











المقبلات الباردة - COLD MEZZEH

صحن مقبلات مشكلة النافورة حمص, ورق عنب, متبل, فتوش, مخللات مع زيتون	Al Nafoura Cold Mezze Tasting Platter <i>Signature</i>	120,000 
حمص خالص مع صوص السمسم يقدم مع زيت الزيتون	Hommos <i>Signature</i>	59,000 
متبل بأذنجان-صوص الطحينه مع اللبن و عصير ليمون	Moutable <i>Signature</i>	59,000 
تبولة بقدونس-زيت زيتون-طماطم-قرنفل-نعناع, عصير ليمون	Tabouleh <i>Signature</i>	59,000 
بابا غنوج بأذنجان مشوي مع بندوره بقدونيس فلفل احمر عصير ليمون	Babaganoush <i>Signature</i>	54,000 
فتوش سلطة فتوش مع خيار بندورة خس فجل زابت زيتون دابيس رمان	Fatoushe Salata <i>Signature</i>	54,000 
فاصولياء في الزيت فاصولياء خضرة مطبوخة بزيت الزيتون, البندورة الطازجة, البصل والكزبرة الطازجة	Loubia Bil Zeit	56,000 
لبنة تركية اللبنة التركية مع الصلصة الحارة التركية	Turkish Labneh	59,000 
مخللات وزيتون مع صلصة الهريسة مخللات مشكلة مع الزيتون وصلصة الهريسة	Kabis Wa Zatoun Ma Harissa	51,000 
ورق العنب ورق العنب الملقوف فيه الارز والبصل والطماطم مخلوط في عصير الليمون وزيت الزيتون	Warak Enab Bil Zeit	59,000 

Vegetarian Dishes

Dear guest, should you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff

Tamu Terhormat, mohon beritahukan kepada karyawan kami bila anda alergi terhadap makanan tertentu

All prices are subject to service charge and government tax

HOT MEZZEH - المقبلات الساخنة


صحن مازة النافورة الساخنة كبة لحم, سامبوسك لحم, سامبوسك جبن وسامبوسك السباتخ	Al Nafoura Hot MezzeH Tasting Platter kebbeh laham, samboussek laham, samboussek jebnah, samboussek sabanek, batata mufarkah	Signature	120,000
سمبوسك سباتخ سباتخ مع البصل و عصير ليمون . صنوبر مع زيت الزيتون	Samboussek Sabanek fried pastry filled with spinach, onion and pine nuts tossed with sumac spices and olive oil	Signature	54,000 
كبيبة لحم لحم الغنم البرى المحشى بنكهة القرفة	KebbeH Laham minced lamb balls with pine nuts, cracked wheat and sumac spices	Signature	72,000
سمبوسك الجبنة فطيره محشيه ومقليه مع جبنة الفيتا والبقدونس	Samboussek Jebnah fried pastry filled with feta-, halloumi cheese and parsley	Signature	56,000 
منقوشة بالزعتتر	Mankouchet Zaatar Lebanese pizza flavoured with thyme, sesame seeds and olive		56,000 
منقوشة بالجبنة	Mankouchet Jebnah Lebanese pizza with halloumi and feta cheese		56,000 
حلوم بالجوز جبنة حلوم مقلية تقدم مع خس, زيتون اسود, جوز وصوص زيت الزيتون والسماق.	Halome Bil Jawz pan fried halloumi cheese served with lettuce or rocket leaves, black olives, walnut and olive oil sumac dressing		72,000 
سمبوسك لحم لحم مع البصل والصنوبر	Samboussek Laham fried pastry filled with minced lamb, onion and pine nuts		59,000
حمص بالحمة حمص مع اللحم, صنوبر وزيت الزيتون	Hommous Bil Laham puree of chick peas with sesame paste, topped with diced lamb, pine nuts and olive oil		72,000
منقوشة لحم بالعجين لحم مفروم مع البندورة, البصل ودبس الرمان	Mankouchet Laham Bil Ajen Lebanese pizza topped with beef and lamb meat, tomato, onion and pomegranate syrup		72,000
فلافل حمص حب مفروم مع الكزبرة, بقدونس, بصل, ثوم, كمون مقلي ويقدم مع صلصة الطحينية	Falafel deep fried chickpeas patties with onion, garlic, coriander, parsley and cumin powder served with pickles and tahini sauce		59,000 
بطاطا مفركة بطاطا مقلية ومطبوخة مع البيض والبصل الاخضر	Batata Mufarkah sautéed potatoes with onion, olive oil, egg and spring onion		54,000 
بطاطا مفركة بالحم بطاطا مقلية ومطبوخة مع اللحم, بصل والكزبرة الطازجة	Batata Mufarkah Bil Laham sautéed potatoes with lamb, onion and fresh coriander leaves		59,000

Vegetarian Dishes

Dear guest, should you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff
Tamu Terhormat, mohon beritahukan kepada karyawan kami bila anda alergi terhadap makanan tertentu

All prices are subject to service charge and government tax

الحساء - SOUP

شورية العدس شورية العدس الاحمر مع بودرة الكمون و جزر كزبره مع بطاطا	Shorbet Adas red lentil soup with cumin powder served with crisp pita bread and lemon wedge	Signature	65,000 
شورية مأكولات بحري شورية مأكولات بحرية من القريدس, والمحار, وسمك الكاكب, حمص, كريمة طازجة, ريحان حلو, بصل اخضر, بهارات ابيض واسود تقدم مع بقوننس مفروم و جوانح ليمون.	Shorbet Ma Akoulate Bahrieh seafood fish soup with tiger prawns, sea scallops, fish, chick peas, fresh cream, sweet basil, spring onion, and black pepper served with parsley and lemon wedge		75,000
شورية الحريرة مع اللحم شورية الحريرة المغربية بالحمة مع العدس, حمص حب, البصل والكزبرة الطازجة	Shorbet Harira Bil Laham soup of lamb, chickpeas, green lentil, onion, celery and fresh oriander		72,000

القائمة الرئيسية - MAIN COURSE

مشاوي مشكله شيش كباب مع ريش غنم . شيش طاووق. عرايس . نيك كباب	Mechawoui Mshakala shish kebab, kofta kebab, shish tawouk, arayes and lamb chop served with garlic sauce and a choice of oriental rice or homemade fried potato sticks	Signature	210,000
لحم القوزي كتف لحم الغنم المحمر على طريقة القوزي يقدم مع ارز شرقي مع مكسرات	Haruf Ouzi braised lamb shank 'ouzi style' with oriental rice, assorted nuts and yoghurt cucumber mint sauce	Signature	240,000
شيش كباب كتف الغنم المشوي على الفحم مع مهارات لبنانية يقدم خيارات من الارز الشرقاوي بطاطا مغروسة في الليمون وصوص الثوم	Shish Kebab charcoal grilled marinated beef skewer served with garlic sauce and your choice of oriental rice or homemade fried potato sticks		165,000
شيش طاووق سيخ الدجاج المشوي المتبل بالروب والثوم وعصير الليمون مع عدة خيارات من الرز وبطاطا مغروسة في الليمون وصوص الثوم	Shish Tawouk charcoal grilled marinated chicken skewer served with garlic sauce and your choice of oriental rice or homemade fried potato sticks		160,000
كفته باللبن لحم الغنم المشوي مع اللبن المصفي، كزبره، صوص الثوم	Kofta Bin Laban grilled minced lamb with garlic and mint flavoured yoghurt sauce served with vermicelli rice		160,000
طبق مصقعه مع فيليه لحم لحم فيليه مشوي وخضار مطبوخة مع بطاطا مهروسه بالليمون، كمون، سماق، بهارات لبنانية، يقدم مع فطر و زعتر صوص أو حره صوص	Tabak Moussake Ma Fille Laham grilled beef rib eye steak with Arabic style ratatouille and mash potato served spicy mushroom zatar sauce		250,000
دجاج مشوي دجاج مع صوص وبهارات لبنانية مشوي علي الفحم	Dajaj Meshwoui Sharki charcoal grilled half baby chicken marinated with fresh coriander, mustard, lemon juice, garlic and olive oil served with homemade fried potato sticks and garlic sauce		160,000

Vegetarian Dishes

Dear guest, should you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff
Tamu Terhormat, mohon beritahukan kepada karyawan kami bila anda alergi terhadap makanan tertentu

All prices are subject to service charge and government tax

شاورما الدجاج دجاج مشوي مع بهارات لبنانية تقدم مع بطاطا بالليمون وصوص الثوم	Dajaj Shawarma wrap of roasted chicken marinated with yogurt, mustard, chilli paste, cumin and lemon juice, served with Arabic pickles, garlic sauce and French fries	155,000
لحم ريش مع محاشي لحم ريش مشوي يقدم مع محاشي من الباذنجان, بندورة, ورق عنب محشو بالرز, كزبرة, صنوبر, بندورة, لحم مفروم, ريحان حلو وصوص البندورة	Dalah Haruf Ma Mahachi grilled lamb chops with rice stuffed eggplant, tomato and dolmades served with tomato sauce	210,000
كيسة عربية بالدجاج دجاج محمص مع بهارات عربية تقدم مع ارز الكيسة و الصلصة الحارة العربية.	Arabic Kabsa Bil Dajaj braised marinated chicken with Arabic spices, served with kabsa rice and Arabic chilli sauce	155,000
كسكس مطبوخ مع طاجن الدجاج كسكسي مطبوخ مع كمون, بهار اسود, زيت زيتون, كوسا, جزر, زيتون اخضر, قرفه, طماطم يقدم مع طاجن الدجاج	Cous Cous Ma Dajaj Tajan slow cooked marinated chicken breast with Arabic spices and green olives, served with saffron cous cous	155,000
خضار سالونة خضار مشكلة مطبوخة مع صوص البندورة الطازجة والكزبرة يقدم مع الرز الابيض	Hudar Salona medley of seasonal vegetable slowly simmered with tomato sauce and fresh coriander, served with steamed rice	120,000 
محشي الخضار خضار مشكلة مطبوخة مع صلصه حره يقدم مع الرز والبطاطا مشوي	Hudar Mahshi seasonal vegetable stew cooked with a spicy cashew nut paste, served with steamed rice or grilled potatoes	120,000 
كسكس مع سبع خضار على البخار الكسكس مع الكمون والفلفل الأسود وزيت الزيتون والكوسا والجزر والزيتون الأخضر والقرفة والطماطم ومطهو ببطء مع صلصة الفستق اللبنانية	Couscous Ma saba hudar tajan steamed couscous with cumin, black pepper, olive oil, zucchini, carrot, green olive, cinnamon, tomato and served with Lebanese pistachio sauce	120,000 
كفتة كباب لحم الخاروف المفروم مع البصل و الثوم, بقدونس, ورق النعنع مع البهارات العربية يقدم مع صوص المثلومة واختياركم من الرز العربي او البطاطا المقلية	Lamb Kofta skewer of charcoal grilled minced lamb, onion, garlic, parsley and mint leaves marinated with Arabic spices served with garlic sauce and your choice of oriental rice or homemade fried potato sticks	160,000

FISH AND SEAFOOD - السمك والماكولات البحرية

سلمون مع زيتون سلمون مشوي مع زيت الزيتون, كمون, زعفران, بهارات لبنانية, سلطة جرجير وزيتون, صلصة لبنانية (زيتون اخضر, نعنع اخضر, زيت زيتون, سماق, قليفلة حمرا, صنوبر, عصير برتقال	Salamun Ma Zatoun charcoal grilled salmon marinated with olive oil, cumin, fresh coriander and lemon juice served with green olive sauce and your choice of cous cous or mash potato	Signature	210,000
سمك واطعم ماكولات بحرية ارز ريبان بالثوم مشوي على الفحم-كليماري بحري يقدم مع ارز ابيض	Ma Akoulate Bahrieh platter of charcoal grilled tiger prawns, calamari and sea scallops skewer, served with garlic sauce and your choice of basmati rice or lemon roasted potatoes		210,000
سمك الصيادية قلية السمك المقلي مع رز الصيادية المصري يقدم مع صلصة طحينية بالبقدونس	Samak Sayadiah fried snapper fillet served with Egyptian rice, served with tahini parsley sauce		210,000

Vegetarian Dishes

Dear guest, should you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff
Tamu Terhormat, mohon beritahukan kepada karyawan kami bila anda alergi terhadap makanan tertentu

All prices are subject to service charge and government tax

DESSERT - اختياركم من عربية الحلويات

سمبوسك بالتمر مع مهلبية واصابع حلاوة و بقلوة	Helwa Al Nafoura *New selection of Middle Eastern desserts: halawa Beirut, saffron panna cotta, tiramisu with Arabic coffee and baklawa	Signature	80,000
ام على	Om – Ali baked pudding of puff pastry, nuts, raisins, sugar with fresh cream	Signature	55,000
بقلوة تشكيلة صغيرة من الحلويات اللبنانية المحشوة بالمكسرات والصوص.	Baklawa selection of Arabic traditional pastries filled with nuts and syrup	Signature	65,000
صحن الفواكه فواكه طازجة مقطعة مع تمر	Blattar Fawakih sliced assorted tropical fruit and dried dates		55,000
ابيس كريم	Busa selection of vanilla, chocolate, pistachio and strawberry ice cream topped with chocolate sauce		35,000 per scoop
حلاوة بيروت كعكة بالتمر مع معجون السمسم مخلوط بالشوكولا, الجوز, قهوة لبنانية, تقدم مع صوص الخروب	Halawat Beirut home-made date cake with sweet sesame paste, French chocolate, nuts and Arabic coffee, served with molasses sauce		56,000
مهلبية مهلبية مع الزعفران وماء الورد يقدم مع البندق بالكارميل	Saffron Panna Cotta With Rosewater chef's special of saffron cooked cream and rosewater stewed apricots, with caramelized hazelnuts		56,000
التيراميسو التيراميسو مع القهوة العربية	Traditional Tiramisu With Arabic Coffee Arabic coffee flavoured sponge with soft mascarpone cheese		56,000

Dear guest, should you have any food allergies or food intolerances, please inform one of our waiting staff
 Tamu Terhormat, mohon beritahukan kepada karyawan kami bila anda alergi terhadap makanan tertentu
 All prices are subject to service charge and government tax