





Savor the essence of Levantine cuisine with a menu thoughtfully crafted by renowned Lebanese Chef Elias Raed. Celebrating the rich culinary traditions of the region, the selection features timeless favorites such as charcoal-grilled meats, seafood platters, and a variety of vibrant mezzeh. Every day, Chef Gilber prepares signature dishes using the freshest ingredients — including Hummus Bel Habak, Fish Siyyadie, Kebab Bel Habak, Ashta Bel Moukasarat, and many more beloved classics.





Hot Soups

LENTIL SOUP ^{V,G} 65

Served with crispy bread & fresh lemon

ARABIAN SOUP ^{G,LS} 80

Arabic grains mixed with lamb cubes & tomato sauce

Salad

TABOULEH ^{VG,G} 80

Parsley, tomato, crushed wheat, lemon juice, mint leaves & onion

FATTOUSH ^{VG,LS,G} 80

Tomato, cucumber, lettuce, lemon juice, pomegranate molasses, olive oil, sumac powder & onion

GREEN SALAD ^{VG,LS} 70

Organic greens mixed with lemon dressing

RAHEB SALAD ^{VG} 70

Eggplant flavored with garlic, capsicum, tomato, lemon juice & olive oil

ROCCA BEL LABAN SALAD ^{V,N,D} 100

Rocca leaves with yogurt sauce, cherry tomato & walnuts

HALLOUMI POMEGRANATE SALAD ^{V,D,N} 130

Mix greens with grilled halloumi slices & pomegranate dressing



V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

الحساء

شورية عدس (ن) (غ) ٦٥

تقدم مع الخبز المحمص والليمون

شورية عربية (غ) (محلي) ٨٠

حبوب عربية مطبوخة مع لحم الغنم وصلصة الطماطم

السلطات

تبولة (ن) (ف) (غ) ٨٠

بقدونس، طماطم، برغل، بصل، ليمون ونعناع

فتوش (ن) (ف) (غ) ٨٠

طماطم، خيار، خس، بصل، ليمون، دبس الرمان، زيت زيتون وسماق

سلطة خضراء (ن) (ف) (محلي) ٧٠

خضروات عضوية مع الليمون

سلطة الراهب (ن) (ف) ٧٠

باذنجان متبل مع الثوم، فليفلة حلوة، طماطم، ليمون وزيت الزيتون

سلطة الجرجير باللبن (ن) (أ) (س) ١٠٠

أوراق الجرجير مع اللبن، الطماطم الكرزية، والجوز

سلطة جبنة الحلوم (ن) (أ) (س) ١٣٠

خضروات مشكلة مع شرائح جبنة الحلوم المشوية ودبس الرمان

(ن) نباتي | (س) مكسرات | (ن) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (محلي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية
نحن ندرك مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من
المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Cold Mezzeh

HUMMUS WITH TAHINI ^{SS, VG} 70

Puree of chickpeas with sesame, lemon & sesame paste

HUMMUS BEIRUTI ^{SS, VG} 95

Puree of chickpeas with garlic, chili & parsley

HUMMUS BEL HABAK ^{V, SS, D} 95

Puree of chickpeas with sesame paste flavored with basil

EGGPLANT MUTABAL ^{SS, VG} 70

Grilled eggplant, sesame paste with lemon juice

FRIED CHICOREE (HINDBI) ^{VG} 70

Cooked chicoree sautéed with onion & garlic

LABNEH BEIRUTI ^{V, D} 80

Hard labneh mixed with vegetable cubes

VINE LEAVES ^{VG} 80

Vine leaves stuffed with fine vegetables, rice and olive oil

MUHAMMARA ^{N, G, SS, VG} 90

Mixed grinded nuts marinated with red chili paste

MAFROUKEH TAJINE ^{N, SS, VG} 90

Onion, green capsicum, thyme, raisin, green coriander, mixed nuts
with sesame paste

COLD FISH BEIRUTI ^S 100

Oven baked seabass fillet served with warm mixed pepper sauce

GREEN BEANS ^{VG} 70

Fresh green beans, onion, garlic with tomato stew

EGGPLANT MUSAKAA ^{VG} 75

Grilled flavoured eggplant, onion, chickpeas & tomato sauce

QUINOA MUTABAL BEETROOT ^{N, SS, VG} 95

Smashed beetroot marinated with sesame paste, quinoa & walnuts

SHRIMPS MATAWM ^{SF, LS} 140

Marinated shrimps with lemon ginger sauce

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

المازات الباردة

٧٠ حمص بالطحينة (ن ف) (س)

حمص مع طحينة، ليمون وزيت الزيتون

٩٥ حمص بيروت (ن ف) (س)

حمص مع طحينة، ثوم، فلفل وبقدونس

٩٥ حمص بالحبق (ن) (س) (أ)

حمص مع طحينة بنكهة الريحان

٧٠ متبل باذنجان (ن) (س)

باذنجان مشوي مع طحينة، ليمون، وثوم

٧٠ هندية بالزيت (ن ف)

هندية مقلية مع زيت الزيتون، الثوم، والبصل

٨٠ لبننة بيروتية (ن) (أ)

لبننة جبلية مع قطع من الخضار الطازجة

٨٠ ورق عنب (ن ف)

ورق عنب محشي بالخضار والأرز وزيت الزيتون

٩٠ محمرة (ن ف) (م) (غ) (س)

مكسرات مشكلة مطحونة ومتبلة مع معجون الفلفل الأحمر

٩٠ مفروكة طاجن (ن ف) (م) (س)

بصل، فليغلة خضراء، زعتر أخضر، زبيب، كزبرة خضراء ومكسرات مشكلة مع صلصة الطحينة

١٠٠ سمكة حرة بيروتية (ج)

فيليه سيباس يقدم مع فليغلة حلوة مشكلة وصلصة الطماطم

٧٠ لوبيا بالزيت (ن ف)

لوبيا خضراء طازجة، بصل، ثوم وصلصة الطماطم

٧٥ مسقعة باذنجان (ن ف)

باذنجان متبل مشوي مع البصل، حمص، وصلصة طماطم

٩٥ متبل شمندر مع الكينوا (ن ف) (م) (س)

شمندر مبروش متبل مع صلصة الطحينة والكينوا والجوز

١٤٠ قريدس بالثوم (م) (ق)

قريدس متبل مع الليمون والزنجبيل

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (م) (م) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية. نحن نذكر مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من المعلومات والنصيحة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Fresh Raw Meat

RAW KIBBEH ^{G,R} 90

Raw minced veal with crushed wheat & spices

FRESH HABRA OR TABLEH ^R 90

Raw minced veal meat with spices

RAW KOFTA ^{R,LS} 90

Raw minced lamb with onion, parsley & spices

Oven Section

MANTI SPINACH ^{G,V,LS,D} 70

Oven baked dough stuffed with spinach, onion, sumac, lemon juice

MANTI MEAT ^{G,D,LS} 80

Oven baked dough stuffed with meat, onion, tomato, lebanese spices

MANTI BULGARI CHEESE ^{V,D,G} 70

Grilled dough stuffed with bulgari cheese, fresh mint & spices

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

لحوم نيئة طازجة

كبة نيئة (ن) (غ) ٩٠

لحم عجل مفروم مع البرغل والبهارات

هبرة نيئة أو تابلية (ن) ٩٠

لحم عجل مفروم مع البهارات

كفتة نيئة (ن) (محلّي) ٩٠

لحم عجل مفروم مع البصل، البقدونس والبهارات

اختيارات من الفرن

فطاير سبانخ (ن) (غ) (محلّي) ٧٠

عجينة مخبوزة في الفرن ومحمّشة بالسبانخ، البصل، السماق والليمون

فطاير لحمية (غ) (محلّي) ٨٠

عجينة مخبوزة في الفرن ومحمّشة باللحم، البصل، الطماطم، والتوابل اللبنانية

فطاير بالجبنة البلغارية (ن) (غ) ٧٠

عجينة محمّشة بالجبنة البلغارية مع البصل والنعناع والبهارات

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (محلّي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية
نحن نذكر مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من
المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Hot Mezzeh

HOMEMADE SAUSAGE MAKANIK ^D 75

Fried sausage, pomegranate, lemon sauce

SOJOK 75

Fried spicy sausage with tomato sauce

CHICKEN LIVER ^{LS, D} 80

Fried chicken liver with pomegranate sauce

GRILLED HALLOUMI CHEESE ^{VG, D} 90

Grilled halloumi cheese with tomato sauce & basil

CRISPY CHILI & GARLIC POTATO ^{VG} 85

Fried potato cubes, green coriander, garlic & chilly paste

FALAFEL ^{VG, SS} 85

Served with vegetables & sesame paste

SAUTEED IMPERIAL BIRDS ^D 200

Fried sparrows with pomegranate sauce

FRENCH FRIES ^{VG} 60

FOUL MEDAMMAS ^{VG} 75

Cooked fava beans served with cumin & olive oil

BALILA ^{VG} 75

Chickpeas sautéed with cumin, pine nuts, lemon & olive oil

SHARHAT MTAFAYE ^D 125

Veal meat slices sautéed with garlic & lemon sauce

CHICKEN WINGS PROVENCAL ^{D, LS} 90

Grilled chicken wings sautéed with garlic, coriander & lemon juice

RAS ASFOUR BL KARAZ ^D 150

Veal cubes sautéed with cherry sauce

HOT PASTRIES ^{D, G, LS, N} 75

Cheese roll, fried kibbeh, spinach fatayer, meat sambusik

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

المازات الساخنة

مقانيق (١) ٧٥

مقانيق بقر مقلية مع الليمون ودبس الرمان

سجق ٧٥

سجق حار مع صلصة الطماطم

كبد دجاج (مقلي) (١) ٨٠

كبد دجاج مقلية بدبس الرمان

جبنة حلوم مشوية (ن ف) (١) ٩٠

حلوم مشوي مع صلصة الطماطم المطبوخة والريحان

بطاطا حارة (ن ف) ٨٥

قطع بطاطا مقلية مع الكزبرة الخضراء، الثوم، والفلفل الحار

فلافل (ن ف) (س) ٨٥

تقدم مع الخضار والطحينة

عصافير مقلية (١) ٢٠٠

عصافير مقلية بالليمون ودبس الرمان

بطاطا مقلية (ن ف) ٦٠

فول محمص (ن ف) ٧٥

فول مطبوخ يقدم مع زيت الزيتون والكمون

بليلة (ن ف) ٧٥

حمص متبل مع الثوم، كمون، ليمون، صنوبر، وزيت الزيتون

شرحات مطفاية (١) ١٢٥

شرحات لحم بقر متبل مع الليمون والثوم

جوانح دجاج (مقلي) (١) ٩٠

جوانح دجاج مشوية بالثوم والكزبرة والليمون

لحمة راس عصفور بالكرز (١) ١٥٠

قطع لحم عجل مع صلصة الكرز

المعجنات الساخنة (غ) (م) (١) (مقلي) ٧٥

رقائق بالجبن، كبة أقراص مقلية، فطاير سبانخ وسمبوسة باللحمة

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (مقلي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية نحن نذكر مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.



Fattet

FATTET HUMMUS ^{D, G, LS} 65

Chickpeas, yogurt, garlic, fried bread & pine seeds

FATTET SHRIMPS ^{D, G, SF, LS} 110

Shrimps, yogurt, garlic, eggplant, fried bread, green coriander & paprika

FATTET LAMB SHANK ^{G, D} 95

Yogurt, garlic, lamb shank, green coriander, fried bread

Signatures

FISH SAYYADIEH ^{S, N, LS} 275

Brown rice, hammour fillet, fried onion & nuts

KEBBEH BEL LABAN ^{D, G} 200

Cooked yogurt with coriander, garlic, fried kebbeh & vermicelli rice

STUFFED LAMB ORIENTAL RICE ^{D, G, N} 250

Stuffed pita filo, lamb shank, oriental rice & nuts



V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

الفتة

فتة حمص (ع) (أ) (محلّي) ٦٥
حمص، لبن، ثوم، خبز مقلي وصنوبر

فتة قريدس (ع) (ق) (أ) (محلّي) ١١٠
قريدس، لبن، ثوم، خبز مقلي، كزبرة خضراء، وفلفل أحمر

فتة موزات غنم (ع) (أ) ٩٥
لبن، ثوم، موزات غنم مسلوقة، كزبرة خضراء وخبز مقلي

اختصاصات التراس اللبناني

صيادية سمك (م) (محلّي) (بح) ٢٧٥
أرز بني، فيليه هامور، بصل مقلي، ومكسرات

كبة باللبن (ع) (أ) ٢٠٠
لبن مطبوخ مع الكزبرة الخضراء والثوم، كبة أقراص مع أرز بالشعيرية

موزات غنم مع الأرز (ع) (م) (أ) ٢٥٠
بقجة محشية باللحم والأرز الشرقي والمكسرات

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (ع) غلوتين | (أ) ألبان | (محلّي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية
نحن ندرك مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحديث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من
المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Barbeque Grills

ASSORTED SEAFOOD PLATTER ^{S, SF, D} 350

Grilled lobster tail, jumbo prawns, hammour & salmon
served with grilled vegetables

GRILLED JUMBO PRAWNS ^{D, SF} 200

Served with cocktail sauce

FRESH HAMMOUR FILLET ^{S, D, LS} 200

Grilled with provencal marinade

MIXED Grill ^{G, D} 250

Shish taouk, veal brochettes, lamb kebab, lamb chop served
with grilled tomato & onion

GRILLED VEAL ^G 175

Veal meat served with grilled tomato, onion & biwaz

GRILLED SHISH TAOUK ^G 160

Marinated chicken cubes with lebanese spices served
with garlic & grilled vegetables

GRILLED KEBAB ^{G, LS} 150

Minced lamb meat with onion, parsley & spices

LAMB CHOPS CASTALETTA ^{G, LS} 200

Grilled Lamb Chops

KEBAB BEL HABAK ^{D, LS} 175

Minced lamb meat flavored with lebanese herbs

BONELESS GRILLED CHICKEN ^{G, LS} 170

Served with garlic sauce & grilled vegetables

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

المشاوي

صحن مأكولات بحرية مشكل (ب) (ق) (إ) ٣٥٠

كر كند طازج مشوي، قريديس، فيليه هامور، سالمون، مع الخضار المشوية

قريديس مشوي (ق) (إ) ٢٠٠

يقدم مع صلصة الكوكتيل

شرائح هامور طازجة (ب) (إ) (محلّي) ٢٠٠

هامور مشوي بالثوم والكزبرة

مشاوي مشكلة (غ) ٢٥٠

طاووق، لحم شقف، كفتة غنم، ريش غنم تقدم مع الطماطم والبصل المشوي

لحم بقر شقف (غ) ١٧٥

يقدم مع الطماطم والبصل المشوي

شيش طاووق (غ) ١٦٠

قطع دجاج متبلّة بالبهارات والثوم، تقدم مع صوص الثوم والخضار المشوية

كباب (غ) (محلّي) ١٥٠

لحم غنم مفروم مع البصل والبقدونس والبهارات

ريش غنم (كستاليتا) (غ) (محلّي) ٢٠٠

ريش غنم مشوية تقدم مع الطماطم والبصل المشوي

كباب بالحبق (إ) (محلّي) ١٧٥

لحم غنم مفروم بنكهة الأعشاب اللبنانية

فروج مشوي مسحّب (غ) (محلّي) ١٧٠

يقدم مع صوص الثوم والخضار المشوية

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (إ) ألبان | (محلّي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية. نحن نذكر مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من المعلومات والنصيحة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Desserts

OSMALLIA ^{D, N, G, V} 95

Baked & stuffed osmallia with fresh kashta, fragrant orange blossom drizzled with sugar syrup

MAFROUKEH PISTACHIO ^{D, N, G, V} 110

Crunchy pistachio nuts & fragrant syrup

UM ALI ^{D, N, G, V} 90

Puff pastry, nuts, raisins, coconut, sweetened milk, cream

CHEESE KUNAFI ^{D, N, G, V, LS} 90

Kunafi dough with akawi cheese & sugar syrup

MIXED BAKLAWA ^{D, N, G, V, LS} 90

Mixed lebanese baklava with nuts

GAZLEYAH (COTTON CANDY) ^{D, N, G, LS, V} 90

Muhalabia with cotton candy & caramel sauce

ASHTA WITH NUTS ^{D, N, V} 110

Fresh ashta topped with nuts, fruits & honey

CHEESE HALAWA ROLL ^{D, N, G, V, LS} 90

Cooked semolina with cheese stuffed by kashta & sugar syrup

ORIENTAL ICE CREAM ^{D, N, V} 95

Mixed of 4 scoops (chocolate, strawberry, mastic & vanilla)

EXOTIC FRUIT SLICES ^V 135

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

الحلويات

عسملية (ن) (غ) (أ) ٩٥

عسملية مخبوزة ومحشوة بالقشطة الطازجة وزهر البرتقال والشيرة (القطر)

مفروكة فستق حليبي (ن) (غ) (أ) ١١٠

فستق حليبي مقرمش وشراب عطري

أم علي (ن) (غ) (أ) ٩٠

رقائق بف ببيستري، مكسرات، زبيب، جوز الهند، حليب محلي وكريمة

كنافة بالجبن (ن) (غ) (أ) (محلي) ٩٠

عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والشيرة (القطر)

بقلاوة مشكيلة (ن) (غ) (أ) (محلي) ٩٠

تشكيلة من البقلاوة اللبنانية والمكسرات

غزلية (ن) (غ) (أ) (محلي) ٩٠

مهلبية مع غزل البنات وصوص الكراميل

قشطة بالعسل (ن) (غ) (أ) ١١٠

قشطة طازجة مغطاة بالمكسرات والفاكهة الطازجة والعسل

حلاوة بالجبن (ن) (غ) (أ) (محلي) ٩٠

عجينة الجبن محشية بالقشطة والشيرة (القطر)

بوظة عربية (ن) (غ) (أ) ٩٥

تشكيلة من البوظة العربية (شوكولا، فراولة، مستكة وفانيليا)

تشكيلة من الفواكه الطازجة (ن) ١٣٥

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (محلي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية
نحن نذكر مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحديث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من
المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.

Drinks

SIGNATURE MOCKTAILS

MOROCCAN SPRITZ 50

Moroccan tea, 0.0% Martini, ginger ale

NASEEM AL SAHRA 60

Almond milk, arabic coffee, jallab, tahini sauce

BEIRUT GARDENS 50

Orange juice, lemonade, almond syrup

TABBU LE LAH^a 50

Tabbouleh juice, sumac, crispy arabic bread

TOUT FIZZ 50

Mulberry, soda water, rose water

MOWOW LEBNENE 60

Butterfly pea tea, vanilla, lemon, olive oil

ASSORTED CARBONATED DRINKS 32

NON ALCOHOLIC BEER 32

RED BULL 45

FRESH JUICES 55

WATER, STILL

BE WTR 0.5/0.75 30/45

AQUA PANNA 0.5/0.75 35/55

WATER, SPARKLING

BE WTR^{0.5/0.75 L} 30/45

SAN PELLEGRINO^{0.5/0.75 L} 35/55

V Vegetarian **N** Nuts **VG** Vegan **G** Gluten **D** Dairy **LS** Locally Sourced **SF** Shellfish **S** Seafood **SS** Sesame **R** Raw

 Sustainably Sourced

Some of the Menu Items may contain Nuts, seeds, milk, egg or/and other allergens.
We understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

المشروبات

الموكتيلات المميزة

روح المغرب ٥٠

شاي مغربي، مارتيني، زنجبيل

نسيم الصحراء ٦٠

حليب اللوز، قهوة عربية، جلاب، وصوص طحينة

حدايق بيروت ٥٠

عصير البرتقال والليمون وشراب اللوز

تبو لي لاه (٤) ٥٠

عصير التبولة، سماق، وخبز عربي مقرمش

توت فز ٥٠

عصير التوت، مياه صودا، وماء الورد

مو واو لبناني ٦٠

شاي أزرق، شراب الفانيليا، عصير الليمون وزيت الزيتون

مشروبات غازية ٣٢

بيرة بدون كحول ٣٢

ريدبول ٤٥

عصائر طازجة ٥٥

المياه المعدنية

مياه مفلترة بي ووتر - صغير | كبير ٣٠ | ٤٥

أكواباني - صغير | كبير ٣٥ | ٥٥

المياه الغازية

مياه مفلترة بي ووتر - صغير | كبير ٣٠ | ٤٥

سان بليغرينو - صغير | كبير ٣٥ | ٥٥

(ن) نباتي | (م) مكسرات | (ن ف) نباتي بالكامل | (غ) غلوتين | (أ) ألبان | (محي) من مصادر محلية | (ق) قشريات | (م) مأكولات بحرية | (س) سمسم | (نغ) نية

مستخدم

قد تحتوي بعض أطباق القائمة على المكسرات أو البذور أو الحليب أو البيض أو غيرها من مسببات الحساسية
نحن ندرك مدى خطورة هذه المكونات على من يعانون من الحساسية الشديدة. يرجى طلب التحدث إلى المسؤول في المطعم أو الشيف للحصول على مزيد من
المعلومات والنصيحة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي تشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المعمول بها.



Hot Beverages

COFFEE

ESPRESSO 35

AMERICANO 45

CAPPUCCINO 45

CAFE LATTE 45

TURKISH COFFEE 45



SELECTION OF TEA 42

MOROCCAN TEA 50

All our coffee is sustainably sourced.

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.



المشروبات الساخنة

القهوة

اسبريسو ٣٥

قهوة أمريكية ٤٥

كابتشينو ٤٥

كافيه لاتيه ٤٥

قهوة تركية ٤٥

تشكيلة من الشاي ٤٢

شاي مغربي ٥٠

