

# Levantine.

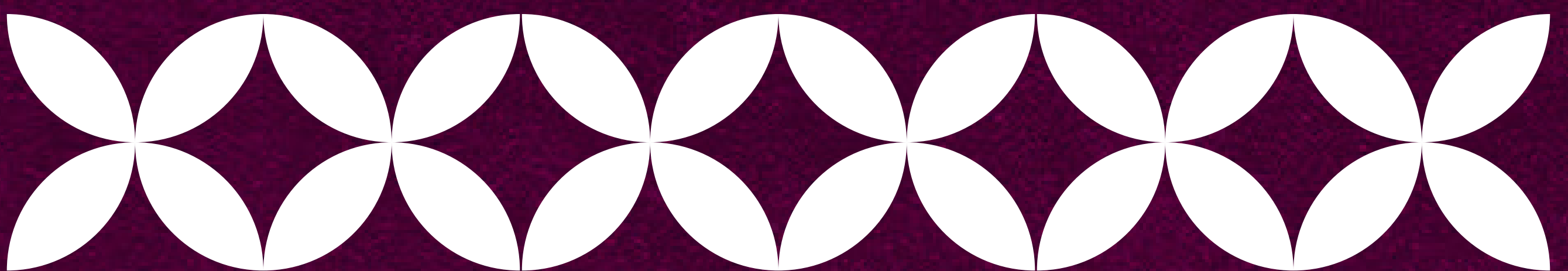
Eat. Share. Love.

## **TAKEAWAY OR DELIVERY**

Your Next Best Order is Just a Call Away

**Dial: +974 4423 6313 or 6313**

**From 06 pm to 01 am**



# MEZZERIA



## COLD MEZZE

<b>Raheb Salad (V/N)</b>	<b>38</b>
Smoked eggplant, vegetables, walnuts, pomegranate molasses	
<b>Mutabal Badenjan (VE)</b>	<b>42</b>
Chargrilled eggplant purée, pomegranate, tahini	
<b>Mutabal Kousa (D)</b>	<b>38</b>
Smoked zucchini purée, yogurt, tahini, olive oil	
<b>Muhammara (VE/N/G)</b>	<b>32</b>
Capsicum, breadcrumbs, walnuts, pomegranate	
<b>Innabiyeh (VE)</b>	<b>42</b>
Stuffed wine leaves, lemon, olive oil, pomegranate molasses	

## THE LEVANTINE GARDEN

<b>Tabbouleh (VE/G)</b>	<b>38</b>
Parsley, tomato, onion, burghul, lemon, olive oil	
<b>Fattoush (VE/G/N)</b>	<b>48</b>
Mixed greens, raw vegetable, sumac bread, pomegranate molasses	
<b>Date Rocca Salad (D/V/N)</b>	<b>48</b>
Arugula, onion, candied walnuts, goats' cheese, dates syrup	

## FROM THE ARABIC BREAD OVEN

<b>3 X Lebanese Manaesh (N/D/G)</b>	<b>58</b>
Za'atar, kashkaval cheese, spicy tomato, cumin	
<b>Syrian Arayes (G/N)</b>	<b>52</b>
Stuffed Syrian flatbread, zesty lamb, tomato, mint	

## THE HUMMUS KALEIDOSCOPE

Order a flight of 6 for QAR 98 or individual portions:

<b>Hummus Bil Karaz (VE/N)</b>	42
Sour cherry hummus, pine seeds	
<b>Hummus Beiruti (VE)</b>	40
Tomato-paprika hummus, parsley, garlic	
<b>Hummus Bil Dukka (VE/N/G)</b>	42
Gaza-style hummus, dukka spices, olive oil	
<b>Qudsiyeh (VE)</b>	42
Palestinian-style hummus, whole chickpeas, green shatta	
<b>Halabi Bil Shatta (VE)</b>	40
Aleppo-style hummus, spicy tomato-pepper salsa	
<b>Mdakhan (VE)</b>	40
Smoked hummus, roasted garlic purée	
<b>Hummus Mutamam (VE)</b>	42
Fava bean salad, tomato, mint, olive oil	

## HUMMUS WITH HOT TOPPINGS

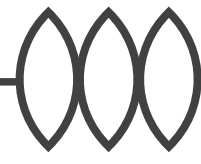
<b>Hummus Bil Lahmeh (N)</b>	50
Braised lamb, pine seeds	
<b>Hummus Bil Rubiyan (SF)</b>	52
Sautéed garlic shrimp, roasted pepper	
<b>Hummus Bil Qarnabit (VE/G)</b>	48
Broccolini hummus, spring onion salsa	

## HOT MEZZE

<b>Jebneh (D)</b>	38
Akkawi cheese, spring onion, coriander, chili oil	
<b>Falafel (VE/N)</b>	38
Crispy chickpea fritters, garlic tomato salsa, tahini	
<b>Kibbeh (N/G)</b>	40
Burghul fritters, lamb, onion, pine seeds	
<b>Qatari Kibbeh (SF/G)</b>	52
Burghul, red snapper, prawns, calamari, saffron aioli	
<b>Batata Jabaliyeh (VE)</b>	32
Coriander, green chili, fried potato	
<b>Sujuk</b>	48
Sautéed Arabic sausages, tomato, onion	
<b>Sawdat Djaj (D)</b>	40
Aromatic sautéed chicken liver, ras-el hanout	

**G** Gluten / **N** Nuts / **D** Dairy / **V** Vegetarian / **VE** Vegan / **SF** Seafood  
For any other dietary requirements or allergens kindly do consult our team  
All prices are in Qatari Riyal

# KÖFTERIA



Order a flight for QAR 148 or individual portions

## **IRANIAN KUBIDE** **108**

### **Beef & Lamb Kubide**

Red barberries, saffron rice

## **LEBANESE KAFTA** **102**

### **Mdahabeh (N/D)**

Char-grilled lamb kafta, pine seeds, garlic, cucumber yoghurt

## **SYRIAN HALABI KOFTEH** **98**

### **Kebab Bil Karaz (N/G/D)**

Grilled lamb kofteh, cherry stew

## **JORDANIAN KUFTA** **98**

### **Chicken Kufta (G)**

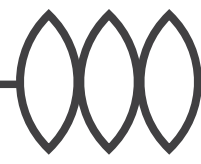
Mixed bell peppers, tomatoes

## **TURKISH ÇI KÖFTE** **108**

### **Adana Köfte (G)**

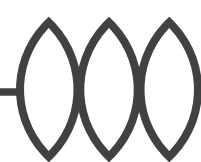
Spicy lamb Köfte, bell peppers, paprika, onions, tomatoes

# GRILLERIA



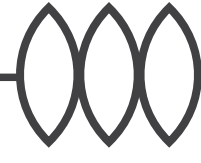
- |  |            |
|--|------------|
| <b>SHISH TAWOOK (D/G)</b>  | <b>98</b>  |
| <b>Char-grilled, garlic marinated chicken</b><br>Bewaz salad, char-grilled vegetables, tomatoes              |            |
| <b>JOJI KEBAB (D)</b>  | <b>108</b> |
| <b>Saffron, mustard, onion</b><br>Persian zereshk rice   |            |
| <b>SHISH KEBAB (G)</b>   | <b>98</b>  |
| <b>Beef kebab</b><br>Bewaz salad, char-grilled vegetables, tomatoes  |            |
| <b>CLASSIC MIXED GRILL (D/N)</b>   | <b>188</b> |
| <b>Shish tawook, shish kebab, Iranian kubide, lamb chops</b><br>Ouzi rice, char-grilled vegetables, tomatoes |            |
| <b>SEAFOOD MIXED GRILL (SF/G)</b>  | <b>288</b> |
| <b>Gulf prawns, Canadian lobster, red snapper</b><br>Saffron seafood rice, char-grilled lemon                |            |

# QATARIA



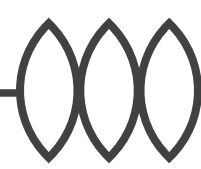
- |   |            |
|---|------------|
| <b>DJAJ BIL ZA`AFARAN</b>   | <b>128</b> |
| <b>Qatari Chicken (D)</b><br>Qatari-style grilled baby chicken, saffron, spices   |            |
| <b>LAMB SHANK MAJBOOS</b>   | <b>138</b> |
| <b>Qatari Lamb Majboos (D/N/G)</b><br>Rich flavored Qatari spiced majboos, yogurt |            |

# ENHANCERS



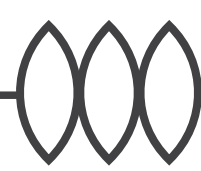
<b>Laban (D)</b>	<b>20</b>
<b>Batata Bil Za`atar (VE/N)</b>	<b>28</b>
<b>Grilled Vegetables (VE)</b>	<b>30</b>
<b>White Rice (VE)</b>	<b>22</b>
<b>Ouzi Rice (N)</b>	<b>30</b>
<b>Seafood Saffron Rice (SF)</b>	<b>35</b>
<b>French Fries</b>	<b>28</b>

# PATISSERIA



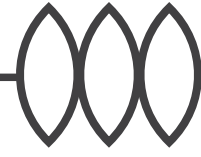
<b>Knafeh Nabulsiyeh (N/D/G)</b> Pistachio cream	<b>52</b>
<b>Warm Katayef (N/D/G)</b> Walnuts, coconut, cinnamon honey mousse	<b>52</b>
<b>Five Pieces of Qatari Luqaimat (G/N/D)</b> (Choice of one flavor) Saffron, pomegranate, chocolate, salted caramel, rosewater	<b>52</b>
<b>Turkish Baklava (G/N/D)</b> 5 kinds of authentic Turkish baklava	<b>52</b>
<b>Chocolate-Date Pudding (D/G)</b> Salted caramel sauce	<b>52</b>
<b>Za'faran (D/G)</b> Saffron scented milk, condensed milk, cheesecake style	<b>52</b>
<b>Fresh Fruit (VE)</b> Freshly cut fruits	<b>48</b>

# KIDS



<b>Chicken Nuggets</b>	<b>48</b>
<b>Chicken Popcorn</b>	<b>48</b>

# HILTON'S NEXT BIG THING



## **BELLE PROVENCE CAKE**

48

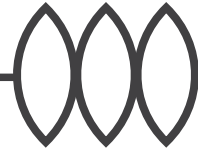
A creation by Ankit Rajak,  
winner of 2021 Flavour & Flair competition

Named Belle Provence, this exquisite creation is a real explosion of tantalizing Valrhona Dulcey chocolate, apricot and almond flavours from the French Provence with a variety of textures to create a moment of pure indulgence.

Created by Ankit, Chef de Partie at the Hilton Salwa Beach Resort and Villas, he was inspired by his Grandma and her love for growing fresh fruits, herbs and vegetables.

**[Click to watch Ankit's video](#)**

# DRINKS



## PREMIUM WATER

<b>Aqua Panna 250ml</b>	<b>28</b>
<b>Aqua Panna 1000ml</b>	<b>40</b>
<b>Evian Water 330ml</b>	<b>28</b>
<b>Evian Water 750ml</b>	<b>40</b>
<b>Al Rayyan 330ml</b>	<b>24</b>
<b>Al Rayyan 750ml</b>	<b>34</b>
<b>San Pellegrino 250ml</b>	<b>28</b>
<b>San Pellegrino 1000ml</b>	<b>40</b>
<b>Badoit 330ml</b>	<b>28</b>
<b>Badoit 750ml</b>	<b>40</b>

## SOFT DRINKS

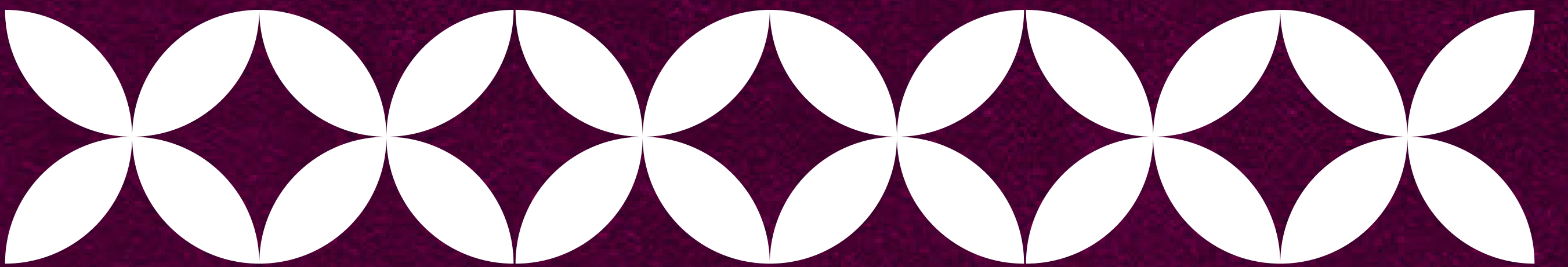
<b>Coca-Cola</b>	<b>18</b>
<b>Diet Coca-Cola</b>	<b>18</b>
<b>Fanta Orange</b>	<b>18</b>
<b>Sprite</b>	<b>18</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>18</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>18</b>
<b>Soda Water</b>	<b>18</b>
<b>San Pellegrino Aranciata</b>	<b>28</b>
<b>San Pellegrino Limonata</b>	<b>28</b>
<b>San Pellegrino Aranciata Rossa</b>	<b>28</b>



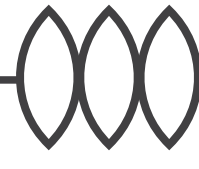
Levantine.

Eat. Share. Love.

قائمة الطعام



# المأزة



## المأزة الباردة

- 38 سلطة الراهب (ن،م)  
باذنجان مدخن، خضار، جوز، دبس الرمان
- 42 متبل باذنجان (ف)  
بوريه الباذنجان المشوي، رمان، طحينة
- 38 متبل كوسا (أ)  
بوريه الكوسا المدخنة، زبادي، طحينة، زيت زيتون
- 32 محمّرة (ف،م،غ)  
فليفلة، فتات الخبز، جوز، رمان
- 42 عنبية (ف)  
ورش عنب محشو، ليمون حامض، زيت زيتون، دبس الرمان

## حديقة ليفانتين

- 38 تبولة (ف،غ)  
بقدونس، طماطم، بصل، برغل، ليمون حامض، زيت زيتون
- 48 فتوش (ف،غ،م)  
خضروات ورقية مشكّلة، خضار نيئة، خبز بالسماق، دبس الرمان
- 48 سلطة التمر والروكا (أ،ف،م)  
أروغولا، بصل، جوز مسكّر، جبز ماعز، شراب التمر

## من فرن المخبوزات العربية

- 58 3 مناقيش لبنانية (م،أ،غ)  
صعتر، جبن قشقوان، طماطم حارة، كمون
- 52 عرايس سورية (غ،م)  
خبز سوري مسطح محشو، لحم ضأن حريف، طماطم، نعناع

## تشكيلة الحمص

أطلب 6 أنواع مقابل 98 ر.ق أو حصصاً فردية:

- 42 **حمص بالكرز (ف،م)**  
حمص بالكرز الحامض، صنوبر
- 40 **حمص بيروتي (ف)**  
حمص بالطماطم والبابريكا، بقدونس، ثوم
- 42 **حمص بالدقة (ف،م،غ)**  
حمص على طريقة غزة، توابل الدقة، زيت زيتون
- 42 **قدسية (ف)**  
حمص على الطريقة الفلسطينية، حبوب الحمص الكاملة، شطة خضراء
- 40 **حليبي بالشطة (ف)**  
حمص على الطريقة الحلبية، صلصة الطماطم والفلفل الحريفة
- 40 **مدخن (ف)**  
حمص مدخن، بوريه الثوم المشوي، صنوبر
- 42 **حمص متمم (ف)**  
سلطة الفول، طماطم، نعناع، زيت زيتون

## حمص مع المكملات الساخنة

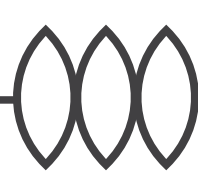
- 50 **حمص باللحمة (م)**  
لحم ضأن مطهو على البطيء، صنوبر
- 52 **حمص بالروبيان (ث ب)**  
سوتيه الروبيان بالثوم، فليفل مشوية
- 48 **حمص بالقرنبيط (ف،غ)**  
حمص بالبروكولي، صلصة البصل الأخضر

## المازة الساخنة

- 38 **جبنة (أ)**  
جبنة عكاوي، بصل أخضر، كزبرة، زيت حار
- 38 **فلافل (ف،م)**  
مقرمشات الحمص المقلية مع صلصة الطماطم بالثوم والطحينة
- 40 **كبة (م،غ)**  
كبيبات مقلية، لحم ضأن، بصل، صنوبر
- 52 **كبة قطرية (ث ب،غ)**  
برغل، سمك النهاش الأحمر، روبيان، كالاماري، ثومية بالزعفران
- 32 **بطاطس جبلية (ف)**  
كزبرة، فلفل أخضر حريف، بطاطس مقلية
- 48 **سجق**  
سوتيه النقانق العربية، طماطم، بصل
- 40 **سودة دجاج (أ)**  
سوتيه كبدة الدجاج، رأس الحانوت

غ غلوتن | م مكسرات | أ ألبان | ن نباتي | ف فيغن | ث ب ثمار بحر  
يرجى ابلاغنا بأي أنواع الحساسية و المتطلبات الغذائية الخاصة  
جميع الأسعار بالريال القطري

# تشكيلة الكفتة



أطلب تشكيلة مقابل 148 ر.ق أو حصصاً فردية:

108

## كوبيده إيرانية

كوبيده بلحم البقر ولحم العجل  
بربري أحمر، أرز بالزعفران

102

## كفتة لبنانية

مدهبة (م،أ)  
كفتة ضأن مشوية، صنوبر، ثوم، زبادي بالخيار

98

## كفتة حلبية سورية

كباب بالكرز (م،غ،أ)  
كفتة عجل مشوية، يخنة الكرز

98

## كفتة أردنية

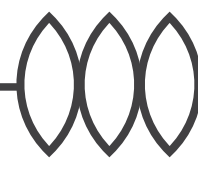
كفتة دجاج (غ)  
فليفلة مشكلة، طماطم

108

## كفتة تركية

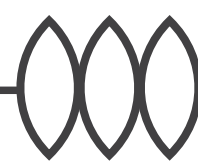
كفتة أضنة (غ)  
كفتة ضأن حريفة، فليفلة، بابريكا، بصل، طماطم

# المشاوي



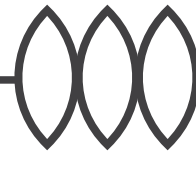
- 98 **شيش طاووق (أ،غ)**  
دجاج مشوي بنقعة الثوم  
سلطة بيواز، خضار مشوية، طماطم
- 108 **كباب جوجي (أ)**  
زعفران، خردل، بصل  
أرز زرشك فارسي
- 98 **شيش كباب (غ)**  
كباب بقري  
سلطة بيواز، خضار مشوية، طماطم
- 188 **طبق المشاوي المشكلة الكلاسيكي (أ،م)**  
شيش طاووق، شيش كباب، كوبيده إيرانية، ريش عجل  
أرز أوزي، خضار مشوية، طماطم
- 288 **مشاوي ثمار البحر المشكّلة (ث ب،غ)**  
روبيان خليجي، كركند كندي، سمك النهاش الأحمر  
أرز بالزعفران مع ثمار البحر، ليمون حامض مشوي

# الأطباق القطرية



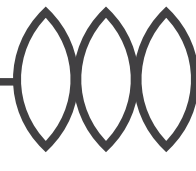
- 128 **دجاج بالزعفران**  
دجاج قطري (أ)  
دجاج مشوي على الطريقة القطرية، زعفران، توابل
- 138 **مجبوس قطع العجل**  
مجبوس العجل القطري (أ،م،غ)  
مجبوس قطري غني بالنكهات والتوابل، زبادي

# المكملات



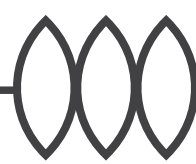
20	زبادي (أ)
28	بطاطس بالزعتر (ف،م)
30	خضار مشوية (ف)
22	أرز أبيض (ف)
30	أرز أوزي (م)
35	أرز بالوعفران مع ثمار البحر (ث ب)
28	بطاطس مقلية

# التحلية



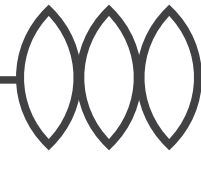
52	كنافة نابلسية (م،أ،غ) كريمة الفستق
52	قطايف دافئة (م،أ،غ) جوز، جوز الهند، موس القرفة والعسل
52	خمس قطع من لقيمات قطرية (م،أ،غ) (يتم تقديم نكهة واحدة) زعفران، رمان، شوكولا، كراميل مملح، ماء ورد
52	بقلاوة تركية (م،أ،غ) 5 أنواع من البقلاوة التركية الأصيلة
52	بودينغ بالشوكولا والتمر (أ،غ) صاصة الكراميل المملح
52	زعفران (أ،غ) حليب منك بالزعفران، حليب مكثف، على طريقة التشيزكيك
48	فاكهة طازجة (ف) قطع من الفاكهة الطازجة

# الأطفال



48	قطع الدجاج
48	فشار الدجاج

# المشروبات



## المياه

28	أكوا بانا 250 مل
40	أكوا بانا 1000 مل
28	إيفيان 330 مل
40	إيفيان 750 مل
24	الريان 330 مل
34	الريان 750 مل
28	سان بيليغرينو 250 مل
40	سان بيليغرينو 1000 مل
28	بادوا 330 مل
40	بادوا 750 مل

## المرطبات

18	كوكا كولا
18	كوكا كولا دايت
18	فانتا
18	سبرايت
18	جنجر إيل
18	مياه تونيك
18	مياه صودا
28	سان بيليغرينو أرانسياتا
28	سان بيليغرينو ليموناتا
28	سان بيليغرينو أرانسياتا روسا