

LAYALI BEIRUT NIGHT

Renowned across Abu Dhabi for its authentic Lebanese Cuisine and unique entertainment, Maison Beirut is offering a magical night to end the week.

Indulge a rich Lebanese set menu in a vibrant atmosphere with Tony Eid one man show & belly dancer entertainment where everything works in unison to create an unforgettable dining experience.

Every Thursday from 11:00 pm to 03:00 am.
200 AED, set menu without beverage

ليالي بيروت

يشتهر مطعم ميزون بيروت في أبو ظبي بمطبخه اللبناني الأصيل و انشطته الترفيهية المميزة , و يقدم في نهاية الأسبوع ليلة ساحرة ينتهي بها الأسبوع

استمتع بقائمة زاخرة بالسلطات و المقبلات الباردة و الساخنة و اللحوم المشوية الشهية و الحلوى العربية و الفاكهة الطازجة بالإضافة الى الأنشطة الترفيهية الحية وسط أجواء رائعة لقضاء تجربة لا تنسى .

كل خميس من الساعة 11:00 مساء الى 03:00 صباحا

200 درهم اماراتي شامل قائمة الطعام فقط



SPECIAL OF THE DAY

For traditional food lovers, Chef Saeed Khattab invites you to discover a new recipe every day to find the memory of your childhood and taste flavors you have not tried for a long time. Available from Sunday to Thursday from 12:00pm until 15:00pm

الطبق اليومي

لعشاق الطعام التقليدي من زبائننا الكرام نقدم لكم باقة متنوعة من الأطباق اليومية الشهية , استرجع عبق الذاكرة مع العائلة و الأصدقاء و تلذذ بنكهات لم تتذوقها منذ زمن ..

الطبق اليومي متوفر من الأحد الى الخميس من الساعة 12:00 حتى الساعة 03:00 ظهرا

59 AED net

(No discount applicable)

CHEF'S SIGNATURES / طبق الشيف الخاص

Chef Saeed Khattab is delighted to showcase his signature recipes where classics of the Lebanese cuisine are revisited with a twist. These unique creations will only be seen at Maison Beirut for you to enjoy a dining experience off the beaten track.

أطباق الشيف الخاصة

هل تبحث عن تجربة فريدة , اكتشف قائمة أطباق الشيف سعيد خطاب الخاصة و تمتع بتجربة غير عادية مع اخر ابداعاته .
اطباق غير اعتيادية لن تراها الا في مطعمنا , و تجربة ستكون أكثر من مشوقة .

LAHEM BIL FAKHARA / لحم مع الخضار بالفخارة

Meat & Vegetable Cooked in Clay Pot

لحم مع الخضار مطهي بقدر من الفخار

170

DAJAJ MAHSHI BIL FAKHARA / دجاج مع الخضار بالفخارة

Whole Chicken with Vegetable Cooked in Clay Pot

دجاجة كاملة مع الخضار مطهية بقدر من الفخار

140

BAKLAWA BI AL LAHMEH / بقلادة محشية باللحمة

Layers of Phyllo Pastry, Minced Meat, Mozzarella Cheese

رقائق من عجينة البقلادة الشهية محشية باللحم المفروم و جبنة الموزاريلا

85

BAKLAWA BI AL SUJUK / بقلادة محشية بالسجق

Layers of Phyllo Pastry Spicy Sausage, Mozzarella Cheese

رقائق من عجينة البقلادة الشهية محشية بالسجق المفروم و جبنة الموزاريلا

85

MAAMOUL MADD BI AL LAHAM / معمول باللحمة

Hot Semolina Cake Stuffed W/ Meat & Cheese, Mushroom, Truffle Oil

عجينة السيمولينا محشية باللحم المفروم و الجبنة , الفطر , زيت الكمأة

85

FALAFEL NABULSYH / فلافل نابلسية

Chickpeas Puree, Coriander, Garlic & Onion, Kounafa Dough, Cheese

طبقة من جبنة العكاوي تعلوها طبقة من الفلافل التقليدية و عجينة النابلسية

85

SALADS / السلطات

FATTOULEH / فتولة

Parsley, Onion, Tomato & Bourgul, Cucumber, Romaine Lettuce, Green Chilli
بقدونس , بصل , بندورة , برغل , خيار , قطع الخس و الفليفلة الخضراء

33

SHAWERMA CAESAR SALAD / سلطة سيزر بالشاورما

Baby Romaine Lettuce, Chicken Shawarma, Sautéed Mushroom, Caesar Dressing
قطع من الخس الطازج مع شاورما الدجاج و الفطر و خليط سلطة السيزر الشهير و الخاص بمطعمنا

43

TABOULEH / تبولة

Parsley, Onion, Tomato & Borgul, Olive Oil, Lemon Juice
بقدونس , بصل , نعناع , بندورة , برغل مع الخلطة اللبنانية الأصلية

33

FATTOUSH / فتوش

Romaine Lettuce, Tomato, Cucumber, Radish, Fresh Mint, Parsley, Watercress, Sumac Dressing
خس , بندورة , فجل أحمر , مزينة بالنعناع الطازج و البقدونس و السماق و الخبز المقلي

33



SOUPS / الحساء

BLACK LENTIL SOUP / حساء العدس الأسود

Black Lentil, Coriander & Garlic, Onion
عدس أسود مضاف اليه الثوم و الأرز مع الكزبرة الطازجة

31

ARMENIAN SOUP / حساء أرمني

Black lentil, Baby Spinach, Lemon Juice, Coriander & Garlic
عدس أسود , سبانخ , عصير ليمون , كزبرة و ثوم

31



RAW SECTION / اللحوم النيئة

HABRA NAYEH / هبرة نية

Fresh Meat with Fresh Mint & Onion
لحم مفروم طازج مع النعناع و البصل

49

KIBBEH NAYEH / كبة نية

Fresh Meat with Mixed Herbs, Onion & Borgul
لحم طازج مخلوط بالأعشاب مع البصل و البرغل

49

KIBBEH HARA / كبة حارة

Spicy Kibbeh Nayeh
لحم طازج مخلوط بالأعشاب مع البصل و البرغل و الصلصة الحارة

49

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

المقبلات الباردة / COLD MEZZEH

إختيارك من الحمص / CHOOSE YOUR HUMMUS

Hummus Bi El-Tahini, Hummus Pesto, Hummus Beiruty, Hummus Avocado, Hummus Pimiento
حمص بالطحينة , حمص بيستو , حمص بيروت , حمص مع الفلفل الأحمر , حمص بالأفوكادو الطازج

37

متبل الباذنجان / MOUTABAL

Smoked Eggplant, Tahina Paste, Lemon Juice & Pomegranate Seeds
باذنجان مدخن ممزوج مع الطحينة , عصير الليمون و حب الرمان

37

يالنجي ورق عنب بالزيت مع اللبن / YALANJI WARAK ENAB BI ZEIT MAA LABAN

Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato, Parsley, Topped w/ Yogurt Sauce
ورق عنب محشي بالأرز , البندورة والبقدونس يقدم مع اللبن

35

باذنجان الراهب / RAHEB

Smoked Eggplant, Coloured Bell Pepper, Tomato, Onion & Lemon Juice, Pomegranate Molasses
باذنجان مدخن مع الفليفلة الخضراء , البندورة , البقدونس و عصير الليمون

35

شكليش / SHANKLISH

Lebanese Cheese Coated w/ Wiled Thyme, Onion, Parsley & Tomato
لينة جافة مع الأعشاب العربية , البصل , خليط من البقدونس و البندورة

39

محمرة / MOHAMARA

Bread Crumbs & Chilli Paste, Walnuts, Olive Oil, Pomegranate
كعك مطحون مع رب الفليفلة الحمراء ممزوج بخلطة الشيف الخاصة

33

مسقعة باذنجان / MOUSAKAAT BATINJAN

Roasted Eggplant, Tomato Sauce, Chick Pea
باذنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة

35

هندبة / HINDBEH

Chicory Leaves, Garlic, Olive Oil, Fried Onion
هندبة برية مع البصل المقلي

37



المقبلات الساخنة / HOT MEZZEH

CHEESE ROLL (4 pieces)

Grilled or Deep Fried Phyllo Dough Roll Stuffed with Mozzarella Cheese
رقائق بالجبنه

37

SUJUK CHEESE ROLL (4 pieces)

Grilled or Deep Fried Phyllo Dough Roll Stuffed with Mozzarella Cheese and Sujuk
رقائق بالجبنه و السجق,

37

HOT MEZZEH/ المقبلات الساخنة

FRIED KIBBEH (5 pieces) / كبة مقلية
Kibbeh Stuffed with Minced Meat, Pine Nuts and Onion
كبة مقلية محشوة باللحم المفروم و الصنوبر
37

KIBBEH ROUBEAN (4 pieces) / كبة روبيان
Kibbeh Stuffed with Shrimps and Onion
كبة مقلية محشوة بل روبيان
37

FRIED CALAMARI / حلقات الحبار المقلية
Fried Squid Rings, Maison Sauce
لقات الحبار المقلية تقدم مع صلصة التارتار
39

MIX FRIED FATAYER / فطائر مقلية مشكلة
Meat, Spinach & Cheese
لحمة , جبنة , سبانخ
39

BATATA HARRA / بطاطا حارة
Crispy Potato Cube with Coriander & Chilli
مكعبات من البطاطا المقرمشة مع الثوم و الصلصة الحارة و الكزبرة الطازجة
36

ASSAFER BE DEBES EL ROMAN / عصافير التين مع دبس الرمان
Sautéed imported Figs Fruit Birds, Pomegranate Molasses
عصافير التين المقلية يضاف اليها عصير الرمان
140

GRILLED HALLOUMI / جبنة حلوم مشوية
Grilled Halloumi & Grilled Beef Tomato, Basil
39

FALAFEL MAISON BEIRUT / فلافل ميزون بيروت
Chickpeas Paste, Garlic & Onions, Coriander, Cumin, Green Tahina Sauce
خليط من الحمص و البصل و الثوم و الكزبرة يقدم مع الطرطور الأخضر الشهوي
39

MAKANEK / مقانق
Homemade Non Spicy Lebanese Sausage, Pomegranate Molasses
مقانق مقلية مع دبس الرمان
39

SUJUK / سجق
Homemade Lebanese Spiced Minced Meat
سجق مفروم مقلي مع شرائح البندورة
39

SAMAK BIZRI / سمك بزري
Deep Fried Whitebait, Tahina Sauce
سمك البزري الصغير المقلي , يقدم من الطرطور
80

SAWDA DAJAJ / كبد دجاج
Chicken Liver with Molasses & Onion
كبد دجاج مقلية مع الثوم يضاف اليها دبس الرمان
39

HUMMUS BIL LAHEM / حمص باللحمة
Hummus Bil Tahini Topped with Sautéed Beef & Pine Seeds
حمص بالطحينة يقدم مع خليط من اللحمة و الصنوبر المقلي
39

FROM THE GRILL / المشاوي

MAISON BEIRUT MIX GRILL PLATTER (2 persons) / طبق مشاوي ميزون بيروت

Shish Tawouk, Kofta, Lamb Kebab, Lamb Cutlets & Arayes, Jawaneh Dajaj
تشكيلة مختارة من المشاوي (شيش طاووق , كفتة , تكة لحم , ريش , عرايس , جوانح مشوية)

150

MIX GRILL / طبق مشاوي

Shish Tawouk, Kofta, and Lamb Kebab, Reyash Ghanam
شيش طاووق , كفتة , تكة لحم , ريش

115

SHISH TAWOUK / شيش طاووق

Marinated Chicken Breast Chunk, Coleslaw Salad
قطع من الدجاج المشوي متبله بخلطة خاصة

95

TAWOUK SAMAK / طاووق سمك

Marinated Grilled Fish Fillet Cubes
قطع من السمك المشوي , متبل بخلطة الشيف الخاصة

115

LAMB CUBES / تكة لحم مشوية

Marinated Grilled Lamb Filets Cubes
قطع من لحم الغنم المشوية على الفحم

110

REYASH GHANAM / ريش غنم

Grilled Lamb Chops, Garlic Paste
ريش الغنم المشوية

120

DAJAJ MASHWI / دجاج مشوي على الفحم

Half Grilled Chicken Marinated with our Special Sauce Served with Coleslaw Salad
نصف دجاجة مشوية على الفحم متبله بخلطة الشيف الخاصة

99

JAWANEH DAJAJ / جوانح دجاج مشوية

Grilled Marinated Chicken Wings
جوانح دجاج مشوية متبله بخلطة الشيف الخاصة

99

KABAB KARAZ / كباب بالكرز

Char Grilled Armenian Style Lamb Kofta, Sweet Cherry Sauce
لحم الغنم المفروم و المتبل على الطريقة الأرمينية مع صلصة الكرز

99

GRILLED KABAB / كباب مشوي

Char Grilled Lamb Kofta, Biwas Salad
لحم الغنم المفروم و المتبل مشوي على الفحم

95

ARAYEES LAHEM / عرايس لحم

Char Grilled Tow Layers of Pita Bread Filled W/ Minced Lamb
خبز عربي طازج محشو بالكفتة , مشوي على الفحم

99

ARAYEES LAHEM BIL EL JEBIN / عرايس لحمة بالجبنه

Char Grilled Tow Layers of Pita Bread Filled W/ Minced Lamb, Mozzarella Cheese
خبز عربي طازج محشو بالكفتة و جبنة الموزاريلا , مشوي على الفحم

99

MAIN COURSES/ الصحن اليومي

LAMB OUZI / أوزي لحم

Phyllo Pastry Stuffed with Roasted Leg of Lamb, Oriental Rice & Cucumber Yoghurt
عجينة الفيلولو محشوة بلحم الغنم و الأرز الشرقي , يقدم مع اللبن بالخيار

99

SAMAK SAYEDIYEH / صيادية سمك

Hammour Fish, Chef Way Rice Cooked in Browned Fish Stock & Tajin Sauce, Fried Onion, Pine Nuts
فيليه سمك الهامور يقدم مع الأرز البني المتبل و صلصة الطاجن

99

KIBBEH ZAHLLAWIYA / كبة زحلاوية

Grilled Round Shape Kibbeh Stuffed W/ Minced Meat, Pine Nuts & Onions, Minted Yoghurt, Green Salad
كبة مشوية

99

BAMIEH BIL LAHAM / بامية باللحمة

Okra / Lamb Cube Cooked in Special Tomato Sauce, Vermicelli Rice
بامية مطبوخة مع صلصة البندورة و قطع اللحم , تقدم مع الأرز بالشعيرية

99

SEAFOOD PLATTER / طبق بحريات

Char Grille Shrimps, Hammour Fillet & Fried Calamari
روبيان مشوي , فيليه هامور يقدم مع حلقات الحبار المقلي

180

ROBIAN MESHWI / روبان مشوي

Char Grilled Black Tiger Shrimps, Steamed Seasonal Vegetables & Rice
روبيان مشوي يقدم مع الخضار المسلوق و الأرز

150

SAMAK HAMMOUR MESHWI / سمك هامور مشوي

Char Grilled Marinated Hammour Fillet, Steamed Seasonal Vegetables & Rice
قطعة من فيليه الهامور الطازج متبل و مشوية على الفحم تقدم مع الخضار المسلوق و الأرز

150



SHAWARMA CHICKEN / شاورما دجاج

Served with Garlic Paste & Biwas Salad

95

SHAWARMA CHICKEN SPICY / شاورما دجاج بالصلصة الحارة

Shawarma with Spicy Sauce

95



French Fries / بطاطا مقالية 32

Vermicelli Rice / أرز بالشعيرية 32

Steamed Vegetables / خضار مسلوقة 32

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

DESSERTS / الحلويات

AL ANDALAUŠ BAKLAWA / بقلابة الأندلس

Phyllo Pastry Stuffed with Pistachio, Sugar Syrup & Topped W/ Vanilla Ice Cream
عجينة البقلابة المشهورة محشوة بالمكسرات تقدم مع الأيس كريم بنكهة الفانيليا

55

MAAMOUL BI EL JIBIN / معمول بالجبن

Hot Semolina Cake Stuffed W/ Cheese & Sugar Syrup
كعكة السميد محشوة بالجبن و مخبوزة في الفرن

55

MAAMOL NUTELLA / معمول بالشوكولا

Hot Semolina Cake Stuffed W/ Nutella, Vanilla Ice Cream
كعكة السميد محشوة بالشوكولا مخبوزة في الفرن , تقدم مع الأيس كريم بنكهة الفانيليا

55

HALAWET BI EL JEBIN / حلاوة الجبن

Sweeten Akkawi Cheese, Fresh Full Fat Cream, Orange Zest, Sugar Syrup
عجينة الجبنة محشوة بالقشطة الطازجة

55

KUNAFÄ BIL JEBIN / كنافة بالجبن

Kunafa Pastry, Sweeten Akkawi Cheese & Sugar Syrup
عجينة الكنافة المشهورة مع جبنة العكاوي

55

LEBANESE STYLE ICE CREAM / آيس كريم على الطريقة اللبنانية

Vanilla, Chocolate, Strawberry
فانيليا , شوكولا , فراولة

55

UM ALI / أم علي

Rose Flavored Puff Pastry Pudding, Mixed Nuts, Sweet Cream
عجينة الأم علي مع القشطة و المكسرات

55

FRUIT PLATTER / طبق من الفواكه الطازجة

Fresh Sliced Seasonal Fruits
تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة

82