



## Mawal - Roda Al Murooj

# COLD MEZZEH

## ASSORTED STARTERS

<b>S. No.</b>		<b>DHS</b>
1	<i>Mixed Fresh Vegetable Platter (Small/Large)</i>	30/34
2	<i>Home-made Pickles</i>	26
3	<i>Assorted Sliced Fresh Vegetables</i>	34
4	<i>Hummos Betheena</i>	34
5	<i>Hummos Beyrouti</i>	36
6	<i>Mutabal Eggplant</i>	34
7	<i>Mutabal Mawal</i>	36
8	<i>Tabbouleh</i>	40
9	<i>Fattoush</i>	40
10	<i>Fresh Thym , Jarjeer &amp; Beetroot Salad</i>	34
11	<i>Shankleesh Salad (Country cheese salad)</i>	34
12	<i>Fresh Artichoke Head (Seasonal)</i>	40
13	<i>Fresh Thym &amp; White Cheese Salad</i>	34
14	<i>Al Raheb Eggplant Salad</i>	34
15	<i>Fried Chicoree in Olive Oil</i>	34
16	<i>Okra or Green Beans in Olive Oil</i>	34
17	<i>Goat Labneh (Plain or Dressed)</i>	34
18	<i>Labneh with Garlic &amp; Mint</i>	30
19	<i>Stuffed Wine Leaves</i>	36
20	<i>Armenian Pastrami (Imported)</i>	36
21	<i>Dressed Lamb or Veal Tongue</i>	40
22	<i>Dressed Lamb Brain Salad</i>	40
23	<i>Spicy Cold Fish</i>	36
24	<i>Smoked Salmon Platter</i>	80
25	<i>Salted Fish Roe with Garlic (Egyptian Caviar)</i>	110
26	<i>Prawns Cocktail</i>	80
27	<i>Sea food Salad</i>	80
28	<i>Muhammara</i>	24

## **FRESH RAW MEAT**

29	<i>Lamb Tenderloin</i>	56
30	<i>Raw Kibbeh</i>	56
31	<i>Raw Kibbeh Orfali</i>	56
32	<i>Fresh Habra or Tableh</i>	54
33	<i>Raw Kofta</i>	58
34	<i>Fresh lamb Liver of the Day (if available)</i>	60
35	<i>Assorted Raw Meat Platter</i>	150

### A La Carte Lunch

Set Menu or minimum A La Carte Dinner-Show 300/- Dhs. per Person

all above prices include 10% Service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

# *HOT MEZZEH*

## *BEANS*

<b>S. No.</b>		<b>DHS</b>
36	<i>Foul Medammas (Broad Beans)</i>	36
37	<i>Hummos Medammas or Balila</i>	34
38	<i>Hummos topped with Meat &amp; Pine Seeds</i>	40
39	<i>Hummos topped with Pine Seeds</i>	38
40	<i>Hummos Mawal</i>	36
41	<i>Fattet Hummos with Yoghurt</i>	40
42	<i>Hummos topped with Kawarma Meat</i>	40

## ***FROM THE FRYING PAN***

43	<i>Diced Meat Mawal</i>	40
44	<i>Home made Sausage or Sojok</i>	36
45	<i>Fried Stuffed Kebbbeh</i>	40
46	<i>Sauteed Lamb Freys (Balls) in Lemon and Garlic</i>	40
47	<i>Chicken Liver in Pomegranate molasses or Lemon</i>	36
48	<i>Salted mini chilli meat cakes / Aioli sauce</i>	36
49	<i>Sauteed Chicken Wings Provençale</i>	34
50	<i>Black Butter Sauteed or Pané Lamb Brain</i>	40
51	<i>Sauteed Lamb kidneys or Hearts in Lemon &amp; Onion</i>	36
52	<i>Sauteed Lamb Liver in Lemon &amp; Garlic</i>	36
53	<i>Sauteed Imported Fig Birds in season (6 Nos.)</i>	150
54	<i>Sauteed Beef Piccata in Lemon &amp; Garlic / F. Fries</i>	80
55	<i>Fried Mini Mint Kibbeh Cakes in Olive Oil / Mint Sauce</i>	50
56	<i>Kawarma Meat with Eggs</i>	40
57	<i>Fried or Grilled Halloumi Cheese</i>	40
58	<i>Crispy Whitebait Fish in Season</i>	90
59	<i>Deep Fried or Provençale Calamari</i>	40
60	<i>Fish Finger / Tartar Sauce</i>	40
61	<i>Sauteed Hot Shrimps Portuguese</i>	70

## ***HOT PASTIES***

62	<i>Cheese Pastry Rolls (6 Pieces)</i>	44
63	<i>Meat Sambousek (6 Pieces)</i>	44
64	<i>Spinach Fatayer (6 Pieces)</i>	44
65	<i>Assorted Pastries with Stuffed Kibbeh (4 of each)</i>	100
66	<i>French Fries</i>	30

### A La Carte Lunch

Set Menu or minimum A La Carte Dinner-Show 300/- Dhs. per Person  
all above prices include 10% Service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

## **FROM THE GULF WATERS**

<b>S. No.</b>		<b>DHS</b>
67	<i>Sauteed Shrimps Provençale</i>	100
68	<i>Jumbo Prawns Grilled or Pané (Cocktail Sauce)</i>	100
69	<i>Fillet of Imported Fish with veg. &amp; F. Fries</i>	70
70	<i>Fresh Hamour Fillet, Grilled, Provençale or Pané/Tartar Sauce</i>	86
71	<i>Whole Lobster to your order</i>	200
72	<i>Catch of the day (Hamour/Sultan)</i>	.....Kg
73	<i>Assorted sea food platter(1/2 Lobster-Shrimps-Hamour)</i>	226

### **THE CHARCOAL GRILLS**

74	<i>Mixed Grill</i>	80
75	<i>Lamb Brochettes / F. Fries</i>	80
76	<i>Lamb Chops / F. Fries</i>	90
77	<i>Kebab Halabi</i>	70
78	<i>Kebab Khashkhash Meat (with fresh Spicy Tomato Sauce)</i>	74
79	<i>Kebab Orfali</i>	74
80	<i>Grilled Golden Brown Arayess</i>	70
81	<i>Grilled Halloumi Kellaj with Mint</i>	68
82	<i>Grilled Kebab on Skewers</i>	60
83	<i>Grilled Stuffed Kibbeh Cap with Muhammara (2pieces)</i>	70
84	<i>Golden Beads (Minced Meat on Skewers)</i>	60
85	<i>Shish Taouk with F. Fries</i>	68
86	<i>Boneless Grilled Chicken F. F. ( ½ - 1)</i>	68/90
87	<i>Marinated Lollipops Boneless chicken wings / Hot sauce</i>	60
88	<i>Grilled Imported Fig Birds in season (6 Nos.)</i>	150
89	<i>Grilled Tenderloin with Veg. &amp; F. Fries</i>	90
90	<i>Mushroom or Pepper Steak with Veg. &amp; F. Fries</i>	90
91	<i>Chicken or Veal Escalope with Veg. &amp; F. Fries</i>	90
92	<i>Oriental Beef piccata(with Lemon / Garlic)</i>	90
93	<i>Chicken Escalope / F. Fries</i>	74

### **PLAT DU JOUR**

	<i>Daily Special Lebanese Main Dish</i>	50
94	<i>(Main Dish + Salad + Pickles + Fresh Veg.) (Pls. check with attendant)</i>	

### **DAILY AVAILABLE**

95	<i>Roasted Lamb Leg with Vegetables &amp; Potato</i>	60
96	<i>Stuffed Lamb Oriental Rice with Yoghurt or salad</i>	60
97	<i>Fish Sayyadieh(Hamour fillet with Oriental Brown Rice /Gravy)</i>	86
98	<i>Fish Sayyadieh(Imported Fish Fillet)</i>	70

#### **A La Carte Lunch**

**Set Menu or minimum A La Carte Dinner-Show 300/- Dhs. per Person**  
all above prices include 10% Service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

## ***DESERTS***

<b>S. No.</b>		<b>DHS</b>
99	<i>Honey or Dates Preserve (With fresh cream - Kashta)</i>	40
100	<i>Orange Peel / Dates / Figs Preserve</i>	34
101	<i>Cheese Halawa</i>	44
102	<i>Mawal Special Blanc-Mange (Kashtaliah)</i>	34
103	<i>Cream Caramel</i>	34
104	<i>Sliced Exotic Fresh Fruits platter for 4</i>	110
105	<i>Fresh Water Melon or Sweet Melon (1 Portion)</i>	30

## ***COLD & HOT BEVERAGES***

106	<i>Soft Drinks</i>	44
107	<i>Non Alcoholic Beer</i>	44
108	<i>Red Bull (Energizer)</i>	44
109	<i>Perrier Water</i>	34
110	<i>Fresh Juice (Orange/Carrots/Watermelon)</i>	44
111	<i>Fresh Fruit Cocktail Juice</i>	44
112	<i>Mineral Water Local Small/Large</i>	20/26
113	<i>Mineral Water Lebanese Small/Large</i>	20/28
114	<i>Mineral Water Imported Large</i>	30
115	<i>Tea, Mint, Cammomille</i>	26
116	<i>Espresso</i>	26
117	<i>Nescafe</i>	26
118	<i>Turkish Coffee</i>	26
119	<i>White Coffee (with orange blossom water)</i>	16
120	<i>Shisha (Ajami)</i>	130
121	<i>Shisha (Moassal)</i>	120

### **A La Carte Lunch**

**Set Menu or minimum A La Carte Dinner-Show 300/- Dhs. per Person**  
all above prices include 10% Service charge, 10% municipality fees and 5% VAT



المطعم اللبناني  
Lebanese Restaurant

## موال - روضة المروج

### المآزات الباردة

#### مقبلاآ متنوعه

الرقم	الاسم	الدرهم
١	جاا خضار مشكل	٣٠/٣٤
٢	مخللاآ مشكلا اكسآرا	٢٦
٣	صحن خضار مقطعة	٣٤
٤	حمص بالطحينة	٣٤
٥	حمص بيروآي	٣٦
٦	باذنجان مقبل	٣٤
٧	مقبل موال	٣٦
٨	آبولة	٤٠
٩	فآوش	٤٠
١٠	سلطا زعآر أخضر وجرجير	٣٤
١١	شنكليس	٣٤
١٢	أرضي شوكة طازجة بالموسم	٤٠
١٣	سلطا جبنة بلدية بالزعآر	٣٤
١٤	سلطا الراهب	٣٤
١٥	هندية بالزيت	٣٤
١٦	بامية أو لوبيا خضراء بالزيت	٣٤
١٧	لبنة ماعز أو مآمة	٣٤
١٨	لبنة مآومة بالنعناع	٣٠
١٩	ورق عنب بالزيت	٣٦
٢٠	بسآرما مسآوردة	٣٦
٢١	لسان غنم أو عجل طازج مقبل	٤٠
٢٢	نخاع غنم بالحامض والثوم	٤٠
٢٣	سمكة آرة باردة	٣٦
٢٤	فيليه سلمون مآخن	٨٠
٢٥	بطارخ مصرية بالثوم	١١٠
٢٦	قريدس كوآيل	٨٠
٢٧	سلطا آمار البحر	٨٠
٢٨	مآمرة	٢٤
<b>لآوم نيئة طازجة</b>		
٢٩	فآيلة غنم أو شهباية	٥٦
٣٠	كبة نيئة	٥٦
٣١	كبة أورفلية	٥٦
٣٢	هبرة نيئة أو آابلة	٥٤
٣٣	كفآة نيئة	٥٨
٣٤	لسودة غنم نيئة طازجة أو مآوفرة	٦٠
٣٥	جاا نيء مشكل	١٥٠

#### الغذاء على الطلب

عشاء مع برنامج فني ٣٠٠ درهم للشخص الواحد خلال الأسبوع كآد أدنى  
جميع الأسعار شاملة ١٠% آدمة, ١٠% رسوم بلدية و ٥% ضريبة القيمة المضافة

# الميزات الساخنة الحبوب

الرقم	الاسم	الدرهم
٣٦	فول مدمس	٣٦
٣٧	حمص مدمس أو بليلة	٣٤
٣٨	حمص باللحمة والصنوبر	٤٠
٣٩	حمص بالصنوبر	٣٨
٤٠	حمص موال	٣٦
٤١	فتة حمص باللبن	٤٠
٤٢	حمص بالقارما	٤٠

## المقالي

٤٣		
٤٤	لحمة رأس عصفور موال	٤٠
٤٥	مقانيق أو سجق موال	٣٦
٤٦	كبة أقراص مقالية	٤٠
٤٧	بيض غنم بالحامض والثوم	٤٠
٤٨	كبدة دجاج بدبس الرمان أو الحامض	٣٦
٤٩	أقراص هبرة بالفلفل / صلصة توم	٣٦
٥٠	جوانح دجاج بالكزبرة والثوم	٣٤
٥١	نخاع غنم مقلي مع الصنوبر أو بانيه	٤٠
٥٢	قلوب أو كلاوي غنم بالحامض والثوم	٣٦
٥٣	كبدة غنم أو عجل بالحامض والثوم	٣٦
٥٤	عصافير بالموسم مقالية بحامض أو دبس الرمان (عدد ٦)	١٥٠
٥٥	شرائح عجل بالثوم أو صلصة البهار مع البطاطا	٨٠
٥٦	أقراص كبة مقالية بزيت الزيتون / صلصة نعناع	٥٠
٥٧	بيض بالقاورما	٤٠
٥٨	جبنة حلوم مشوية أو مقالية	٤٠
٥٩	سمك بزري مقلي بالموسم	٩٠
٦٠	حبار (كلاماري) مقلي أو بالكزبرة والثوم	٤٠
٦١	أصابع سمك مقالية / صلصة تارتار	٤٠
٧٠	محمرة ربيان بالبندورة والفلفل	٧٠

## المعجنات الساخنة

٦٢	رقائق بالجبن (٦ قطع)	٤٤
٦٣	سمبوسك باللحمة أو الدجاج (٦ قطع)	٤٤
٦٤	فطائر بالسبانخ (٦ قطع)	٤٤
٦٥	صحن معجنات مشكل مع كبة أقراص (١٦ قطعة)	١٠٠
٦٦	بطاطا مقالية	٣٠

### الغذاء على الطلب

عشاء مع برنامج فني ٣٠٠ درهم للشخص الواحد خلال الأسبوع كحد أدنى  
جميع الأسعار شاملة ١٠% خدمة، ١٠% رسوم بلدية و ٥% ضريبة القيمة المضافة

# الأسماك

الرقم	الاسم	الكمية
٦٧	ربيان مقلي بالثوم والكزبرة والحامض	١٠٠ درهم
٦٨	ربيان مشوي أو بانية ( حجم كبير )	١٠٠
٦٩	شرائح سمك مستورد مع خضار وبطاطا	٧٠
٧٠	شرائح هامور (مشوي، مقلي بالثوم والكزبرة أو بانية)	٨٦
٧١	كركد كامل على القلب	٢٠٠
٧٢	أسماك طازجة على الطلب (سلطان وهامور)	..... كغ
٧٣	طبق ثمار البحر (٢/١ كركند - قريدس - هامور - كلاماري)	٢٢٦

## المشاوي

٧٤	مشاوي مشكلة	٨٠
٧٥	لحم غنم شقف مع البطاطا	٨٠
٧٦	ريش غنم (كستلاتة) مع البطاطا	٩٠
٧٧	كباب حليبي	٧٠
٧٨	كباب خشخاش	٧٤
٧٩	كباب أورفلي	٧٤
٨٠	عرايس محمرة على الفحم	٧٠
٨١	كلاجة حلومي مع النعناع على الفحم	٦٨
٨٢	كبة مشوية على السيخ	٦٠
٨٣	قرص كبة مشوي مع محمرة	٧٠
٨٤	مسبحة ذهبية (هبرة على السيخ)	٦٠
٨٥	شيش طاووق مع البطاطا	٦٨
٨٦	فروج مسح مشوي (١-٢/١)	٦٨/٩٠
٨٧	جوانح دجاج مسحبة مع صلصة الزنجبيل	٦٠
٨٨	عصافير بالموسم على الفحم عدد ٦	١٥٠
٨٩	فيليه عجل مشوي مع خضار وبطاطا	٩٠
٩٠	ستيك بالفطر أو البهار مع خضار بطاطا	٩٠
٩١	اسكالوب عجل مع خضار وبطاطا	٩٠
٩٢	شرائح فيليه بالثوم أو صلصة البهار مع البطاطا	٩٠
٩٣	اسكالوب دجاج مع خضار و بطاطا	٧٤

## الصحن اليومي

٩٤	الصحن اليومي / سلطة / صحن خضار وكبيس	٥٠
----	--------------------------------------	----

## يوميًا

٩٥	فخذ غنم محمر بالفرن مع الخضار والبطاطا	٦٠
٩٦	خاروف شرقي مع الأرز واللبن أو السلطة	٦٠
٩٧	صيادية سمك طازج	٨٦
٩٨	صيادية سمك مستورد	٧٠

### الغذاء على الطلب

عشاء مع برنامج فني ٣٠٠ درهم للشخص الواحد خلال الأسبوع كحد أدنى  
جميع الأسعار شاملة ١٠٪ خدمة، ١٠٪ رسوم بلدية و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

# الحلويات

الرقم	الوصف	الدرهم
٩٩	قشطة بالبلح أو العسل	٤٠
١٠٠	مربى البوصفير أو البلح أو التين	٣٤
١٠١	حلوة الجبن بالقشطة	٤٤
١٠٢	قشطلية موال	٣٤
١٠٣	كريم كراميل	٣٤
١٠٤	جاط شرائح فاكهة طازجة اكسترا لاربغ أشخاص	١١٠
١٠٥	بطيخ أو شمام للشخص الواحد	٣٠

## المشروبات الباردة

١٠٦	المثلجات	٤٤
١٠٧	بيرة بدون كحول	٤٤
١٠٨	مشروب رد بول Red Bull	٤٤
١٠٩	مياه غازية طبيعية مستوردة - Perrier	٣٤
١١٠	عصائر طازجة (برتقال / جزر / بطيخ)	٤٤
١١١	عصير كوكتيل طازج	٤٤
١١٢	مياه معدنية وطنية	٢٠/٢٦
١١٣	مياه معدنية اللبنانية	٢٠/٢٨
١١٤	مياه معدنية مستوردة	٣٠
١١٥	شاي، نعناع، بابونج، زهورات	٢٦
١١٦	اسبريسو	٢٦
١١٧	نسكافيه	٢٦
١١٨	قهوة تركية	٢٦
١١٩	قهوة بيضاء مع ماء الزهر	١٦
١٢٠	شيشة عجمي	١٣٠
١٢١	شيشة معسل باب أول	١٢٠

### الغذاء على الطلب

عشاء مع برنامج فني ٣٠٠ درهم للشخص الواحد خلال الأسبوع كحد أدنى  
جميع الأسعار شاملة ١٠% خدمة، ١٠% رسوم بلدية و ٥% ضريبة القيمة المضافة