

## STARTERS

### Cold Appetizers

- Hommous** 23  
Mashed chickpeas in tahina with lemon sauce
- Hommous Beyrouti** 25  
Hommous mixed with parsley, beans & green onion
- Hommous & Pine seeds** 29  
Hommous with fried pine seeds

- Moutabal** 25  
Grilled eggplant with tahina & lemon sauce

- Raheb** 27  
Grilled eggplants with chopped garlic, onion, capsicum

- Mousakaa** 25  
Oven baked eggplant with chickpeas & tomato sauce

- Samake Harra** 32  
Spicy traditional fish fillets topped with mixed nuts

- Fish Tajen** 32  
Fish fillet with tahina & lemon sauce

- Stuffed Vine Leaves** 29  
Vine leaves stuffed with rice & vegetables

- Batrakh** 147  
Premium smoked fish eggs

### Hot Appetizers

- Fish Kibbe** 34  
Fried stuffed fish dough

- Hot Potato** 23  
Fried potato cubes with coriander and fresh garlic

- Sammach Potato** 21  
Baked mashed potato with onion, garlic & fresh thyme

- French Fries** 19

- White Rice** 21

- Yellow Rice** 26

- Brown Rice** 26

- Machboos Rice** 37

All prices are inclusive of 5% VAT

## المقبلات

### المقبلات الباردة

**حمص**  
حمص مفروس مع الطحينة والليمون

**حمص بيروتى**  
حمص مع خلطة البقدونس وحبوب الفاصوليا مع البصل الأخضر

**حمص بالصنوبر**  
حمص مع الصنوبر المقلي

**متبل**  
باذنجان مشوي مع الطحينة والليمون

**الراهب**  
باذنجان مشوي مع الثوم المفروم والبصل والفلفل الحلو

**مسقعة**  
باذنجان مشوي بالفرن مع الحمص وصلصة الطماطم

**سمكة حزة**  
شرائح فيليه السمك بالبهارات التقليدية مع المكسرات

**طاجن السمك**  
شرائح فيليه السمك مع الطحينة والليمون

**محشي ورق العنب**  
ورق العنب المحشو بالأرز والخضروات

**البطرخ**  
أجود أنواع بيض السمك المدخن

### المقبلات الساخنة

**كبة السمك**  
خلطة السمك والبرغل المحشوة بالسمك المفروم

**بطاطا حزة**  
مكعبات البطاطا المقلية مع الكرنب والثوم الطازج

**بطاطا سماتش**  
بطاطا مفروسة مكبورة بالفرن مع البصل والثوم والزعرير الطازج

**بطاطا مقلية**

**أرز أبيض**

**أرز أصفر**

**أرز أسمر**

**مكيوس الأرز**

## MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

### Chef's Specialties

**Grilled or Fried Sammach Seafood Platter** 420  
(for 2 persons)

Fresh seafood feast comprising of lobster thermidor jumbo prawns, hamour fillet, shrimps, squid provincial served with French fries

**Hamour Sayadieh** 100  
Lebanese dish of baked hamour fish served with specially prepared brown rice and local spices, topped with fried onion, chopped almonds and pine nuts

**Linguine Con Cozze** 131  
Mussels cooked in your choice of sauce and tossed with linguine pasta  
**Sauce choices:**  
**Tomato** - tomato, garlic, capsicum and basil leaves  
**Clear** - fresh fish broth and herbs  
**Cream** - fresh cream, parmesan cheese, fresh garlic and black pepper

**Fish Machboos** 163  
Local king fish served with a traditional rice dish of different spices including ginger, cardamom and tumeric

**Fish & Chips** 76  
Crumbed and seasoned hamour fillet served with French fries

**BBQ Marinated Chicken** 76  
½ Tender charcoal grilled chicken marinated in chili paste, lemon, garlic, ginger and rosemary, served with French fries and garlic cream on the side

**طبق سماتش لثمار البحر المشوية أو المقلية**  
(لشخصين)  
وليمة طازجة من المأكولات البحرية تتألف من لوبستر ثرميدور، القريدس، الجمبري، فيليه سمك القامور، القريدس، والحبار مع صلصة البروفانسال تقدم مع البطاطا المقلية

**صيادية هامور**  
طبق لبناني مكون من سمك القامور المخبوز يقدم مع الأرز الأسمر والمعد خصيصا بالبهارات المحلية، والمرزنجيت والبصل المقلي واللوز المفروم والصنوبر والجوز

**ينغويني كون كوزيه**  
معكرونة لينغويني مع بلخ البحر المطبوخ بصلصة من اختياركم  
**خيارات الصلصة:**  
**الطماطم** - طماطم مع الثوم والفلفل واورق الريحان  
**مرق صافي** - مرق السمك الطازج مع الأعشاب  
**الكريمة** - القشدة الطازجة مع جبن البارميزان والثوم الطازج والفلفل الأسود

**مكيوس السمك**  
الطبق التقليدي المكون من سمك الملك (الخلعد) المحلي والمقدم مع الأرز المطهي بتوابل مختلفة كالزنجبيل، الهيل، والخرخوخ

**فيش اند شيبس**  
فيليه سمك القامور بالتوابل مقرمش ويقدم مع البطاطا المقلية

**باربيكيو الدجاج المنقوع**  
½ دجاجة مشوية على الفحم والتميلة بصلصة الفلفل الحار، والليمون، والثوم، والزنجبيل، وإكليل الجبل، تقدم مع البطاطا المقلية وكريمة الثوم



## SOUP & SALADS

**Seafood Soup** 53  
Creamy mixed soup with shrimps, crab and squid

**Vegetable Soup** 23  
Home-made with fresh selection of vegetables

**Clam Chowder** 47  
Creamy combination of clams and broth

**Arabic Salad** 23  
Tomato, cucumber, lettuce, onion with lemon oil dressing

**Fattoush** 22  
Tomato, cucumber, lettuce, radish, thyme, mint leaves, onion, simmak powder, fried bread cuts with lemon oil dressing and pomegranate sauce

**Tabouleh** 23  
Parsley, tomato, green onion, borghol with lemon oil dressing

**Rocca and Thyme Salad** 25  
Rocket leaves, thyme, onion with lemon oil dressing

## الشوربات والسلطات

**حساء لثمار البحر**  
حساء ثمار البحر القريدس، وسرطان البحر، والحبار بالكريمة

**حساء الخضار**  
تتكون من الخضروات الطازجة المحضرة على الطريقة المنزلية

**حساء الحلزون الصدفي**  
كريمة الحلزون الصدفي والمرقة

**سلطة عربية**  
طماطم، خيار، وكس، وبصل مع صلصة الزيت والليمون

**فتوش**  
طماطم، خيار، وكس، و الفجل، والزعرير، والنعناع، والبصل، مع السماق الخاص، و فقع الخبز المقلي و صلصة حبس الرمان، والزيت والليمون

**تبولة**  
بقدونس، وطماطم، وبصل أخضر، مع البرغل، وصلصة الزيت والليمون

**سلطة الجرجير مع الزعرير**  
أوراق الجرجير مع الزعرير والبصل بصلصة الزيت والليمون

## ENJOY OUR UNIQUE FRESH BOAT EXPERIENCE

تمتعوا بالتجربة الفريدة لقارب ثمار البحر الطازجة

We offer fresh seafood 7 days a week  
**Ask the operators about our daily fresh fish selection**

نقدم لكم المأكولات البحرية الطازجة  
**اسأل موظف الخدمة عن أصناف الأسماك الطازجة المتوفرة اليوم**

**Suggested cooking styles...**  
Charcoal grilled | Deep fried  
Oven baked | Pan fried | Steamed

أساليب الطهي المقترحة...  
الشواء على الفحم القلي العميق  
الخبز بالفرن | القلي السطحي | البخاري

• Seafood selection is charged by weight based on market price  
• يتم احتساب اختياركم من المأكولات البحرية بالوزن وفقا لتسيرة السوق



جميع الأسعار شاملة 5% ضريبة القيمة المضافة

## DESSERTS

**Fruits Platter**  
Selection of watermelon,  
pineapple, kiwi & strawberry

38

**Lebanese Kunafa**

27

## الحلويات

صحن فواكه مشكل  
تشكيله من البطيخ والماناس  
والكيوي والفراولة

كنافة لبنانية

*You'll never get  
as fresh as this*



الأسعار بالدرهم الإماراتي | نقدم بعض الوجبات بحسب توفرها  
All prices above are in AED | All items are subject to availability

## Home Delivery

Jumeirah Beach Centre, Jumeirah 1  
**04 349 4140**



Sharjah, inside Sharjah aquarium  
**06 528 0092**



We would like to hear from you!



/BinHendiEnterprises



@BinHendiGroup



@BinHendiEnterprises



"If it's not the best it's not for us"

Email: [binhendi@binhendi.com](mailto:binhendi@binhendi.com)  
[www.binhendi.com](http://www.binhendi.com)



## DELIVERY MENU

Jumeirah Beach Centre, Jumeirah 1  
**04 349 4140**

