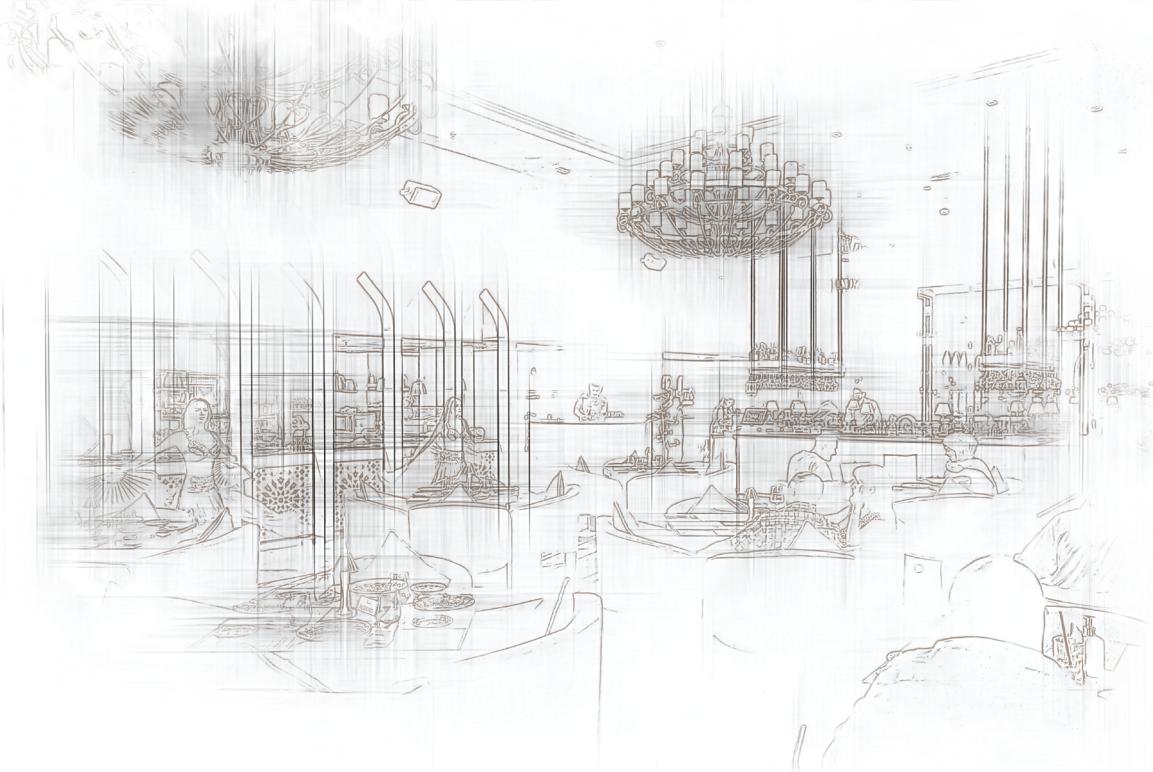




Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE



Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE

Bushra by Buddha-Bar, meaning "good news" in Arabic, proudly presents a menu that is a love letter to Lebanese cuisine - from the mountains of the Bekaa Valley to the fishing villages of the Mediterranean coast.

Lebanese cuisine is a celebration of life, family, hospitality, and culinary traditions that highlights freshness, flavor, and abundance. At Bushra by Buddha-Bar, we honor these traditions while presenting them through a contemporary lens. Our chefs craft dishes that respect ancestral recipes while embracing modern techniques and presentations. The result is a menu that feels both familiar and exciting, comforting and adventurous.

COLD MEZZE

مقبلات باردة

Tabbouleh

55

A mix of parsley, onions, spring onions, tomatoes, lemon, oil, lemon zest, fresh mint, and spices

تبولة

مزيج من البقدونس، البصل، البصل الأخضر والطماطم مع زيت، ليمون، قشر الليمون، النعناع الطازج والتوابل

Fattoush (G)

50

A mix of leaves and vegetables with sumac vinaigrette, pomegranate molasses, fried bread, and pomegranate seeds

فتouch

مزيج من الأوراق والخضروات مع صلصة السماق، دبس الرمان و خبز مقلي مزين بحبوب الرمان

Halloumi Fig (D, N)

55

A mix of arugula, za'atar, and purslane topped with grilled halloumi, fresh figs, pomegranate seeds, and sunflower seeds, finished with a delicate honey vinaigrette

جبنة الحلووم والتين

جرجير، زعتر، بقلة، جبنة حلومي مشوية، تين، رمان
وبدور دوار الشمس، تقدم مع صلصة العسل

Crunchy Watermelon (D, SS)

55

Crunchy cucumber, mint, watermelon, Bulgari white cheese, olive oil, and roasted sesame seeds

بطيخ مقرمش

خيار مقرمش، نعناع، بطيخ، جبنة بلغارية، زيت الزيتون
وس้มسم محمص

Baladia (D, SS, N)

55

Rocca, lentils, beetroot, baladi cheese, pomegranate seeds, black sesame seeds, and walnuts with lemon oil dressing

بلدية

جرجير، عدس، شمندر، جبنة بلدية، حبوب الرمان، بدور
السمسم الأسود والجوز مع صلصة زيت الليمون

Hummus Classic (SS, G)

45

Blended chickpeas with tahini, olive oil, fresh mint, and lemon

حمص كلاسيكي

حمص مهروس مع الطحينة، زيت الزيتون، النعناع
الطازج والليمون

Hummus Bushra (SS, G)

45

Hummus topped with sun-dried tomatoes, green capsicum, radish, almonds, za'atar, cumin, olive oil, and sakura mix

حمص بشري

حمص مع طماطم مجففة، فلفل أخضر، فجل، لوز،
زعتر، كمون وزيت الزيتون، مزيج ساكورا

Moutabal Classic (D, SS, G)

49

Char-grilled eggplant blended with yogurt and tahini, seasoned with lemon, and garnished with pomegranate seeds, sumac, olive oil, and sakura mix

متبل كلاسيكي

بازنجان مشوي ومهروس ممزوج باللبن، طحينة متبلة
بالليمون، مزين بحبوب الرمان، السماق وزيت الزيتون،
مزيج ساكورا

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشتمل رسما الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

COLD MEZZE

مقبلات باردة

Caramelized

Moutabal (D, G, N, SS)

50

Moutabal with caramelized onions, char-grilled eggplant, walnuts, fresh basil, olive oil, and mint

متبل بالكراميل

متبل مع بصل وباذنجان مكرمل، جوز، ريحان وزيت الزيتون، نعناع طازج

Grilled Aubergine (D)

45

Char-grilled eggplant topped with tomatoes, green capsicum, spring onions, fresh mint, garlic yogurt, and lemon dressing

باذنجان مشوي

باذنجان مشوي مغطى بالطماطم، الفلفل الأخضر، البصل الأخضر، النعناع، لبن بالثوم وصلصة زيت الليمون

Muhamara (N, G)

49

A blend of nuts, sweet pepper paste, tomato paste, olive oil, rose water, and pomegranate molasses

محمرة

مزيج من المكسرات، معجون الفلفل الحلو، معجون الفلفل الحار، معجون الطماطم، زيت الزيتون، ماء الورد ودبس الرمان

Mjawhara (D, N, G)

49

Bulgari cheese ball mixed with feta, pistachios, and basil, coated in pomegranate seeds and raisins, served with crackers and sakura mix

مجوهرة

كرات من جبنة بلغارية، فيتا، فستق وريحان، مغطاة بحبوب الرمان والزبيب، تقدم مع مقرمشات ومزيج ساكورا

Labneh Garden (D, G, N)

55

Labneh with za'atar bread, olives, and mint, topped with a za'atar-pistachio mix, pomegranate seeds, and green chili

لبنة جاردن

لبنة مع خبز الزعتر، زيتون ونعناع، مغطاة بمزيج الزعتر والفستق، حبوب الرمان وفلفل أخضر حار

Warak Enab (SS, D)

45

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onions, and parsley, cooked with lemon, pomegranate molasses, and olive oil

ورق عنب

أوراق عنب محشوة بالأرز، الطماطم، البصل والبقدونس، مطهية بالليمون، دبس الرمان وزيت الزيتون

Tebleh (G, D)

65

Silky raw lamb blended with special bulgur spices and garlic paste

كبة نية

لحم خروف ناعم ممزوج ببرغل وتوابل خاصة ومعجون الثوم

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

مقبلات ساخنة

HOT MEZZE

Grilled Halloumi (D)

Grilled halloumi, tomatoes, arugula, olives, basil oil, and pomegranate molasses

70

Cheese Rolls (D, G)

Crispy rolls filled with Akawi and Bulgarian cheese and fresh za'atar

45

Sambousek (G)

Crispy dumplings filled with, caramelized onions, meat, and sakura mix

49

Kibbeh (D, G, N)

Dough filled with caramelized onions and meat, served with yogurt and pomegranate molasses

60

Batata Harra (G)

Crispy potato cubes, garlic, chili paste, coriander, paprika, and lemon wedges

30

Ras Asfour (D, N, G)

Tender beef cubes cooked with lemon, pomegranate molasses, roasted almonds, spring onions, and spices

70

Hummus Meat (SS, G)

Hummus topped with tender beef cubes, olive oil, roasted pine nuts, and spring onions

65

Roasted Cauliflower (SS, N, D)

Whole roasted cauliflower topped with hummus, tarator, sun-dried tomato purée, coriander oil, fresh za'atar, and pistachios

65

Sujuk (G)

Spicy Lebanese sausages, green chili, garlic, tomatoes, lemon, and spices

60

حلوبي مشوي

جبنة حلووم مشوية مع الطماطم، الجرجير، الزيتون، زيت الريحان ودبس الرمان

لفائف الجبن

لفائف مقرمشة محسوسة بجبن عكاوي وجبنه بلغارية وزعتر طازج

سمبوسك

ungeine مقرمشة محسوسة بالبصل الكرمل، مزيج ساكورا و لحم

كبة مقلية

ungeine من البرغل واللحم محسوسة بالبصل الكرمل واللحم، تقدم مع لبن ودبس الرمان

بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقلية، ثوم، معجون الفلفل الحار، كزبرة، شرائح ليمون وفلفل بابريكا

رأس عصفور

مكعبات لحم بقر طرية مطهية بالليمون، دبس الرمان، لوز محمص، بصل أخضر وتوابل

حمص باللحم

حمص مغطى بمكعبات لحم البقر الطرية، زيت الزيتون، صنوبر محمص وبصل أخضر

قرنبيط مشوي

قرنبيط مشوي كامل مغطى بالحمص، طحينة، هريش الطماطم المجففة، زيت الكزبرة، الزعتر الطازج والفتق

سجق

نفانق لبنانية حارة مع فلفل أخضر، ثوم وطماطم مطهية بالليمون والتوابل

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشتمل رسوم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT MEZZE

Makanek (G, N)

Lebanese sausages cooked with lemon, pomegranate molasses, parsley, and spices, with crispy potato cubes and pea shoots

65

Chicken Liver

Chicken liver cooked with garlic, lemon, pomegranate molasses, pomegranate seeds, spices, and pea shoots

65

Falafel Tarte (SS, G, D)

Crispy, tart-shaped falafel, tarator, mint, cherry tomatoes, radish, turnip, and chili pickles

35

Kafta Bi Tahini (SS, N, G)

Grilled kofta served with orange tahini, pomegranate seeds, parsley, and pine nuts

60

Fattet Bushra (G, D)

Chickpeas, eggplant, and crispy onions cooked with garlic, olive oil, pomegranate molasses, and cumin, topped with arayes kebab, garlic yogurt, crispy onions, and sumac

85

Octopus Provencal (L)

Grilled octopus and cherry tomatoes cooked in a lemon-coriander sauce

125

SOUP

Yellow Lentil Soup

A blend of cooked red lentils with onions, garlic, celery, cumin, and turmeric, served with toasted bread and lemon

45

Chicken Vermicelli Soup (D, G)

Chicken cubes, carrots, onions, garlic, and parsley, served with toasted bread and lemon

55

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

مقبلات ساخنة

نقانق

نقانق لبنانية مطهية بالليمون، دبس الرمان، بقدونس وتوابل مع مكعبات بطاطاً مقلية وبراعم الباذلاء

كبدة دجاج

كبدة دجاج مطهية بالثوم، الليمون، دبس الرمان، حبوب الرمان والتوابل، براعم الباذلاء

تارت فلافل

فلافل مقرمشة على شكل تارت مع طحينة، نعناع، طماطم كرزية، فجل، لفت ومخلل الفلفل الحار

كفتة بالطحينة

كفتة مشوية مع طحينة برقالية، حبوب رمان، بقدونس وصنوبر

فترة بشري

حمص، باذنجان وبصل مقرمش مطهي مع الثوم، زيت الزيتون، دبس الرمان والكمون، مغطى بعرايس كباب، لبن بالثوم، بصل مقرمش وسماق

خطبوط بروفنسال

أخطبوط مشوي مع طماطم كرزية مطهية بصلصة الليمون والكزبرة

شوربة

شوربة عدس صفراء

مزيج من العدس الأحمر المطبوخ مع البصل، الثوم، الكরفس، الكمون والكركم، تقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون

شوربة دجاج بالشعيرية

مكعبات دجاج، جزر، بصل، ثوم وبقدونس، تقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون

المشاوي

CHARCOAL GRILLS

Boneless Grilled Chicken Half (D, G)

Tender marinated chicken served with steak fries, garlic paste, and pickles

115

نصف للسورية

دجاج متبلاً طرياً مشوياً يقدم مع بطاطاً مقلياً، معجون الثوم ومخلات

Boneless Grilled Chicken Whole (G)

Tender marinated chicken served with steak fries, garlic paste, and pickles

185

للسورية

دجاج متبلاً طرياً مشوياً يقدم مع بطاطاً مقلياً، ثوم ومخلات

Tawouk (G, D)

Tender marinated chicken breast cubes served with steak fries, garlic paste, and pickles

120

طاووق

مكعبات صدر دجاج متبلاً ومشوية، تقدم مع بطاطاً مقلياً، ثوم ومخلات

Lebanese Kfta (G, D, SS)

A mix of minced lamb, onions, parsley, and spices, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

115

كفتة لبنانية

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل، يقدم مع بطاطاً مقلياً، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Arayes Kfta (G, D, SS)

A mix of minced lamb, onions, parsley, and spices, spread on Lebanese bread and grilled, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

115

عراس كفتة

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل مفروش على خبز لبناني ومشوي، يقدم مع بطاطاً مقلياً، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Kabab Halabi (G, D, SS)

Minced lamb skewers with spices, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, and chilis

95

باب حلبي

asisاخ من لحم الغنم المفروم المتبلاً والمشوي، تقدم مع بطاطاً مقلياً، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية، بصل وفلفل حار

Lamb Chops (G, D)

Grilled lamb chops served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onion

175

ريش لحم

ريش لحم مشوية تقدم مع بطاطاً مقلياً، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Baby Veal (G)

Grilled veal skewers served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

165

لحم العجل الصغير

asisاخ من لحم العجل المشوي تقدم مع بطاطاً مقلياً، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشتمل رسماً الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

CHARCOAL GRILLS

المشاوي و الأطباق الرئيسية

Mix Grill Platter (D, G)

235

Baby veal, Tawouk, Kafta, and Kabab Halabi, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

Royal Lebanese Seafood Platter with Lobster (SF, G, D)

235

Grilled sea bass, lobsters, jumbo shrimp, fried calamari, octopus tentacles, and mussels, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled onions, charred lemon halves, garlic sauce, and tartar sauce

طبق مشاوي مشكل

لحم عجل صغير، طاووق، كفتة وكباب حلبي، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيوان، طماطم مشوية وبصل

طبق مأكولات بحرية لبناني ملكي

قاروص مشوي، لوبستر، جمبري كبير، كاليماري مقلية، مجسات الأخطبوط وبلح البحر، تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواط، بصل مشوي وأنصاف ليمون مشوية، صلصة الثوم، صلصة التارتار

SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

Fries (D, G)

30

بطاطا مقلية

Saffron Rice (D)

35

أرز بالزعفران

Yogurt Cucumber (G)

20

لبن بالخيار

Red onions, dill, cumin, and yogurt

بصل أحمر، شبت، كمون ولبن

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

الحلويات

SWEETS

Um Ali (D, G, N)

Crispy croissant soaked in flavoured milk, mixed nuts, topped with cream and cinnamon, then oven-baked

60

أم علي

كرواسون مقرمش منقوع في الحليب المنكه، مع مكسرات مشكلة، مغطى بالكريمة والقرفة ثم يُخبز في الفرن

Knefeh Croissant (D, G, N)

Crispy croissant filled with Knefeh, topped with Nutella sauce, and pistachios

65

كرواسون كنافة

كرواسون مقرمش محسو بالكنافة، مغطى بصوص نوتيلاء والفستق

Jabal Lebnan (N)

White cotton candy with Ashta ice cream, pistachios, and Nutella sauce

50

جبل لبنان

غزل البنات الأبيض مع آيس كريم القشطة، فستق وصوص نوتيلاء

Layali Bushra (D, N, G)

Layered mafroukeh with almonds, smidieh, banana, and Ashta, topped with roasted almonds and served with blossom water sugar syrup

69

ليالي بشرى

مفروكة بطبقات من اللوز، والسميدية، والموز، مغطاة باللوز المحمر وتقدم مع ماء الزهر والسكر

Halawet Al Jeben (D, G, N)

Semolina cheese dough filled with Ashta, garnished with pistachios and dried rose, served with blossom water sugar syrup

80

حلاوة الجبن

عجينة سميد بالجبن محسو بالقشطة، مزينة بالفستق والورد المجفف، وتقدم مع شراب ماء الزهر

Raha Sensation (D, N, G)

Oreo crust filled with cream, topped with a layer of Raha Rose and pistachios

65

راحة سينسيشن

قاعدة من بسكويت الأوريو محسو بالكريمة، مغطاة بطبيقة من الراحة الوردية والفستق

Ashtalieh (D, G, N)

Mastik and blossom water-flavoured pudding, served with Jallab syrup and pistachios

50

قشطلية

بودينغ بنكهة المستكة وماء الزهر مع دبس الجلاب والفستق

Lazy Cake (G, D, N)

Traditional chocolate biscuit cake rolls, drizzled with Nutella sauce

55

ليزي كيك

لهايف كيك البسكويت بالشوكولاتة التقليدية مع صوص نوتيلاء

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT & COLD BEVERAGES

المشروبات الساخنة والباردة

COFFEE

Espresso	25	Black Tea	30
Double Espresso	30	Green Tea	30
Americano	30	Ginger Tea	25
Cappuccino	30	Jasmine Tea	25
Latte	30	Chamomile Tea	25
Flat White	30	Moroccan Tea	35

TEA

FRESH JUICES

Orange	35	Voss Still	25 / 38
Pineapple	35	Voss Sparkling	25 / 35
WaterMelon	35		

MINERAL WATER

S / L

SOFT DRINKS

Fanta	25	NON ALCOHOLIC BEER	45
Coke	25	Heineken 0.0	
Diet Coke	25		
Coke Zero	25		
Ginger Ale	25		
Sprite	25		
Sprite Light	25		
Ginger Beer	35		

NON ALCOHOLIC BEER

45

ENERGY DRINKS

Red Bull	45
Red Bull Sugar Free	45
Red Bull Watermelon	45

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE