



الشورية

شورية عدس (V,N)

شورية العدس الأحمر مع بصل وثوم تقدم مع خبز عربي مقلي

شورية الدجاج الكريمة (D)

شورية الدجاج الكريمة مع قطع الدجاج والكزبرة الطازجة

مازة باردة

جاط خضرة شرقي (V,D)

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة مع البندورة الجلية اللبنانية

حمص (V,N)

حمص طازج مسلوقة ومهروس مع صلصة الطحينة

حمص بيروتي (V,N)

حمص مهروس، صنوبر محمص، بصل طماطم، جوز، كمون

متبل (V,N)

بانجنان مشوي مع صلصة الطحينة و عصير الليمون

بابا غنوج (V)

بانجنان مشوي مع بصل، طماطم، بققدونس ونعنع و عصير الليمون و زيت الزيتون

تبولة (V)

بققدونس مفروم بشكل ناعم مع النعناع والطماطم الطازجة والبرغل وزيت الزيتون وعصير الليمون

فتوش (V)

سلطة الطماطم والخيار، أعشاب طازجة، زيت زيتون، خل، دبس الرمان مع خبز عربي مقلي

سلطة النافورة (V)

خيار مقطع، طماطم، خس، فلفل أخضر نعناع، بققدونس، خل الليمون، رقائق الشمندر

مشاوي على الفحم

شاورما دجاج

طبق من شرائح الدجاج المتبل والمبهر، يقدم مع الثوم المخلات والبطاطس المقلية

عرايس (N)

لحم ضأن مفروم مع بصل، طماطم، نعناع، صنوبر مشوي في خبز عربي

كباب حلبي

لحم ضأن مفروم مع بققدونس، بصل

كباب بالزيتون (D)

لحم ضأن مفروم، زيتون أخضر، صلصة اللبنة و الفلفل البارد

كفتة البانجنان مع الجبن (D,N)

لحم ضأن مفروم، بصل، صلصة طماطم وجبن

لحم مشوي

قطع لحم ضأن متبل بالبهارات العربية مع بصل، طماطم، برغل

ريش

ريش لحم ضأن مشوية مع البطاطا المقلية بالأعشاب

شيش طاووق

قطع دجاج منقوعة بالثوم والليمون

مشاوي مشكلة

تشكيلة من كباب لحم الغنم و كفتة كباب و شيش طاووق و ريش

نصف دجاج مشوي مسحب

نصف دجاجة مشوية منزوعة عظم مع البطاطا المقلية و صلصة الثوم

مشاوي النافورة (D,S)

تشكيلة من شيش طاووق، لحم الشقف، روبيان، كفتة، ريش غنم، سجق يقدم مع صلصة الثوم، مخلات، بطاطا حارة مقلية

قائمة الخيارات

جيبيل - ٢٠٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص

طرابلس - ٢٥٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص

سيجون - ٣٠٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص

بيروت - ٤٥٠ درهم للشخص و على الأقل 4 أشخاص

الأطباق المشار إليها بحرف (V) مناسبة للنباتيين (N) تحتوي على الجوز (D) تحتوي منتجات الألبان (S) تحتوي على طعام البحر. المنتجات الخالية من الجلوتين متاحة عند الطلب

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة

المأكولات المشار إليها بشجرة الأرز تضم قيمة مضافة إلى قيمة نصف إقامة

المازة الساخنة

حمص باللحم (D)

حمص، طحينية، لحم مفروم، صنوبر

فلافل (N)

حمص، وبصل، وثوم، وكزبرة، مع صلصة الطحينة

بطاطا حارة (V)

مكعبات بطاطا مقلية مع الثوم والكزبرة

حلومي مشوي (D)

جينة الحلوم المشوية، تقدم مع شرائح الطماطم والخيار

رقاقات الجبنة (V,D,N)

عجينة محشوة بالجبن العكاوي ومقلية بالزيت

سمبوسك لحم (D,N)

عجينة رقيقة محشوة بلحم الضأن المفروم والمبهر مع الصنوبر

فطائر سبانخ (V,D,N)

عجينة مثلثة محشوة بالسبانخ والبصل المفروم

كبد الدجاج مع صلصة الرمان

كبد الدجاج المقلي مع صلصة الرمان

كبة مقلية (D,N)

كبة لحم الضأن المقلية والمحشوة بالصنوبر

معجنات مشكلة (D,N)

كبة مقلية، فطائر سبانخ، سمبوسك لحم، رقائق الجبن

مقانيق لحم الضأن (N)

نقانيق لحم الضأن، مع عصير الليمون و البقدونس

أجنة دجاج (D,N)

أجنة دجاج مشوية ممسوحة بصلصة الكزبرة و الثوم

كبة كرازية (N)

تارت الكبة، صوص كرز، بذور رمان وبذور الصنوبر

سجق (N)

نقانيق لحم بقري حار، مع صلصة الطماطم

عجين البطاطا والجبن (V,D,N)

بطاطس محمرة مقرمشة، محشوة بجبن العكاوي، مع صلصة الطماطم

كبة نباتية (V,D)

بصل، بطاطس، برغل

تشكيلة من المازات الساخنة (D,N)

فلافل، رقائق جبنة، فطائر السبانخ، كبة

متبل مع شاورما الدجاج

تغميسة من البانجنان المشوي مع صلصة الطحينية، طماطم، عصير الليمون، قطع من شاورما الدجاج

أطباق اللحم الني

كبة نية

لحم ضأن طازج مفروم مع البرغل، بهارات لبنانية وزيت الزيتون

هبرا ملسا

لحم ضأن مفروم طازج مع البصل والتوابل

الحلويات

طبق فواكه (V)

تشكيلة من الفواكه الموسمية

حلاوة الجبن (D,N)

جبن محلي مع الفستق الحلبي والقطر

بقلاوة (D,N)

تشكيلة من طبقات العجين الرقيقة بالزبدة محشية بالمكسرات ومغطسة بالقطر

معمول بالجبن (D,N)

جيلي بنكهة ماء الورد

عثمانية بالقشطة (D,N)

عجينة الكنافيو الشعرية محشية بالقشطة

مهلبية بالفراولة (D,N)

بودنج بنكهة ماء الورد، صوص الفراولة



Soups

Lentil Soup (V,D) Red Lentil Purée, Lemon, Toasted Arabic Bread, Lemon	50
Cream of Chicken Soup (D) Diced Chicken, Fresh Coriander	55

Cold Mezzeh

Jat Khudrah Lebanese Crudités (V,D) Seasonal Vegetables, Labneh	75	Jergier Beetroot Salad (V) Rocket Lettuce, Tomato, Onion, Olive Oil, Vinegar, Beetroot Cubes, Pomegranate Sauce	50
Hummus (V,N) Chickpeas Purée, Tahina sauce	50	Warak Enab Bel Zaito (V) Stuffed Vine Leaves, Rice, Tomato, Mint, Parsley	50
Hummus Beiruty (V,N) Chickpea Purée, Roasted Pine Seeds, Onion, Tomato, Walnut, Cumin	50	Assorted Arabic Pickles (V) Pickled Vegetables, Lebanese Cucumber, Turnip, Chili, Cauliflower	50
Moutabel (V,N) Roasted Eggplant, Tahina Sauce, Lemon Juice	50	Watermelon, Halloumi Cheese (D) Mint Leaves, Olive Oil, Pomegranate	50
Baba Ghanouj (V) Grilled Eggplant, Onion, Tomato, Parsley, Mint, Lemon Juice, Olive Oil	50	Falafel Salad (V,N) Chickpeas, Parsley, Coriander, Garlic, Tomato, Mixed Pickles, Cucumber, Mint Leaves, Parsley Leaves, Lettuce, Tahina Sauce	55
Tabbouleh (V) Parsley, Mint, Tomatoes, Bourghul, Olive Oil, Lemon Juice	50	Labneh Phoenician (V,D) Labneh, Fresh Herbs, Sundried Tomato, Dried Olives & Olive Oil	50
Fattoush (V) Cucumber, Tomatoes, Herbs, Pomegranate Dressing, Toasted Arabic Bread	50	Muhammara (V,N) Ground Walnuts, Onion, Chili, Capsicum, Garlic, Breadcrumbs, Olive Oil	50
Al Nafoorah Salad (V) Finely Diced Cucumber, Tomato, Lettuce, Green Chili, Mint, Parsley, Lemon Vinaigrette, Beetroot Chips	50	Cold Starters (V,N) 🌳 Hummus, Muhammara, Moutabel, Warak Enab, Tabbouleh	90

From the Charcoal Grill

Traditional Chicken Shawarma Pickles, French Fries	70
Arayes (N) Minced Lamb, Onion, Tomato, Mint, Pine Nuts, Arabic Bread	80
Kebab Halabi Minced Lamb, Parsley, Onion	105
Kebab Olives (D) Minced Lamb, Green Olives, Labneh, Capsicum Sauce	115
Eggplant Kofta with Cheese (N,D) Eggplant, Minced Lamb, Tomato, Onion, Tomato Sauce, Cheese	110
Grilled Lamb Marinated Lamb Cubes, Onion, Spices	110
Grilled Lamb Reyash 🌳 Marinated Lamb Chops, Rosemary, Herbs, French Fries	155
Shish Taouk Marinated Chicken Cubes, Garlic, Lemon	105
Mixed Grill Lamb Kebab, Kofta Kebab, Shish Taouk, Lamb Chops	170
Grilled Half Boneless Chicken Grilled Potato, Garlic, Pickles	100
Specialty Mixed Grill (S,D) 🌳 Taouk, Lamb Cubes, Prawns, Kofta, Lamb Chops, Veal Cubes, Garlic, Pickles, Hara French Fries	380

Set menu

Byblos – AED200 per person for a minimum of 4 people
Tripoli – AED250 per person for a minimum of 4 people

Vegetarian Options

Fattah Vegetarian (D) Ghee, Pine Seeds, Yoghurt, Chickpeas, Croutons	75
Moussaka Eggplant (V) Eggplant, Mixed Capsicum, Chickpeas, Tomato Sauce	65

Seafood

Grilled Hamour (N) Hamour Fillet, Grilled Vegetables (Locally sourced from Fish Farm AE.)	160
Grilled Prawns & Hamour Fillet (S,D) 🌳 Lebanese Lemon Butter Sauce (Locally sourced from Fish Farm AE.)	210
Grilled Prawns (S,D) 🌳 Garlic, Lemon Juice	225
Grilled Salmon Fillet Garlic, Zataar, Herbs, Lemon Juice, Olive Oil, Grilled Vegetables (Locally sourced from Fish Farm AE.)	165
Special Seafood Platter (S,D) 🌳 Hamour Fillet, Prawns, Salmon Fillet, Lobster, Lemon Wedges, Hara Sauce	545

Side Dishes

Saffron Rice (D)	27
French Fries	27

Hot Mezzeh

Hummus Bel Lahama (N) Chickpeas Purée, Tahina, Minced Lamb, Pine Seeds	60
Falafel (N) Chickpeas, Garlic, Onion, Coriander, Tahina Sauce	55
Potato Harrah (V) Pan fried Potato Cubes, Garlic, Coriander, Chili	55
Grilled Halloumi (D) Halloumi Cheese, Tomato, Cucumber	60
Cheese Rokakat (V,D,N) Fried Akawi Cheese Filo Dough Rolls	55
Home Made Meat Sambousic (N,D) Minced Lamb, Pine Seeds Pasties	55
Spinach Fatayer (V,N,D) Pastries, Spinach, Onions	45
Chicken Liver with Pomegranate Sauce Sautéed Chicken Liver, Pomegranate Sauce	60
Fried Kibbeh (N,D) Fried Lamb Dumplings, Pine Seed	55
Moajanat Mushaklah (N,D) Cheese Rokakat, Meat Sambousic, Spinach Fatayer, Fried Kibbeh, Musakhan Chicken	55
Lamb Makanek (N) Lamb Sausages, with Lemon Juice & Parsley	60
Chicken Wings Sauté Coriander, Garlic Sauce	55
Kibbeh Karazyeh (N) Tart Kibbeh, Cherry, Pomegranate Seeds, Pine Seeds	60

Sujuk Spicy Beef Sausage, Tomato Sauce	55
--------------------------------------------------	-----------

Cheese Potato Dumplings (V,D,N) Deep Fried Crumbed Potato Dumpling, Akawi Cheese, Tomato Sauce	55
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Vegetarian Kibbeh (V, G) Onion, Potato, Bourghul	50
------------------------------------------------------------	-----------

Chicken Shawarma with Moutabel (N) Chicken Shawarma, Roasted Eggplant & Tahina Dip	55
----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Hot Mezzeh Platter (N,D) 🌳 Potato Harra, Sujuk, Falafel, Cheese Roll, Spinach Fatayer, Meat Kebab	110
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Raw Meat Dishes

Kibbeh Nayeh Lamb, Bourghul, Lebanese Spices, Olive Oil	60
-------------------------------------------------------------------	-----------

Habra Malsah Lamb, Onion, Spices	60
--------------------------------------------	-----------

Desserts

Fruit Platter (V) Seasonal Fruits	50
---------------------------------------------	-----------

Halawa Bel Jeben (N,D) Sweet Cheese, Pistachio, Sugar Syrup	60
-----------------------------------------------------------------------	-----------

Baklawa (N,D) Filo Pastry, Nuts, Sugar Syrup	55
--------------------------------------------------------	-----------

Mamoul Cheese (N,D) Butter Crust, Akawi Cheese	55
----------------------------------------------------------	-----------

Osmanlieh (N,D) Vermicelli Kunafa, Milk Pudding, Sugar Syrup	55
------------------------------------------------------------------------	-----------

Strawberry Muhalabiya (D) Rose Water, Milk Pudding, Strawberry Sauce	55
--------------------------------------------------------------------------------	-----------

(V) Vegetarian, (N) Nuts, (D) Dairy, (S) Seafood, Gluten free items are available on request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and Value Added Tax.

Items marked with a cedar tree are subject to a supplement charge on top of the half board.

BEVERAGE

SIGNATURE COCKTAILS

Arak Attack Arak Masaya, Thyme Infused Grapefruit Juice	85
Mint Break Arak Masaya, Mint, Soda Water	85
Oriental Nights (N) Arak Masaya, Vodka, Jallab, Raisins, Pine Nuts	85
Lebanese Twist Arak Masaya, Bourbon, Ginger Ale, Soda Water	85
Arak Freeze Arak Masaya, Creme de Cassis	85

MOCKTAILS

Saray Fruit Punch Orange Juice, Mango Juice, Pineapple, Grenadine Syrup	48
Ipanema Passion Fruit, Lime, Ginger Ale	48
Virgin Mojito Mint Leaves, Lime, Sugar, Soda Water	48
Freshly Prepared Lemonade Homemade Victorian Lemonade Homemade Mint Lemonade	34 48

WATER

	1L	750ml	500ml	330ml
Still Water				
Sohat Water	37	-	-	-
Local Water	-	32	-	18
Acqua Panna	-	37	26	-
Sparkling Water				
San Pellegrino	-	37	26	-
Local Water	-	32	-	18

TEA AND COFFEE

Selection Of Teas	
Classic Iced Tea with Lemon	48
English Breakfast Tea, Earl Grey, Green Sencha, Imperial Jasmine, Peppermint, Chamomile	36
Coffee	
Authentic Turkish Coffee	37
Espresso	37
Cappuccino	38
Latte Macchiato	38
American Coffee	37

SOFT DRINKS

	330ml
Pepsi / Diet Pepsi	28
7Up / Diet 7Up	28
Mirinda	28
Club Soda Water	28
Tonic Water	28
Ginger Ale	28
Red Bull	40
Fresh Juices	250ml
Orange Juice	38
Pineapple Juice	38
Green Apple Juice	38

SPIRITS

	30ml	Bottle	Arak	50ml	750ml	Beer Bottles	330ml
Vodka – Russian Standard	68	890	Arak Touma	56	505	Almaza– Lebanon	54
Rum – Bacardi Carta Blanca	60	955	Arak Massaya	74	895	Budweiser, Corona, Heineken, Peroni	54
Gin – Bombay Sapphire	60	710					
Whisky – Johnnie Walker Red Label	68	975					
Tequila – Olmeca Blanco	65	715					

CHAMPAGNE

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Moët & Chandon Brut	135	645
Moët & Chandon Rosé		1,355

PROSECCO

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Da Luca, Italy	65	300

ROSÉ

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Château de l'Aumérade, Provence, France	90	435
Malbec Rosé, Argento, Argentina		325

WHITE

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Château Ksara de l'Observatoire, Lebanon	60	295
Chardonnay, Argento, Argentina	70	345
Sauvignon Blanc, Monkey Bay, New Zealand	90	455
Château Timberlay, Medoc, France		395
Villard Expresión, Chardonnay, Chile		450
Cossetti, Gavi di Gavi DOCG, Italy		405

RED

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Château Ksara Le Prieure, Lebanon	50	245
Massaya Classic, Lebanon	70	355
Shiraz, Argento, Argentina	68	340
Rioja, Torres Ibéricos, Spain	90	450
Château Ksara, Lebanon		585
Meerlust, Merlot Stellenbosch, South Africa		645
Château Kefraya Comte De M, Lebanon		1056