

دقي قلبك
HEART WARMERS

شوربة القريدس	43
شوربة العدس	31

مزمز عالبارد
COLD BAIT

حمص بطحينة	27
Mashed chickpeas in Tahini, garlic & lemon sauce	
حمص بيروتي مع بهارات	31
Hummus with herbs & spices	
حمص مع صنوبر	31
Hummus topped with sizzling pine seeds	
متبل باننجان	27
Grilled eggplant purée in Tahini, garlic & lemon sauce	
راهب باننجان	28
Grilled eggplant with lemon & garlic	
محمرة	31
Chilli, cashew, walnut & pine seed paste	
محمرة مع حمص	36
Chilli, cashew, walnut & pine seed paste with hummus	
مسقعة الباننجان	31
Oven baked eggplant with chickpeas, tomatoes & onions	
بطاطا ابن البحر	31
Mashed potato served with thyme, onion & garlic	
ورق عنب بزيت	31
Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & herbs	
تبولة	28
Finely chopped parsley, mint, tomatoes, onions & burghul in lemon juice & olive oil dressing	
فتوش	28
Mixed greens, tomatoes, onions & toasted bread with pomegranate & sumac dressing	
بندورة وسماق وثوم	27
Add Arak AED 6	
سلطة عربية	27
Lettuce, tomato, cucumber & onions with lemon & olive oil dressing	
سلطة روكا وزعتر	28
Rocket & thyme with onions & a dressing of olive oil & lemon	
سمكة حرّة	39
Fish ratatouille with tomatoes, green pepper, red pepper, onions & coriander	
طاجن سمك	39
Fish with Tahini sauce, coriander & garlic	
كوكتيل قريدس	65
Cooked shrimps served with cocktail sauce	

مزمز كمان عالسخن
HOT BAIT

سردين مقلي	39
Fried, with lemon on the side	
حبار مشوي	43
حبار مشوي بروفنسال	43
مع كزبرة، حامض وثوم	
كلما ري مقلي	39
محار البحر	43
With black pepper seasoning	
قريدس مقلي	65
كبة سمك مقلية	48
Fried fish & burghul bites, with onion stuffing	
بطاطا حرّة	28
Fried potato cubes, with coriander, garlic & spices	
قرنبيط و باننجان مقلي	28
Served with Tahini sauce	
رقائق بالجبنه	28
بطاطا مقلية	20

طازة يا سمك
CATCH YOUR FISH AT THE DISPLAY

Choose your seafood from our fish display, priced per kilo. Our fish is served with Tahini sauce and lemon, garlic and olive oil sauce.

تشكيلة من الأسماك الطازجة، السعر بالكيلو تقدّم مع الطرطور وصلصة الحامض والتوم والزيت

طرق تحضير السمك
Fish Cooking Methods

مقلي	
Chargrilled butterfly style	
Plain, Ibn AlBahr seasoning or local Masala	
مشوي على الفحم (سادة أو مع خلطة ابن البحر أو مع ماسالا)	
Steamed with Teriyaki sauce, ginger and spring onion	
(Allow 30 min for cooking)	
على البخار مع صلصة الترياكّي و الزنجبيل (مدة التحضير 30 دقيقة)	
Grilled in Sea Salt	
(Add AED 30 - allow 30 min for cooking)	
مدفون بملح البحر (أضف 30 درهماً - مدة التحضير 30 دقيقة)	

اقطف ثمار البحر
Be Shellfish... Spoil Yourself!

سلطعون	
Grilled Plain, Provençal or Tandoori	
مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري	
قريدس	
Chargrilled Plain, Provençal, Tandoori	
or Ibn AlBahr cashew nut seasoning	
مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو	
كركند	
Chargrilled Plain, Provençal, Tandoori, pepper cream sauce, Ibn AlBahr cashew nut seasoning, or Thermador (add AED 30)	
مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو أو ثيرمادور (أضف 30 درهماً)	

أطباق إضافية
Side Dishes

أرز صيادية	25
أرز برياني	25
أرز أبيض	20
كينوا	25

صلصات
Side Sauces

صلصة الزبدة والحامض	11
صلصة بروفنسال	11
صلصة حرّة	17
صلصة طاجن	17
صلصة كاري	17

عالسكين يا سمك
RAW MATERIAL

سمك ني بالحامض والثوم	54
With garlic and lemon sauce	
سمك ني بالصويا والكزبرة	54
With coriander and soya sauce	
سيفتشي ابن البحر	67

وراء كل طبق عظيم سمكة
A FISH FOR EVERY DISH

فيش أند شيبس / سمك وبطاطا مقلية	84
With our special batter	
محضر بخلطة ابن البحر الشهية	
كباب سمك	90
Taouk, Tandoori or Ibn AlBahr cashew nut seasoning	
served with French fries	
طاووق أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو	
يقدم مع بطاطا مقلية	
صيادية	84
Grilled fish with rice and browned onions	
سمك مشوي مع أرز وبصل محمّر	
برياني بالسمك	84
كاري السمك	90
Served with white rice or quinoa	
مع أرز أبيض أو كينوا	
كاري القريدس	107
Served with white rice or quinoa	
مع أرز أبيض أو كينوا	

فرخ ال ... دجاج عوّاا
TOO CHICKEN TO FISH?

نصف فروج مشوي على الفحم	84
Served with French fries	
يقدم مع بطاطا مقلية	

ولصغار البحر...
FOR OUR JUNIOR ANGLERS...

ناجتس السمك	54
Served with French fries	
يقدم مع بطاطا مقلية	
ناجتس الدجاج	51
Served with French fries	
يقدم مع بطاطا مقلية	

حليّ قلبك
YOU'RE SO SWEET!

تشكيلة ابن البحر	45
Ibn AlBahr Assorted Platter	
Turkish delight, biscuits, molasses & tahini dip, fig jam & halawa	
راحة الحلقوم، بسكوت، دبس وطحينة، مربى التين وحلاوة	
شوكولا مو	34
Chocolate & vanilla ice cream sundae	
بوظة الغزل	43
Served with or without white cotton candy	
بوظة قشطة مع أو بدون غزل البنات	
بقلاوة	45
Served with ice cream	
يقدم مع بوظة	
أفوغاتو	34
Vanilla ice cream with espresso	
آيس كريم فانيلا مع إسبرسو	
آيس كريم و سوريّة	17 per scoop
صحن بطيخ أحمر	39
صحن شمام	39

برّد قلبك
COOLERS

مياه معدنية	9 SM / 16 LG
مياه غازية	17 SM / 23 LG
مياه معدنية فاخرة	23 LG
مشروبات غازية	14
ليموناضة ابن البحر	23
ليموناضة بالنعناع	23
عصائر طازجة	27
Orange, Apple, Carrot, Watermelon	
برتقال، تفاح، جزر أو بطيخ	
شاي مثلج	18
بيرة بدون كحول	18

سادة، وسط أو سكر زيادة؟
SEAL YOUR MEAL

قهوة تركي	17
إسبرسو	17
إسبرسو دبل	23
كابتشينو	23
شوكولاتة ساخنة	25
كافيه لاتي	23
ماكياتو	23
قهوة أمريكية	20
قهوة بيضاء مع ماء الزهر	17
شاي	17
نعناع	17
شاي بالقرقة والجوز والصنوبر	17

انفخ عليها... تنجلي!
FOR THE “SMORKLERS”

شيشة	95
In all flavors	
بجميع النكهات	



All prices are inclusive of 5% Value Added Tax (VAT) and 7% Municipality fee.

دقي قلبك

HEART WARMERS

Shrimp Bisque Seafood Soup شوربة القريدس	43
Lentil Soup شوربة العدس	31

مزمر عالبارد

COLD BAIT

Hummus حمص بطحينة	27
Mashed chickpeas in Tahini, garlic & lemon sauce	
Hummus Beiruti حمص بيروت مع بهارات	31
Hummus with herbs & spices	
Hummus with Pine Nuts حمص مع صنوبر	31
Hummus topped with sizzling pine seeds	
Mtabbal Batinjan متبل باذنجان	27
Grilled eggplant purée in Tahini, garlic & lemon sauce	
Raheb رهاب باذنجان	28
Grilled eggplant with lemon & garlic	
Mohammara محمرة	31
Chili, cashew, walnut & pine seed paste	
Mohammara with Hummus محمرة مع حمص	36
Chili, cashew, walnut & pine seed paste with hummus	
Mousakaa مسقعة الباذنجان	31
Oven baked eggplant with chickpeas, tomatoes & onions	
Ibn AlBahr Potato بطاطا ابن البحر	31
Mashed potato served with thyme, onion & garlic	
Stuffed Vine Leaves ورق عنب بزيت	31
Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & herbs	
Tabbouleh تبولة	28
Finely chopped parsley, mint, tomatoes, onions & burghul in lemon juice & olive oil dressing	
Fattoush فتوش	28
Mixed greens, tomatoes, onions & toasted bread with pomegranate & sumac dressing	
Tomato, Sumac & Garlic بندورة وسماق وثوم	27
Add Arak AED 6	
Garden Salad سلطة عربية	27
Lettuce, tomato, cucumber & onions with lemon & olive oil dressing	
Rocca & Thyme Salad سلطة روكا وزعتر	28
Rocket & thyme with onions & a dressing of olive oil & lemon	
Samké Harra سمكة حرّة	39
Fish ratatouille with tomatoes, green pepper, red pepper, onions & coriander	
Tajen Samak طاجن سمك	39
Fish with Tahini sauce, coriander & garlic	
Shrimp Cocktail كوكتيل قريدس	65
Cooked shrimps served with cocktail sauce	

مزمر كمان عالسخن

HOT BAIT

Sardines سردين مقلي	39
Fried, with lemon on the side	
Grilled Squid حبار مشوي	43
Grilled Squid Provençal حبار مشوي بروفنسال	43
مع كزبرة، حامض وثوم	
Crispy Calamari كلماي مقلي	39
Local clams محار البحر	43
مع زيت زيتون وفلفل أسود	
Golden Fried Breaded Shrimp قريدس مقلي	65
Kibet Samak كبة سمك مقلية	48
Fried fish & burghul bites, with onion stuffing	
Hot Potato بطاطا حرّة	28
Fried potato cubes, with coriander, garlic & spices	
Fried Cauliflower & Eggplant قرنبيط و باذنجان مقلي	28
Served with Tahini sauce	
Cheese Rolls رقائق بالجبنة	28
French Fries بطاطا مقلية	20

CATCH YOUR FISH AT THE DISPLAY

طازة يا سمك

Choose your seafood from our fish display, priced per kilo. Our fish is served with Tahini sauce and lemon, garlic and olive oil sauce.

تشكيلة من الأسماك الطازجة، السعر بالكيلو تقدّم مع الطرطور وصلصة الحامض والزيت

طرق تحضير السمك

Fish Cooking Methods

مقلي

Chargrilled butterfly style

Plain, Ibn AlBahr seasoning or local Masala

مشوي على الفحم (سادة أو مع خلطة ابن البحر أو مع ماسالا)

Steamed with Teriyaki sauce, ginger and spring onion

(Allow 30 min for cooking)

على البخار مع صلصة التريايكي و الزنجبيل (مدة التحضير 30 دقيقة)

Grilled in Sea Salt

(Add AED 30 - allow 30 min for cooking)

مدفون بملح البحر (أضف 30 درهماً - مدة التحضير 30 دقيقة)

اقطف ثمار البحر

Be Shellfish... Spoil Yourself!

سلطعون

Grilled Plain, Provençal or Tandoori

مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري

Prawn قريدس

Chargrilled Plain, Provençal, Tandoori

or Ibn AlBahr cashew nut seasoning

مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو

Lobster كركند

Chargrilled Plain, Provençal, Tandoori, pepper cream

sauce, Ibn AlBahr cashew nut seasoning,

or Thermador (add AED 30)

مشوي سادة أو بروفنسال أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو

أو ثيرمادور (أضف 30 درهماً)

أطباق إضافية

Side Dishes

Sayadieh Rice أرز صيادية	25
Biryani Rice أرز برياني	25
White Rice أرز أبيض	20
Quinoa كينوا	25

صلصات

Side Sauces

Lemon Butter Sauce صلصة الزبدة والحامض	11
Provençal Sauce صلصة بروفنسال	11
Harra Sauce صلصة حرّة	17
Tajin Sauce صلصة طاجن	17
Curry Sauce صلصة كاري	17

عالسكين يا سمك
RAW MATERIAL

- Mediterranean Sashimi سمك ني بالحامض والثوم 54
With garlic and lemon sauce
- Signature Sashimi سمك ني بالصويا والكزبرة 54
With coriander and soya sauce
- Ibn AlBahr Ceviche سيفيتشي ابن البحر 67

وراء كل طبق عظيم سمكة
A FISH FOR EVERY DISH

- Fish & Chips فيش آند شيبس / سمك وبطاطا مقلية 84
With our special batter
محضر بخلطة ابن البحر الشهية
- Fish Kabab كباب سمك 90
Taouk, Tandoori or Ibn AlBahr cashew nut seasoning
served with French fries
طاووق أو تندوري أو مع خلطة ابن البحر بالكاجو
يقدم مع بطاطا مقلية
- Sayadiyeh صيادية 84
Grilled fish with rice and browned onions
سمك مشوي مع أرز وبصل محمر
- Fish Biryani برياني بالسمك 84
Fish Curry كاري السمك 90
Served with white rice or quinoa
مع أرز أبيض أو كينوا
- Shrimp Curry كاري القريدس 107
Served with white rice or quinoa
مع أرز أبيض أو كينوا

فرخ ال ... دجاج عوام!
TOO CHICKEN TO FISH?

- Chargrilled 1/2 chicken نصف فروج مشوي على الفحم 84
Served with French fries
يقدم مع بطاطا مقلية

ولصغار البحر...
FOR OUR JUNIOR ANGLERS...

- Fish Nuggets ناجتس السمك 54
Served with French fries
يقدم مع بطاطا مقلية
- Chicken Nuggets ناجتس الدجاج 51
Served with French fries
يقدم مع بطاطا مقلية

حلي قلبك
YOU'RE SO SWEET!

- Ibn AlBahr Assorted Platter تشكيلة ابن البحر 45
Turkish delight, biscuits, molasses & tahini dip,
fig jam & halawa
راحة الحلقوم، بسكوت، دبس وطحينة، مربى التين وحلاوة
- Chocolat Mou شوكولا مو 34
Chocolate & vanilla ice cream sundae
- Arabic Bouza بوظة الغزل 43
Served with or without white cotton candy
بوظة قشطة مع أو بدون غزل البنات
- Baklawa بقلوة 45
Served with ice cream
يقدم مع بوظة
- Affogato أفوغاتو 34
Vanilla ice cream with espresso
آيس كريم فانيلا مع إسبرسو
- Ice Cream & Sorbet آيس كريم و سوربة 17 per scoop
- Watermelon Platter صحن بطيخ أحمر 39
- Melon Platter صحن شمام 39

برّد قلبك
COOLERS

- Mineral Water مياه معدنية 9 SM / 16 LG
- Sparkling Water مياه غازية 17 SM / 23 LG
- Premium Water مياه معدنية فاخرة 23 LG
- Soft Drinks مشروبات غازية 14
- Ibn AlBahr Lemonade ليموناضة ابن البحر 23
- Mint Lemonade ليموناضة بالنعناع 23
- Fresh Juices عصائر طازجة 27
Orange, Apple, Carrot, Watermelon
برتقال، تفاح، جزر أو بطيخ
- Ice Tea شاي مثلج 18
- Non Alcoholic Beer بيرة بدون كحول 18

سادة، وسط أو سكر زيادة؟
SEAL YOUR MEAL

- Turkish Coffee قهوة تركي 17
- Espresso Single Shot إسبرسو 17
- Espresso Double Shot إسبرسو دبل 23
- Cappuccino كابتشينو 23
- Hot Chocolate شوكولاتة ساخنة 25
- Café Latté كافيه لاتي 23
- Macchiato ماكياتو 23
- American Coffee قهوة أمريكية 20
- White Coffee قهوة بيضاء مع ماء الزهر 17
- Tea شاي 17
- Mint نعناع 17
- Cinnamon Tea with Nuts شاي بالقرفة والجوز والصنوبر 17

انفخ عليها... تنجلي!
FOR THE “SMORKLERS”

- Shisha شيشة 95
In all flavors بجميع النكهات



All prices are inclusive of 5% Value Added Tax (VAT) and 7% Municipality fee.