

مازة بابل Mezza Babel

Cold Mezza
Tabbouleh / Fattoush
Hommus
Raheb Salad
Majroucheh
Moutabal Ajami
Tajen
Shanklish

Raw Meat
Nayeh Moutammameh

Hot Mezza
Mwarrade
Maajoua
Makanek
Chicken Liver
Fattet Kebab
Chili Potato

Barbecue
Grilled Meat
Shish Tawouk
Kebab

Sweets & Fruits
Sweets
Seasonal Fruits

Coffee
Arabic Coffee

مازة باردة
تبولة / فتوش
حمص
سلطة الراهب
مجزوشة
متبل عجمي
صاحن
شكليش

لحمة نيّة
نيّة ملّمة

مازة ساخنة
موزدة
معجوفة
مفانقة
سودة رجاج
فتة كباب
بطاطا حرة

مشاوي
لحمة مشوية
شيش طاووق
كباب

حلويات وفاكهة
حلويات
فاكهة موسميّة

قهوة
قهوة عربيّة

سلطات Salads



Tabbouleh

Fattoush

Raheb Salad

Grilled eggplant topped with tomatoes, onions and bell pepper

Green Salad

An assortment of lettuce, arugula, thyme, purslane, onions and green olives

Arugula Salad With Yogurt

Arugula and purslane salad topped with yogurt and nuts

Cheese and Thyme Salad

Hendbeh Salad

Assorted Pickles

Pickled Eggplants

Vegetable Platter

تبولة

فتوش

سلطة الراهب

بالتحان مشوي مع البندورة، البصل والفلفل الاخضر

سلطة خضراء

خليط من الخس، الروكا، الزعتر، البقلة، البصل والزيتون الاخضر

سلطة روكا باللبن

مزيج من الروكا والبقلة مع اللبن والحوز

سلطة جبنة بالزعتر

سلطة هندباء

كبيس مشكل

مكدوس

جاط خضرة

مازة باردة Cold Mezza

Hommus

Hommus Istanbuli

Hommus mixed with chickpeas topped with olive oil, pine nuts and parsley

Hommus With Pesto

Hommus mixed with pesto sauce and walnuts

Moutabal

Moutabal Ajami

Traditional eggplant moutabal garnished with tomato sauce, olive oil and sesame seeds

Majroucheh

Groats mixed with hot chili paste, olive oil and pomegranate molasses

Enabieh

Grapevine leaves stuffed with rice, vegetables and mixed nuts served with tomato and basil sauce

Batrakh

Grapevine Leaves

حمص

حمص اسطنبولي

حمص ممزوج بالحمص الحب مع زيت الزيتون، الصنوبر والبقدونس

حمص بالحبق

حمص ممزوج مع صلصة الحبق والجوز

متبل

متبل عجمي

باتنجان متبل ومزين بصلصة البندورة، زيت الزيتون والسمسمة

مجروشة

برغل مع رب الحنظل، زيت الزيتون وبسبب الرمان

عنايئة

ورق عنب مخشوش بالارز، الخضار والمكسرات يقدم مع صلصة البندورة والحبق

بطرخ

ورق عنب



مازة باردة Cold Mezza

Mahrouseh

Mashed potato served with onions and grilled garlic

Keshkeh

A mixture of labneh and groats topped with olive oil and green onions

Tajen

A mixture of sesame paste, onions, coriander and raisins with fish

Harra Beyroutieh

Grilled fish served with an assortment of hot pepper, tomatoes and onions

Labneh

Labneh With Garlic

Goat Labneh

Shanklish

Hendbeh

مهروسة

بطاطا مهروسة تقدّم مع البصل والثوم المشوي

كشكة

خليط لبنة الماعز والبرغل مع زيت الزيتون والبصل الاخضر

طاجن

مزيج من الطحينة مع البصل، الكزبرة، الزبيب وشرائح السمك

حرّة بيروتية

سمك مشوي يقدّم مع مزيج من الفلفل الحار، البندورة والبصل

لبنة

لبنة بالثوم

لبنة الماعز

شكليش

هندباء



لكمة نيّة Raw Meat

Nayeh Moutammameh (8 Pcs)
Pieces of raw meat coated with mixed nuts

Kafta Nayeh

Habra Nayeh

Kebbeh Nayeh

Kebbeh Frakeh

Lawha Nayeh

نيّة متمّمة (8 قطع)
قطع من اللحمه النيّة مكسوة بالمكسرات

كفتة نيّة

هبره نيّة

كبة نيّة

كبة فراكة

لوحه نيّة



مازة ساخنة Hot Mezza

Mwarrade

Two pieces of finely shaped kebbeh stuffed with meat and cherries, and two other pieces stuffed with a mix of bell pepper, onions, coriander and saffron

Maajoua

Grilled kebab stuffed with cheese, sweet bell peppers, pistachios and mushrooms

Ras Asfour With

Thyme
Basil
Cherry

Shrimps à la Provençale

Frog Thighs à la Provençale

Fawaregh Asabii

With lemon and garlic
Grilled

Tongues With Lemon and Garlic

Birds

6 pieces of fried or grilled birds

Makanek

Soujouk

Chicken Liver

Hommus With Meat

موزّدة

قطعتان من الكنتة محشوة بالكزبرة واللحمة وقطعتان محشوة بالفلفل الأخضر مع البصل، الكزبرة والزعفران

معجوقّة

كباب مشوي محشو بالجبنة، الفلفل الحلو، الفستق الحلبي والفطر

راس عصفور

بالزعتر
بالحبق
بالكزبرة

قريدس بروفنسال

ضفادع بروفنسال

أصابع الفوارغ

بالتوم والحامض
مشوية

لسانات بالحامض والثوم

عصافير

٦ عصافير مقلية أو مشوية

مقانتق

سجق

سودة دجاج

حمص باللحمة

مازة ساخنة Hot Mezza

Fattet Vegetables

Fatteh with zucchini, eggplant, grilled onions and cauliflower

Fattet Kebab

Fatteh with grilled kebab and eggplants

Fried Potato

Chili Potato

Mixed Puff Pastries (6 Pcs)

Cheese Rolls
Fried Kebab
Sambousek Meat

Cheese Rolls

Fried Kebab

Baklawa Chicken

Baklawa dough stuffed with chicken, coriander and parmesan

Foul

Balila

فتة خضار

فتة لبن مع الكوسا، الباذنجان، البصل المشوي والفرنبيط

فتة كباب

فتة لبن مع الكباب المشوي والباذنجان

بطاطا مقلية

بطاطا حرة

معجنات مشككة (6 قطع)

رقاقات بالجينة
كبة مقلية
سمبوسك باللحمة

رقاقات بالجينة

كبة مقلية

بقلاوة دجاج

عجينة البقلاوة محشوة بخليط الدجاج، الكزبرة وجينة البارميزان

فول

بليلة

مشاوي Barbecue

Grilled Meat

Shish Tawouk

Kebab

Kebab Ourfali

Charcoal grilled kebab with chili pepper and tomatoes

Kebab Eggplant

Charcoal grilled kebab with eggplant

Kebab Kheskhash

Charcoal grilled kebab with tomato sauce, garlic and chili pepper

Kebab Entableh

Charcoal grilled chili kebab

Lamb Cutlets

Boneless Chicken

Grilled Shrimps

Charcoal grilled shrimps served with cocktail and tartar sauce

لحمة مشوية

شيش طاووق

كباب

كباب أورفالي

كباب مشوي على الفحم مع الفلفل الحار والبندورة

كباب باننجان

كباب مشوي على الفحم مع الباننجان

كباب خشخاش

كباب مشوي على الفحم مع صلصة البندورة، الثوم والفلفل الحار

كباب عنتيلي

كباب حار مشوي على الفحم

ريش

دجاج مسخّب

قريدس مشوي

قريدس مشوي على الفحم يقدم مع صلصة الكوكتيل والتارتار

فاكهة Fruits

Seasonal Fruits / Person

Pineapple

Mango

فاكهة موسميّة / الشخص الواحد

أناناس

مانجو

كلاويات Sweets

Ashta bel Ashta

Ashta ice cream topped with fresh ashta and rose jam

Tamriyeh

Date based dough topped with almond ice cream, carob molasses and mixed nuts

Mouashaha

Othmaliye dough topped with vanilla ice cream and baked apples

قشطة بالقشطة

بوظة القشطة نقدّم مع القشطة ومرنّب الور.

تمرية

عجينة التمر نقدّم مع بوظة اللوز، دبس الخروب والمكسرات

موشحة

عجينة العنملية نقدّم مع بوظة الفانيليا والتفاح المطبوخ



Babel Dbayeh

Opening Date

2009

Opening Hours

from 12:00 noon to 12:00 midnight

Cuisine

Progressive Lebanese Cuisine

Services

Valet Parking & Parking

Kids Playroom

Conference Room

Capacity

Indoor: 350 seats

Outdoor: 100 seats
