

PHOENICIA



SINCE 2500 BC

MEZZA & SALADS

OLIVES (D)(V) Marinated Black Kalamata Olives & Greek Feta Cheese	35
SMOKY MOUTABBAL (D)(V)(N)(G) With Goat's Cheese Straws	30
PHOENICIA HUMMUS (V)(N) With Sautéed Pumpkin, Almonds & Sweet Spices	35
SILKY HUMMUS BI TAHINI (N) With Sautéed Beef Fillet & Pine Nuts	45
ROLLED VINE LEAVES (D)(N) Rice & Lamb Stuffing	35
HAZELNUT FALAFEL (V)(N)(D) Crumbled Feta & Shredded Pickled Turnips	35
FRIED CHICKEN LIVERS (D)(G)(N) Za'atar Crumbs, Tahini-Yoghurt Sauce	55
HOUSE-MADE MA'HANIE SAUSAGES (N) Little Lamb Sausages Sautéed with Lemon, Pomegranate & Harissa Potato Salad	55
CHEESY SAMBOUSAK (D)(G)(V) Rocket, Spinach & Kashkaval Cheese Stuffing	55

CRISPY BABY SQUID (G)(S) Golden Spices & Honeyed Garlic Mayonnaise	60
SPINACH B'STILLA (D)(G)(N)(V) Moroccan Style Spiced Cheese & Spinach Pie with Almonds & White Cabbage Salad	45
FATTOUCHE (D)(G)(V) With White Asparagus	50
MALOUF'S TABBOULEH (V) Baby Romaine Lettuce	40
BEEF KOFTA NAYEE (G) 🍳 Beef Fillet Tartare, Basil, Marjoram & Smoky Chilli	70
ROASTED GULF PRAWNS (D)(S) 🍳 Green Harissa	95

MAINS

OUZI - 8 HOUR SLOW BAKED LAMB SHOULDER (G) 100
Lemon, Garlic, Coriander & Vermicelli Rice

MUSAKHAN (D)(G)(N) 80
French Chicken Baked In Souj Bread, Melting Onions, Sumac & Pine Nuts

SCOTTISH SALMON FILLET (S) 105
With Fennel, Lime, Sumac & Baby Potatoes

MALOUF'S BATTENJAN (D)(G)(V) 75
Italian Eggplant, Leek, Tomato, Melting Cheese & Orzo Pasta Cooked In A Bag

KOUSA ABLAMA (D) 75
White Courgettes Stuffed With Rice Kofta, Cooked In Yogurt with Mint & Aleppo Chilli Butter

SEVEN VEGETABLE TAGINE ROYALE (D)(G)(V) 75
Seasonal Vegetables, Buttered Couscous, Harissa Broth & Onion Jam

SEA BASS SAYADEEYA (D)(G)(N)(S)  120
Roasted with Cumin, Lemon, Cinnamon Rice & Caramelized Onions

FROM THE CHARCOAL GRILL

CORN FED CHICKEN TAWOOK (G)

Skewered BBQ Chicken Wrapped In Saj Dough with Toun Sauce,
Stone Roasted & Triple Fried Chips

75

LAMB KOFTA & MUSHROOMS ON COALS (D)

Eggplant Cooked In Saffron with Cream & Cumin Gouda

90

MIXED ARABIC GRILL 🍳

Grass Fed Beef Fillet, Chicken Tawook, Spicy Adana Kebab,
Mushroom Freekeh, Toun & Harissa Sauce

150

LAHAM MISHWEE (G) 🍳

Skewered Prime Beef Fillet, Charred Onions, Tomatoes
& Bell Peppers

150

DESSERTS

KUNAFI (D)(G)(N)

Shredded Arabic Pastry With Sweet Akawie Cheese, Apricot & Pistachios

50

ATAÏ BI GEBNA (D)(G)(N)

Arabic Style Yeast Pancakes With Figs & Confit Date Ice Cream

50

KNIFE & FORK ICE CREAM (D)(N)

Chocolate Halva, Plum Caramel & Honey Wafers

45

WARM CHOCOLATE & DATE CAKE (D)(G)

Honeyed Labneh, Salted Banana Caramel

50

BAKLAVA ICE CREAM (D)(G)(N)

With Honey Ice Cream, Almond Filo & William Pears

40

FRESH FRUITS (D)(G)(N)

Pistachio Halva, Seasonal Sorbet & Arabesque Chocolate Wafers

45

FLOWER PETAL PAVLOVA (D)(N) 🍳

Passion Fruit Cream With Dried & Fresh Strawberry Salad & Pine Nut Praline

65



Chef **GREG MALOUF**

Malouf completed his training in France, Italy, Austria and Hong Kong before returning to Melbourne where between 2001 and 2012, he was Executive Chef of MoMo restaurant in Melbourne. The authoritative Age Good Food Guide awarded "two hats" (roughly the equivalent of two Michelin stars) for Malouf's style of new Middle Eastern cuisine that fuses the traditional cooking of the region with modern western techniques and presentation.

Greg has designed our menu and developed recipes for Phoenicia.



الشيف غريغ معلوف

أكمل غريغ معلوف تدريبه في فرنسا وإيطاليا والنمسا وهونج كونج من قبل العودة إلى ملبورن بين عامي ٢٠١١ و ٢٠١٢، كان الشيف التنفيذي في مطعم مومو في ملبورن. تم منحه "فيعتان" ما يعادل نجمتين ميشلان لأسلوب معلوف للمأكولات الشرقية العصرية التي تدمج بين الطبخ التقليدي مع التقنيات الغربية الحديثة.

صمم غريغ معلوف قائمتنا ووضع وصفات لفينيسيا.

الحلويات

0٠

كنافة (أ)(غ)(م)

كنافة عربية مع جبة العكاوي الحلوة، و المشمش والفسق الحلبي

0٠

قطايف بالجينة (أ)(غ)(م)

عجينة عربية محشوة مع التين وأيس كريم التمر

٤0

أيس كريم بالشوكة والسكين (أ)(م)

حلاوة بالشوكولاتة، كراميل بالخوخ وويفر بالعسل

0٠

كعكة التمر والشوكولاتة الدافئة (أ)(غ)

لبنة بالعسل وكراميل بالموز المملح

٤٠

سندويش بقلاوة وأيس كريم (أ)(غ)(م)

مع أيس كريم عسل، وعجينة فيلو باللوز والإجاص

٤0

فواكه طازجة (أ)(غ)(م)

حلاوة بالفسق الحلبي، سوربيه موسمي وويفر شوكولاتة على الطريقة العربية

70

بافلوا بتلات الزهور (أ)(م)

كريمة الباشن فروت مع براين الصوبر، وسلطة الفراولة المجففة والطازجة

المشاوي

٧٥

شيش طاووق دجاج مغذى بالذرة (غ)
دجاج مشوي في أسياخ وملفوف بخبز الصاج مع الثوم
والبطاطا المقلية المقرمشة

٩٠

كفتة لحم ضأن وفطر على الفحم (أ)
بادنجان مطهو بالزعفران مع كريمة وغودا بالكمون

١٥٠

مشاوي عربية مشكلة (أ)(غ) 
فيليه لحم بقر مغذى على العشب، شيش طاووق، كباب حار وفريكة مع صلصة الهريسة

١٥٠

لحم مشاوي (غ) 
فيليه لحم بقر فاخر مشوي في أسياخ وبصل مشوي على الفحم
مع طماطم وفليفلة

الأطباق الرئيسية

١٠٠ أوزبي - كتف ضأن مطهو على نار هادئة لمدة ٨ ساعات (غ)
ليمون و ثوم مع الكزبرة والأرز بالشعيرية


٨٠ مسخن (أ)(غ)(م)
دجاج فرنسي مشوي بخبز صاج مع بصل مطهو وسقاق و صنوبر

١٠٥ فيليه سمك سلمون اسكتلندي (ث)
مع الشمر والليمون والسقاق والبطاطس الصغيرة

٧٥ باذنجان معلوف (أ)(غ)(ن)
باذنجان إيطالي وكزاث وطماطم مع جبة ذائبة ومعكرونة أوزرو مطهوه في كيس

٧٥ كوسا أبلما (أ)
كوسا محشوة بالكفتة ومطهوه بالزبادي مع النعناع وزبدة حلب الحارة

٧٥ طاجن روبال بسبعة أنواع من الخضار (أ)(غ)(ن)
خضار موسمية، كسكس بالزبدة ومرق الهريسة مع مرتب البصل

١٢٠ صيادية سمك القاروس (أ)(غ)(م)(ث) 
سمك مشوي مع الكمون والليمون والأرز بالقرفة والبصل المكرمل

00

سمبوسك بالجبنة (أ)(غ)(ن)

حشوة الجرجير والسبانخ وجبنة القشقوان

٦٠

حبّار صغير مقرمش (غ)(ث)

توابل غولدن سبايسز ومايونيز بالعسل والثوم

٤0

بسطيلة بالسبانخ (أ)(غ)(م)(ن)

فطيرة محشوة بالجبنة والسبانخ على الطريقة المغربية مع سلطة اللوز والملفوف الأبيض

0٠

فتوش (أ)(غ)(ن)

مع هليون أبيض

٤٠

تبولة معلوف (ن)

خس روماني صغير

٧٠

كفتة لحم بقر نيّة (غ) 🍳

تارتار فيليه لحم البقر مع الريحان والمردقوش والفلفل الحار المدخّن

٩0

جمبري الخليج المشوي (أ)(ث) 🍳

هريسة خضراء

المأزة والسلطات

٣٥

زيتون (أ)(ن)

زيتون كالاماتا أسود متبل مع جينة فيتا

٣٠

متبل مدخن (أ)(ن)(م)(غ)

مع عيدان جينة الماعز

٣٥

حمص فينيسيا (ن)(م)

مع يقطين مقلي، اللوز وبهارات حلوة (م)

٤٥

حمص بالطحينة

مع فيليه لحم البقر المقلي والصنوبر

٣٥

ورق عنب (أ)(م)

بحشوة الأرز ولحم الضأن

٣٥

فلافل بالبندق (ن)(م)(أ)

جينة فيتا وفت مخلل

٥٥

كبدة دجاج مقليّة (أ)(غ)(م)

زعتر مطحون مع صلصة الطحينة والزبادي

٥٥

نقانق ماهاني على الطريقة المنزلية (م)

نقانق لحم الضأن المقليّة مع ليمون، رمان وسلطة هريسة البطاطس



منذ 2500 ق.م.

فينيليا