

KARAM

BEIRUT



SALAD

سلطة

Tabbouleh 40
Chopped Parsley And Mint, Fresh Tomato, Onion, Cracked Wheat, With Olive Oil And Lemon Juice Dressing.

تبّولة
بقدونس، نعنع، بندورة، بصل، برغل مع زيت الزيتون والحامض.

Fattouch 40
Radish, Tomato, Cucumber, Lettuce, Sumac, Toasted Bread And Pomegranate Molasses With Olive Oil And Lemon Juice Dressing.

فتوش
فجل، بندورة، خيار، خس، سماق، خبز محمص، ودبس الرمان مع زيت الزيتون والحامض.

Rocca Salad 35
Rocket Leaves, Zaatar & Bakleh, Onion, Cherry Tomato, Sumac With Olive Oil And Lemon Juice Dressing.

سلطة الروكا
روكا، زعتر وبقلة، بصل، بندورة كرزية، سماق مع زيت الزيتون والحامض.

Beetroot Salad 38
Beetroot Mixed With Rocket, Radish,Onion, Cherry Tomato, Fresh Mushroom, Pomegranate Seeds,Walnuts, Dried Apricot And Sumac Topped With Sesame Seeds, Served With Pomegranate Molasses, Olive Oil And Lemon Juice Dressing.

سلطة الشمندر
شمندر مع روكا، فجل، بصل، بندورة كرزية، فطر، رمان، جوز، مشمش مجفف، سماق، مغطى بالسمسم و دبس الرمان وزيت الزيتون والحامض.

Oriental Salad 35
Romaine Lettuce, Cucumber, Bakleh, Parsley, Zaatar , Mint Leaves Rocket Leaves And Spring Onion Served With Lemon Oil Dressing.

سلطة خضراء
خس روماني، خيار، بقلة، بقدونس، زعتر، نعنع، روكا وبصل أخضر مع زيت الزيتون والحامض.

Quinoa Tabbouleh 45
Chopped Parsley, Boiled Chickpeas, Red And White Quinoa, Fresh Tomato, Cucumber, Pomegranate Seeds, Onion & Spring Onion Served With Pomegranate Molasses , Olive Oil And Lemon Dressing

تبولة الكينوا
بقدونس، حمص، كينوا حمراء وبيضاء، بندورة، خيار، رمان، بصل، تقدم مع دبس الرمان و زيت الزيتون والحامض.

Halloumi Salad 45
Green Lettuce, Rocket Leaves, Cherry Tomato, Walnuts, Fresh Mushroom, Dried Apricot, Dried Fig Topped With Kounafa Dough Stuffed With Halloumi Cheese And Served With Our Homemade Sauce

سلطة الحلوم
خس، روكا، بندورة كرزية، جوز، فطر، مشمش مجفف، تين مجفف، عجينة الكنافة المحشوة بجبنة الحلوم وتقدم مع صلصتنا الخاصة.

Falafel Salad 40
Fried Falafel With A Refreshing Mix Of Greens, Radish, Parsley, Fresh Tomato, Fresh Mint, Cucumber And Turnip Pickles Served With Tahina Sauce

سلطة الفلافل
فلافل، فجل، بقدونس، بندورة، نعناع، خيار ومخلل اللفت مع صلصة الطحينة.

Shrimp Salad 55
Grilled Shrimps, Mix Of Green Lettuce, Rocket, Cherry Tomato, Fresh Mushroom , Avocado, Mango And Sesame Seeds Served With Our Homemade Special Dressing

سلطة قريدس
قريدس مشوي، خس، روكا، بندورة كرزية، فطر، أفوكادو، مانجو، سمسم مع صلصتنا الخاصة.

Chicken Salad 52
Grilled Chicken Breast, Mix Of Green Lettuce, Rocket Leaves, Cherry Tomato, Fresh Mushroom, Avocado,Mango And Sesame Seeds Served With Our Homemade Special Dressing

سلطة الدجاج
صدر دجاج مشوي، خس، روكا، بندورة كرزية، فطر، أفوكادو، مانجو، سمسم مع صلصتنا الخاصة.

SOUPS

شوربة

Lentil Soup	33	شوربة العدس	
Vegetable Soup	33	شوربة بالخضرة	
Mushroom Soup	35	شوربة الفطر	
Chicken-Mushroom Soup	36	شوربة الفطر مع الدجاج	

All prices are in AED and include VAT charges



COLD MEZZE

مقبلات باردة

Small Fresh Vegetable Platter	26	صحن خضرة صغير
Large Fresh Vegetable Platter	38	صحن خضرة كبير
Mixed Pickles A Selection Of Homemade Pickles.	33	مخللات مشكلة تشكيلة من المخللات
Makdous Baby Pickled Eggplant Stuffed With A Piquant Walnut Mixture.	33	مكدوس باذنجان مخلل صغير محشو بالجوز الحار.
Traditional Hommos The Traditional Hommos Mixed With Tahina And Olive Oil.	38	حمص حمص مع طحينة وزيت الزيتون..
Hommos Beiruti The Traditional Hommos Mixed With Turnip And Cucumber Pickles, Garlic, Parsley, Mint Leaves, Fava Beans, Almond And Olive Oil.	40	حمص بيروتي حمص مع مخلل اللفت، كبيس خيار، ثوم، بقدونس، نعنع، فول ولوز، وزيت الزيتون.
Hommos With Basil The Traditional Hommos Mixed With Fresh Basil, Garlic, Pine Nuts, Pistachios And Olive Oil.	44	حمص بالحبق حمص ، حبق، ثوم، صنوبر، و فستق، وزيت الزيتون.
Hommos Beetroot The Traditional Hommos Mixed With Beetroot, Fresh Thyme, Pistachios, Garlic And Olive Oil.	40	حمص الشمندر حمص ، شمندر، زعتر طازج، فستق، ثوم، زيت الزيتون.
Hommos Mouhamara The Traditional Hommos Mixed With Mouhamara, Fresh Thyme, Pistachios, Walnut And Olive Oil.	40	حمص محمرة حمص ، محمرة، زعتر طازج، فستق، وجوز، وزيت الزيتون.
Hommos Makdous The Traditional Hommos Mixed With Makdous, Fresh Thyme, Pistachios And Walnuts.	40	حمص مكدوس حمص ، مكدوس، زعتر طازج، فستق وجوز.
Moutabbal Grilled Eggplant Mixed With Tahina, Radish And Olive Oil Topped With Pomegranate Seeds	38	متبل باذنجان مشوي مع طحينة وفجل وزيت الزيتون ومزين بالرمان.
Stuffed Vine Leaves Fresh Grape Leaves Filled With A Tangy Rice Mixture.	40	ورق العنب ورق عنب محشو بمزيج من الأرز.
Hindbeh Cooked Dandelion Greens, Topped With Caramelized Onion Served With Lemon Wedges.	35	هندبة أوراق هندباء مغطاة بالبصل المكرمل وتقدم مع شرائح الحامض.
Shanklish Sharp Goat's Cheese Served With Onion, Tomato, Green And Red Pepper, Radish, Parsley, Mint Leaves And Olive Oil.	40	شنكليش جبن الماعز مع بصل، بندورة، فلفل أخضر وأحمر، فجل، بقدونس، نعنع، وزيت الزيتون.
Labneh Labneh With Fresh Mint And Olive Oil	40	لبنة مع نعنع وزيت الزيتون.

All prices are in AED and include VAT charges



COLD MEZZE

مقبلات باردة

Labneh With Garlic — 38
Mixed With A Hint Of Garlic, Dry Mint Topped With Olive Oil.

لبنة بالثوم
ممزوجة مع الثوم, نعنع ومغطاة بزيت الزيتون.

Raheb Baba Ghanouj — 38
Roasted Eggplant Mixed With Radish, Tomato, Chopped Parsley, Pomegranate Seeds, Fresh Mint, Spring Onion, Green And Red Pepper With Olive Oil And Lemon Dressing.

باذنجان راهب
باذنجان مشوي مع فجل, بندورة, بقدونس, رمان, نعنع, بصل أخضر, فلفل أخضر وأحمر, مع زيت الزيتون والحامض.

Green Beans — 35
Served In A Tasty Tomato Sauce And Onion

لوبية
تقدم مع صلصة البندورة والبصل.

Eggplant Mousaqa'a — 35
A Ratatouille Of Eggplant Served In A Tasty Tomato, Whole Chickpeas And Olive Oil.

مسقعة الباذنجان
باذنجان مع صلصة البندورة وحمص وزيت الزيتون.

Mouhamara — 40
A Dip Made With Bread Crumbs, Hot Peppers, Sweet Peppers, Walnuts And Pistachios Crumbs Mixed With Molasses Sauce And Olive Oil.

محمرة
كعك مطحون , فلفل حار وفلفل حلو, جوز وفستق, مع دبس الرمان وزيت الزيتون.

Batrakh — 95
With Chopped Garlic, Olive Oil And Fresh Thyme.

بطرخ
مع ثوم وزيت الزيتون وزعتر طازج

Fish Tajen-Grilled — 62
Grilled Fish Filet Mixed With Special Tahina Sauce Served With Pine Nuts, Walnuts, Almonds, Pistachios And Grilled Arabic Bread.

سمك طاجن
فيليه سمك مشوي بصلصة الطحينة الخاصة ويقدم مع صنوبر, جوز, لوز وفستق, وخبز عربي محمص.

Samke Harrah (Spicy) — 65
Grilled Fish Filet Mixed With Special Tahina And Chili Paste Sauce With Pine Nuts, Walnuts, Almond, Pistachios And Grilled Arabic Bread.

سمكة حرّة
فيليه سمك مشوي مع صلصة الطحينة الخاصة ومعجون الفلفل الحارّ مع صنوبر, جوز, لوز وفستق, وخبز عربي محمص.

RAW MEAT DISHES

أطباق اللحوم النيئة

Habra Nayeha — 55
Tender Filet Of Lamb Pieces Served Raw

هبرة لحم نيّة
لحمة الخروف الطرية تقدم نيّة

Kebbe Nayeha — 58
Raw Meat Kebbeh Mixed With Cracked Wheat

كبة نية
لحمة نية مع برغل

Kebbe Nayeha Aleppo-Style — 58
Raw Meat Mixed With A Special Mix Of Spices

كبة أورفلية
لحمة نية مع خلطة خاصة من البهارات

Lawha Nayeha — 90
Selection Of Raw Meat

لوحة نية
تشكيلة من اللحوم النيئة

All prices are in AED and include VAT charges



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

French Fries	32	بطاطا مقلية
Hommos With Meat The Traditional Hommos Topped With Minced Meat And Pine Nuts	48	حمص باللحمة حمص باللحمة والصنوبر.
Hommos Shrimps The Traditional Hommos Topped With Shrimps Sautéed, Fresh Thyme And Pine Nuts.	45	حمص بالقريدس حمص بالقريدس, زعتر أخضر وصنوبر.
Spicy Potatoes Fried Potato Cubes Mixed With Hot Green And Red Chili Pepper With A Piquant Spice Coriander, Sumac And Garlic	40	بطاطا حرّة مكعبات بطاطا مقلية مع فلفل أخضر وأحمر حار مع كزبرة وسماق وثوم.
Makanek Homemade Baby Sausages With Pomegranate Sauce And Pine Nuts.	45	مقانق نقانق مع دبس الرمان و صنوبر
Sojok Homemade Spicy Sausage Mixed With Tomoto, Green Pepper And Onion	45	سجق سجق حار مع فلفل أخضر, بندورة و بصل
Chicken Liver Quality Chicken Livers Sautéed In Molasses Sauce	45	سودة دجاج مع دبس الرمان.
Chicken Wings Provencal Fried Chicken Wings Sautéed With Coriander, Garlic, Lemon Dressing And Olive Oil	40	جوانح بروفنسال أجنحة دجاج مقلية مع كزبرة, ثوم و حامض وزيت الزيتون.
Fried Cauliflower Fried Cauliflower With Sesame Seeds, Mixed With Molasses Sauce.	38	قرنبيط مقلي قرنبيط مقلي، سمسم، ودبس الرمان.
Calamari Provencal Calamari Sautéed With Garlic, Fresh Mushroom, Coriander, Lemon Dressing And Olive Oil	48	كالاماري بروفنسال كالاماري مع ثوم، فطر، كزبرة، وحامض وزيت الزيتون.
Breaded Shrimps Fried Breaded Shrimp Served With Cocktail Sauce	50	قريدس مقلي قريدس مقلي يقدّم مع صلصة الكوكتيل
Shrimps Provencal Shrimps Sautéed With Garlic, Fresh Mushroom, Cherry Tomato, Coriander, Lemon Dressing And Olive Oil	52	قريدس بروفنسال قريدس مقلي مع ثوم، فطر، بندورة كرزية، كزبرة وحامض وزيت الزيتون.
Filet Rass Assfour Tenderloin Cubes Of Lamb With Lemon And Garlic, Onion, Fresh Mushroom, Fresh Tomato And Your Choice Of Lemon Dressing Or Molasses Sauce	58	لحمة راس عصفور قطع من لحم الخروف، ثوم، بصل، فطر، بندورة ويقدّم مع الحامض أو الدبس الرمان.
Rass Assfour Bel Habak Tenderloin Cubes Sautéed With Pesto Sauce, Sliced Garlic, Cherry Tomato, Onion, Fresh Mushroom, Fresh Cream And Pine Nuts	62	لحمة راس عصفور بالحبق قطع من اللحم مقليّة مع الحبق، ثوم، بندورة كرزية، بصل، فطر، فريش كريم وصنوبر.
Grilled Halloumi Savory White Cheese Grilled To Perfection With Pesto Sauce	45	حلوم مشوي جبنة حلوم مشوية مع الحبق

All prices are in AED and include VAT charges



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

Birds (6 Pieces) — 105
Pan Fried Clean Birds, Served In Molasses Sauce

عصافير (٦ قطع)
عصافير مقلية مع دبس الرمان.

Lamb's Brain — 40
Stewed And Marinated In Olive Oil, Coriander, Garlic And Lemon Dressing

نخاعات غنم
متبل بزيت الزيتون، كزبرة، ثوم وحامض.

Lamb's Tongue — 43
Lamb's Tongue Cooked And Marinated In Olive Oil, Coriander, Garlic And Lemon Dressing

لسانات غنم
متبل بزيت الزيتون، كزبرة، ثوم وحامض.

Falafel (6 Pieces) — 40
Deep Fried Balls Made From Chickpeas And Fava Beans, Sesame Seeds With Our Special Herbs And Spices Served With Pickles And Tahina Sauce

فلافل (٦ قطع)
فلافل مقلية مع توابل خاصة تقدم مع الكبيس والطحينة.

Kebbe Of The Cedars — 70
3 Pieces Of Charcoal Grilled Kebbeh Topped With Pomegranate Seeds And Molasses Sauces

كبة الأرز
٣ قطع من الكبة المشوية على الفحم مع الرمان ودبس الرمان.

PASTRY

معجنات

Spinach Fatayer — 35
Pastry Triangles Filled With A Tangy Spinach Onion Mix

فطاير السبانخ
معجنات محشوة بالسبانخ والبصل

Cheese Rolls — 36
White Cheese With A Touch Of Parsley Wrapped In Thin Dough And Fried To Perfection.

رقاقات بالجبنة
جبنة بيضاء مع لمسة بقدونس ملفوفة بعجينة رقيقة ومقلية حتى الكمال

Sambousik — 38
Savory Pies Stuffed With Minced Meat.

سمبوسك
فطائر مقلية محشوة باللحم المفروم.

Fried Kebbeh — 40
Ground Meat And Bulgur Stuffed With Delicious Minced Meat And Pine Nuts Filling.

كبة مقلية
محشوة باللحم المفروم والصنوبر.

Pastries Selection — 62
2 Spinach Fatayer, 2 Cheese Rolls, 2 Sambousek And 2 Fried Kebbe

تشكيلة من المعجنات
٢ فطاير سبانخ، ٢ رقاقات جبنة، ٢ سمبوسك و ٢ كبة مقلية.

All prices are in AED and include VAT charges



FATTEH

فتّة

Hommos Fatteh Chickpeas, Fried Bread And Garlic Yogurt Topped With Pine Nuts.	42	فتة الحمص حمص باللبن مع الثوم، خبز مقلي وصنوبر.
Eggplant Fatteh Chickpeas, Fried Eggplant, Fried Bread And Garlic Yogurt Topped With Pine Nuts.	45	فتة الباذنجان حمص وباذنجان باللبن مع الثوم، خبز مقلي وصنوبر.
Shrimp Fatteh Shrimps Sauteed With Fresh Coriander And Garlic, Fried Eggplant, Fried Bread, Garlic Yogurt Topped With Pine Nuts	56	فتة قريدس قريدس مقلي مع كزبرة وثوم باللبن ، خبز مقلي وصنوبر.
Beetroot Fatteh Chickpeas, Boiled Beetroot, Meat Rass Assfour, Fried Bread And Garlic Yogurt Topped With Pine Nuts.	60	فتة الشمندر حمص، شمندر، لحم راس عصفور مع خبز مقلي لبن مع ثوم، مزيّن بخبز مقلي وصنوبر.
Chicken Fatteh Chickpeas, Grilled Chicken, Fried Bread And Garlic Yogurt Topped With Pine Nuts And Coriander	52	فتة دجاج حمص، صدر دجاج مشوي، لبن مع الثوم والكزبرة، خبز مقلي وصنوبر

RICE

أرز

White Rice Boiled Basmati Rice With Butter And Salt	25	أرز أبيض أرز بسمتي بالزبدة والملح.
Vermicelli Rice Boiled Basmati Mixed With Vermicelli	26	بالشعرية أرز بسمتي بالشعرية.

All prices are in AED and include VAT charges



SEAFOOD DELIGHTS

أسماك

Hamour Fish Filet Grilled Fish Filet Served With Sauteed Vegetables And Lemon Mustard Sauce.	78	**فيليه سمك الهامور** فيليه سمك مشوي مع الخضار، خردل والحامض .
Grilled Shrimp Large Shrimp Grilled And Served With A Cocktail Sauce.	105	**قريدس مشوي** قريدس جامبو مشوي مع الكوكتيل صوص.
Seabass Char-Grilled Seabass Topped With Homemade Sauce, Pine Nuts And Served With Tahina And Lemon Mustard Sauce.	110	**سي باس** سي باس مشوي على الفحم ، مع الطحينة، صلصة بندورة، الخردل والحامض .
Sea Bream Grilled Sea Bream Topped With Our Homemade Sauce, Pine Nuts And Served With Tahina And Lemon Mustard Sauce.	110	**سي بريم** سي بريم مشوي على الفحم ، صنوبر، طحينة ، خردل وحامض.
Sultan Ibrahim 1 Kg Deep Fried Sultan Ibrahim Fish Served With Fried Bread And Tahina Sauce.	179	**سلطان إبراهيم ١ كج** سمك سلطان إبراهيم مقلي، مع خبز مقلي والطحينة.
Sultan Ibrahim 0.5 Kg Deep Fried Sultan Ibrahim Fish Served With Arabic Fried Bread And Tahina Sauce.	90	**سلطان إبراهيم ٠.٥ كج** سمك سلطان إبراهيم مقلي، مع خبز مقلي والطحينة.
Lady Fish 1 Kg Deep Fried Lady Fish Served With Arabic Fried Bread And Tahina Sauce.	149	**سمكة ليدي ١ كج** سمكة ليدي مقلية، مع خبز مقلي والطحينة.
Lady Fish 0.5 Kg Deep Fried Lady Fish Served With Arabic Fried Bread And Tahina Sauce.	75	**سمكة ليدي ٠.٥ كجم** سمكة ليدي مقلية، مع خبز مقلي والطحينة.
Grilled Salmon Grilled Fresh Salmon Filet Served With Sauteed Vegetables And Special Spinach Lemon Sauce.	135	**سمك السلمون المشوي** فيليه سمك السلمون المشوي، مع خضار،سبانخ والحامض.

All prices are in AED and include VAT charges



FROM THE GRILL

مشاوي

Shish Taouk — 70
2 Skewers Of Grilled Chicken Marinated
Served With French Fries Aside And Garlic Sauce.

شيش طاووق
٢ – سيخ من الدجاج المشوي المتبل يقدم مع البطاطا المقلية والثوم.

Half Grilled Chicken — 72
Grilled Chicken Prepared In A Way To Seal All The Flavors Inside
Served With French Fries Aside And Garlic Sauce.

نصف فروج مشوي
دجاج مشوي على الفحم يقدم مع البطاطا المقلية والثوم.

Grilled Meat — 82
2 Skewers Of Tender Meat Served With Biwaz Bread.

لحم مشوي
٢ – سيخ من لحم مشوي على الفحم.

Karam Grilled Meat — 90
2 Skewers Of Grilled Lamb Cubes Of Tender Meat Served With
Biwaz Bread.

لحمة كرم مشوية
٢ – سيخ من لحم الغنم المشوي على الفحم.

Lamb Cutlets — 105
4 Grilled Lamb Cutlets Served With Biwaz Bread.

ريش غنم
٤ – ريش من لحم الغنم المشوية.

Chicken Kabab — 62
4 Skewers Of Minced Chicken Breast With Special Herbs Served
With French Fries Aside And Garlic Sauce.

كباب دجاج
٤ – سيخ من الدجاج المفروم مع الأعشاب، مشوي على الفحم و
يقدم مع البطاطا المقلية والثوم.

Kabab — 75
4 Skewers Of Grilled Lamb Mince Served With Biwaz Bread.

كباب
٤ – سيخ من لحم غنم المفروم مع البقدونس، الفليفلة والبصل
المشوي على الفحم.

Khesh-Khash Kabab — 79
4 Skewers Of Spiced Lamb Minced With A Hint Of Garlic In A Spicy
Tomato Sauce With Biwaz Bread.

كباب خشخاش
٤ – سيخ من لحم الغنم المفروم والمتبل مع الثوم وصلصة البندورة
الحارة ومشوي على الفحم.

Eggplant Kabab — 75
2 Skewers Of Lamb Minced, Eggplant And Capsicum,
Onion And Tomato.

كباب الباذنجان
٢ – سيخ من اللحم والباذنجان، فلفل وبصل وبندورة مشوي على
الفحم.

Karam Kabab — 79
4 Skewers Exclusive To Karam's, Made With Pistachio Nuts And
Cheese According To An Ancient Lebanese Recipe.

كباب كرم
٤ – سيخ من لحم الغنم المفروم مع الفستق والجبن.

Arayess — 65
Crispy Buttered Pita Stuffed And Baked With
Minced Meat And Parsley.

عرايس لحمة
خبز محشو باللحم المفروم والبقدونس مشوي على الفحم.

Vegetarian Arayess — 55
Crispy Buttered Pita Stuffed With Chopped
Parsley, Chili Paste,Tomato, Onion And Molasses Sauce.

عرايس الخضار
خبز مقرمش ، بقدونس مفروم ، فلفل حار،البندورة والبصل ولدبس.

Mixed Grill — 99
1 Grilled Meat Skewer, 1 Shish Taouk Skewer And 2 Kabab Skewers.

مشاوي مشكلة
سيخ لحم مشوي، سيخ شيش طاووق، ٢ سيخ كباب، مع خبز بيواز
والثوم.

Special Mixed Grill — 215
2 Grilled Meat Skewers, 2 Shish Taouk Skewers, 3 Kabab Skewers,
3 Pieces Of Lamb Cutlets.

مشاوي مشكلة خاصة
٢ – سيخ لحم مشوي، ٢ سيخ شيش طاووق، ٣ أسياخ كباب، ٣
قطع من شرائح لحم الغنم وتقدم مع خبز البيواز والثوم.

Karam Mixed Grill — 285
A Sumptuous Assortment Of 2 Grilled Meat Skewers, 2 Shish
Taouk Skewers, 3 Kabab Skewers , Fish Skewer, 3 Pieces Of Grilled
Shrimps And 3 Pieces Of Lamb Cutlets Served With Biwaz Bread,
Cup Of Garlic, Tartar And Cocktail Sauce

مشاوي كرم
٢ – سيخ لحم مشوي، ٢ سيخ شيش طاووق، ٣ أسياخ كباب،
سيخ سمك، ٣ قطع قريدس مشوي، و٣ قطع شرائح لحم الغنم،
تقدم مع خبز بيواز، ثوم، وصلصة تارتار و كوكتيل.

All prices are in AED and include VAT charges



SPECIAL DISHES

طبق يومي

Kebbeh Bel Laban — 52
Fried Kebbe Meat Diped In Yoghurt Sauce With Coriander, Garlic And Olive Oil Served With Rice On The Side

كبة باللبن
كبة مقلية مع لبن و كزبرة، ثوم، زيت الزيتون،يقدم مع الأرز.

Kabab Yoghurt — 62
Grilled Kabab Mixed Our Special Homemade Yoghurt Sauce, Garlic, Mint Herbs And Olive Oil Served With Rice On The Side

كباب باللبن
كباب مشوي، لبن، ثوم وأعشاب ، نعنع، زيت الزيتون، يقدم مع الأرز.

Kafta With Potato — 58
Grilled Kafta, Potato, Tomato, Capsicum Mixed With Our Homemade Tomato Sauce Served With Rice On The Side And Topped With Pine Nuts

كفتة مع بطاطا
كفتة مشوية، بطاطا، بندورة، فلفل حلو، صلصة البندورة ،صنوبر، تقدم مع الأرز .

Kafta Tahina — 58
Grilled Kafta, Potato, Mixed With Our Homemade Tahina Sauce Served With Rice On The Side And Topped With Pine Nuts

كفتة بالطحينة
كفتة مشوية، بطاطا، طحينة،صنوبر، تقدم مع الأرز.

Shish Barak — 58
Small Dumplings Dough Stuffed With Seasoned Ground Meat And Cooked In Yogurt And Coriander Served With Rice On The Side.

شيش باراك
عجينة محشية باللحم المفروم المتبل مع لبن و كزبرة، تقدم مع الأرز.

KIDS MENU

قائمة الاطفال

Kids Pasta — 40
Spaghetti Pasta Served With Side Of French Fries, Cup Of Ketchup And A Choice Of Your Favorite Fresh Dressings

معكرونة
معكرونة سباغيتي تقدم مع بطاطا مقلية ، كاتشب واختيارك المفضل من العصائر الطازجة.

Kids Nuggets — 40
Deep Fried Nuggets Served With Side Of French Fries, Cup Of Ketchup And A Choice Of Your Favorite Fresh Dressings

ناجتس
ناجتس مقلية تقدم مع بطاطا مقلية، كاتشب واختيارك المفضل من العصائر الطازجة.

Kids Crispy Taouk — 40
Fried Breaded Taouk Served With Side Of French Fries, Cup Of Ketchup And A Choice Of Your Favorite Fresh Dressings

طاووق مقرمش للأطفال
طاووق مقلي يقدم مع بطاطا مقلية، كاتشب واختيارك المفضل من العصائر الطازجة.

Kids Pizza — 40
Plain Pizza Served With Side Of French Fries, Cup Of Ketchup And A Choice Of Your Favorite Fresh Dressings

بيتزا
بيتزا تقدم مع بطاطا مقلية، كاتشب واختيارك المفضل من العصائر الطازجة.

All prices are in AED and include VAT charges



DESSERT

حلوى

Ashta With Honey Lebanese-Style Clotted Cream Topped With Honey, Banana, Pistachios And Simple Syrup.	42	**قشطة وعسل** قشطة مغطاة بالعسل والموز والفستق والقطر.
Halawet El Jibn Lebanese Style Dessert Of Clotted Cream Wrapped In A Sweet Cheese, Semolina Dough And Simple Syrup.	42	**حلاوة الجبن** حلوى لبنانية مكونة من قشطة ملفوفة بعجينة الجبن الحلو والسميد والقطر.
Mouhalabieh Velvety Milk Pudding With A Hint Of Rosewater Decorated With Pistachios And Simple Syrup.	40	**مهلبية** بودنغ من حليب،ماء الورد ،ماءالزهر،الفستق والقطر.
Baklava Layers Of Delicate, Flaky Filo Pastry Filled With Finely Crushed Nuts	45	**بقلاوة** طبقات من عجينة الفيلو الرقيقة المحشوة بالمكسرات المطحونة.
Namoura Assorted Plate Of Namoura Made With Various Fine Nuts	35	**النمورة** طبق متنوع من النمورة مصنوع من أنواع مختلفة من المكسرات الفاخرة.
Knefe Cheese Melted Cheese Drizzled With Simple Syrup And Fresh Kaake	45	**جبنة الكنافة** جبنة ذائبة مغطاة بالقطر مع كعكة طازجة.
Ghazel Banet Cotton Candy Served With Mastic Ice-Cream And Chocolate Sause Aside.	45	**غزل البنات** غزل البنات يقدم مع آيس كريم المسكة والشوكولاتة.
Osmaliyeh Crunchy Vermicelli Bite With Ashta And Topped With Pistachios And Simple Syrup.	45	**عثملية** الشعيرية المقرمشة مع القشطة ومغطاة بالفستق والقطر.
Mafroukeh Mafroukeh Dough Topped With Ashta, Pistachios And Almonds And Simple Syrup.	45	**مفروكة** عجينة مفروكة مغطاة بالقشطة ،الفستق،اللوز والقطر.
Om Ali Sweet Made Of Puff Pastry, Milk, Pistachios, Almond And Dry Raisin.	42	**أم علي** حلوى مصنوعة من عجينة الفطير،الحليب،الفستق،اللوز،الزبيب الجاف.
Osmaliyeh Ice Cream Crunshy Vermicelli Served With Mastic Ice-Cream, Pistachios And Simple Syrup	45	**عثملية مع البوظة** شعرية مقرمشة تقدم مع بوظة المسكة، فستق حلبي والقطر.
Ghazliyet Karam Milk Pudding With Simple Syrup On A Caramelized Toast, Cotton Candy, Pistachios Topped With Chocolate Syrup	45	**غزلية كرم** بودنغ حليب مع القطر يقدم على توست مكرمل، غزل البنات، فستق حلبي مغطى بالشوكولا.
Espresso Affogato Vanille Ice Cream, Espresso Topped With Caramelized Toast.	45	**اسبرسو افوكاتو** فانيليا ايس كريم , قهوة مع توست مكرمل.
Ice Cream Plate 3 Scoops Of Your Choice	36	**بوظة** ٣ نكهات من اختيارك.

All prices are in AED and include VAT charges



FRUITS

فواكه

Pineapple Plate	45	صحن أناناس
Red Watermelon Plate	40	صحن بطيخ
Exotic Fruit Plate	60	صحن فواكة استوائية

COCKTAILS & SMOOTHIES

كوكتيل

Tropical Fruit (Mango, Strawberry & Banana)	34	كوكتيل فواكة استوائيّة
Yellow Moon (Mango, Melon & Banana)	34	كوكتيل مانغا , شمام و موز
Summer Punch (Peach, Mango & Apple)	34	كوكتيل دراق , مانغا و تفاح
Karam Freeze (Cranberry, Apple & Passion Fruit)	34	كوكتيل من شراب الكرز , التفاح و الباشن فروت
Raspberry Mojito (Raspberry, Lime & Mint)	34	شراب موخيتوالتوت
Banana Milk Shake	37	خليط الموز مع الحليب
Chocolate Milk Shake	37	خليط الشوكولا مع الحليب
Strawberry Milk Shake	37	خليط الفروالة مع الحليب

FRESH JUICES

عصائر طازجة

Orange	35	عصير برتقال
Apple	35	عصير التفاح
Banana	35	عصير الموز
Watermelon	35	عصير البطيخ
Lemon W/ Mint	34	الحامض مع النعنع
Pineapple	35	عصير الاناناس
Strawberry	35	عصير الفراولة
Mango	35	عصير المانغا
Carrot	35	عصير الجزر
Pomegranate	40	عصير الرمّان

All prices are in AED and include VAT charges



COLD DRINKS

مشروبات باردة

Soft Drinks	18	مرطبات غازيّة
Mineral Water Small	12	مياه معدنيّة صغيرة
Mineral Water Big	19	مياه معدنيّة كبيرة
Sparkling Water	29	مياه غازيّة
Sparkling Water 1/2	17	مياه غازيّة ١/٢
Energy Drink (Red Bull)	42	مشروب طاقة
Non-Alcoholic Beer	32	بيرة خالية من الكحول

HOT DRINKS

مشروبات ساخنة

Espresso		اسبرسو
Espresso Double	17	اسبرسو دوبل
Cafe Latte	24	كافيه لاتيه
Cafe Americano	25	كافيه امريكان
White Coffee	25	قهوة بيضاء
Assorted Tea	17	شاي
Cappuccino	20	كابوتشينو
Lebanese Coffee	25	قهوة لبنانيّة
	20	

SHISHA

90

شيشة

All prices are in AED and include VAT charges

SET MENU | 255 PER PERSON

Cold Mezze
Tabbouleh, Tattouch, Hommos, Moutabal, Vine Leaves, Green Beans

Hot Mezze
Rekakat, Sambousik, Kebbeh, Chicken Liver, Batata Kezbara, French Fries, Makanek

Main Course
Meat Skewers, Kafta And Shish Taouk

Dessert
Lebanese Traditional Sweets.

Beverages
Non Alcoholic Beverage

SET MENU | 285 PER PERSON

Cold Mezze
Tabbouleh, Tattouch, Hommos, Moutabal, Vine Leaves, Green Beans, Shanklish

Hot Mezze
Rekakat, Sambousik, Kebbeh, Chicken Liver, Batata Kezbara, French Fries, Sojok, Chicken Wings, Makanek

Main Course
Meat Skewers, Kafta And Shish Taouk

Dessert
Lebanese Traditional Sweets.

Beverages
Non Alcoholic Beverages

SET MENU | 325 PER PERSON

Cold Mezze
Tabbouleh, Tattouch, Hommos, Moutabal, Vine Leaves, Eggplant Mousaqa'a,
Green Beans, Shanklish, Mouhamara

Raw meat
Kibbeh Nayeh

Hot Mezze
Rekakat, Sambousik, Kebbeh, Chicken Liver, Batata Kezbara, French Fries,
Shrimp Provencal, Calamri Provencal And Makanek

Main Course
Meat Skewers, Kafta, Fish Hammour And Shish Taouk

Dessert
Lebanese Traditional Sweets.

Beverages
Non Alcoholic Beverages

KARAM

BEIRUT