

PHOENICIA



SINCE 2500 BC



GREG MALOUF

MODERN MIDDLE EASTERN MICHELIN MASTER

يعود له الفضل على نطاق واسع في تغيير المفهوم الذي نعرفه ونفهم به أطباق الشرق الأوسط، ويستند غريغ إلى تدريبه الكلاسيكي على الطهي في أوروبا، ورحلاته للبحث في الأطباق الإقليمية، وربما الأهم من هذا كله تراثه اللبناني المُلهم. بدأت سمعة غريغ في ملبورن ، حيث حصل في مطعم O' Connells و MoMo على شهرة عالمية من خلال أطباقه المبتكر في عام ٢٠١٢، وخلال فترة عمله في مقهى Petersham Nurseries Café الشهير في لندن ، حقق المطعم عاماً ثانياً من فئة نجمة ميشلان. كتب جريج ثمانية كتب طبخ ناجحة وحاز مؤخراً على جائزة جيمس بيرد لأفضل كتاب للمخبوزات والمعجنات لعام ٢٠١٩ ، سكر.

Widely credited with changing the way we experience and understand Middle Eastern food, Greg draws on his classical cooking training in Europe, his travels researching regional dishes and perhaps most significantly, his Lebanese heritage for inspiration. Greg's reputation was forged in Melbourne where at O' Connells and MoMo restaurants, he won international recognition for his innovative food. In 2012, during his tenure at the iconic Petersham Nurseries Café in London, the restaurant achieved a second year of Michelin Star status. Greg has written eight successful cookbooks and recently won a James Beard award for the best bakery and pastry book of 2019, Suqar.

Sahtein!

TOAST & TASTE

2 STARTERS, 2 MAINS
AND 1 SHARING DESSERT,
WITH 2 BEVERAGES PER COURSE

FOR JUST AED 299 PER COUPLE
6PM TO 11PM

STARTERS

LOCAL YELLOW TAIL (HAMACHI) CARACCIO

Slices of Hamachi marinated in mix of spices from Aleppo served on top of coals cooked eggplant to enhance the smoke flavor and topped with pickled turnip, lemon, olive oil, sumac and garnished with pine-nuts. This refreshing and full of charm dish is paired with a signature star cocktail "Oh My L.." a floral cocktail with citrus and zesty flavor of homemade lemon oleo, a touch of orange blossom water and lychee, creating a cool bubbly harmony and finished with caramelized lemon peel garnish

SILKY HUMMUS BI TAHINI

A staple dip throughout the Middle East. Cooked chickpeas than blended with tahini, lemon juice and garlic topped with sauteed beef and pine-nuts, a smooth dish with slight acidity paired with aromatic **Hibiscus Spritz** that is infused with intense hibiscus tea, bringing out the fruity taste which compliments the combination of honey and homemade ginger syrup with just enough bitters & tequila. Garnished with star anise and pomegranate gives this cocktail a fine fresh finish in the palate

FRIED CHICKEN LIVERS

Chef Malouf's creation of Organic pan-fried chicken livers coated with Panko Breadcrumbs and served with lemon and yoghurt tahini sauce is paired with **Mandarin High ball**, an exotic cocktail with a touch of smoky taste complimenting the fresh citrus of mandarin, lemon juice & scotch whiskey. Our version of traditional high ball brings the Middle Eastern flavors together with a slow smooth finish in the palate

FATTOUCHE

Lebanese signature Fattat contain mix fresh leaves, tomato and white asparagus dressed with Sumac and lemon olive oil. Paired with **Ne-Zategroni** (not your typical Negroni) a crispy honeyed cocktail that brings out the rich and smooth taste of sumac & zaatar using Bianco Vermouth, with slight sweet bitterness. Both dish and cocktail create a very clean and refreshing and sophisticated taste

HOUSE-MADE MA'HANIE SAUSAGES

House Made Lamb Sausage pan-fried and served with Chef Malouf Special Harissa potato salad, paired with **Domingo cocktail**, an upgraded version of Cuba Libre without the artificial sweeteners! A combination of sweet vermouth, pomegranate molasses and dry apple cyder brings out the elegance of this sweet cocktail with smooth aromatic Middle Eastern flavors

MAINS

ORGANIC SEA BASS SAYADEEYA

Roasted with cumin, lemon, cinnamon rice and caramelized onions, this seafood dish is paired with Oyster Bay, Pinto Noir from New Zealand, a well enjoyable Pinot Noire with floral and rose petal notes, slightly acidic and definite earth characteristics.

MALOUF'S BATTENJAN

Baked Eggplant served on a bed of rice shaped pasta with tomato sauce and topped up with goat and mozzarella cheese and zaatar tempura, paired with Domaine de Bael from Lebanon, a refreshing blend of Chardonnay & Sauvignon blanc full of tropical fruit and vanilla notes.

LAMB KIFTA AND MUSHROOMS ON COALS

Skewered premium Lamb Kifta served on a bed eggplant cooked in saffron and topped with wild mushroom, paired with Les Breteches Chateaux Kifraya, a blend of Tempranillo, Shiraz & Cabernet Sauvignon from Lebanon, very elegant wine full of berry flavours with smoky and earthy notes.

DESSERT

FLOWER PETAL PAVLOVA

A melt in Mouth meringue-based dessert with a crisp crust, soft and light inside, sits on a passion-fruit cream and topped with mix berries and orange blossom water and as it is all about sensation, Pavlova is paired with **Tin Tin**, a smooth cocktail, full of fruity elegant notes with a very unique combination of dessert wine, brandy, aromatic anise bitters and a hint of sherry to create a sensational taste of fig bringing your dessert to a wonderful end

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمائة من رسوم البلدية، 10 بالمائة من رسوم الخدمة و5 بالمائة هدية على القيمة المضافة حينما تُطبَّق

All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT where applicable

SHARED MEZZA AND SALADS

HARRIRA SOUP (G)(S) 38

Moroccan Style Chickpea and Lentil Soup with Vermicelli and Fried Whitebait

OUR JUMBO OLIVES (D)(V) 23

Marinated black kalamata olives and house made shankleesh cheese

SMOKY MOUTABBAL (D)(V)(N)(G) 32

With goats cheese straws

SILKY HUMMUS BI TAHINI (N) 42

With sautéed beef fillet and pine nuts

WHITE TARAMASALATA DIP (S)(G)(D) 33

With Lebanese mountain bread toasties

HAZELNUT FALAFEL (V)(N)(D) 38

Crumbled feta, shredded pickled turnips

FRIED CHICKEN LIVERS (D)(G)(N) 52

Za'atar crumbs, tahini-yoghurt sauce

HOUSE-MADE MA'HANIE SAUSAGES (N) 58

Harissa potato salad

FATTOUCHE (D)(G)(V) 52

With white asparagus and kataifi wafers

JAR JEIR LEAF SALAD (D)(V)(N) 42

Local Rocket, Walnuts, Candied Olives, Heirloom Tomatoes, Grated Frozen Feta Cheese

CRISP BABY SQUID (G)(S) 58

Golden spices & honeyed garlic mayonnaise

LOCAL YELLOW TAIL (HAMACHI) CARPACCIO (S)(N)(G) 78

Raw thin sliced yellowtail, smoky eggplant, lemon, chilli, pine nuts, (WHEN AVAILABLE)

أطباق المازة والسلطات للمشاركة

شورية حريرة (G)(S)

شورية الحمص و العدس على الطريقة المغربية مع الشعيرية ووايتبيت المقلي

زيتون جامبو (D)(V)

زيتون كالاماتا أسود متبل وشنكليش محلية الصنع

متبل مدخن (D)(V)(N)(G)

مع عيدان جينة الماعز

حمص بالطحينة (N)

مع فيليه بقري سوتيه و صنوبر

غموس تاراماسالاتا أبيض (S)(G)(D)

مع خبز التوست الجبلي اللبناني

فلافل بالبندق (V)(N)(D)

جينة فيتا ولفت مخلى

سودة دجاج مقلية (D)(G)(N)

زعتر مطحون مع صلصة الطحينة والزبادي

نقانق ماهاني على الطريقة المنزلية (N)

سلطة هريس البطاطا

فتوش (D)(G)(V)

مع هليون أبيض ورقائق الكاتيفي

سلطة الجرجير (D)(V)(N)

جرجير محلي، جوز، زيتون، طماطم جبليّة، جينة فيتا مجمدة مبشورة

حبار صغير مقومش (G)(S)

توابل ذهبية ومايونيز بالثوم والعسل

سمك اليالو تيل المحلي

(حماشي) كارباتشيو (S)(N)(G)

شرائح اليالو تيل نيئة ورقيقة، باذنجان مدخن، ليمون، فلفل حار، صنوبر، (عند توفرها)

(V) Vegetarian (D) Dairy (G) Gluten (S) Seafood (N) Nuts

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، 10 بالمئة من رسوم الخدمة و5 بالمئة ضريبة على القيمة المضافة حيثما تطبق
All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT where applicable

MAIN DISHES

الأطباق الرئيسية

<p>ROASTED GIANT GULF PRAWNS (D)(S) 109 Moroccan spice mix, lambs lettuce, shaved fennel salad</p>	<p>روبيان خليجي كبير محمص (D)(S) خلطة البهارات المغربية، خس، سلطة شمر مبشورة</p>
<p>ORGANIC SEA BASS SAYADEEYA (D)(G)(N)(S) 111 Roasted with cumin and lemon, cinnamon rice, caramelised onions</p>	<p>صبيّادة سمك القاروس (D)(G)(N)(S) سمك مشوي مع الكمون، والليمون، والأرز بالقرفة والبصل المكرمل</p>
<p>PHOENICIA'S RICH SEAFOOD STEW (S)(G) 109 Today's seafood, giant couscous, herb toum sauce, crab broth, vegetables</p>	<p>فينيسيا يخنة المأكولات البحرية الغنية (S)(G) المأكولات البحرية اليوم، كسكس كبير، صلصة أعشاب توم، مرق كابوريا، خضروات</p>
<p>OUZI - 8 HOUR LAMB SHOULDER (G) 99 Lemon, garlic and coriander, vermicelli rice, fried almonds</p>	<p>أوزي - كتف ضأن مطهو لمدة 8 ساعات (G) ليمون، ثوم، كزبرة، أرز شعيرية، لوز مقلي</p>
<p>MUSAKHAN (D)(G)(N) 79 French chicken baked in saj bread with melting onions, sumac, pine nuts</p>	<p>مسخن (D)(G)(N) دجاج مشوي على الطريقة الفرنسية بخبز صاج مع بصل مطهو وسماق و صنوبر</p>
<p>MALOUF'S BATTENJAN (D)(G)(V) 74 Eggplant, leeks, tomato, buffalo mozzarella cheese and rice shaped pasta</p>	<p>باذنجان معلوف (D)(G)(V) باذنجان، كراث، طماطم، بافلو موتزاريللا معكرونة بالجين والأرز</p>
<p>LAHAM MISHWEE (G) 124 Skewered prime beef fillet, charred onions, tomatoes and bell peppers</p>	<p>لحم مشوي (G) فيليه لحم بقر فاخر مشوي في أسياخ، وبصل مشوي على الفحم مع طماطم وفليفلة</p>
<p>SPICED CHICKEN TAWOOK (G)(D) 79 Skewered marinated and barbecue french chicken with toum</p>	<p>شيش طاووق متبل (G)(D) متبل ومشوية في أسياخ دجاج فرنسي مع التوم</p>
<p>LAMB KIFTA AND MUSHROOMS ON COALS (D) 93 Eggplant cooked in saffron, cream & cumin Gouda</p>	<p>كفتة لحم ضأن وفطر على الفحم (D) باذنجان مطهو بالزعفران مع كريمة وغودا بالكمون</p>
<p>PRIME MIXED ARABIC GRILL (D)(G) 169 Grass fed beef fillet, Lamb loin, Chicken tawook, spicy Adana Kebab, toum, harissa</p>	<p>مشاوي عربية مشكلة (D)(G) فيليه لحم بقري يتغذى على العشب، لحم خروف، دجاج طاووق، كباب أضنة حار، توم، حريصا</p>
<p>SKEWERED LOCAL SALMON (S)(D) 104 Feta spinach, preserved lemon cream</p>	<p>سمك السلمون المحلي المشوي (S)(D) سبانخ فيتا، كريمة الليمون المحفوظة</p>
<p>KABSА ARABIC SHARING EXPERIENCE (FOR 6-4 PEOPLE) (D)(G)(N) 250 Arabic Rice, Ouzzi /Lamb Shoulder, Lamb Kofta, Beef Kebab, Shish Tawouk Grilled Vegetables, Pine Nuts, Almonds, Cashew Nuts, Dry Fig, Raisin and Apricot, Coriander, Hummus, Green Salad Tahini Sauce, Garlic Mayo, Tzatziki, Harissa Sauce</p>	<p>الكبسة العربية تجربة فريدة للمشاركة (تكفي 4-6 أشخاص) (D)(G)(N) أرز عربي أوزي / كتف خروف، كفتة لحم، كباب لحم، شيش طاووق خضار مشوية، صنوبر، لوز، الكاجو والتين الجاف والزبيب والمشمش، كزبرة، حمص، سلطة خضراء صلصة طحينة، مايونيز بالثوم، تزايزيكي، صوص الهريسة</p>

ALL SKEWERED DISHES SERVED WITH WILD MUSHROOM FREEKAH AND CHOPPED ARABIC SALAD

يتم تقديم جميع الأطباق المشوية مع فريكة الفطر البري وسلطة عربية

(V) Vegetarian (D) Dairy (G) Gluten (S) Seafood (N) Nuts

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمائة من رسوم البلدية، 10 بالمائة من رسوم الخدمة و5 بالمائة ضريبة على القيمة المضافة حيثما تُطبّق
All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT where applicable

DESSERTS

ORANGE ZNOUD EL SIT (D)(N) 36

Lebanese style orange custard baked in filo pastry, orange blossom water syrup

FLOWER PETAL PAVLOVA (D)(N) 49

Passion-fruit cream with mixed berry salad, pine nut praline

WARM RICH CHOCOLATE & DATE CAKE (D)(N) 49

Honeyed labneh, salted banana caramel, cardamom wafers

STUFFED FRIED ARABIC PANCAKES (D)(G)(N) 43

With sweet cheese, walnuts and medjool date ice cream

FRESH FRUITS (D)(G)(N) 49

Pistachio halva, seasonal sorbet and Arabesque chocolate wafer

الحلويات

زنود الست بالبرتقال (D)(N)

كاسترد برتقال على الطريقة اللبنانية مخبوز معجنات فيلو، شراب ماء زهر البرتقال

بافلوا بتلات الزهور (D)(N)

كريم باشن فروت مع خليط سلطة التوت حلوى الصنوبر والجوز

كعكة التمر والشوكولاتة الدافئة (D)(N)

لبنة بالعسل، موز بالكراميل المملح، رقائق الهيل

بان كيك عربي محشي (D)(G)(N)

مع الجبن الحلو والجوز وتمر وآيس كريم التمر

فواكه طازجة (D)(G)(N)

حلاوة الفستق، شربات موسمية وويفر شوكولاتة ارايبسك

(V) Vegetarian (D) Dairy (G) Gluten (S) Seafood (N) Nuts

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، 10 بالمئة من رسوم الخدمة و5 بالمئة ضريبة على القيمة المضافة حيثما تُطبَّق
All Prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT where applicable

BEVERAGE

SIGNATURE COCKTAILS

OH MY LI 48

(Orange blossom water, lemon oleo, lyche, sparkling wine)

HIBISCUS SPRITZ 48

(Tequila, hibiscus tea, ginger, honey)

ROSELITIOUS 48

(Gin, white wine, raspberry shrub, rose water, aquafaba)

PHOENICIA TOMATINI 52

(Vodka, tonka bean syrup, apple cider vinegar, tomatoes, spice mix)

DOMINGO 52

(Bacardi 4, pomegranate molasses, vanilla, sweet vermouth, dry apple cider)

NE-ZAATEGRONI 52

(Gin, campari, bianco vermouth, sumac, zaatar, honey, lemon)

OLD FRENCH FASHIONED 60

(Calvados xo, orange oleo, honey, saline solution, bitters)

TIN – TIN 52

(Brandy, sweet wine, sherry, citrus)

MANDARIN HIGHBALL 52

(Whisky, mandarin, almond, soda)

POMEGRANATE CAIPIROSKA 52

(Vodka, pomegranate juice, sugar, lime)

We can make any other classic cocktails if we have ingredients available at our bar. Be free to ask our knowledgeable staff.

المشروبات

سغنتشر كوكتيلات

أوه ماي إل!

(ماء زهر البرتقال، ليمون أوليو، ليتشي، نبيذ فوار)

سبريتز الكركديه

(تيكिला، شاي كركديه، زنجبيل، عسل)

روزلوشيز

(الجن والنبيذ الأبيض وشجيرة التوت، ماء الورد، أكوافابا)

فينيسيا توماتيني

(فودكا، شراب فول التونكا، عصير التفاح خل، طماطم، خلطة بهارات)

دومينغو

(باكاردى 4، دبس رمان، فانيليا، الخمر الحلو، عصير التفاح الجاف)

ني زاتغروني

(جن، كامباري، بيانكو فيرماوث، السماق، الزعتر والعسل والليمون)

أولد فرينش فاشيوند

(كالفادوس اكس او البرتقال اوليو العسل شراب حلو مر)

تين - تين

(براندي، نبيذ حلو، شيري، حمضيات)

ماندرين هاي بول

(ويسكي، ماندرين، لوز، صودا)

كايبيروسكا الرمان

(فودكا، عصير رمان، سكر، ليمون)

يمكننا صنع أي كوكتيلات كلاسيكية أخرى إذا كان لدينا المكونات المطلوبة في البار. يمكنك سؤال موظفينا للتأكد.

WINES

SPARKLING WINE

ATTO PRIMO, BRUT, ITALY	38	180
PIERLANT, BRUT, FRANCE		220
ZONIN ROSE, ITALY		260
LAURENT PERRIER BRUT		900
DOM PERIGNON 1998-1999-2000		1200

WHITE WINE

EMOTIVO, PINOT GRIGIO, VENETO, ITALY	40	190
LES BRETECHES, CHATEAU KEFRAYA BLANC, LEBANON	48	230
RIOJA BLANCO, RIOJA VEGA, SPAIN		200
REGALEALI BIANCO, TENUTA REGALEALI, ITALY		280
BLANC DE L'OBSERVATOIRE, CHATEAU KSARA, LEBANON		330
MUSAR JEUNE BLANC, LEBANON		360
BLANC DE BLANCS, CHATEAU KSARA		450

ROSE WINE

CUVEE SABOUTRIN ROSE, FRANCE	40	190
LES BRECHETES, CHATEAU KEFRAYA ROSE, LEBANON	48	260
IXIR ALTITUDES ROSE, LEBANON		380

RED WINE

CUVEE SABOURIN MERLOT, FRANCE	40	190
LES BRETECHES, CHATEAU KEFRAYA ROUGE	48	230
MASSAYA LE COLOMBIER, LEBANON		280
MUSAR JEUNE RED, LEBANON		350
CHATEAU KSARA, ROUGE		500

BEER

ALMAZA		42
CORONA		50
ESTRELLA INEDIT		54
HITACHINO WHITE ALE		54

النبيذ

النبيذ الفوار

أتو بريمو، بروت، إيطاليا
بيرلانت، بروت، فرنسا
زونين روز، إيطاليا
لوران بيرير بروت
دوم بيريجنون 1998-1999-2000

النبيذ الأبيض

إيموتيفو، بينوت غريجو، فينيتو، إيطاليا
ليه بريتشيس، شاتو كفرايا بلانك، لبنان
ريوجا بلانكو، ريوجا فيجا، إسبانيا
ريغالالي بيانكو، تينوتا ريغالالي، إيطاليا
بلانك دي لوبسيفراتوري شاتو كسارا، لبنان
مسار جيون بلانك، لبنان
بلانك دي بلانك، شاتو كسارا

نبيذ روز

كوفي سابوترين روز، فرنسا
ليه بريشيت، شاتو كفرايا روز، لبنان
أكسير التيتديس رزو، لبنان

نبيذ أحمر

كوفي صابورين ميرلو، فرنسا
ليس بريتشيس، شاتو كفريا روج
ماسايا لو كولومبير، لبنان
موسار جون ريد، لبنان
شاتو كسارا روج

بيرة

ألمازا
كورونا
استريلا إنديت
هيتاشينو وايت آل

SPIRITS

VODKA

RUSSIAN STANDARD	32
ABSOLUT	36
STOLICHAYA	36
KETEL ONE	44
BELVEDERE	50
GREY GOOSE	50
STOLI ELIT	55
BELUGA	65

GIN

TANQUERAY	32
BULLDOG	36
BLOOM	40
HENDRICKS	40
TANQUARAY 10	40
GIN MARE	50
MONKEY 47	65

RUM

BACARDI CARTA BLANCA/ORO	32/36
BACARDI 4	40
BACARDI 8	50
HAVANA 7	50
KRAKEN	54

TEQUILA

EL JIMADOR SILVER	32
EL JIMADOR GOLD	36
PATRON REPOSADO	55
DON JULIO 1942	95

WHISKY & BURBON

JW RED LABEL	32
CHIVAS 12	45
GLENFIDICH 12	50
GLENLIVET 15	60
MACALLAN 12	60
LAPHROIG 10	60
LAGAVULIN 16	65
JACK DANIELS	42
BULLEIT BOURBON	46
MAKERS MARK	55
WOODFORD RESERVE	55

مشروبات كحولية أخرى

فودكا

روسيان ستاندارد
أبسولوت
ستوليشايا
كينيل وان
بلفدير
غري غوسي
ستولي ايليت
بيلوجا

جين

تانكبراي
بولدوج
بلوم
هندريكس
تانكواري 10
جن مير
مونكي 47

رم

باكاردى كارتا بلانكا / أورو
باكاردى 4
باكاردى 8
هافانا 7
كراكين

تكيللا

الجمادور الفضي
الجمادور جولد
باترون ريبوسادو
دون خوليو 1942

ويسكي و بوربون

جاي دبليو ريد ليبيل
تشيغاز 12
جلينفيديتش 12
جلينليفيت 15
ماكالان 12
لافرويج 10
لاجافولين 16
جاك دانييلز
بوليت بوربون
ميكيرز مارك
وودفورد ريسيرف

SPIRITS

BRANDY

TORRES 10 BRANDY	32
MARQUIS PUYSEGUR ARMAGNAC VS	50
HENNESSY VSOP	60
BOULARD CALVADOS PAYS D'AUGE XO	65

NON-ALC BEVERAGES

IMPORTED STILL	SM 20	LRG 24
SPARKLING WATER		
NON ALC BEER		26
SOFT DRINKS		16
ENERGY DRINK		30
FRESH JUICES		22

MOCKTAILS

POMEGRANATE & ROSE SPRITZ	32
PASSION BOOM	32
PINE&APPLE	32
C&T	32

مشروبات كحولية أخرى

براندي

توريس 10 براندي
ماركيز بويسيجور أرماجناك VS
هينيسي VSOP
بولارد كالفادوس بايز دايجيكسو

مشروبات لا تحتوي على الكحول

مياه فوارة

مستوردة

بيرة بدون كحول

المشروبات الغازية

مشروبات الطاقة

عصائر طازجة

موكتيلز

سبريتز الرمان والورد

باشن بووم

أناناس

سي أند تي

TEA

HERBAL TEA

ROOIBOS

Sweet, Honeyed and Refreshing

MOROCCAN MINT

Clean & Refreshing Mint Flavor

Sustained Over A Sappy,

Nourishing Back-Palate

LEMONGRASS & GINGER

Deeply Aromatic, Fragrant and Refreshing

FLOWERING & FRUITY TEA

WHOLE CHAMOMILE FLOWERS

Bright and Full of Mellow Floral Depths

FLOWERING OSMAN-THUS

Sweet, Soothing and Captivating

WHOLE FLOWER HERBAL INFUSION

Bright and Full of Mellow Floral Depths

FLOWERING JASMIN & LILY

Floral, Honeyed and Enticing

BLACKCURRANT AND HIBISCUS

Intense, Lively, Refreshing and Full of Charm

GREEN TEA

JAPANESE STYLE SENCHA

Verdant, Smooth and Satisfying

JASMIN PEARLS

Sweet, Floral and Enticing

ORGANIC JADE SWORD

Spring Fresh, Grassy and Reviving

BLACK TEA

DECAFFEINATED CEYLON

Rounded, Smooth and Warming

ASSAM BREAKFAST

Statuesque and Broad with Rich Malty Finish

EARL GREY

Nourishing and Focused with Lifted Citrus Charm

WHITE TEA

JWHITE PEONY

Sweet, Rounded and Comforting

الشاي

شاي اعشاب

رويوس

حلو ومعسل ومنعش

النعناع المغربي

نكهة النعناع النظيفة والمنعشة

لتستمر النكهة،

وتبقى في الجزء الخلفي للفم

الليمون والزنجبيل

عطرية عميقة ، معطرة ومنعشة

شاي بالزهور والفواكه

زهور البابونج الكاملة

مشرق وملهي، بأعماق الأزهار الناضجة

زهور عثمان ثاس

حلو، مهدئ وآسر

منقوع الأعشاب بالزهور الكاملة

مشرق وملهي، بأعماق الأزهار الناضجة

زهور الياسمين والزنبق

الأزهار والعسل والجاذبية

الكشمش الأسود والكرديه

مكثف وحيوي ومنعش وملهي، بالسحر

شاي أخضر

سينشا على الطراز الياباني

أخضر، ناعم ومرضي

ياسمين بيرلز

حلو، زهري ومغري

سيف اليشم العضوي

ربيع منعش وعشبي ومنعش

شاي أسود

سيلون منزوع الدسم

مدور وسلس ودافئ

فطور عصام

التمثال والواسع مع نهاية غنية مالتي

شاي إيرل جراي

مغذي ومركز مع سحر الحمضيات المرتفع

شاي ابيض

شاي الزهرة البيضاء

حلو، مدورة ومريحة

COFFEE

ESPRESSO	18
DOUBLE ESPRESSO	27
CAPPUCCINO	21
COFFEE LATTE	21
LATTE MACCHIATO	27
MACCHIATO	23
AMERICANO	21
HOT CHOCOLATE	21

ICED COFFEE

GREEK FRAPPE	26
ICED LATTE	24
ICED MOCHA	26
FROZEN MOCHA	26
FROZEN LATTE	24
SPANISH LATTE	26

LIQUEUR COFFEE

PHOENICIA ESPRESSO MARTINI	46
CLASSIC ESPRESSO MARTINI WITH COLD BREWED COFFEE AND FRANGELICO	
CAFÉ FRANCAIS	49
BRANDY, COINTREAU, COFFEE, WHIPPED CREAM, SHAVED CHOCOLATE	
LATINA'S CAFECITO	46
COFFEE, SUGAR, RUM, TRIPLE SEC, KAHLUA	
IRISH COFFEE	39
IRISH WHISKEY, BROWN SUGAR, COFFEE, WHIPPED CREAM	
AFFOGATO	39
VANILLA ICE CREAM, COFFEE, AMARETTO, SHAVED DARK CHOCOLATE	

قهوة

إسبرسو
إسبرسو مزدوج
كابتشينو
قهوة لاتييه
لاتيه ماكياتو
ماكياتو
أمريكانو
شكولاته ساخنة

قهوة مثلجة

فرابيه يونانية
مثلج لاتييه
موكا مثلجة
موكا مجمدة
لاتيه مجمد
سبانش لاتييه

قهوة ليكيور

فينيسيا إسبريسو مارتيني
كلاسيك إسبريسو مارتيني بالبارد
القهوة المخمرة و Frangelico
كافيه فرانسيز
براندي، كوانتر، قهوة،
كريمة مخفوقة، شكولاتة
مقهى لاتينا
قهوة، سكر، رم، تريبل سيك، كهلوا
قهوة إيرلندية
ويسكي إيرلندي، سكر بني، قهوة،
كريمة مخفوقة
AFFOGATO
آيس كريم فانيليا، قهوة، أماريتو،
شكولاتة داكنة مبشورة

MOORISH SNACKS MENU

وجبات خفيفة مغربية

PHOENICIA'S MEZZA PLATE SMOKY MOUTABBAL, SILKY HUMMUS BI TAHINI WITH SAUTÉED BEEF, MARINATED OLIVES, SAJ BREAD	42	صحن مازا فينيسيا متبل سموكي، حمص حريري بالطحينة باللحم البقري السوتي ، زيتون متبل، خبز صاج
YELLOWTAIL CEVICHE GOAT'S CHEESE AND CHILI STICKS	49	سيفيشي أصفر جبن الماعز وأعواد الفلفل الحار
CHICKEN LIVERS ZA'ATAR CRUMBS, TAHINI-YOGHURT SAUCE	42	كبد الدجاج فتات الزعتر وصلصة الطحينة واللبن
SKEWERED HOUSE-MADE MA'HANIE SAUSAGES SERVED WITH HARISSA MAYONNAISE	34	مهاني منزلية النقانق تقدم مع هريسة مايونيز
HAZELNUT FALAFEL WITH HOUSE SHANKLEESH CHEESE, ORGANIC LEAVES	34	فلافل البندق مع جبنة الشنكليش المنزلية، أوراق عضوية
FATIMA FINGERS STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE	34	أصابع فاطمة محشي بورسيني فطر وجبنة موزاريلا
CRISP BABY SQUID WITH GOLDEN SPICES & HONEYED GARLIC MAYONNAISE	49	حبار كريسب للأطفال مع البهارات الذهبية والعسل مايونيز بالثوم
TRIPLE COOKED CHIPS WITH CUMIN SALT	32	شيبس ثلاثي الطبخ مع ملح الكمون