

SALADS

MOUKARMACHAT (D) (V)

40

Season fresh vegetables with labneh and mint dip

KABISS (V)

28

Selection of homemade pickles

TABOULEH (G) (V)

38

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

FATTOUCH (G) (N) (V)

38

Oriental vegetable salad with sumac bread, walnuts and molasses

HENDBEH MKELEYEH (V)

38

Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

BALADEH (D) (V)

40

Lebanese mountain cheese, tomato and zaatar

BAKLEH W ZAATAR (V)

32

Watercress and fresh thyme salad, onion, tomato and sumac

RAHEB (V)

35

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

JARJIR W CHAMANDAR (V) (N) NEW

40

Rocca and beetroot with sliced onion, tomato, walnuts and sumac dip



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)

Chickpeas purée with tahini and olive oil



32

MOUTABAL (V)

Char-grilled eggplant purée, pomegranate, tahini

32

HOUMMUS HALABI (G) (N) (V)

Chickpeas purée, spicy tomato, pepper salsa and pistachio

35

MOUTABAL AJAMI (N) (V)

Char-grilled eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

40

HOUMMUS BEIRUTI (N) (V)

Chickpeas purée, green chili, parsley and pine seeds

35

LABNEH PHOENICIAN (D) (V)

Labneh mixed with tomato, olives, green onion, olive oil and basil

30

INNABIYEH (V)

Stuffed vine leaves with rice, tomato and pomegranate dip

38

MUHAMMARA (G) (N)

Capsicum, chili paste, walnuts, bread crumbs, olive oil and molasses

35

CHANKLISH (D) (V)

Aged spicy cheese with parsley, onion and tomato

40

BEZRE BIL LOZ (G) (N)

Fried whitebait fish with almonds and tahina sauce

55



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)	30
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	
MOUTABAL SETTE (N) (V) NEW	40
Grilled eggplant purée, minced meat ,tomato sauce and pine seeds	
DOLMA (V) (N) NEW	45
baby marrow, eggplant stuffed with tomato, rice and pomegranate dip	
HOUMMUS BIL KARAZ (V)(N) SIGNATURE	38
Chickpeas purée sweeten with aleppo cherry, onion, tomato and pistachio	
MOUSAKAA (V) NEW	36
Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sauté	
KEBBET BATATA KARAZIYEH (D) (G) (N) SIGNATURE	56
Traditional potato kebbeh with cherry, minced meat and walnuts	
HOUMMUS PESTO (N) (D) SIGNATURE	36
Puree chickpeas with basil and tahina sauce, olive oil	
HOUMMUS BIL LAHMEH (G) (N)	55
Chickpeas purée with tahina, sauted lamb meat, pine seeds	
SOUP	
ADAS MAJROUCH (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	55
Octopus marinated with lime, garlic and coriander	
HALLOUMI W MOUHAMARAH (V) (G) SIGNATURE	46
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	
SEAFOOD BIL BAKLAVA (N) (D) (G) NEW	125
Seafood mix flavoured with pistachio, baked in baklava dough	
FALAFEL BYBLOS (N) NEW	46
Chickpeas purée flavoured with coriander and garlic, stuffed with muhammara and nuts	
SHAWARMA BIL KATAYEF (G) (D)	58
Shawarma-flavoured spare ribs, tahini with onion and blushed tomato	
MWARADEH (G) (N)	41
Open kebbeh with minced meat, cherries and molasses	
KASBEH W ROUMAN	36
Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses	
BATATA JABALIYEH (D) (V)	38
Fried potato flavoured with coriander, green chili and lime juice	
ASAFIR TIYYAN MTEFAYEH “6 NOS”	175
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)	35
Fried chicken wings “provençal” with coriander, garlic and lime	
MOUAJANAT (D) (G) (N)	55
Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh	

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)

Raw lamb meat tartare, onion, burghul and basil

65

HABRA NAYEH (N)

Raw lamb meat tartare served with garlic dip

65

TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbbeh”

235

MINI TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, frakeh, kebbbeh”

145

FATTEH

KRAYDES (D) (G) (N)

Fried prawns topped with yoghurt, fried bread and pine seeds

50

KEBAB (D) (G) (N)

Grilled kebab topped with yoghurt, fried bread and pine seeds

48

CHICKEN (D) (G) (N)

Grilled chicken cubes, yoghurt, fried bread and pine seeds

48

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)

Grilled prawns, mouhamarah dip

140

KHESHKHASH (G) (N)

Char-grilled lamb kebab with tomato and chili peppers

68

MDAHABEH (D) (G) (N)

Char-grilled lamb kebab mixed with pine nuts, garlic and cucumber yoghurt

60

KASTALETA (G)

Char-grilled lamb chops with zaatar and basil

158

ARAYESS MACHROUHA (G) (N)

Flavoured minced meat baked in tlameh bread

56

SHISH TAOUK (G) (D)

Char-grilled chicken marinated in garlic

70

SHISH KEBAB (G)

Char-grilled lamb tikka

70

MSAHHAB (G)

Char-grilled boneless chicken in vine leaves

95

MACHAWI MCHAKALEH (G)

Mixed grill platter "taouk, lamb tikka, kofta, lamb chops"

148

BYBLOS EL BAHER (G)

Daily catch "Omani lobster, jumbo prawns, seabass, fried barracuda and Sultan Ibrahim"

295

KEBAB BILKARAZ (G) (N)

Rolled minced meat, mixed with Aleppo cherry, onion, tomato and pistachio

79

ARAYESS AJAMI (G) (N) SIGNATURE

Minced meat flavoured with fried eggplant, molasses, garlic and pine seeds

62

KEBAB BATINJAN (G)

Char- grill lamb kofta flavoured eggplant sautéed onion and capsicum

79

KEBAB BIL JIBIN (D) (N)

Char-grilled lamb minced flavoured halloumi and kashkaval cheese with pistachio

79

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)	50
Cheese pastry, clotted ashta, sweet petal, pistachio and syrup	
BAKDASH ISH-EL-BELBOUL (N) (D) (G) (V) SIGNATURE	68
Arabic bakdash ice cream with ithmaleyeh nest and pistachio	
FIG FONDANT (D) (G) (V)	58
Giant chocolate fondant flavoured with fig marmalade and vanilla ice cream	
AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)	48
Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts	
MOUHALABIYA BIL KARAZ (D) (G) (N) (V)	48
Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows	
KUNAFI (D) (G) (N) (V)	58
Cheese and semolina pudding with sugar syrup	
LEVANT FAWAKEH (V)	65
Sliced fresh fruits	
LEVANT FAWAKEH (V)	105
Sliced fresh fruits (four person)	
WARBAT (G)(N) (D) (V) SIGNATURE	55
Baklava stuffed with halawa ice cream rolled in pistachio crust	
AWAMAT BI DEBES KHARROUB (G) (N) (D) (V) SIGNATURE	48
Fried lebanese dumpling, molasses, hazelnut and mistika ice cream	
RIZ B HALIB (G) (N) (D) (V)	48
Rice pudding with milk, amarena and pistachio	
BAKLAWA BYBLOS (N) (G) (D) (V) NEW	58
Turkish baklava with pistachio and Arabic ice cream	
MA'AMOL CUP CAKE (D) (G) (N) (V) NEW	68
Cup cake ma'amol stuffed with dates, pistachio, walnut, and vanilla cream sauce	
MOOZ W KASHTA BIL ASSAL (D) (G) (N) (V) NEW	48
Banana and strawberry with kashta cream flavoured honey and pistachio nuts	

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

MOUKARMACHAT (D) (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

HOUMMUS BASIL WITH SHRIMPS (V) (G) (N)

Chickpeas purée mixed with basil, shrimps provençal and pine seeds

RAHEB (V)

Whole roasted eggplant, vegetables and apple vinegar

MOUTABAL SETEH (N) (V)

Grilled eggplant purée, minced meat, tomato sauce and pine seeds

DOLMA (V)

Baby marrow, eggplant stuffed with tomato, rice 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

BEZRE BIL LOZ (G) (N)

Fried whitebait fish with almonds and tahina sauce

TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, 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

HALLOUMI W MOUHAMARA (N) (D) (G)

Deep- fried halloumi cheese with mouhamara crust, apricot, quince and molasses dip

SEAFOOD BIL BAKLAVA (N) (D) (G)

Seafood mix flavoured with pistachio, baked in baklava dough

MAKANЕК (N)

Lamb sausage with oriental spices and lime

KRAYDES TRABLSIYEH (D) (N)

Fried shrimps flavoured with trablsiyeh sauce and lime

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

MOOZ W KASHTA (D) (G) (N) (V)

Banana with kashta cream flavoured honey and pistachio nuts

KUNAFА (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

MOUKARMACHAT (D) (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 BEIRUTY (N) (V)

Chickpeas purée, parsley, pickles with pine seeds

AJAMI (N) (V)

Char-grilled eggplant purée, fried eggplant, molasses and walnuts

INNABEYEH (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 sauté

TABLIYEH (G) (N)

Selection of raw meat tartare “kafta, habra, ftileh, 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

KASBEH W ROUMAN (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” with avocado, zaatar and labneh

GRILLS

MACHAWI MCHAKALEH (G) (N)

Mixed grill platter “taouk, lamb tikka, kofta and lamb arayess”

DESSERT

KASHTA W AASAL (D) (N) (V) (G)

Ashta cream, with honey and pistacho

AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread and ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

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

Cherry flavoured milk pudding, ashta, berries and marshmallows

KUNAFI (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

MOUKARMACHAT(D) (V)

Season fresh vegetables with labneh and mint dip

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 MKELEYEH (V) (G)

Chicory sautéed in olive oil, onion and garlic

INNABIYEH (V)

Stuffed vine leaves with tomato and pomegranate dip

LOUBIEH (V)

Cold beans and tomato stew

MOUSAKAA (V)

Fried eggplant, tomato, chickpeas and onion sauté

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)

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

MOUAJANAT (D) (G) (N)

Arabic savouries “kebbeh, sambousek, fatayer and raqaqat” with avocado and zaatar labneh

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

AIYSH AL SARAYA (D) (G) (N) (V)

Bread ashta cream, flavoured with rosewater topped with honey and nuts

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

مقانيق (م)

مقانيق غنم مع البهارات المشكلة مقلية ومطفاية بدبس الرمان

بطاطا جبلية (ن) (أ)

بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار

جوانح

جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م)

معجنات مشكلة: كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقائق بالجينة تقدم مع صلصة الأفوكادو مع الزعتر واللبننة

المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف والكفتة

الحلويات

حلاوة الجبن و العسل (م) (أ) (ن) (غ)

عجينة الجينة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل

عيش السرايا (م) (غ) (أ) (ن)

خبز بطعم ماء الزهر يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل ومكسرات

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 اللابان: (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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

قائمة طعام بعلبك السلطات و المازات الباردة



جاط خضار (ن) (أ)

تشكيلة خضار الموسم تقدم مع اللبنة والنعناع

تبولة (ن) (غ)

بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز ودبس الرمان

حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

متبل (ن)

باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

هندبة (ن)

هندبة مقللة مع زيت الزيتون والثوم

عنايية (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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المازات الساخنة

قريديس بروفنسال (أ)

قريديس مقلي مطفى بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

قصبة و رمان

كبد الدجاج مقلي ومطفى بدبس الرمان

سجق

لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة

جوانح

جوانح دجاج مقلية ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض

معجنات (غ) (أ) (م)

معجنات مشكلة، كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ، رقايات بالجينة تقدم مع صلصة الأفوكادو مع الزعتر واللبننة

المشاوي

مشاوي مشكلة (غ)

جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، الكفتة

الحلويات

موز وقشطة بالعسل (م) (أ) (ن) (غ)

قشطة مع الموز والفراولة والعسل مع الفستق الحلي

عيش السرايا (م) (غ) (أ) (ن)

خبز بطعم ماء الزهر يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل ومكسرات

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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب



قائمة طعام رحلة السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن) (أ)
تشكيلة خضار الموسم تقدم مع اللبنة والنعناع

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 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

عنايبة (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، فتيلة، 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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة 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

ثمار البحر بالبقلادة (غ) (أ) (م)
ثمار البحر متبلة ومحشية بعجينة البقلادة والفسق الحلي (لشخصين)

قريدس طرابلسي (م)
قريدس مقلي يقدم مع صلصة الطربلسية وعصير الحامض،

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

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

المشاوي

بيبلوس البحر (غ)
كركدن 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

موز وقشطة بالعسل (م) (أ) (ن) (غ)
قشطة مع الموز والفراولة والعسل مع الفستق الحلي

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 الجيوب، البيض، الحليب، المكسرات أو بعض المواد الأخرى
نحن نتفهم المخاطر لذوي الحساسية الشديدة. الرجاء التحدث إلى مدير المطعم للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

قائمة طعام صيدا

السلطات و المازات الباردة

جاط خضار (ن) (أ)
تشكيلة خضار الموسم تقدم مع اللبنة والنعناع

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

حمص حبق بالقريديس (م) (غ)
حمص طحينة بصلصة الحبق مع قريديس بروفنسيال والصنوبر

راهب (ن)
بادنجان مشوي مع الخضار وخل التفاح

متبل ستي (م)
بادنجان مشوي، لحم مفروم مقلّى مع بصل وصنوبر مع صلصة الخشخاش

محاشي باردة (ن)
كوسا وبادنجان محشي مع الخضار والأرز، زيت زيتون، دبس رمان مع الحامض

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

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، فتيلة، 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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

التحلية

- ٥٠ حلاوة الجبن و العسل (غ) (م) (أ) (ن)
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة مع التوت البري والعسل
- ٦٨ بكداش عيش البلبل (غ) (م) (أ) (ن)
مثلجات بكداش العربية مع العثمانية والفسق
- ٥٨ فوندون التين (غ) (م) (أ) (ن)
شوكولا ساخن مع مربى التين ومثلجات الفانيللا
- ٤٨ عيش السرايا (أ) (ن) (م) (غ)
خبز بطعم ماء الزهر يقدم مع الكريمة، قشطة، عسل ومكسرات
- ٤٨ مهلبية بالكرز (غ) (م) (أ) (ن)
مهلبية بالكرز مع القشطة والتوت وحلوى المارش ملو
- ٥٨ كنافة (غ) (م) (أ) (ن)
عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر
- ٦٥ تشكيلة فواكه (ن)
تشكيلة من الفواكه الطازجة
- ١٠٥ تشكيلة فواكه (ن)
تشكيلة من الفواكه الطازجة (أربع أشخاص)
- ٥٥ وربات (غ) (م) (أ) (ن) طبق مميز
بقلاوة محشية بمثلجات الحلاوة ومغطاة بالفسق الحلبي
- ٤٨ عوامات بدبس الخروب (غ) (م) (أ) (ن) طبق مميز
عوامات مع القرفة، دبس الخروب، البندق ومثلجات المستكا
- ٤٨ أرز بالحليب (غ) (م) (أ)
أرز بالحليب مع المكسرات والعسل
- ٥٨ بقلولة بيبيلوس (غ) (م) (أ) (ن) طبق جديد
بقلاوة محشية فستق وقشطة مع المثلجات العربية بالفسق
- ٦٨ معمول كب كيك (غ) (م) (أ) (ن) طبق جديد
كب كيك معمول محشي بالتمر، الفستق الحلبي والجوز مع صلصة الفانيللا
- ٤٨ موز وقشطة بالعسل (غ) (م) (أ) (ن) طبق جديد
قشطة مع الموز، الفراولة والعسل مع الفستق الحلبي



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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المشاوي

١٤٠	القريديس (م) (غ)	قريديس مشوي مع الزعتر الأخضر وإكليل الجبل
٦٨	الخشخاش (م) (غ)	كباب لحم غنم مشوي على الفحم يقدم مع الطماطم والفلفل الحار
٦٠	مدهبة (غ) (أ) (م)	لحم غنم مشوي مع برغل والصنوبر وتقدم مع اللبن بالنعناع
١٥٨	كستلاتة (غ)	ريش غنم مشوية مع الزعتر الأخضر والحبق
٥٦	عرايس مشروحة (م) (غ)	عرايس كفتة بخبز الطلامي ومشوية على الفحم
٧٠	شيش طاووق (غ)	قطع صدر الدجاج مشوية ومتبلّة بالثوم والحامض
٧٠	شيش كباب (غ)	لحمة غنم شقف مشوية
٩٥	مسحب (غ)	دجاج مسح مشوي، ملفوف بورق العنب
١٤٨	مشاوي مشكلة (غ)	جاط مشكل من الطاووق، كباب شقف، كفتة وريش غنم مشوية
٢٩٥	بيبلوس البحر «لشخصين» (غ)	كركد عماني، قريديس، سمك اللقر، سلطان ابراهيم والبراكودا المقلية
٧٩	كباب بالكرز (م) (غ) طبق مميز	كباب مع حب الكرز، الطماطم، البصل والفستق
٦٢	عرايس عجمي (غ) (م) طبق مميز	عرايس لحم محشية بالبادنجان والصنوبر مع دبس الرمان
٧٩	كباب بادنجان (أ)	كباب بالبادنجان مع صلصة الفلفل والطماطم
٧٩	كباب بالجبن (أ) (م)	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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

النية

٦٠



كبة نية (غ) (م)

لحم غنم طازج مخلوط مع نعناع وبصل، حبق، برغل

٦٠

هبرة نية (م)

لحم غنم طازج (ملسة) تقدم مع كريمة الثوم

٢٣٥

طبليّة (م) (غ)

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

١٤٥

طبليّة صغيرة (م) (غ)

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

الفتة

٥٠

فتة قريديس (م) (أ) (غ)

فتة قريديس مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي

٤٨

فتة الكباب (م) (أ) (غ)

فتة الكباب المشوي مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي

٤٨

فتة الدجاج (م) (أ) (غ)

قطع الدجاج المشوية مع اللبن والصنوبر والخبز المقلي



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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

المازات الساخنة

00	أخطبوط (أ) (غ) طبق مميز أخطبوط بروفنسال مقلي مع الكزبرة والثوم
٤٦	حلومي محمرة (غ) (أ) (م) طبق مميز جبنه الحلوم مقليه مع صلصة محمرة، مشمش، سفرجل
٨٢	قريدس بالعثمليه (غ) (م) (أ) طبق مميز قريدس مقلي ملفوف بالعثمليه مع صلصة الطرابلسية الحارة
١٢٥	ثمار البحر بالبقلالوة (غ) (أ) (م) طبق جديد ثمار البحر متبله ومحشية بعجينة البقلالوة والفسق الحلي (لشخصين)
٤٦	فلافل ببيلوس (ن) طبق جديد حمص حب مطحون مع الكزبرة والثوم، محشية محمرة بالجوز والفسق مع كبس
0٨	شاورما بالقطايف (غ) (أ) ضلع لحم البقر مع الطحينة والبصل والبقدونس تقدم بخبز القطايف
٤١	موردة (م) (غ) كبة لحم مفروم مفتوحة تقدم مع الكرز ودبس الرمان
٣٦	قصبة و رمان كبة الدجاج مقليه ومطفاية بدبس الرمان
٣٨	بطاطا جبلية (ن) (أ) بطاطا حرة مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار
١٧0	عصافير تيان مطفاية (٦حبات) عصافير تيان مقليه ومطفاية بدبس الرمان
٤٠	مقانيق (م) مقانيق غنم مع البهارات المشكلة مقليه و مطفاية بدبس الرمان
٤٠	سجق لحم غنم مفروم مع البندورة والبصل مع الصلصة الحارة
٣0	جوانح جوانح دجاج مقليه ومطفاية بالكزبرة والثوم وعصير الحامض
00	معجنات (غ) (أ) (م) معجنات مشكلة كبة، سمبوسك، فطائر بالسبانخ و رقاكات بالجبنه تقدم مع صلصة الأفوكادو مع الزعتر واللبنه

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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

٣٠

لوبية (ن)

لوبياء خضراء طازجة مع البصل و الثوم والبندورة

٩٨

بطرخ مع الزعتر

بطرخ مع الزعتر الأخضر والثوم وزيت الزيتون

٥٨

زحلاوية بالبطرخ

بطاطا مهروسة مع الثوم وتتبيلة بيبلوس، تقدم مع البطرخ

٤٠

متبل ستي (م) طبق جديد

بادنجان مشوي، لحم مفروم مقلي مع بصل وصنوبر مع صلصة الخشخاش

٤٥

محاشي باردة (ن) طبق جديد

كوسا وبادنجان محشي مع الخضار والأرز، زيت زيتون، دبس رمان مع الحامض

٣٨

حمص بالكرز (ن) (م) طبق مميز

حمص متبل بالطحينة مع صلصة الكرز والفسق

٣٦

مسقعة الباذنجان (ن) طبق جديد

بادنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة

٥٦

كبة بطاطا كرزية (م) (غ) طبق مميز

كبة البطاطا التقليدية مع لحم، كرز وصنوبر

٣٦

حمص بستو (ن) (أ) (م)

حمص متبل بالطحينة مع الحبق

٥٥

حمص باللحمة (م)

حمص متبل بالطحينة مع اللحمة والصنوبر

الشورية

٣٦

شورية العدس (م) (ن)

شورية 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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

مازات باردة

٣٢

حمص (ن)

حمص متبل بالطحينة وزيت الزيتون

٣٢

متبل (ن)

باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع الرمان

٣٥

حلي بالشطة (ن) (م) (غ)

حمص متبل بالطحينة يقدم مع الصلصة الحارة والفسق الحلي

٤٠

متبل عجمي (ن) (م)

باذنجان مشوي متبل بالطحينة يقدم مع باذنجان مقلي مع الصنوبر والجوز ودبس الرمان

٣٥

حمص بيروتي (ن) (م)

حمص متبل مع الطحينة والبقدونس والكيس والصنوبر

٣٠

اللبنه الفينيقية (ن) (أ)

لبنه مع البندورة والزيتون والبصل الاخضر والزعر

٣٨

عنايية (ن)

ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز ودبس الرمان

٣٥

محمرة (م) (غ)

فليفلة حمراء مع الشطة والجوز، خبز محمص مطحون مع دبس الرمان وزيت الزيتون

٤٠

شنكليش (ن) (أ)

شنكليش يقدم مع البقدونس، البصل والبندورة المشوية

٥٥

بزري باللوز (م) (غ)

سمك ابيض صغير «سردين بزري» مقلي مع اللوز يقدم مع الطرطور

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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

السلطات

٤٠



جاط خضار (ن) (أ)

تشكيلة خضار الموسم تقدم مع اللبنة والنعناع

٢٨

كبيس (ن)

تشكيلة من المخللات البيتية

٣٨

تبولة (ن) (غ)

بقدونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون والبرغل

٣٨

فتوش (ن) (م) (غ)

سلطة الخضار الشرقية مع السماق والخبز المقلي، الجوز ودبس الرمان

٣٨

هندبة (ن)

هندبة مقلاة مع زيت الزيتون والثوم

٤٠

جبنة بلدية (ن) (أ)

جبنة لبنانية جبلية مع البندورة والزعر

٣٢

بقلة وزعر (ن)

سلطة الزعر والبقلة مع البصل والبندورة والسماق

٣٥

راهب (ن)

باذنجان مشوي مع الخضار وخل التفاح

٤٠



جرجير وشمندر (ن) (م) طبق جديد

سلطة الجرجير والشمندر مع الجوز والبصل والطماطم والسماق

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 للأخذ المزيد من المشورة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

COCKTAILS

BATMOA 70

Vodka, fresh basil, lime, raspberry,
brown sugar, Sprite

FLOWER OF TUNISIA 60

Vodka, Triple Sec, lemon, sugar syrup, karkade

MIDDLE EASTERN MOJITO 55

Rum, apple syrup, lime, mint leaves, karkade

ZAATAR AND GIN 60

Gin, lime, zaatar, watermelon, sugar

CARAMEL 75

Bailey's, Jägermeister, caramel syrup, Snickers

G.P.A. 55

Gin, pineapple marmalade, angostura,
simple syrup, pineapple juice

BYBLOS SANGRIA 130

Whisky, port wine, red wine, figs marmalade,
molasses, pinch of sumac, maraschino cherry, grapes

GUBAL 75

Rum, mint leaves, fresh watermelon,
orange blossom water

AHUM 65

Vodka, dry vermouth, pomegranate juice, soda,
fresh pomegranate, sugar

MOCKTAILS

BERBERIAN KARKEDE 40

Fresh raspberry, blackberry, mint, sugar
syrup, karkade juice, Sprite

LEMONADE MOUWACAH 40

Fresh strawberry, lime, sugar syrup, apple juice

QORTAJ 40

Lemon, strawberry, apple syrup

GOLD SOUK 40

Fresh pineapple, strawberry, mint leaves,
pineapple juice, cranberry juice

BYBLOS PASSION 40

Fresh watermelon, mint leaves, passion fruit syrup, Sprite

5PM 40

Mango purée, strawberry purée, passion fruit
syrup, sugar syrup

All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

BEER

	BTL
Almaza	40
Heineken	40
Budweiser	40
Sol	40
Peroni	40
Stella	40
Barbican (non-alcoholic)	35

APERITIF

Pernod	40
Ricard	40
Campari	40
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso	40
Pimm’s	45

ARAK

	4CL	20CL	37.5CL	BTL
Arak Ksarak	50		425	750
Touma Arak	45			475
Arak de Kefraya	60		525	900
Gantous & Abou Raad Arak	45			475
Arak Brun	55	325	475	800

BLENDED
SCOTCH
WHISKY

	4CL	20CL	37.5CL	BTL
Johnnie Walker Black	60		580	900
Johnnie Walker Blue	240			3,950
Johnnie Walker Gold	80			1,200
Johnnie Walker Red	45		370	625
J&B Rare	40			625
Chivas Regal 18 yrs	95			1,675
Chivas Regal 12 yrs	55		500	800
Royal Salute				2,500

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

	4CL	BTL
Macallan 12 yrs	105	1,670
Macallan 18 yrs	245	4,750
Glenmorangie 18 yrs	230	3,400
Glenmorangie 10 yrs	75	910
Talisker 10 yrs	70	1,000
Glenkinchie 12 yrs	90	1,450
Glenfiddich 12 yrs	55	750
Glenlivet 12 yrs	55	990

IRISH WHISKY

Jameson	40	600
---------	----	-----

VODKA

Grey Goose	65	1,200
Belvedere	65	975
Roberto Cavalli	80	1,350
Kauffman	200	3,250
Ciroc	65	975
Ketel One	65	1,100
Absolut Blue	45	650

RUM

Appleton 12 yrs	90	1,575
Havana Anèjo 7 yrs	60	850
Havana Anèjo	40	600
Bacardi White	40	600
Bacardi Gold	45	650
Captain Morgan Dark	40	625
Captain Morgan Spiced Gold	45	650

GIN

Hendrick’s	60	1,090
Tanqueray 10 yrs	75	1,000
Tanqueray	45	700
Bombay Sapphire	45	950
Beefeater	40	600

TEQUILA

Patron Anèjo	75	1,200
Patron Silver	70	1,050
Don Julio Anèjo	105	1,370
Patron Coffee	65	950
José Cuervo Gold	50	750
José Cuervo Silver	50	750

COGNAC
ARMAGNAC

	4CL	BTL
Hennessy X.O.	200	3,150
Hennessy V.S.O.P.	65	1,250
Remy Martin X.O.	200	3,250
Remy Martin V.S.O.P.	65	975
Armagnac V.S.O.P.	65	975
Hennessy Paradis	500	8,250

PORT & SHERRY

	4CL
Taylor’s 10 yrs	175
Cockburn’s	95

DIGESTIVE
LIQUEUR

	4CL
Grand Marnier	50
Bailey’s Irish Cream	45
Amaretto Disaronno	45
Sambuca Vaccari	45
Limoncello	55
Frangelico	60
Jägermeister	45
Cointreau	50
Kahlúa	45
Fernet Branca	50
Drambuie	50

GRAPPA

	4CL
Alexander Bianca	60

CANADIAN &
AMERICAN WHISKY

	4CL	BTL
Jack Daniel’s	48	725
Jim Beam	40	450
Southern Comfort	40	600
Canadian Club	40	600

WATER	BTL
Sohat 1L	32
Rim 1.5L	30
Rim 0.5L	16
Acqua Morelli 0.5L (Sparkling)	22
Acqua Morelli 0.5 (Still)	22
Acqua Morelli 1.0L (Sparkling)	32
Acqua Morelli 1.0L (Still)	32
Al Ain 0.5L	12
Al Ain 1.5L	22

FRESH JUICES	GLASS
Orange	32
Carrot	32
Watermelon	32
Pineapple	32
Lemon Mint	32
Lemon Juice	32

SOFT DRINK & ENERGY DRINK	BLT
Coca Cola	26
Coca Cola Light	26
Sprite	26
Sprite Light	26
Ginger Ale	26
Fanta	26
Bitter Lemon	26
Soda Water	26
Tonic Water	26
Red Bull Energy Drink (Regular / Sugar Free)	40

COFFEE	
Espresso	30
Double Espresso	36
American Coffee	36
Macchiato	30
Caffè Latte	36
Cappuccino	36
Turkish Coffee	36
Hot Chocolate	32
Tea (assorted selections of fine teas)	30
Moroccan Tea	50

SHISHA

Special

Normal

Apple

120

95

Double apple

Mix Shisha

Watermelon & Mint

Orange & Mint

Bluemist

Peach

Gum

Gum Cinamon

Blueberry

Cocktail fruits

Melon

Mint

Grapes

Strawberry

Lemon Mint

Cherry

Ajami

120

120

Tunbac

120

120

Zaghloul

120

120

Extra head

60

50

لائحة الشيشة

عادي	بالأناناس	
٩0	١٢٠	تفاح
		تفاحتين
		عنب نعناع
		بطيخ نعناع
		برتقال نعناع
		بلوميست
		خوخ
		علكة
		علكة قرفة
		بلوبيري
		خلطة فواكه
		شمام
		نعناع
		عنب
		فراولة
		ليمون نعناع
		كرز
٦٠	٧٠	غيار راس
١٢٠	١٢٠	عجمي تنباك
١٢٠	١٢٠	زغلول

ماء	زجاجة
صحة ١٠٠ ل	٣٢
ريم ١,٥ ل	٣٠
ريم ٠,٥ ل	١٦
أكوا موريللي ٠,٥ ل(غازية)	٢٢
أكوا موريللي ٠,٧٥ ل(غازية)	٣٢
أكوا موريللي ٠,٥ ل(معدنية)	٢٢
أكوا موريللي ٠,٧٥ ل(معدنية)	٣٢

عصائر طازجة	بالكاس
برتقال	٣٢
مانجو	٣٢
بطيخ	٣٢
أناناس	٣٢
رمان	٣٢
ليمون نعناع	٣٢
ليمون	٣٢

مشروبات غازية	زجاجة
كول/كولا لايت	٢٦
سبرايت/ سبرايت لايت	٢٦
جنجر ايل	٢٦
فانتا	٢٦
بيتر ليمون	٢٦
صودا	٢٦
تونيك	٢٦
ريدبول(مشروب الطاقة)	٤٠
ريدبول(خال من السكر)	٤٠

قهوة	
اسبريسو	٣٠
اسبريسو مزدوج	٣٦
قهوة أمريكية	٣٦
ماكياتو	٣٠
كافيه لاتيه	٣٦
كابتشينو	٣٦
قهوة تركية	٣٦
شوكولا ساخنة	٣٢
تشكيلة من الشاي	٣٠
شاي مغربي	٥٠

كونياك وأرمانيك

هينيسي اكس.او	٢٠٠	٤سل	زجاجة
هينيسي ف.س.او.ب	٦0		
ريمي مارتن اكس.او	٢٠٠		
ريمي مارتن ف.س.او.ب	٦0		
أرمانياك ف.س.او.ب	٦0		
هينيسي بارادايز	٥٠٠		

بورت & شيري

تايلور/١٠ سنوات	١٧0
كوكبرنز	٩0

ديجيسْتيف

غراند مارنييه	٥٠	٤سل
بايليز أيريش كريم	٤0	
أماريتو ديسبيروني	٤0	
سامبوكا فاساري	٤0	
ليمونشيللو	00	
فرانجيليكو	٦٠	
جاغرمايستر	٤0	
كانترو	0٠	
كاهلوا	٤0	
فيرنيت برانكا	0٠	
درامبوي	0٠	

غرابا

الكسندر بيانكا	٦٠	٤سل
----------------	----	-----

ويسكي أمريكي & كندي

كناديان كلوب	٤٠	٤سل	زجاجة
جاك دانييلز	٤٨		
جيم بيم	٤٠		
ساوثرن كومفورت	٤٠		

أيريش ويسكي

جيمسون

٤سل	زجاجة
٤٠	٦٠٠

فودكا

٤سل	زجاجة
٦0	١٢٠٠
٦0	٩٧0
٨٠	١٣٥٠
٢٠٠	٣٢0٠
٦0	٩٧0
٦0	١١٠٠
٤0	٠٥٦

روم

٤سل	زجاجة
٩٠	١0٧0
٦٠	٨0٠
٤٠	٦٠٠
٤٠	٦٠٠
٤٠	٦0٠
٤٠	٦٢0
٤0	٦0٠

أبلتون١٢سنة

هافانا٧سنوات

هافانا أنيخو

باكاردي وايت

باكاردي غولد

كابتن مورغن دارك

كابتن مورغن سبايس غولد

جين

٤سل	زجاجة
٦٠	١٠٩٠
٧0	١٠٠٠
٤0	٧٠٠
٤0	٩0٠
٤٠	٦٠٠

هيندريكس

تانكيري ١٠سنوات

تانكيري

بومباي سفاير

بيفيتر

تيكيلا

٤سل	زجاجة
٧0	١٢٠٠
٧٠	١٠0٠
١٠0	١٣٧٠
٦0	٩0٠
0٠	٧0٠
0٠	٧0٠

باترون أنيخو

باترون سيلفر

دون خوليو أنيخو

باترون كافيه

خوسيه كويرفو غولد

خوسيه كويرفو سيلفر

بيرة	زجاجة
الماسة	٤٠
هينيكين	٤٠
بدوايزر	٤٠
سول	٤٠
بيروني	٤٠
ستيلا	٤٠
بافاريا (خالية من الكحول)	٣٥

أبيريتيف	زجاجة
الماسة	٤٠
بيرنود	٤٠
ريكارد	٤٠
كمباري	٤٠
مارتيني بيانكو/ اكسترا دراي/ روسو	٤٠
بيمس	٤0

عرق	٤سل	٢٠سل	٣٧,٥ سل	زجاجة
كسارا	٥٠		٤٢0	٧0٠
توما	٤0			٤٧0
كفريا	٦٠		0٢0	٩٠٠
غنطوس أبو رعد	٤0			٤٧0
بران	00	٣٢0	٤٧0	٨٠٠

سكوتش ويسكي	٤سل	٢٠سل	٣٧,٥ سل	زجاجة
جوني ووكر بلاك	٦٠		0٨٠	٩٠٠
جوني ووكر غولد	٨٠			١٢٠٠
جوني ووكر بلو	٢٤٠			٣٩0٠
جوني ووكر ريد	٤0		٣٧٠	٦٢0
ج&ب رير	٤٠			٦٢0
شيفاز ريغال ١٨سنة	٩0			١٦٧0
شيفاز ريغال ١٢سنة	00		0٠٠	٨٠٠
رويال سالوت				٢0٠٠

سكوتش ويسكي (سينغل مالت)	٤سل	زجاجة
ماكالدن ١٢سنة	١٠0	١٦٧٠
ماكالدن ١٨سنة	٢٤0	٤٧0٠
غلينمورينجي ١٨سنة	٢٣٠	٣٤٠٠
غلينمورينجي ١٠سنوات	٧0	٩١٠
تالاسكر ١٠سنوات	٧٠	١٠٠٠
غلينكنشي ١٢سنة	٩٠	١٤0٠
غلينفيديش ١٢سنة	00	٧0٠
غلينليفيت ١٢سنة	00	٩٩٠

الكوكتيلات

٧٠	باتموا فودكا، حبق، لايم، توت، سكر أسمر، سبرايت
٦٠	زهرة تونس فودكا، تريبل سك، حامض، سكر، كركده
00	موهيتو الشرق روم، شراب التفاح، للايم، نعناع، كركده
٦٠	زعترو جين جين، زعترو، لايم، بطيخ، سكر
٧0	كراميل بايليز، جفرمايستر، شراب الكراميل، سنيكرز
00	ج،ب،أ جين، مربى الأناناس، أنغستورا، سكر، عصير الأناناس
١٣٠	بيبلوس سانغريا ويسكي، نبيذ بورتو، نبيذ أحمر، مربى التين، دبس الرمان، سماق، كرز،عنب
٧0	غوبال روم، نعناع، بطيخ، ماء زهر
٦0	أهوم فودكا، دراي فيرموت، رمان، عصير الرمان، صودا

الموكتيلات

٤٠	برباريان كركده توت أحمر، توت أسود، نعناع، كركده، سبرايت
٤٠	ليموناضة موشحة فراولة، لايم، حامض، سكر، عصير تفاح
٤٠	قرطاج ليموناضة، فراولة، عصير التفاح
٤٠	السوق الذهبي أناناس، فراولة، نعناع، عصير الأناناس، عصير التوت
٤٠	بيبلوس باشين بطيخ، نعناع، شراب فاكهة الباشين، سبرايت
٤٠	0 ب،م مانغو، فراولة، شراب الباشين،سكر

CHAMPAGNE

The Champagne wine region (archaic English: Champany) is a historic province within the Champagne administrative province in the northeast of France. The area is best known for the production of the sparkling white wine that bears the region's name. EU law and the laws of most countries reserve the term "Champagne" exclusively for wines that come from this region located about 100 miles (160 km) east of Paris. The viticulture boundaries of Champagne are legally defined and split into five wine producing districts within the administrative province: Aube, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, Montagne de Reims and Vallée de la Marne. The towns of Reims and Épernay are the commercial centers of the area.

Jacquart, Mosaïque, Brut 75cl	500
Jacquart, Mosaïque Rose, Brut 75cl	700
Louis Roederer Brut Premium 75cl	1,200
Louis Roederer Cristal 75cl	4000
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	700
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé 75cl	1,100
Dom Pérignon 75cl	3300
Dom Pérignon Rose 75cl	5,000



PROSECCO

Prosecco is an Italian sparkling white wine generally dry or extra dry wine, normally made from Glera ("Prosecco") grapes. Although the name is derived from the Italian village of Prosecco near Trieste where the grape have originated. At the beginning of the sixteenth century in Trieste to give greater visibility to the main local product. Approximately 150 million bottles of Italian Prosecco are produced annually.

Glera, Rocca dei Forti, Veneto, Italy	245
---------------------------------------	-----



All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

WINE BY THE GLASS

PROSECCO

RoccadeiForti, Brut NV Glera		65
---------------------------------	--	----

WHITE WINE

Château Ksara, Bekaa Valley <i>Sauvignon, Muscat, Clairette, Blanc de l’Observatoire</i>	15cl 70	25cl 110
---	------------	-------------

Château Ksara, Blanc de Blancs, Bekaa Valley <i>Chardonnay, Sauvignon, Semillon</i>	75	125
---	----	-----

Clos St. Thomas, Les Gourmets Blanc, Bekaa Valley <i>Sauvignon Blanc, Viognier, Obeidy</i>	50	80
--	----	----

RED WINE

Clos St. Thomas, Les Gourmets Rouge, Bekaa Valley <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	50	80
--	----	----

Réserve du Couvent, Bekaa Valley <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc</i>	70	117
--	----	-----

Domaine des Tourelles, Bekaa Valley <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Tempranillo</i>	65	110
--	----	-----

ROSÉ WINE

Sunset Rosé, Bekaa Valley <i>Cabernet Franc, Syrah</i>	70	115
---	----	-----

Clos St. Thomas, Les Gourmets Rose, Bekaa Valley <i>Syrah, Cinsault, Petit Verdot</i>	50	80
---	----	----

All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

CHATEAU ST. THOMAS

Established in 1990 by Saeed Touma and his family on a hill overlooking the Bekaa Valley, Château St. Thomas estate is a vineyard spreading over sixty five hectares and a wine storehouse for fermentation and aging, while Lebanon’s four season provide an ideal climate for grapes, Château St. Thomas vineyard soil offer excellent grape growing condition, located on a hill overlooking the Bekaa Valley altitude of 100 meters, vineyard spreading over 65 hectares and exposed on the eastern slope of mount Lebanon.

WHITE WINE

Les Gourmets Blanc, Bekaa Valley		235
<i>Sauvignon Blanc, Viognier, Obeidy</i>		
Obeidy St Thomas, Bekaa Valley		360
<i>Obeidy (Indigenousgrapefrom Lebanon)</i>		
Chardonnay, St Thomas Bekaa Valley		495
<i>Chardonnay</i>		

ROSÉ WINE

Les Gourmets Rose, Bekaa Valley	235
<i>Cinsault, Syrah, Petit Verdot</i>	

RED WINE

Les Gourmets Rouge, Bekaa Valley	235
<i>Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	
Pinot Noir St. Thomas, Bekaa Valley	485
<i>Pinot Noir</i>	
Les Emirs, Bekaa Valley	485
<i>Merlot, Cabernet, Syrah</i>	
Château St. Thomas, Bekaa Valley	650
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	
Merlot A St. Thomas, Bekaa Valley	950
<i>Merlot</i>	

DESSERT WINE

Miel du Clos, Bekaa Valley	575
<i>Muscat de Hamburg</i>	
Delice, Bekaa Valley	575
<i>Grenache</i>	



All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

DOMAINE DES TOURELLES

Frenchman François-Eugène Brun laid the foundation stone of Domaine des Tourelles in Chtaura back in 1868, provide the best biological conditions for a natural wine making process which preserves the authentic taste of Lebanon’s “terroir”. Today, The winery was built following an intelligent ancestral design that takes advantage of the best outdoors’ factors (keeping the ideal ambient temperature all year long).

RED WINE

Domaine des Tourelles, Bekaa Valley

Syrah, Cabernet Sauvignon



325

ROSÉ WINE

Domaine des Tourelles, Bekaa Valley

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Tempranillo

475

CHATEAU KSARA

Château Ksara has preserved Lebanon's rich wine making heritage for over 150 years, laying down the foundation for Lebanon's modern wine making industry. Founded in 1857 by Jesuit Priests who produced the country's first dry red wine, Château Ksara is Lebanon's oldest, largest and most visited winery.

WHITE WINE

Btl

Blanc de l’Observatoire, Bekaa Valley

Sauvignon, Muscat, Clairette

315

Blanc de Blancs, Bekaa Valley

Chardonnay, Sauvignon, Semillon

360

Château Ksara, Bekaa Valley

Chardonnay

545

RED WINE

Réserve Du Couvent, Bekaa Valley

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc

325

Château Ksara, Bekaa Valley

Cabernet Sauvignon

425

Cuvée du Troisième Millénair, Bekaa Valley

Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah

1,100

Le Souverain, Bekaa Valley

Cabernet Sauvignon, Arinarnoa

2,100

ROSÉ WINE

Sunset Rosé, Bekaa Valley

Cabernet Franc, Syrah



325

All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

CHATEAU KEFRAYA

The story began in 1950, when Michel de Bustros founder, Château Kefraya is the second biggest winery in the Bekaa Valley with land that extends up to 300 acres amongst the foothills of Mount Barouk, that Château Kefraya started producing its own wine using its own grapes issued from its own vineyards and its own cellar endowed with state of the art technical equipment, Clay chalk and stony soils, exposed to exceptional sunshine, became the birthplace of a large wine producing domain in Lebanon.

WHITE WINE

Château Kefraya Blanc de Blancs, Bekka Valley**445**

Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc

RED WINE

Les Breteches, Bekaa Valley**315**

Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre, Syrah

Comte de M, Bekaa Valley**1,100**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan



All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

COCKTAILS

BATMOA

Vodka, fresh basil, lime, raspberry, brown sugar, Sprite



70

FLOWER OF TUNISIA

Vodka, Triple Sec, lemon, sugar syrup, karkade

60

MIDDLE EASTERN MOJITO

Rum, apple syrup, lime, mint leaves, karkade

55

ZAATAR AND GIN

Gin, lime, zaatar, watermelon, sugar

60

CARAMEL

Bailey’s, Jägermeister, caramel syrup, Snickers

75

G.P.A.

Gin, pineapple marmalade, angostura, simple syrup, pineapple juice

55

BYBLOS SANGRIA

Whisky, port wine, red wine, figs marmalade, molasses, pinch of sumac, maraschino cherry, grapes

130

GUBAL

Rum, mint leaves, fresh watermelon, orange blossom water

75

AHUM

Vodka, dry vermouth, pomegranate juice, soda, fresh pomegranate, sugar

65

MOCKTAILS

BERBERIAN KARKEDE

Fresh raspberry, blackberry, mint, sugar syrup, karkade juice, Sprite

40

LEMONADE MOUWACAH

Fresh strawberry, lime, sugar syrup, apple juice

40

QORTAJ

Lemon, strawberry, apple syrup



40

GOLD SOUK

Fresh pineapple, strawberry, mint leaves, pineapple juice, cranberry juice

40

BYBLOS PASSION

Fresh watermelon, mint leaves, passion fruit syrup, Sprite

40

5PM

Mango purée, strawberry purée, passion fruit syrup, sugar syrup

40

All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

BEER

BTL

Almaza	40
Heineken	40
Budweiser	40
Sol	40
Peroni	40
Stella	40
Bavaria (non-alcoholic)	35

APERITIF

4CL

Pernod	40
Ricard	40
Campari	40
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso	40
Pimm's	45

ARAK

4CL 20CL 37.5CL BTL

Arak Ksarak	50		425	750
Touma Arak	45			475
Arak de Kefraya	60		525	900
Gantous & Abou Raad Arak	45			475
Arak Brun	55	325	475	800

BLENDED
SCOTCH WHISKY

4CL 37.5CL BTL

Johnnie Walker Black	60		580	900
Johnnie Walker Blue	240			3,950
Johnnie Walker Gold	80			1,200
Johnnie Walker Red	45		370	625
J&B Rare	40			625
Chivas Regal 18 yrs	95			1,675
Chivas Regal 12 yrs	55		500	800
Royal Salute				2,500

All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

4CL

BTL

Macallan 12 yrs	105	1,670
Macallan 18 yrs	245	4,750
Glenmorangie 18 yrs	230	3,400
Glenmorangie 10 yrs	75	910
Talisker 10 yrs	70	1,000
Glenkinchie 12 yrs	90	1,450
Glenfiddich 12 yrs	55	750
Glenlivet 12 yrs	55	990

IRISH WHISKY

4CL

BTL

Jameson	40	600
---------	----	-----

CANADIAN &
AMERICAN WHISKEY

4CL

BTL

Jack Dniel’s	48	725
Jim Bean	40	450

VODKA

4CL

BTL

Grey Goose	65	1,150
Belvedere	65	1,200
Roberto Cavalli	80	1,350
Kauffman	200	3,250
Ciroc	65	975
Ketel One	65	1,100
Absolut Blue	45	650

RUM

4CL

BTL

Havana Anèjo 7 yrs	60	850
Havana Anèjo	40	600
Bacardi White	40	600
Bacardi Gold	45	650
Captain Morgan Dark	40	625
Captain Morgan Spiced Gold	45	650



All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

GIN

4CL

BTL

Hendrick's	60	1,090
Tanqueray 10 yrs	75	1,000
Tanqueray	45	700
Bombay Sapphire	45	950
Beefeater	40	600

TEQUILA

4CL

BTL

Patron Anèjo	75	1,200
Patron Silver	70	1,050
Don Julio Anèjo	105	1,370
Patron Coffee	65	950
José Cuervo Gold	50	750
José Cuervo Silver	50	750

COGNAC
ARMAGNAC

4CL

BTL

Hennessy Paradis	500	8,250
Hennessy X.O.	200	3,150
Hennessy V.S.O.P.	65	1,250
Remy Martin X.O.	200	3,250
Remy Martin V.S.O.P.	65	975

PORT & SHERRY

4CL

Taylor's 10 yrs	175
-----------------	-----

DIGESTIVE LIQUEUR

4CL

Grand Marnier	50
Bailey's Irish Cream	45
Amaretto Disaronno	45
Sambuca Vaccari	45
Limoncello	55
Frangelico	60
Jägermeister	45
Cointreau	50
Kahlúa	45
Fernet Branca	50
Drambuie	50

GRAPPA

4CL

Alexander Bianca	60
------------------	----



All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

WATER

BTL

Sohat 1L	32
Rim 1.5L	30
Rim 0.5L	16
Water Falls 0.5L (Sparkling)	22
Water Falls 0.5 (Still)	22
Water Falls 1.0L (Sparkling)	32
Water Falls 1.0L (Still)	32
Al Ain 0.5L	12
Al Ain 1.5L	22



FRESH JUICES

GLS

Orange	32
Carrot	32
Watermelon	32
Pineapple	32
Lemon Mint	32
Lemon Juice	32

SOFT DRINK &
ENERGY DRINK

BLT / CAN

Coca Cola	26
Coca Cola Light	26
Sprite	26
Sprite Light	26
Ginger Ale	26
Fanta	26
Bitter Lemon	26
Soda Water	26
Tonic Water	26
Red Bull Energy Drink	40
<i>(Regular / Sugar Free)</i>	

COFFEE



Espresso	30
Double Espresso	36
American Coffee	36
Macchiato	30
Caffè Latte	36
Cappuccino	36
Turkish Coffee	34
Hot Chocolate	32
Tea <i>(assorted selections of fine teas)</i>	30
Moroccan Tea	50

*All Prices are in UAE Dirham and area inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes*

قنينة

٣٢

٣٠

١٦

٢٢

٣٢

٢٢

٣٢

١٢

٢٢



ماء

صحة ١٠٠ ل

ريم ١,٥ ل

ريم ٠,٥ ل

واترفالز ٠,٥ ل (غازية)

واترفالز ٠,٧٥ ل (غازية)

واترفالز ٠,٥ ل (معدنية)

واترفالز ٠,٧٥ ل (معدنية)

العين ٠,٥ ل

العين ١,٥ ل

بالكاس

عصائر طازجة

٣٢

٣٢

٣٢

٣٢

٣٢

٣٢

٣٢

برتقال

مانجو

جزر

عصير بطيخ

أناناس

ليمون نعناع

عصير ليمون

قنينة / علبة

مشروبات غازية &
مشروبات الطاقة

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٢٦

٤٠



كول/كولا

كوكا كولا لايت

سبرايت

سبرايت لايت

جنجر ايل

فانتا

بيتر ليمون

صودا

ماء تونيك

مشروب الطاقة ريد بول

عادي/ ريد بول خال من السكر

قهوة

٣٠

٣٦

٣٦

٣٠

٣٦

٣٦

٣٤

٣٢

٣٠

٥٠

أسبرسو

أسبرسو مزدوج

قهوة أمريكية

ماكياتو

قهوة لاتييه

كابوتشينو

قهوة تركية

شوكولا ساخنة

تشكيلة من الشاي

شاي مغربي

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

جین

٤سل

قنينة

١٠٩٠	٦٠	هيندريكس
١٠٠٠	٧0	تنكيري ١٠ سنوات
٧٠٠	٤0	تنكيري
٩0٠	٤0	بومباي سفاير
٦٠٠	٤٠	بيفيتر

تيكيلا

٤سل

قنينة

١٢٠٠	٧0	باترون أنيخو
١٠0٠	٧٠	باترون سيلفر
١٣٧٠	١٠0	دون خوليو أنيخو
٩0٠	٦0	باترون كافيه
٧0٠	0٠	خوسيه كويرفو غولد
٧0٠	0٠	خوسيه كويرفو سيلفر

كونياك & أرمانيك

٤سل

قنينة

٨٢0٠	0٠٠	هينيسي باراديز
٣١0٠	٢٠٠	هينيسي أكس او
١٢0٠	٦0	هينيسي ف.س.او.ب
٣٢0٠	٢٠٠	ريمي مارتن أكس.او
٩٧0	٦0	ريمي مارتن ف.س.او.ب

بورت & شيري

٤سل

١٧0	١٠ سنوات	تايلور
-----	----------	--------

ديجيسٲيف ليكور

٤سل

0٠	غراند مارنييه
٤0	بايليز أيريش كريم
٤0	أماريتو ديسيروني
٤0	سامبوكا فاساري
00	ليمونشيللو
٦٠	فرانجيليكو
٤0	ياغرمایشتر
0٠	كانترو
٤0	كاهلوا
0٠	فيرنيت برانكا
0٠	درامبوي

غرابا

٤سل

٦٠	الكسندر بيانكا
----	----------------



كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

سينغل مالت
سكوتش ويسكي

قنينة	٤ سل	
٤٧٥٠	٢٤٥	ماكلن ١٨ سنة
١٦٧٠	١٠٥	ماكلن ١٢ سنة
٣٤٠٠	٢٣٠	غلنمورنجي ١٨ سنة
٩١٠	٧٥	غلنمورنجي ١٠ سنوات
١٠٠٠	٧٠	تالاسكر ١٠ سنوات
١٤٥٠	٩٠	غلينكنشي ١٢ سنة
٧٥٠	٥٥	غلينفيديش ١٢ سنة
٩٩٠	٥٥	غلينلفيت ١٢ سنة

أيريش ويسكي

قنينة	٤ سل	
٦٠٠	٤٠	جيمسون

ويسكي أمريكي &
كندي

قنينة	٤ سل	
٧٢٥	٤٨	جاك دانيالز
٤٥٠	٤٠	جيم بيم

فودكا

قنينة	٤ سل	
١١٥٠	٦٥	غراي غوز
١٢٠٠	٦٥	بيلفيدير
١٣٥٠	٨٠	روبيرتو كافالي
٣٢٥٠	٢٠٠	كوفمان
٩٧٥	٦٥	سيروك
١١٠٠	٦٥	كيتيل وان
٦٥٠	٤٥	ابسوليوت بلو

روم

قنينة	٤ سل	
٨٥٠	٦٠	هافانا ٧ سنوات
٦٠٠	٤٠	هافانا أنيخو
٦٠٠	٤٠	باكاردى وايت
٦٥٠	٤٥	باكاردى غولد
٦٢٥	٤٠	كابتن مورغن دارك
٦٥٠	٤٥	كابتن مورغن سبايس غولد



كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

قنينة

بيرة

٤٠	الماسة
٤٠	هينيكين
٤٠	بدوايزر
٤٠	سول
٤٠	بيروني
٤٠	ستيلا
٣٥	بافريا (بيرة بدون كحول)

٤ سل

أبييرتيف

٤٠	بيرنود
٤٠	ريكارد
٤٠	كمباري
٤٠	مارتيني بيانكو/ اكسترا دراي / روسو
٤٥	بيمس

قنينة

٣٧,٥ سل

٢٠ سل

٤ سل

عرق

٧٥٠	٤٢٥	٥٠	عرق كساراك
٤٧٥		٤٥	عرق توما
٩٠٠	٥٢٥	٦٠	عرق كفريا
٤٧٥		٤٥	عرق غنطوس و أبو رعد
٨٠٠	٤٧٥	٣٢٥	٥٥ عرق بران

زجاجة

٣٧,٥ سل

٤ سل

سكوتش ويسكي

٩٠٠	٥٨٠	٦٠	جوني واكر بلاك
٣٩٥٠		٢٤٠	جوني واكر بلو
١٢٠٠		٨٠	جوني واكر غولد
٦٢٥	٣٧٠	٤٥	جوني واكر رد
٦٢٥		٤٠	ج & ب رار
١٦٧٥		٩٥	شفاز ريغال ١٨ سنة
٨٠٠	٥٠٠	٥٥	شفاز ريغال ١٢ سنة
٢٥٠٠			رويال سالييت



كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

الكوكتيلات

٧٠	باتموا	فودكا، حبق، لايم، توت، سكر أسمر، سبرايت
٦٠	زهرة تونس	فودكا، تريبل سك، حامض، سكر، كركده
٥٥	موهيتو الشرقي	روم، شراب التفاح، لايم، نعناع، كركديه
٦٠	زعترو جين	جين، زعترو، لايم، بطيخ، سكر
٧٥	كراميل	بايليز، جغرميستبر، شراب الكراميل، سنيكرز
٥٥	ج . ب . أ	جين، مربى الأناناس، أنغستورا، سكر، عصير الأناناس
١٣٠	بيبلوس سانغريا	ويسكي، نبيذ بورتو، نبيذ أحمر، مربى التين، دبس الرمان، سماق، كرز احمر، عنب
٧٥	غوبل	روم، نعناع، بطيخ، ماء زهر
٦٥	أهوم	فودكا، دراي فيرموت، رمان، عصير الرمان، صودا

الموكتيلات

٤٠	بربارين كركده	توت أحمر، توت أسود، نعناع، كركدي، سبرايت
٤٠	ليموناضة موشحة	فراولة، لايم، حامض، سكر، عصير تفاح
٤٠	قرطاج	ليموناضة، فراولة، عصير التفاح
٤٠	السوق الذهبي	أناناس، فراولة، نعناع، عصير الأناناس، عصير التوت
٤٠	بيبلوس باشون	بطيخ، نعناع، شراب فاكهة الباشن، سبرايت
٤٠	٥ . ب . م	منغا، فراولة، شراب البشون، سكر

شاتو كفريا

بدأت القصة في عام ١٩٥٠، عندما قام ميشال دي بوستروس. مؤسس شاتو كفريا الذي يعتبر ثاني أكبر مصنع نبيذ في وادي البقاع حيث يقع المصنع في أرض مساحتها حوالي ٣٠٠ فدان تمتد بين سفوح جبل باروك، حيث بدأ شاتو كفريا في إنتاج النبيذ الخاص به باستخدام العنب الذي يتم إنتاجه من مزارع الكروم الخاصة به، ويمتلك مصنع للخمور تم تجهيزه بأحدث المعدات الفنية والطبن الطباشيري والتربة الحجرية التي تتعرض للأشعة الشمس على نحو استثنائي مما جعله أكبر مقر لإنتاج النبيذ في لبنان.

النبيذ الأبيض

شاتو كفريا، بلانك دي بلانك، وادي البقاع، فيوجنير، ٤٤0 شاردوناي، سوفينيون بلانك ، اوجني بلانك

النبيذ الأحمر

لي بريتيش، وادي البقاع ٣١٥ كابيرنيت ساوفيجنون، جريناش، مورفيدي، سيراه

كومت دي م، وادي البقاع ١,١٠٠ كابيرنيت ساوفيجنون، سيراه، مورفيدي، كارينيان



كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

دومان دو تورال

لقد قام فرينشمان فرانسوا – ايجوين في عام ١٩٦٨ بإرساء حجر الأساس لمصنع خمور دومان دو تورال خلف منطقة شتورا، التي توفر افضل الظروف البيولوجية لعملية تصنيع النبيذ الطبيعي التي تحافظ على المذاق الأصيل للأرض في لبنان. اليوم تتم عملية تصنيع الخمور وفق تصميم ذكي مستمد من الاسلاف بالاستفادة من أفضل العوامل الخارجية (الى جانب الحفاظ على درجة الحرارة المحيطة المثالية على مدار العام).

النبيذ الأحمر

٣٢٥



دومان دو تورال، وادي البقاع

سيراه، كابيرنيت ساوفيحنون

النبيذ الوردي

٤٧٥

دومان دو تورال، وادي البقاع

سيراه، كابيرنيت ساوفيحنون، سينسولت، تيمبرانيلو

شاتو كسارة

لقد حافظ مصنع شاتو كسارة للخمر على التراث الغني في لبنان لفترة تربو عن ١٥٠ عاماً، حيث أرسى حجر الأساس للصناعة الحديثة للنبيذ في لبنان. لقد تم تأسيس مصنع شاتو كسارة في عام ١٨٥٧ بواسطة قساوسة يسويت، حيث يعتبر اول نبيذ احمر في الدولة. يعتبر شاتو كسارة أقدم وأكبر مصنع للخمر والموقع الأكثر الذي تتم زيارته في لبنان.

النبيذ الأبيض

زجاجة

٣١٥

بلانك دي اوبسيرفاتوار، وادي البقاع،

سوفينيون، مسقط، كليريتي

٣٦٠

بلانك دي بلانك، وادي البقاع، شاردونيه،

سوفينيون، سيميليون

٥٤٥

شاتو كسارة، وادي البقاع

شاردونيه

النبيذ الأحمر

٣٢٥

ريسيرف دو كوفينت، وادي البقاع،

كابيرنيت سوفينيون

٤٢٥

شاتو كسارة، وادي البقاع، شاردونيه،

كابيرنيت سوفينيون

١,١٠٠

كوفي دو تروسمي ميلينير، وادي البقاع

كابيرنيت فرانس، سيرا

٢,١٠٠

لو سوفيرين، وادي البقاع

كابيرنيت سوفينيون، ارينانوا

النبيذ الوردي

٣٢٥



سن سيت روز، وادي البقاع

كابيرنيت فرانس، سيرا

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

شاتو سانت توماس

تم تأسيس المصنع في عام ١٩٩٠ بواسطة سعيد توما وعائلته على سفح تله تطل على وادي البقاع. ان شاتو سانت توماس عبارة عن مزرعة كرم تمتد بمساحة تبلغ خمسة وستون هكتار الى جانب متجر لتخمير وتعتيق النبيذ، حيث توفر المواسم الأربعة القائمة في لبنان مناخاً مناسباً لزراعة الكرم، حيث توفر تربة مزرعة شاتو سانت توماس، ظروف ممتازة لزراعة الكرم، حيث تقع على سفح تلة ارتفاعها ١٠٠ متر فوق سطح البحر تطل على وادي البقاع، توفر تربة شاتو سانت توماس ظروف مواتية وممتازة لزراعة الكروم، وتقع على تل يطل على وادي البقاع، حيث تمتد كروم العنب على مساحة ٦٥ هكتاراً قبالة المنحدر الشرقي لجبل لبنان.

النبيذ الابيض

٢٣٥		ليه جورميه بلانك، وادي البقاع سوفينيون بلانك، فيونيه، عبيدي
٣٦٠		عبيدي سانت توماس، وادي البقاع عبيدي (عنب لبناني أصلي)
٤٩٥		شاردونيه، سانت توماس، وادي البقاع شاردونيه

النبيذ الوردي

٢٣٥		ليه جورميه روز، وادي البقاع سينسو، سيراه، بيتيت فردوت
-----	--	---

النبيذ الأحمر

٢٣٥		ليه يه جورميه روج، وادي البقاع غريناش، سينسولت، سيراه، كابيرنيت ساوفيجنون
٤٨٥		بينوت نوا سانت توماس، وادي البقاع، ميرلوت، كابيرنيت، سراه
٤٨٥		لي أمير، وادي البقاع ميرلوت، كابيرنيت، سيراه
٦٥٠		شاتو سانت توماس، وادي البقاع ميرلوت، كابيرنيت ساوفيجنون، سيراه
٩٥٠		ميرلوت أ سانت توماس، وادي البقاع ميرلو

نبيذ الحلوى

٥٧٥		ميل دو كلوس، وادي البقاع مسقط دي هامبورغ
٥٧٥		ديليس، وادي البقاع جريناشي

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشتمل على كافة رسوم الخدمات والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

النبیذ بالكأس

بروسیکو

روکا دی فورتی، بروت ان فی
جلیرا

٦0



النبیذ الأبيض

شاتو کساره، وادی البقاع
سوفینیون، مسقط، کلیرت،
بلانک دو لوبسیرفاتوار

١0 سنتیلتر

٢0 سنتیلتر

٧٠

١١٠

شاتو کساره، بلانک دی بلانک،

وادی البقاع شاردونیة، سوفینیون، سیمیلیون
کلوس سانت توماس، لیة غورمیة بلانک

٧0

١٢0

وادی البقاع سوفینیون بلانک،
فیونییة، عبیدی

0٠

٨٠

النبیذ الأحمر

کلوس سانت توماس، لی جورمنتس روج،
وادی البقاع
غریناش، سینسولت، سیراه،
کابیرنیت ساوفیجنون

0٠

٨٠

دریزیرف دی کوفینت، وادی البقاع
کابیرنیت ساوفیجنون، سیراه، کابیرنیت فرانک

٧٠

١١٧

دومین دو توریلیرس، وادی البقاع
سیرة، کابیرنیت ساوفیجنون،
سینسو، تیمبرانیلو

٦0

١١٠

النبیذ الوردی

سن سیت روز، وادی البقاع،
کابیرنیت فرانک، سیراه

٧٠

١١0

کلوس سانت توماس، لیة غورمیة بلانک،
وادی البقاع، سیراه، سینسولت، بتیت فیردون

0٠

٨٠



کافة الأسعار بالدرهم الإماراتی وتشتمل علی كافة رسوم الخدمات
والرسوم المحلية والضرائب المعمول بها.

شمبانيا

منطقة شمبانيا للنبيذ (بالإنجليزية القديمة: شامباني) هي مقاطعة تاريخية تقع داخل مقاطعة تشامباني الإدارية في شمال شرق فرنسا. حيث تشتهر المنطقة كثيراً بإنتاج النبيذ الأبيض الفوار الذي يحمل اسم المنطقة. لقد عمل قانون الاتحاد الأوروبي الى جانب قوانين معظم الدول على الحفاظ حصرياً على مصطلح "شمبانيا" بالنسبة للنبيذ الذي يتم جلبه من هذه المنطقة التي تبعد بمسافة قدرها ١٠٠ ميل (١٦٠ كلم) شرقي باريس. ان حدود زراعة الكروم داخل المقاطعة التاريخية في مقاطعة شمبانيا معروفة قانوناً وتنقسم الى خمس مقاطعات لإنتاج النبيذ وهي: اوب وكوت دي بلانك وكوت دي سيزان وموتان دي ريميس وفالي دي لا مارن. حيث تعتبر كل من بلدة ريميس ووايبرناي مراكز تجارية في المنطقة.

٥٠٠	جاكوار وموزاييك وبروت ٧0 سنتيلتر
٧٠٠	جاكوار وموزاييك روز وبروت ٧0 سنتيلتر
١,٢٠٠	لويس رويدر بروت بريميم ٧0 سنتيلتر
٤,٠٠٠	لويس رويدر كريستال ٧0 سنتيلتر
٧٠٠	مويت اند شاندون بروت امبريال ٧0 سنتيلتر
١,٢٠٠	مويت اند شاندون بروت امبريال روز ٧0 سنتيلتر
٣,٣٠٠	دورن بيرنيون ٧0 سنتيلتر
0,٠٠٠	دورن بيرنيون روز ٧0 سنتيلتر

بروسيكو

نبيذ بروسيكو هو نبيذ إيطالي أبيض فوار جاف بشكل عام أو هو نبيذ جاف جداً، يتم تصنيعه في العادة من كروم جليرا (بروسيكو). على الرغم من أن الاسم مشتق من قرية بروسيكو في إيطاليا التي تقع بالقرب من تريستا موطن انتاج الكروم. لقد تم في مطلع القرن السادس عشر منح المنتج المحلي الرئيسي مكانة في تريستا، حيث يتم إنتاج حوالي ١0٠ مليون زجاجة من نبيذ بروسيك الإيطالي سنوياً.

٢٤0	جليرا روكا دي فورتى، فينيتو، إيطاليا
-----	--------------------------------------

