

## MEZZEH

### HUMMUS (V)

Velvety purée of freshly boiled chickpeas and tahini sauce

40

٤٠

### MOUTABEL (V)

Grilled eggplant with tahini sauce

40

٤٠

### TABOULEH (V)

Finely chopped parsley, mint, fresh tomatoes, bulgur wheat, olive oil and lemon

40

٤٠

### FATTOUSH SALAD (V)

Tomato, cucumber, herbs, olive oil, vinegar, pomegranate sauce with toasted Arabic bread

40

٤٠

### AL JABAL SALAD (V)

A combination of fresh Baladi cheese , cucumber tomato, lettuce, mint, lemon juice and olive oil

40

٤٠

### LENTIL SALAD (V)

Green lentils mixed with pickles, cucumber, tomato, chopped parsley, lemon and olive oil

35

٣٥

### WARAK ENAB BIL ZAITE (V)

Traditional vine leaf parcels stuffed with seasoned rice, tomato, fresh mint and parsley

40

٤٠

### LABNEH KHISHKEH (V)(N)

Drained yoghurt with crushed wheat, chopped walnut, onion, chili, sumac and olive oil

40

٤٠

### BABAGANOUSH (V)

Roasted eggplant with onion, tomato, parsley, green pepper, garlic topped with pomegranate and olive oil

40

٤٠

### WARM PRAWN ROCCA SALAD

Rocca leaves, cherry tomatoes, lemon juice, olive oil and avocado

45

٤٥

## المقبلات

### حمص (ن)

حمص مع صلصة الطحينة

### متبل (ن)

الباذنجان المشوي مع صلصة الطحينة

### تبولة (ن)

سلطة من البقدونس المفروم والنعناع مع الطماطم الطازجة، برغل، زيت زيتون وعصير ليمون

### فتوش (ن)

سلطة الطماطم والخيار، الأعشاب الطازجة، زيت الزيتون، خل، دبس الرمان مع قطع من الخبز المحمص

### سلطة الجبل (ن)

الجبننة البلدية الطازجة مع مزيج من الخيار، الطماطم، الخس، النعناع، عصير الحامض وزيت الزيتون

### سلطة العدس (ن)

عدس أخضر مخلوط مع كببس، خيار، طماطم، بقدونس مفروم، ليمون، وزيت الزيتون

### ورق عنب بالزيت (ن)

ورق عنب على الطريقة التقليدية محشو بالخضار و الأرز

### لبنة كشكة (ن)(م)

زبادي مع القمح المجروش والجوز المقطع والبصل والفلفل الحار والسماق وزيت الزيتون

### بابا غنوج (ن)

باذنجان مشوي مع البصل و الطماطم و البقدونس و النعناع

### سلطة الروبيان

الروبيان والجرجير مع الطماطم، وعصير الليمون وزيت، الزيتون، والأفوكادو

<b>MUHAMMARA (V)(N)</b>	<b>35</b>	<b>٣٥</b>	<b>المحمرة (ن) (م)</b> مزيج من الخبز المحمص ، والجوز ، وزيت الزيتون ، صلصة الرمان ، والسمنسم
A combination of bread crumbs, walnuts, olive oil, pomegranate syrup and sesame seeds			
<b>BEETROOT SALAD (V)</b>	<b>40</b>	<b>٤٠</b>	<b>سلطة الشمندر (ن)</b> مزيج من شمندر مقدمة مع جبنة بلدية، أوراق جرجير طازجة، منقوعة بعصير ليمون ، زيت الزيتون
Fresh boiled beetroot cubes served with Baladi cheese fresh rocca leaves, marinated with lemon juice and olive oil			
<b>AI NAHHAM SHRIMP COCKTAIL</b>	<b>75</b>	<b>٧٥</b>	<b>كوكتيل جمبري النهام</b> الروبيان الطازج المطهو على البخار، مقدم مع صلصة الكوكتيل
Freshly steamed shrimps served with cocktail sauce			
<b>HOT MEZZEH</b>			<b>مقبلات ساخنة</b>
<b>HUMMUS WITH MEAT (N)</b>	<b>60</b>	<b>٦٠</b>	<b>حمص باللحمة (م)</b> حمص مع لحم الخروف المفروم والصنوبر
Chickpeas dip with minced lamb and pine nuts			
<b>MIX FATAYER</b>	<b>45</b>	<b>٤٥</b>	<b>تشكيلة الفطائر</b> فطائر السبانخ و رقائق الجبن المقلية المقرمشة
Crispy fried cheese sambousek and spinach fatayer			
<b>KIBBEH (N)</b>	<b>45</b>	<b>٤٥</b>	<b>كبة (م)</b> كبة لحمة مقلية مقرمشة مع بذور صنوبر
Crispy fried meat with pine nuts			
<b>GRILLED HALLOUMI CHEESE (V)</b>	<b>45</b>	<b>٤٥</b>	<b>جبنة حلومي مشوية (ن)</b> جبنة حلوم مشوية ومقدمة مع أوراق خضراء
Grilled halloumi cheese served with green leaves			
<b>CHICKEN LIVER</b>	<b>50</b>	<b>٥٠</b>	<b>كبدة دجاج مقلية</b> قطع كبدة الدجاج المفروم المقلية بصلصة الرمان وعصير الليمون والزبدة
Pan fried chicken liver flavored with pomegranate syrup, garlic and lemon butter			
<b>BATATA HARRA (V)</b>	<b>60</b>	<b>٦٠</b>	<b>بطاطا حاره (ن)</b> مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم والكزبرة والفلفل الحار المطفي بعصير الليمون .
Crispy potato cubes sautéed with garlic, coriander, lemon juice and chili			
<b>FRIED CALAMARI</b>	<b>60</b>	<b>٦٠</b>	<b>كاليماري مقلي</b> حلقات كالاماري المقلية مع صلصة التارتار
Deep fried calamari rings with tartar sauce			
<b>FALAFEL (V)</b>	<b>60</b>	<b>٦٠</b>	<b>الفلافل (ن)</b> حمص مطحون مقلي مع بهارات شرقية يقدم مع الخضار وصلصة الطحينة
Deep fried grinded chickpeas marinated with oriental spices, served with vegetables and tahini sauce			

**ROBYAN PROVENCAL** 75 ٧٥  
Fried shrimps marinated with a lemon and coriander sauce

**FETTET HUMMUS (N)** 60 ٦٠  
Layered dish of baked pita and chickpeas tossed with spiced yoghurt, topped with minced lamb

**ARAYEES (N)** 85 ٨٥  
Grilled Arabic bread stuffed with minced lamb served mixed with onion, tomato, fresh mint, parsley, chili, garlic and pine nuts accompanied with plain yoghurt

## SOUP

**LENTIL SOUP (V)** 45 ٤٥  
Purée of red lentil, onion and garlic served with toasted Arabic bread

**CREAM OF MUSHROOM SOUP (V)** 45 ٤٥  
Essence of white mushroom cooked with onion and garlic, blended with fresh cream

## AL NAHHAM FRESH CATCH OF THE DAY

Select your fresh fish  
Your selection will be sold by gram weight (gm) and can be cooked to your preference

**AL NAHHAM LOBSTER** 375 ٣٧٥  
Grilled lobster with garlic and lemon juice served with steamed rice

**KING PRAWNS MASHWI** 210 ٢١٠  
Charcoal grilled King prawns with garlic and lemon juice

**KING PRAWNS MAQLI** 210 ٢١٠  
Fried King prawns with garlic, capers and mayonnaise dip

**SPECIAL SEAFOOD PLATTER** 410 ٤١٠  
Grilled King prawns, grilled grouper fillet, grilled lobster, Safi fish and calamari served with steamed basmati rice

## الروبيان بروفنسيال

الروبيان المقلي المتبل مع صلصة الليمون والكزبرة

## فتة الحمص (م)

فتة خبز البيتا المحمص مع اللبن المتبل والحمص مع لحم الخروف المفروم والصنوبر

## عرايس (م)

لحم خروف مفروم مع البصل، الطماطم، نعناع، بقدونس، ثوم، فلفل حار، كزبرة وصنوبر في خبز عربي مشوي يقدم مع اللبن وصلصة الطحينة

## الشوربات

### شورية عدس (ن)

شورية العدس الاحمر المطبوخ مع البصل والثوم يقدم مع قطع محمصة من الخبز العربي

### شورية الفطر (ن)

الجوهر النقي من الفطر الأبيض المطبوخ مع البصل والثوم مع صلصة الكريمة

## سمك النهار الطازج

اختيار الأسماك الطازجة من كاوتنر الشيف  
يباع السمك حسب الوزن بالغرام (غ)  
كما يتم طهيها بالطريقة التي تفضلونها

## كر كند النهار مشوي

مع الثوم وعصير الليمون مع الأرز المطهو على البخار

## الجمبري الملكي المشوي

روبيان ملكي مشوي على الفحم مع الثوم وعصير الليمون

## الجمبري الملكي المقلي

روبيان مقلي مع الثوم وصلصة ثمار الكبر والمايونيز مع البطاطا المقلية

## طبق مأكولات بحرية خاص

روبيان مشوي، فيليه هامور مشوي، كركند مشوي و كالاماري و سمك صافي مقلي مع خضار موسمية مطهوه على البخار و مع الأرز المطهو على البخار

## FROM THE CHARCOAL GRILL

## من المشوى

### AI NAHHAM MIXED GRILL

225

٢٢٥

A combination of lamb kebab, lamb kofta, lamb chops, shish taouk, arayees, eggplant kebab and grilled vegetables

### مشاوي النهام المشكلة

مشاوي مشكلة من كفتة كباب ، شيش كباب ، شيش طاووق، العرايس، و كباب الباذنجان ، ريش والخضار المشوية

### LAMB CHOPS

175

١٧٥

Grilled marinated lamb chops with oriental spices served with grilled vegetables

### ريش الخروف

ريش الخروف متبلة ومشوية مع بهارات شرقية تقدم مع الخضار المشوية

### SHISH TAOUK

135

١٣٥

Cubed chicken marinated in garlic and lemon served with grilled vegetables

### شيش طاووق

مكعبات دجاج متبلة بالثوم والليمون ومشوية تقدم مع الخضار المشوية على البخار

### KEBAB HALABI (N)

135

١٣٥

Minced lamb with parsley and onion served with grilled vegetables and garlic sauce

### كباب حليبي (م)

لحم خروف مفروم مشوي مع البقدونس والبصل تقدم مع الخضار المشوية

### EGGPLANT KEBAB (N)

150

١٥٠

Sliced eggplant with minced lamb, marinated onion, pine nuts, Arabic spices served with white rice and garlic yoghurt

### كباب الباذنجان (م)

لحم خروف مفروم مشوي مع البقدونس والبصل والباذنجان ومشوية تقدم مع الارز المطهو على البخار واللبن بالثوم

### KEBEB KHESHKASH (N)

150

١٥٠

Minced spicy lamb served with grilled tomato and onion sauce

### كباب خشخاش (م)

كرات من لحم الخروف مفروم مشوي ومتبل مع صلصة الطماطم الحاره

## QATARI SPECIALTY DISHES

**SEAFOOD SOUP** 60 ٦٠  
Fresh shrimps, mussels and calamari flavored with tomato sauce

**JARJEER SALAD** 45 ٤٥  
Fresh Rocca leaves mixed with cherry tomatoes, lemon juice and olive oil

**LAMB OUZI RICE (N)** 150 ١٥٠  
Lamb and basmati rice cooked with onion, green peas and assorted oriental spices

**CHICKEN MACHBOOS RICE (N)** 150 ١٥٠  
Chicken cooked with tomato, ginger, garlic, onion, oriental spices, white rice and pine nuts

**SWEET LUQAIMAT** 60 ٦٠  
Sweet fried dumplings dipped in date syrup

## AL NAHHAM SIGNATURE FAKHARA

**FAKHARET KIBBEH BEL LABAN (N)** 190 ١٩٠  
Meat kibbeh cooked with yoghurt sauce, served with steamed rice

**FAKHARET DAOUUD BASHA (N)** 190 ١٩٠  
Meatballs cooked with tomato sauce and onion served with steamed rice

**FAKHARET KOSA BEL BANADORA (N)** 190 ١٩٠  
Baby marrow parcels stuffed with minced lamb and tomato served with steamed rice

## الأطباق القطرية المميزة

**شورية مأكولات بحرية**  
شورية المأكولات البحرية الروبيان الطازج، المحار، كالاماري مطبوخ مع التكهات الشرقية الرائعة و صلصة الطماطم

**سلطة الجرجير**  
جرجير مع الطماطم وعصير الليمون وزيت الزيتون

**اوزي ولحم الخروف بالارز (م)**  
لحم الخروف والأرز البسمتي المطبوخ مع البصل، البازلاء الخضراء والتوابل الشرقية المشكلة

**أرز مجبوس بالدجاج (م)**  
أرز بسمتي مطبوخ مع الدجاج والطماطم، زنجبيل، ثوم، بصل، توابل شرقية وصنوبر

**اللقيمات المحلاة**  
اللقيمات المقلية والمغموسة بعسل التمر

## تشكيلة مميزة من أطباق الفخارة

**فخارة الكبة باللبن (م)**  
كبة اللحم المطبوخ في صلصة الزبادي يقدم مع الأرز الأبيض

**فخارة داوود باشا (م)**  
كرات اللحم المطبوخ في صلصة الطماطم والبصل يقدم مع الأرز الأبيض

**فخارة الكوسا بالطماطم (م)**  
كوسا صغيرة محشوة بالأرز الموسمي، واللحم المفروم، الطماطم تقدم مع أرز مطبوخ على البخار

## RICE JOURNEY

### FISH SAYADIEH (N)

Sayadieh rice with ginger, garlic, onion, oriental spices, pine nuts and olive oil topped with fried red snapper fish

150

١٥٠

### LAMB KABSEH

Basmati rice cooked with tomato, onion, carrots, capsicum, assorted oriental spices

150

١٥٠

### WHITE RICE (V)

Basmati white steamed rice

25

٢٥

## SIDE DISHES

### YOGHURT

25

٢٥

### SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES (V)

25

٢٥

### FRENCH FRIES

25

٢٥

## DESSERT

### ASHTA BEL ASAL (N)

Traditional Lebanese fresh cream with honey and pistachios

60

٦٠

### KUNAFSA OSMALIEH (N)

Kunafa is the Middle East's Traditional version of homemade fresh cream served on rich kunafa pastry with fresh pistachos and honey

60

٦٠

### FAWAKEH MOSHAKELEH (V)

Seasonal sliced fresh fruit platter

60

٦٠

### MAFROKEH (N)

Roasted semolina with sugar syrup topped with ashta nuts and honey

60

٦٠

### ICE CREAM (N)

Traditional Arabic ice cream

25

٢٥

### UMM ALI (N)

Baked pastry milk pudding with pistachio and raisins

50

٥٠

## أطباق الأرز

### صيادية السمك (م)

صيادية بالأرز مع زنجبيل، ثوم، بصل، بهارات شرقية، بذور الصنوبر، زيت زيتون مزينة بسمك النهاش الأحمر المقلي

### كبسة لحم

أرز بسمتي مطهو مع الطماطم، البصل، الجزر، الفليفلة مع تشكيلة من التوابل الشرقية

### أرز أبيض (ن)

ارز بسمتي مطبوخ على البخار

## الأطباق الجانبية

### الزبادي

### الخضار الموسمية سوتية (ن)

### بطاطا مقليه

## حلويات النهام

### قشطة بالعسل (م)

القشطة الطازجة اللبنانية التقليدية مع العسل والفسق

### كنافة القشطة (م)

الكنافة القشطة المحلاة محلية التحضير مع الفستق

### الفواكة المشكلة (ن)

تشكيلة من الفواكة الموسمية المقطعة

### مفروكة (م)

سميد محمص مع شراب السكر، قشطة، مكسرات، عسل

### متلجات (م)

البوظة العربية محلية التحضير مع الفستق

### أم علي (م)

عجينة باستري مخبوزة مع الحليب المحلى مع الفستق والزبيب