

الشورية

شورية عدس (V,N)

شورية العدس الأحمر مع بصل وثوم تقدم مع خبز عربي مقلي

شورية المأكولات البحرية (D,S)

جزر، بصل، كرفس، طماطم وزعفران

مازة باردة

جاط خضرة شرقي (V,D)

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة مع البندورة الجبلية اللبنانية

حمص (V,N)

حمص طازج مسلوق ومهروس مع صلصة الطحينة

متبل (V,N)

بازنجان مشوي مع صلصة الطحينة و عصير الليمون

بابا غنوج (V)

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

تبولة (V)

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

فتوش (V)

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

جرجير بالشمندر (V)

سلطة الجرجير والطماطم مع زيت الزيتون وصلصة الرمان و الخل شمندر المقطعة و الخل

مشاوي على الفحم

كباب بالزيتون (D)

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

كفتة الباذنجان 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، مخللات، بطاطا حارة مقلية

شاورما دجاج

طبق من شرائح الدجاج المتبل والمبهر،

يقدم مع الثوم المخللات والبطاطس المقلية

قائمة الخيارات

جيبيل - ٢٠٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص
طرابلس - ٢٥٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص

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)

جبنة الحلوم المشوية، تقدم مع شرائح الطماطم والخيار

رقاقات الجبنة (V,D,N)

عجينة مثقبة محشوة بالجبن العكاوي ومقلية بالزيت

سمبوسك لحم (D,N)

عجينة رقيقة محشوة بلحم الضأن المفروم والمبهر مع الصنوبر

فطائر سبانخ (V,D,N)

عجينة مثقبة 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

كبة قرارية (N)

تارت الكبة، صوص كرز، بذور رمان وبذور الصنوبر

عجين البطاطا والجبن (V,D,N)

بطاطس محمرة مقرمشة، محشوة بجبن العكاوي، مع صلصة الطماطم

تشكيلة من المازات الساخنة (D,N)

فلافل، رقائق جبنة، فطائر السبانخ، كبة

الحلويات

طبق فواكه (V)

تشكيلة من الفواكه الموسمية

حلاوة الجبن (D,N)

جبن محلى مع الفستق الحلبي والقطر

بقلاوة (D,N)

تشكيلة من طبقات العجين الرقيقة بالزبدة محشية بالمكسرات ومغطسة بالقطر

معمول بالجبن (D,N)

آيس كريم بالمسككة، جبلي بنكهة ماء الورد

عثمانية بالقشطة (D,N)

عجينة الكثافتو الشعرية محشية بالقشطة

مهلبية بالفراولة (D,N)

بودنغ بنكهة ماء الورد، صوص الفراولة

خيار نباتي

فتة نباتية (D)

حمص، خبز محمص، سمّن، بذور الصنوبر والروب

مسقعة باذنجان (V)

بازنجان، فلفل بارد مشكل، حمص، صلصة طماطم

المأكولات البحرية

هامور مشوي مع الزعتر (N)

خضار وصلصة حارة (سك طازج محلي)

روبيان مشوي (D,S)

مع الثوم وعصير الليمون

سالمون مشوي مع خضار مشوية

فيليه سالمون المتبل بالثوم، اعشاب الزعتر، عصير اليمون، زيت الزيتون (سك طازج محلي)

طبلية النافورة تشكيلة من البحريات (D,S)

فيليه سمان، فيليه سيباس، فيليه سالون، لويستر، ريبان مع الصلصة الحارة وشرائح اليمون

الاطباق الجانبية

أرز بالزعفران (D)

بطاطس مقلية

سيدون - ٣٠٠ درهم للشخص و على الأقل ٤ أشخاص
بيروت - ٤٥٠ درهم للشخص و على الأقل 4 أشخاص



Soups

Lentil Soup (V,D) 50
Red Lentil Purée, Lemon, Toasted Arabic Bread, Lemon

Seafood Soup (D,S) 58
Fish Cubes, Shrimps Cubes, Carrot, Onion, Celery, Tomato, Saffron

Cold mezzeh

Jat Khudrah Lebanese Crudités (V,D) 75
Seasonal Vegetables, Labneh

Hummus (V,N) 50
Chickpeas Purée, Tahina sauce

Moutabel (V,N) 50
Roasted Eggplant, Tahina Sauce, Lemon Juice

Baba Ghanouj (V) 50
Grilled Eggplant, Onion, Tomato, Parsley, Mint, Lemon Juice, Olive Oil

Tabbouleh (V) 50
Parsley, Mint, Tomatoes, Bourghul, Olive Oil, Lemon Juice

Fattoush (V) 50
Cucumber, Tomatoes, Herbs, Pomegranate Dressing, Toasted Arabic Bread

Jergier Beetroot Salad (V) 50
Rocket Lettuce, Tomato, Onion, Olive Oil, Vinegar, Beetroot Cubes, Pomegranate Sauce

Warak Enab Bel Zaito (V) 50
Stuffed Vine Leaves, Rice, Tomato, Mint, Parsley

Assorted Arabic Pickles (V) 45
Pickled Vegetables, Lebanese Cucumber, Turnip, Chili, Cauliflower

Compressed Watermelon, Halloumi Cheese (D) 50
Mint Leaves, Olive Oil, Pomegranate

Falafel Salad (V,N) 55
Chickpeas, Parsley, Coriander, Garlic, Tomato, Mixed Pickles, Cucumber, Mint Leaves, Parsley Leaves, Lettuce, Tahina Sauce

Muhammara (V,N) 45
Ground Walnuts, Onion, Chili, Capsicum, Garlic, Breadcrumbs, Olive Oil

Cold Starters (V,N) 75
Hummus, Muhammara, Moutabel, Warak Enab, Tabbouleh, Fattoush

Vegetarian Options

Fattah Vegetarian (D) 75
Ghee, Pine Seeds, Yoghurt

Moussaka Eggplant (V) 65
Eggplant, Mixed Capsicum, Chickpeas, Tomato Sauce

Seafood

Grilled Hamour bil Zaatar (N) 160
Zataar Spiced Hamour Fillet, Grilled Vegetables (Locally sourced from Fish Farm AE.)

Grilled Prawns (S,D) 225
Garlic, Lemon Juice

Grilled Salmon Fillet 165
Garlic, Zataar, Herbs, Lemon Juice, Olive Oil, Grilled Vegetables (Locally sourced from Fish Farm AE.)

Special Seafood Platter (S,D) 545
Hamour Fillet, Prawns, Salmon Fillet, Lobster, Lemon Wedges, Hara Sauce

Side Dishes

Saffron Rice (D) 35

French Fries 35

Hot Mezzeh

Hummus Bel Lahama (N) 60
Chickpeas Purée, Tahina, Minced Lamb, Pine Seeds

Falafel (N) 55
Chickpeas, Garlic, Onion, Coriander, Tahina Sauce

Potato Harrah (V) 55
Pan fried Potato Cubes, Garlic, Coriander, Chili

Grilled Halloumi (D) 60
Tomato, Cucumber

Cheese Rokakat (V,D,N) 55
Fried Akawi Cheese Filo Dough Rolls

Home Made Meat Sambousic (N,D) 55
Minced Lamb, Pine Seeds Pasties

Spinach Fatayer (V,N,D) 45
Pasties, Spinach, Onions

Chicken Liver with Pomegranate Sauce 60
Sautéed Chicken Liver, Pomegranate Sauce

Fried Kibbeh (N,D) 55
Fried Lamb Dumplings, Pine Seed

Moajanat Mushaklah (N,D) 55
Cheese Rokakat, Meat Sambousic, Spinach Fatayer, Fried Kibbeh, Musakhan Chicken

Kibbeh Karazyeh (N) 60
Tart Kibbeh, Cherry, Pomegranate Seeds, Pine Seeds

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

Hot Mezzeh Plater (N,D) 85
Potato Harra, Sujuk, Falafel, Cheese Roll, Spinach Fatayer, Meat Kebbeh

Desserts

Fruit plater (V) 65
Seasonal Fruits

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

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

Mamoul Cheese (N,D) 55
Buttery Crust, Akawi Cheese

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

Strawberry Muhalabiya (D) 55
Rose Water, Milk Pudding, Strawberry sauce

From the Charcoal Grill

Kebab Olives (D) 115
Minced Lamb, Green Olives, Labneh, Capsicum Sauce

Eggplant Kofta with Cheese (N,D) 110
Eggplant, Minced Lamb, Tomato, Onion, Tomato Sauce, Cheese

Grilled Lamb 110
Marinated Lamb Cubes, Onion, Spices

Grilled Lamb Reyash 155
Marinated Lamb Chops, Rosemary, Herbs, French Fries

Shish Taouk 105
Marinated Chicken Cubes, Garlic, Lemon

Mixed Grill 170
Lamb Kebab, Kofta Kebab, Shish Taouk, Lamb Chops

Grilled Half Boneless Chicken 95
Grilled Potato, Garlic, Pickles

Specialty Mixed Grill (S,D) 380
Taouk, Lamb Cubes, Prawns, Kofta, Lamb Chops, Veal Cubes, Garlic, Pickles, Hara French Fries

Traditional Chicken Shawarma 85
Pickles, French Fries

Set menu

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

Cydon – AED300 per person for a minimum of 4 people
Beirut – AED 450 per person for a minimum of 4 people

BEVERAGE

SIGNATURE COCKTAILS

Arak Buck Arak Masaya with Lemon Juice, Sugar, Ginger Beer	90
Martini Vodka or Gin	90
Lokum Cocktail Turkish Delight Infused Vodka, Lemon and Raspberry	79
Bellini Peach Purée, Prosecco	147

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
Aqua 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
Mountain Dew	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 – Smirnoff Red	60	935	Arak Touma	56	505	Almaza– Lebanon	54
Rum – Bacardi Carta Blanca	60	955	Arak Massaya	74	895	Budweiser, Corona, Heineken, Peroni	54
Gin – Beefeater	60	1,275					
Whisky – Grant's	60	975					
Tequila – Jose Cuervo Silver	80	715					

CHAMPAGNE

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Laurent-Perrier, Brut NV	135	645
Moët & Chandon Rosé		1,355

PROSECCO

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Conti di Arco, Italy	65	300

ROSÉ

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Château de l'Aumérade, Provence, France	90	435
Malbec Rosé, Argento, Argentina		325
Pacal Jolivet, Sancerre Rosé, France		665

WHITE

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Pinot Grigio, Corte Giara, Italy	68	340
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
Louis Jadot, Pouilly-Fuissé, France		860

RED

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Emotivo Montepulciano, Italy	60	300
Shiraz, Argento, Argentina	68	340
Rioja, Torres Ibéricos, Spain	90	450
Rocca delle Macie, Chianti Vernaiolo, Italy		400
Paul Jaboulet, Ainé Parallèle 45, France		445
Meerlust, Merlot Stellenbosch, South Africa		645
Château Ste. Michelle, Merlot, USA		420