

### ulli öjlo Mezza Babel

Cold Mezza

Tabbouleh / Fattoush Raheb Salad Hommus Mafroukit Tajen Moutabal Batrakh With Thyme Harra Beyroutieh

Raw Fish

Selection of Marinated Fish

Hot Mezza

Shrimps à la Provençale Octopus à la Provençale Borma Bahri Fattet Shrimps Baklawa Bahri Chili Potato

Fish Display 300 Grams of Fish per Person

Sweets & Fruits Ghazlieh Jam Assortment Seasonal Fruits

> Coffee Arabic Coffee

مازة باردة نبولة / فنوش سلطة الراهب حمّص مفروكة طاجن متبل بطرخ مع زعتر حزة بيرونية

سمك نحي<sup>ء</sup> تشكيلة سمك نحي<sup>ء</sup>

مازة ساخنة قريدس بروفنسال أخطبوط بروفنسال بورما بحري فئة قريدس بقلاوة بحري بطاطا حرة

**برّاد السمك** ۳۰۰ غرام سمك للشخص الواحد

> حلویات وفاکه**ت** غزلیّه نشکیلهٔ مربیات فاکههٔ موسمیّه

> > قهوة قهوة عربيّة



Vegetable Plate

تبولة فتوش

بطرخ مع زعتر

سلطة الراهب بادنجان مشوي مع البندورة, البصل والفلفل الأخضر

سلطة خضراء خليط من الخس، الروكا, الزعتر, البقلة, البصل والزيتون الاخضر

سلطة بحريّة سلطة من الأخطيوط, الاسكالوب واللفّز مع الأناناس, اليوملي، اليمون والتفاح

كىيس مشكّل

صحن خضرة

# Cold Mezza

Hommus

Moutabal

Mafroukit Tajen
A mixture of sesame paste, onions, thyme, raisins and mixed nuts

Grapevine Leaves

Pickled Tuna Fresh tuna pickled in olive oil and chili pepper, served with parsley and hot chili oil

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

Pickled Eggplants

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

حمص

متبل

مفروكة طاجن مزيج من الطحينة مع البصل, الزعتر, الزبيب والمكسرات

ورق عنب

**تونا مكبوستة بالحرّ** تونا مكبوسة بزيت الزينون والفلفل الحار نقدّم مع البقدونس والزبت الحار

متومـة قريدس قريدس متبّل بالزنجبيل مع الزيت, الحامض والثوم

مكدوس

حرّة بيروتيّة سمك مشوّي يقدّم مع مزيج من الفلفل الحار, البندورة والبصل



### ونڪمس Raw Fish

#### Batrakh

#### Marinated Salmon

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

Shrimps (Seasonal) Select your portion from the fresh fish display

Mackerel (Seasonal) Select your portion from the fresh fish display

Sea Bream (Seasonal) Select your portion from the fresh fish display

### بطرخ تشكيلة سمك نمي<sup>2</sup> تشكيلة سمك نمي<sup>2</sup> انواغ إسمان نبه سنمون مع صلصة الحيف نوا مع صلصة الشومر قريدس (موسمحي) برحت انتقاء الكمية من براد السمك الطازج أبو سنّ (موسمحي) برحم انتقاء الكمية من براد السمك الطازج برحم انتقاء الكمية من براد السمك الطازج



Octopus à la Provençale

Shrimps à la Provençale

Calamari à la Provençale

Breaded Calamari

**Breaded Shrimps** 

Lobster à l'Ancienne

Sauté St Jacques

Garlic Squid

Squid With Ink

Grilled Octopus Grilled octopus with chili oil

Grilled Baby Calamari (Seasonal)

Fattet Shrimps Shrimps à la Provençale topping the tradditional eggplant fatteh

Seafood Rolls

أخطبوط بروفنسال

قريدس بروفنسال

كالاماري بروفنسال كالامارى بانيه

قريدس بانيه

كركند ألانسيان

سوتيه سان جاك

صبيدج مثوم

صتيدج يحيره

**أخطبوط مشوي** أخطبوط مشوي مع زيت الحز

کالاماری مشوی (موسمی)

**فتّة قريدس** قريدس بروفنسال مع فتّة اللبن والباذنجان

رقاقات ىثمار البحر



# مازة ساخنة Hot Mezza

Seafood Sambousek

Borma Bahri Fried fish kebbeh stuffed with octopus and pistachios

Baklawa Bahri Baklawa dough stuffed with calamari, octopus and shrimps

Kebbet Samak

Bizri (Seasonal)

Chili Potato

Fried Potato

سميوسك يحرى

**بورما بحري** كية السمك محشوة بالاخطبوط والفستق الحلبب

**بقلاوة بحري** عجينة البقلاوة محشوّة بخليط الكالاماري. الاخطبوط والقريدس

سمك بزري (موسمي)

بطاطا حرّة

كنة سمك

بطاطا مقلية



### يراد السك Fish Display

Grouper
Red Mullet
Barracuda
Sea Bream
Sea Bass
Shrimps
Mackerel
Pandora
Bogue

Lobster

Crab

Sole

European Hake

Sand Steenbras

سلطان إبراهيم متيفا فرّيدي قريدس أبو سن بو سن غيض غيض كركند سلطعون سمك موسح

مرمور

Visit our fresh Fish Display to choose from our variety of seafood پمکنکم اختیار ما تریدون عند زبارة برّاد السماء الطازج össlö Fruits

Seasonal Fruits / Person

Pineapple

Mango

فاكهة موسميّة / الشخص الواحد أناناس مانجو

# حلویات 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 apple

Jam Assortment

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

Ghazlieh

قشطة بالقشطة بوظة القشطة تقدم مع القشطة ومربَّى الورد

**تمريّة** عجينة التمر تقدّم مع بوظة اللوز، دبس الخرّوب والمكسّرات

مـوشْحـة عجينة العثمليّة تقدّم مع بوظة الفانيلا والتفاح المطبوخ

تشكيلة مربّيات تشكيلة من مربّح التين التمر، اليقطين والليمون

غزلتة



## **Babel Bay**

Opening Date

2012

Opening Hours

from 12:00 noon to 12:00 midnight

Cuisine

Progressive Lebanese Seafood Cuisine

Capacity

Indoor: 100 seats

Outdoor: 100 seats