

Salads السلطات

Price/Baht



4

1. Tabouleh تبولة 140

2. Fattoush فتوش 180

3. Chicken Caesar Salad سلطة السيزر بالدجاج 280

4. Tomato Onion Salad سلطة بندورة بصل 120

5. Tuna Salad سلطة التونة 320

6. Rocket and Tomato Salad سلطة جرجير و طماطم 200



6

Cold Mezza Starter المقبلات الباردة

7

7. Chickpea Hummus حمص 160

8. Hummus with Walnut & Figs حمص بالجوز والتين المجفف 200

9. Hummus with Muhammara حمص مع محمرة 180

10. Mutabal Batenjan بابا خنوج 160

11. Baba Ganouj محمرة بالجوز 140

12. Muhammara Walnut لبنة بالزيتون اللبناني 180

13. Lebnah with Lebanese Olive Oil مخللات عربية مشكلة 160

14. Arabic Mix Pickles رايتا هندية 140

15. Indian Raita لبن 180

16. Plain Greek Yoghurt كباب 140



12

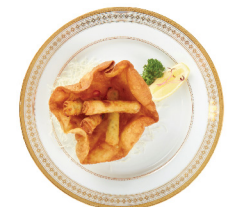
Hot Mezza Starter المقبلات الساخنة

19

17. Kibbeh فطاير سبانخ 250

18. Spinach Fatayer رفائق بالجبنه 200

19. Cheese Roll فطاير سبانخ 200



Hot Mezza Starter المقبلات الساخنة

Price/Baht

20. Lamb Samosa سموسة لحم خروف 200

21. Chicken Samosa سموسة دجاج 160

22. Vegetable Samosa سموسة خضار 120



21

Soup شوربات

23. Lentil Soup شورية عدس 200

24. Chicken Cream Soup شورية دجاج بالكريمة 200

25. Mushroom Cream Soup شورية فطر بالكريمة 200

26. Pumpkin Soup شورية البطيخ 200



23

Labanese from the Grill من المشوي

27. Shish Tawook شيش طاووق 300

28. Kofta كفتة 350

29. Chicken Kofta كفتة دجاج 300

30. Lamb Skewers لحم خروف مشوي 400

31. Lebanese Style Grilled Chicken دجاج مشوي 300

32. Arayess عرايس 280

33. Mix Grilled Platter صحن مشاوي مشكل 550

34. Fish Skewers سمك مشوي 300

35. Grilled Prawns روبيان مشوي 400



35

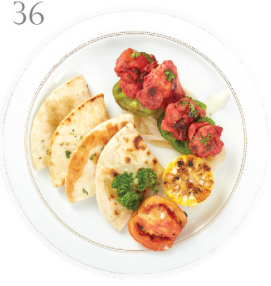


34

All prices are subject to 10% Service charge and Applicable government Tax

Indian from the Tandoori **من التندوري** Price/Baht

36	36. Chicken Tikka ไก่ย่างทิกกา	200
	37. Lamb Seekh Kabab เนื้อแกะบดเสียบไม้ย่าง	200
	38. Chicken Malai Kabab ไก่หมักโยเกิร์ตย่าง	200



Main Course Curries **الاطباق الرئيسية بالكاري**
(Served with 1 Naan Bread)

	39. Butter Chicken แกงไก่ซอสเนยมะเขือเทศ	300
	40. Chicken Tikka Masala แกงไก่มาซาล่า	300
40	41. Chicken Tawa ไก่ย่างทาวา	280
	42. Lamb Rogan Josh แกงแกะโรแกนจอส	320
	43. Butter Lamb แกงแกะซอสเนยมะเขือเทศ	320
	44. Prawn Tawa กุ้งย่างทาวา	300
	45. Butter Prawn แกงกุ้งซอสเนยมะเขือเทศ	300
	46. Prawn Curry แกงกุ้งมาซาล่า	300



Vegetarian Choice **الخيارات النباتية**
(Served with 1 Naan Bread)

42	47. Paneer Makhani แกงชีสพาเนีย	200
	48. Dal Makhani แกงถั่ว	160
	49. Aloo Gobi แกงมันฝรั่งกับดอกกะหล่ำ	180
	50. Palak Paneer แกงชีสผักโขม	180
	51. Bamia Bil Zeit สตูรกระเจี๊ยบและผัก	220



Biryani & Rice **ارز برياني** Price/Baht

48	52. Chicken Biryani ข้าวหมกไก่	220
	53. Lamb Biryani ข้าวหมกแกะ	240
	54. Beef Biryani ข้าวหมกเนื้อ	240
	55. Prawn Biryani ข้าวหมกกุ้ง	260
	56. Vegetable Biryani ข้าวหมกผัก	180
	57. Suffron Rice ข้าวสีฟอรอน	100
	58. Fresh Lebanese Bread ขนมปังเลบานีส์	20/pcs
	59. Naan (Plain, Butter, Garlic) แป้งนาน	60/pcs



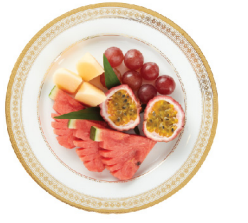
Mediterranean Recommend **توصيات متوسطيات**

	60. Salmon Gravlax with Condiments سلمون مدخن	550
	61. Mixed Cold Cuts เนื้อรวมรมควัน	650
	62. Clam Chowder Soup in Rye Bread ซุปรวมหอยลาย	300
	63. Grilled New Zealand Rack of Lamb with Herb Crust	950
	64. Grilled Australian Rib Eye Beef and Beef Jus. เนื้อริบอายออสเตรเลียย่าง	950
	65. Pan Seared Norway Salmon in Butter with Lemon Beurre Sauce	650



Dessert & Fruits **الحلويات و الفاكهة**

68	66. Ice cream rice pudding with almond pistachio ไอศกรีมข้าวพุดตังนมสดกับถั่วพิสตาชิโอ	140
	67. Gulab Jamun กุ่มลาบจามูน	140
	68. Baklava บัคคลาวา	160
	69. Baklava with Pistachio Ice Cream บัคคลาวา กับไอศกรีม	280
	70. Kashtaliya with Banana and Honey ข้าวพุดตังนมสดกับกล้วยทอดและน้ำผึ้ง	200
	71. Fruit Platter - Seasonal Fruits ผลไม้รวม	180
	72. Ice Cream ไอศกรีม	120



All prices are subject to 10% Service charge and Applicable government Tax