

LT
LEBANESE
TERRACE
الترّاس اللبناني

Hot Soups

الحساء

Arabian Soup Arabic Grains mixed with Lamb Cubes & Tomato Sauce	80	شوربة عربية حبوب عربية مطبوخة مع لحم غنم وصلصة الطماطم
Lentil Soup (V) Served with Crispy Bread & Fresh Lemon	65	شوربة عدس (ن) تقدم مع الخبز المحمص والليمون

Salad

السلطات

Tabouleh (V)(G) Parsley, Tomato, Crushed Wheat, Lemon Juice & Mint Leaves	75	تبولة (ن) (غ) بقدونس، طماطم، برغل، عصير الليمون والنعناع
Fattoush (V)(G) Tomato, Cucumber, Lettuce, Lemon Juice, Olive Oil & Sumac Powder	75	فتوش (ن)(غ) طماطم، خيار، خس، عصير الليمون، زيت الزيتون والسماق
Green Salad (V) Organic Greens mixed with Lemon Dressing	70	سلطة خضراء (ن) خضروات عضوية ممزوجة وعصير الليمون
Raheb Salad (V) Eggplant Flavored with Garlic, Sweet Capsicum, Tomato & Lemon Juice & Olive Oil	70	سلطة الراهب (ن) بالذئجان متبل مع الثوم، فليفلة حلوة، طماطم، عصير الليمون وزيت الزيتون
Jabalyeh Salad Bel Kebbeh (V)(G) Mix Greens Topped with Potato, Grilled Onion & Fried Kibbeh	110	سلطة جبيلية (ن)(غ) خضار مشكلة مع البطاطا والبصل المشوي مع الكبة المقلية

Cold Mezze

المآزات الباردة

Hummus (V) Puree of Chickpeas with Tahini Lemon Paste	70	حمص بالطحينة (ن) حمص مع طحينة، عصير الليمون وزيت الزيتون
Hummus Beirut (V) Puree of Chickpeas with Garlic, Chili & Parsley	80	حمص بيروت (ن) حمص مع طحينة، ثوم، فلفل وبقدونس ناعم
Hummus Bel Habak (V) Puree of Chickpeas with Tahini Paste Flavored with Basil	95	حمص بالحبق (ن) حمص مع طحينة بنكهة الريحان
Eggplant Mutabal (V) Grilled Eggplant & Tahini Paste with Lemon Juice	70	متبل بالذئجان (ن) بالذئجان مشوي مع طحينة وعصير الليمون
Hindbi (V) Fried Chicoree Sautéed with Onion & Garlic	70	هندبة بالزيت (ن) هندبة مقلية مع زيت الزيتون، الثوم والبصل
Labneh Beirut (V)(D) Hard Labneh mixed with Vegetables	80	لبنة بيروتية (ن)(أ) لبنة جبيلية ممزوجة مع قطع من الخضار الطازجة
Vine Leaves (V) Vine Leaves Stuffed with Fine Vegetables, Rice & Olive Oil	80	ورق عنب (ن) ورق عنب محشي بالخضار الناعمة والأرز مع زيت الزيتون
Muhammara (V)(N) Grinded mixed Nuts & Marinated with Red Chili Paste	90	محمرة (ن)(أ) مكسرات مشكلة مطحونة ومتبلية مع معجون الفلفل الأحمر
Mafroukeh Tajine (V) Onion, Green Capsicum, Green Thyme, Raisin, Green Coriander, mixed Nuts with Tahini	90	مفروكة طاجين (ن) بصل، فليفلة خضراء، زعتر أخضر، زبيب، كزبرة خضراء ومكسرات مشكلة مع صلصة الطحينة
Cold Fish Beirut Oven Baked Seabass Fillet Served with Warm mixed Peppers Sauce	100	سمكة حرة بيروتية فيلية سيباس مشوي يقدم مع فليفلة حلوة مشكلة وصلصة الطماطم
Green Beans (V) Fresh Green Beans, Onion, Garlic with Tomato Stew	70	لوبية بالزيت (ن) لوبيا خضراء طازجة، بصل، ثوم وصلصة الطماطم
Shrimps Matawm Marinated Shrimps with Lemon Ginger Sauce	130	قريدس بالثوم روبيان متبل مع الليمون والزنجبيل

(V)These Items are 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/& other allergens. We Understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

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

Fresh Raw Meat & Fish

Raw Kibbeh (G) Raw Minced Veal with Crushed Wheat & Spices	90
Fresh Habra Or Tableh Raw Minced Veal with Spices	90
Raw Kofta Raw Minced Lamb with Onion, Parsly & Spices	90
Fish Carpaccio Fresh Kingfish Fillet with Herbs Olive Oil & Capers	165

لحوم نيئة طازجة

كبة نيئة (غ) لحم عجل مفروم مع البرغل والبهارات
هبرة نيئة او تابلية لحم عجل مفروم مع البهارات
كفتة نيئة لحم غنم مفروم مع البصل، بقونس والبهارات
شرائح سمك متبلية بزيت الزيتون شرائح سمك طازجة، صلصة أعشاب، الكبار وزيت الزيتون

Oven Section

Manti Spinach (V) Grilled Dough Stuffed with Spinach, Onion, Sumac, Lemon Juice	70
Manti Meat (G) Grilled Dough Stuffed with Meat, Onion, Tomato, Lebanese Spices	80
Manti Bulgari Cheese (V)(D) Grilled Dough Stuffed with Bulgarian Cheese, Tomato, Thyme & Olive Oil	70

اختيارات من الفرن

فطاير سبانخ (ن) عجينة محشية بالسبانخ والبصل، سماق وعصير الليمون محمرة بالفرن
فطاير لحمة (غ) عجينة محشية بلحم الغنم المفروم مع البصل، طماطم مع البهارات اللبنانية / محمرة بالفرن
فطاير جبنة بلغارية (ن)(أ) عجينة محشية بالجبنة البلغارية مع الطماطم، الزعتر والزيتون

Hot Mezze

Homemade Sausage Mekanik Fried Mekanik, Pomegranate Sauce Or Lemon	75
Sojok Fried Spicy Sausage With Tomato Sauce	75
Chicken Liver In Pomegranate Sauce Fried Chicken Liver, Pomegranate Or Lemon Sauce	75
Grilled Halloumi Cheese Grilled Halloumi Cheese With Tomato Sauce & Basil	90
Crispy Chili & Garlic Potato Fried Potato Cubes, Green Coriander & Chili	80
Falafel (V) Served With Vegetables & Tahini Sauce	80
Sauteed Imperial Birds Fried Sparrows With Lemon or Pomegranate Sauce	200
French Fries	65
Foul Medammas (V) Cooked Fava Beans Served with Olive Oil	75
Balila (V) Chickpeas Sautéed with Cumin, Lemon & Olive Oil	75
Sharhat Mtafaye Veal Meat Sautéed with Garlic & Lemon Sauce	125

الميزات الساخنة

مقانيق مقانيق مقلية مع الليمون أو دبس الرمان
سجق سجق حار مع صلصة الطماطم
كبدة دجاج بدبس الرمان كبدة دجاج مقلية بالليمون أو دبس الرمان
جبنة حلوم مشوية (ن)(أ) حلوم مشوي مع صلصة الطماطم المطبوخة والريحان
بطاطا حارة بالكزبرة والثوم (ن) قطع بطاطا مقلية مع الكزبرة الخضراء والفلفل
فلافل (ن) تقدم مع الخضار والطحينية
عصافير الموسم مقلية عصافير مقلية بالليمون أو دبس الرمان
بطاطا مقلية (ن)
فول مدمس (ن) فول مطبوخ يقدم مع زيت الزيتون
بليلة (ن) حمص متبل مع الكمون، الليمون وزيت الزيتون
شراحت مطفاية شراحت لحم بقر متبلية مع الثوم وعصير الليمون

Hot Pastries

Cheese Roll, Fried Kibbeh, Spinach Fatayer Meat Sambusik	80
---	----

المعجنات الساخنة (م)(غ)

رقائق بالجبن، كبة أفراس مقلية، فطاير سبانخ وسمبوسك باللحمة

(V)These Items are 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/& other allergens. We Understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

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

Fattet

Fattet Hummus (D)(V) Hummus, Yogurt, Garlic, Fried Bread & Pine Seeds	80	فتة حمص (ن)(أ) حمص، لبن، ثوم، خبز مقلي والصنوبر
Fattet Shrimps (G)(D) Shrimps, Yogurt, Garlic, Eggplant, Fried Bread, Green Coriander & Paprika	115	فتة قريدس (أ)(غ) قريدس، لبن، ثوم، باذنجان والخبز المقلي، زبدة كزبرة خضراء والفلفل الأحمر
Fattet Lamb Shank (G)(D) Yogurt, Garlic, Lamb Shank, Green Coriander, Fried Bread	100	فتة موزات غنم (أ)(غ) لبن، ثوم، موزات غنم مسلوقة، كزبرة خضراء مع الخبز المقلي

Lebanese Terrace Signatures

Cabbage Rolled Castaletta White Cabbage Stuffed with Rice & Meat. Served with Yoghurt	250	محشي ملفوف مع كستلاتة ورق ملفوف محشي بالأرز واللحم يقدم مع صوص اللبن
Oriental Lamb Rice In Filo (G)(N) Stuffed Pita with Filo Lamb Shank, Oriental Rice & Nuts	225	موزات غنم مع الأرز(م)(غ) بقجة محشية باللحم والأرز الشرقي و المكسرات

Barbeque Grills

Assorted Seafood Platter Grilled Lobster Tail, Jumbo Prawns, Hammour & Salmon served with Grilled Vegetables	325	صحن سمك مشكل كركند طازج مشوي، قريدس مشوي، فيلية هامور مشوي وسلمون مشوي مع الخضار المشوية
Grilled Jumbo Prawns Served with Cocktail Sauce	200	ربيان مشوي أوبانية يقدم مع صلصة الكوكتيل
Fresh Hammour Fillet Grilled, Provençal, Pane	200	شرائح هامور طازج (مشوي، مقلي بالثوم والكزبرة أوبانية)
Mixed Grill Shish Taouk, Veal Brochettes, Lamb Kebab, Lamb Chops served with Grilled Tomato & Onion	200	مشاوي مشكلة مشكل من الطاووق، لحم شقف، كفتة غنم وريش غنم تقدم مع الطماطم والبصل المشوي
Grilled Veal Veal Meat Grilled Served With Grilled Tomato & Onion, Bewas	175	لحم بقر شقف يقدم مع الطماطم والبصل المشوي والبيواز
Grilled Shish Taouk Marinated Chicken with Lebanese Spices & Garlic served with Grilled Vegetables	160	شيش طاووق قطع دجاج متبلة بالبهارات والثوم تقدم مع صوص الثوم والخضار المشوية
Grilled Kebab Minced Lamb Meat with Onion, Parsley & Spices	150	كباب لحم لحم غنم مفروم مع البصل والبيقدونس والبهارات
Lamb Chops Castaletta Grilled Lamb served with Grilled Tomato, Onion	200	ريش غنم(كستلاتة) ريش غنم مشوية تقدم مع البندورة والبصل المشوي
Kebab Bel Habak Minced Lamb Meat Flavored with Lebanese Herbs	175	كباب بالحبق لحم غنم مفروم بنكهة الاعشاب اللبنانية
Boneless Grilled Chicken Served with Garlic Sauce & Grilled Vegetables	170	فروج مشوي مسح يقدم مع صوص الثوم والخضار المشوية

(V)These Items are 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/& other allergens. We Understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

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

Desserts

الحلويات

Um Ali (D)(N)(G) Puff Pastry, Nuts, Raisins, Coconut, Sweetened Milk, Cream	90	أم علي (أ)(م)(غ) رقائق بفت بيستري، مكسرات، زبيب، جوز الهند حليب محلى وكريمة
Cheese Kunafa (D)(N)(G) Kunafa Dough with Akawi Cheese & Sugar Syrup	90	كنافة بالجبن (أ)(م)(غ) عجينة الكنافة مع الجبن العكاوي والقطر (الشيرة)
Mixed Baklawa (D)(N)(G) Mixed Lebanese Baklawa with Nuts	90	بقلاوة مشكلة (أ)(م)(غ) تشكيلة من البقلاوة اللبنانية والمكسرات
Gazleyah (Cotton Candy) (D)(N)(G) Muhlabia with Cotton Candy, Caramel Sauce	90	غزلية (أ)(م)(غ) مهلبية مع غزل البنات وصوص كريم الكراميل
Ashta With Nuts (D)(N) Fresh Ashta Topped with Nuts, Fruits & Honey	110	قشطة بالعسل (أ)(م) قشطة طازجة مغطاة بالمكسرات، فاكهة طازجة والعسل
Baklawa Cheese Cake (D)(N)(G) Filo Pastry Stuffed with Pistachio & Cream Cheese Rosewater Chantilly	100	تشيز كيك بقلاوة (أ)(م)(غ) فطيرة فيلو محشية بالمكسرات وجبنة كريمة وماء الورد شانتيلى
Cheese Halawa Roll (D)(N)(G) Cooked Semolina with Cheese Stuffed By Kashta & Sugar Syrup	90	حلاوة الجبن الملفوفة (أ)(م)(غ) عجينة حلوة الجبن محشية بالقشطة والقطر (الشيرة)
Oriental Ice Cream (D)(N) Mixed Of 4 Scopes (Chocolate, Strawberry, Mastic & Vanilla)	95	بوظة عربية (أ)(م) تشكيلة من البوظة العربية (شوكولاتة، فراولة، مستكة وفانيليا)
Exotic Fruits Slices (N)	130	شرائح فاكهة طازجة (ن)

(V)These Items are 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/& other allergens. We Understand the dangers to those with severe allergies. Please ask to speak to the restaurant In charge or Chef for further advice.

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

Drinks

Signature Mocktails

Tabbu Le Lah 50
Tabbouleh Juice, Sumac, Crispy Arabic Bread

Tout Fizz 50
Mulberry, Soda Water, Rose

MOWoW Lebnene 60
Butterfly Pee Tea, Vanilla, Lemon, Olive Oil

Assorted Carbonated Drinks 32

Non Alcoholic Beer 32

Red Bull 45

Fresh Juices 55

Water

Still

Be WTR 0.5 / 0.75 30 / 45

Aqua Panna 0.5 / 0.75 35 / 50

Sparkling

Be WTR 0.5 / 0.75 30 / 45

San Pellegrino 0.5 / 0.75 35 / 50

Hot Beverages

Coffee

Espresso 35

Americano 45

Cappuccino 45

Café Latte 45

Turkish Coffee 45

Selection Of Tea 42

50

المشروبات

الموكتيلات المميزة

تبو لي لاه
عصير التبولة، سماق، خبز عربي مقرمش

توت فز
عصير التوت، مياه الصودا، ماء ورد

واو لبناني
شاي أزرق، شراب الفانيليا، عصير الليمون مع زيت الزيتون

مشروبات غازية متنوعة

بيرة بدون كحول

ردبول

عصائر طازجة

المياه

المعدنية

بي واتر صغير، كبير

أكواباني صغير، كبير

الغازية

بي واتر صغير، كبير

سان بليغرينو صغير، كبير

المشروبات الساخنة

القهوة

اسبرسو

قهوة امريكية

كابوتشينو

كافية لاتيه

قهوة تركية

اختيارات من الشاي

شاي مغربي