

موال

mAWWAL

mAWAL

موال

APPETIZERS

CLASSIC HUMMUS

Chick Peas, Tahini Sauce, Olive Oil

HUMMUS BEIRUTI

Chick Peas, Tahini Sauce, Tomato
Parsley, Pickles and Olive Oil

BABA GHANOJ

Grilled Eggplant, Tomato, Capsicum, Parsley
Fresh Mint, Olive Oil, Lemon Juice, Pomegranate Sauce

MUTABL

Grilled Eggplant, Tahini Sauce, Olive Oil

LABNEH

WITH ZAATER OLIVES

Drained Yoghurt with Mix Olives
Zaater, Tomato, Mint and Olive Oil

MUHAMMARA

Walnut, Garlic, Onion, Capsicum, Fresh Chili,
Tomato Paste, Bread Crumb Pomegranate Sauce, Olive Oil

SHANGLISH

Shanglish, Tomato, Onion, Parsley, Olive Oil

HINDBEH

Fresh sautéed Hindbeh Leaves, Garlic, Onion, Olive Oil

WINE LEAVES

Poached Grape Leaves Stuffed with
Chopped Parsley, Onion, Mint and Rice

FATTOUSH

Tomato, Cucumber, Oriental Herbs
Arabic Toasted Bread, Pomegranate Balsamic Sauce

TABOULEH

Salad of Finely Chopped Parsley, Tomato
Onion, Lemon and Olive Oil Dressing

28 AED

30 AED

32 AED

38 AED

29 AED

28 AED

35 AED

25 AED

30 AED

32 AED

30 AED

مقبلات باردة

حمص كلاسيكي

حمص، صلصة طحينة، زيت زيتون

حمص بيروتى

حمص، صلصة طحينة، طماطم، بقدونس
مخلل وزيت زيتون

بابا غنوج

بادنجان مشوي، طماطم، فليفلة، بقدونس
نعناع طازج، زيت زيتون، عصير ليمون وصلصة الرمان

متبل

بادنجان مشوي، صلصة طحينة، زيت زيتون

لبنة مع زيتون وزعتر

لبنة مع زيتون منوع، زعتر، طماطم
نعناع وزيت الزيتون

محمرة

جوز، ثوم، بصل، فليفلة، فلفل حار طازج، معجون طماطم
خبز مطحون، صلصة الرمان وزيت زيتون

شانكليش

شكليش، طماطم، بصل، بقدونس وزيت زيتون

هندبة

أوراق هندبة سوتيه، ثوم، بصل وزيت زيتون

ورق العنب

ورق عنب مسلوق محشو بالبقدونس المفروم والبصل
مع النعناع والأرز

فتوش

طماطم، خيار، أعشاب شرقية، خبز عربي محمص
صلصة البلساميك و الرمان

تبولة

بقدونس مفروم ناعم، طماطم، بصل
صلصة الليمون وزيت الزيتون

mAWAL

موال

APPETIZERS

ROCCA SALAD

Rocca, Beetroot, Zaater, Tomato, Onion

28 AED

QUINOA SALAD

Quinoa, Mix Capsicum, Parsley, Onion, Rinse
Avocado and Lemon Olive Oil Dressing

38 AED

ARTICHOKE SALAD

Sautéed Artichoke, Onion, Garlic
Lemon Olive Oil Dressing

35 AED

RAW MEAT

KIBBEH NAYEH

Raw Prime Cut of Beef, Crushed Wheat
Onions and Arabic Spices

60 AED

HABRA NAYEH

Freshly Ground Raw Meat
Garlic and Arabic Spices

60 AED

NAYEH SELECTION

135 AED

SOUP

LENTIL SOUP

Red Lentil, Coriander, Olive Oil, Fresh Lemon
Onion Served with Crispy Bread

25 AED

SOUP OF THE DAY

Ask The Waiter For The Soup of The Day

25 AED

مقبلات باردة

سلطة الجرجير بالجبن

جرجير، جبنة حلوم، شملندر، زعتر، طماطم، بصل و جوز

سلطة الكينوا

كينوا، فليفلة متنوعة، بقدونس، بصل، زبيب، أفوكادو
و صلصة الليمون و زيت الزيتون

سلطة الخرشوف

خرشوف سوتيه، بصل، ثوم، و صلصة الليمون و زيت الزيتون

اللحمة النية

كبة نية

قطع من اللحم البقري النية، برغل مطحون، بصل
وتوابل العربية

هبرة نية

لحمة مفرومة طازجة، ثوم وتوابل عربية

تشكيلة من اللحمة نية

الشوربة

شوربة العدس

عدس أحمر، كزبرة، زيت زيتون، ليمون طازج وبصل
تقدم مع خبز مقرمش

الشوربة اليومية

من فضلك اسأل النادل عن شوربة اليوم

mAWAL

موال

HOT STARTER

مقبلات ساخنة

RAS AL ASFOUR

40 AED

Lamb Cubes Cooked with Mushroom, Onion, Tomato
Lemon Juice and Pine Nuts

رأس العصفور

قطع من لحم الضأن المطبوخ مع فطر، بصل، طماطم
عصير ليمون و صنوبر

SHEEP EGG

42 AED

Lamb Egg Sautéed with Olive Oil
Garlic and Lemon Juice

بيض غنم

بيض غنم مقلي بزيت الزيتون مع الثوم وعصير الليمون

BIZRI FISH

48 AED

Fresh Whitebait Fish Deep-fried
Served with tahini Sauce

سمك بزري

سمك بزري طازج مقلي يقدم مع صلصة الطحينة

AASAHER

95 AED

Pan-Fried Birds with Pomegranate Sauce

عصافير

عصافير مقلية مع صلصة الرمان

CALAMARI PROVENÇAL 42 AED

Deep Fried Calamari Served with Provencal Sauce

كالاماري بروفنسال

كالاماري مقلي يقدم مع صلصة بروفنسال

CHICKEN WINGS

40 AED

Deep Fried Chicken Wings Served with Provencal Sauce

جوانح دجاج

جوانح دجاج مقلية تقدم مع صلصة بروفنسال

CHICKEN LIVER

35 AED

Sautéed Fresh Chicken Livers with Butter
Garlic and Lemon Juice

كبدة دجاج

كبدة دجاج طازجة مقلية مع عصير الزبدة والثوم والليمون

MAKANEK

35 AED

Sautéed Lamb Sausages
Served with Lemon Juice or Pomegranate Sauce

نقانق

نقانق لحم ضأن مقلية تقدم مع
عصير الليمون أو صلصة الرمان

EGGPLANT FATTAH 38 AED

Fried Eggplant Drizzled with Tahini, Yoghurt
Topped with Toasted Arabic Bread, Pine Nuts and Ghee

فتة الباذنجان

باذنجان مقلي مع صلصة اللبن و الطحينة
خبز عربي محمص صنوبر و سمن

MIX FATAYER

40 AED

Cheese Rakakat, Meat Sambousek,
Spinach Fatayer and Fried Kibbeh

فطائر مشكلة

رفاقات جبنة، سمبوسك لحم، فطائر سبانخ وكبة مقلية

HALLOUMI PESTO CHEESE 38 AED

Grilled Halloumi Cheese with Pesto Sauce,
Served with Sliced of Fresh Tomato and Cucumber

جبنة حلوم بالحبق

جبنة حلوم مشوية مع صلصة الحبق
تقدم مع شرائح من الطماطم والخيار

mAWAL

موال

HOT STARTER

مقبلات ساخنة

HUMMUS WITH MEAT 38 AED

Classic Hummus Topped with Meat Cubs and Pine Nuts

حمص باللحمة

حمص كلاسيكي مع لحم مقطع وصنوبر

FOUL MUDAMAS 25 AED

Slow Cooked Beans with Boiled Chickpeas, Garlic
Parsley and Lemon Olive Oil Dressing

فول مدملس

فول مطهو ببطء يقدم مع حمص مسلوق، ثوم، بقونس
و صلصة زيت الزيتون و الليمون

POTATO HARRAH 25 AED

Fried Potato Cubes Sautéed with Garlic
Lemon Juice, Topped Up with Fresh Coriander

بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقلية مع ثوم، عصير الليمون وكزبرة طازجة

MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

LAMB SHANK WITH ORIENTAL RICE 90 AED

Lamb shank with Oriental Rice, Arabic Spices
Mix Nuts, Served with Yoghurt sauce

موزات اللحم مع الأرز الشرقي

موزات اللحم مع الأرز الشرقي، توابل عربية، مكسرات
تقدم مع صلصة اللبن

FISH SAIYADEYEH 80 AED

Rice with Fish Hamour Fillet, Served with
Crispy Fried Onion, Fried Pine Nuts, Tajin Sauce and Salad

صيادية سمك

سمك فيليه هامور بالأرز، يقدم مع بصل مقلي مقرمش
صنوبر مقلي، سلطة و صلصة الطاجين

FROM THE SEAFOOD

المأكولات البحرية

GRILLED SALMON 85 AED

Grilled Salmon Fillet Served with
Creamy Spinach and Vegetables sauté

سمك سالمون مشوي

فيليه سمك سالمون مشوي تقدم مع كريمة السبانخ والخضار
المقلية

PRAWNS 98 AED

Marinated Grilled or Pan-Seared King Prawns
with Garlic and Lemon juice, Served with Sauté Vegetables or French Fries

روبيان

روبيان كبير متبل مشوي أو مقلي مع ثوم وعصير الليمون
يقدم مع خضار مقلية أو بطاطا مقلية

MIX SEAFOOD PLATER 150 AED

Grilled Shrimp, Hamour Fish and Calamari
Served with Vegetables Sauté and Rice

طبق المأكولات البحرية المشكلة

روبيان مشوي، سمك هامور و كالاماري
يقدم مع خضار مقلية و أرز

mAWAL

موال

FROM THE GRILLED

MAWAL MIX GRILLED 150 AED

Lamb Cubs, Lamb Kofta, Shish Tawook,
Meat Arias and Lamb Chops, Served with Grilled vegetables,
French Fries and Garlic Sauce

MIXED GRILLED 80 AED

Lamb Cubs, Lamb Kofta, Shish Tawook and
Meat Arias, Served with Grilled vegetables,
French Fries and Garlic Sauce

LAMB CHOPS 72 AED

Marinated Grilled Lamb Chops, Served with
Grilled Vegetables, French Fries and Tahini Sauce

ARAYES KOFTA 52 AED

Grilled Fresh Bread Stuffed with kofta Meat.
Served with yogurt

KABAB HALABI 70 AED

Marinated Minced Meat with onion and
Arabic Spices, served with Grilled Vegetables,
French Fries and Tahini Sauce

KABAB KHISHKHASH 72 AED

Marinated Minced Meat with Garlic and
Spices. Served with Khishkhash sauce

GRILLED SHISH TAWOOK 57 AED

Marinated Cubed Chicken Breast.
Served with Grilled Vegetables,
French Fries and Garlic Sauce

المشويات

مشاوي الموال المشكل

لحم ضأن، كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، قطع عرايس لحم
و ريش لحم غنم، تقدم مع الخضار المشوية، بطاطا مقلية وصلصة
الثوم

مشاوي مشكلة

لحم الضأن، كفتة لحم الضأن، شيش طاووق و عرايس لحم
تقدم مع خضار مشوية، بطاطا مقلية وصلصة الثوم

ريش لحم الضأن

ريش لحم الضأن متبل ومشوية، تقدم مع خضار مشوية
بطاطا مقلية وصلصة الطحينة،

عرايس كفتة

خبز طازج مشوي محشي بكفتة لحم الضأن، تقدم مع اللبن

كباب حلبي

لحم مغروم متبل مع بصل و ثوابل عربية، يقدم مع
خضار مشوية، بطاطا مقلية و صلصة الطحينة

كباب خشخاش

لحم مغروم متبل بالثوم وبهارات، يقدم مع صلصة الخشخاش

شيش طاووق مشوي

قطع من صدر الدجاج المتبل، يقدم مع خضار مشوية
بطاطا مقلية وصلصة الثوم

mAWAL

موال

DESSERT

الحلويات

HALAWET AL JEBEN 38 AED

*Semolina, Milk, Cheese, Rose Water, Blossom Water,
Pistachio and Sugar Syrup*

حلاوة الجبن

سميد، حليب، جبن، ماء ورد، ماء زهر، فستق وسكر

CHEESE KUNAF 39 AED

*Kunafa Dough, Cheese Served with
Ice Cream Pistachio Splat*

كنافة بالجبن

عجينة الكنافة، جبن، تقدم مع آيس كريم بالفستق

ARABIC ICE CREAM 35 AED

Milk Ice Cream with Pistachio and Cotton Candy

آيس كريم عربي

آيس كريم بالفستق و غزل البنات

FRUIT PLATTER 50 AED

Mixed Fresh Seasonal Fruits

طبق فواكه

تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة

UMM ALI 50 AED

*A creamy baked puff pastry topped
with mixed nuts*

ام علي

mAWAL

موال

MAWAL SET MENU

COLD STARTER

ARABIC MIX PICKLES, HUMMUS, MUTABL,
TABOULEH OR FATUSH, LABNEH, MOHAMARA,
WINE LEAVES, HINDBEH, OLIVES SALAD,
POTATO SALAD, BEETROOT SALAD,
KIBBEH NAYEH

HOT STARTER

MIX FATAYER, CHICKEN LIVER,
SUJOK OR MAKANEK, POTATO HARRAH
CHICKEN WINGS PROVENCAL

MAIN COURSE

MIX GRILLED
(MEAT KABAB, MEAT TIKKA, MEAT ARIAS, CHICKEN TAWOOK)
WITH GRILLED VEGETABLES AND FRENCH FRIES

DESSERT

MIX SEASONAL FRUITS
CREAM CARAMEL, QASHTALEYAH, HALAWET AL JEBEN

BEVERAGE

MINERAL WATER