



AL-FAYEZ

FOOD MENU

Cold Mezze المازة الباردة

Tabbouleh	3.100	تبولة سلطة لبنانية تقليدية مكونة من البقدونيس، الطماطم، البصل الأخضر مع البرغل وتنبلة زيت الزيتون والليمون
Al Fayez Tabbouleh	3.200	تبولة الفايز سلطة لبنانية تقليدية على طريقة الفايز مكونة من البقدونيس، الطماطم، البصل الأخضر مع الرمان والزبيب المجفف والجوز وتنبلة دبس الرمان والذل البلسمي
Fattouch	3.200	فتوش سلطة شرقية المكونة من الطماطم، الخيار، الخس، البصل، الفلفل الحلو، البقدونيس، الفجل والنعناع في مزيج من تنبلة دبس الرمان والطامض مع السماق مع أضافة قطع من الخبز المحمر
Al Fayez Salad	3.000	سلطة الفايز اختيارنا الخاص من أوراق الجرجير الطازجة والباذنجان المقلي مع الجوز وتنبلة دبس الرمان.
Rocca & beetroot salad	3.000	سلطة الجرجير مع الشمندر أوراق الجرجير مع الشمندر وصلصة الذل الأحمر وزيت الزيتون الفاخر .
Itch salad	3.900	سلطة الاتش قمح أصفر مع معجون الفلفل الدار، 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 بادنجان مشوي مهروس مع مزيج من الفلفل الحلو، البصل الأخضر، والطماطم، مع تتبيلة الليمون والثوم وزيت الزيتون الفاخر
Hummus	2.300	حمص حمص بالطحينة مع زيت الزيتون الفاخر
Hummus Beyrouti	2.450	حمص بيروتي حمص بالطحينة مع البقدونيس والثوم وكبيس الخيار وزيت الزيتون الفاخر
Moutabbal	2.550	متبل بالطحينة متبل بادنجان بالطحينة مع زيت الزيتون الفاخر
Mouhamara	2.300	محمرة فتات الخبز مع معجون الطماطم والجوز مع زيت الزيتون الفاخر
Bamyeh bel zeit	2.200	بامية بالزيت حببات الباذنجان الصغيرة مع صلصة الطماطم وزيت الزيتون الفاخر
Hindbeh Bel Zeit	2.300	هندباء بالزيت هندباء خضراء مطبخة، مقدمة مع زيت الزيتون الفاخر والبصل المدمس
Stuffed vine leaves	2.750	محشي ورق عنب أوراق العنب الطازجة محسّنة بالأرز، البقدونس، النعناع، البصل والطماطم مع تتبيلة الليمون بزيت الزيتون الفاخر
Eggplant Mousakaa	2.100	مسقعة الباذنجان الباذنجان المقلي مع خليط من الحمص، الفليفلة الحلوة، البصل، الثوم، والطماطم مع تتبيلة الليمون بزيت الزيتون الفاخر
Shanklish	3.100	جبنة الشنكليش لبنة طازجة مع قطع الثوم والنعناع وقليل من زيت الزيتون الفاخر
Labne Mutabalee	2.950	لبنة متبلة لبنة طازجة مع جزر وفلفل أحمر، فلفل أخضر، زيتون أخضر وزعتر وجاف
Garlic labneh	2.450	لبنة بالثوم لبنة طازجة مع قطع الثوم والنعناع وقليل من زيت الزيتون الفاخر
Fresh Labneh	2.650	لبنة لبنة طازجة وقليل من زيت الزيتون
Labneh with E.V olive oil		
Eggplant Makdous	2.100	مكدوس الباذنجان بادنجان مخلل محشي بالجوز، الفلفل الأخضر الحار، الثوم وزيت الزيتون الفاخر

Nayye Mezze

المازة النية

Basturma	3.200	بسطربمة
Dried spiced beef meat sausage with cucumber pickles		شرائح متبلاة 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 الطنان المفروم يقدم مع صلصة الثوم
Kebbe Orfali Nayeh	4.400	كبة أورفلية
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 الأورفلية

If you have food allergy concerns please inform your waiter.

اذا كنت تعاني من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Hot Mezze

المازة الساخنة

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

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

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 مكعبات البطاطا المقليه مع الثوم والكزبرة
Fried diced potato seasoned with garlic and coriander.		
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 اللبنانيه المحشوة باللحم المفروم, البصل والصنوبر مقطعة وتقدم مع اللبن ودبس الرمان
Kebbeh Bel Laban	7.250	كبة باللبن أقراص الكبة المقليه مع اللبن بالثوم والكزبرة
Fried kebbeh balls with yoghurt, garlic and coriander		
Hummus Fatteh	2.750	فتة الحمص حمس مسلوق يقدم مع خبز لبناني مدمحص مغطى بالثوم واللبن
Chickpeas topped with toast Lebanese bread, garlic and yoghurt		
Eggplant Fatteh	2.750	فتة الباذنجان باذنجان مقلبي يقدم مع خبز لبناني مدمحص مغطى بالثوم واللبن
Eggplant fried and topped with toast Lebanese bread, garlic, yoghurt and pine nuts		
Lahm baajin traboulsi	4.400	لحم بعجين طرابلس لحم مفروم في عجينة طرية يقدم مع لبن ودبس رمان
Minced meat in a tender dough with yoghurt and pomegranate molasses		
White Rice	1.950	أرز أبيض

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

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

From the Grill

المشويات

Kebab Antable

Minced lamb meat blended with chili paste, tomato and pine nuts served with grilled onion, tomato and capsicum.

Chicken Kofta

Minced chicken breast with garlic and Lebanese spices served with a garlic dip.

Kofta

Minced lamb meat with onion and parsley served with grilled onion, tomato and capsicum

Eggplant Kabab

Chargrilled lamb kafta with eggplant cubes served with grilled onion, tomato and capsicum.

Kebab Kheshkhash

Minced lamb meat marinated with Lebanese herbs, tomato and chili paste served with Al Fayeza tomato salsa

Kebab Pistachio

Skewers of minced meat with pistachio served with French fries

Kebab Orfali

Skewers of minced meat with orfali mixture, grilled onions, tomatoes, and hot peppers served with French fries

Kebab Bel Laban

Minced Lamb meat with onion and parsley served with hot yoghurt and pine nuts.

Cherry Kebab

Minced lamb meat with onion and parsley served with hot Cherry sauce.

Grilled Chicken

Boneless baby chicken marinated with garlic served with garlic dips and grilled potato

Taouk

Grilled chicken breast cubes marinated with garlic served with garlic dip, grilled onion, tomato and capsicum

Arabian Seafood Platter

Majbous rice with lobster, jumbo shrimp and fried fish

Jumbo Shrimps

Hammour Fillet

Fresh hammour fillet marinated with herbs and served with grilled vegetables and lemon slices

7.500

كباب عنتيلي
لحم الضان المفروم والمخلوط مع معجون الفلفل، الطماطم والصنوبر يقدم مع البصل المشوي والفلفل

6.600

كفتة الدجاج
قطع الدجاج المفروم مع الثوم والبهارات اللبناني يقدم مع صلصة الثوم

6.300

كفتة
اللحم المفروم مع البصل والبقدونس، تقدم مع البصل المشوي، الطماطم والفلفل

7.500

كباب الباذنجان
كفتة مشوية مع مكعبات الباذنجان تقدم مع البصل، الطماطم والفلفل

7.500

كباب خشداش
لحم الغنم المفروم المتبل مع الاعشاب اللبناني، صلصة الطماطم والفلفل يقدم مع صلصة الفايز الخاصة

7.600

كباب بالفستق
اسياخ من اللحم المفروم مع الفستق الحلبي تقدم مع البطاطا المقلية

7.600

كباب اورفللي
asisiakh من اللحم المفروم بخلطة الدورفللي مع البصل المشوي ، الطماطم والفلفل الدار تقدم مع البطاطا المقلية

6.200

كباب باللبن
لحم مفروم مع البصل والبقدونس يقدم مع اللبن الحار والصنوبر

9.000

كباب بالكرز
لحم الغنم المفروم مع البصل والبقدونس يقدم مع صلصة الكرز المجفف

7.900

الدجاج المشوي
دجاج مشوي خالي من العظم متبل بالطماطم والثوم يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا المشوية

8.250

شيش طاووق
مكعبات الدجاج المشوي المتبلة تقدم مع صلصة الثوم ، البصل المشوي، الطماطم والفلفل

19.400

طبق المأكولات البحرية العربية
الأرز الم gioس مع الكريكند والروبيان الكبير وفليه من السمك المقلبي

12.100

رييان جامبو(القريدس الكبير)

11.000

فيلييه الهامور
فيلييه الهامور الطازج يقدم مع الخضار المسلوقة وشرائح الليمون

Lamb Brochette	7.800	اللحم المشوي قطع اللحم المتبيل على الطريقة اللبنانية تقديم مع البصل المشوي، الطماطم والفلفل
Lamb Chops	8.250	قطع لحم الضأن(الريش) قطع لحم الضأن المتبيلة مع التوابل الحارة وزيت الزيتون الفاخر يقدم مع البصل المشوّي، الطماطم والفلفل
Al Fayed Kebbeh	7.250	كبة الفايز قرص كبة مشوي محمش بالقاورما
Al Fayed Grill	9.350	مشويات الفايز مجموعة منوعة من المشاوي كالكتفة، شيش طاووق، اللحم المشوي تقدم مع البصل المشوي الطماطم والفلفل
Mixed Grill	10.450	مشويات مشكلة تشكيلة منوعة من المشاوي كالكتفة، شيش طاووق ولحم الضأن(الريش) تقدم مع البصل المشوي الطماطم والفلفل
Cheese Arayes	3.200	عربيس بالجبنية عربيس محمشة بخليط من الجبن (العكاوي والحلومي)
Melted akawi and halloumi cheese		
Chicken Arayes	6.500	عربيس بالدجاج خبز لبناني محمش بالدجاج المفروم المتبيل على الطريقة اللبنانية
Charcoal grilled Lebanese bread stuffed with minced chicken		
Kofta Arayes	6.000	كتفه العربيس خبز لبناني محمص ومحمش باللحم المفروم مع تتبيلة الفايز
Minced lamb meat with onion, parsley, Lebanese spices walnut, chili paste Spread over Lebanese bread		
Basturma Arayes	5.500	عربيس بسطرمة عربيس محمشة بخليط من الجبن (العكاوي والحلومي) وشرائح بسطرمة (لحم بقر مجفف)
Melted akawi and halloumi cheese & dried spiced beef meat sausage.		
Chicken shawarma	6.000	شاورما دجاج دجاج متبيل تقدم مع بطاطا مقليه، صلصة الثوم.
Marinated chicken tights served with French fries & garlic sauce		
Beef shawarma	6.000	شاورما لحم لحم متبيل تقدم مع بطاطا مقليه، صلصة الطراطور، بقدونيس، نعنع، خس، فجل وكبيس مخلل.
Marinated beef served with French fries, tahini sauce, radish, Lettuce, onions, parsley, mint and cucumber pickles.		



If you have food allergy concerns please inform your waiter.

ادا كنت تعانى من حساسية تجاه مكون طعام الرجاء اعلام المشرف

Sweets

الحلويات

Osmalieh	2.750	عثمليه عجينة الشعيرية المحسنة بالقشطة
Vermicelli dough filled with ashta		
Kunafa	3.100	كنافة بالجبن
Kunafa dough bottomed with mixed cheese		
Aish Al Saraya	3.600	عيش السرايا
Caramelized toast bread with ashta and pistachio		خبز مشبع بالقطر مع القشطة واللوز المقشور
Halawet Al Jебen	3.000	حلوة الجبن
Cheese dough filled with cheese and ashta		عجينة الجبن المحسنة بالقشطة
Namoura	2.800	نمورة
Buttered semolina topped with almond		عجينة الجبن المحسنة بالقشطة
Znoud AL Sit	2.900	زنود الست
Fried phyllo fingers filled with ashta		عجينة مقلية محسنة بالقشطة
Mhalabiye	2.200	مهلبية
Cooked milk with rice flour and orange blossom water topped with nuts		أرز ناعم مطبوخ مع الحليب، ماء الزهر، المسكدة والسكر مغطى بالمكسرات
Mixed Baklawa	2.200	بقلوة مشكلة
Baklawa dough filled with mixed nuts sprinkled in sugar syrup		عجينة البقلوة الملينة بالمكسرات
Karabij Bel Nataef	2.500	كريابيج مع الناطف
Buttered semolina filled with pistachio served with cream nataef		معمول بالفستق الحلبي مع كريمة شليس 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 ананас
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 الأفوكادو
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	كوكتل 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 أيل

SOFT DRINKS

مشروبات الغازية

Pepsi	1.100	بيبسي
Diet Pepsi	1.100	دايت بيبسي
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	كاوبوتشنو
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 ل ٥٪ ضريبة حكومية و ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

COCKTAILS

كُوكَتِيلات

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

BEER

بيرة

Almaza	3.800	المسة
Heineken	3.800	هainيڪن
Amstel Light	3.800	امستل
Corona	3.800	كورونا

VODKA

فودكا

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

GIN

جن

Gordons Gin	3.800	جن غوردونز
Beefeater Gin	3.500	جن بييفيتر

TEQUILA

تيكيلاد

Jose Cuervo White	3.500	جوزي كويروفو ابيض
Jose Cuervo Gold	3.500	جوزي كويروفو 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	باكاردي ابيض
Bacardi Gold	4.000	باكاردي ذهبي
Bacardi Black	4.000	باكاردي اسود

DIGESTIVE

داجستيف

Kahlua	3.600	كاھلوا
Jagermeister	4.400	ياغرمايستر
Sambuca	3.500	سامبوكا
Amaretto	4.400	اماوريتو

WHISKEY & BOURBOUN

ويسكي وبوربون

Glass

Johnny Walker Red Label	3.800	جوني والكر ريد ليبل
Johnny Walker Black Label	7.000	جوني والكر بلاك ليبل
Johnny Walker Gold Label	12.000	جوني والكر غولد ليبل
Johnny Walker Blue Label	27.500	جوني 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	دبمبل 15 سنة
GlenFiddich 12 Years Old	7.700	غلين فيديش 12 سنة
Jack Daniels	7.100	جاک دانييلز
Famous grouse	3.800	فيموس غراوز
Jim Beam	3.800	جييم بيم
Chivas Regal	7.000	شيفاس ريجال

APERITIFS

ابيريتيف

Martini Bianco	3.700	مارتيني بيانکو
Campari	3.300	كامباري

COGNAC

كونیاک

Courvoisier V.S.	7.700	كورفوازيه ف.س.
Courvoisier V.S.O.P.	9.900	كورفوازيه 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 لوبزيروفاتوار
Montmeyrac	21.000	مونتي 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 كسارة
Calvet	21.000	كلفيت

Arak

عرق

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