SALADS

SAHEN KHODRA (V) 40
Season fresh vegetables with labneh and mint dip

KABISS (V) 30
Selection of homemade pickles

TABOULEH (G) (V) 40
Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

FATTOUCH (G) (N) (V) 40
Oriental vegetable salad with sumac bread and molasses

JARJIR W CHAMANDAR (V) (N) 40
Rocca and beetroot with sliced onion, tomato, walnuts and sumac dip

FALAFEL SALAD (V) NEW 45
Lettuce, tomato, cucumber, mint, parsley turnip pickle, tahina dressing and falafel

FATOULEH (V) NEW 40
Parsley, onion, tomato, bourghul, cucumber, romaine lettuce, cabbage and avocado on the top

HENDBEH (V) 38
Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

BALADEH (D) (V) 40
Lebanese mountain cheese, tomato and zaatar

BAKLEH W ZAATAR (V) 40
Watercress and fresh thyme salad, onion, tomato and sumac

RAHEB (V) 36
Whole roasted eggplant, vegetables

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

COLD MEZZEH

HOUMMUS (V) 33
Chickpeas purée with tahini and olive oil

MOUTABAL (V) 33
Char-grilled eggplant purée, pomegranate, tahini

HOUMMUS BILCHATA (G) (N) (V) 36
Chickpeas purée, spicy tomato, pepper salsa and pistachio

MOUTABAL AJAMI (N) (V) 40
Char-grilled eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

HOUMMUS BEIRUTI (N) (V) 36
Chickpeas purée, green chili, parsly and pine seeds

LABNEH PHOENICIAN (D) (V) 35
Labneh mixed with tomato, olives, green onion and olive oil

WARAK ENAB (V) 38
Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate dip

MUHAMMARA (G) (N) 36
Capsicum, chili paste, walnuts, bread crumbs, olive oil and molasses

CHANKLISH (D) (V) 40
Aged spicy cheese with parsley, onion and tomato

BAMYEH BIL ZEIT (V) NEW 35
Fresh okra sautéed with onion, garlic & tomato

BURGHUL BIL BANDOWRA (V) NEW 35
Bourghul, tomato, chili, cumin, parsley

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

LOUBIEH (V) 35
Cold beans and tomato stew

BATRAKH W ZAATAR 98
“Bottarga” (fish roe) with garlic, olive oil and zaatar salad

ZEHLEWIYEH BIL BATRAKH 58
Byblos mix mashed of potato salad and “bottarga” (fish roe), olive oil and garlic dressing

MOUSAKAA (V) NEW 36
Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sautée

HOUMMUS BIL LAHMEH (G) (N) 55
Chickpeas purée with tahina, sauted lamb meat, pine seeds

SOUP

ADAS (D) (N) (V) 36
Lentil soup, labneh cream and pistachio dukka

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

HOT MEZZEH

AKHTABOUT (D) SIGNATURE — 65
Octopus marinated with lime, garlic and coriander

HALLOUMI W MOUHAMARAH (V) (G) SIGNATURE — 48
Deep fried halloumi cheese with mohammara crust, apricot, quince and molasses dip

KRAYDES BIL ITHMALIYEH (N) (D) (G) SIGNATURE — 82
Deep fried prawns rolled in ithmaleyeh dough, tahini and harra sauce

FALAFEL BYBLOS (N) NEW — 46
Chickpeas purée flavoured with coriander and garlic, stuffed with muhammra and nuts

MWARADEH (G) (N) — 55
Open kebbeh with minced meat, cherries and molasses

CHICKEN LIVER (N) — 38
Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses

BATATA JABALIYEH (D) (V) — 40
Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime juice

ASAFIR TIYYAN MTEFAYEH "6 NOS" — 185
Fried baby birds "sparrows", molasses, raisins and pomegranate

MAKANEK (N) — 40
Lamb sausage with oriental spices and lime

SUJOK — 40
Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

JAWANEH (D) — 36
Grilled chicken wings "provençal" with coriander, garlic and lime

MOUAJANAT (D) (G) (N) — 56
Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat"

BAKLAVA BIL SUJUK (D) (G) (N) SIGNATURE — 45
Layers of phyllo pastry spicy sausage, mozzarella cheese

GRILLED KIBBEH (G) (N) SIGNATURE — 55
Minced meat, pine nuts stuffed kibbeh poached

RAS ASFFOUR NEW — 45
Onion, mushroom, sautéed lamb cube, lemon juice

SUJUK CHEESE ROLL (D) (G) SIGNATURE — 45
Deep fried phyllo dough roll stuffed with akkawi and mozzarella cheese, spicy beef sausage

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

NAYEH “TARTARE”

KEBBEH NAYEH (G) (N) 70
Raw lamb meat tartare, onion, burghul and basil

HABRA NAYEH (N) 70
Raw lamb meat tartare served with garlic dip

TABLIYEH (G) (N) 238
Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh”

MINI TABLIYEH (G) (N) 145
Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh”

FATTEH

KRAYDES (D) (G) (N) 48
Fried prawns topped with yoghurt, fried bread and pine seeds

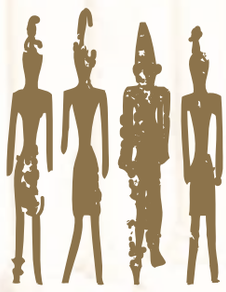
KEBAB (D) (G) (N) 48
Grilled kebab topped with yoghurt, fried bread and pine seeds

CHICKEN (D) (G) (N) 48
Grilled chicken cubes, yoghurt, fried bread and pine seeds

SHISH BARAK BIL AWOARMA (D) (G) (N) NEW 48
Lamb dumplings in garlic yogurt sauce

MAIN COURSE

LAMB OUZI (D) (N) 65
Roasted lamb shank, oriental rice & cucumber yoghurt



SAMAK SAYEDIYEH (N) 65
Hammour fish, with brown rice, tajin sauce, fried onion and pine nuts

MOZZAT BIL FAKHARA (N) 95
Lamb shank and vegetable cooked in clay pot

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

GRILLS

KRAYDES (G) 140
Grilled prawns, mouhamarah dip

KHESHKHASH (G) (N) 85
Char-grilled lamb kebab with tomato and chili peppers

KASTALETA (G) 160
Char-grilled lamb chops with zaatar and basil

ARAYESS MACHROUHA (G) (N) 68
Flavoured minced meat baked in tlameh bread

SHISH TAOUK (G) (D) 75
Char-grilled chicken marinated in garlic

SHISH KEBAB (G) 80
Char-grilled lamb tikka

MSAHHAB (G) 95
Char-grilled boneless chicken in vine leaves

MACHAWI MCHAKALEH (G) 150
Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops”

BYBLOS EL BAHER (G) 295
Daily catch “Omani lobster, jumbo prawns, seabass, fried barracuda and Sultan Ibrahim”

KEBAB BILKARAZ (G) (N) 85
Rolled minced meat, mixed with Aleppo cherry, onion, tomato and pistachio

ARAYESS AJAMI (G) (N) SIGNATURE 68
Minced meat flavoured with fried eggplant, molasses, garlic and pine seeds

KEBAB BATINJAN (G) 85
Char- grill lamb kofta flavoured eggplant sautéed onion and capsicum

KEBAB BIL JIBIN (D) (N) 85
Char-grilled lamb minced flavoured halloumi and kashkaval cheese with pistachio

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

DESSERT

HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (G) (N) (V) 55
Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup

BAKDASH (N) (D) (G) (V) SIGNATURE 68
Arabic bakdash ice cream with ithmaleyeh nest and pistachio

MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N) (V) 48
Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

KUNAFA (D) (G) (N) (V) 68
Cheese and semolina pudding with sugar syrup

LEVANT FAWAKEH (V) 68
Sliced fresh fruits

AWAMAT BI DEBES KHARROUB (G) (N) (D) (V) SIGNATURE 48
Fried lebanese dumpling, molasses, hazelnut and mistika ice cream

BAKLAWA BYBLOS (N) (G) (D) (V) NEW 58
Turkish baklava with pistachio and arabic ice cream

KUNAFA EALAA AL SHAIKH (N) (D) (G) (V) SIGNATURE 130
Shredded kounafa stuffed cheese on charcoal

CHOCOLATE MAAMOL (N) (D) (G) (V) NEW 68
Hot semolina cake stuffed with chocolate with ice cream

PISTACHIO MAFROUKEH (N) (D) (G) (V) NEW 55
Layers of pistachio topped with ashta, sweetened with orange blossom water sugar syrup

OTHMALIEH (N) (D) (G) (V) NEW 95
Crispy kounafa dough with kashta

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

SAIDA MENU

SALADS & COLD MEZZEH

SAHEN KHODRA (V)
Season fresh vegetables with labneh and mint dip

FATTOUCH (G) (N) (V)
Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

TABOULEH (G) (V)
Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

HOUMMUS (V)
Chickpeas purée with tahini and olive oil

RAHEB (V)
Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

MOUTABAL (N) (V)
Grilled eggplant purée, pomegranate, tahini

WARAK ENAB (V)
Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate dip

LABNEH PHOENICIAN (D) (V)
Labneh Mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil

LOUBIEH (V)
Cold bean and tomato stew

CHANKLISH (D) (V)
Aged spicy cheese, zaatar, parsley, onion and tomato

TABLIYEH (G) (N)
Selection of raw meat tartare “kafta, habra, frakeh, kebbeh”

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

HOT MEZZEH

BAKLAVA BIL SUJUK (D) (G) (N)
Layers of phyllo pastry spicy sausage, mozzarella cheese

HALLOUMI W MOUHAMARA (N) (D) (G)
Deep- fried halloumi cheese with mouhamara crust, apricot, quince and molasses dip

MAKANEK (N)
Lamb sausage with oriental spices and lime

KRAYDES BIL ITHMALIYEH (N) (D)
Deep fried prawns rolled in ithmaleyeh dough, tahini and harra sauce

BATATA JABALIYEH (D) (V)
Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime juice

GRILLS

BYBLOS EL BAHER (D)
Daily catch “Omani Lobster, Jumbo Prawns, Seabass, Fried Barracuda, and Sultan Ibrahim”

MACHAWI MCHAKALEH (G) (N)
Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops, arayess”

DESSERT

HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (G) (N) (V)
Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup

PISTACHIO MAFROUKEH (N) (D) (G) (V)
Layers of pistachio topped with ashta, sweetened with orange blossom water sugar syrup

KUNAFA (D) (G) (N) (V)
Cheese and semolina pudding, sugar syrup

MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N) (V)
Cherry-flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

LEVANT FAWAKEH (V)
Sliced fresh fruits

AED 425 PER PERSON

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

ZAHLE MENU

SALADS & COLD MEZZEH

SAHEN KHODRA (V)
Season fresh vegetables

FATTOUCH (G) (N) (V)
Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

TABOULEH (G) (V)
Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

HOUMMUS BEIRUTY (N) (V)
Chickpeas purée, parsly, pickles with pine seeds

AJAMI (N) (V)
Char-grilled eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

WARAK ENAB (V)
Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate dip

CHANKLISH (D) (V)
Aged spicy cheese, zaatar, parsley, onion and tomato

ZEHLEWIYEH BIL BATRAKH
Byblos mix mashed of potato salad and “bottarga” (fish roe), olive oil and garlic dressing

LOUBIEH (V)
Cold beans and tomato stew

MOUSAKAA (V)
Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sautée

TABLIYEH (G) (N)
Selection of raw meat tartare “kafta, habra, frakeh and kebbeh”

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

HOT MEZZEH

KRAYDES PROVENÇAL (D)
Fried shrimps “provençal” with coriander and lime

CHICKEN LIVER (D)
Pan-fried chicken liver, pomegranate molasses

SUJOK (N)
Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal

JWANEH
Fried chicken wings“provençal” with coriander, garlic and lime

MOUAJANAT (D) (G) (N)
Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat”

GRILLS

MACHAWI MCHAKALEH (G) (N)
Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta and lamb arayess”

DESSERT

OTHMALIEH (N) (D) (G) (V)
Crispy kounafa dough with kashta

HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (G) (N) (V)
Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup

MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (N) (V) (G)
Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

KUNAFA (D) (N) (V) (G)
Cheese and semolina pudding, sugar syrup

LEVANT FAWAKEH (V)
Sliced fresh fruits

AED 345 PER PERSON

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

BAALBAK MENU

SALADS & COLD MEZZEH

SAHEN KHODRA (V)
Season fresh vegetables

TABOULEH (G) (V)
Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine white burghul

FATTOUCH (G) (N) (V)
Oriental vegetable salad, sumac bread, walnuts and molasses

HOUMMUS (V)
Chickpeas purée with tahini and olive oil

MOUTABAL (V)
Char-grilled eggplant purée with tahini and olive oil

HENDBEH (V) (G)
Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

WARAK ENAB (V)
Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

LOUBIEH (V)
Cold beans and tomato stew

MOUSAKAA (V)
Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sautée

KEBBEH NAYEH (G) (N)
Raw lamb meat tartare with onion, burghul and basil

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

HOT MEZZEH

MAKANEK (D)
Lamb sausage, oriental spices, lime

BATATA JABALIYEH (D) (V)
Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime juice

JAWANEH (D)
Grilled chicken wings “provençal” with coriander, garlic and lime

MOUAJANAT (D) (G) (N)
Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat”

GRILLS

MACHAWI MCHAKALEH (G)
Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta,”

DESSERTS

HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (G) (N) (V)
Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup

KUNAFA (D) (G) (N) (V)
Cheese and semolina pudding with sugar syrup

MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N) (V)
Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

LEVANT FAWAKEH (V)
Sliced fresh fruits

AED 275 PER PERSON

V - This item is suitable for vegetarians, N - Contain nuts or traces of nuts, G – Gluten, D – Dairy
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 manager for further advice.

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

المازات الساخنة

مقانق (م)
مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية ومطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية (ن) (أ)
بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضرالحار

جوانح
جوانح دجاج مشوية و مطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م)
معجنات مشكلة: كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ

المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)
جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف والكفتة

الحلويات

حلاوة الجبن و العسل (م) (أ) (ن) (غ)
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل

كنافة (غ) (م) (أ) (ن)
عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

مهلبية بالكرز (م) (أ) (ن) (غ)
مهلبية بالكرز مع القشطة والتوت

تشكيلة فواكه (ن)
تشكيلة من الفواكه الطازجة

٢٧٥ درهم للشخص الواحد

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

قائمة طعام بعلبك

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن)
تشكيلة خضار الموسم

تبولة (ن) (غ)
بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

فتوش (ن) (م) (غ)
سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، ودبس الرمان

حمص (ن)
حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

متبل (ن)
باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

هندبة (ن)
هندبة مقلاة مع زيت الزيتون والثوم

ورق عنب (ن)
ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

لوبياء (ن)
لوبياء خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

مسقعة الباذنجان (ن)
باذنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة

كبة نية (غ) (م)
لحم غنم طازج مخلوط مع نعناع وبصل، حبق، برغل

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المازات الساخنة

قريدس بروفنسال (أ)
قريدس مقلي مطفى بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

سودة دجاج
كبد الدجاج مقلي ومطفى بدبس الرمان

سجق (أ)
لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة

جوانح (أ)
جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م)
معجنات مشكلة، كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ

المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)
جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة

الحلويات

حلاوة الجبن و العسل (غ) (م) (أ) (ن)
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل

عثملية (ن) (غ) (أ)
عجينة كنافة مقرمشة محشية بالقشطة

مهلبية بالكرز (م) (أ) (ن) (غ)
مهلبية بالكرز مع القشطة والتوت

كنافة (م) (أ) (ن) (غ)
عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

تشكيلة فواكه (ن)
تشكيلة من الفواكه الطازجة

٣٤٥ درهم للشخص الواحد

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

قائمة طعام زحلة

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن)
تشكيلة خضار الموسم

فتوش (ن) (م) (غ)
سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، ودبس الرمان

تبولة (ن) (غ)
بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

حمص بيروتي (ن) (م)
حمص متبل مع الطحينة والبقدونس والكبيس والصنوبر

متبل عجمي (ن) (م)
باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي مع الصنوبر والجوز ودبس الرمان

حمص (ن)
حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

ورق عنب (ن)
ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

شنكليش (ن) (أ)
شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية

زحلاوية بالبطرخ
بطاطا مهروسة مع الثوم وتتبيلة بيبلوس تقدم مع البطرخ

لوبياء (ن)
لوبياء خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

مسقعة الباذنجان (ن)
باذنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة

طبلية (م) (غ)
تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فراكة، كبة)

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المازات الساخنة

حلوم و محمرة (غ) (أ) (م) (ن)
جبنة الحلوم مقلية مع محمرة، مشمش، سفرجل وصلصة الرمان

قريدس بالعثملية (غ) (م) (أ)
قريدس مقلي ملفوف بالعثملية مع صلصة الطرابلسية الحارة

مقانق (أ)
مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلة ومطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية (أ) (ن)
بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار

المشاوي

بيبلوس البحر (غ)
كركند عماني، قريدس، سمك اللقز، سلطان ابراهيم و البراكودا المقلية

مشاوي مشكلة (غ) (م)
جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة وريش الغنم المشوية والعرايس

الحلويات

حلاوة الجبن و العسل (م) (أ) (ن) (غ)
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل

مفروكة بالفستق الحلبي (ن) (غ) (أ)
طبقات من الفستق الحلبي مغطاة بالقشطة ومحلاة بماء الزهر والقطر

كنافة (غ) (أ) (غ) (ن)
عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

مهلبية بالكرز (م) (أ) (ن) (غ)
مهلبية بالكرز مع القشطة والتوت

تشكيلة فواكه (ن)
تشكيلة من الفواكه الطازجة

٤٢٥ درهم للشخص الواحد

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

قائمة طعام صيدا

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن)
تشكيلة خضار الموسم

فتوش (ن) (م) (غ)
سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز ودبس الرمان

تبولة (ن) (غ)
بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

حمص (ن)
حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

راهب (ن)
باذنجان مشوي مع الخضار وخل التفاح

متبل (م)
باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

ورق عنب (ن)
ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

اللبنة الفينيقية(ن) (أ)
لبنة مع البندورة والزيتون والبصل الأخضر والزعتر

لوبية (ن)
لوبية خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

شنكليش (ن) (أ)
شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية

بزري باللوز (م) (غ)
سمك ابيض صغير «سردين بزري» مقلي مع اللوز ويقدم مع الطرطور

طبلية (م) (غ)
تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فراكة، كبة)

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

التحلية

حلاوة الجبن و العسل (غ) (م) (أ) (ن) ٥٥
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل

بكداش (غ) (م) (أ) (ن) ٦٨
مثلاجات بكداش العربية مع العثملية والفستق

مهلبية بالكرز (غ) (م) (أ) (ن) ٤٨
مهلبية بالكرز مع القشطة والتوت وحلوى المارش ملو

كنافة (غ) (م) (أ) (ن) ٦٨
عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

تشكيلة فواكه (ن) ٦٨
تشكيلة من الفواكه الطازجة

عوامات بدبس الخروب (غ) (م) (أ) (ن) ٤٨
عوامات مع القرفة، دبس الخروب، البندق ومثلجات المستكا

بقلاوة بيبلوس (غ) (م) (أ) (ن) ٥٨
بقلاوة محشية فستق وقشطة مع المثلجات العربية بالفستق

كنافة على السيخ (غ) (م) (أ) (ن) طبق مميز ١٣٠
كنافة عجينة محشوة بالجبنة شواية عالفحم

معمول بالشوكولا (غ) (م) (أ) (ن) طبق جديد ٦٨
كعكة السميد الساخنة محشوة بالشوكولا

مفروكة بالفستق الحلبي (ن) (غ) (أ) طبق جديد ٥٥
طبقات من الفستق الحلبي مغطاة بالقشطة ومحلاة بماء الزهر والقطر

عثملية (ن) (غ) (أ) طبق جديد ٩٥
عجينة كنافة مقرمشة محشية بالقشطة

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة، الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المشاوي

القريدس (م) (غ) ١٤٠
قريدس مشوي مع الزعتر الأخضر وإكليل الجبل

الخشخاش (م) (غ) ٨٥
كباب لحم غنم مشوي على الفحم يقدم مع الطماطم والفلفل الحار

كستلاتة (غ) ١٦٠
ريش غنم مشوية مع الزعتر الأخضر والحبق

عرايس مشروحة (م) (غ) ٦٨
عرايس كفتة بخبز الطلامي ومشوية على الفحم

شيش طاووق (غ) ٧٥
قطع صدر الدجاج مشوية ومتبلة بالثوم والحامض

شيش كباب (غ) ٨٠
لحمة غنم شقف مشوية

مسحب (غ) ٩٥
دجاج مسحب مشوي، ملفوف بورق العنب

مشاوي مشكلة (غ) ١٥٠
جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، كفتة وريش غنم مشوية

بيبلوس البحر «لشخصين» (غ) ٢٩٥
كركند عماني، قريدس، سمك اللقز، سلطان ابراهيم والبراكودا المقلية

كباب بالكرز (م) (غ) طبق مميز ٨٥
كباب مع حب الكرز، الطماطم، البصل والفستق

عرايس عجمي (غ) (م) طبق مميز ٦٨
عرايس لحم محشية بالباذنجان والصنوبر مع دبس الرمان

كباب باذنجان (أ) ٨٥
كباب بالباذنجان مع صلصة الفلفل والطماطم

كباب بالجبن (أ) (م) ٨٥
كباب مشوي بالفستق مع جبنة الحلوم والقشقوان

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

النية

كبة نية (غ) (م) ٧٠
لحم غنم طازج مخلوط مع نعناع وبصل، حبق، برغل

هبرة نية (م) ٧٠
لحم غنم طازج (ملسة) تقدم مع كريمة الثوم

طبلية (م) (غ) ٢٣٨
تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فتيلة، فراكة، كبة)

طبلية صغيرة (م) (غ) ١٤٥
تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فتيلة، فراكة، كبة)

الفتة

فتة قريدس (م) (أ) (غ) ٤٨
فتة قريدس مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي

فتة الكباب (م) (أ) (غ) ٤٨
فتة الكباب المشوي مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي

فتةالدجاج (م) (أ) (غ) ٤٨
قطع الدجاج المشوية مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي

شيش برك بالقاورما ٤٨
معجنات محشوة بلحم الضأن في صلصة الزبادي مع الثوم

الطبق الرئيسي

خاروف محشي ٦٥
لحم غنم مشوي، أرز شرقي زبادي مع الخيار

صيادية سمك ٦٥
سمك هامور، أرز أسمر مطبوخ في مرق السمك وصلصة الطاجن، بصل مقلي، صنوبر

موزات بالفخارة ٩٥
لحم غنم مع خضار مطبوخ في فخارة

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المازات الساخنة

أخطبوط (أ) (غ) طبق مميز — ٦٥
أخطبوط بروفنسال مقلي مع الكزبرة والثوم

حلومي محمرة (غ) (أ) (م) طبق مميز — ٤٨
جبنة الحلوم مقلية مع صلصة محمرة، مشمش، سفرجل

قريدس بالعثملية (غ) (م) (أ) طبق مميز — ٨٢
قريدس مقلي ملفوف بالعثملية مع صلصة الطرابلسية الحارة

فلافل بيبلوس (ن) — ٤٦
حمص حب مطحون مع الكزبرة والثوم، محشية محمرة بالجوز والفستق مع كبيس

موردة (م) (غ) — ٥٥
كبة لحم مفروم مفتوحة تقدم مع الكرز ودبس الرمان

سودة دجاج (أ) — ٣٨
كبدة الدجاج مقلية ومطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية (ن) (أ) — ٤٠
بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار

عصافير تيان مطفاية (٦حبات) — ١٨٥
عصافير تيان مقلية ومطفاية بدبس الرمان

مقانق (م) — ٤٠
مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمان

سجق (أ) — ٤٠
لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة

جوانح (أ) — ٣٦
جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م) — ٥٦
معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقاقات بالجبنة

بقلاوة بالسجق (غ) (أ) طبق مميز — ٤٥
طبقات من العجينة بقلاوة، سجق حار، جبنة موزاريلا

كبة مشوية (م) طبق مميز — ٥٥
كبة مشوية محشوة باللحم المفروم ولصنوبر

رأس عصفور (م) طبق جديد — ٤٥
بصل، فطر، قطع لحم ضأن مُقلاة، عصير الليمون الحامض

رقائق الجبن مع السجق (غ) (أ) طبق مميز — ٤٥
لفائف بقلاوة مقلية محشوة بالجبن والسجق

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

لوبية (ن) ٣٥
لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم والبندورة

بطرخ مع الزعتر ٩٨
بطرخ مع الزعتر الأخضر والثوم وزيت الزيتون

زحلاوية بالبطرخ ٥٨
بطاطا مهروسة مع الثوم وتتبيلة بيبلوس، تقدم مع البطرخ

مسقعة الباذنجان (ن) طبق جديد ٣٦
باذنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة

حمص باللحمة (م) ٥٥
حمص متبل بالطحينة مع اللحمة والصنوبر

الشوربة

شوربة العدس (م) (ن) ٣٦
شوربة العدس التقليدية مع دقة الفستق والكمون

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة، الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

مازات باردة

حمص (ن) ٣٣
حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

متبل (ن) ٣٣
باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

حمص بالشطة (ن) (م) (غ) ٣٦
حمص متبل بالطحينة يقدم مع الصلصة الحارة والفستق الحلبي

متبل عجمي (ن) (م) ٤٠
باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي
مع `الصنوبر والجوز ودبس الرمان

حمص بيروتي (ن) (م) ٣٦
حمص متبل مع الطحينة والبقدونس والكبيس والصنوبر

اللبنة الفينيقية (ن) (أ) ٣٥
لبنة مع البندورة والزيتون والبصل الاخضر والزعتر

ورق عنب (ن) ٣٨
ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

محمرة (م) (غ) ٣٦
فليفلة حمراء مع الشطة والجوز، خبز محمص مطحون
مع دبس الرمان وزيت الزيتون

شنكليش (ن) (أ) ٤٠
شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية

بامية بالزيت (ن) طبق جديد ٣٥
بامية طازجة مُقلاة مع البصل والثوم والطماطم

برغل وبندورة (ن) طبق جديد ٣٥
برغل، طماطم، فلفل حار، كمون، بقدونس

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

السلطات

جاط خضار (ن) ٤٠
تشكيلة خضار الموسم

كبيس (ن) ٣٠
تشكيلة من المخللات البيتية

تبولة (ن) (غ) ٤٠
بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

فتوش (ن) (م) (غ) ٤٠
سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، ودبس الرمان

جرجير وشمندر (ن) (م) ٤٠
سلطة الجرجير والشمندر مع الجوز والبصل والطماطم والسماق

سلطة فلافل (ن) (غ) طبق جديد ٤٥
خس، طماطم، خيار، نعناع، بقدونس، مخلل لفت، صلصة طحينة وفلافل

فتولة (ن) طبق مميز جديد ٤٥
بقدونس، بصل، طماطم، برغل، خيار، خس روماني، ملفوف

هندبة (ن) ٣٨
هندبة مقلاة مع زيت الزيتون والثوم

جبنة بلدية (ن) (أ) ٤٠
جبنة لبنانية جبلية مع البندورة والزعتر

بقلة وزعتر (ن) ٤٠
سلطة الزعتر والبقلة مع البصل والبندورة والسماق

راهب (ن) ٣٦
باذنجان مشوي مع الخضار

نباتي: (ن) / غلوتين: (غ) / مكسرات: (م) / مشتقات الألبان: (أ)
بعض عناصر الطعام قد تحتوي على بعض المواد المسببة للحساسية الحبوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم لأخذ المزيد من المشورة

الأسعارالمذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب