

**SOUPS**

**SALADS**

**HUMMUS BLENDS**

**COLD MEZZA**

**HOT MEZZA**

**AL BAHA FATTEH**

**FROM THE OVEN**

**FROM THE CHARGRILL**

**SHAWARMA**

**SIDE DISHES**

**DESSERTS**

**BEVERAGES**

**شوربات**

**سلطات**

**أطباق الحمص**

**مقبلات باردة**

**مقبلات ساخنة**

**فتة الباحة**

**من الفرن**

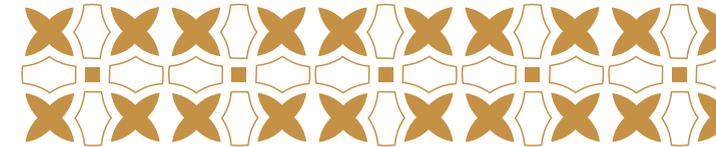
**من منقل الشواء**

**شاورما**

**أطباق جانبية**

**حلويات**

**مشروبات**





تبولة  
Tabouleh

## SOUPS

### LENTIL SOUP 🍴

A blend of chopped onions, lentils and carrots, cooked with Chef's spices, served with fried Arabic bread and lemon wedge

### FREEKEH SOUP 🍴

Delicious green durum wheat with chicken and mixed spices

### SHAKRIYEH SOUP 🍴 🥚 🌱

Yogurt based stew cooked with lamb meat, chickpeas and Arabic spices topped with pine nuts

## SALADS

### HALLOUMI SALAD 🥗 🥚

A mix of lettuce, purslane, fresh Zaatar and Rocca leaves mixed with dried figs, cherry tomato, cucumber, blackberry, raspberry, topped with halloumi cheese wrapped in Othmaliye dough and served with honey mayo dressing

### ROCCA SALAD 🥗 🌱 🥚 🍴

Fresh Rocca leaves topped with cherry tomato, beetroot, dried apricot, mushroom, walnuts, onion, pomegranate seeds and served with homemade pomegranate molasses dressing

### TABOULEH 🥗 🌱 🥚 🍴

Finely chopped parsley, onion, tomato, burghul, fresh mint and lemon olive oil dressing

### QUINOA TABOULEH 🥗 🌱 🥚 🍴

Finely chopped parsley, onion, tomato, quinoa, fresh mint and lemon olive oil dressing

### FATTOUSH 🥗 🍴

Tossed salad made with tomato, cucumber, lettuce, green capsicum, mint, red radish, fresh Zaatar, spring onion, topped with crispy fried bread and sumac served with homemade pomegranate molasses dressing

## HUMMUS BLENDS

- |           |                                                               |           |
|-----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>18</b> | <i>Served with freshly baked Arabic bread</i>                 |           |
|           | <b>HUMMUS</b> 🥗 🥚 🌱 🍴                                         | <b>18</b> |
|           | Chickpeas paste, mixed with tahina, lemon juice and olive oil |           |
| <b>20</b> |                                                               |           |
|           | <b>CHILI HUMMUS</b> 🥗 🌱 🥚 🍴 🌶️                                | <b>20</b> |
|           | Hummus blend mixed with chili paste and walnut                |           |
| <b>22</b> |                                                               |           |
|           | <b>BBQ HUMMUS</b> 🥗 🥚 🌱 🍴                                     | <b>20</b> |
|           | Hummus blend mixed with smoked barbeque flavor                |           |
| <b>28</b> |                                                               |           |
|           | <b>PESTO HUMMUS</b> 🥗 🥚 🌱 🍴                                   | <b>20</b> |
|           | Hummus blend mixed with pesto sauce                           |           |
| <b>28</b> |                                                               |           |
|           | <b>HUMMUS WITH MEAT &amp; PINE NUTS</b> 🥗 🥚 🍴                 | <b>28</b> |
|           | Hummus topped with meat and pine nuts                         |           |
| <b>26</b> |                                                               |           |
|           | <b>HUMMUS WITH PINE NUTS</b> 🥗 🌱 🥚 🍴                          | <b>24</b> |
|           | Hummus topped with pine nuts                                  |           |
| <b>26</b> |                                                               |           |
|           | <b>HUMMUS WITH CHICKEN SHAWARMA</b> 🥗 🥚 🍴                     | <b>26</b> |
|           | Hummus topped with chicken shawarma                           |           |
| <b>23</b> |                                                               |           |
|           | <b>HUMMUS WITH MEAT SHAWARMA</b> 🥗 🥚 🍴                        | <b>28</b> |
|           | Hummus topped with meat shawarma                              |           |

## شوربات

### شوربة عدس

مزيج من البصل المقطّع والعدس والجزر مطبوخ مع بهارات الشيف. يقدم الطبق مع الخبز العربي المقلي وقطع الليمون

### شوربة فريكة

فريكة لذيذة بالدجاج والبهارات المشكلة

### شوربة شاذلية

لبن مطبوخ بلحم الغنم والحمص والبهارات العربية بالصنوبر

## سلطات

### سلطة حلوم

سلطة مكونة من خس وبقلة وزعتر طازج وأوراق جرجير مع الثين المجفف وطماطم كرزية وخيار وتوت أسود وتوت العليق مغطى بجينة الحلوم والملفوفة بعجينة العنابية. يقدم الطبق مع صلصة المايونيز بالعسل

### سلطة الجرجير

أوراق جرجير طازجة مغطاة بطماطم كرزية وشمندر ومشمش مجفف وفطر وجوز وبصل وبذور رمان. تقدم السلطة مع صلصة دبس الرمان

### تبولة

يقدونس مفروم ناعماً مع بصل وطماطم وبرغل ونعناع طازج وصلصة زيت زيتون بالليمون

### تبولة كينوا

يقدونس مفروم ناعماً مع بصل وطماطم وكينوا ونعناع طازج وصلصة زيت زيتون بالليمون

### فتوش

سلطة مكونة من طماطم طازجة وخيار وخس وفلفل أخضر ونعناع طازج وفجل أحمر وزعتر طازج وبصل أخضر وخبز مقلي مقرمش وسماق. يقدم الفتوش مع صلصة دبس الرمان

## أطباق الحمص

الأطباق تقدم مع الخبز العربي الطازج

18

### حمص

حمص مسلوق ممزوج بالطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون

20

### حمص بالفلفل الحار

خلطة الحمص بالفلفل الحار والجوز

20

### حمص باربيكيو

حمص بنكهة الباربيكيو

20

### حمص بالببيستو

خلطة الحمص بصلصة الريحان

28

### حمص باللحم و الصنوبر

حمص مغطى باللحم والصنوبر

24

### حمص بالصنوبر

حمص مغطى بالصنوبر

26

### حمص مع شاورما دجاج

حمص مغطى بشاورما الدجاج

28

### حمص مع شاورما اللحم

حمص مغطى بشاورما اللحم



متبل  
Moutabel



## COLD MEZZA

### MOUTABEL 🌱🥗🥗

Mashed grilled eggplant blended with virgin olive oil, garlic, tahina and special seasoning

### VINE LEAVES 🌱🥗🥗

Vine leaves stuffed with seasoned rice, tomato, parsley and garnished with olive oil drizzle

### BABA GHANOUSH 🌱🥗🥗

Chopped grilled eggplants mixed with tomato, green pepper, lemon, olive oil and walnut

### MOUSSAKA 🌱🥗🥗

Cooked eggplant with tomato, onion, capsicum green pepper and chickpeas

### MUHAMMARA 🌱🥗🥗🥗

Spicy red pepper paste with onion, tomato, olive oil and walnut

18

24

22

22

22

## HOT MEZZA

### CHICKEN LIVER 🌱🥗

Seasoned fresh chicken liver sautéed with garlic, onion, lemon juice and pomegranate molasses

### SUJUK 🌱🥗🥗

Seasoned spicy sujuk sautéed with fresh tomato, onion and garlic

### MAKANEK 🌱🥗

Sautéed seasoned Makanek with pomegranate molasses

### FRIED KIBBEH 🌱🥗

Homemade fried kibbeh made from burghul and minced onion, stuffed with minced meat, Chef's spices, mixed nuts and pomegranate molasses

### CHEESE ROLLS 🌱🥗

Chargrilled pastry rolls stuffed with mixed cheese and parsley

### SAMBOUSEK 🌱🥗

Pastry dough filled with your choice of spinach, chicken, meat or vegetables

31

32

32

22

20

18

### QALAYET BANDORA 🌱🥗🥗

Sautéed tomato dish mixed with chopped meat, onion and pine nuts

### BATATA HARRA 🌱🥗🥗

Fried potato cubes mixed with coriander, special spices, garlic and chili paste

### AL BAHA GRILLED HALLOUMI 🌱🥗🥗

Grilled Halloumi cheese slices topped with caramelized onions

### FALAFEL 🌱🥗

Crispy fried falafel served with tahina sauce and Arabic pickles  
*Your option of open platter or wrapped in fresh bread*

### CHICKEN WINGS 🌱🥗🥗

Grilled chicken wings marinated in lemon, garlic and chili paste

### SHRIMP PROVENCAL 🌱🥗

Shrimps sautéed with garlic, lemon juice and coriander

29

22

24

18

30

38

كبة مقلية  
Fried Kibbeh

## مقבלات باردة

### متبل

باذنجان مشوي مهروس و ممزوج بزيت الزيتون البكر والثوم والطحينة والتوابل الخاصة

### ورق عنب

ورق عنب محشو بالأرز والطماطم المتبلية والبقدونس مع زيت الزيتون

### بابا غنوج

باذنجان مشوي مقطع مع الطماطم والفلفل الأخضر وزيت الزيتون والليمون والجوز

### مسقعة

باذنجان مطبوخ مع الطماطم والبصل والفلفل الأخضر والحمص

### محمرة

تغميسة لذيدة مكونة من الفلفل الأحمر المحمص و البصل و الطماطم و زيت الزيتون و الجوز

## مقבלات ساخنة

### كبد الدجاج

كبد دجاج طازجة المطهوه مع الثوم و البصل وعصير الليمون وحبس الرمان

### سجق

سجق حار مطهو مع الطماطم طازجة والبصل والثوم

### نقانق

نقانق بحبس الرمان

### كبة مقلية

كبة مكونة من البرغل المقلبي والمحشوة باللحم والبصل المفروم وتوابل الشيف والمكسرات وحبس الرمان

### لفائف الجبن

رفائق محشوة بالجبنه والبقدونس ومشوية على الفحم

### سامبوسك

عجينة فطائر محشوة باختيارك من السبانخ أو الدجاج أو اللحم أو الخضراوات

29

### قلاية بندورة

قطع لحم مع بصل وطماطم وصنوبر

22

### بطاطا حارة

بطاطا مقلية على شكل مكعبات ممزوجة مع الكزبرة والتوابل الخاصة والثوم والفلفل من النشطة الحارة

24

### حلوم الباحة المشوي

شرائح جينة الحلوم المشوية مغطاة بالبصل المكرمل

18

### فلافل

فلافل مقلية مقرمشة تقدم مع صلصة الطحينة والمخلل العربي  
إختر من صحن فلافل أو فلافل ملفوفة في الخبز الطازج

30

### أجنحة دجاج

أجنحة دجاج مشوية ومتبلية بالليمون والثوم ومعجون الفلفل الحار

38

### روبيان بروفنسال

روبيان مطهو مع الثوم وعصير الليمون والكزبرة

فتة شاورما دجاج  
Fatteh Chicken Shawarma



## AL BAHA FATTEH

**FATTEH CHICKPEAS**   **29**  
Crispy bread topped with cooked chickpeas, special yogurt sauce, parsley, sumac and drizzled with natural butter ghee

**FATTEH CHICKEN SHAWARMA**   **32**  
Crispy bread topped with cooked chickpeas, special yogurt sauce, topped with chicken shawarma

**FATTEH MEAT SHAWARMA**   **36**  
Crispy bread topped with cooked chickpeas, special yogurt sauce, topped with meat shawarma

**BEETROOT MEAT FATTEH**   **38**  
Crispy bread topped with cooked beetroot, special yogurt sauce, topped with sautéed meat cubes, garnished with nuts, parsley, sumac and drizzled with olive oil

**EGGPLANT MEAT FATTEH**   **38**  
Crispy bread topped with fried eggplant, special yogurt sauce, topped with sautéed meat cubes, garnished with nuts, parsley, sumac and drizzled with olive oil

## FROM THE OVEN

**MANAKISH**   
Zaatar  **14**  
Labneh  **16**  
Akkawi Cheese  **20**  
Turkey & Cheese  **28**  
Pepperoni & Cheese  **26**  
Al Baha Mixed Cheese  **28**  
Kraft Cheese & Honey  **18**

**LAHM SHARHAT LAHM BILAJIN LAMB FILLET**  **28**  
Oven baked homemade dough topped with lamb fillet strips and Chef's special spices

**ARMENIAN FLATBREAD**  **22**  
Oven baked homemade dough topped with minced lamb, green chili, pomegranate molasses, Chef's spices, a pinch of garlic and onion and drizzled with pomegranate molasses

**SAFIHA**   **18**  
4 pieces of oven baked homemade dough meat pies with your choice of tomato and pomegranate molasses or yogurt



## من الفرن

### مناقيش

- 14 زعتر
- 16 لبنة
- 20 جبنة عكاوي
- 28 حبش وجين
- 26 بيروني وجينة
- 28 جبن الباحة المشكل
- 18 كرافت بالعسل

### شراحت اللحم بالعجين

عجينة مخبوزة بالفرن ومغطاة بشرائح لحم الغنم وتوابل الشيف الخاصة

### الخبز المسطح الأرمني

عجينة مخبوزة بالفرن مغطاة بلحم الغنم المفروم وفلفل أخضر ودبس رمان وتوابل الشيف الخاصة مع ثوم وبصل

### صفيحة

ع قطع من صفيحة لحم الغنم المخبوزة بالفرن مع اختيارك من الطماطم أو دبس الرمان أو الزبادي

## فتة الباحة

### فتة حمص

خبز مقرمش مغطى بالحمص المطبوخ وصلصة الزبادي الخاصة والبقدونس والسماق والسمن البلدي الساخن

### فتة شاورما دجاج

خبز مقرمش مغطى بالحمص المطبوخ وصلصة الزبادي الخاصة مغطى بشاورما الدجاج

### فتة شاورما لحم

خبز مقرمش مغطى بالحمص المطبوخ وصلصة الزبادي الخاصة مغطى بشاورما اللحم

### فتة الشمندر باللحم

خبز مقرمش مغطى بشمندر مطبوخ وصلصة زبادي خاصة واللحم المقطع على شكل مكعبات ومزين بالمكسرات والبقدونس والسماق وزيت الزيتون

### فتة الباذنجان باللحم

خبز مقرمش مغطى بالباذنجان المقلي وقطع اللحم وصلصة الزبادي الخاصة ومزين بالصنوبر والبقدونس والسماق وزيت الزيتون



دجاج مشوي بالليمون والثوم  
Grilled chicken with lemon garlic

## FROM THE CHARGRILL

Served with freshly baked Arabic bread

	500G	1KG		500G	1KG	
<b>KOFTA</b> 🍴	42	75	138	45	85	155
Charcoal grilled homemade lamb kofta, minced with parsley and onion, served with fries and grilled vegetables						
<b>KEBAB</b> 🍴 🌶️	42	75	138	45	85	155
Charcoal grilled homemade lamb kebab, minced with onion, capsicum and chili paste, served with fries and grilled vegetables						
<b>KEBAB KHOUS KHASH</b> 🍴 🌶️	45	85	155	62	109	198
Charcoal grilled homemade minced kebab, topped with khouz khash sauce, served with fries and grilled vegetables						
<b>CHICKEN KEBAB</b> 🍴	35	65	118	36	65	118
Charcoal grilled homemade chicken, minced with coriander, capsicum, garlic, served with fries and grilled vegetables						
<b>LAMB CUBES</b> 🍴	45	85	155	55	99	149
Charcoal grilled lamb cubes, served with fries and grilled vegetables						
<b>LAMB CUBES IN YOGURT</b> 🍴 🥛	45	85	155	45	85	155
Charcoal grilled lamb cubes marinated in yogurt, served with fries and grilled vegetables						
<b>LAMB CUBES IN ZAAATAR</b> 🍴	45	85	155	45	85	155
Charcoal grilled lamb cubes marinated in zaatar, served with fries and grilled vegetables						
<b>LAMB CHOPS</b> 🍴	62	109	198	62	109	198
Charcoal grilled marinated lamb chops, served with fries and grilled vegetables						
<b>SHISH TAOUK</b> 🍴 🍴	36	65	118	36	65	118
Charcoal grilled marinated chicken breast cubes, served with fries, grilled vegetables and garlic sauce						
<b>MIXED GRILL BBQ</b> 🍴 🍴	55	99	149	55	99	149
Charcoal grilled skewers of shish taouk, kofta, kebab, lamb cubes, served with fries, grilled vegetables and garlic sauce						
<b>ARAYES</b> 🍴			35			35
Charcoal grilled lamb kofta spread in Arabic bread and bewaz salad						
<b>GRILLED CHICKEN WITH LEMON GARLIC</b> 🍴			38			38
Charcoal grilled half chicken marinated with lemon garlic and chili paste, served with pickles, fries, grilled vegetables and garlic sauce						
<b>GRILLED TIGER PRAWNS</b> 🍴 🦐			70			70
Charcoal grilled marinated jumbo prawns, served with fries, grilled vegetables, chili paste and lemon garlic sauce						
<b>GRILLED SALMON</b> 🍴 🐟			65			65
Grilled salmon fillet, served with saffron rice, grilled vegetables and lemon garlic sauce						
<b>GRILLED SHAARI FISH</b> 🍴 🐟			39			39
Charcoal grilled marinated Shaari fish, served with fries, grilled vegetables and lemon garlic sauce						

🌿 Vegetarian, 🥜 Nuts, 🦐 Shellfish, 🥛 Dairy, 🥚 Egg, 🍴 Gluten free, 🌶️ Spicy, 🍴 Healthy

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

روبيان النمر المشوي  
Grilled tiger prawns

## من منقل الشواء

الأطباق تقدم مع الخبز العربي الطازج

	٥٠٠ غرام	١ كغ		٥٠٠ غرام	١ كغ
<b>35</b>	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>	<b>كفتة</b> 🍖	<b>٧٥</b>	<b>١٣٨</b>
			كفتة لحم مشوية علي الفحم مع يقدونس مفروم وبصل، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>38</b>	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>	<b>شقف لحم غنم بالزبادي المشوي</b> 🍖	<b>٧٥</b>	<b>١٣٨</b>
			شقف لحم غنم مشوية على الفحم متبلة في الزبادي، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>70</b>	<b>١٠٩</b>	<b>١٩٨</b>	<b>شقف لحم غنم بالزعرتر المشوي</b> 🍖	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>
			شقف لحم غنم مشوية على الفحم متبلة في الزعتر، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>65</b>	<b>٦٥</b>	<b>١١٨</b>	<b>ريش اللحم المشوي</b> 🍖	<b>٦٥</b>	<b>١١٨</b>
			قطع لحم غنم متبلة مشوية على الفحم، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>39</b>	<b>٩٩</b>	<b>١٤٩</b>	<b>شيش طاووق</b> 🍖	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>
			قطع طرية من الدجاج متبلة ومشوية على الفحم، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية وصلصة الثوم		
<b>35</b>	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>	<b>مشاوي مشكلة</b> 🍖	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>
			طبق مشاوي مشكلة من شيش طاووق و شقف اللحم و كفته و كباب مشوي عالفحم يقدم الطبق مع بطاطا مقلية و خضار مشوية و صاصة الثوم		
<b>35</b>	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>	<b>كفتة</b> 🍖	<b>٧٥</b>	<b>١٣٨</b>
			كفتة لحم مشوية علي الفحم مع يقدونس مفروم وبصل، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>38</b>	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>	<b>كباب</b> 🍖	<b>٧٥</b>	<b>١٣٨</b>
			كباب لحم مشوي على الفحم مفروم مع بصل وفلفل حلو ومعجون فلفل حار، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>70</b>	<b>١٠٩</b>	<b>١٩٨</b>	<b>كباب خشخاش</b> 🍖	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>
			كباب لحم مفروم مشوي على الفحم مغطى بصلصة الخشخاش، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>65</b>	<b>٦٥</b>	<b>١١٨</b>	<b>كباب دجاج</b> 🍖	<b>٦٥</b>	<b>١١٨</b>
			دجاج مشوي علي الفحم مع كزبرة مفرومة وفلفل وثوم، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		
<b>39</b>	<b>٩٩</b>	<b>١٤٩</b>	<b>شقف لحم غنم</b> 🍖	<b>٨٥</b>	<b>١٥٥</b>
			شقف لحم غنم مشوية على الفحم، يقدم الطبق مع بطاطا مقلية وخضار مشوية		



شاورما دجاج  
Chicken shawarma

## SHAWARMA

### CHICKEN SHAWARMA 0

Chicken shawarma wrapped in saj bread with garlic sauce, pickles, French fries and pomegranate molasses

### MEAT SHAWARMA 0

Meat shawarma wrapped in saj bread with parsley, tahina sauce, turnip pickles, French fries and pomegranate molasses

### ARABIC CHICKEN SHAWARMA PLATTER 0

Chicken shawarma wrapped in saj bread with garlic sauce, pickles, French fries and pomegranate molasses

### ARABIC MEAT SHAWARMA PLATTER 0

Meat shawarma wrapped in saj bread with parsley, tahina sauce, turnip pickles, French fries and pomegranate molasses

### ARABIC MIX SHAWARMA PLATTER 0 0

Chicken and Meat shawarma wrapped in saj bread with garlic, tahina sauce, pickles, French fries and pomegranate molasses

### CHICKEN SHAWARMA OPEN PLATTER 0

Sliced chicken shawarma, pickles, garlic sauce, served with our homemade freshly baked bread, French fries and pomegranate molasses

### MEAT SHAWARMA OPEN PLATTER 0

Sliced lamb shawarma, pickles, tahina sauce, served with our homemade freshly baked bread and French fries

### MIXED SHAWARMA OPEN PLATTER 0 0

Sliced chicken and lamb shawarma, pickles, tahina and garlic sauce, served with our homemade freshly baked bread and French fries

## شاورما

### شاورما دجاج 0

شاورما دجاج بخبز الصاج وصلصة الثوم ومخلل وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### شاورما لحم 0

شاورما لحم بخبز الصاج وبقدونس وصلصة طحينة ومخلل لغت وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### صحن شاورما دجاج عربي 0

شاورما دجاج بخبز الصاج وصلصة الثوم ومخلل وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### صحن شاورما لحم عربي 0

شاورما لحم بخبز الصاج وبقدونس وصلصة الطحينة ومخلل لغت وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### صحن شاورما مشكل عربي 0 0

شاورما دجاج ولحم بخبز الصاج وصلصة الثوم والطحينة ومخلل وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### صحن شاورما دجاج 0

شاورما دجاج مقطعة تقدم مع مخلل وصلصة الثوم وخبزنا الطازج وبطاطا مقلية ودبس الرمان

### صحن شاورما لحم 0

شاورما لحم تقدم مع مخلل وصلصة الطحينة وخبزنا الطازج وبطاطا مقلية

### صحن شاورما مشكل 0 0

شرايح شاورما دجاج ولحم تقدم مع مخلل وصلصة الطحينة والثوم وخبزنا الطازج وبطاطا مقلية

## SIDE DISHES

### FRIES 🌱 🍷

Regular fries 15

Spicy fries 15

### RICE 🌱 🍷

Plain 9

Saffron 9

Vermicelli 9

BURGHUL 🌱 9

### VEGETABLES 🌱 🍷

Steamed vegetables 9

Grilled vegetables 9

### AL BAHA SAUCES

Toum garlic sauce 5

Red shatta sauce 5

Green shatta sauce 5

Tahina sauce 5

Spicy tahina sauce 5

Herbed tahina sauce 5

Plain labneh 5

Buffalo yogurt 5

Homemade avocado sauce 5

## أطباق جانبية

### بطاطا مقليّة 🌱 🍷

بطاطا مقليّة عادية

بطاطا مقليّة حارة

### أرز 🌱 🍷

أرز الأبيض

أرز بالزعفران

أرز بالشعيرية

### برغل 🌱

### خضار 🌱 🍷

خضار مطبوخة على البخار

خضار مشوية

### صلصات الباحة

صلصة الثوم

صلصة الشطة الحمراء

صلصة الشطة الخضراء

صلصة الطحينة

صلصة الطحينة الحارة

صلصة الطحينة بالأعشاب

لبنة

زبادي بافلو

صلصة الأفوكادو



بطاطا مقليّة عادية  
Regular fries



## DESSERTS

- BASBOUSA BIL QISHTA** 🌱🌱 18  
Freshly made semolina cake, fresh qishta cream and sugar syrup
- KUNAFÄ** 🌱🌱 26  
Kunafa dough with traditional cheese, served with sugar syrup and pistachio crumbles
- ICE CREAM OTHMALIYE** 🌱🌱 25  
Kunafa dough with mastic ice cream, pistachio crumbles and nuts
- FRESH QISHTA WITH HONEY** 🌱🌱🌱 30  
Fresh qishta cream, honey and your choice of fresh bread or fruits
- UMM ALI** 🌱🌱🌱 25  
Puff pastry with creamy milk, coconut, dates, mixed nuts, topped with pistachio crumbles
- RICE PUDDING** 🌱🌱🌱 15  
Cooked rice with milk, mastic and topped with pistachio crumbles
- MOHALABIA** 🌱🌱🌱 15  
Homemade milk custard, pistachio and middle eastern cotton candy
- LAYALI LUBNAN** 🌱🌱🌱 15  
Semolina-based pudding, fresh cream, topped with pistachio crumbles and sugar syrup
- BOOZA ICE CREAM** 🌱🌱 20  
Middle eastern frozen dairy ice cream, mastic and topped with pistachio crumbles
- MIX DESSERT PLATTER** 🌱🌱 30  
Rice pudding, basbousa, layali lubnan, fresh cream and honey

## حلويات

- بسبوسة بالقشطة** 🌱🌱 18  
كعكة سميد طازجة مع القشطة والقطر
- كنافة** 🌱🌱 26  
عجينة الكنافة بالجينة التقليدية والتي تقدم مع القطر والفستق
- آيس كريم عثمالية** 🌱🌱 25  
عجينة الكنافة مع البوظة و الفستق المفتت والمكسرات
- قشطة طازجة بالعسل** 🌱🌱🌱 30  
قشطة طازجة بالعسل مع إختيارك من خبز خبز الطازج أو الفواكه
- أم علي** 🌱🌱🌱 25  
عجينة اليف مع طيب كريمي وجوز الهند وتمر ومكسرات، مغطاة بالفستق المفتت
- أرز بالحليب** 🌱🌱🌱 15  
أرز مطبوخ بالحليب والمستكة و مغطى بالفستق المفتت
- مهلبية** 🌱🌱🌱 15  
كاسترد بالحليب مع الفستق و حلوى غزل البنات
- ليالي لبنان** 🌱🌱🌱 15  
مهلبية بالسميد مع كريمة طازجة، مغطاة بالفستق المفتت والقطر
- بوظة عربية** 🌱🌱 20  
آيس كريم بالمستكة ومغطاة بالفستق المفتت
- طبق حلويات مشكل** 🌱🌱 30  
أرز بالحليب وبسبوسة وليالي لبنان وقشطة طازجة وعسل

## WATER

LOCAL WATER (Small)	8
LOCAL WATER (Large)	16
ACQUA PANNA (500 ml)	18
SAN PELLEGRINO (500 ml)	20
EVIAN WATER (1.5l)	20

## SOFT DRINKS

COCA COLA	16
DIET COKE	16
COCA COLA ZERO	16
SPRITE	16
DIET SPRITE	16
FANTA	16
GINGER ALE	16
TONIC WATER	16
SODA WATER	16
ENERGY DRINK	22

## FRESH JUICE

ORANGE	16
CARROT	16
WATERMELON	16
LEMONADE	16
PINEAPPLE	18
GRAPEFRUIT	18
MANGO	20
LEMONADE WITH MINT	20
POMEGRANATE	22
STRAWBERRY	22
LABAN AYRAN	12

## مياه

مياه محلية (صغيرة)	8
مياه محلية (كبيرة)	16
أكوا بانا (٥٠٠ مل)	18
سان بيليغرينو (٥٠٠ مل)	20
مياه إيفيان (١.٥ لتر)	20

## مشروبات غازية

كوكا كولا	16
دايت كوك	16
كوكا كولا زيرو	16
سبرايت	16
دايت سبرايت	16
فانتا	16
مشروب غازي بنكهة الزنجبيل	16
ماء التونيك	16
مياه غازية	16
مشروب الطاقة	22

## عصير طازج

عصير برتقال	16
عصير جزر	16
عصير بطيخ	16
ليموناضة	16
عصير أناناس	18
عصير جريب فروت	18
عصير مانجو	20
ليمون بالنعناع	20
عصير رمان	22
عصير فراولة	22
لبن عيران	12



## MOCKTAILS

- AL BAHA SPECIAL** 28  
Kiwi, Mango, Strawberry, Guava
- LEMON MOJITO** 18  
Fresh lemon, fresh mint, brown sugar and soda
- STRAWBERRY MOJITO** 18  
Fresh strawberry, fresh lemon, fresh mint, brown sugar and soda
- PASSION FRUIT MOJITO** 18  
Fresh passion fruit, fresh lemon, fresh mint, brown sugar and soda
- AVOCADO HONEY** 30  
Fresh avocado, honey, milk and vanilla ice cream
- AVOCADO DATES** 35  
Fresh avocado, dates, coconut puree and milk

## MILKSHAKES

- BANANA & VANILLA MILKSHAKE** 18  
Banana, vanilla ice cream and milk
- STRAWBERRY MILKSHAKE** 18  
Strawberry ice cream and milk
- CHOCOLATE MILKSHAKE** 18  
Chocolate ice cream and milk
- BANANA PEANUT BUTTER** 18  
Peanut butter, fresh banana, vanilla ice cream and milk

## موكتيل

- عصير الباحة الخاص**  
كيوي ومانجو وفراولة وجوافة
- موهيتو**  
ليمون طازج مع نعناع طازج وسكر بني ومشروب غازي
- موهيتو فراولة**  
فراولة طازجة مع ليمون ونعناع طازج وسكر بني ومشروب غازي
- موهيتو باشن فروت**  
باشن فروت طازج مع ليمون ونعناع طازج وسكر بني ومشروب غازي
- أفوكادو بالعسل**  
أفوكادو طازج مع عسل وحليب وأيس كريم فانيليا
- أفوكادو بالتمر**  
أفوكادو طازج مع تمر وجوز الهند المهروس وحليب

## ميلك شيك

- ميلك شيك الموز والفانيليا**  
موز وأيس كريم فانيليا وحليب
- ميلك شيك فراولة**  
أيس كريم فراولة وحليب
- ميلك شيك شوكولاته**  
أيس كريم شوكولاته وحليب
- زبدة الفول السوداني**  
زبدة الفول السوداني مع موز طازج وأيس كريم فانيليا وحليب

## HOT BEVERAGES

ESPRESSO	15
DOUBLE ESPRESSO	17
AMERICAN COFFEE	16
CAPPUCCINO	18
CAFE LATTE	18
TURKISH COFFEE	15
ARABIC COFFEE	15
WHITE COFFEE	15
HOT CHOCOLATE	18
YOUR CHOICE OF POT OF TEA	16
English breakfast	
Earl Grey	
Green	
Jasmine	
Chamomile and lemon grass	
Ginger lemon and honey	
<b>KARAK TEA</b>	<b>16</b>
Milk tea, saffron and cardamom	

## مشروبات ساخنة

إسبرسو
دبل إسبرسو
قهوة أمريكيانو
كابوتشينو
كافيه لاتييه
قهوة تركية
قهوة عربية
قهوة بيضاء
شكولاته ساخنة
اختيارك المفضل من إبريق الشاي
شاي إنجليزي
شاي إيرل غري
شاي أخضر
شاي الياسمين
بايونج وليمون
زنجبيل مع ليمون وعسل
<b>شاي كرك</b>
شاي بالحليب والزعفران والهيل



عرايس  
Arayes



سمك السلمون المشوي  
Grilled Salmon



كباب خشخاش  
Kebab Kous Khash



ريش اللحم المشوي  
Lamb Chops



محمرة  
Muhammara