



AL-FAYEZ

FOOD MENU

Cold Mezze المأزة الباردة

Tabbouleh

3.100

Traditional Lebanese salad of parsley, tomato, spring onion and crushed wheat with lemony olive oil dressing.

تبولة
سلطة لبنانية تقليدية مكونة من البقدونس، الطماطم، البصل الأخضر مع البرغل وتتبيلة زيت الزيتون والليمون

Al FayeZ Tabbouleh

3.200

Traditional Lebanese salad of parsley, tomato, spring onion, pomegranate and dry raisins, served with our special pomegranate molasses and balsamic vinegar dressing.

تبولة الفايز
سلطة لبنانية تقليدية على طريقة الفايز مكونة من البقدونس، الطماطم، البصل الأخضر مع الرمان والزبيب المجفف والجوز وتتبيلة دبس الرمان والخل البلسمي

Fattouch

3.200

Levantine salad with a combination of lettuce, tomato, cucumber, spring onion, green capsicum, radish, parsley and mint in a lemony pomegranate molasses dressing sprinkled with sumac topped with toasted bread.

فتوش
سلطة شرقية المكونة من الطماطم، الخيار، الخس، البصل، الفلفل الحلو، البقدونس، الفجل والنعناع في مزيج من تتبيلة دبس الرمان والحامض مع السماق مع أضافة قطع من الخبز المحمص

Al FayeZ Salad

3.000

Our special selection of rocca, eggplant and walnuts drizzled with a succulent pomegranate molasses dressing.

سلطة الفايز
اختيارنا الخاص من أوراق الجرجير الطازجة والباذنجان المقلي مع الجوز وتتبيلة دبس الرمان.

Rocca & beetroot salad

3.000

Fresh rocca and beetroot with red vinegar and E.V olive oil dressing.

سلطة الجرجير مع الشمندر
أوراق الجرجير مع الشمندر وصلصة الخل الأحمر وزيت الزيتون الفاخر .

Itch salad

3.900

Yellow wheat with chili paste, capsicum mix and green onion and parsley

سلطة الاتش
قمح أصفر مع معجون الفلفل الحار , مزيج الفليفلة، البصل الأخضر والبقدونس

If you have food allergy concerns please inform your waiter.

إذا كنت تعاني من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Raheb Salad	3.100	سلطة الراهب
Mashed grilled eggplant with a fresh mix of green capsicum, spring onion and tomato in a lemony garlic. E.V olive oil dressing.		بادنجان مشوي مهروس مع مزيج من الفلفل الحلو، البصل الأخضر، والطماطم، مع تتبيلة الليمون والثوم وزيت الزيتون الفاخر
Hummus	2.300	حمص
Pureed chickpeas and tahini sauce drizzled with E.V olive oil		حمص بالطحينة مع زيت الزيتون الفاخر
Hummus Beyrouti	2.450	حمص بيروت
Chickpeas and fava beans pureed with parsley and cucumber pickles drizzled with E.V olive oil		حمص بالطحينة مع البقدونس والثوم وكبيس الخيار و زيت الزيتون الفاخر
Moutabbal	2.550	متبل بالطحينة
Eggplant and tahini sauce drizzled with E.V olive oil		متبل بادنجان بالطحينة مع زيت الزيتون الفاخر
Mouhamara	2.300	محمرة
Bread crumbs with tomato paste, walnut drizzled with E.V olive oil		فتات الخبز مع معجون الطماطم والجوز مع زيت الزيتون الفاخر
Bamyeh bel zeit	2.200	بامية بالزيت
Fresh baby okra sautéed with tomato sauce and E.V olive oil		حببات البامية الصغيرة مع صلصة الطماطم وزيت الزيتون الفاخر
Hindbeh Bel Zeit	2.300	هندباء بالزيت
Dandelion sautéed with E.V olive oil topped with caramelized onion		هندباء خضراء مطبوخة،مقدمة مع زيت الزيتون الفاخر والبصل المحمص
Stuffed vine leaves	2.750	محشي ورق عنب
Fresh grape leaves stuffed with rice, parsley, mint, onion, and tomato in a lemony E.V olive oil sauce		أوراق العنب الطازجة محشّية بالأرز، البقدونس،النعناع، البصل والطماطم مع تتبيلة الليمون بزيت الزيتون الفاخر
Eggplant Mousakaa	2.100	مسقعة الباذنجان
Eggplant fried and tossed with chickpeas, onion, garlic and tomato paste.		الباذنجان المقلّي مع خليط من الحمص،الفليفلة الحلوة،البصل، الثوم، والطماطم مع تتبيلة الليمون بزيت الزيتون الفاخر
Shanklish	3.100	جبنة الشنكليش
Dried cheese rolled in thyme served with finely chopped tomato, onion, and parsley drizzled with E.V olive oil		لبنة طازجة مع قطع الثوم والنعناع وقليل من زيت الزيتون الفاخر
Labne Mutabalee	2.950	لبنة متبلة
Fresh labneh with carrots, red pepper, green pepper, olive and dry thyme		لبنة طازجة مع جزر وفلفل أحمر، فلفل أخضر، زيتون أخضر و زعتر وجاف
Garlic labneh	2.450	لبنة بالثوم
Fresh labneh mixed with ground garlic cloves and mint drizzled with E.V olive oil		لبنة طازجة مع قطع الثوم والنعناع وقليل من زيت الزيتون الفاخر
Fresh Labneh	2.650	لبنة
Labneh with E.V olive oil		لبنة طازجة وقليل من زيت الزيتون
Eggplant Makdous	2.100	مكدوس الباذنجان
Pickled baby eggplant stuffed with walnut, green chili, garlic and coriander drizzled with E.V olive oil		بادنجان مخلل محشي بالجوز، الفلفل الأخضر الحار، الثوم وزيت الزيتون الفاخر

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة لـ ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

Nayye Mezze

المازة النية

Basturma	3.200	بسطرمة
Dried spiced beef meat sausage with cucumber pickles		شرائح متبلة من لحم البقر المجفف مع مخلل الخيار
Kebbeh Nayeh	4.900	كبة نية
Minced raw lamb meat blended with cracked wheat served with onion, fresh mint and E.V olive oil		لحم مفروم مخلوط مع البرغل، البصل، النعناع الطازج وزيت الزيتون
Habra Nayeh	4.900	هبرة نية
Minced raw lamb meat served with garlic dip		لحم الضأن المفروم يقدم مع صلصة الثوم
Kebbe Orfali Nayeh	4.400	كبة أورفالية
Minced raw lamb meat with onion, cracked wheat, chili paste and pine nuts		لحم مفروم مع البصل، البرغل، معجون الفلفل والصنوبر
Nayeh Platter	16.500	خشبة نية
An assortment of kebbeh, Habra and kebbe orfali nayeh		تشكيلة متنوعة من الكبة النية، الهبرة النية والكبة الأورفالية

If you have food allergy concerns please inform your waiter.

إذا كنت تعاني من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Hot Mezze المأزة الساخنة

Lamb Brain	3.550	نخاعات غنم
Cooked brain served with garlic, lemon, olive oil dressing		خاع غنم مطبوخ يقدم مع صلصة الثوم , الليمون وزيت الزيتون
Cherry Meat	5.200	لحمة بالكرز
Diced of beef tenderloin served with cherry sauce		لحمة رأس عصفور تقدم مع صلصة الكرز
Pottery in meat	5.000	لحمة بالفخارة
Diced of beef tenderloin, onions, garlic, tomatoes with chef's special spices		لحمة رأس عصفور مع بصل, ثوم, طماطم, ومزيج من بهارات الشيف المميزة
Beef Liver	3.200	كبدة بقر
Beef liver marinated with chili paste and mixed spices, grilled on charcoal		كبدة بقر متبل بمعجون الفلفل الحار والبهارات المشكلة مشوي على الفحم
Chicken Musakhan	5.100	مسخن دجاج
Saj bread stuffed with chicken breast marinated in olive oil, sumac and onion slices, grilled in the oven		خبز صاج محشو بقطع الدجاج المتبل بزيث الزيتون , سماق وشرحات البصل مشوي بالفرن
Makanek	4.750	مقانيق
Lebanese style mini sausage with pine nuts seasoned in a lemon juice or pomegranate molasses		مقانيق على الطريقة اللبنانية مع الصنوبر منكهة بعصير الليمون أو دبس الرمان
Fig birds (6)	12.100	عصافير (٦)
Fig birds fried or grilled seasoned in a pomegranate sauce		عصفور التين مشوي أو مقلي مع دبس الرمان
Chicken liver	2.900	كبدة الدجاج
Quick pan-fried chicken liver sautéed with garlic seasoned in a lemon juice or pomegranate molasses		كبدة الدجاج المقلية مع الثوم وعصير الليمون أو دبس الرمان
Lamb Tongues	6.100	لسان الغنم
Lamb tongues sautéed in a lemon garlic sauce		لسان الغنم مطبوخ في صلصة الثوم والليمون
Sautéed Shrimps	4.400	ربيان سوتيه
Sautéed shrimps with garlic and coriander		قطع الربيان المقلية مع الثوم والكزبرة وعصير الحامض
Fried Cauliflower	3.100	قرنبيط مقلي
Fresh cauliflower fried with Tahini		قرنبيط مقلي مع الطحينة
Lentil Soup	2.750	شورية العدس
Freekeh Soup	3.000	شورية الفريكة
Freekeh grain served with lamb meat, onion and cinnamon powder.		حبوب الفريكة مع البصل والقرفة تقدم مع لحم الضأن المفروم
Chicken Vermicelli Soup	2.750	شورية الدجاج مع الشعيرية
Chicken broth with vermicelli and chicken cubes		
Foul Moudamas	2.200	فول مدمس
Fava beans boiled and tossed in a lemony garlic E.V olive oil sprinkled with cumin and pine nuts		فول مسلوق يتبل مع عصير الليمون والثوم, الكمون وزيت الزيتون الفاخر

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة ل ٥% ضريبة حكومية و ١٠% ضريبة القيمة المضافة

Balila	2.200	بليلة
Chickpeas boiled and tossed in lemony garlic E.V olive oil sprinkled		حبّات الحمص المسلوق تتبل في صلصة الليمون مع الكمون، الصنوبر ورشة من زيت الزيتون الفاخر
Hummus Bel Awarma	3.250	حمص قاورما
Hummus topped with awarma lamb meat and pine nuts		حمص مع لحم القاورما والصنوبر
Hummus Bel Lahme	3.750	حمص باللحمة
Hummus topped with finely chopped lamb meat and pine nuts		حمص مع شرائح لحم الغنم وقطع الصنوبر
Hummus Bel Snoubar	3.000	حمص بالصنوبر
Hummus topped with pine nuts		حمص مغطى بالصنوبر
Soujouk	4.750	سجق
Lebanese sausage mixed with tomato, capsicum and chili powder		سجق لبناني يقدم مع الطماطم والفلفل
Chicken wings	4.200	أجنحة الدجاج
Chicken wings sautéed in a lemony garlic sauce and chopped coriander		أجنحة الدجاج المقلية والمتبلّة بصلصة الليمون والثوم مغطاة بكزبرة مفرومة
Falafel	3.200	فلافل
Deep fried mix of crushed chickpeas and vegetables served with a tarator dip		مزيج من الفول والحمص المقلي يقدم مع الخضار وصلصة الطحينة
Sambousek (4pcs)	2.500	سمبوسك (4 قطع)
Fried pastry stuffed with minced lamb meat, pine nuts, labneh, parsley and onion		معجنات مقلية محشوة باللحمة المفرومة، الصنوبر، لبننة، البقدونس والبصل .
Cheese Rolls (4 pcs)	2.500	رقاقات الجبنة (4 قطع)
Cheese roll dough filled with mixed cheese.		عجينة الرقاقات محشوة بالجبنة، البقدونس والتنعاع
Cheese Sambousek (4 pcs)	2.500	سمبوسك الجبن (4 قطع)
Fried pastry stuffed with akawi and shredded halloumi cheese		معجنات مقلية محشوة بخليط من جبنة العكاوي والحلومي
Baked Spinach Fatayer (4 pcs)	2.300	فطائر السبانخ المشوية (4 قطع)
Triangular bread dough stuffed with spinach, pomegranate, pine nuts and sumac		عجينة الرقاقات المثلثة المحشوة بخلطة السبانخ
Fried Kebbeh Balls (4 pcs)	2.750	أقراص الكبة المقلية (4 قطع)
Traditional Lebanese Kebbeh balls, stuffed with minced meat, onion and pine nuts		كرات الكبة اللبنانية التقليدية المحشوة باللحم المفروم، البصل، والصنوبر
Assorted Lebanese Pastry (8 pcs)	4.400	معجنات لبنانية متنوعة (8 قطع)
Traditional Lebanese assortment of stuffed Kebbeh balls, cheese rolls, spinach fatayer and sambousek		تشكيلة متنوعة من المعجنات اللبنانية تتكون من قطع الكبة المحشوة، رقائق الجبن، فطائر السبانخ والسمبوسيك
Halloumi cheese	3.750	جبنة الحلومي المشوية
Halloumi cheese slices fried or grilled		شرائح من جبنة الحلومي المشوية
Potato Harra	2.500	البطاطا الحارة
Fried diced potato seasoned with garlic, chili paste, coriander and capsicum		مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم، معجون الفلفل الحار والكزبرة

If you have food allergy concerns please inform your waiter.

إذا كنت تعاني من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Potato Kezbarra	2.500	بطاطا بالكزبرة
Fried diced potato seasoned with garlic and coriander.		مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم والكزبرة
French Fries	2.200	بطاطا مقلية
Kibbeh Burma(4pcs)	3.750	كبة بورما(4 قطع)
Lebanese kibbeh, stuffed with minced meat, onion and pine nuts, laid on fresh yoghurt with pomegranate molasses.		الكبة اللبنانية المحشوة باللحم المفروم, البصل والصنوبر مقطعة وتقدم مع اللبن ودبس الرمان
Kebbeh Bel Laban	7.250	كبة باللبن
Fried kebbeh balls with yoghurt, garlic and coriander		أقراص الكبة المقلية مع اللبن بالثوم والكزبرة
Hummus Fatteh	2.750	فتة الحمص
Chickpeas topped with toast Lebanese bread, garlic and yoghurt		حمص مسلوق يقدم مع خبز لبناني محمص مغطى بالثوم واللبن
Eggplant Fatteh	2.750	فتة الباذنجان
Eggplant fried and topped with toast Lebanese bread, garlic, yoghurt and pine nuts		باذنجان مقلي يقدم مع خبز لبناني محمص مغطى بالثوم واللبن
Lahm baajin traboulsi	4.400	لحم بعجين طرابلسي
Minced meat in a tender dough with yoghurt and pomegranate molasses		لحم مفروم في عجينة طرية يقدم مع لبن ودبس رمان
White Rice	1.950	أرز أبيض

From the Grill

المشويات

Kebab Antable	7.500	كباب عنتبلي لحم الضأن المفروم و المخلوط مع معجون الفلفل، الطماطم وال صنوبر يقدم مع البصل المشوي والفلفل
Chicken Kofta	6.600	كفتة الدجاج قطع الدجاج المفروم مع الثوم والبهارات اللبنانية يقدم مع صلصة الثوم
Kofta	6.300	كفتة اللحم المفروم مع البصل والبقدونس، تقدم مع البصل المشوي، الطماطم والفلفل
Eggplant Kabab	7.500	كباب الباذنجان كفتة مشوية مع مكعبات الباذنجان تقدم مع البصل، الطماطم والفلفل
Kebab Khashkhash	7.500	كباب خشخاش لحم الغنم المفروم المتبل مع الاعشاب اللبنانية، صلصة الطماطم والفلفل يقدم مع صلصة الفايز الخاصة
Kebab Pistachio	7.600	كباب بالفستق اسياخ من اللحم المفروم مع الفستق الحلبي تقدم مع البطاطا المقلية
Kebab Orfali	7.600	كباب اورفلي أسياخ من اللحم المفروم بخلطة الدورفلي مع البصل المشوي ، الطماطم والفلفل الحار تقدم مع البطاطا المقلية
Kebab Bel Laban	6.200	كباب باللبن لحم مفروم مع البصل والبقدونس يقدم مع اللبن الحار وال صنوبر
Cherry Kebab	9.000	كباب بالكرز لحم الغنم المفروم مع البصل والبقدونس يقدم مع صلصة الكرز المجفف
Grilled Chicken	7.900	الدجاج المشوي دجاج مشوي خالي من العظم متبل بالحمض والثوم يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا المشوية
Taouk	8.250	شيش طاووق مكعبات الدجاج المشوي المتبله تقدم مع صلصة الثوم ، البصل المشوي، الطماطم والفلفل
Arabian Seafood Platter	19.400	طبق المأكولات البحرية العربية الأرز المجبوس مع الكركند والروبيان الكبير وفيليه من السمك المقلي
Jumbo Shrimps	12.100	ربيان جامبو(القريدس الكبير)
Hammour Fillet	11.000	فيليه الهامور فيليه الهامور الطازج يقدم مع الخضار المسلوقة وشرائح الليمون

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة ل ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

Lamb Brochette	7.800	اللحم المشوي قطع اللحم المتبل على الطريقة اللبنانية تقدم مع البصل المشوي, الطماطم والفلفل
Lamb Chops	8.250	قطع لحم الضأن (الريش) قطع لحم الضأن المتبل مع التوابل الحارة وزيت الزيتون الفاخر يقدم مع البصل المشوي, الطماطم والفلفل
Al Fayez Kebbeh	7.250	كبة الفايز قرص كبة مشوي محشو بالقورما
Al Fayez Grill	9.350	مشويات الفايز مجموعة متنوعة من المشاوي كالكفة ,شيش طاووق , اللحم المشوي تقدم مع البصل المشوي الطماطم والفلفل
Mixed Grill	10.450	مشويات مشكلة تشكيلة متنوعة من المشاوي كالكفتة, شيش طاووق ولحم الضأن(الريش)تقدم مع البصل المشوي ,الطماطم والفلفل
Cheese Arayes	3.200	عرايس بالجبنه عرايس محشوة بخليط من الجبن (العكاوي والخلومي)
Chicken Arayes	6.500	عرايس بالدجاج خبز لبناني محشي بالدجاج المفروم المتبل على الطريقة اللبنانية
Kofta Arayes	6.000	كفتة العرايس خبز لبناني محمص ومحشو باللحم المفروم مع تتبيلة الفايز
Basturma Arayes	5.500	عرايس بسطرمه عرايس محشوة بخليط من الجبن (العكاوي والخلومي)وشرائح بسطرمه (لحم بقر مجفف)
Chicken shawarma	6.000	شاورما دجاج دجاج متبل تقدم مع بطاطا مقلية ,صلصة الثوم.
Beef shawarma	6.000	شاورما لحم لحم متبل تقدم مع بطاطا مقلية ,صلصة الطراطور , بقد و نيس , نعنع , خس , فجل وكبيس مخلل.



If you have food allergy concerns please inform your waiter.

إذا كنت تعاني من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Sweets الحلويات

Osmalieh Vermicelli dough filled with ashta	2.750	عثمالية عجينة الشعيرية المحشوة بالقشطة
Kunafa Kunafa dough bottomed with mixed cheese	3.100	كنافة بالجبن
Aish Al Saraya Caramelized toast bread with ashta and pistachio	3.600	عيش السرايا خبز مشبع بالقطر مع القشطة واللوز المقشور
Halawet Al Jeben Cheese dough filled with cheese and ashta	3.000	حلاوة الجبن عجينة الجبن المحشوة بالقشطة
Namoura Buttered semolina topped with almond	2.800	نمورة عجينة الجبن المحشوة بالقشطة
Znoud AL Sit Fried phyllo fingers filled with ashta	2.900	زنود الست عجينة مقلية محشوة بالقشطة
Mhalabiye Cooked milk with rice flour and orange blossom water topped with nuts	2.200	مهلبية أرز ناعم مطبوخ مع الحليب، ماء الزهر، المسكة والسكر مغطى بالمكسرات
Mixed Baklawa Baklawa dough filled with mixed nuts sprinkled in sugar syrup	2.200	بقلاوة مشكلة عجينة البقلاوة المليئة بالمكسرات
Karabij Bel Natef Buttered semolina filled with pistachio served with cream natef	2.500	كرابيج مع الناطف معمول بالفستق الحلبي مع كريمة شلش الحلاوة
Ice cream with Ghazel AL Banat	2.600	غزل بيروت غزل البنات مع الأيسكريم
Ashta with Honey	2.500	قشطة مع العسل
Ashta with Honey and Banana	2.500	قشطة مع العسل وشرائح الموز
Ashta Ice cream	2.500	أيسكريم بالقشطة



BEVERAGE MENU

COLD BEVERAGES

مشروبات باردة

FRESH JUICES

عصيرات طازجة

Apple Juice	2.400	عصير التفاح
Watermelon Juice	1.900	عصير البطيخ
Pomegranate Juice	2.750	عصير الرمان
Pineapple Juice	2.750	عصير الاناناس
Kiwi Juice	2.750	عصير الكيوي
Mango Juice	2.750	عصير المانغو
Orange Juice	2.400	عصير البرتقال
Strawberry Juice	2.500	عصير الفراولة
Avocado Juice	2.900	عصير الافوكادو
Lemon Juice	2.200	عصير الليمون
Lemon Mint Juice	2.400	عصير الليمون مع النعناع
Banana Shake	2.500	شيك الموز بالحليب
Fruit Cocktail	2.750	كوكتيل الفواكه

MINERAL WATER & SODA

مياه معدنية وصودا

Imported Still Water 500 ml	1.200	مياه معدنية مستوردة
Imported Still Water 1500 ml	2.000	مياه معدنية مستوردة
Local Still Water 500 ml	0.800	مياه معدنية
Local Still Water 1500 ml	1.500	مياه معدنية
Imported Sparkling Water	2.200	مياه غازية مستوردة
Tonic Water	1.700	مياه تونيك
Ginger Ale	1.700	جينجر ايل

SOFT DRINKS

مشروبات الغازية

Pepsi	1.100	ببسي
Diet Pepsi	1.100	دايت ببسي
Mirinda	1.100	ميرندا
Seven Up	1.100	سفن اب
Diet Seven Up	1.100	دايت سفن اب
Red Bull	3.000	ريد بول
Red Bull Flavoured	3.300	رد بول بالنكهات

HOT BEVERAGES

مشروبات الساخنة

Espresso Single	1.500	اسبريسو
Espresso Double	2.000	اسبريسو دبل
Macchiato	1.800	مكياتو
Cappuccino	2.200	كابوتشينو
Café Late	1.900	كافيه لاتيه
Tea & Fusion	1.500	شاي بأنواعه
Turkish Coffee	1.400	قهوة تركية

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة لـ ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

COCKTAILS

كوكتيلات

Classic Dry Martini	5.000	كلاسيك دراي مارتيني
Gin, Martini Extra Dry		جن, مارتيني دراي
Mojito	5.000	موخيتو
White Rum, Brown Sugar, Lime, Fresh Mint and Soda		روم ابيض, سكر بني, لايم, نعناع طازج
Cosmopolitan	5.000	كوزموبوليتان
Vodka, Lime juice, Cointreau, Almond Syrup		فودكا, كوانترو, عصير الليمون, شراب اللوز
Mai Tai	5.000	ماي تاي
White Rum, Bark Rum, Grand Marnier, Lime Juice, and Almond Syrup		رام ابيض, رام اسمر, غراند مارنييه, عصير الليمون, شراب اللوز
Long Island	5.000	لونغ ايلند
White Rum, Vodka, Gin, Tequila, Lemon Juice		رام ابيض, فودكا, جن, تيكिला, عصير الليمون
Margarita	5.000	مارغاريتا
Tequila, Triple Sec, Lime Juice		تيكिला, تريبل سيك, عصير الليمون
Bull Frog	7.700	بول فروغ
Tequila, Gin, Vodka, White rum, Blue Curacao, Red Bull		تيكिला, جين, فودكا, رام, بلو كوراساو, ريد بول
Sour Apple	5.000	ساور ابل
Vodka, Sour Apple Schnapps, Lime Juice, Sugar Syrup		فودكا, ساور ابر سشنابس, عصير ليمون, شراب السكر

BEER

بيرة

Almaza	3.800	الماسة
Heineken	3.800	هاينيكن
Amstel Light	3.800	امستل
Corona	3.800	كورونا

VODKA

فودكا

Glass

Absolute Blue	3.700	ابسولوت ازرق
Smirnoff Red	3.700	سميرنوف احمر
Stolichnaya	3.500	ستوليشنايا

GIN

جن

Gordons Gin	3.800	جن غوردونز
Beefeater Gin	3.500	جن بيفيتر

TEQUILA

تيكिला

Jose Cuervo White	3.500	جوزي كويرفو ابيض
Jose Cuervo Gold	3.500	جوزي كويرفو ذهبي

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة ل ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

RUM رام

Bacardi White	3.800	باكاردى ابيض
Bacardi Gold	4.000	باكاردى ذهبي
Bacardi Black	4.000	باكاردى اسود

DIGESTIVE دايجستيف

Kahlua	3.600	كاهلوا
Jagermeister	4.400	ياغرمايستر
Sambuca	3.500	سامبوكا
Amaretto	4.400	اماريتو

WHISKEY & BOURBON ويسكي وبوربون

Glass

Johnny Walker Red Label	3.800	جونى والكر ريد ليبل
Johnny Walker Black Label	7.000	جونى والكر بلاك ليبل
Johnny Walker Gold Label	12.000	جونى والكر غولد ليبل
Johnny Walker Blue Label	27.500	جونى والكر بلو ليبل
Dewars White Label	3.800	ديورز وايت ليبل
Dewars 12 Years Old	8.200	ديورز 12 سنة
Dimple 15 Years Old	8.200	ديمبل 15 سنة
GlenFiddich 12 Years Old	7.700	غلين فيديش 12 سنة
Jack Daniels	7.100	جاك دانيلز
Famous grouse	3.800	فيموس غراوز
Jim Beam	3.800	جيم بيم
Chivas Regal	7.000	شيفاس ريغال

APERITIFS ابيريטיפ

Martini Bianco	3.700	مارتينى بيانكو
Campari	3.300	كامباري

COGNAC كونياك

Courvoisier V.S.	7.700	كورفوازييه ف.س.
Courvoisier V.S.O.P.	9.900	كورفوازييه ف.س.او.بي
Henessey XO	24.200	هينيسيه اكس. او

WINE LIST

LEBANESE WINE

نبيذ لبناني

Glass

White	7.000	ابيض
Rosé	6.000	زهري
Red	9.000	احمر

WHITE WINE

نبيذ ابيض

Bottle

Blanc De L'observatoire	35.500	بلان دي لوبزيرفاتوار
Montmeyrac	21.000	مونتني مارك

ROSÉ WINE

نبيذ ذهري

Bottle

Ksara Sunset Rosé	27.500	كسارة ينست زهري
-------------------	--------	-----------------

RED WINE

نبيذ احمر

Bottle

Ksara Reserve Du Couvent	48.000	كسارة ريزيرف دو كوفان
Chateau Ksara	60.000	شاتو كساره
Calvet	21.000	كلفيت

Arak

عرق

House Arak By Glass	3.500	كأس عرق
Ksarak 1/1 Bottle	60.000	عرق كساره 1/1
Brun Arak 1/1 Bottle	55.000	1 / 1 عرق بران
Ksarak 1/2 Bottle	35.000	عرق كساره 1/2

All prices are subject to 5% Levy and 10% VAT

جميع الأسعار خاضعة لـ ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة