

SIGNATURE DISHES

أطباق النافورة المميزة

Al Nafaarah Salad (V) ○

Mixed Salad of Cucumber, Tomato, Lettuce, Green Chili, Mint, Parsley Tossed in Light Lemon Vinaigrette

AED 36

سلطة النافورة (ن) ○

سلطة مشكلة من الخيار والطماطم والخس والفلفل الأخضر والنعنع والبقدونس مع الليمون وزيت الزيتون
٣٦ درهم

Al Nafaarah Hummous (V) (N)

Chickpea Purée Dip with Roasted Pine Seeds & Cumin

AED 36

حمص النافورة (ن)(م)

الحمص مع الصنوبر والكمون
٣٦ درهم

Habra Nayeh

Minced Lamb

AED 51

هبرة نية

لحم الغنم المفروم
٥١ درهم

Chicken Liver with Pomegranate Sauce ○

Sautéed Chicken Livers Drizzled with Pomegranate Sauce

AED 47

كبد الدجاج مع صلصة الرمان ○

كبد الدجاج المقلي مع صلصة الرمان
٤٧ درهم

AL Nafaarah Shawarma

Chicken or Beef Shawarma in Saj Bread

AED 70

خاص شاورما النافورة

شاورما الدجاج أو لحم البقر مع خبز المرقوق
٧٠ درهم

AL Nafaarah Mixed Grill (For Two)

Five Skewers of Cubed Lamb Fillet, Minced Lamb, Cubed Chicken, Beef Sausage & Shrimps

AED 285

مشاوي النافورة المشكلة

تشكيلة من اللحم المشوي والكباب والشيش طاووق والسجق البقري والروبيان (تكفي لشخصين)
٢٨٥ درهم

Orange Muhalabiya (N)

Classic Arabic Milk, Sugar & Orange Rose Water Pudding

AED 46

مهلبية النافورة بنكهة البرتقال (م)

الحليب الطازج والسكر وماء الزهر مع نكهة البرتقال
٤٦ درهم

COLD MEZZEH

مأزة باردة

Jat Khudra Lebanese Crudities (V) ○

Selection of Seasonal Vegetable & Lebanese Mountain Tomatoes
AED 75

○ جأط خضرة شرقية (ن)

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة مع البندورة الجبلية اللبنانية
٧٥ درهم

Hummous (V)

Purée of Freshly Boiled Chickpeas & Tahina Sauce
AED 36

○ حمص (ن)

حمص طازج مسلوق ومهروس مع صلصة الطحينة
٣٦ درهم

Moutabel (V) ○

Dip of Roasted Eggplant with Tahina Sauce & Pomegranate
AED 36

○ متبل (ن)

بأذنجان مشوي مع صلصة الطحينة
٣٦ درهم

Baba Ganouj (V)

Grilled Eggplant Dip with Onion, Tomato, Parsley & Mint
AED 36

○ بابا غنوج (ن)

بأذنجان مشوي مع بصل, طماطم, بقدونس ونعنع
٣٦ درهم

Tabouleh (V)

Finely Chopped Parsley & Mint, Tomatoes, Burghul, Olive Oil, Lemon Juice
AED 36

○ تبولة (ن)

بقدونس مفروم بشكل ناعم مع النعناع والطماطم الطازجة والبرغل وزيت زيتون وعصير الليمون
٣٦ درهم

Fattoush (V) ○

Cucumber, Tomatoes, Herbs, Pomegranate Dressing, Toasted Arabic Bread
AED 36

○ فتوش (ن)

سلطة الطماطم والخيار، أعشاب طازجة، زيت زيتون، خل، دبس الرمان مع خبز عربي مقلي
٣٦ درهم

Zaatar Salad (V) ○

Aromatic Herb Salad, Tomato, Onion, Pomegranate Sauce
AED 36

○ سلطة زعتر (ن)

سلطة أعشاب عطرية من الشرق الأوسط مع طماطم، بصل ودبس الرمان
٣٦ درهم

al nafaarah

THE TRUE TASTE OF LEBANON

Jergier (V) ○

Rocket Lettuce, Tomato, Onion, Olive Oil, Vinegar, Pomegranate Sauce
AED 36

جرجير ○

سلطة الجرجير والطماطم مع زيت الزيتون وصلصة الرمان
٣٦ درهم

Shanklish (V)

Crumbled Cheese with Onion, Parsley, Tomato, Lebanese Olive Oil
AED 36

شنكليش (ن)

جبن مفتت مع بصل، طماطم وزيت الزيتون
٣٦ درهم

Jebneh Baladi (V)

Home-Made Cheese with Zaatar & Black Olives
AED 36

جينة بلدية (ن)

جينة مع الزعتر والزيتون اللاسود
٣٦ درهم

Batata Harra (V) ○

Fried Potato with Garlic & Coriander
AED 36

بطاطا حارة (ن)

مكعبات بطاطا مقلية مع الثوم والكزبرة
٣٦ درهم

Warak Enab Bil Zaite (V)

Vine Leaves Stuffed with Seasoned Rice, Tomato, Mint, Parsley
AED 36

ورق عنب بالزيت (ن)

ورق عنب محشي بالأرز المبهر مع طماطم، نعناع وبقدونس
٣٦ درهم

Labneh with Mint (V) ○

Yoghurt with Mint Chiffonade, Lebanese Olive Oil
AED 36

لبنة بالنعناع (ن)

لبنة مع أوراق النعناع وزيت الزيتون
٣٦ درهم

Assorted Arabic Pickles (V)

Pickled Vegetables, Lebanese Cucumber, Turnip, Chili & Cauliflower
AED 36

تشكيلة من الكبيس الخاص (ن)

مخللات خضار لبنانية مشكلة
٣٦ درهم

Muhammara (V) (N)

Chili Paste, Breadcrumbs, Walnuts, Lemon Juice, Olive Oil
AED 36

محمرة (م) (ن)

كعك مطحون، شطة الفلفل الحار، جوز، عصير الليمون وزيت الزيتون
٣٦ درهم

al nafaarah

THE TRUE TASTE OF LEBANON

Lubia Bil Zaite (V) ○

Tender Green Beans with Tomato, Garlic, Onion & Olive Oil
AED 36

لوبييا بالزيت (ن) ○

لوبييا خضراء مع طماطم وثوم وبصل وزيت الزيتون
٣٦ درهم

Hindba Bil Zaite (V)

Freshly Sautéed Dandelion Leaves with Onion, Olive Oil, Lemon Juice
AED 36

هندباء بالزيت (ن)

هندباء مطهوه مع بصل, عصير الليمون وزيت الزيتون
٣٦ درهم

Arabic Shrimp Cocktail

Chilled Prawns Served on Fresh Lettuce with Tangy Cocktail Sauce
AED 80

كوكتيل الروبيان العربي

روبيان مبرد مع خس طازج وصلصة الكوكتيل العربي
٨٠ درهم

Bottarga

Dried Fish Roe Served with Toasted Bread, Olive Oil, Garlic
AED 125

بطارخ

بطارخ سمك تقدم مع خبز محمص, زيت زيتون وشرايح الثوم
١٢٥ درهم

RAW MEAT DISHES

أطباق اللحوم النيئة

Kebbeh Nayeh

Freshly Minced Lamb with Burghul, Olive Oil
AED 51

كبة نيئة

لحم ضأن طازج مفروم مع البرغل وزيت الزيتون
٥١ درهم

Kebbeh Orfaly

Oriental Spiced Fresh Minced Lamb with Burghul
AED 51

كبة أورفلي

لحم ضأن طازج مفروم مع البرغل والتوابل
٥١ درهم

Kebbeh Frakeh

Freshly Minced Lamb with Burghul and Special Lebanese Spices
AED 51

كبة فراكه

لحم ضأن طازج مفروم مع البرغل وبهارات لبنانية خاصة
٥١ درهم

HOT MEZZEH

مازة ساخنة

Hommous Bel Lahma (N)

Velvety Purée Chickpeas with Tahina, Minced Lamb, Pine Seeds
AED 52

حمص

باللحمة والصنوبر (م)

حمص مطحون مع اللحم المفروم والصنوبر
٥٢ درهم

Grilled Halloumi (V)

Halloumi Cheese, Tomato, Cucumber, Olive Oil
AED 41

حلوم مشوي (ن)

جبين حلوم مشوي مع طماطم, خيار وزيت زيتون
٤١ درهم

Balila (V) ○

Chickpea, Garlic, Lemon Juice, Olive Oil, Cumin
AED 36

بليلة (ن) ○

حمص مسلوق, ثوم, عصير ليمون, زيت زيتون ومسحوق الكمون
٣٦ درهم

Cheese Rukkat (V)

Fried Akawi Cheese Wrapped in Filo Dough
AED 36

رقاقات الجبنة (ن)

عجينة محشوة بالجبين العكاوي ومقلية بالزيت
٣٦ درهم

Meat Sambousek (N)

Minced Seasoned Lamb & Pine Seeds in a Tender Crust
AED 36

سمبوسك لحم (م)

عجينة رقيقة محشوة بلحم الضأن المفروم والمبهر مع الصنوبر
٣٦ درهم

Spinach Fattayer (V)

Pastry Triangle Filled with Spinach & Minced Onions
AED 36

فطائر سبانخ (م)

عجينة مثلثة محشوة بالسبانخ والبصل المفروم
٣٦ درهم

Fried Kebbeh (N)

Fried Lamb Dumplings Filled with Pine Nuts
AED 36

كبة مقلية (م)

كبة لحم الضأن المقلية والمحشوة بالصنوبر
٣٦ درهم

al nafaarah

THE TRUE TASTE OF LEBANON

Lamb Makanek

Lamb Sausages with Fresh Lemon Juice
AED 47

نقاتق لحم ضأن

نقاتق لحم الضأن المقلية مع عصير الليمون الطازج
٤٧ درهم

Moajanat Moshakala (N)

Cheese Rakakat, Meat Sambousek, Spinach Fattayer, Fried Kebbeh
AED 41

معجنات مشكلة (م)

كبة مقلية, فطائر سبانخ, سمبوسك لحم, رقائق الجبن
٤١ درهم

Chicken Wings with Coriander & Garlic Sauce

Fried Chicken Wings Brushed with a Coriander, Lemon Garlic Sauce
AED 42

أجنحة الدجاج

أجنحة دجاج مقلية بصلصة الكزبرة والليمون والثوم
٤٢ درهم

Fried Asafir

Pan Fried Fig Birds with Pomegranates Sauce (5 EACH)
AED 125

عصافير مقلية

عصافير تين مقلية مع دبس الرمان (5 حبات)
١٢٥ درهم

SOUPS

الشوربة

Lentil Soup (V)

Purée of Red Lentil, Onion & Garlic Soup, Toasted Arabic Bread
AED 37

شوربة عدس (ن)

شوربة العدس الأحمر مع بصل وثوم تقدم مع خبز عربي مقلي
٣٧ درهم

Chickens Vermicelli

Clear Chicken Soup with Vermicelli, Vegetable, Diced Chicken
AED 37

شوربة دجاج بالشعيرية

شوربة دجاج بالشعيرية مع الخضار وقطع الدجاج
٣٧ درهم

Grilled Omani Lobster

Grilled Omani Lobster with Arabic Herbs, Garlic, Lemon Juice, Saffron Rice
AED 230

لوبيستر مشوي

مع صلصة الأعشاب العربية والثوم وعصير الليمون والأرز بالزعفران
٢٣٠ درهم

Saffron Rice (V)

AED 21

أرز بالزعفران

٢١ درهم

FROM THE CHARCOAL GRILL

مشاوي على الفحم

Arayes (N)

Minced Lamb with Onion, Tomato, Mint, Pine Nuts in Grilled Arabic Bread
AED 61

عرايس (م)

لحم ضأن مفروم مع البصل، الطماطم، والصنوبر في خبز عربي مشوي
٦١ درهم

Kebab Kheshkhash

Minced Spicy Lamb with Tomato Sauce
AED 71

كباب خشخاش

لحم ضأن مفروم مع صلصة الطماطم الحارة
٧١ درهم

Kebab Halabi

Minced Lamb with Parsley & Onion
AED 76

كباب حلبي

لحم ضأن مفروم مع البقدونس والبصل
٧٦ درهم

Grilled Lamb

Cubed Lamb Fillet
AED 100

لحم مشوي

قطع لحم ضأن مشوي
١٠٠ درهم

Grilled Lamb Chops with French Fries

ريش AED 135

ريش لحم ضأن مشوية مع البطاطا المقلية
١٣٥ درهم

DESSERT

الحلويات

Ashtha Bil Aasall (N)

Fresh Cream with Almonds, Pistachios & Honey
AED 46

قشطة بالعسل (م)

قشطة طازجة مع الفستق الحلبي والعسل
٤٦ درهم

Halawa Bil Jeben (N)

Sweet Cheese with Pistachio & Sugar Syrup
AED 46

حلاوة الجبن (م)

جبن محلى مع الفستق الحلبي والقطر
٤٦ درهم

Baklawa (N)

Assortment of Buttered Pastry Filled with Nuts & Doused in Syrup
AED 46

بقلاوة (م)

تشكيلة من طبقات العجين الرقيقة بالزبدة محشية بالمكسرات ومغطسة بالقطر
٤٦ درهم

Um Ali (N)

Puff Pastry, Arabic Milk, Nuts, Fresh Cream
AED 41

أم علي (م)

أم علي بالمكسرات
٤١ درهم

جبيل

٢١٠ درهم لكل شخص
لأربعة اشخاص على الاقل

BYBLOS

AED 210 per person

For a minimum of 4 persons

اطباق المازة

جاط خضرة، حمص، متبل، تبولة، فتوش، سلطة زعتر، لبننة بالثوم، لوبيا بالزيت، شنكليش، كبة نية، حمص النافورة، كبة مقلية، فطائر سبانخ، سمبوسك لحمة، رقائق الجبنة

MEZZEH ON THE TABLE

Jat Khodra, Hommous, Moutabel, Tabouleh, Fattoush, Zaatar Salad, Labneh with Garlic, Shanklish, Green Beans, Raw Kebbeh, Al Nafoorah Hommous (N), Fried Kebbeh (N), Spinach Fattayer (N), Meat Sambousek (N) and Cheese Rukak

الوجبة الرئيسية

لحم مشوي، كباب حلبي، شيش طاووق، عرايس

MAIN COURSE

Lamb Kebab, Grilled Kofta, Shish Taouk, Arayes (N)

الخبز الساخن

الخبز اللبناني و خبز الصاج

HOT BREAD

Lebanese Bread and Saj Bread

الحلويات

شرائح الفاكهه الطازجة، قشطه بالعسل

DESSERT

Fresh Sliced Fruits

(N) Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey

بيروت

٣٦٠ درهم للشخص الواحد
لأربعة اشخاص على الأقل

BEIRUT

AED 360 per person

For a minimum of 4 persons

اطباق المازة

جاط خضرة، حمص، متبل، تبولة، فتوش، سلطة الجرجير، ورق عنب، لبننة بالثوم، لوبيا بالزيت، شنكليش، بابا غنوج، كوكتيل الروبيان، كبة نية، حمص النافورة، كبة مقلية، فطائر سبانخ، سمبوسك لحمة، رقائق الجبنة، كبدة دجاج، شاورما دجاج

MEZZEH ON THE TABLE

Jat Khodra, Hommous, Moutabel, Tabouleh, Fattoush, Jergier Salad, Labneh with Garlic, Vine Leaves, Shanklish, Green Beans, Baba Ganoush, Al Nafoorah Hommous (N), Shrimp Cocktail, Raw Kebab, Fried Kebab (N), Spinach Fattayer (N), Meat Sambousek (N), Cheese Rukak, Chicken Liver and Chicken Shawarma

الوجبة الرئيسية

الهامور المشوي، الروبيان المشوي، لحم مشوي، كباب حلبي، شيش طاووق، ريش، عرايس

MAIN COURSE

Grilled Hammour، Grilled Shrimps، Lamb Kebab، Grilled Kofta
Shish Taouk، Lamb Chops، Arayes (N)

الخبز الساخن

الخبز اللبناني و خبز الصاج

HOT BREAD

Lebanese Bread and Saj Bread

الحلويات

شرائح الفاكهه الطازجة، قشطه بالعسل، مهلبية النافورة، البقلاوة

DESSERT

Fresh Sliced Fruits (N) Ashta Bil Assal - Fresh Cream with Honey (N)
Al Nafoorah Muhalabiya, Arabic Sweets