\$45.00

### Frena Baby Chicken (פרנה פרגית)

Homemade frena straight from the taboon with baby chicken in an Asian marinade of ginger, peanut butter, soy sauce, and honey. Layered with homemade matbucha, fried eggplant, lettuce, & garlic confit. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם פרגיות במרינדה אסייתית של ג'ינג'ר, חמאת בוטנים סויה ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש. מטבוחה, חסה, ודבש.)

\$24.00

### Aioli Frena Shnitzel (איולי פרנה שניצל)

Homemade frena straight from the taboon with fresh crispy shnitzels, layered with basil aioli, pickles, lettuce, and coleslaw. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם שניצלים, חסה, וקוסלו (בייזל איולי, המוצים, חסה, וקוסלו)

\$22.00

### Aioli Frena Asado (איולי פרנה אסדו)

Homemade frena straight from the taboon with tender seasoned beef ribs cooked in beef stock, layered with basil aioli, pickles, lettuce, and coleslaw. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם בשר צלעות מתובל ומבושל בציר בקר, נימוח ועסיסי, בייזל איולי, המוצים, חסה, וקוסלו)

\$28.00

Homemade frena straight from the taboon with beef tongue stew cooked with garlic and preserved lemon, layered with basil aioli, pickles, lettuce, and coleslaw. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם תבשיל) לשון בקר עם שיני שום ערק ולימון כבוש, בייזל (איולי, המוצים, חסה, וקוסלו)

\$45.00

### Aioli Frena Baby Chicken (איולי פרנה פרגית)

Homemade frena straight from the taboon with baby chicken in an Asian marinade of ginger, peanut butter, soy sauce, and honey. Layered with basil aioli, pickles, lettuce, and coleslaw. Served with dips on the side. (פרנה ביתית עם פרגיות במרינדה אסייתית) נוזל וזינוור. המצאת רומוזית חנייה ודרשו רייזל איולי

### Frena with dips (פרנה עם רטבים)

Traditional Moroccan bread that is soft and billowy, baked in the taboon. Served with dips on the side.

\$10.00

### Frena (house bread)

Traditional Moroccan bread that is soft and billowy, baked in the taboon.

\$4.50

## Salad (סלט)

---

**Fried chicken salad (סלט שניצל)**

Sliced shnitzel atop of fresh lettuce and leaves, carrots, radishes, cherry tomatoes with pomegranate and date honey. (רצועות שניצל, על מיקס חסות, צנונית, גזר, שרי בתחמיץ רימונים וסילאן)

\$24.00

**Shuk salad (סלט שוק)**

Cherry tomato, cucumber, carrot, lettuce, red onion with olive oil and lemon dressing, green tahina and dabeil. (קערת ירקות טריים, שרי, מלפפון, בצל, סגול, גזר וחסה ברוטב שמן זית ולימון, טחינה ירוקה ודבעיל)

\$16.00

**Green salad (סלט ירוק)**

Mixed lettuce, cucumber, croutons, and roasted almonds with citrus vinaigrette (מיקס חסות לאליק, סלנובה וערבית) עם מלפפונים, קרוטנים ושקדים קלויים בוינגרט (הדרים)

\$16.00

**Baby chicken salad (סלט עוף)**

Baby chicken in an Asian marinade of ginger, peanut butter, soy sauce and honey, atop of fresh lettuce and leaves, carrots, radishes, cherry tomatoes with a pomegranate and date vinaigrette. (פרגיות במרינדה אסייתית) של גינג'ר, חמאת בוטנים סויה ודבש, על מיקס (חסות, צנונית, גזר, שרי בתחמיץ רימונים וסילאן)

\$24.00

**Asado salad (סלט בשר)**

Tender seasoned beef ribs cooked in beef stock, atop of fresh lettuce and leaves, carrots, radishes, cherry tomatoes with a pomegranate and date vinaigrette.

\$28.00

**Main (עיקר)****Ashpolo (אושפלו)**

Authentic meat dish cooked with rice, chickpeas, and carrots. (תבשיל בקר) (אוטנטי מבושל עם אורז גרעיני חומס וגזר)

\$23.00

**Authentic Bulgur Chicken Dish (תבשיל בורגול עם עוף טחון)**

An authentic warm bulgur dish cooked with tender ground dark chicken, sauteed diced red bell pepper, yellow zucchini, and white cabbage. Brought together with a flavorful blend of spices.

\$23.00

**Side (מנות צד)****Chummus plate with meat (חומס בשר)**

Homemade chummus topped with your choice of meat. Served with a frena, our house bread, on the side.

\$18.00

**Shnitzelonim (שניצלונים)**

Breaded and fried chicken fingers.  
Served with a side of ketchup and aioli. (אצבעות שניצל. מוגש עם קטשופ ואיולי)

\$16.00

**House fries (צ'יפס ביתית)**

Fried potato wedges with house seasoning. Served with ketchup and garlic-lemon aioli. (פלאהי תפוז"א בתיבול). (ייהודי, מוגש עם קטשופ ואיולי לימון כבוש)

\$11.00

**French fries (צ'יפס)**

Served with ketchup and aioli on the side.

\$9.00

**Cigars (סיגרים)**

Fried dough stuffed with meat, served with coriander aioli and green tahina. Comes with 5 cigars (ממולא בסיסקה מוגש) עם איולי כוסברה וטחינה ירוקה. מגיע עם 5

**Crispy vegetable roll (סיגר ירקות)**

Fried dough stuffed with vegetables, served with green tahina and chuma aioli. Comes with 2 rolls.

\$11.00

**Crispy shawarma roll (סיגר שווארמה)**

Freshly fried dough stuffed with flavorful tender shawarma, served with green tahina and chuma aioli. Comes 2 with rolls.

\$11.00

**Mushroom Potato Balls (כדורי תפוח אדמה עם פטריות)**

Breaded and fried potato balls filled with a mushroom cream. Served with aioli on the side. Comes with 6 pieces. (כדורי תפוח אדמה מצופים ומטוגנים עם מילוי פטריות). מוגש עם איולי בצד. מגיע עם 6 התיחות

~~\$12.00~~ **OUT OF STOCK****Soup (מרק)****Vegetable soup (מרק ירקות)**~~\$12.00~~ **OUT OF STOCK****Split pea soup (מרק אפונה)**

\$12.00

**French onion soup (מרק בצל)**

\$12.00

**Shepherds Pie (פאי רועים)**

Your choice of meat option, served with mashed potato, fried onion, and chimichurri. (קדרה של בשר) (לבחירה פירה בצל מקורמל וצימיצורי)

**#7 Siske Shepherds Pie (סיסקה)**

Long roasted ribs, seasoned with salt and pepper. (צלעות בקר צליות מתובלות) (במלח פלפל)

\$32.00

**#5 Brisket Shepherds Pie (בריסקט)**

Brisket cooked in smoked beer. (חזה בקר מבושל בבירה כהה ומעושנת קלות)

\$32.00

**#1 Tongue Shepherds Pie (לשון)**

Beef tongue stew cooked with garlic and preserved lemon. (תבשיל לשון בקר עם) (שיני שום, ערק ולימון כבוש)

\$47.00

**#4 Asado Shepherds Pie (אסאדו)**

Tender seasoned beef ribs cooked in beef stock. (בשר צלעות מתובל ומבושל בציר) (בקר, נימוח ועסיסי)

\$32.00

**#2 Chorizo Shepherds Pie (צ'וריסו)**

Tender ground beef flavored and seasoned with a blend of smoked and aromatic spices - slightly spicy (בקר) (טחון חריף בועט - מעט מעושן)

\$27.00

**#8 Baby Chicken Shepherds Pie (פרגית סאטה)**

Baby chicken in an Asian marinade of ginger, peanut butter, soy sauce, and honey. (פרגית במרינדה אסייתית של ג'ינג'ר, (המאת בוטנים סויה ודבש)

\$27.00

**#6 Cheek meat Shepherds Pie (ראש)**

Spicy veal cheek cooked with chuma pepper and beef stock. (בשר לחי עגל) (פיקנטי, מבושל עם פלפל צ'ומה וציר בקר)

\$44.00

**#3 Syrian kebab Shepherds Pie (קבב סורי)**

Ground beef cooked with a savory blend of our specialty spices and parsley. (בשר טחון עם פטרוזיליה, בצל שום) (וראס אל חנות)

\$27.00

**Dessert (קינוח)****Malabi (מלבי)**

Authentic malabi with almonds and coconut flakes on top, in an aromatic rose syrup. (מלבי מהלב שקדים ותמצית ורדים) (עם הסירופ הוורוד ותערובת קוקוס ואגוזים ושקדים מעל)

~~\$12.00~~ **OUT OF STOCK****Chocolate fudge (פאדג' שוקולד)**

Rich chocolate cake baked with cherry and walnuts on top. (עוגת שוקולד) (עשירה עם דובדבנים ואגוזים מעל)

\$11.00

**Basbusa (בסבוסה)**

Light and fluffy semolina orange coconut cake topped with toasted coconut flakes and almonds (עוגת סולת) (תפוז וקוקוס לחה ומתוקה)

\$10.00

**Raffaello (רפאלו)**

Coconut truffles served with a dark cherry reduction.

~~\$10.00~~ **OUT OF STOCK****Drinks****Beverages**

Coke Can

\$2.50

Coke Zero Can

\$2.50

Diet Coke Can

\$2.50

Sprite Can

\$2.50

Schweppes Lemonade

\$3.50

Schweppes Apple

\$3.50

Schweppes Straw/Lime

\$3.50

Schweppes Grape

\$3.50

Schweppes Peach

\$3.50

Schweppes Berries

\$3.50

Snapple Peach

\$3.00

Perrier

\$3.50

Water Bottle

\$1.50

### Ishtabach Location and Hours

(732) 377-0070

2164 U.S. 9, Toms River, NJ 08755

**Open now** • Closes at 11PM

[All hours](#)

[View menu](#) [Order online](#)

This site is powered by  [Terms of Service](#) | [Privacy Statement](#)