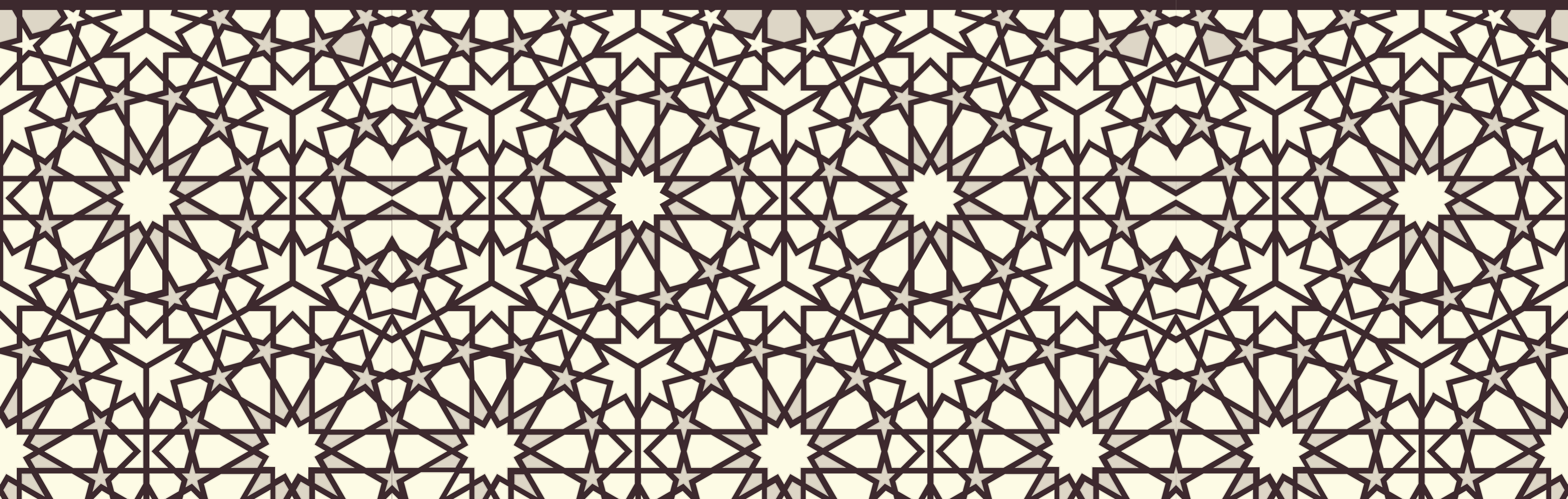


al nasoorah

THE TRUE TASTE OF LEBANON



TRIPOLI

AED 210 PER PERSON
FOR A MINIMUM OF 4 PERSONS

طرابلس

٢١٠ درهم لكل شخص
لأربعة اشخاص على الأقل

MEZZEH ON THE TABLE اطباق المازة

Assorted Pickles | Hommous | Moutabel | Tabouleh | Fattoush
Vine Leaves | Shanklish | Batata Harra | Fried Kibbeh | Spinach Fattayer |
Meat Sambousek | Cheese Rukak

مخللات مشكلة | حمص | متبل | تبولة | فتوش

ورق عنب | شنكليش | بطاطا حرة | كبة مقلمية | فطائر سبانخ

سمبوسك لحمة | رقائق الجبنة

MAIN COURSE الوجبة الرئيسية

Lamb Kebab | Grilled Kofta | Shish Taouk | Arayes |

لحم مشوي | روبيان مشوي | كباب حلبي | شيش طاووق | عرايس

HOT BREAD خبز طازج

Lebanese Bread and Saj Bread

الخبز اللبناني و خبز الصاج

DESSERT الحلويات

Fresh Sliced Fruits

Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey |

شرائح الفاكه الطازجة، قشطه بالعسل

BYBLOS

AED 255 PER PERSON
FOR A MINIMUM OF 4 PERSONS

جبيل

٢٥٥ درهم لكل شخص
لأربعة اشخاص على الأقل

MEZZEH ON THE TABLE اطباق المازة

Assorted Pickles | Hommous | Moutabel | Tabouleh | Fattoush
Jergier Salad | Shanklish | Green Beans | Al Nafoorah Hommous |
Lamb Makanek | Batata Harra | Fried Kibbeh | Spinach Fattayer |
Meat Sambousek | Cheese Rukak

مخللات مشكلة | حمص | متبل | تبولة | فتوش | سلطة الجرجير | لوبيا بالزيت

شنكليش | حمص النافورة | مقانق | بطاطا حرة | كبة مقلمية | فطائر سبانخ

سمبوسك لحمة | رقائق الجبنة

MAIN COURSE الوجبة الرئيسية

Lamb Kebab, Grilled Kofta, Shish Taouk, Arayes |

لحم مشوي, كباب حلبي, شيش طاووق, عرايس

HOT BREAD خبز طازج

Lebanese Bread and Saj Bread

الخبز اللبناني و خبز الصاج

DESSERT الحلويات

Fresh Sliced Fruits

Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey |

شرائح الفاكه الطازجة، قشطه بالعسل

ⓘ ALCOHOL Ⓜ NUTS & SEEDS Ⓛ GLUTEN-FREE Ⓢ VEGETARIAN Ⓛ DAIRY FREE Ⓜ SHELLFISH ⓘ DIABETIC FRIENDLY

Please inform us of any allergies or requirements before ordering. All prices are in ue dirhams and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and value added tax.

المقبلات الباردة

Modardra | Brown lentils, rice, onion, olive oil

Muhammara | Chili paste, breadcrumbs, walnuts, olive oil

Al Nafoorah hummous | Classic hummous, roasted pine seed, cumin

Bottarġa | Dried fish roc, toasted bread, olive oil, ġarlic

Chef Ali's Teta's salad | Baby aruġula, dried figs & dates, beetroot, tomato, walnuts za'atar olive oil & pomegranate sauce

Lebanese quinoa salad | Red quinoa, heritage tomato, onion, diced beetroot, mint, roasted cherry tomato and braised baby fennel
Dressing: olive oil, pomegranate juice and lemon

المقبلات الساخنة

Saffron rice

Vegetarian filo pastry | Filo pastry filled with rice & vegetables

Grilled halloumi | Halloumi cheese, tomato, olive oil

Moujanat moshakala | Cheese rukakat, meat sambousek, spinach fattayer, fried kibbeh

Al Nafoorah falafel | Chickpeas, ġarlic, coriander fresh, parsley, cumin powder, sesame seeds

Sauce: tahina, lemon

أطباق اللحوم النيه

Kibbeh nayeh | Minced lamb, burghul, olive oil

المأكولات البحرية

Grilled shrimps & suman fillet | Saffron rice

Mixed seafood (for two) | Seabass, shrimps, suman fillet, sauté vegetables

Lebanese lobster thermidor | Poached & Grilled lobster, white sauce, ġarlic, coriander, mushroom, akawi cheese, parmesan cheese and za'atar leaves

مشاوي على الفحم

Grilled beef | Cubed beef fillet, grilled vegetables

Arabic spiced whole baby chicken | Baba ġanoosh, muhamara, vine leaves, pistachio and corriander dressing

Grilled boneless chicken | Garlic, lemon, French fries

Grilled chicken wings | Garlic, lemon

Grilled sharhat beef | Beef tenderloin, water ġrass, stuffed mushroom (baba ġhanoug), caramelized onion, olive oil and oregano
Sauce: sweet red cherry

SIDON

AED 335 PER PERSON
FOR A MINIMUM OF 4 PERSONS

صيدا

٣٣٥ درهم لكل شخص
لأربعة اشخاص على الاقل

MEZZEH ON THE TABLE اطباق المازة

Assorted Pickles | Hommous | Moutabel | Tabouleh | Fattoush | Jergier Salad Shanklish
Green Beans | Al Nafoorah Hommous | Lamb Makanek | Batata Harra | Fried Kibbeh
Spinach Fattayer | Meat Sambousek | Cheese Rukak

مخللات مشكلة | حمص | متبل | تبولة | فتوش | سلطة الجرجير | لوبيا بالزيت

شنكليش | حمص النافورة | مقانق | بطاطا حرة | كبة مقلمية | فطائر سبانخ

سمبوسك لحمة | رقائق الجبنة

MAIN COURSE الوجبة الرئيسية

Grilled Suman, Grilled Shrimps, Lamb Kebab, Grilled Kofta, Shish Taouk, Arayes |

سمان مشوي | روبيان مشوي | لحم مشوي | كباب حلبي | شيش طاووق | عرايس

HOT BREAD خبز طازج

Lebanese Bread and Saj Bread

الخبز اللبناني و خبز الصاج

DESSERT الحلويات

Fresh Sliced Fruits

Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey |

Baklawa |

شرائح الفاكه الطازجة | قشطه بالعسل | بقلادة

BEIRUT

AED 420 PER PERSON
FOR A MINIMUM OF 4 PERSONS

بيروت

٤٢٠ درهم للشخص الواحد
لأربعة اشخاص على الأقل

MEZZEH ON THE TABLE اطباق المازة

Assorted Pickles | Hommous | Moutabel | Tabouleh | Fattoush
Jergier Salad | Vine Leaves | Green Beans | Shanklish | Baba Ghanouj
Moudardara | Al Nafoorah Hommous | Fried Kibbeh | Spinach Fattayer |
Meat Sambousek | Cheese Rukak | Lamb Makanek
Chicken Liver | Chicken Shawarma

مخللات مشكلة، حمص | متبل | تبولة | فتوش | سلطة الجرجير | ورق عنب

لوبيا بالزيت | شنكليش | بابا غنوج | مدردرة | حمص النافورة | كبة مقلمية

فطائر سبانخ | سمبوسك لحمة | رقائق الجبنة | مقانق | كبدة دجاج | شاورما دجاج

MAIN COURSE الوجبة الرئيسية

Grilled Suman, Grilled Shrimps, Lamb Kebab, Grilled Kofta
Shish Taouk, Lamb Chops, Arayes |
سمان مشوي, روبيان مشوي, لحم مشوي, كباب حلبي, شيش طاووق, ريش, عرايس

HOT BREAD خبز طازج

Lebanese Bread and Saj Bread

الخبز اللبناني و خبز الصاج

DESSERT الحلويات

Fresh Sliced Fruits, Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey |
Halawa Bel Jebn | Baklawa |

شرائح الفاكه الطازجة، قشطه بالعسل | حلواة الجبن | البقلادة