

السلطات

SAHEN KHORDA (V) Season fresh vegetables with labneh and mint	40	جاط خضار (ن) (أ) تشكيلة خضار الموسم
KABISS (V) Selection of homemade pickles	30	كبيس (ن) تشكيلة من المخللات البيتية
TABOULEH (G) (V) Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine brown burghul	40	تبولة (ن) (غ) بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و برغل الأسمر
FATTOUCH (G) (N) (V) Oriental vegetable salad with sumac bread, walnuts and molasses	40	فتوش (ن) (م) (غ) سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، ودبس الرمان
JARJIR W CHAMANDAR (V) (N) Rocca and beetroot with sliced onion, tomato, walnuts and sumac	40	جرجير وشمندر (ن) (م) سلطة الجرجير والشمندر مع الجوز والبصل والطماطم والسماق
FALEFEL SALAD (V) NEW Lettuce, tomato, cucumber, mint, parsley turnip pickle, tahina dressing and falafel	45	سلطة فلافل (ن) (غ) <mark>طبق جديد</mark> خس، طماطم، خيار، نعناع، بقدونس، مخلل، لفت، صلصة طحينة و فلافل
FATOULEH (V) NEW Parsley, onion, tomato, bourghul, cucumber, romaine lettuce, cabbage and avacado on the top	40	فتولة (ن) <mark>طبق مميز جديد</mark> بقدونس، بصل، طماطم، برغل، خيار <mark>، خس</mark> رومان <mark>ي،</mark> ملفوف، والأفوكادو
HENDBEH (V) Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic	38	هندبة (ن) هندبة مقلدة مع زيت الزيتون والثوم والبصل
BALADEH (D) (V) Lebanese mountain cheese, tomato and zaatar	40	جبنة بلدية (ن) (أ) جبنة لبنانية جبلية مع البندورة والزعتر
BAKLEH W ZAATAR (V) Watercress and fresh thyme salad, onion, tomato and sumac	40	بقلة وزعتر (ن) سلطة الزعتر والبقلة مع البصل والبندورة والسماق
RAHEB (V) Whole roasted eggplant with vegetables	36	راهب (ن) باذنجان مشوي مع الخضار



 \boldsymbol{V} - Vegetarians, \boldsymbol{N} - Nuts, \boldsymbol{G} - Gluten, \boldsymbol{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.

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.

COLD MEZZEH		مازات باردة
HOUMMUS (V) Chickpeas purée with tahini and olive oil	33	حمص (ن) حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون
MOUTABAL (V) Char-grilled eggplant purée, pomegranate, tahini	33	م <mark>تبل (ن)</mark> باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان
HOUMMUS HALABI (G) (N) (V) Chickpeas purée, spicy tomato, pepper salsa and pistachio	36	<mark>حلبي بالشطة (ن) (م) (غ)</mark> حمص متبل بالطحينة يقدم مع الصلصة الحارة والفستق الحلبي
MOUTABAL AJAMI (N) (V) Char-grilled eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts	40	م <mark>تبل عجمي (ن) (م)</mark> باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي مع `الصنوبر والجوز ودبس الرمان
HOUMMUS BEIRUTI (N) (V) Parsley, pine seeds, and chopped cucumber pickles	36	حمص بيروتي (ن) (م) حمص متبل مع الطحينة والبقدونس والكبيس والصنوبر
LABNEH PHOENICIAN (D) (V) Labneh mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil	35	للبنة الفينيقية (ن) (أ) بنة مع البندورة والزيتون والبصل الدخضر والزعتر
WARAK ENAB (V) Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate	38	ورق عنب (ن) ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والئرز ودبس الرمان
MUHAMMARA (G) (N) Capsicum, chili paste, walnuts, bread crumbs, olive oil and molasses	36	محمرة (م) (غ) غليفلة حمراء مع الشطة والجوز، خبز محمص مطحون مع دبس الرمان وزيت الزيتون
CHANKLISH (D) (V) Aged spicy cheese with parsley, onion and tomato	40	شنكليش (ن) (أ) شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية
BAMYEH BIL ZEIT (V) NEW Fresh okra sautéed in onion, garlic and tomato	35	ب <mark>امية بالزيت (ن) طبق جديد</mark> بامية طازجة مُقلاة مع البصل والثوم و الطماطم
BURGHUL BIL BANDOWRA (V) NEW Bourghul, tomato, chili, cumin, parsley	35	برغل وبندورة (ن) <mark>طبق جدید</mark> برغل، طماطم، فلفل حار، کمون، بقدونس
LOUBIEH (V) Cold beans and tomato stew	35	لوبية (ن) لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم والبندورة
BATRAKH W ZAATAR "Bottarga" (fish raw) with garlic, olive oil and zaatar	98	ب <mark>طرخ مع الزعتر</mark> بطرخ مع الزعتر اللـُخضر والثوم وزيت الزيتون
ZEHLEWIYEH BIL BATRAKH Byblos mix mashed of potato salad and "bottarga" (fish raw), olive oil and garlic dressing	58	زح <mark>لاوية بالبطرخ</mark> بطاطا مهروسة مع الثوم وتتبيلة بيبلوس، تقدم مع البطرخ
MOUSAKAA (V) NEW Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sautée	36	مسقعة الباذنجا <mark>ن (ن) طبق جديد</mark> باذنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة و حمص حب
HOUMMUS BIL LAHMEH (G) (N) Chickpeas purée with tahina, sauted lamb meat, pine seeds	55	حمص باللحمة (<mark>م)</mark> حمص متبل بالطحينة مع اللحمة والصنوبر
V - Vegetarians, N - Nuts, G − Gluten, D − Dairy		ﺑﺎﺗﻰ - ﻥ / ﻏﻠﻮﺗﻴﻦ - غ / ﻣﮑﺴﺮﺍﺕ - ﻡ / ﻣﺸﺘﻘﺎﺕ ﺍﻟﻠﻼﺍﻥ - ﺃ

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.

نباتي - **ن** / غلوتين - **غ** / مكسرات - **م** / مشتقات الثلبان - 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.

SOUP		الشوربة
ADAS MAJROUCH (D) (N) (V) Lentil soup with croutons and lemon wedges	36	شوربة العدس (م) (ن) شوربة العدس التقليدية
HOT MEZZEH		المازات الساخنة
AKHTABOUT (D) Octopus sauteéd with lime, garlic and coriander	65	أخطبوط (أ) (غ) أخطبوط بروفنسال مقلي مع الكزبرة والثوم
HALLOUMI W MUHAMARA (V) (G) SIGNATURE Deep fried halloumi cheese with mohammara crust, apricot, quince and molasses dip	48	حلومي محمرة (غ) (أ) (م) <mark>طبق مميز</mark> جبنة الحلوم مقلية مع صلصة محمرة، مشمش، سفرجل
KRAYDES BIL ITHMALIYEH (N) (D) (G) SIGNATURE Deep fried prawns rolled in ithmaleyeh dough, tahini and harra sauce	82	قريدس بالعثملية (غ) (م) (أُ) <mark>طبق مميز</mark> قريدس مقلي ملفوف بالعثملية مع صلصة الطرابلسية الحارة
FALAFEL BYBLOS (N) NEW Chickpeas purée flavoured with coriander and garlic, stuffed with muhammra sauce	46	<mark>فلافل بيبلوس (ن) طبق جديد</mark> حمص حب مطحون مع الكزبرة والثوم، محشية محمرة صوص مع كبيس
MWARADEH (G) (N) Open kebbeh with minced meat, cherries and molasses	55	موردة (م) (غ) كبة لحم مفروم مفتوحة تقدم مع الكرز ودبس الرمان
CHICKEN LIVER (N) Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses	38	سودة دجاج (أ) كبدة الدجاج مقلية ومطفاية بدبس الرمان
BATATA JABALIYEH (D) (V) Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime juice	40	ب <mark>طاطا جبلية (ن) (أ)</mark> بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الئخضر الحار
ASAFIR TIYYAN MTEFAYEH "6 NOS" Fried baby birds "sparrows", molasses, raisins	185	عصافير تيان مطفاية (٦حبات) عصافير تيان مقلية ومطفاية بدبس الرمان
and pomegranate		المصادر المال مصدية ومصادية بدائل المالية
	40	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و <mark>مطفاية بدبس الرمار</mark>
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal	40 ن 40	مقانق (م)
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK	ن	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار سحة ﴿أُ
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal JAWANEH (D) Fried chicken wings "provençal" with coriander,	ن 40	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار سجق (أ) لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal JAWANEH (D) Fried chicken wings "provençal" with coriander, garlic and lime MOUAJANAT (D) (G) (N) Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer	ن 40 36	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار سجق (أ) حوانح (أ) جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض معجنات (غ) (أ) (م) معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal JAWANEH (D) Fried chicken wings "provençal" with coriander, garlic and lime MOUAJANAT (D) (G) (N) Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat" BAKLAVA BIL SUJUK (D) (G) (N) SIGNATURE Layers of phyllo pastry spicy sausage,	40 36 56	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار سجق (أ) جوانح (أ) جوانح داج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض معجنات (غ) (أ) (م) معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقاقات بالجبنة بقلاوة بالسجق (غ) (أ) طبق مميز طبقات من العجينة بقلاوة، سجق حار،
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal JAWANEH (D) Fried chicken wings "provençal" with coriander, garlic and lime MOUAJANAT (D) (G) (N) Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat" BAKLAVA BIL SUJUK (D) (G) (N) SIGNATURE Layers of phyllo pastry spicy sausage, mozzerella cheese GRILLED KIBBEH (G) (N) SIGNATURE	40 36 56 45	مقانق (م) مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار سجق (أ) جوانح (أ) جوانح (أ) جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض معجنات (غ) (أ) (م) معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقاقات بالجبنة بقلاوة بالسجق (غ) (أ) طبق مميز طبقات من العجينة بقلاوة، سجق حار،
and pomegranate MAKANEK (N) Lamb sausage with oriental spices and lime SUJOK Spicy lamb sausage, tomato and onion Provençal JAWANEH (D) Fried chicken wings "provençal" with coriander, garlic and lime MOUAJANAT (D) (G) (N) Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat" BAKLAVA BIL SUJUK (D) (G) (N) SIGNATURE Layers of phyllo pastry spicy sausage, mozzerella cheese GRILLED KIBBEH (G) (N) SIGNATURE Minced meat, pine nuts stuffed kibbeh poached RAS ASFFOUR NEW	40 36 56 45	مقانق (م) سجق (أ) سجق (أ) لحم غنم مع البهارات المشكلة مقلية و مطفاية بدبس الرمار الحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة جوانح (أ) جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم معجنات (غ) (أ) (م) معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقاقات بالجبنة بقلاوة بالسجق (غ) (أ) طبق مميز طبقات من العجينة بقلاوة، سجق حار، جبنة موزاريلا كبة مشوية (م) طبق مميز

4

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

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

NAYEH "TARTARE"		النية
KEBBEH NAYEH (G) (N) Raw lamb meat tartare, onion, burghul and basil	70	كبة نية (غ) (م) لحم غنم طازج مخلوط مع نعناع وبصل، حبق، برغل
HABRA NAYEH (N) Raw lamb meat tartare served with garlic dip	70	هبرة نية (م) لحم غنم طازج (ملسة) تقدم مع كريمة الثوم
TABLIYEH (G) (N) Selection of raw meat tartare (kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh)	238	<mark>طبلية (م) (غ)</mark> تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فتيلة، فراكة، كبة)
MINI TABLIYEH (G) (N) Selection of raw meat tartare (kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh)	145	طبل <mark>ية صغيرة (م) (غ)</mark> تشكيلة من لحم الغنم النيئ (كفتة، هبرة، فتيلة، فراكة، كبة)
FATTEH		الفتة
KRAYDES (D) (G) (N) Fried prawns topped with yoghurt, fried bread and pine seeds	48	فت <mark>ة قريدس (م) (أ</mark>) (غ) فتة قريدس مع اللبن والصنوبر والخبر المقلي
KEBAB (D) (G) (N) Grilled kebab topped with yoghurt, fried bread and pine seeds	48	ف <mark>تة الكباب (م) (أ) (غ)</mark> فتة الكباب المشوي مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي
CHICKEN (D) (G) (N) Grilled chicken cubes, yoghurt, fried bread and pine seeds	48	ف <mark>تة الدجاج (م) (أ) (غ)</mark> قطع الدجاج المشوية مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي
SHISH BARAK BIL AWOARMA (D) (G) (N) NEW Lamb mince in garlic yogurt sauce	48	<mark>شيش برك بالقاورما طبق جديد</mark> معجنات محشوة بلحم الضأن في الصلصة الزبادي مع الثوم
MAIN COURSE		الطبق الرئيسي
LAMB OUZI (D) (N) Roasted lamb shank, oriental rice & cucumber yoghurt	65	خا <mark>روف محش</mark> ي لحم غنم مشوي، أرز شرقي زبادي مع الخيار
SAMAK SAYEDIYEH (N) Hammour fish, with brown rice, tajin sauce, fried onion and pine nuts	65	<mark>صيادية سمك</mark> سمك هامور، أرز أسمر مطبوخ في مرق السمك وصلصة الطجن، بصل مقلي، صنوبر
MOZZAT BIL FAKHARA (N)	95	موزات بالفخارة

 ${f V}$ - Vegetarians, ${f N}$ - Nuts, ${f G}$ - Gluten, ${f D}$ - 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.

Lamb shank and vegetable cooked in clay pot

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

نباتي - **ن** / غلوتين - **غ** / مكسرات - **م** / مشتقات الآلبان - 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.

لحم غنم مع خضار مطبوخ في فخارة



المشاوي **GRILLS**

KRAYDES (G)	140	القبيدس. (۵) (غ)
Grilled prawns, cocktail sauce	110	القريدس (م) (غ) قريدس مشوي مع صلصة الكوكتيل
KHESHKHASH (G) (N) Char-grilled lamb kebab with tomato and chili peppers	85	<mark>الخشخاش (م) (غ)</mark> كباب لحم غنم مشوي على الفحم يقدم مع الطماطم المشوية والفلفل الحار
KASTALETA (G) Char-grilled lamb chops with grilled tomato and onion	160	كستلاتة (غ) ريش غنم مشوية مع البندورة المشوية والبصل
ARAYESS KAFITA (G) (N) Flavoured minced meat baked in Lebanese bread	68	عرايس كفتة (م) (غ) عرايس كفتة بخبز اللبناني ومشوية على الفحم
SHISH TAOUK (G) (D) Char-grilled chicken marinated in garlic	75	شيش طاووق (غ) قطع صدر الدجاج مشوية ومتبلة بالثوم والحامض
SHISH KEBAB (G) Char-grilled lamb tikka	80	شيش كباب (غ) لحمة غنم شقف مشوية
MSAHHAB (G) Char-grilled boneless chicken with garlic sauce	95	مسحب (غ) دجاج مسحب مشوي، مع الثوم
MACHAWI MCHAKALEH (G) Mixed grill platter (taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops)	150	مشاوي مشكلة (غ) جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، كفتة وريش غنم مشوية
BYBLOS EL BAHER (G) Daily catch "Omani lobster, jumbo prawns, seabass, fried barracuda and Sultan Ibrahim"	295	بيبلوس البحر «لشخصين» (غ) كركند عماني، قريدس، سمك اللقز، سلطان ابراهيم والبراكودا المقلية
KEBAB BILKARAZ (G) (N) Rolled minced meat, mixed with Aleppo cherry, onion, tomato and pistachio	85	كب <mark>اب</mark> بالكرز (م) (غ) طبق مميز كباب مع حب الكرز، الطماطم، البصل والفستق
ARAYESS AJAMI (G) (N) SIGNATURE Minced meat flavoured with fried eggplant, molasses, garlic and pine seeds	68	عر <mark>ايس عجمي (غ) (م) طبق مميز</mark> عرايس لحم محشية بخبز الطلامي بالباذنجان والصنوبر مع دبس الرمان
KEBAB BATINJAN (G) Char- grill lamb kofta flavoured eggplant sautéed onion and capsicum	85	ك <mark>باب باذنجان (أ</mark>) كباب بالباذنجان مع صلصة الفلفل والطماطم
KEBAB BIL JIBIN (D) (N) Char-grilled lamb minced flavoured halloumi and kashkaval cheese with pistachio	85	كباب بالجبن (أ) (م) كباب مشوي بالفستق مع جبنة الحلوم والقشقوان

V - Vegetarians, N - 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.

نباتي **- ن /** غلوتين - **غ** / مكسرات - <mark>م</mark> / مشتقات النلبان - 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.

التحلية

HALAWAT EL JIBIN BIL ASSAL (D) (G) (N) (V) Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup	55	حلاوة الجبن و العسل (غ) (م) (أ) (ن) عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع والعسل والفستق الحلبي
BAKDASH (N) (D) (G) (V) SIGNATURE Arabic bakdash ice cream with cotton candy and pistachio	68	بكداش (غ) (م) (أ) (ن) مثلاجات بكداش العربية مع غزل البنات والفستق الحلبي
MOUHALABIYA (D) (G) (N) (V) Flavoured milk pudding, with pistachio and honey	48	مهلبية (غ) (م) (أ) (ن) مهلبية مع الفستق الحلبي والعسل
KUNAFA (D) (G) (N) (V) Cheese and semolina pudding with sugar syrup	68	<mark>كنافة (غ) (م) (أ) (ن)</mark> عجينة <mark>ا</mark> لكنافة مع الجبن العكاوي والقطر
LEVANT FAWAKEH (V) Sliced fresh fruits	68	تشكيلة فواكه (ن) تشكيلة من الفواكه الطازجة
AWAMAT BI DEBES KHARROUB (G) (N) (D) (V) SIGNATURE Fried lebanese dumpling, cinammon molasses, hazelnut and mistika ice cream	48	عو <mark>امات بدبس الخروب (غ</mark>) (م) (أً) (ن) عوامات مع القرفة، دبس الخروب، البندق ومثلجات المستكا
BAKLAWA BYBLOS (N) (G) (D) (V) NEW Turkish baklava with pistachio and Arabic ice cream	58	بقل <mark>اوة بيبلوس (غ) (م) (أ) (ن)</mark> بقلدوة محشية فستق وقشطة مع المثلجا <mark>ت</mark> العربية بالفستق
KUNAFA EALAA AL SHAIKH (N) (G) (D) (V) NEW Shredded kounafa, stuffed cheese on charcoal	130	كنافة <mark>على</mark> السيخ (غ) (م <mark>) (أ) (ن) طبق مميز</mark> عجينة كنافة محشوة بالجبنة مشوية عالفحم
CHOCOLATE MAAMOL (D) (G) (N) (V) NEW Hot semolina cake stuffed with chocolate	68	معمو <mark>ل بال</mark> شوكولد (غ) (م <mark>) (أ</mark>) (ن) <mark>طبق جديد</mark> كعكة السميد الساخنة محشوة بالشكول <i>ا</i>
PISTACHIO MAFROUKEH (D) (G) (N) (V) NEW Layers of pistachio topped with ashta, sweetened with orange blossom water sugar syrup	55	مفروك <mark>ة بال</mark> فستق الحلبي <mark>(غ</mark>) (أ) (ن) <mark>طبق جديد</mark> طبقات من الفستق الحلبي مغطاة بالقشطة ومحلاة بماء الزهر والقطر
OTHMALIEH (D) (G) (N) (V) NEW Crispy kounafa dough with kashta	95	عثملية <mark>(غ) (أ) (ن) طبق جديد</mark> عجينة كنافة مقرمشة محشية <mark>بالقشطة</mark>
NAMMOURA (D) (G) Semolina with ashta baked in oven	45	نمورة بالقشطه (غ) (أ) خلطة السميد المحشوة بالقشطة الطازجة مخبوذة بالفرن
TAMRIYEH ROLL (D) (G) Markulk broad stuffed with saffron syrup	45	تمرية (غ) (أ) اخائف خيز المحقوق المحشوة بالسويد



V - Vegetarians, N - 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.

نباتي - **ن** / غلوتين - **غ** / مكسرات - **م** / مشتقات الثلبان - **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.

و الحليب الطازج و مغمسة بسيروب الزعفران

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 and molasses

TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine brown burghul

HOUMMUS (V)

Chickpeas purée with tahini and olive oil

RAHEB (V)

Whole roasted eggplant and vegetables

MOUTABAL SETEH (N) (V)

Grilled eggplant purée, pomegranate, tahini

WARAK ENAB (V)

Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate

LABNEH PHOENICIAN (D) (V)

Labneh Mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and thyme

LOUBIEH (V)

Cold bean, tomato stew with garlic and onion

CHANKLISH (D) (V)

Aged spicy cheese, zaatar, parsley, onion and tomato

TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare (kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbeh)

قائمة طعام صيدا

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن) تشكيلة خضار الموسم

ف<mark>توش (ن) (م) (غ)</mark> سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، ودبس الرمان

> تبو<mark>لة (ن) (غ)</mark> بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و البرغل

حمص (ن) حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

> راهب (ن) باذنجان مشوى مع الخضار

متبل (م) باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

> ورق عنب (ن) ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والئرز ودبس الرمان

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

لوبية (ن) لوبية خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

شنكليش (ن) (۱) شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية

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



V - Vegetarians, N - 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.

نباتي - ف/ 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.

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 TRABLISIYEH (D) (N)

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 and pistachio 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)

Milk pudding with pistachio and honey

LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits

AED 425 PER PERSON

V - Vegetarians, N - 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

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

قريدس بالعثملية (غ) (أ) (م) قريدس مقلى ملفوف بالعثملية مع الصلصة الطرابلسية الحارة

مقانق (أ)

مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلة ومطفاية بدبس الرمان

كركند طرابلسي (أ) (م) كركند مقلى ملفوف في عجينة بالعثملية مع الطحينة والصلصة

يطاطا حيلية (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

الحلوبات

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

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

كنافة (أ) (غ) (ن)

عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

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

تشكيلة من الفواكه الطازحة

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.

ZAHLE MENU

SALADS & COLD MEZZEH

SAHEN KHODRA (V)

Season fresh vegetables

FATTOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread and molasses

TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine brown burghul

HOUMMUS BEIRUTY (N) (V)

Chickpeas purée, parsley, 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

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, tomato stew with garlic and onion

MOUSAKAA (V)

Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sautée

TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare "kafta, habra, ftileh, frakeh and kebbeh"

قائمة طعام زحلة

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن) (أ) 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 و برغل النسمر

<mark>حمص بير</mark>وتي (ن) (م) حمص متبل مع الطحينة والبقدونس والكبيس والصنوبر

> م<mark>تبل عجمي (ن) (م)</mark> باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي مع الصنوبر والجوز ودبس الرمان

> > حمص (ن) حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

ورق ع<mark>نب (ن)</mark> ورق عنب محشي بالخضا<mark>ر النا</mark>عمة و<mark>الأرز و</mark>دبس الرمان

> شنكلي<mark>ش (</mark>ن) (أ) شنكلي<mark>ش ي</mark>قدم مع البقد<mark>ونس</mark>، البصل والبندورة المشوية

زحلاوي<mark>ة بال</mark>بطرخ بطاطا مهروسة مع الثوم <mark>وت</mark>تبيلة بيبلوس تقدم مع البطرخ

> لوبياء (ن) لوبياء خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

مسقعة الباذنجان (ن) باذنجان مقلى مع صلصة البندورة الطازجة و حمص حب

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



V - Vegetarians, N - 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.

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.

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 Provencal

JWANEH

Fried chicken wings" provençal" with coriander, garlic and lime

MOUAJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and ragagat"

المازات الساخنة

قريدس بروفنسال (أ)

قريدس مقلى مطفى بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

سودة دجاج كبدة الدجاج مقلية ومطفاية بدبس الرمان

لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة

جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

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

GRILLS

MACHAWI MCHAKALEH (G) (N)

Mixed grill platter "taouk, lamb tikka, kofta and lamb arayess"

المشاوي

مشاوی مشکلة (غ)

<u>جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة و عرايس</u>

DESSERT

OTHMALIEH (D) (N) (V) (G)

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)

Flavoured milk pudding with pistachio and honey

KUNAFA (D) (N) (V) (G)

Cheese and semolina pudding, sugar syrup

LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits

الحلوبات

حلاوة الجبن و العسل (م) (أ) (ن) (غ)

عجينة الجينة محشوة بالقشطة والعسل

عثملية (أ) (غ) (ن)

عجينة الكنافة مقرمشة محشية بالقشطة

مهلبية بالكرز (م) (أ) (ن) (غ)

مهلبية بالكرز مع القشطة والعسل

كنافة (م) <mark>(أ) (</mark>ن) (غ) عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة

AED 345 PER PERSON



٣٤٥ درهم للشخص الواحد

V - Vegetarians, N - 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.

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.

BAALBAK MENU

SALADS & COLD MEZZEH

SAHEN KHODRA (V)

Season fresh vegetables

TABOULEH (G) (V)

Mixed parsley, tomato, mint, onion and olive oil, fine brown burghul

FATTOUCH (G) (N) (V)

Oriental vegetable salad, sumac bread, 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 rice, tomato and pomegranate

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

قائمة طعام بعلبك

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن) (أ) تشكيلة خضار الموسم

تبولة (ن) (غ)

بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، . زيت الزيتون و برغل الأسمر

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

حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

متبل (ن)

باذنجان مشوى متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

هندية (ن)

هندبة مقلدة مع زيت الزيتون والثوم

ورق عنب (ن)

ورق عنب محشى بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

لوبياء خضراء طازجة مع البصل والثوم والبندورة

مسقعة الباذنجان (ن)

باذنجان مقلى مع صلصة البندورة الطازجة وحمص حب

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



V - Vegetarians, N - 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.

نباتي - <mark>ن /</mark> 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.

HOT MEZZEH

MAKANEK (D)

Lamb sausage, oriental spices with promegranate molasses

BATATA JABALIYEH (D) (V)

Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime

JAWANEH (D)

Grilled chicken wings "provengal" with coriander, garlic and lime

MOUAJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries "kebbeh, sambousek, fatayer and cheese"

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, sugar syrup

MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N) (V)

Flavoured milk pudding with pistachio and honey

LEVANT FAWAKEH (V)

Sliced fresh fruits

AED 275 PER PERSON



المازات الساخنة

مقانق (م)

مقانق غنم مع البهارات المشكلة مقلية ومطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية (ن) (أ)

بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضرالحار

جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

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

المشاوي

مشاوی مشکلة (غ) جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف والكفتة

الحلوبات

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

البرى والعسل

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

مهلبية بالكرز (م) (أ) (ن) (غ)

مهلبية مع الفستق و العسل

تشكيلة فواكه (ن)

تشكيلة من الفواكه الطازجة

٢٧٥ درهم للشخص الواحد

V - Vegetarians, N - 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.

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.

MOCKTAILS

الموكتيلات

BERBERIAN KARKEDE Fresh raspberry, blackberry, mint, sugar syrup, karkade juice, Sprite	40	برباریان کرکده توت أحمر، توت أسود، نعناع، کرکده، سبرایت
LEMONADE MOUWACAH Fresh strawberry, lime, sugar syrup, apple juice	40	ليموناضة موشحة فراولة، لديم، حامض، سكر، عصير تفاح
GOLD SOUK Fresh pineapple, strawberry, mint leaves, pineapple juice, cranberry juice	40	السوق الذهبي أناناس، فراولة، نعناع، عصير الأناناس، عصير التوت
BYBLOS PASSION Fresh watermelon, mint leaves, passion fruit syrup, Sprite	40	بيبلوس باشين بطيخ، نعناع، شراب فاكهة الباشين، سبرايت
5PM Mango purée, strawberry purée, passion fruit syrup, sugar syrup	40	0 ب،م مانغو، فراولة، شراب الباشين،سكر

ASK OUR MOCKTAIL SPECIALITY

اسأل عن الموكتيلات الخاص فينا



 $\mbox{\bf V}$ - Vegetarians, $\mbox{\bf N}$ - Nuts, $\mbox{\bf G}$ – Gluten, $\mbox{\bf D}$ – 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.

نباتي - **ن** / غلوتين - **غ** / مكسرات - **م** / مشتقات النلبان - 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.

SHISHA

لائحة الشيشة

	Special	Normal	••
ADDI F	400	0.5	
APPLE	120	95	تفاح
DOUBLE APPLE	120	95	تفاحتين
MIX SHISHA	120	95	عنب نعناع
WATERMELON & MINT	120	95	بطیخ نعناع
ORANGE & MINT	120	95	. ۔ ۔ ۔ برتقال نعناع
BLUEMIST	120	95	
PEACH	120	95	بلومیست
GUM	120	95	خوخ
GUM CINAMON	120	95	علكة
BLUEBERRY	120	95	علكة قرفة
COCKTAIL FRUITS	120	95	بلوبيري
MELON	120	95	خلطة فواكه
MINT	120	95	شمام
GRAPES	120	95	نعناع
STRAWBERRY	120	95	عنب
LEMON MINT	120	95	فراولة
CHERRY	120	95	
AJAMI	120	120	ليمون نعناع
TUNBAC	120	120	کرز غیار راس
ZAGHLOUL	120	120	عجمي تنباك
EXTRA HEAD	60	50	زغلول



V - Vegetarians, N - 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.

نباتي - **ن** / غلوتين - **غ** / مكسرات - **م** / مشتقات النلبان - **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.