



TASTE OF BEIRUT



Mohammad Ghaziri and his brother Ibrahim - 1980



Barbar, Hamra, Beirut - 1980

Back in 1979, Mohammad Ghaziri, a Beirut citizen with a fearless entrepreneurial spirit came with the idea of establishing Barbar. Amid the intensity of the Lebanese war, Ghaziri started with a small man'ousheh bakery to serve residents in his city. The shop, which opened facing the landmark Piccadilly theatre in Hamra street gained fame for its mouthwatering varieties of man'ousheh: thyme, minced meat, and other. Yet, Barbar's hit was the man'ousheh with super melting akkawi cheese, deliciously topped with sesame seeds. And the man'ousheh was driven to rapid fame.

Takeaway & Dine-in Menu

وجبات الكومبو

كومبو البطاطا

18 فقط



كومبو الطاووق

29 فقط



متوفر في المطعم أو للطلب والإستلام
*تطبق الشروط والاحكام

الفطور

Slow-cooked fava beans and chickpeas.

حمص حب باللبن مع الخبز المحمص والكاجو المقلي
Whole chickpeas mixed with yogurt and fried crispy
bread and nuts, topped with fried cashew nuts.

حمص حب بالتوابل مع الثوم وعصير الليمون
Whole chickpeas seasoned with spices, garlic
and lemon

Three fried eggs cooked your way.

ثلاث بيضات مقلية مع اللحم المفروم
Three fried eggs with minced meat.

كل الأصناف تقدم مع تشكيلة الخضار الطازجة
All plates are served with an assortment of vegetables.



MANAKISH

مناقيش

أجبان / Dairy

كشك 15 SAR

Kishk 717 cal | ⚡186 Min | 🥗16.6 Mg

جبنة عكاوي 19 SAR

Akkawi Cheese 544 cal | ⚡141 Min | 🥗2,430.7 Mg

كوكتيل جبنة وزعتر 18 SAR

Cocktail Cheese & Zaatar 604 cal

⚡157 Min | 🥗1,416.3 Mg

جبنة حنوم 25 SAR

Halloumi Cheese 658 cal | ⚡171 Min | 🥗1,001.9 Mg

جبنة قشقوان 25 SAR

Kashkaval Cheese 629 cal | ⚡163 Min | 🥗745.1 Mg

لبنة 16 SAR

Labneh 515 cal | ⚡134 Min | 🥗311.3 Mg

لبنة مع بندورة وخيار ونعنع وزيتون.

Topped with tomato, cucumber, mint and olive.

زعتر ولبنة 15 SAR

Zaatar & Labneh 700 cal | ⚡182 Min | 🥗446.9 Mg

لحوم / Meat

صفيحة بعلبكية (6pcs) 18 SAR

Sfiha Baalbakiye (6pcs) 323.3 Kcal cal | ⚡84 Min | 🥗1010.8 Mg

صفيحة على طريقة بعلبك مع لحم مفروم متبل وخضراوات.

Baalbak style sfiha with seasoned ground meat and vegetables.

صفيحة بعلبكية (12pcs) 36 SAR

Sfiha Baalbakiye (12pcs) 646.6 Kcal cal | ⚡168 Min | 🥗2021.6 Mg

صفيحة على طريقة بعلبك مع لحم مفروم متبل وخضراوات.

Baalbak style sfiha with seasoned ground meat and vegetables.

لحم بعجين 22 SAR

Lahm Bi Ajeen 376 cal | ⚡98 Min | 🥗1,073.2 Mg

لحم مفروم مع الخضار والتوابل.

Ground meat mixed with vegetables and spices.

كفتة وجبنة 29 SAR

Kafta & Cheese 895 cal | ⚡232 Min | 🥗1,150.2 Mg

كفتة مع جبنة الموتزاريلا وطماطم ومايونيز

Mixed kafta, mozzarella cheese, tomatoes, and mayonnaise.

سجق وجبنة 32 SAR

Soujok & Cheese 734 cal | ⚡191 Min | 🥗2,785.9 Mg

جبنة عكاوي وسجق.

Akkawi cheese with soujok.

نباتيات / Vegetarian

زعتر 10 SAR

Zaatar 600 cal | ⚡156 Min | 🥗321.9 Mg

بصل وبندورة 11 SAR

Bassal & Banadoura 473 cal | ⚡123 Min | 🥗845.1 Mg

خليط البندورة المفرومة مع البصل وزيت الزيتون والتوابل.

Mix of diced tomato, onion, olive oil and spices.

حلويات / Desserts

شوكولاتا 19 SAR

Choco Banana 904 cal | ⚡235 Min | 🥗27.6 Mg

نوتيلا مع الموز والبنديق.

Nutella with banana and hazelnut.



Zaatar



Lahm bi Ajeen



Akkawi Cheese



Soujok & Cheese



Kafta & Cheese

+ عجينة الحبوب المتعددة Add 5 SAR

+Multi Cereal Dough

متوفرة مع أي منقوشة / available with any Manakish

+ استبدال بعجينة رقيقة عادية Add 4 SAR

Replace With Regular Thin Dough

متوفرة مع أي منقوشة / available with any Manakish

WRAPS

راباس



Turkey & Cheese

تونة 32 SAR

Tuna 1,040 cal | 270 Min | 1,965.1 Mg

تقدم التونة مع الخس والذرة.
Tuna served with lettuce and corn.

تقدم بخبز الحبوب المتعددة.
Served in multi cereal dough.

هوت دوغ وجبنة 27 SAR

Beef Hotdog & Cheese 1,039 cal

270 Min | 1,534.8 Mg

هوت دوغ ومايونيز وكاتشب وجبن الموزاريلا.
Beef hotdog, mayo, ketchup and mozzarella cheese.

دجاج وجبن 37 SAR

Chicken & Cheese 949 cal

246 Min | 1,384.9 Mg

دجاج وجبن وبنندورة وخس ومايونيز بالثوم ومخلل.
Chicken, cheese, tomato, lettuce, mayo garlic and pickles.

حبش وجبنة 33 SAR

Turkey & Cheese 739 cal

192 Min | 1,608.9 Mg

لحم الحبش والجبنة مع المايونيز والخردل، ومخلل الخيار والبنندورة والخس.
Turkey & cheese topped with mayonnaise, mustard, cucumber pickles, tomato and lettuce.

تقدم بخبز الحبوب المتعددة.
Served in multi cereal dough.

KIDS MEAL

وجبة الأطفال

برجر لحمة 29 SAR

Beef burger 832 cal | 216 Min | 1,233.1 Mg

برجر لحمة مع جبنة، كاتشب، مايونيز وبطاطس مقالية مع عصير برتقال أو تفاح أو مياه معدنية.
Beef burger served with cheese, Ketchup, Mayo and fries with Orange or Apple juice or Water.

برجر دجاج 29 SAR

Chicken burger 841 cal | 218 Min | 1,165.1 Mg

برجر دجاج مع كاتشب، مايونيز وبطاطس مقالية مع عصير برتقال أو تفاح أو مياه معدنية.
Chicken burger served with Ketchup, Mayo and fries with Orange or Apple juice or Water.

ناجتس 29 SAR

Nuggets 1,024 cal | 266 Min | 1,756.2 Mg

ناجتس دجاج (6 قطع) مع بطاطس مقالية وعصير برتقال أو تفاح أو مياه معدنية.
Chicken nuggets (6 pcs) with fries and Orange or Apple juice or Water.



Beef Burger



Nuggets

SALADS

السلطات



Chicken Avocado Salad

سلطة شاورما لحم 38 SAR

Beef Shawarma Salad 413 cal

⌚107 Min 🥗1,206.9 Mg

شاورما لحم، خس، جرجير، بيواز، مخلل خيار،
رمان، بندورة كرزية، صوص طراطور.
Beef Shawarma, Lettuce, Rocca, Biwaz, Cucumber
Pickles, Pomegranate Seeds, Cherry Tomatoes,
Tarator Sauce.

سلطة الدجاج والأفوكادو 39 SAR

Chicken Avocado Salad 806 cal

⌚209 Min 🥗1,290.1 Mg

دجاج مشوي، أفوكادو، فطر، بندورة كرزية،
ذرة حلوة، خس وصلصة خردل بالعسل.
Grilled chicken, avocado, mushroom, cherry tomatoes,
sweet corn, lettuce and honey mustard.

فتوش 22 SAR

Fattoush 518 cal

⌚135 Min 🥗3,71.4 Mg

خس، ملفوف أحمر، فلفل أخضر، فجل، بقلة، خيار،
بصل أخضر، بندورة، زعتر أخضر، روكا، نعنع، سماق،
مع الخبز المقلبي وصلصة الحامض المميزة.
Romaine lettuce, red cabbage, bell pepper, radish,
purslane, cucumber, tomato, fresh thyme, arugula,
mint, sumac, and fried bread, with a special
salad dressing.

سلطة شاورما دجاج 35 SAR

Chicken Shawarma Salad 607 cal

⌚158 Min 🥗1,353.5 Mg

شاورما دجاج، خس، جرجير، فليفلة، مخلل،
مع بطاطس مقرمشة وصلصة مايونيز بالثوم.
Chicken shawarma, lettuce, rocca, capsicum,
diced pickles, with chips on the top
and garlic mayo dressing.

سلطة الكراب 36 SAR

Crab Salad 573 cal

⌚149 Min 🥗764.3 Mg

أصابع الكراب، أفوكادو، جزر، خيار، ذرة،
خس مع صلصة كانلي.
Crab sticks, avocado, carrot, cucumber, corn,
lettuce with KANI dressing.

تبولة 22 SAR

Tabbouleh 622 cal

⌚162 Min 🥗1,420 Mg

بقدونس، بندورة، بصل، برغل، نعناع، مع
صلصة التبولة المميزة.
Parsley, diced tomato, onion, burghul,
tabbouleh dressing.



Crab Salad



Beef Shawarma Salad

COLD MEZZE

المقبلات الباردة

حمص 20 SAR

Hummus 766 cal | 199 Min 3,816.8 Mg

حمص بالطحينة وزيت الزيتون
Hummus with olive oil.

حمص بيروت 21 SAR

Hummus Beiruti 771 cal | 200 Min 3,819.9 Mg

حمص بالطحينة والبقدونس والبندورة والحار الناعم،
وعصير الحامض والكُمون وزيت الزيتون
Slow-cooked chickpeas blended with tahini,
parsley, tomatoes, chili powder, lemon juice,
cumin, and olive oil.

متبل باذنجان 25 SAR

Moutabbal 511 cal | 133 Min 3,674.9 Mg

متبل باذنجان مشوي مع الطحينة وزيت الزيتون
Grilled eggplant blended with tahini and olive oil.

هندية 22 SAR

Hindbeh 535 cal | 139 Min 688.9 Mg

هندية مقلية مع جوانح البصل المقلية
Chicory topped with caramelized onions.

ورق عنب 26 SAR

Vine Leaves 395 cal | 102 Min 854.6 Mg

ورق عنب محشو بالأرز والطماطم
والأعشاب في زيت الزيتون
Vine leaves stuffed with rice , tomato, and
herbs in olive oil

صحن مقالي 20 SAR

Fried Vegetables Platter 663 cal

172 Min 3,357.3 Mg

اختر بين القرنبيط المقلّي أو الباذنجان المقلّي
أو مزيج من كلاهما يقدم مع صلصة الطرطور.
Choose between fried cauliflower, eggplant or a mix
of both served with tarator sauce.

كل الأصناف تقدم مع تشكيلة من المخلل
All items are served with an assortment of pickles.



Fried Vegetables Platter



Hummus Beiruti



Moutabbal



HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

حمص ولحمة 37 SAR

Hummus & Meat 1,493 cal

⚡388 Min 🥗4,146.8 Mg

حمص مع اللحم المقلي والكاجو واللوز

يقدم مع تشكيلة من المخلل

Our special Hummus, topped with fried meat, nuts and served with an assortment of pickles.

حمص وشاورما لحمة 33 SAR

Hummus & Beef Shawarma 747 cal

⚡190 Min 🥗4,355.9 Mg

حمص مع شاورما اللحمة يقدم مع تشكيلة من المخلل

Our special Hummus, topped with beef shawarma, and served with an assortment of pickles.

حمص وشاورما دجاج 30 SAR

Hummus & Chicken Shawarma 731 cal

⚡190 Min 🥗4,280.9 Mg

حمص مع شاورما الدجاج يقدم مع تشكيلة من المخلل

Our special Hummus, topped with chicken shawarma, and served with an assortment of pickles.

لحم بعجين (ع قطع) 20 SAR

Lahm bi Ajeen 4 pcs 329 cal

⚡85 Min 🥗795.8 Mg

ع قطع صغيرة من اللحم بعجين

4 small Lahm bi Ajeen

رقاقات جبنة 23 SAR

Cheese Rolls 1,401 cal

⚡364 Min 🥗611.6 Mg

خليط من جبنة العكاوي والتوابل بعجينة الباف بايستري

Mix of akkawi cheese and spices, rolled in puff pastry.

سمبوسك 18 SAR

Samboussek 643 cal

⚡167 Min 🥗505.9 Mg

عجينة محشوة باللحم المفروم والبصل والتوابل

House made dough stuffed with meat, onion, and spices.



Lahm bi Ajeen

جوانج دجاج 25 SAR

Chicken Wings 1,661 cal | ⚡431 Min 🥗3,381.9 Mg

جوانج دجاج متبلة بالصلصة المميزة تقدم مع

صلصة الثوم وتشكيلة من المخلل

Chicken wings marinated in a special sauce and served with toum and an assortment of pickles.

بطاطا حرة 22 SAR

Batata Harra 431 cal | ⚡112 Min 🥗2,896.7 Mg

مكعبات البطاطا المقلية مع الكزبرة والثوم وصلصة الحر

Fried potato cubes mixed with coriander, garlic and chili paste.

بطاطا مقلية 16 SAR

French Fries 784 cal | ⚡204 Min 🥗1,513.5 Mg

بطاطا مشوية 16 SAR

Baked Potato 230 cal | ⚡60 Min 🥗768.3 Mg



خبزة 26 SAR

Kebbeh 824 cal | ⚡214 Min 🥗692.8 Mg

خبزة برغل ولحمة محشوة باللحم المفروم والبصل والتوابل

Burghul dough mixed with meat, and stuffed with minced meat, onion and spices.

عرايس كفتة 33 SAR

Arayes Kafta 549 cal | ⚡143 Min 🥗2590.2 Mg

خبز عربي محشو باللحم المفروم

والبقدونس والتوابل مع البندورة.

Pita bread stuffed with ground meat mixed with parsley, spices and tomato.

مقانيق 37 SAR

Makanek 1,149 cal | ⚡298 Min 🥗3,476.2 Mg

مقانيق مقلي مع عصير الليمون يقدم مع

تشكيلة من المخلل

Makanek sauteed with lemon juice, served with an assortment of pickles.

سجق 35 SAR

Soujok 1,138 cal | ⚡296 Min 🥗3,440.5 Mg

سجق مقلي مع عصير الليمون يقدم مع

تشكيلة من المخلل

Soujok sauteed with lemon juice, served with an assortment of pickles.

SANDWICHES

سندويشات



Fajita



Francisco



Chicken



Chicken & Shrimps

دجاج / Chicken

فاهيتا 36 SAR

Fajitas 859 cal | 223 Min | 2,051.9 Mg

شرائح الدجاج المتبل المشوي مع البصل والفطر والفلفل الأخضر وجبن الموزاريلا وصلصة جوانج الدجاج والأفوكا

تقدم بخبز السابمارين بالسمسسم.

Grilled marinated chicken, with onion, green pepper, mushroom, mozzarella cheese, chicken wing sauce and avocado sauce, served in submarine sesame bread.

فرانسييسكو 29 SAR

Francisco 940 cal | 244 Min | 2,110.2 Mg

شرائح صدر الدجاج المشوي مع مخلل الخيار والخس وجبن الموزاريلا والمايونيز وصلصة الصويا

تقدم بخبز السابمارين.

Roasted chicken breast strips with cucumber pickles, romaine lettuce, mozzarella cheese, mayonnaise and soy sauce, served in submarine bread.

تشيكين ساب 28 SAR

Chicken Sub 908 cal | 236 Min | 1,589.1 Mg

شرائح الدجاج المتبل المشوي مع الذرة ومخلل الخيار والخس وجبن الموزاريلا والمايونيز وصلصة الصويا والثوم تقدم بخبز السابمارين.

Grilled chicken with corn, cucumber pickles, romaine lettuce, mozzarella cheese, mayonnaise, soya and garlic sauce, served in submarine bread.

طاووق 17 SAR

Tawouk 763 cal | 198 Min | 1,286.9 Mg

مكعبات الدجاج المتبل مع مخلل الخيار

وصلصة الثوم تقدم بخبز السابمارين.

Marinated chicken breast cubes with cucumber pickles, toum, served in submarine bread.

دجاج 23 SAR

Chicken 504 cal | 131 Min | 864.1 Mg

دجاج مع مخلل الخيار وصلصة الثوم تقدم

بخبز السابمارين.

Shredded chicken with cucumber pickles and toum, served in submarine bread.

إسكالوب دجاج 27 SAR

Chicken Escalope 984 cal | 256 Min | 1,280.8 Mg

إسكالوب دجاج مقلي مع مخلل الخيار والخس

والبطاطا المقلية وصلصة الثوم والمايونيز

تقدم بخبز السابمارين.

Fried escalope with cucumber pickles, romaine lettuce, fries, toum and mayonnaise, served in submarine bread.

قصة الدجاج 23 SAR

Chicken Liver 939 cal | 244 Min | 1,515.8 Mg

كبدة دجاج مقلية مع مخلل الخيار والبندورة

وصلصة الثوم وعصير الحامض تقدم بخبز السابمارين.

Sauteed chicken liver with cucumber pickles, tomato, toum and lemon juice, served in submarine bread.

دجاج وقريدس 36 SAR

Chicken & Shrimps 542 cal | 141 Min | 1,841 Mg

قريدس، شرائح الدجاج المشوي، مع مخلل الخيار

والخس وصلصة الصويا وصلصة التارتار

تقدم بخبز السابمارين.

Shrimps, roasted chicken breast strips, cucumber pickles, romaine lettuce, soy sauce and sauce tartar, served in submarine bread.

Meat / لحم

فيلادلفيا 37 SAR

Philadelphia 998 cal | ⚡259 Min 🥗1,425.8 Mg

شرائح اللحم المشوي مع البصل والفطر والفلفل الأخضر وجبن الموزاريلا والمايونيز وصلصة الفيلادلفيا المميزة تقدم بخبز السابمارين بالسمسسم.
Grilled slices of beef, with onion, mushroom, green pepper, mozzarella cheese, mayonnaise and signature sauce, served in submarine sesame bread.

ستيك 36 SAR

Steak 581 cal | ⚡151 Min 🥗2,096.7 Mg

شرائح الستيك المشوي مع مخلل الخيار والخس وشرائح البطاطا والمايونيز تقدم بخبز السابمارين.
Grilled slices of steak with cucumber pickles, romaine lettuce, potato slices and mayonnaise, served in submarine bread.

شيلي ستيك 36 SAR

Chili Steak 735 cal | ⚡191 Min 🥗2,513.2 Mg

شرائح الستيك الحارة مع مخلل الخيار والخس وشرائح البطاطا والمايونيز تقدم بخبز السابمارين.
Grilled spicy slices of steak with cucumber pickles, romaine lettuce, potato slices and mayonnaise, served in submarine bread.

روستو 27 SAR

Roast Beef 683 cal | ⚡177 Min 🥗1,967.1 Mg

شرائح الروستو مع مخلل الخيار والخس والبندورة والمايونيز. تقدم بخبز السابمارين.
Roast beef with cucumber pickles, romaine lettuce, tomato and mayonnaise, served in submarine bread.

مقانيق 26 SAR

Makanek 687 cal | ⚡178 Min 🥗1,776.8 Mg

مقانيق مع مخلل الخيار والبندورة وعصير الحامض تقدم بخبز السابمارين.
Makanek with cucumber pickles, tomato, and lemon juice, served in submarine bread.

سجق 26 SAR

Soujok 885 cal | ⚡230 Min 🥗1,456.1 Mg

سجق مع مخلل الخيار والبندورة والثوم وعصير الحامض تقدم بخبز السابمارين.
Soujok, cucumber pickles, tomato, toum and lemon juice, served in submarine bread.



Philadelphia



Roast Beef

Fish / سمك

كراب 34 SAR

Crab 435 cal | ⚡113 Min 🥗1,631 Mg

كراب مع مخلل الخيار وصلصة التارتار. تقدم بخبز السابمارين.
Crab with cucumber pickles and tartar sauce, served in submarine bread.

قريدس وكراب 37 SAR

Shrimp & Crab 464 cal | ⚡121 Min 🥗2,661.2 Mg

قريدس وكراب مع مخلل الخيار وصلصة التارتار تقدم بخبز السابمارين.
Shrimps and crab with cucumber pickles and tartar sauce, served in submarine bread.

قريدس 37 SAR

Shrimp 511 cal | ⚡133 Min 🥗2,375.9 Mg

قريدس مع مخلل الخيار والخس وصلصة التارتار وصلصة الكوكتيل تقدم بخبز السابمارين.
Shrimps with cucumber pickles, romaine lettuce, tartar sauce and cocktail sauce, served in submarine bread.



Shrimp & Crab

نباتي / Veggie

قرنبيط أو باذنجان مقلي 19 SAR

Fried Cauliflower\ Eggplant 522/535 cal

⚡136 Min 🥗1,644.8 Mg 🥗1,721.6 Mg

قرنبيط أو باذنجان مقلي مع مخلل الخيار والبندورة وعصير الحامض والطرطور يقدم بالخبز العربي.
Fried cauliflower or Eggplant with cucumber pickles, tomato, lemon juice and tarator sauce, served in arabic bread.

مقالبي 23 SAR

Makali 437 cal | ⚡114 Min 🥗514.1 Mg

بطاطا وباذنجان وقرنبيط. وبندورة ومخلل وروكا وصلصة الطرطور، تقدم بخبز عربي.
Potato, eggplant, cauliflower, tomato, pickles, rocca and tarator sauce, served in arabic bread.

هندية 22 SAR

Hindbeh 400 cal | ⚡104 Min 🥗283.4 Mg

هندية مع البصل المكرمل، تقدم بالخبز العربي.
Chicory and caramelized onions, served in arabic bread.

بطاطا 17 SAR

Fries 1,003 cal | ⚡261 Min 🥗1,013.5 Mg

بطاطا مقلية مع سلطة الملفوف والكاتشاب وصلصة الثوم، تقدم بالخبز العربي.
Fries, coleslaw, ketchup and toum, served in arabic bread.

SHAWARMA

شاورما

شاورما لبناني لحم 15 SAR

Lebanese Beef Shawarma 383 cal

🕒 99 Min 🥗 1,147.6 Mg

شاورما لحمية بالخبز اللبناني مع مخلل الخيار والبيواز والبندورة المشوية وصلصة الطرطور. Beef shawarma served in Lebanese bread with cucumber pickles, biwaz, grilled tomato, and tarator sauce.

شاورما عربي لحم 11 SAR

Arabic Beef Shawarma 212 cal

🕒 55 Min 🥗 522.6 Mg

شاورما لحم مقدمة بخبزنا الطازج مع مخلل الخيار والبيواز وبندورة مشوية وصلصة الطرطور. Beef shawarma served in homemade bread with cucumber pickles, biwaz, grilled tomato, and tarator sauce.



Lebanese Beef Shawarma

شاورما لبناني دجاج 14 SAR

Lebanese Chicken Shawarma 560 cal

🕒 145 Min 🥗 1,036.8 Mg

شاورما دجاج بالخبز اللبناني مع مخلل الخيار والبطاطا وصلصة الثوم. Chicken shawarma served in Lebanese bread with cucumber pickles, fries, and toum.

شاورما عربي دجاج 10 SAR

Arabic Chicken Shawarma 331 cal

🕒 86 Min 🥗 565.1 Mg

شاورما دجاج مقدمة بخبزنا الطازج مع مخلل خيار وبطاطا ثوم. Chicken shawarma served in homemade bread with cucumber pickles, fries, and toum.



Arabic Chicken Shawarma

Platters / صحن

شاورما صاج لحم 39 SAR

Saj Beef Shawarma 931 cal

🕒 242 Min 🥗 2,814.7 Mg

شاورما لحم مقدمة بخبز الصاج مع مخلل خيار وبيواز وبندورة مشوية وصلصة الطرطور وبطاطا جانبياً.

Beef shawarma served in saj bread with cucumber pickles, biwaz, grilled tomato, tarator sauce, and fries on the side.

شاورما لحم 49 SAR

Beef Shawarma 1,734 cal

🕒 450 Min 🥗 4,934.3 Mg

شاورما لحمية مع مخلل الخيار وسلطة الملفوف والسلطة الروسية والبطاطا والطرطور. Beef shawarma served with cucumber pickles, biwaz, grilled tomato, coleslaw, Russian salad, fries, and tarator sauce.

شاورما مشكل 47 SAR

Mix Shawarma 2,109 cal

🕒 548 Min 🥗 4,114.4 Mg

ميكس من شاورما الدجاج وشاورما اللحمية مع مخلل الخيار والبيواز والبندورة المشوية وسلطة الملفوف والسلطة الروسية والبطاطا والطرطور والثوم. Mix of chicken shawarma and beef shawarma, served with cucumber pickles, biwaz, grilled tomatoes, coleslaw, Russian salad, fries, tarator sauce and toum.

يمكنكم الاختيار بين البطاطا المشوية أو البطاطا المقلية

You can choose between baked potato or french fries.

شاورما صاج دجاج 36 SAR

Saj Chicken Shawarma 1,371 cal

🕒 356 Min 🥗 2,382.5 Mg

شاورما دجاج مقدمة بخبز الصاج مع مخلل خيار وبطاطا و ثوم و بطاطا جانبياً. Chicken shawarma served in saj bread with cucumber pickles, fries, toum, and fries on the side.

شاورما دجاج 44 SAR

Chicken Shawarma 1,865 cal

🕒 484 Min 🥗 4,211.8 Mg

شاورما دجاج مع مخلل الخيار وسلطة الملفوف والسلطة الروسية والبطاطا وصلصة الثوم. Chicken shawarma served with cucumber pickles, coleslaw, Russian salad, fries, and toum.



Saj Chicken Shawarma

FALAFEL

فلافل

صحن فلافل كبير 34 SAR

Large Falafel Platter 1,209 cal
⌚ 314 Min 🥗 6,606.5 Mg

١٢ قطع فلافل مقلية تقدم مع (الخضار، بققدونس ننعن، فجل، بندورة، مخلل لفت) وصلصة الطرطور
12 pieces of fried falafel served with vegetables (parsley, mint, radish, tomato, turnip pickles), and tarator sauce.

ساندويش فلافل 8 SAR

Falafel Sandwich 552 cal

⌚ 143 Min 🥗 1,240.8 Mg

فلافل مقلية تقدم بالخبز العربي مع البقدونس والننعن والفجل والبندورة ومخلل لفت والطرطور
Fried falafel served in Arabic bread with parsley, mint, radish, tomato, turnip pickles and tarator sauce.

صحن فلافل صغير 24 SAR

Small Falafel Platter 873 cal

⌚ 233 Min 🥗 4,884.6 Mg

٦ قطع فلافل مقلية تقدم مع (الخضار، بققدونس ننعن، فجل، بندورة، مخلل لفت) وصلصة الطرطور
6 pieces of fried falafel served with vegetables (parsley, mint, radish, tomato, turnip pickles), and tarator sauce.



Falafel Sandwich

PIZZA

بيتزا



Vegetarian

مارغريتا 29 SAR

Margherita 1,134 cal | ⌚ 295 Min 🥗 1,188 Mg

صلصة البندورة مع جبن الموزاريلا.
Tomato sauce and mozzarella cheese.

خضار 36 SAR

Vegetarian 1,316 cal | ⌚ 342 Min 🥗 1,670.4 Mg

صلصة البندورة مع جبن الموزاريلا والزيتون الأخضر والفطر، والبصل، والذرة، والقليل الأخضر.
Tomato sauce, mozzarella cheese, green olives, mushroom, onion, corn, and bell peppers.

بيبروني 37 SAR

Pepperoni 1,336 cal | ⌚ 347 Min 🥗 1,820 Mg

صلصة البندورة مع جبن الموزاريلا والبيبروني.
Tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni.

BURGERS

برغر

لبناني 27 SAR

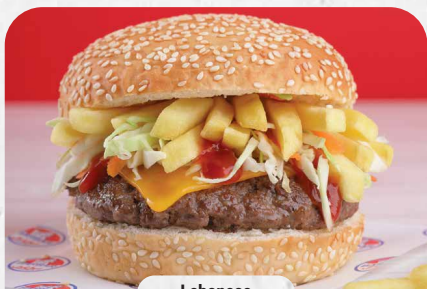
Lebanese 924 cal | ⌚ 240 Min 🥗 1,423.6 Mg

قطعة لحم البرغر مع الكاتشاب وسلطة الملفوف والبطاطا.
Beef burger patty with ketchup, coleslaw and fries.

كريسبي الدجاج 28 SAR

Crispy Chicken 1,343 cal | ⌚ 349 Min 🥗 1,581.5 Mg

صدر دجاج مقرمش مقلي، يقدم مع مخلل الخيار وسلطة الملفوف والبطاطا والمايونيز وصلصة الثوم.
Fried crispy chicken breast with cucumber pickles, coleslaw, fries and toum.



Lebanese



Crispy Chicken

Add cheese / أضف جبنة (5 SAR)

BROASTED CHICKEN

دجاج بروسند

دجاج بروسند ٤ قطع 37 SAR

Broasted Chicken 4pcs 1,980 cal

⌚ 514 Min 🥗 4,699.3 Mg

نصف فروج مقطع ومقلي. يقدم مع مخلل الخيار وسلطة الملفوف، والسلطة الروسية والبطاطا المقلية وصلصة الثوم.

Fried pieces of half chicken served with cucumber pickles, salad coleslaw, Russian salad, baked potato or French fries and toum.

دجاج بروسند ٨ قطع 70 SAR

Broasted Chicken 8pcs 4,245 cal

⌚ 1,103 Min 🥗 7,804.1 Mg

فروج كامل مقطع ومقلي. يقدم مع مخلل الخيار وسلطة الملفوف، والسلطة الروسية والبطاطا المقلية وصلصة الثوم.

Fried pieces of half chicken served with cucumber pickles, salad coleslaw, Russian salad, baked potato or French fries and toum.



Broasted Chicken 4pcs

BBQ CHICKEN

دجاج مشوي

نصف فروج 37 SAR

Half Chicken 3,394 cal

⌚ 882 Min 🥗 7,635.9 Mg

فروج متبل ومشوي يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا وتشكيلة من المخلل.

Grilled marinated chicken, served with toum, baked potato or French fries, and an assortment of pickles.

صدر دجاج مشوي 45 SAR

BBQ Chicken Breast 1,585 cal

⌚ 412 Min 🥗 2,578 Mg

صدر دجاج ومشوي يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا وتشكيلة من المخلل.

Grilled chicken breast served with toum, baked potato or French fries, and an assortment of pickles.

فروج كامل 62 SAR

Whole Chicken 5,605 cal

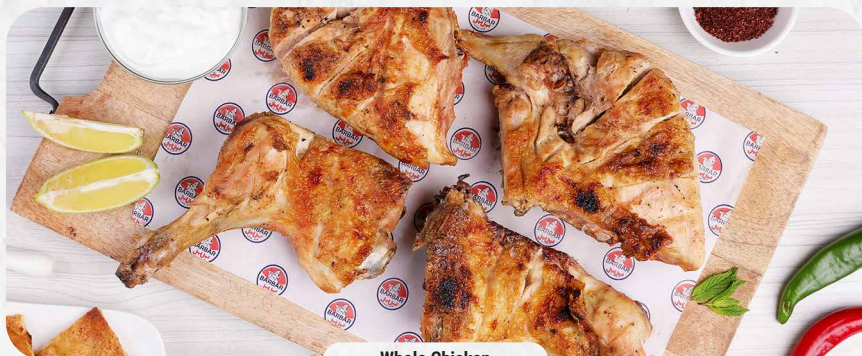
⌚ 1,456 Min 🥗 9,221.4 Mg

فروج متبل ومشوي يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا وتشكيلة من المخلل.

Grilled marinated chicken, served with toum, baked potato or French fries, and an assortment of pickles.

يمكنكم الاختيار بين البطاطا المشوية أو البطاطا المقلية

You can choose between baked potato or french fries.



Whole Chicken

BBQ SANDWICHES

ساندويشات المشاوي

لحم 26 SAR

Meat 968 cal | ⚡251 Min 🥗1,816.6 Mg

شقف اللحمية والدهن المشوي تقدم مع الحمص والبيواز والبندورة بالخبز العربي.
Meat cubes and lamb fat, served with hummus, biwaz, and tomato in Arabic bread.

شيش طاووق 23 SAR

Chicken Tawouk 921 cal | ⚡239 Min 🥗1,209.3 Mg

مكعبات الدجاج المتبل المشوي مع صلصة الثوم ومخلل الخيار والبطاطا بالخبز العربي.
Marinated chicken breast cubes served with toun, cucumber pickles and French fries in Arabic bread.

كفتة 24 SAR

Kafta 685 cal | ⚡178 Min 🥗1,008.7 Mg

لحم الكفتة المفروم بالتوابل تقدم مع الحمص والبيواز والبندورة بالخبز العربي.
Kafta, served with hummus, biwaz, and tomato in Arabic bread.

سجق 27 SAR

Soujok 935 cal | ⚡243 Min 🥗1,156.9 Mg

سجق مشوي مع صلصة الثوم ومخلل الخيار والبندورة بالخبز العربي.
Grilled soujok served with toun, cucumber pickles and tomato in Arabic bread.

مقاتق 27 SAR

Makanek 818 cal | ⚡212 Min 🥗1,460.2 Mg

مقاتق مشوي مع الحمص ومخلل الخيار والبندورة بالخبز العربي.
Grilled Makanek served with hummus, cucumber pickles, and tomato in Arabic bread.



Meat



Chicken Taouk



Kafta

BBQ PLATTERS

مشاوي بالصحن

مشاوي بربر74 SAR

Barbar BBQ 1,640 cal | 426 Min 5,656.3 Mg

٢ شيش كفتة، ١ شيش لحم، ١ شيش طاووق
يقدم مع صلصة الثوم والخبز الحر.
2 kafta skewers, one beef, one tawouk chicken,
served with toum and Antakli bread.

شيش طاووق47 SAR

Tawouk Chicken 1,524 cal | 396 Min 4,429.9 Mg

٢ شيش من مكعبات صدر الدجاج المتبل
يقدم مع صلصة الثوم والخبز العربي الحر.
2 skewers of marinated chicken breast cubes
with toum and chili Arabic bread.

لحم72 SAR

Meat 1,155 cal | 300 Min 5,928.8 Mg

٢ شيش من مكعبات اللحم المشوي مع الدهن
يقدم مع الخبز الحر.
2 skewers of grilled meat cubes and
lamb fat and Antakli bread.

كفتة46 SAR

Kafta 1,249 cal | 324 Min 4,470.1 Mg

٤ شيش كفتة. يقدم مع الخبز الحر.
4 skewers of kafta served with Antakli bread.

مقانيق49 SAR

Makanek 1,174 cal | 305 Min 4,516.5 Mg

٢ شيش مقانيق مشوي تقدم مع الخبز العربي الحر.
2 skewers of grilled makanek, topped with a
chili Arabic bread.

سجق49 SAR

Soujok 1,161 cal | 302 Min 4,476.1 Mg

٢ شيش سجق مشوي تقدم مع الخبز العربي الحر.
2 skewers of grilled soujok, topped with a
chili Arabic bread.

جميع الأطباق تقدم مع البطاطا المقلية
أو البطاطا المشوية والمخلل.

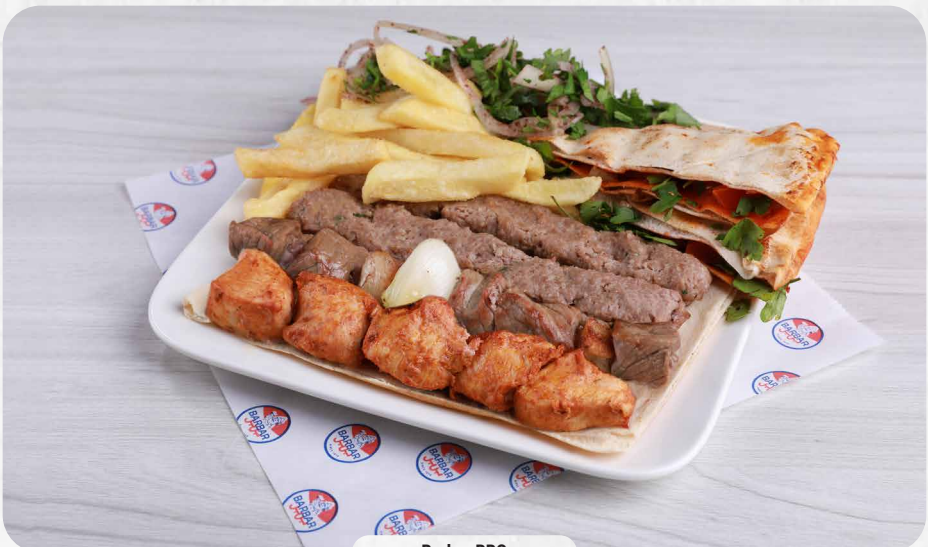
*All platters are served with a side fries
or baked potato and pickles.*



Taouk



Meat



Barbar BBQ

SIDES

أطباق جانبية

بطاطا مشوية 16 SAR
Baked Potato 230 cal | ⚡60 Min 🥗768.3 Mg

شوربة عدس 16 SAR
Lentil Soup 218 cal | ⚡57 Min 🥗535 Mg
تقدم مع ليمون وخبز مقلي.
Served with Lemon and Fried Bread.

صحن مخلل 5 SAR
Pickles Plate 85 cal | ⚡22 Min 🥗2,486 Mg

سلطة ملفوف 6 SAR
Coleslaw 185 cal | ⚡48 Min 🥗171.2 Mg
ملفوف وجزر مبشور مع المايونيز.
Shredded cabbage and carrots salad with mayonnaise.

DAILY DISH

الطبق اليومي

فريكة بالدجاج 55 SAR
Freekeh with Chicken 1,165 cal
⚡303 Min 🥗1,755.8 Mg
الفريكة والدجاج الخاص بنا متبلة إلى حد الكمال
Freekeh and chicken dish features fluffy freekeh topped with tender chicken, all seasoned to perfection.
Available all week

فريكة مع شاورما دجاج 55 SAR
Freekeh with Chicken Shawarma 923 cal
⚡240 Min 🥗1,255 Mg
طبق الفريكة اللذيذ مع شاورما الدجاج المتبلة
Freekeh plate served with marinated chicken shawarma, all seasoned to perfection.
Available all week

فريكة مع شاورما لحم 55 SAR
Freekeh with Beef Shawarma 934 cal
⚡243 Min 🥗1,315.5 Mg
طبق الفريكة اللذيذ مع شاورما اللحم المتبلة
Freekeh plate served with marinated beef shawarma, all seasoned to perfection.
Available all week

رز على دجاج 55 SAR
Chicken with oriental Rice 929 cal
⚡241 Min 🥗5,885.4 Mg
دجاج مطبوخ بشكل مثالي مع أرز رقيق وجانب من الزبادي
Oriental chicken perfectly cooked chicken paired with fluffy rice and a side of yoghurt
Available all week

خروف محشي 55 SAR
Lamb with oriental Rice 770 cal
⚡200 Min 🥗5,286.8 Mg
لحم يقدم مع الأرز الشرقي المملوء بالبهارات وجانب من الزبادي وصلصة الغرايفي.
Lamb, slow-cooked and served with fluffy, spice-infused oriental rice and a side of yoghurt and gravy sauce
Available all week

ملوخية 55 SAR
Molokhiye 946 cal
⚡246 Min 🥗3,993.5 Mg
الملوخية، الثوم، الفلفل الأحمر، الكزبرة والدجاج، تقدم مع الأرز بالشعيرية.
Molokhiye leaves, garlic, red chili, coriander and chicken, served with vermicelli rice.
Available on Monday only

كفتة وبطاطا 55 SAR
Kafta & Potato 953 cal
⚡248 Min 🥗2,924.3 Mg
كرات الكفتة، مكعبات البطاطا، البصل الحلو، وصلصة البندورة، تقدم مع الأرز بالشعيرية.
Kafta balls, potato cubes, sweet onions and tomato sauce served with vermicelli rice.
Available on Tuesday only

كبة باللبن 55 SAR
Yoghurt Kebab 1,861 cal
⚡483 Min 🥗2,609.4 Mg
اللبن بالثوم والنعناع وخمس قطع كبة
تقدم مع الأرز الأبيض.
Yoghurt with garlic and mint and 5 pieces of kibbeh, served with white rice.
Available on Wednesday only

دجاج وبطاطا 55 SAR
Chicken Potato 1,736 cal
⚡451 Min 🥗879.31 Mg
الدجاج المشوي والبطاطا المشوية مع صلصة الليمون والكزبرة، تقدم مع الأرز الأبيض.
Baked chicken and grilled potato with lemon coriander sauce, served with white rice.
Available on Thursdays only

سمك الصيادية 55 SAR
Fish Syadieh 956 cal
⚡248 Min 🥗2,367.9 Mg
سمك الهامور المشوي، أرز الصيادية، مزين بالبصل المكرمل واللوز المقطع، يقدم مع صلصة الصيادية الغنية
Baked Fish Hamour, Syadieh Rice, garnished with caramelized onions, and sliced almond, served with a rich Syadieh sauce
Available on Friday only



COCKTAILS

الكوكتيل

كوكتيل شقف 33 SAR

Cocktail Slices 730 cal | ⚡28.4 Min 🥗190 Mg

طبقات من عصير الجوافا والفريز والمانغا مع شرائح الموز ومكعبات التفاح والإجاص والأناناس والكيوي والفريز

تضاف إليها القشطة واللوز والعسل.
Layers of guava juice, strawberry juice, mango juice, banana slices, apple cubes, pear cubes, pineapple cubes, kiwi cubes, and strawberry cubes, topped with kashta, almond and honey.

شوكولا مو 24 SAR

Chocolate Mou 1,096 cal | ⚡28.5 Min 🥗226.7 Mg

ميري كريم الشوكولا مع الكريما المخفوقة وحبيبات الشوكولا والبندق وصلصة الشوكولا.
Chocolate merry cream topped with whipped cream, chocolate sprinkles, hazelnut and chocolate sauce.

عصير كوكتيل 20 SAR

Cocktail juice 339 cal | ⚡32.1 Min 🥗88 Mg

مزيج من عصير الفريز والمانغا والجوافا والموز مع الحليب.
Mix of strawberry juice, mango juice, guava juice, banana and milk.

أفوكا 33 SAR

Avocado 1,036 cal | ⚡269 Min 🥗54.1 Mg

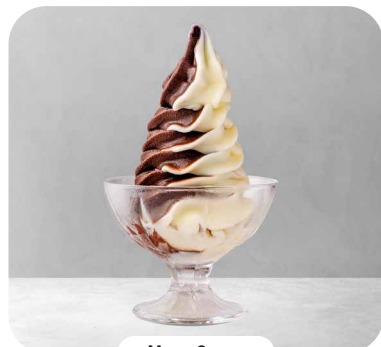
خليط الأفوكا بالحليب مع القشطة واللوز والعسل.
Blended avocado and milk topped with kashta, almond and honey.



Chocolate Mou

ICE CREAM

ايس كريم



Merry Cream

جيلاتو 7 SAR

Gelato 138 cal | ⚡36 Min 🥗55.3 Mg

خيارك من إحدى النكهات من البوظة الإيطالية: فستق، شوكولا، فريز، توت، مانغا، لوز أو فانيليا.
Your choice of 1 scoop of Italian ice cream: pistachio, chocolate, strawberry, blueberry, mango, almond or vanilla.

ميري كريم 12 SAR

Merry Cream 417 cal | ⚡108 Min 🥗175.7 Mg

نكهة الميري كريم: حليب أو شوكولا أو مزيج من الاثنين.
بالبسكويات أو بالكوب.
Flavored merry cream: milk or chocolate or mix.
Cone or cup.

بانانا سبليت 25 SAR

Banana Split 618 cal | ⚡161 Min 🥗255.4 Mg

٣ نكهات من الجيلاتو من اختيارك مع الموز والكريما وحبيبات الشوكولا. تقدم مع صلصة الشوكولا والفريز
3 Gelato flavors of your choice with banana, whipped cream and chocolate sprinkles. Topped with chocolate and strawberry sauce with cherry on top.

JUICES

العصائر



Carrot Orange

برتقال 19 SAR
Orange 188 cal | 49 Min | 8 Mg

الجزر 19 SAR
Carrot 160 cal | 42 Min | 264 Mg

جزر وبرتقال 19 SAR
Carrot Orange 174 cal | 45 Min | 136 Mg



Apple

تفاح 19 SAR
Apple 192 cal | 50 Min | 20 Mg

ليمونادة 18 SAR
Lemonade 236 cal | 61 Min | 9.5 Mg

فراولة 17 SAR
Strawberry 248 cal | 64 Min | 5.8 Mg



BEVERAGES

المشروبات

اسبرسو 12 SAR

Espresso 23 cal | ٢6 Min 0 Mg

دبل اسبرسو 13 SAR

Double Espresso 52 cal | ٢14 Min 0 Mg

أميركانو 13 SAR

Americano 5 cal | ٢1 Min 0 Mg

كابوتشينو 15 SAR

Cappuccino 119 cal | ٢31 Min 0 Mg

كافيه لاتيه 15 SAR

Caffè Latte 132 cal | ٢34 Min 0 Mg

شاي 9 SAR

Tea

شاي مثلج 13 SAR

Iced Tea 135 cal | ٢35 Min 5 Mg

Lemon or peach / ليمون حامض أو دراق

لبن عيران 14 SAR

Ayran Yogurt 139 cal | ٢36 Min 1,443.8 Mg

مياه معدنية 5 SAR

Mineral Water

مياه غازية 13 SAR

Sparkling Water

SOFT DRINKS

المشروبات الغازية

Can

بيبيسي 9 SAR

Pepsi 138 cal | ٢36 Min 24 Mg

دايت بيبيسي 9 SAR

Diet Pepsi 1 cal | ٢25 Min 69.4 Mg

ميرندا 9 SAR

Mirinda 160 cal | ٢36 Min 24 Mg

سفن أب 9 SAR

7up 138 cal | ٢36 Min 20 Mg

دايت سفن أب 9 SAR

Diet 7up 1 cal | ٢25 Min 4 Mg



يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعر حراري في المتوسط يومياً وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر. البيانات التغذوية الإضافية متاحة عند الطلب.

An adult needs 2000 calories per day on average, requirements may vary from individual to another. Additional nutrition facts are available upon request.

تنويه: قبل وضع الطلب، تأكد من إبلاغ النادل عن أي حساسية غذائية قد تكون لديك.

Notice: Prior to placing the order, make sure to inform the waiter of any food allergies you might have.

Allergens Listing

All our kitchens contain the following list of allergens: crustaceans, peanuts, soybeans, tree nuts, sesame seeds, fish, eggs, milk, gluten and cereals, celery, mustard, Sulphur Dioxide and all their derivatives.



www.eatbarbar.com

Thank you for visiting Barbar. Hope to see you again soon!