

# Our Story

We take you on a unique trip of taste, exploring combinations of inherited ingredients that have been taken to another level reflecting all what Lebanon has best to offer.

At Babel, food becomes a common language bringing together, under one roof, sophisticated recipes that were reimagined to offer a progressive cuisine.

بابل... رحلة فريدة في عالم المذاق لاستكشاف مزيج من المكونات المتوارثة التي ارتقينا بها إلى مستوى جديد يعكس أفضل صورة عن لبنان.

الطعام في بابل لغة مشتركة تجمع تحت سقف واحد وصفاتنا اللبنانية التقليدية التي أعدنا صياغتها بإبداع لتقدم مطبخًا فريدًا في تجدد.



Accredited 5 stars classification  
based on international standards



Awarded for implementing and  
committing to the highest  
food safety standard



Awarded for representing the  
authenticity of the Lebanese  
cuisine and culture



Awarded a gold medal for  
the brand entrepreneurial vision  
in the Arab world



tripadvisor®

Awarded with the certificate  
of excellency based on the online  
ratings of guests

# مازة بابل Mezza Babel

## Cold Mezza

Tabbouleh / Fattoush  
Hommus  
Raheb  
Grape Leaves  
Mousabah Shrimps  
Tajen  
Shrimps Beiruty  
Farket Quinoa

## Raw Fish

Salmon Tartare

## Hot Mezza

Breaded Calamari  
Shrimps à la Provençale  
Ras Asfour Pesto  
Fattet Shrimps  
Mixed puff pastries 6 pcs  
Chili Potatoes

## Barbecue

Grilled Bobby Veal Fillet  
Grilled Chicken Breast  
Kebab

## Sweets & Fruits

Ghazlieh  
Jam Assortment  
Seasonal Fruits

## Coffee

Arabic Coffee

## مازة باردة

تبولة / فتوش  
حمص  
راهب  
ورق عنب  
قريدس مسبح  
طاجن  
قريدس بيروتية  
فركة كينوا

## سمك نيء

سلمون ترنار

## مازة ساخنة

كالاماري بانيه  
قريدس بروفنسال  
لحمة راس عصفور بالحبق  
فتة قريدس  
معجنات مشكلة 6 قطع  
بطاطا حرة

## مشاوي

فيليه اللحم المشوي  
صدر الدجاج مشوي  
كباب

## حلويات وفاكهة

غزلية  
تشكيلة مرببات  
فاكهة موسمية

## قهوة

قهوة عربية

# مازة بابل - أسماك Mezza Babel - Fish

## Cold Mezza

Tabbouleh / Fattoush  
Hommus  
Raheb  
Grape Leaves  
Mousabah Shrimps  
Tajen  
Shrimps Beiruty  
Farket Quinoa

## Raw Fish

Salmon Tartare

## Hot Mezza

Breaded Calamari  
Shrimps à la Provençale  
Ras Asfour Pesto  
Fattet Shrimps  
Mixed puff pastries 6 pcs  
Chili Potatoes

## Fish Display

300 grams of Fish per Person

## Sweets & Fruits

Ghazlieh  
Jam Assortment  
Seasonal Fruits

## Coffee

Arabic Coffee

## مازة باردة

تبولة / فتوش  
حمص  
راهب  
ورق عنب  
قريدس مسبح  
طاجن  
قريدس بيروتية  
فركة كينوا

## سمك نيء

سلمون تارتار

## مازة ساخنة

كلاماري بائيه  
قريدس بروفنسال  
لحمة راس عصفور بالحبق  
فتة قريدس  
معجنات مشكلة 6 قطع  
بطاطا حزة

## تشكيلة الأسماك

٣٠٠ غرام سمك للشخص الواحد

## حلويات وفاكهة

غزلية  
تشكيلة مربيات  
فاكهة موسمية

## قهوة

قهوة عربية



## شوربة Soup

Lentil Soup  
Mushroom Soup  
Seafood Soup

شوربة عدس  
شوربة فطر  
شوربة ثمار البحر

## سلطات Salads

Tabbouleh  
Fattoush

Tabboulet El Bahhar  
Shrimps mixed with wheat sprouts, tomatoes, onions and parsley

Salmon Salad  
Smoked Salmon with assortment of lettuce, asparagus served with soy sauce

Kale & Halloumi Salad  
Halloumi and kale salad, mixed with quinoa, walnuts and seasoned with kale salad dressing

Rocket & Yoghurt Salad  
Arugula and purslane salad topped with yogurt and nuts

تبولة  
فتوش

تبولة البحار  
قرييس ممزوج مع القمح، البندورة، البصل والبقدونس

سلطة السلمون  
سلمون منقوع مع خليط من خس والهليون تقدم مع صلصة الصويا

سلطة الكايل مع الحلوم  
سلطة الكايل الحلوم مع الجوز والكينوا منكهة بصلصة الكايل المميزة

سلطة الجرجير باللبن  
مزيج من الروكا والبقلة مع اللبن والجوز

# مازة باردة Cold Mezza

Hommus

Hommus Beiruti

Hommus mixed with parsley, radish and mint

Hommus Pesto

Hommus mixed with pesto sauce and walnuts

Moutabal

Raheb

Tajen

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

Farket Quinoa

Grape Leaves

Shrimps Beiroutieh

Pan fried shrimps served with a mixture of chili peppers, tomatoes and onions

Batrakh

Shrimps with Moutabal Shmandar

Mousabah Shrimps

Shrimps marinated with ginger and oil, lemon, and garlic sauce

String beans mawajeh

String beans soaked in squid ink and tarator topped with fried shrimps

Assorted Pickles

Hendbeh

Labneh Beiruti

Loubieh Bil Zeit

حمّص

حمّص بيروتى

حمّص ممزوج بالنعنع و الفجل والبقدونس

حمص بالحبق

حمّص ممزوج مع صلصة الحبق والجوز

متبل

راهب

طاجن

مزيج من الطحينة مع البصل, الكزبرة, الزبيب وشرائح السمك

فرقة كينوا

ورق عنب

قريدىس بيروتى

قريدىس محمر يقتم مع مزيج من الفلفل الحار, البندورة والبصل

بطرخ

قريدىس غربى

قريدىس مسبح

قريدىس متبل بالزنجبيل مع الزيت, والحامض, والثوم

لوبيية مّوجى

لوبيية منقوعة بصلصة الطرطور مع حبر الصبيدج والقريدىس المقلّى

كبيس مشكل

هندبة

لبنة بيروتى

لوبيية بالزيت



# سمك ني Raw Fish

## Selection of Marinated Fish

An assortment of 3 kinds of raw fish  
Mackerel with pesto sauce  
Fresh salmon with fennel sauce  
Tuna with ginger sauce

## Marinated Fish with Avocado

Marinated fish served with avocado dices, bellpepper,  
onion topped with lemon orange sauce and chili oil

## Sashimi Tuna

## Sashimi Salmon

## Salmon Tartare

## Oysters (Seasonal)

## تشكيلة من السمك المنقوع

٣ أنواع أسماك نيئة  
أبو سن مع صلصة الحبق  
سلمون مع صلصة الشومر  
تونا مع صلصة الزنجبيل

## سمك منقوع مع أفوكادو

سمك منقوع يقدم مع قطع الأفوكادو، الفلفل، البصل مع  
صلصة الليمون الحامض والزيت الحار

## ساشيمي تونا

## ساشيمي سلمون

## سلمون تارتار

## المحار (موسمي)

# مازة ساخنة Hot Mezza

Octopus à la Provençale

Shrimps à la Provençale

Calamari à la Provençale

Breaded Calamari

Breaded Shrimps

Chili Potatoes

Fried Potatoes

Fattet Shrimps

Shrimps à la Provençale topping the traditional eggplant fatteh

Fattet Kebab

Fatteh with grilled kebab and eggplants

Sauté St Jacques

Cheese Rolls

Kebbeh

Sambousik

Fatayer Spinach

Ras Asfour Cherry

Ras Asfour Pesto

Hommus with meat

أخطبوط بروفنسال

قريدس بروفنسال

كالاماري بروفنسال

كالاماري بانيه

قريدس بانيه

بطاطا حرّة

بطاطا مقلية

فتّة قريدس

قريدس بروفنسال مع فتّة اللبن والبذنان

فتّة كباب

فتّة لبن مع الكباب المشوي والبانجان

سوتيه سان جاك

رقاقات بالجبنه

كبة مقلية

سمبوسك

فطاير سبانخ

لحمة راس عصفور بالكرز

لحمة راس عصفور بالحبق

حمّص باللحمة



## مشاوي Barbecue

Grilled Bobby Veal Filet  
Grilled Chicken Breast  
Kebab  
Cutlets

فيليه اللحم المشوي  
صدر الدجاج مشوي  
كباب  
ريش غنم

## بزاد السمك Fish Display

Hammour  
Silver Pomfret (Zoubeidy)  
Sultan Ibrahim  
Malifa  
Red Snapper (Hamra)  
Sea Bass  
Seabream  
Crab  
Sole  
Lobster  
Shrimp  
Halwayo  
Lady Fish  
King Fish - Mackerel  
European Hake  
Moule

هامور  
زبيدي  
سلطان إبراهيم  
مليفاف  
حمره  
سي باس  
فريدي - جريدي - سرغوس  
سلطعون  
سمك موسى  
كركند  
قريديس  
هالوايو  
لايدي فيش  
أبو سن  
مرلان  
بلج البحر

Visit our fresh Fish Display to choose from our variety of seafood  
يمكنكم اختيار ما تريدون عند زيارة بزاد السمك الطازج



## فاكهة Fruits

Seasonal Fruits / Person

Pineapple

Mango

فاكهة موسميّة / الشخص الواحد

أناناس

مانجو

## كاهيات Sweets

Ashta bel Ashta

Ashta ice cream topped with fresh ashta and rose jam

Caramelized Pineapple

Mango Fruits Salad

Chocolate Ganache

Jazrieh

Knefeh

Ghazlieh

Jam Assortment

A selection of fig jam, date jam, pumpkin jam and bitter orange jam

قشطة بالقشطة

بوظة القشطة تقدّم مع القشطة ومرّيّب الورد

الاناناس مع الكراميل

سلطة المانجا

جناش شوكولاته

جزرية

كنافة

غزليّة

تشكيلة مرّيّبات

تشكيلة من مرّيّب التين، التمر، اليقطين والليمون

